٤

مختصر

كيمياء الأطعمة للكندي

اختصار

الطبيب ابن جزلة

تحقيق

لطف الله قاري

مجلة "عالم المخطوطات والنوادر" ، المجلد ١٤ ، العدد الأول ، محرم- جمادى الآخرة ١٤٣٠هـ يناير-يونيو ٢٠٠٩م ، ص ٢٠٩-٢٣٤

تمهيد :

المزوّرة: طعام لا لحم فيه، يتخذ من البقول فقط. وهو يعدّ خصيصا للمرضى[1]. وهذا موضوع هام في تاريخ الطب العربي، لم يكتب بعد، ولو أن المعلومات حوله متناثرة في الكتب المخطوطة والمطبوعة.

وقد ألّف فيلسوف العرب أبو يوسف يعقوب بن إسحق الكندي (ت حوالي ٢٦٠هـ/ ٨٧٣م) رسالة "في صنعة أطعمة من غير عناصرها"[2]. فقال عنه ابن بسام المحتسب: **"وقد وجدت في الرسالة التي تعرف «بكيمياء الطبيخ» التي ألفها يعقوب بن إسحق الكندي ألواناً تطبخ من غير لحم، وقلايا كبود من غير كبود، ومخّ من غير مخّ، ونقائق من غير لحم، وعجة من غير بيض، وجوذاب من غير جبن ولا أرز، وحلاوة من غير عسل ولا سكر، وألواناً كثيرة من غير عناصرها، يطول شرحها، وليس يهتدى إلى دقة صناعتها. وخشيت من تدليس المتعيشين في الأسواق، فأمسكت عن صنعتها خوفاً من التنبيه على عملها، رجاء لثواب الله تعالى"**[3].

فنلاحظ على ابن بسام هنا أنه يعتبر كتاب الكندي وسيلة للغش عند الطباخين. فهو يتحدث عنه في مكان آخر قائلا: **"وقد أمسكت عن أشياء ليست بمشهورة، قد ذكرها صاحب « كيمياء العطر»، كما أمسكت عن أشياء كثيرة قد ذكرها يعقوب بن إسحق**

---

[1] دوزي، (رينهارت)، تكملة المعاجم العربية، تعريب محمد سليم النعيمي وجمال الخياط، بغداد: وزارة الثقافة والإعلام العراقية، ١١ جزءاً، ١٩٧٨-٢٠٠٢، جـ٥ ص ٣٨٣-٣٨٤.

[2] النديم، محمد بن إسحاق: الفهرست، تحقيق A. Muller, J.Roediger, G.Flugel، طبع ليبسك سنة١٨٧١، نشر بالتصوير ببيروت وبغداد، ١٩٦٤، ص٢٥٩. وطبع بتحقيق رضا تجدد، الطبعة الثانية، ١٩٧٣، طبع على نفقة شركة البترول الإيرانية بمطبعة مروى للأفست بطهران ص٣١٨.

[3] ابن بسام المحتسب، "نهاية الرتبة في طلب الحسبة"، تحقيق حسام الدين السامرائي، مطبعة المعارف ببغداد، ١٩٦٨، وأعيد طبعه ضمن مجموعة مكونة من ثلاثة كتب في الحسبة، بعنوان "في التراث الاقتصادي الإسلامي"، وذلك دون ترخيص، وبعد شطب اسم الناشر الأصلي، ببيروت سنة ١٩٩٠، ص ٤٥-٤٦ ط بغداد، ص ٣٥٠-٣٥١ ط بيروت.

الكندي في رسالته المعروفة «بكيمياء الطبائخ». فرحم الله من وقع في يده ذلك الكتاب فمزقه"[1] **..!!**

والواقع أن الكتاب كان هدفه هو عمل المزوّرات للمرضى ولمن يتبعون الحمية. فقد ذكره مؤلف "الفهرست" ضمن كتب الكندي الطبية. وليست الخضروات والنباتات الطبية المذكورة فيه متاحة دائما مثل اللحوم، ولا هي دائما رخيصة الثمن. وبالتالي لا نخشى من إساءة استعماله من قبل الطباخين. والنص الذي ننشره اليوم هو من تحرير الطبيب ابن جزلة (ت ٤٩٣هـ ١١٠٠م)، وهو صاحب مؤلفات مخطوطة ومطبوعة في الطب[2].

وينقل الشيزري[3] كلام ابن بسام حرفيا –كما هي عادته– ولكن باختصار مخلّ بالمعنى. ويذكر الباحثون في عصرنا أن ابن بسام من أهل القرن السابع الهجري، وبالتالي متأخر عن الشيزري الذي عاش في القرن السادس الهجري. لكن كاتب هذه الأسطر بيّن في بحث له نشر حديثا أن ابن بسام عاش قبل الشيزري بقرن ونصف[4]، وبالتالي كتابه هو الأصل الذي ينقل منه الشيزري وابن الأخوة، حرفيا كما قلنا.

هل النص الذي ننشره هنا هو رسالة الكندي الأصلية، أم مختصرها؟ بمقارنة

[1] ابن بسام، المصدر السابق، ص ٩٢ ط بغداد، ص ٣٨٦ ط بيروت.

[2] ترجمته في الأعلام للزركلي (بيروت: دار العلم للملايين، ١٩٨٠) ج٨ ص ١٦١-١٦٢. وانظر أيضا حميدان، زهير: أعلام الحضارة العربية الإسلامية في العلوم الأساسية والتطبيقية، دمشق: وزارة الثقافة، ١٩٩٥، ج٢ ص ٥٢٢-٥٢٩.

[3] الشيزري، عبد الرحمن بن نصر: نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق السيد الباز العريني، القاهرة: لجنة التأليف والترجمة والنشر، ١٩٤٦، ثم طبعات مصورة، وذلك دون ترخيص، وبعد شطب اسم الناشر الأصلي، ببيروت وغيرها، ص ٣٤-٣٥، ٤٧.

[4] قاري، لطف الله: "حول كتابي الشيزري وابن بسام: من منهما سبق الآخر؟"، مجلة عالم الكتب، المجلد ٢٩، العددان ٣ و٤ (القعدة-الحجة ١٤٢٨-محرم-صفر ١٤٢٩هـ، ديسمبر ٢٠٠٧-مارس ٢٠٠٨م) ص ٣٦١-٣٦٦. ويعاد نشر هذا البحث في كتابنا هذا.

مواضيع الرسالة كما جاء ذكرها في نص ابن بسام السابق مع مواضيع النص المنشور نرى بكل وضوح أن النص المنشور لا يحتوي على **"قلايا كبود من غير كبود .. .. ونقائق من غير لحم، وعجة من غير بيض"**. والنص المنشور هنا –كما سيأتي في السطر الأول منه– منقول من خط الطبيب ابن جزلة، فالاختصار إذن هو من عمل هذا الطبيب.

ظل النص الذي ننشره الآن غير معروف لدى الباحثين[1]. فمنهم من اكتفى بأن ينقل من كتاب «الفهرست» للنديم عنوان الرسالة، واعتبرها مفقودة. وذكرها أحد الرواد في تاريخ الطب، فبيّن الحاجة إلى دراستها أو تحقيقها قائلا: «**ذكر ابن أبي أصيبعة رسالة الكندي بعنوان <في تدبير الأطعمة>، رآها سباط في حلب، ثم اختفت**[2]. **وقد تكون هذه الرسالة هي تلك التي وصلت إلينا بعنوان آخر <كيمياء الأطعمة> في مخطوط محفوظ في طهران**[3]. **.. .. وعلى كل فإن مخطوطة طهران لم تُدرس بعد، وبالتالي فنحن لا نعرف ما إذا كانت هذه العناوين تشير إلى رسالة واحدة أو عدة رسائل. .. .. وكان ابن جزلة قد أعاد إخراج هذه الرسالة**[4]. **وهذه إشارة ثانية إلى مدى اهتمام ابن جزلة الطبيب الكبير والمؤلف الشهير بأعمال الكندي الطبية التي تعالج موضوعات قلّ أن تطرّق الآخرون إلى العناية بها**»[5].

[1] فيما عدا ذكرها في القوائم الفهرسية (الببليوغرافية) عند كل من أولمان وسزگين، في المرجعين الآتي ذكرهما في الحواشي التالية. وكلا المرجعين بالألمانية.

[2] يقصد الفهرس الذي نشره الأب بولس سباط عن مخطوطات المكتبات الخاصة في حلب في مطلع القرن العشرين. وكلها لم تعد موجودة، لا هي ولا مخطوطاتها، إلى درجة أن بعض الأصدقاء الحلبيين شكك في وجود تلك المكتبات أصلا، بعد أن سأل مطولا عن أصحابها من الأسر الحلبية التي ينتمون إليها.

[3] يقصد نسخة طهران من النص المنشور هنا، وهي الآتي ذكرها في الأسطر التالية.

[4] ينقل كلامه هذا من أولمان:
Ullmann, Manfred; Die Medizin im Islam, Leiden: Brill, 1970, s. 315.

[5] حمارنة، نشأت: آراء ودراسات في تاريخ الطب العربي، دمشق: وزارة الصحة، ٢٠٠٤، ج٢ ص١٢٤.

وصلت إلينا من المختصر الذي ننشر نصه هنا نسختان خطيتان تحملان عنوانا واحدا هو «**كيمياء الأطعمة**»، وهما:

١- الرسالة الثالثة من مجموع في مكتبة ملك التجار بطهران، رقمه ١٥٦٩. تم نسخه في القرن الحادي عشر الهجري، أي السابع عشر الميلادي[1]. والمجموع مرقّم حسب الصفحات، أي مثل ترقيم عصرنا الحالي. والرسالة تبدأ من صفحة ٦٦ وتنتهي بصفحة ٧٨، فالإجمالي ١٣ صفحة. ونرمز لهذه النسخة بالحرف (ك).

٢- الرسالة السادسة ضمن مجموع بمكتبة الأزهر، يحمل الرقم [١٢٣٨-ع، ٥٠خ] حسب الغلاف المنشور ضمن هذا البحث. وهي تبدأ بالورقة ٨٢و (الغلاف) وتنتهي بالورقة ٩٠و، فهي تقع في ١٧ صفحة. ونرمز لها بالحرف (ز). وهذه النسخة كثيرة الأخطاء كما يلاحظ القارئ في الحواشي. وفيها سقط كبير أشرنا إليه، من منتصف الفقرة ٢٨ إلى منتصف الفقرة ٣٠.

طريقة التحقيق :

١- تمت مقارنة النسختين ببعضهما وتوضيح الفروق في الهوامش.

٢- تمت الإشارة إلى أرقام الصفحات بين قوسين مع سهم إلى اليسار. فمثلا (ك: ٧٠←) تعني أن النص الذي على يسار السهم هو ما جاء على **الصفحة** ٧٠ من النسخة (ك). وبنفس الكيفية فإن (ز: ٨٧ظ←) تعني أن النص الذي على يسار السهم هو ما جاء على **ظهر الورقة** ٨٧ من النسخة (ز).

٣- الكلمات والعبارات التي وردت في إحدى النسختين ولم ترد في الأخرى تم وضعها بين معقوفتين هكذا [..]. وإذا كانت هناك عبارة مكونة من كلمتين فأكثر، ووردت بصيغة مختلفة في النسختين فقد تم وضعها بين زاويتين هكذا

[1] Sezgin, Fuat; Geschichte des Arabischen Schrifttums, Leiden: Brill, 1970, 3: 246.
سزگين، فؤاد: تاريخ التراث العربي، المجلد الثالث (علوم الطب)، تعريب عبد الله حجازي، الرياض: جامعة الملك سعود، ٢٠٠٩، ص ٣٧٨.

<...> وتم توضيح الفروق في الهوامش.

٤- قمنا بشرح الكلمات غير المألوفة، والإحالة إلى المصادر والمراجع التي يعتمد عليها الشرح.

٥- قمنا بتوزيع النص على فقرات، كل موضوع في فقرة مستقلة، لتسهل الإشارة إلى عبارات وأماكن معينة من النص، بالإحالة إلى رقم الفقرة.

* * *

كتاب كيميا الأطعمة وهو كتاب الترفق في العلل

نقلته من نسخة بخطه

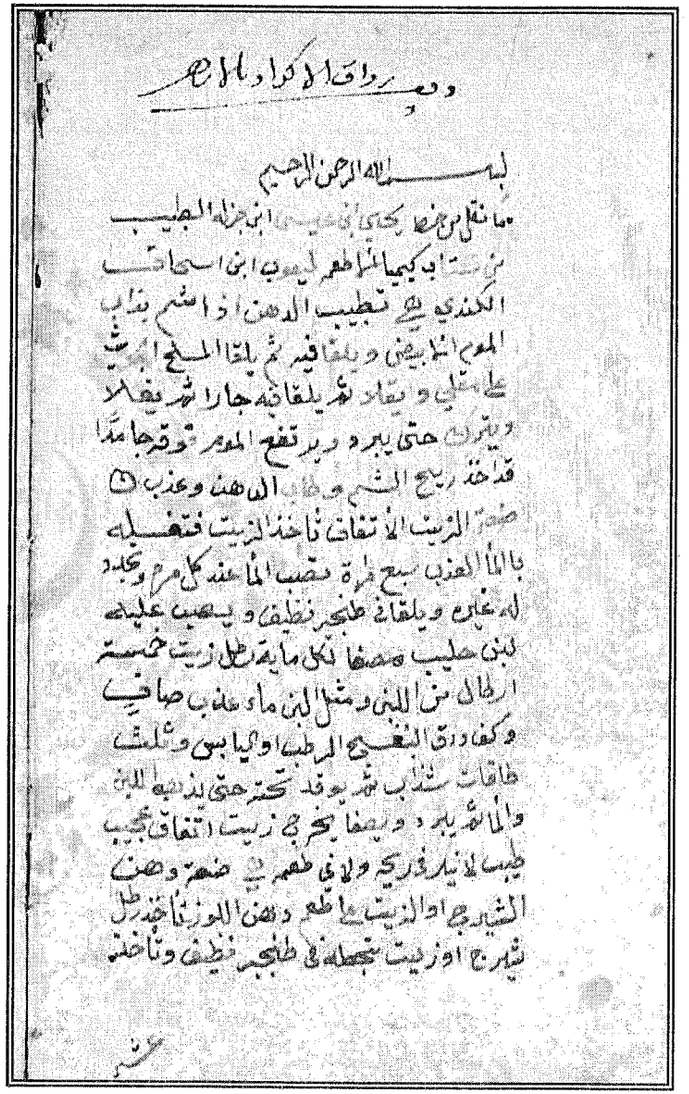
فلقيت ابا اسحاق بالشام فسألته

الرسالة فاجابني ودفع واتى بها

يا حضرة شيخ عبد الغفار بن الله

اعتمد بإذن الله يا محمد بن عبد الله

صورة غلاف نسخة الأزهر من الرسالة



بسم الله الرحمن الرحيم

ما نقل من خط يحيى ابن جزلة الطبيب

من كتاب كيميا المأطعم ليعقوب ابن اسحاق

الكندي في تطييب الدهن اذا اشم بذاب

المرتك الابيض ويلقى فيه ثم يلقا المسح ابيث

على مثله ويعاد ثم يلقاه جارا ثم يغلا

ويتبرد حتى يبرد ويرتفع المرتك وقد جامدا

فاخذ ربع الشمع وطيب الدهن وعذب

ضعف الزيت الاتفاق فاخذ الزيت فتغله

بالماء العذب سبع مرة تصب الماء كل مرة وتجدد

له غلي ويلقى في طنجير نظيف ويصب عليه

لبن حليب مصفى لكل مائة رطل زيت خمسة

ارطال من اللبن ومثل لبن ماء عذب صافي

وكف ورق البقيح الرطب او اليابس وثلث

طاقات شذاب ثم يوقد تحته حتى يذهب اللبن

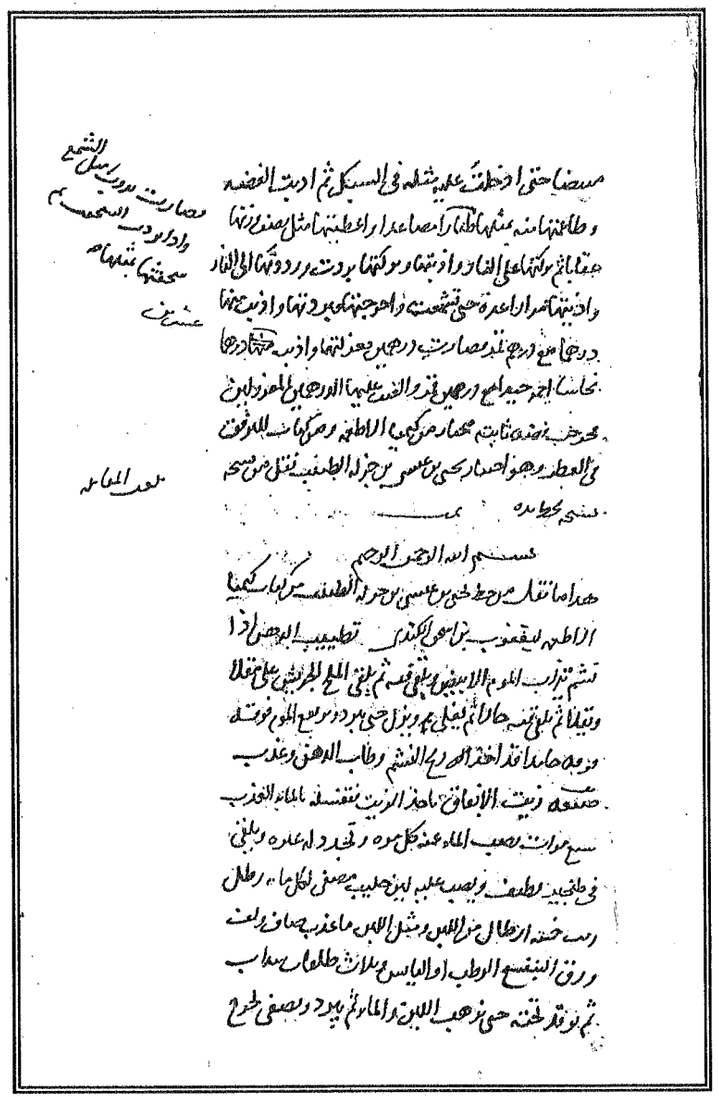
والماء ويبرد ويصفا يخرج زيت اتفاق يجيب

طيب لا نير فوريه ولا في طعم في ضعف وهن

الشيرج او الزيت ياطعم دهن اللوز فاخذ رطل

شيرج او زيت نجعله في طنجير نظيف وتاخذ

صورة الصفحة الأولى من نسخة الأزهر من الرسالة



صورة الصفحة الأولى من نسخة مكتبة ملك التجار (كتابخانه ملك) بطهران

النص المحقق

لمختصر كيمياء الأطعمة للكندي

لابن جزلة

(ك: ٦٦←)
(ز: ٨٢ظ←)

بسم الله الرحمن الرحيم

مما نقل من خط يحيى بن عيسى بن جزلة الطبيب، من كتاب كيمياء الأطعمة، ليعقوب بن إسحق الكندي :

١ - تطييب الدهن إذا نشم

يذاب الموم الأبيض، ويلقى فيه. ثم يلقى الملح الجريش على مقلى ويقلى. ثم يلقى فيه حاراً، ثم يغلى، ويترك حتى يبرد. ويرتفع الموم فوقه جامداً، قد أخذ ريح النشم، وطاب الدهن وعذب.

٢ - صفة زيت الإنفاق[1]

تأخذ الزيت فتغسله بالماء العذب سبع مرات، تصب الماء عند كل مرة، وتجدد له غيره. ويلقى في طنجير[2] نظيف، ويصب عليه لبن حليب مصفّى، لكل مائة رطل زيت خمسة أرطال من اللبن، ومثل اللبن ماء عذب صاف، وكف[3]

---

[1] زيت الإنفاق هو الزيت المعتصر من الزيتون الفج أي غير الناضج (ابن البيطار، الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ط بولاق، ج١ ص٦٦ وج٢ ص١٧٥، الغساني، حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار، تحقيق محمد العربي الخطابي، بيروت: دار الغرب الإسلامي، ١٩٨٥، ص١٠٣).

[2] الطنجير أو الطنجرة: قدر أو صحن من نحاس أو نحوه. (مجموعة مؤلفين: "المعجم الوسيط"، القاهرة: مجمع اللغة العربية، ١٩٨٠، ص٥٦٧).

[3] ك: لف.

ورق البنفسج الرطب أو اليابس، وثلاث طاقات سذاب[1]. ثم يوقد تحته حتى يذهب اللبن والماء، ثم يبرد ويصفّى. يخرج (ك: ٦٧←) زيت إنفاق عجيب، طيب لا ينكر في ريحه ولا في طعمه.

٣- صفة دهن الشيرج[2] أو الزيت على طعم دهن اللوز

تأخذ رطل شيرج أو زيت، تجعله في طنجير نظيف. وتأخذ (ز:٨٣و←) عشر لوزات مقشرة من قشرتها، وتنعم دقها، وتلقيها على هذا الدهن، وتغليه غليةً، ثم تصفّيه[3]. فإنه يجيء لا ينكر من دهن اللوز شيء، لا في <طعم ولا في رائحة>[4].

٤- صفة عسل[5] من غير نحل

تأخذ من الدوشاب[6] البصري الجيد سبعة أرطال، تجعله في طنجير حجارة أو فخار نظيف. فصبّ عليه [رطل][7] موم أبيض ورطل لبن حليب. ثم يطبخ بنار

[1] ز: شذاب. والسذاب هو نبات طبي تجد وصفه في المرجع التالي: إدوار غالب، الموسوعة في علوم الطبيعة، التحرير الثاني، بيروت: دار المشرق، ١٩٨٩ ، الأرقام ١٣٤٠٣-١٣٤٠٩ ج-٢ ص٧٦٦-٧٦٧.

[2] الشيرج هو زيت السمسم.

[3] ك: تضيفه، ز: تصيفه.

[4] ز: طعمه ولا ريحه.

[5] ز: العسل.

[6] الدوشاب هو عسل التمر، (دوزي، رينهارت: تكملة المعاجم العربية، تعريب محمد سليم النعيمي وجمال الخياط، بغداد: وزارة الثقافة والإعلام العراقية، ١١ جزءاً، ١٩٧٨-٢٠٠٢، ج٤ ص ٤٤٥).

[7] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).

لينة، حتى يذهب قدر الموم واللبن ويختلط، ويرى لونه وقد صار إلى البياض.

ثم أنزل[1] الطنجير [عن النار][2] وصبه في إجانة[3] خضراء وهو حار. واحمل عليه رطلا[4] من عسل جيد، وأوقية من الموم، إلا أن يكون العسل كثر الموم. واضربه وهو حار ضربا جيدا، حتى يبرد. ثم صيّره في جرة، في أسفلها ثقبان[5] أو ثلاثة، قد سددتهن بمشاقة[6].

ثم اتركه ليلتك[7] كلها تحت السماء. فإذا أصبحت فانزع المشاقة. فإن سال من الثقب شيء وإلا فأدخل إليه[8] مسماراً، فإنه ربما جمد أسفله[9]، ثم دعه يسيل. فإذا انقطع الذي يسيل منه فإن الذي يبقى يكون عسلا (ز: ٨٣ظ←) أبيض [جيدا][10] إن شاء الله تعالى.

[1] ز: اندر.

[2] العبارة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[3] الإجانة هي الإناء الذي تغسل فيه الثياب، أو ما نسميه "الطشت" بالعامية.

[4] ز: رطل.

[5] ز: ثقبين.

[6] المشاقة هي حشوة من الصوف أو الكتان أو غيرهما من الأنسجة (دوزي، المرجع السابق، ج١٠ ص ٦٩-٧٠).

[7] هكذا في النسختين. والمقصود: اتركه ليلة كاملة.

[8] في كلتا النسختين: إليها.

[9] ك: أسفلها.

[10] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

٥- صفة أخرى

تأخذ من الدوشاب البصري [الجيد][1] -وإن كان من البرني[2] كان الغاية- فتنزع (ك: ٦٨←) رغوته. واجعله في إناء زجاج. واجعل على كل رطل منه من الكثيرا[3] أو الشمع [أو الصمغ][4] رطلا من الدوشاب المنزوع الرغوة، ودعهما ينحلان. ثم صيّرهما في طنجير، وأوقد بمثل السراج[5]. فإذا فار فأنزله عن النار ودعه يبرد. ثم خذ ما على رأسه فارمِ به. وصبّ على كل ثلاثة أرطال من هذا الصمغ والكثيرا المحلولين رطلا[6] من العسل. ثم صيّره في إناء، واخلطه نعما[7]، فإنه لا ينكر في لون ولا في طعم[8].

٦- صفة عسل من نخالة الحُوّارَى[9]

تأخذ [من][1] نخالة الحوارى فتضربها بماء صاف ضرباً جيداً، ويصفّى الماء.

---

[1] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).

[2] البرني نوع من التمر الجيد.

[3] نبات الكثيراء، وهو شجر كبار تستخرج منه مادة راتنجية تستعمل صمغا ولها استخدامات طبية. (دوزي، المرجع السابق، ج٩ ص٣٩، غالب، المرجع السابق، رقم ١٣٦١ ج-١ ص-٧٨).

[4] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[5] يقصد ناراً صغيرة الحجم بمثل حجم لهب السراج.

[6] ز: ورطل.

[7] نِعِمّا بكسر النون والعين وتشديد الميم، أي بشكل جيد ووافٍ. ("تاج العروس" (الكويت: المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، ١٩٦٤-٢٠٠٢، ج٣٣ ص-٥١٤).

[8] ك: طعمه.

[9] الحوّارى هو الدقيق الأبيض (المعجم الوسيط، ص ٢٠٦).

وتأخذ ناطف[2] دبس دوشاب صافٍ جيد، فتحلّ الناطف بهذا الماء. ثم تأخذ مثل ثلث الناطف شمعاً نقيا[3]، فتذيبه في طنجير. فإذا ذاب جيداً فصب عليه الناطف المحلول، واضربه حتى يختلط، ويصير مثل العسل. ثم اجعل على كل ثلاثة أرطال رطل عسل[4]. ودعه يصفو، فإنه يجيئك عسلا جيداً لا ينكر منه شيء[5].

٧- (ز: ٨٤و←) صفة عسل من العصير[6]

تأخذ من العصير الحلو الجيد الثخين، فاغلِه حتى يذهب نصفه. ثم صبه في تغار[7]. وألقِ[8] عليه فيه كف دقيق حوارى، واضربه. وحوّله من تغار إلى تغار، ومن إجانة إلى إجانة. ويلقى فيه أيضا كف دقيق حوارى مثل الأول، وتضربه به أبداً حتى يبيضّ. فإذا ابيضّ فصبه في طنجير، واغلِه[9] حتى يذهب نصفه. وخذ

=

[1] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[2] الناطف هو السائل من المائعات (المعجم الوسيط). وهو أيضا نوع من الحلوى المعمولة من السكر، وتكون كالرغوة تجلل بها المواد الغذائية (الكرمي، الهادي إلى لغة العرب، بيروت: دار لبنان، ١٩٩١، ج٤ ص٣١٦).

[3] ز: شمع نقي.

[4] ك: عسلا.

[5] ز: شيئا.

[6] ز: عصير.

[7] التغار أو التيغار لفظة فارسية تعنى الإجانة (أو الطشت كما نقول بالعامية). وترد في المصادر العربية بألفاظ أخرى مثل الترجهار والتغر. (الكرمي، المرجع السابق، ج١ ص٢٤٩).

[8] ز: والقي.

[9] ز: واغليه.

رغوته أولا فأولا[1]، ولا تفتر عن ضربه. ثم اجعله في إناء، واجعل على كل خمسة أرطال منه رطلا[2] من عسل، واضربه [نعما][3]، فإنه يجيء جيداً لا ينكر.

٨- صفة[4] عسل من الناطف

تأخذ من الناطف الأبيض الجيد البالغ، فتجعله في ماء حار[5] حتى (ك: ٦٩←) ينحلّ، وتجعل معه [شمعاً][6] مقطّعا[7] صغارا. ثم اجعله في طنجير، واضربه أولا بيدك حتى يغلظ. ثم أوقد تحته حتى يذوب الشمع فقط، وحرّكه. ولتكن نارك لينة. ثم أنزله، واعمل منه ما بدا لك من الأخبصة[8] وغيرها. فإنه يكون منها بمنزلة العسل، لا ينكر في لون ولا طعم. ويعمل هذا أيضا من شرح[9] التمر، ومن شرح التين[10] (ز: ٨٤ظ←) ومن العصير والمطبوخ الميبختج[1].

---

[1] ز: أولّ في أول.

[2] ز: رطل.

[3] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).

[4] ز: عمل.

[5] ز: جار.

[6] ز: شمع، والكلمة لم ترد في (ك).

[7] في النسختين: مقطع.

[8] الأخبصة جمع خبيص، وهي الحلوى المخبوصة -أي المخلوطة- من التمر والسمن (المعجم الوسيط، ص ٢١٦) وتطلق اللفظة أيضا على كل عصير صار مربى (أبو العزم، عبد الغني: معجم الألفاظ والوصفات والمصطلحات، ملحق تحقيق كتاب "أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة"، الرباط: مركز دراسات الأندلس وحوار الحضارات، ٢٠٠٣، ص٢٧٢).

[9] مصدر الفعل شَرَح، أي فكّك.

[10] ز: البن.

٩- صفة عسل الحنطة، وهو الفايدة[2]، وأجود ما يكون عمله في الكوانين[3] وشدة البرد

تأخذ الحنطة فتنقّيها من الشعير والحجارة وغيرها. ثم تُغسل بالماء نعمّا، ثم تجعل في زنبيل[4]، ويلقى عليه كساء أو لبد، ما يغطي الزنبيل كله ويغمّه. وتترك حتى تنبت[5]. فإذا ظهر نباتها -وهو أبيض قبل أن يصفرّ[6]- يجفف في الظل، أو في شمس لينة. فإذا جفّت جيداً فدقّها واطبخها. <ثم خذها>[7] وصبّ عليها ثلاثة أمثالها ماء، واضربه نعمّا. ثم اجعله في فخارة في التنور إلى الصبح. ثم صفّ[8] الماء في إناء نظيف، ثم صيّره[9] في طنجير، وأوقد تحته وقوداً ليّناً، فإنه يثخن وينعقد، ويصير مثل العسل في طعمه وأشدّ[10] حلاوة.

=

[1] ك: الميفختج، والميبختج أو الميفختج هو دبس العنب المطبوخ. (دوزي، المرجع السابق، ج١٠ ص١٣٧).

[2] ز: البنيدة. الفائد بصيغة المذكر هو محصول الحقل. (دوزي، المرجع السابق، ج٨ ص١٤٣).

[3] أي كانون الأول والثاني (ديسمبر ويناير).

[4] ز: زميل، ك: زنجبيل.

[5] أي يخرج نبات من الحنطة. في النسختين: ويترك حتى ينبت.

[6] ز: تصفر.

[7] العبارة بين الزاويتين لم ترد في (ك).

[8] ز: صفي.

[9] ز: صره.

[10] ز: ولشدت.

وإن لم تطحن[1] هذه الحنطة كان أجود. تأخذ هذه الحنطة إذا نبتت وجفّت، فصبّ عليها [ثلاثة][2] أمثالها في فخارة، وضعها في التنور. ثم صفِّ الماء من غدٍ. وتطبخ كما قلت في الطنجير على تلك السياقة، فإنه يجيء غاية، أطيب من العسل.

(ز: ٨٥و←) وقد يعقد حتى يصير كالناطف، ويجفف على حصير، ويؤكل السنة كلها. ينفع وجع الظهر، ويقوي البدن. ويعمل بمصر وخراسان، ويأكلوه[3] على كل ضرب من الحلوى.

١٠ - علامة العسل الجيد

(ك: ٧٠←) أن تغمس[4] فيه فتيلة، ويسرج بها. فإن كان السراج زاهراً[5] فهو خالص، وإن لم يصفُ[6] السراج فهو مغشوش.

١١ - عمل السكر من الناطف

تأخذ ناطف الدوشاب فتلقيه في طنجير، وتذيبه برفق، وتلقي[7] عليه إذا ذاب شيئا[8] من نشاستج[1] الأرز مع صمغ عربي، مسحوقين مخلوطين. ثم حرّكه

[1] ز: يطحن.

[2] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[3] هكذا في النسختين، والصواب: يأكلونه.

[4] ز: يغمس.

[5] ز: زاهر.

[6] ك: تصف.

[7] ز: وهر.

[8] ز: شيء.

واخلطه به نعمّا وهو حار، وأفرغه في القواليب، يجيء سكّراً لا ينكر منه شيء[2]. وإن نقع في الماء الذي يحل زبد البحر وطباشير كان <أحسن وأتم>[3].

١٢ - <أو تأخذ>[4] أطراف قصب السكر

الذي لا حلاوة فيه إلا حلاوة يسيرة -وهو الذي يرمى به من القصب- وألقِ[5] عليه من قشور القصب، وجففه. ثم دقّه ناعما، وانخله بحريرة، أو بخرقة صفيقة. ثم اخلطه مع صمغ عربي مسحوق منخول. فإذا ذاب فألقِه[6] عليه، وحرّكه نعمّا، فإنه يخرج (ز: ٨٥ظ←) سكراً[7] جيدا.

١٣ - عمل الفانيد[8] من الناطف

تأخذ من زبد البحر، فتدقه، وتنقعه في الماء ليلة، ثم صفّه. وألقِ[9] الناطف في

=

[1] النشاستج هو النشا starch المعروف المستخرج من المواد النشوية كالقمح والأرز. وهو بالفارسية الحديثة نشاسته. وقد كان مؤلفو العرب في العصر العباسي يضيفون الجيم إلى الكلمة الفارسية لأن الكلمات في البهلوية القديمة كانت تنتهي بالگاف الفارسية g. ولهذا نجد كلمات مثل برنامج ونموذج وطازج وساذج، وهي بالفارسية برنامه ونمونه وتازه وساده.

[2] ز: شيئا.

[3] ز: أعمر.

[4] ز: وتأخذ.

[5] ز: وألقي.

[6] ز: فا القي.

[7] ز: سكرجيدا.

[8] ز: القاند. والفانيد هو السكر الأبيض المسحوق (أبو العزم، المرجع السابق، ص٢٩٨). وأيضا هو نوع من الحلوى (الكرمي، المرجع السابق، ج٣ ص٤٤٦).

[9] ز: والقي.

طنجير، وصبّ عليه هذا الماء المصفى. وأوقد [تحته][1] برفق حتى ينحلّ الناطف، وخذ رغوته كلها. <فإذا همّ>[2] بالانعقاد فاطرح عليه شيئا من [نشاستج][3] الشعير، وحرّكه ناعما[4].

ثم أنزله عن النار، وابسطه على خوان[5] أو زجاج قد دهنت بشيرج، ثم مدّه[6] قصبات[7]، وقطّعه، فإنه يجيء فانيد [طيب][8] عجيب.

١٤ - عمل دبس خفيف

يؤخذ التمر، يفتّ، ويلقى عليه أربعة أمثاله من الماء، ويغلى أو يصفى إذا انعقد، ويجعل في التغار[9].

١٥ - عمل الناطف

يؤخذ التمر فيفتّ، ويلقى عليه أربعة أمثاله ماء، ويترك <من الغد إلى العصر،

[1] الكلمة بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[2] ز: فا إذا هما.

[3] هذه الكلمة لم ترد في (ز).

[4] هكذا في النسختين، والصواب: نعما.

[5] الخوان هو ما يؤكل عليه، مثل الطبق الكبير أو طاولة الأكل (الكرمي، المرجع السابق، ج١ ص٦٨٦).

[6] ز: مدها.

[7] ك: قصبان.

[8] الكلمة لم ترد في (ك).

[9] ز: التغارات.

أو من العصر إلى سحر>[1]. ثم يمرس جيدا بين الحبيبات[2]، أو في راووق[3]، حتى ينزل كله (ك: ٧١←) ويعصر الراووق، ويصير في القدر، ويساط[4] أبداً حتى يبيضّ. والناطف النار <مسك يعمل>[5] من الدبس ويساط. فإذا أردت أن يصير أجود ما يكون فاعمله من الدوشاب البستاني، وهو الحاد. واخلط معه بياض البيض، فإنه يجيء (ز: ٨٦و←) كالبلح.

١٦ - عمل الدبس، وهو الدوشاب

تؤخذ[6] قوصرة[7] تمر، تفتت في طنجير، ويصب عليه غمره ماء <وأربع أصابع>[8]، ثم يطبخ حتى يتهرى، وينزل عن النار [حتى][9] يبرد، حتى يمكن مسّه. ويجعل في إجانة خضراء، ويمرس[10] باليد، [حتى يصير مثل][11] الأردهالج[12].

[1] ز: الى الغدا من العصر إلى سحر.

[2] ز: الحيات.

[3] في النسختين: راوق. والراووق هو المصفاة (المعجم الوسيط، ص٣٨٣).

[4] أي يخلط بخشبة أو مغرفة (المعجم الوسيط، ص٤٦٢).

[5] ز: يعمل مسك.

[6] في النسختين: يؤخذ.

[7] القوصرة وعاء للتمر من قصب (المعجم الوسيط، ص٧٣٩).

[8] ز: أربعة أصابيع.

[9] الكلمة لم ترد في (ز).

[10] ز: وتمرس.

[11] العبارة بين المعقوفتين لم ترد في (ك).

[12] الأردهالج: الخبيص، وهو بالفارسية الحديثة: اردهاله (دوزي، المرجع السابق، ج١ ص١١٢).

ثم يصير في راووق[1] لينزل[2] ما فيه. ثم يعصر، ويعزل هذا الماء، ويخرج ما في الراووق[3] إلى إجانة. ويصب عليه قدر ثلثه[4] ماء أيضا. ويمرس حتى يصير كالأردهالج.

ثم يعصر [في][5] الراووق[6] [لينزل ما فيه][7]، ثم يحط[8] مع الماء الأول. ويجعل الثخين[9] في إجانة أيضا.

ويجعل [عليه][10] مثل سدسه ماء. ويمرس ويصفى بالراووق، ويعصر، وتُجعل[11] المياه الثلاثة في طنجير. ويوقد تحته، حتى تُرى النفاخات[12] [التي][13] ترتفع على رأسه تتشقق[14]، ويُسمع لها[15] صوت.

---

[1] ز: راوق.

[2] ز: لنزول.

[3] ز: الراوق.

[4] ز: مكثه.

[5] الكلمة لم ترد في (ز).

[6] ز: الراوق.

[7] العبارة بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[8] ز: يجعل.

[9] ز: الشخر.

[10] الكلمة لم ترد في (ز).

[11] في النسختين: ويجعل.

[12] ز: الكاحات. والنفاخات يعني بها المؤلف الفقاعات.

[13] الكلمة لم ترد في (ز).

[14] ز: تشقق.

[15] في النسختين: له.

وترى النفاخات –وهي الرغوة– قد اصفرّت. فإذا رأيته كذلك فخذ منه بعود، وانظر [إلى][1] متانته[2].

فإذا رأيته قد غلظ على ما تريد فاقطع النار عنه، وحرّكه بسعفة جديدة. فلا تزال تحرّكه حتى يمكن في برده. ثم صيّره في تغار، وحرّكه أيضا. ثم غطّه واتركه إلى الغد. <فإن كان>[3] (ز: ٨٦ظ←) فوقه رغوة فخذها واعزلها، فإنك تجده دبسا[4] جيدا بالغا[5].

هذا عمل البصرة، ويسمى المدار. ويعمل ببغداد، ويسمى المولد. وأما غير ذلك من الدبس فهو خام.

١٧ – سيلان الرطب وغير ذلك مما يعصر

يؤخذ الرطب المفرق، ويبسط في الشمس إلى العصر. (ك: ٧٢←) ثم يترك بين الحبيبات ويعصر، ثم يصرّ في الزقاق[6].

١٨ – عمل اللبن ماست[7] في البرد الشديد

---

[1] الكلمة لم ترد في (ز).

[2] ز: مقانته.

[3] ز: فا انكان.

[4] ز: دبس.

[5] ز: بالغ.

[6] الزقاق جمع زق، وهي القربة، أي وعاء من الجلد للماء والسمن.

[7] ز: ماشنت. والماست هو ما نسميه بالعامية "اللبن الزبادي"، أو الرائب أو الياغرت yogurt/yoghurt. [الفيومي؛ أحمد بن محمد بن علي(٧٧٠هـ): المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، تحقيق مصطفى السقا، القاهرة: مكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي، ١٩٥٠، ثم طبعات مقلدة ومشوهة ببيروت، مادة "م.س.ت"].

خذ <حصرما يابسا>[1]، فدقّه وانقعه <بماء حار>[2]، وامرسه وصفّه، وصبّ عليه اللبن الحليب. فإنه <يحمّضه ويخثّره ويعقده>[3]، **حتى يصير** ماستاً[4] جيدا.

١٩ - عمل اللبا[5] من غير اللبن[6]

اعمل اللبن من الأرز والشهدانج[7] أو القرطم[8]. **ثم ضعه في طنجير. وقطّر** عليه قطرات من لبن التين أو لبن الجميز.

واضرب فيه بياض بيضة، فإنه يصير كأنه كور الزنابير، **طيب جداً. وإن خلط به** صفرة بيضة جاء إلى الصفرة، طيبا[9].

٢٠ - عمل[10] اللبن من الأرز

[1] ز: حصرم يابس. والحصرم هو هو حب العنب قبل أن ينضج، **فهو حامض. (الكرمي، المرجع** السابق، ص٤٧٨).

[2] ز: ماجار.

[3] ز: يحمض ويحرث ويعقد.

[4] ز: ماشنت.

[5] ز: البا. واللبا هو أول لبن يحلب من الماشية عند الولادة، ويكون **غليظا ثخينا، متميزا في طعمه عن** اللبن المحلوب في المرات التالية (المعجم الوسيط ص٨١١).

[6] ز: لبن.

[7] الشهدانج هو بزر شجرة القنب (المعجم الوسيط ص٤٩٧).

[8] القرطم نبات زراعي صبغي من الفصيلة المركبة، يستعمل زهره تابلا وملوّنا للطعام، ويستخرج منه صبغ أحمر (المعجم الوسيط ص٧٢٧).

[9] ز: طيب.

[10] ز: وعمل.

أن يؤخذ الأرز الجيد[1] النقي، فيغسل[2] حتى يصفو الماء. ويبسط ساعة. ثم يطبخ بالماء فقط، حتى إذا أخذت الحبة منه بين إصبعيك[3] وغمزتها انماشت وصارت نشاستج[4]. فينزل عن النار حينئذ، ويلقى في إجانة خضراء، [ويترك][5] حتى <يمكن أن تدخل فيه اليد>[6]. (ز: ٨٧و←) ثم يطرح فيه شيء من ملح أندراني[7].

ثم يُدْعك باليد حتى يصير كله نشاستج[8]. فإذا أريد[9] عمل ماست[10] منه جعل[11] معه[12] خمير دقيق سميد، لكل كيلجة أرز ثلثي رطل خمير، فيدعك معه نعما. ثم يصير عليه من الماء العذب الرايق الصافي <بقدر ما يحتاج إليه من قوامه في الغلظ والرقة>[13].

[1] ز: الجديد.

[2] ز: ففيل.

[3] ز: إصبعك.

[4] ك: نشاتج.

[5] الكلمة لم ترد في (ز).

[6] ك: حتى يمكن [نفسه] أن تدخل فيه اليد. أي بإضافة كلمة "نفسه" التي هي على الأرجح زائدة.

[7] ز: ذراني. والملح الأندراني هو الملح الصخري (الكرمي، المرجع السابق، ج٤ ص٢٧٥).

[8] ك: نشاتج.

[9] ز: أردة.

[10] ز: ماشنت.

[11] ز: اجعل.

[12] ك: من.

[13] ز: بقدر ما يحتاج إليه [اليد] من قوامه في الغلظ والرقة. أي بإضافة كلمة "اليد" التي هي على الأرجح زائدة.

ثم يصيّر في برنية خضراء، ويضرب كل يوم[1] ضرباً شديداً مراراً كثيرة كما يضرب النبيذ. فإنه يدرك في الصيف في ثلاثة أيام، وفي الشتاء [في][2] أكثر من ذلك. وبلوغه إدراك طعمه أن يكون كطعم اللبن الماست الضأن -على[3] لونه وثخنه وطعمه وسمنه- لا ينكر منه شيء[4].

٢١- <صفة عمل اللبن من الشهدانج

يدقّ>[5] الشهدانج نعمّاً، ويصب[6] عليه ماء (ك: ٧٣←) فاتر، ويمرس ويصفى بمنخل أو بخرقة. ثم يجعل في قدر، وأطبق القدر. ويترك في تنور محمي، ويطبق[7] التنور. ويُتعاهد القدر، لا يذهب ماؤها فيحترق[8] ما فيها. ثم أخرجه من الغد، تجده لبنا[9] لا ينكر في لونه ولا طعمه.

وإن غليته بنار لينة من غير تنور جاز.

٢٢- عمل اللبا[10] من اللبن

[1] ز: يوما.

[2] الكلمة لم ترد في (ز).

[3] ك: وعلى.

[4] ز: شيئا.

[5] ز: وأما عمل اللبن من الشهدانج فدق .. الخ.

[6] ز: وصب.

[7] ز: ومطبق.

[8] ز: فيحرق.

[9] ز: لبن.

[10] ز: البا.

يؤخذ لبن حليب، ويخلط[1] معه -لكل رطل لبن- بياض <أربع بيضات>[2]. وتضرب به نعمّا. ثم صيّره في قدر حجارة، وأوقد (ز: ٨٧ظ←) تحته برفق، حتى ينعقد. وليكن فيه محّ بيضة واحدة.

٢٣- عمل لبا أيضا

يؤخذ لبن حليب، فيجعل على كل رطل منه أوقية[3] سماق. ويُضرب حتى يختلط. ويُترك يوما، فإنه يصير لباءً[4] طيبا [جدا][5].

٢٤- عمل شيراف[6] من الجوز واللوز

يقشر الجوز من قشره واللوز. ويسحق حتى يصير مثل المرهم. ثم يحمض بعصارة حماض الأترج، أو بماء الحصرم، ويخلط بالجوز واللوز.

وإن أردت أن لا يكون حامضا فاخلط[7] فيه عصارة لحم[8] الأترج وحماضه نصفين، فإنه يجيء مزاً طيباً.

[1] ز: ويخلص.

[2] ز: أربعة بيضاة.

[3] ز: وقيه.

[4] ز: لبا.

[5] الكلمة لم ترد في (ك).

[6] في النسختين: شيراز. والشيراف لبن حامض سائل (دوزي، المرجع السابق، ج٦ ص٣٩٦).

[7] ز: فاعصر.

[8] ز: الخمر الأترج.

٢٥- عمل لبن[1] يؤكل من ساعته

يؤخذ من صفرة بيضة مسلوقة، فتفتّه[2]. ثم يصبّ عليها مطبوخ[3] زكي الرائحة، حتى تصير[4] بغلظ اللبن[5]، وشيء من ملح عذب مسحوق وكمّون، ويحرّك ناعما، فإنه لا ينكر من اللبن[6] شيء.

٢٦- عمل <مربى يدرك من يومه>[7]

يؤخذ دوشاب جيد صافي[8]، فيُجعل عليه خمسة أمثاله ماء، أو ثلاثة أمثاله [ماء][9] فهو أجود. ومثل الدوشاب من الملح، <ودرهمين برهليا>[10] رومي وعربي. ويغلى في قدر فخار خمس غليات. ويُجعل في جرنية أو برنية. ويلقى عليه

[1] ز: بن. والبن لم يعرف عند العرب الذين اكتشفوه قبل القرن التاسع الهجري (الخامس عشر الميلادي). ومنهم انتشر في باقي العالم.

[2] هكذا في (ك). والصواب: فتفتّها. وفي (ز): صعب.

[3] المطبوخ هو ما نسميه المربى jam (الكرمي، ج٣ ص٩٩).

[4] ز: يصير.

[5] ز: البن.

[6] ز: البن.

[7] ز: مهى يدرك يومه. وقوله "يدرك من يومه" أي أنه يتحول إلى مربى في نفس اليوم، بدلا من انتظار مدة قد تطول إلى أسبوع مثلا.

[8] هكذا في النسختين. والصواب: صافٍ.

[9] الكلمة لم ترد في (ز).

[10] ز: درهمين برعلياها. وفي (ك): ودرهمين تريمليا. وبرهليا هي الشمار أو بزر الرزيانج، اسمه العلمي: Feniculum officinale (أحمد عيسى، معجم أسماء النبات، القاهرة، ١٩٣١، ص٨٤ رقم-١١، دوزي، المرجع السابق، ج١ ص٣١٨).

خرنوب شامي ربع رطل. ثم يحرّك مقدار يوم[1]، ويترك الخرنوب فيه ولا يخرج عنه. ثم يجعل (ز: ٨٨و←) في قوارير مدهونة بزيت ويستعمل. وليكن عملك له في الظل، فإنه (ك: ٧٤←) يبقى دهرا طويلا. واستعمله في يومك، فإنه عجيب.

٢٧- عمل مربى من ناطف أو سكر[2]

يؤخذ الناطف أو السكر <أو العصير أو ما يكون من حلو>[3]. فيلقى فيه شيء من ملح، ويضرب بالماء. ويلقى فيه شونيز[4] [أسود][5] ورازيانج[6]. ويحرّك جيدا، فإنه يدرك من يومه.

٢٨- عمل خل من زبيب[7]، يدرك في أيام، عجيب جدا

يؤخذ الزبيب، ينقع يوما وليلة، في غمرة ماء. ثم يدق في جاون[8]. ثم يؤخذ له تغار مثقوب الأسفل، ثم تؤخذ قوصرة فارغة، فتوضع على ثقب التغار من

[1] ز: يوما.

[2] ز: سكر.

[3] ز: أو السكر العصير وما كان من حلوا.

[4] ز: شونين. والشونيز هو الحبة السوداء.

[5] الكلمة لم ترد في (ز).

[6] ز: ودزايانيج. والرازيانج هو نفس النبات برهليا المذكور قبل خمس حواشي.

[7] ز: الزبيب.

[8] ز: جون. والجاون عند البغداديين: خشبة محفورة طولها نحو نصف متر أو أقل قليلا، تتخذ لهبش الحبوب. (النعيمي: تعليقاته على معجم دوزي السابق ذكره، ج٢ ص٣٥٣ الحاشية ١١٤٥).

داخل[1].

ثم يؤخذ الزبيب فيكرر في القوصرة. ثم يسدّ الثقب من أسفل. ثم يصبّ عليه ثلاثة أمثاله ماء، ثم يترك فيه يوما [وليلة][2]، فيخرج جميع ما فيه، فيعزل في إناء. ثم يؤخذ من الخيش اللطيف، فيطوى بأربع طاقات أو خمسة. ثم يغطى التغار والزبيب في القوصرة مكانه ذائبا[3]، يقطر ويحرك في اليوم أربع مرات. فإنه يعطيك في كل ساعة لونا[4] من الطعم.

ثم يطبق[5] [في كل وقت يحرّك بالخيش، فإنه يعطيك في كل يوم طعماً.

فإذا صار مثل النار فإنه في الصيف يحمى في خمسة أيام، وفي الشتاء في اثني[6] عشر يوما. فإذا علمت أنه قد حمي وخرج من أسفل خل حاذق فحل، وقد جمعت المياه كلها وسددت وأحدث الماء ورددته عليه –للواحد من الزبيب ثلاثة– فإن نقص تتمه بماء قراح، حتى يتم ثلثه. واتركه فيه ثلاثة أيام. ثم أنزله[7] تجده خلا فائقا.

ثم يحمى ذلك الزبيب بالخيشية ثلاثة أيام أخرى، يصب عليه ماء مثله. واتركه

[1] ز: داخله.

[2] الكلمة لم ترد في (ز). وفي (ك) وردت هذه العبارة بعد الكلمة المذكورة: "ثم يترك"، وهي عبارة مكررة زائدة.

[3] ز: وهو ذائب.

[4] ز: لون.

[5] ما بين المعقوفتين –من هنا إلى منتصف الفقرة ٣٠– ساقط من (ز).

[6] ك: في اثنا عشر.

[7] ك: أنزل.

خمسة أيام، ثم أنزله يخرج خلاً جيداً فائقاً بالغاً.

٢٩- صفة مخ من غير مخ

يؤخذ طحال، ويقشر، وتنحى عروقه، ويؤخذ منه جزء. ومن شحم الكمأ النقي خمسة أجزاء، وإلية مقشرة. ويدق الجميع ناعما (ك: ٧٥←)، ويحشى به مصران، ويطبخ ويفتق عنه، ويجعل عليه سكر إن أريد، فإنه يجيء كالمخ لونا وطعما إن شاء الله تعالى.

٣٠- عمل النحل وتدبيرها

تأخذ عجلا قد أتى له ثلاثون شهراً –وكانت الأعاجم تضربه بالخشب حتى ترضه– فخذه واذبحه. وردّ دمه كله الذي يخرج منه في جوفه. وإياك أن يذهب من دمه قطرة. ثم خيّط عينيه ومنخريه وأذنيه وفاه وبره ومباله بخيط كتان مزفّت بالزفت الرطب. ثم اضربه[1] بالعصي الغلاظ، أبداً حتى تصير[2] عظامه في جوفه. واحذر واتّقِ أن تخترق الجلد. ثم صيّره في بيت قد بنيته، له عشرة أذرع[3] في مثلها، مستوي الأرض والحيطان والزوايا. ويكون في الحيطان كوى صغار. ثم خذ العسل فضعه على قراميد[4] من خزف، قد فرشت في وسط البيت سواء.

[1] ك: اخربه.

[2] هكذا في النسختين، ولعل الصواب: تلين.

[3] اختلف طول الذراع باختلاف العصور والبلدان الإسلامية. إلا أننا لو أخذنا بالاعتبار أن الكندي كان يعتمد الذراع العباسية فطولها هو ٥٤ سنتيمترا (هنتس، المكاييل والأوزان الإسلامية، تعريب كامل العسلي، عمّان: الجامعة الأردنية، ١٩٧٠، ص-٨٣).

[4] القراميد هي حجارة مصنوعة تنضج بالنار ويبنى بها أو يغطى بها وجه البناء (المعجم الوسيط، ص٧٣٠).

ثم سدّ باب البيت وطيّنه، وسدّ الكوى وطيّنها، حتى لا يكون له متنفس البتة. فإذا مضت له ثلاثة أسابيع فافتح][1] كواه وبابه حتى يدخله الريح والضوء ويبرد البيت. فإذا علمت أن البيت قد برد –ودخله الضوء والريح– فطيّن كواه أيضا وبابه. ودعه واحداً[2] وعشرين يوما آخر[3]. ثم افتحه، فإنك تجد البيت [قد][4] امتلأ نحلا، تجدها عناقيد متراكبة[5]، بعضها على بعض. ولا ترى من <العجل شيئا>[6] (ز: ٨٨ظ←) غير <عظامه وقرنيه>[7] وأظلافه.

وتصير ملوك النحل من مخ فقاره ومن مخ رأسه، إلا أن اللواتي من الدماغ هي أفضل وأحسن جنسا[8] وأكثر سلطانا. <وتراهنّ قد وقفن>[9] عند الكوى يردن الضوء والخروج. فافتح[10] الكوى قليلا قليلا. ويكون قد عملت الخلايا، <وهيّأتها ووضعتها>[11] في مكان قريب من البيت. فإذا طرن في البيت فافتح

[1] ما بين المعقوفتين –من متصف الفقرة ٢٨ إلى هنا– ساقط من (ز).

[2] ك: أحد.

[3] هكذا في النسختين، والصواب: أخرى.

[4] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[5] ز: متركبا.

[6] ز: عجل شيء.

[7] ز: عظامها وأقرانه.

[8] ز: حسنا.

[9] ز: وتراهنا قد وقفنا.

[10] ز: كما فتح.

[11] ز: وهي تهوى وأضعتها.

الكوى (ك: ٧٦←) كلها وباب البيت. وبخّر في البيت بخوراً يقال له ديون[1]. وهو <الزفت والقير>[2]، فإنهن يقوين[3] إذا أصابهن الريح الطيب. ثم اطردهن إلى الخلايا [وقد طينت الخلايا][4] بأرياح[5] الطيب والبخورات الطيبة، [أعني][6] بالأدهان والأوراق الطيبة. ودخّن الخلايا بورق شجر اللوز [يكون][7] قد هيّأته يابساً[8] عندك، مخلوط[9] مع العصير، فإنهن يأوين إليها.

٣١– باب سياسة النحل وعلاجها

ينبغي أن تقتل ملوكها، إلا واحداً. وقتلها أنك تأخذ طبق الخلية –والخلية تسمى القنديل أيضا– فتضع على طبق القنديل من داخله[10] الماء، مما يلي النحل. ثم تعيد الطبق إلى فم القنديل كما كان.

فإذا كان من الغد فافتحه برفق، فإنك تجدهن قد اجتمعن على ذلك الندى. وذلك أنهن يأكلن العسل ولا يجدن الماء. فإذا وجدن ندى الماء وقعن[11] عليه

[1] ز: ديرن.

[2] ز: الزنجة والقيرة.

[3] ك: يقوون.

[4] العبارة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).

[5] ز: بأرواح.

[6] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).

[7] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[8] ز: يابس.

[9] هكذا في النسختين. والصواب: مخلوطاً.

[10] في النسختين: داخل.

[11] ز: وقفن.

وتعلّقن به، فتقتل ما شئت منهن (ز: ٨٩و←).

ولتكن وجوه الخلايا إلى المشرق. واتخذ لهن الماء في نقر حجارة وفي أحواض. ولتكن أماكنهن في موضع كلأ كثير العشب والنبات والزهر.

وليكن موضع عيون الماء إن قدر على ذلك، فإن الماء الصافي والعشب الكثير وأنواع الأزهار عيشهن وحياتهن.

وإذا لم يكن موضعك موضع عيون ماء ولا ماء جار[1] فاتخذ لهن الأجرية[2] والحياض على ما قلنا. فاملأها من الماء الصافي، وتعاهده. وليكن قريبا من الخلايا، <لئلا يتشاغلن>[3] في طلب الماء. وأنفع الزهر زهر الرمان والسعتر[4] والورد الصغار. وتتخذ لهن رفوف الخشب، ذراع[5] في ذراع. وتطلي تلك الرفوف من ظاهرها بأخثاء[6] البقر [الرطب][7]، [معجون برماد][8]، كي[9] لا ينشم. ثم ضع القناديل عليها، أعني الخلايا.

واعلم أنه يوافقهن الخلوة من الأماكن[10]، وينكرن الأصوات (ك: ٧٧←)

[1] في النسختين: جاري.

[2] ز: الاحريه (دون نقاط)، ك: الأخوية .

[3] ز: ليتشاغلن.

[4] ز: الصعتر.

[5] هكذا في النسختين، والصواب: ذراعا.

[6] أي الروث (المعجم الوسيط، ص٢١٩).

[7] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).

[8] العبارة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[9] في النسختين: كيما.

[10] ك: الامكان.

والضجة[1]. ولا ينبغي أن يسوسهن إلا رجل واحد. وينبغي أن يحوط حولهن بحائط حجارة. ويترك لهن بين الحجارة خلال يخرجن[2] منه[3]. ويُطرد عنهن الطير المؤذية لهن، لأنهن إذا أَلِفن الموضع لم يبرحن. فإذا أردت أن تنقل الخلايا من موضع إلى موضع فلفّ الخلايا في الجلود، وانقلها ليلاً. فإنك إذا فعلت ذلك وخرجن من الغد رجعن إليها. وليكن نقلك[4] لها برفق. وخذ زهرة الرمان، فدقّها والطخها بالعسل، والطخ به أبواب الخلايا وأطباقها من باطن[5]، فإنه عيشهن. [وخذ أيضا عفصا[6]، فاسحقه واخلطه بعسل][7]. وحلّ[8] ذلك العسل بالمطبوخ المنتصف الرقيق العتيق، وضعه لهنّ قريبا[9] من الخلايا. فإن وقع فيهن القمل فخذ لهن أغصان شجر التفاح، وانقعه في المطبوخ أو [في][10] شراب طيب الريح، وضعه لهنّ قريباً[11] (ز: ٨٩ظ←) منهن. فإنه شفاؤهن بإذن

[1] ز: والصيحة.

[2] ز: يخرج.

[3] هكذا في النسختين، والصواب: منها.

[4] في النسختين: نقلت (دون نقط إعجام).

[5] ز: داخل.

[6] العفص هو مادة حامضة قابضة، تستخرج من أنسجة النباتات كالبلوط وسنديان البرتغال. له استخدامات طبية، ويستعمل في الحبر والصباغ (إدوار غالب، رقم ١٨٦٠٢ ص ١٠٧٦).

[7] العبارة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[8] ز: وخذ.

[9] ز: قريب.

[10] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[11] ز: قريب.

الله تعالى. وإن اشتكين عيونهن فضع لهن [البول][1] واخلط <فيه لبنا>[2] وورق الحشيشة التي يقال لها اذريون[3]، فإنه شفاؤهن. ولا ينبغي أن تترك في كل شهدة -أعني كل خلية- من ملوكها إلا واحد. لأنها تأكل العسل[4]، ولا تنفع[5]. واختر منهن الحمر الألوان[6]، ثم الرقط اللواتي يضربن إلى السواد قليلا، العظام الخلقة. وانظر[7] ما كان في مراعيهم من نبات الكبَر[8] فاقلعه، والأفستين[9] والخربق[10] واليتّوع[11]. فاقلع هذه كلها.

وآفاتهن من الطير: القارور الأخضر[12] والشقراق. ويكرهن الريح المنتنة والنساء الطوامث[13] وريح الحمرة والجنب من الرجال والرائحة المنتنة

[1] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).

[2] ز: لبن فيه.

[3] ك: اودهيون، ز: اورهوان. انظر عن نبات اذريون: إبراهيم بن مراد، المصطلح الأعجمي في كتب الطب والصيدلة العربية، (بيروت: دار الغرب الإسلامي، ١٩٨٥) ج٢، الفقرتين ٨ و٩٤.

[4] ز: الشهد.

[5] في النسختين: ينفع.

[6] ز: للألوان.

[7] ز: والنظر.

[8] حول نبات الكبَر انظر: أحمد عيسى، معجم أسماء النبات، القاهرة، ١٩٣٠، (نشر مصورا ببيروت بعد شطب اسم الناشر الأصلي ومكان النشر وتاريخه)، ص ٥٢ من الفهرس العربي.

[9] حول الأفستين انظر: بن مراد، المرجع السابق، الفقرة ٢١٥.

[10] حول الخربق انظر: أحمد عيسى، المرجع السابق، ص ٢٠ من الفهرس العربي.

[11] حول اليتّوع انظر: أحمد عيسى، المرجع السابق، ص ٦٣ من الفهرس العربي.

[12] ز: والأخضر.

[13] ز: الطوامة.

والسهكة[1]. ويحببن [الروائح][2] الطيبة من كل شيء.

فإذا أوين وأنسن وتمكنّ[3] في مواضعهن[4] فخذ كل ملك منهن، فقصّ جناحيه[5] بمقراض[6]، (ك: ٧٨←) ودعه، فإنه لا يستطيع البراح، لأنهن لا يبرحن ما دام الملك لا يبرح.

وخذ الزبيب الحلو والصعتر[7]، فدقّهما جميعا، واجعل منه كباباً، وضعه لهن يأكلنه في الشتاء إذا لم يكن لهن عشب ولا عسل.

فإذا خرج الشتاء ومكثن أياماً فدخّن عليهن بروث الحمار، فإنهن يخرجن إلى الرعي. فنقّ[8] خلاياهن من زبلهن، فإنه منتن الريح. وإن كان فيهن شهد فانزعه[9]، لا يمرض من ضيق المكان. واطلِ[10] أفواه الخلايا بروث بقر[11] حديث الولادة، فإنهن لا يبرحن. (ز: ٩٠و←) ودخّن الخلايا بحافر حمار، فإنه

[1] أي الرائحة الكريهة (المعجم الوسيط، ص٤٥٨).

[2] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).

[3] ز: تمكنا.

[4] ز: مواضعها.

[5] ز: جناحه.

[6] ك: بمقراظ.

[7] ك: والسعترة.

[8] ز: فنقي.

[9] ز: انزعه.

[10] ز: واطلي.

[11] ز: بقيرة.

يدفع عنهن السحر بإذن الله [تعالى][1].

وإذا أردت أن لا يلسعنك فاطلِ[2] بعصارة الخبازي والملوكيا، وهي البقلة التي يقال لها الملوخيا. فهذا عمل النحل وتدبيرهن.

فإذا أردت إخراج الشمع من الشهد فصبّ العسل في قدر نحاس أو برام[3]. وأوقد برفق، فإن الشمع يرتفع. فخذه أولا، حتى يصفو[4] العسل، وينزل ما كان فيه من قذر وقذى وطين أسفل القدر. وخذ العسل من فوق، [فإنه][5] يرتفع، حتى لا يبقى منه شيء.

[تمت][6] [هى][7]

[1] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).

[2] ز: فاطلي.

[3] البرمة هي القدر من الحجارة، وجمعها بُرَم وبرْم وبرام (المعجم الوسيط، ص٥٢).

[4] ز: يصفى.

[5] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[6] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).

[7] الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك)، والكلمة تعني: انتهى.

٥

مقالة أبي القاسم

حول صناعة الخزف اللماع

تحقيق

لطف الله قاري