

عالم المخطوطات والعلم



المجلد الرابع عشر - العدد الأول - المحرم - جمادى الآخرة ١٤٣٠هـ / يناير - يونيو ٢٠٠٩م



المحتويات

المخطوطات - تحقيق

- الشيخ عبدالرحمن الأخضرى بين نصره الدين والإبداع العلمي دراسة وتحقيق أسية وعيل ٩٨ - ٤
- رسالة في التمارين لأبي حفص عمر بن الشيخ علاء الدين المقدسي
- دراسة وتحقيق محمد بن إبراهيم السيف ١٢٨ - ٩٩
- كتاب الصيام : حاشية على المحرر لتقي الدين ابن قندس البعلبي (ت ٨٦١هـ)
- تحقيق محمد بن عبدالعزيز اسلسديس ١٦٢ - ١٢٩
- الوديك في فضل الديك : صنّفه جلال الدين عبدالرحمن السيوطي (ت ٩١١هـ)
- حققه على ثلاث مخطوطات هلال ناجي ٢٠٨ - ١٦٣
- مختصر «كيمياء الأطعمة» للكندي : اختصار الطبيب ابن جزلة تحقيق لطف الله قاري ٢٣٤ - ٢٠٩

الوثائق - تحقيق

- إصلاح كتابات البنات في الحجاز من خلال وثيقة رسمية ١٢٥٠هـ / ١٩٣٢م
- دلال بنت مخلد الحربي ٢٥٦ - ٢٣٥

مختصر «كيمياء الأطعمة» للكندي

اختصار الطبيب ابن جزلة

تحقيق

لطف الله قاري

ينبع الصناعية - المملكة العربية السعودية

المزوّرة: طعام لا لحم فيه، يتخذ من البقول فقط. وهو يعدّ خصيصاً للمرضى^(١). وهذا موضوع هام في تاريخ الطب العربي، لم يكتب بعد، ولو أن المعلومات حوله متناثرة في الكتب المخطوطة والمطبوعة.

وقد ألف فيلسوف العرب أبو يوسف يعقوب بن إسحاق الكندي (ت حوالي ٢٦٠هـ/ ٨٧٣م) رسالة "في صنعة أطعمة من غير عناصرها"^(٢). فقال عنه ابن بسام المحتسب: "وقد وجدت في الرسالة التي تعرف "بكيمياء الطبيخ" التي ألفها يعقوب بن إسحاق الكندي ألواناً تطبخ من غير لحم، وقلايا كبود من غير كبود، ومخّ من غير مخّ، ونقائق من غير لحم، وعجة من غير بيض، وجوزاب 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"^(٣).

فلاحظ على ابن بسام هنا أنه يعتبر كتاب الكندي وسيلة للغش عند الطبّاعين. فهو يتحدث عنه في مكان آخر قائلاً: "وقد أمسكت عن أشياء ليست بمشهوره، قد ذكرها صاحب «كيمياء العطر»، كما أمسكت عن أشياء كثيرة قد ذكرها يعقوب بن إسحاق الكندي في رسالته المعروفة «بكيمياء الطبائخ». فرحم الله من وقع في يده ذلك الكتاب فمزقه"^(٤)!!!

والواقع أن الكتاب كان هدفه هو عمل المزوّرات للمرضى ولن يتبعون الحمية. فقد ذكره مؤلف "الفهرست" ضمن كتب الكندي



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 نشره الآن غير معروف لدى الباحثين^(٨). فمنهم من اكتفى بأن ينقل من كتاب "الفهرست" للنديم عنوان الرسالة، واعتبرها مفقودة. وذكرها أحد الرواد في تاريخ الطب، فبين الحاجة إلى دراستها أو تحقيقها قائلاً: «ذكر ابن أبي أصيبعة رسالة الكندي بعنوان «في تدبير الأطعمة»، رآها سباط في حلب، ثم اختفت^(٩). وقد تكون هذه الرسالة هي تلك التي وصلت إلينا بعنوان آخر «كيمياء الأطعمة» في مخطوط محفوظ في طهران^(١٠)... 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^(١١). وهذه إشارة ثانية إلى مدى اهتمام ابن جزلة الطبيب الكبير والمؤلف الشهير بأعمال الكندي الطبية التي تعالج موضوعات قل أن تطرق الآخرون إلى العناية بها^(١٢).

الطبية. وليست الخضراوات والنباتات الطبية المذكورة فيه متاحة دائماً مثل اللحوم، ولا هي دائماً رخيصة الثمن. وبالتالي لا نخشى من إساءة استعماله من قبل الطبّاء. والنص الذي نشره اليوم هو من تحرير الطبيب ابن جزلة (ت ٤٩٣ هـ / ١١٠٠ م)، وهو صاحب مؤلفات مخطوطة ومطبوعة في الطب^(٥).

وينقل الشيزري^(٦) كلام ابن بسام حرفياً - 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 حديثاً أن ابن بسام عاش قبل الشيزري بقرن ونصف^(٧)، وبالتالي كتابه هو الأصل الذي ينقل منه الشيزري وابن الأخوة، حرفياً كما قلنا.

هل النص الذي نشره هنا هو رسالة الكندي الأصلية، أم مختصرها؟ بمقارنة 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".

٢ - تمت الإشارة إلى أرقام الصفحات بين قوسين مع سهم إلى اليسار، فمثلاً (ك: ٧٠ ←) تعني أن النص الذي على يسار السهم هو ما جاء على الصفحة ٧٠ من النسخة (ك). وبنفس الكيفية فإن (ز: ٨٧ ←) 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 فأكثُر، ووردت بصيغة مختلفة في النسختين فقد تم وضعها بين زاويتين هكذا <...> 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، لتسهيل الإشارة إلى عبارات وأماكن معينة من النص، بالإحالة إلى رقم الفقرة.

وصلت إلينا من المختصر الذي ننشر نصه هنا نسختان خطيتان تحملان عنواناً واحداً 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^(١٣)، والمجموع مرقم 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، ٥٠ خ] حسب الغلاف المنشور ضمن هذا البحث. وهي تبدأ بالورقة ٨٢ (والغلاف) وتنتهي بالورقة ٩٠، 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 ٢٠.

طريقة التحقيق :

١ - تمت مقارنة النسختين ببعضهما وتوضيح الفروق في الهوامش.

النص

(ك: ٦٦ ←)

(ز: ٨٢ ظ ←)

بسم الله الرحمن الرحيم

مما نقل من خط يحيى بن عيسى بن
جزلة الطبيب، من كتاب كيمياء الأفعمة،
ليعقوب بن إسحاق الكندي.

١ - تطيبب 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^(١٤):

تأخذ الزيت فتغسله بالماء العذب سبع
مرات، تصب الماء عند كل مرة، وتجدد له
غيره. ويلقى في طنجير^(١٥) نظيف، ويصب
عليه لبن حليب مصفى، لكل مائة رطل زيت
خمسة أرطال من اللبن، ومثل اللبن ماء عذب
صاف، وكف^(١٦) ورق البنفسج الرطب أو
اليابس، وثلاث طاقات سذاب^(١٧). ثم يوقد
تحتة حتى يذهب اللبن والماء، ثم يبرد
ويصفى. يخرج (ك: ٦٧ ←) زيت إنفاق
عجيب، طيب لا ينكر في ريحه ولا في طعمه.

٣ - صفة دهن الشيرج^(١٨) أو الزيت

على طعم دهن اللوز:

تأخذ رطل شيرج أو زيت، تجعله في
طنجير نظيف. وتأخذ (ز: ٨٣ ←) عشر
لوزات مقشرة من قشرتها، وتنعم دقها،
وتلقوها على هذا الدهن، وتغليه غليَةً، ثم
تصفيه^(١٩). فإنه يجيء لا ينكر من دهن اللوز
شيء، لا في «طعم ولا في رائحة»^(٢٠).

٤ - صفة عسل^(٢١) من غير نحل:

تأخذ من الدوشاب^(٢٢) البصري الجيد
سبعة أرطال، تجعله في طنجير حجارة أو
فخار نظيف. فصب عليه [رطل]^(٢٣) موم
أبيض ورطل لبن حليب. ثم يطبخ بنار لينة،
حتى يذهب قدر الموم واللبن ويختلط، ويرى
لونه وقد صار إلى البياض. ثم انزل^(٢٤)
الطنجير [عن النار]^(٢٥) وصبه في إجانة^(٢٦)
خضراء وهو حار. واحمل عليه رطلاً^(٢٧) من
عسل جيد، وأوقية من الموم، إلا أن يكون
العسل كثر الموم. واضربه وهو حار ضرباً
جيداً، حتى يبرد. ثم صيره في جرة، في
أسفلها ثقبان^(٢٨) أو ثلاثة، قد سدتهن
بمشاقة^(٢٩). ثم اتركه ليلتك^(٣٠) كلها تحت
السماء. فإذا أصبحت فانزع المشاقة. فإن
سال من الثقب شيء وإلا فأدخل إليه^(٣١)

طنجير. فإذا ذاب جيداً فصب عليه الناطف المحلول، واضربه حتى يختلط، ويصير مثل العسل. ثم اجعل على كل ثلاثة أرطال رطل عسل^(٤٦). ودعه يصفو، فإنه يجيئك عسلاً جيداً لا ينكر منه شيء^(٤٧).

٧ - (ز: ٨٤ و ←) صفة عسل من

العصير^(٤٨)؛

تأخذ من العصير الطو الجيد الثخين، فاغله حتى يذهب نصفه. ثم صبه في تغار^(٤٩). وألق^(٥٠) عليه فيه كف دقيق حواري، واضربه. وحوّله من تغار إلى تغار، ومن إجانة إلى إجانة. ويلقى فيه أيضاً كف دقيق حواري مثل الأول، وتضربه به أبدأً حتى يبيض. فإذا ابيض فصبه في طنجير، واغله^(٥١) حتى يذهب نصفه. وخذ رغوته أولاً فأولاً^(٥٢)، ولا تفتتر عن ضربه. ثم اجعله في إناء، واجعل على كل خمسة أرطال منه رطلاً^(٥٣) من عسل، واضربه [نعماً]^(٥٤)، فإنه يجيء جيداً لا ينكر.

٨ - صفة^(٥٥) عسل من الناطف:

تأخذ من الناطف الأبيض الجيد البالغ، فتجعله في ماء حار^(٥٦) حتى (ك: ٦٩ ←) ينحل، وتجعل معه [شمعاً]^(٥٧) مقطّعاً^(٥٨) صغاراً. ثم اجعله في طنجير،

مسماراً، فإنه ربما جمد أسفله^(٣٢)، ثم دعه يسيل. فإذا انقطع الذي يسيل منه فإن الذي يبقى يكون عسلاً (ز: ٨٣ ظ ←) أبيض [جيداً]^(٣٣) إن شاء الله تعالى.

٥ - صفة أخرى:

تأخذ من الدوشاب البصري [الجيد]^(٣٤) - وإن كان من البرني^(٣٥) كان الغاية - فتتزع (ك: ٦٨ ←) رغوته. واجعله في إناء زجاج. واجعل على كل رطل منه من الكثير^(٣٦) أو الشمع [أو الصمغ]^(٣٧) رطلاً من الدوشاب المنزوع الرغوة، ودعهما ينحلان. ثم صيرهما في طنجير، وأوقد بمثل السراج^(٣٨). فإذا فار فأنزله عن النار ودعه يبرد. ثم خذ ما على رأسه فارم به. وصب على كل ثلاثة أرطال من هذا الصمغ والكثيرا المحلولين رطلاً^(٣٩) من العسل. ثم صيره في إناء، واخبطه نعماً^(٤٠)، فإنه لا ينكر في لون ولا في طعم^(٤١).

٦ - صفة عسل من نخالة

الحواري^(٤٢)؛

تأخذ [من]^(٤٣) نخالة الحواري فتضربها بماء صاف ضرباً جيداً، ويصفى الماء. وتأخذ ناطف^(٤٤) دبس دوشاب صاف جيد، فتحلّ الناطف بهذا الماء. ثم تأخذ مثل ثلث الناطف شمعاً نقياً^(٤٥)، فتذيبه في

وإن لم تطحن^(٧٢) هذه الحنطة كان أجود. تأخذ هذه الحنطة إذا نبتت وجفت، فصبّ عليها [ثلاثة]^(٧٣) أمثالها في فخارة، وضعها في التنور. ثم صفّ الماء من غدٍ. وتطبخ كما قلت في الطنجير على تلك السياقة، فإنه يجيء غاية، أطيب من العسل. (ز: ٨٥ ←) وقد يعقد حتى يصير كالناطف، ويجفف على حصير، ويؤكل السنة كلها. ينفع وجع الظهر، ويقوي البدن. ويعمل بمصر وخراسان، ويأكلوه^(٧٤) على كل ضرب من الحلوى.

١٠- علامة العسل الجيد:

(ك: ٧٠ ←) أن تغمس^(٧٥) فيه فتيلة، ويسرج بها. فإن كان السراج زاهراً^(٧٦) فهو خالص، وإن لم يصف^(٧٧) السراج فهو مغشوش.

١١- عمل السكر من الناطف:

تأخذ ناطف الدوشاب فتلقيه في طنجير، وتذيبه برفق، وتلقي^(٧٨) عليه إذا ذاب شيئاً^(٧٩) من نشاستج^(٨٠) الأرز مع صمغ عربي، مسحوقين مخلوطين. ثم حرّكه واخلطه به نعماً وهو حار، وأفرغه في القواليب، يجيء سكرًا لا ينكر منه شيء^(٨١). وإن نقع في الماء الذي يحل زبد

واضربه أولاً بيدك حتى يغلظ. ثم أوقد تحته حتى ينوب الشمع فقط، وحرّكه. ولتكن نارك لينة. ثم أنزله، واعمل منه ما بدا لك من الأخبصة^(٨٢) وغيرها. فإنه يكون منها بمنزلة العسل، لا ينكر في لون ولا طعم. ويعمل هذا أيضاً من شرح^(٨٣) التمر، ومن شرح التين^(٨٤) (ز: ٨٤ ←) ومن العصير والمطبوخ المبيختج^(٨٥).

٩ - صفة عسل الحنطة، وهو الفايذة^(٨٦)، وأجود ما يكون عمله في الكوانين^(٨٧) وشدة البرد:

تأخذ الحنطة فتتقيها من الشعير والحجارة وغيرها. ثم تُغسل بالماء نعماً، ثم تجعل في زنبيل^(٨٨)، ويلقى عليه كساء أو لبد، ما يغطي الزنبيل كله ويغمّه. وتترك حتى تنبت^(٨٩). فإذا ظهر نباتها - وهو أبيض قبل أن يصفّر^(٩٠) - يجفف في الظل، أو في شمس لينة. فإذا جفت جيداً فدقّها واطبخها. <ثم خذها>^(٩١) وصبّ عليها ثلاثة أمثالها ماء، واضربه نعماً. ثم اجعله في فخارة في التنور إلى الصبح. ثم صفّ^(٩٢) الماء في إناء نظيف، ثم صيّر^(٩٣) في طنجير، وأوقد تحته وقوداً ليناً، فإنه يتخن وينعقد، ويصير مثل العسل في طعمه وأشد^(٩٤) حلاوة.

١٥- عمل الناطف:

يؤخذ التمر فيفت، ويلقى عليه أربعة أمثاله ماء، ويترك «من الغد إلى العصر، أو من العصر إلى سحر»^(٩٨). ثم يمرس جيداً بين الحبيبات^(٩٩)، أو في راووق^(١٠٠)، حتى ينزل كله (ك: ٧١ ←) ويعصر الراووق، ويصير في القدر، ويساط^(١٠١) أبداً حتى يبيض. والناطف النار «مسك يعمل»^(١٠٢) من الدبس ويساط. فإذا أردت أن يصير أجود ما يكون فاعمله من الدوشاب البستاني، وهو الحاد. واخط معه بياض البيض، فإنه يجيء (ز: ٨٦ و ←) كالبلح.

١٦- عمل الدبس، وهو الدوشاب:

تؤخذ^(١٠٣) قوصرة^(١٠٤) تمر، تفتت في طنجير، ويصب عليه غمره ماء «وأربع أصابع»^(١٠٥)، ثم يطبخ حتى يتهرى، وينزل عن النار [حتى]^(١٠٦) يبرد، حتى يمكن مسّه. ويجعل في إجانة خضراء، ويمرس^(١٠٧) باليد، [حتى يصير مثل]^(١٠٨) الأردهاالج^(١٠٩). ثم يصير في راووق^(١١٠) لينزل^(١١١) ما فيه. ثم يعصر، ويعزل هذا الماء، ويخرج ما في الراووق^(١١٢) إلى إجانة. ويصب عليه قدر ثلثه^(١١٣) ماء أيضاً. ويمرس حتى يصير كالأردهاالج. ثم يعصر [في]^(١١٤)

البحر وطباشير كان «أحسن وأتم»^(٨٢).

١٢- «أو تأخذ»^(٨٣) أطراف قصب

السكر الذي لا حلاوة فيه إلا حلاوة يسيرة - وهو الذي يرمى به من القصب - وألق^(٨٤) عليه من قشور القصب، وجففه. ثم دقه ناعماً، وانخله بحريرة، أو بخرقه صفيقة. ثم اخلطه مع صمغ عربي مسحوق منخول. فإذا ذاب فألقه^(٨٥) عليه، وحرّكه ناعماً، فإنه يخرج (ز: ٨٥ ظ ←) سكرًا^(٨٦) جيداً.

١٣- عمل الفانيد^(٨٧) من الناطف:

تأخذ من زبد البحر، فتدقه، وتنقعه في الماء ليلة، ثم صفّه. وألق^(٨٨) الناطف في طنجير، وصبّ عليه هذا الماء المصفى. وأوقد [تحتة]^(٨٩) برفق حتى ينحلّ الناطف، وخذ رغوته كلها. «فإذا هم»^(٩٠) بالانعقاد فاطرح عليه شيئاً من [نشاستج]^(٩١) الشعير، وحرّكه ناعماً^(٩٢). ثم أنزله عن النار، وابسطه على خوان^(٩٣) أو زجاج قد دهنت بشيرج، ثم مدّه^(٩٤) قصبات^(٩٥)، وقطّعه، فإنه يجيء فانيد [طيب]^(٩٦) عجيب.

١٤- عمل دبس خفيف:

يؤخذ التمر، يفت، ويلقى عليه أربعة أمثاله من الماء، ويغلى أو يصفى إذا انعقد، ويجعل في التغار^(٩٧).

١٨- عمل اللبن ماست^(١٣١) في البرد

الشديد:

خذ <حصرما يابساً>^(١٣٢) ، فدقّه وانقعه <بماء حار>^(١٣٣) ، وامرسه وصفّه ، وصبّ عليه اللبن الحليب. فإنه <يحمّضه ويخثّره ويعقده>^(١٣٤) ، حتى يصير ماستاً^(١٣٦) جيداً.

١٩- عمل اللببا^(١٣٦) من غير

اللبن^(١٣٧):

اعمل اللبن من الأرز والشهدانج^(١٣٨) أو القرطم^(١٣٩). ثم ضعه في طنجير. وقطرّ 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، طيباً^(١٤٠).

٢٠- عمل^(١٤١) اللبن من الأرز

أن يؤخذ الأرز الجيد^(١٤٢) النقي، فيغسل^(١٤٣) حتى يصفو الماء، ويبسط ساعة. ثم يطبخ بالماء فقط، حتى إذا أخذت الحبة منه بين إصبعيك^(١٤٤) وغمزتها انماشت وصارت نشاستج^(١٤٥). فينزل عن النار حينئذ، ويلقى في إجانة خضراء، [ويترك]^(١٤٦) حتى <يمكن أن تدخل فيه اليد>^(١٤٧). (ز: ٨٧ ←) ثم يطرح فيه شيء

الراووق^(١١٥) [لينزل ما فيه]^(١١٦)، ثم يحط^(١١٧) مع الماء الأول. ويجعل التخين^(١١٨) في إجانة أيضاً. ويجعل [عليه]^(١١٩) مثل سدسه ماء. ويمرس ويصفي بالراووق، ويعصر، وتُجعل^(١٢٠) المياه الثلاثة في طنجير. ويوقد تحته، حتى تُرى النفاخات^(١٢١) [التي]^(١٢٢) ترتفع على رأسه تتشقق^(١٢٣)، ويُسمع لها^(١٢٤) صوت. وترى النفاخات - وهي الرغوة - قد اصفرّت. فإذا رأيتَه كذلك فخذ منه بعود، وانظر [إلى]^(١٢٥) متانته^(١٢٦). فإذا رأيتَه قد غلظ على ما تريد فاقطع النار عنه، وحرّكه بسعفة جديدة. فلا تزال تحركه حتى يمكن في برده. ثم صيِّره في تغار، وحرّكه أيضاً. ثم غطّه واتركه إلى الغد. <فإن كان>^(١٢٧) (ز: ٨٦ ←) فوقه رغوة فخذها واعزلها، فإنك تجده دبساً^(١٢٨) جيداً بالغاً^(١٢٩). 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^(١٣٠).

وإن غليته بنار لينة من غير تنور جاز.
 ٢٢- عمل اللبا^(١٦٤) من اللبن:
 يؤخذ لبن حليب، ويخلط^(١٦٥) معه -
 لكل رطل لبن - بياض «أربع بيضات»^(١٦٦).
 وتضرب به نعمًا. ثم صيره في قدر حجارة،
 وأوقد (ز: ٨٧ظ ←) تحته برفق، حتى
 ينعقد. وليكن فيه مح بيضة واحدة.
 ٢٣- عمل لبا أيضاً:
 يؤخذ لبن حليب، فيجعل على كل رطل
 منه أوقية^(١٦٧) سماق. ويضرب حتى يختلط.
 ويترك يوماً، فإنه يصير لباءً^(١٦٨) طيباً
 [جداً]^(١٦٩).
 ٢٤- عمل شيراف^(١٧٠) 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 حامضاً
 فاخلط^(١٧١) فيه عصارة لحم^(١٧٢) الأترج
 وحماضه نصفين، فإنه يجيء مزاً طيباً.
 ٢٥- عمل لبن^(١٧٣) يؤكل من ساعته:
 يؤخذ من صفرة بيضة مسلوقة،
 فتفتته^(١٧٤). ثم يصب عليها مطبوخ^(١٧٥) زكي

من ملح أندراني^(١٤٨). ثم يدعك باليد حتى
 يصير كله نشاستج^(١٤٩).
 فإذا أريد^(١٥٠) عمل ماست^(١٥١) منه
 جعل^(١٥٢) معه^(١٥٣) خمير دقيق سميد، لكل
 كيلجة أرز ثلثي رطل خمير، فيدعك معه
 نعمًا. ثم يصير عليه من الماء العذب الرايق
 الصافي «بقدر ما يحتاج إليه من قوامه في
 الغلظ والرقة»^(١٥٤). ثم يصير في برنية
 خضراء، ويضرب كل يوم^(١٥٥) ضرباً شديداً
 مراراً كثيرة كما يضرب النبيذ. فإنه يدرك
 في الصيف في ثلاثة أيام، وفي الشتاء
 [في]^(١٥٦) أكثر من ذلك. وبلوغه إيراك طعمه
 أن يكون كطعم اللبن الماست الضأن -
 على^(١٥٧) لونه وثخنه وطعمه وسمنه - لا ينكر
 منه شيء^(١٥٨).
 ٢٦- صفة عمل اللبن من
 الشهدانج:
 يدق^(١٥٩) الشهدانج نعمًا، ويصب^(١٦٠)
 عليه ماء (ك: ٧٣ ←) فاتر، ويمرس ويصفي
 بمنخل أو بخرقة. ثم يجعل في قدر، وأطبق
 القدر. ويترك في تنور محمي، ويطبق^(١٦١)
 التنور. ويتعاهد القدر، لا يذهب ماؤها
 فيحترق^(١٦٢) ما فيها. ثم أخرجها من الغد،
 تجده لبناً^(١٦٣) لا ينكر في لونه ولا طعمه.

٢٨- عمل خل من زبيب^(١٨٩)، يدرك

في أيام، عجيب جدا:

يؤخذ الزبيب، ينقع يوماً وليلة، في غمرة ماء. ثم يدق في جاون^(١٩٠). ثم يؤخذ له تغار مثقوب الأسفل، ثم تؤخذ قوصرة فارغة، فتوضع على ثقب التغار من داخل^(١٩١). ثم يؤخذ الزبيب فيكرر في القوصرة. ثم يسد الثقب من أسفل. ثم يصب عليه ثلاثة أمثاله ماء، ثم يترك فيه يوماً [وليلة]^(١٩٢)، فيخرج جميع ما فيه، فيعزل في إناء. ثم يؤخذ من الخيش اللطيف، فيطوى بأربع طاقات أو خمس. ثم يغطي التغار والزبيب في القوصرة مكانه ذاتياً^(١٩٣)، يقطر ويحرك في اليوم أربع مرات. فإنه يعطيك في كل ساعة لونا^(١٩٤) من الطعام. ثم يطبق^(١٩٥) في كل وقت يحرك بالخيش، فإنه يعطيك في كل يوم طعاماً.

فإذا صار مثل النار فإنه في الصيف يحمى في خمسة أيام، وفي الشتاء في اثني^(١٩٦) عشر يوماً. فإذا علمت أنه قد حمى وخرج من أسفل خل حازق فحل، وقد جمعت المياه كلها وسدت وأحدث الماء وردته عليه - للواحد من الزبيب ثلاثة - فإن نقص تنمه بماء قراح،

الرائحة، حتى تصير^(١٧٦) بغلظ اللبن^(١٧٧)، وشيء من ملح عذب مسحوق وكمون، ويحرك ناعماً، فإنه لا ينكر من اللبن^(١٧٨) شيء.

٢٦- عمل <مربى يدرك من

يومه>^(١٧٩):

يؤخذ دوشاب جيد صافي^(١٨٠)، فيجعل عليه خمسة أمثاله ماء، أو ثلاثة أمثاله [ماء]^(١٨١) فهو أجود. ومثل الدوشاب من الملح، <ودرهمين برهلياً>^(١٨٢) رومي وعربي. ويغلى في قدر فخار خمس غليات. ويجعل في جرنية أو برنية. ويلقى عليه خرنوب شامي ربع رطل. ثم يحرك مقدار يوم^(١٨٣)، ويترك الخرنوب فيه ولا يخرج عنه. ثم يجعل (ز: ٨٨ ←) في قوارير مدهونة بزيت ويستعمل. وليكن عملك له في الظل، فإنه (ك: ٤٧ ←) يبقى دهرًا طويلاً. واستعمله في يومك، فإنه عجيب.

٢٧- عمل مربى من ناظف أو

سكر^(١٨٤):

يؤخذ الناظف أو السكر <أو العصير أو ما يكون من حلو>^(١٨٥). فيلقى فيه شيء من ملح، ويضرب بالماء. ويلقى به شونيز^(١٨٦) [أسود]^(١٨٧) ورازيانج^(١٨٨). ويحرك جيداً، فإنه يدرك من يومه.

قد بنيته، له عشرة أذرع^(٢٠٠) في مثلها، مستوي الأرض والحيطان والزوايا. ويكون في الحيطان كوى صغار. ثم خذ العسل فضعه على قراميد^(٢٠١) من خزف، قد فرشت في وسط البيت سواء.

ثم سدّ باب البيت وطينّه، وسدّ الكوى وطينّها، حتى لا يكون له متنفس البتّة. فإذا مضت له ثلاثة أسابيع فافتح^(٢٠٢) كواه وبابه حتى يدخله الريح والضوء ويبرد البيت. فإذا علمت أن البيت قد برد - ودخله الضوء والريح - فطين كواه أيضاً وبابه. ودعه واحداً^(٢٠٣) وعشرين يوماً آخر^(٢٠٤).

ثم افتحه، فإنك تجد البيت [قد]^(٢٠٥) امتلاً نحلاً، تجدها عناقيد متراكبة^(٢٠٦)، بعضها على بعض. ولا ترى من العجل شيئاً^(٢٠٧) (ز: ٨٨ ظ ←) غير عظامه وقرنيه^(٢٠٨) وأظلافه. وتصير ملوك النحل من مخ فقاره ومن مخ رأسه، إلا أن اللواتي من الدماغ هي أفضل وأحسن جنساً^(٢٠٩) وأكثر سلطاناً.

وتراهنّ قد وقفن^(٢١٠) عند الكوى يردن الضوء والخروج. فافتح^(٢١١) الكوى قليلاً قليلاً. ويكون قد عملت الخلايا، وهياتها ووضعتها^(٢١٢) في مكان قريب من

حتى يتم ثلثه. واتركه فيه ثلاثة أيام. ثم أنزله^(١٩٧) تجده خلا فائقاً.

ثم يحمى ذلك الزبيب بالخيشية ثلاثة أيام أخرى، يصب عليه ماء مثله. واتركه خمسة أيام، ثم أنزله يخرج خلاً جيداً فائقاً بالغا.

٢٩- صفة مخ من غير مخ

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

٣٠- عمل النحل وتدبيرها

تأخذ عجلاً قد أتى له ثلاثون شهراً - وكانت الأعاجم تضربه بالخشب حتى ترضه - فخذها واذبحه. وردّ دمه كله الذي يخرج منه في جوفه. وإياك أن يذهب من دمه قطرة. ثم خيط عينيه ومنخريه وأذنيه وفاه وبره ومباله بخيط كتان مزقت بالزفت الرطب. ثم اضربه^(١٩٨) بالعصي الغلاظ، أبداً حتى تصير^(١٩٩) عظامه في جوفه. واحذر واتق أن تخترق الجلد. ثم صيره في بيت

أحواض. ولتكن أماكنهن في موضع كلاً
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^(٢٢٤) فاتخذ لهن الأجرية^(٢٢٥)
والحياض على ما قلنا. فاملأها من الماء
الصافي، وتعاوده. وليكن قريباً من الخلايا،
«ثلاً يتشاغلن»^(٢٢٦) في طلب الماء.

وأنتع الزهر زهر الرمان والسعتر^(٢٢٧)
والورد الصغار. وتتخذ لهن رفوف الخشب،
ذراع^(٢٢٨) في ذراع. وتطلي تلك الرفوف من
ظاهرها بأخشاء^(٢٢٩) البقر [الرطب]^(٢٣٠)،
[معجون برماد]^(٢٣١)، كي^(٢٣٢) لا ينشم. ثم
ضع القناديل عليها، أعني الخلايا.

واعلم أنه يوافقهن الخلوة من
الأماكن^(٢٣٣)، وينكرن الأصوات (ك: ٧٧ ←)
والضجة^(٢٣٤). ولا ينبغي أن يسوسهن إلا
رجل واحد. وينبغي أن يحوط حولهن
بحائط حجارة. ويترك لهن بين الحجارة
خلال يخرجن^(٢٣٥) منه^(٢٣٦). ويُطرد عنهن
الطير المؤذية لهن، لأنهن إذا ألفتن الموضع
لم يبرحن.

البيت. فإذا طرن في البيت فافتح الكوى
(ك: ٧٦ ←) كلها وباب البيت. وبخر في
البيت بخوراً يقال له ديون^(٢٣٣). وهو >الزفت
والقير^(٢٣٤)، فإنهن يقوين^(٢٣٥) إذا أصابهن
الريح الطيب. ثم اطردهن إلى الخلايا [وقد
طينت الخلايا]^(٢٣٦) بأرياح^(٢٣٧) الطيب
والبخورات الطيبة، [أعني]^(٢٣٨) بالأدهان
والأوراق الطيبة. ودخن الخلايا بورق
شجر اللوز [يكون]^(٢٣٩) قد هيأته يابساً^(٢٤٠)
عندك، مخلوط^(٢٤١) مع العصير، فإنهن
يأوين إليها.

٣١- باب سياسة النحل وعلاجها

ينبغي أن تقتل ملوكها، إلا واحداً.
وقتلها أنك تأخذ طبق الخلية - والخلية
تسمى القنديل أيضاً - فتضع على طبق
القنديل من داخله^(٢٤٢) 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^(٢٤٣) عليه وتعلقن به،
فتقتل ما شئت منهن (ز: ٨٩ و ←).

ولتكن وجوه الخلايا إلى المشرق.
واتخذ لهن الماء في نقر حجارة وفي

وانظر^(٢٥١) ما كان في مراعيهم من
نبات الكبر^(٢٥٢) فاقلعه، والأفسنتين^(٢٥٣)
والخربق^(٢٥٤) واليتوع^(٢٥٥). فاقلع هذه كلها.
وأفاتها من الطير : القارور
الأخضر^(٢٥٦) والشقراق. ويكرهن الريح
المنتنة والنساء الطوامث^(٢٥٧) وريح الحمرة
والجنب من الرجال والرائحة المنتنة
والسهكة^(٢٥٨). ويحبين [الروائح]^(٢٥٩) الطيبة
من كل شيء.

فإذا أوين وأنسن وتمكن^(٢٦٠) في
مواضعهن^(٢٦١) فخذ كل ملك منهن، فقص
جناحيه^(٢٦٢) بمقراض^(٢٦٣)، (ك: ٧٨ ←)
ودعه، فإنه لا يستطيع البراح، لأنهن لا
يبرحن ما دام الملك لا يبرح.

وخذ الزبيب الطو والصعتر^(٢٦٤)،
فدقهما جميعاً، واجعل منه كباباً، وضعه
لهن يأكلنه في الشتاء إذا لم يكن لهن عشب
ولا عسل.

فإذا خرج الشتاء ومكثن أياماً فدخن
عليهن بروث الحمار، فإنهن يخرجن إلى
الرعي. فنق^(٢٦٥) خلاياهن من زبلهن، فإنه
منتن الريح. وإن كان فيهن شهد فانزعه^(٢٦٦)،
لا يمرض من ضيق المكان. واطل^(٢٦٧) أفواه
الخلايا بروث بقر^(٢٦٨) حديث الولادة، فإنهن

فإذا أردت أن تنقل الخلايا من موضع
إلى موضع فلف الخلايا في الجلود، وانقلها
ليلاً. فإنك إذا فعلت ذلك وخرجن من الغد
رجعن إليها. وليكن نقلك^(٢٦٧) لها برفق.

وخذ زهرة الرمان، فدقها والطخها
بالعسل، والطخ به أبواب الخلايا وأطباقها
من باطن^(٢٦٨)، فإنه عيشهن. [وخذ أيضاً
عصا^(٢٦٩)، فاسحقه واخبطه بعسل]^(٢٧٠).
وحل^(٢٧١) ذلك العسل بالمطبوخ المنتصف
الرقيق العتيق، وضعه لهن قريباً^(٢٧٢) من
الخلايا.

فإن وقع فيهن القمل فخذ لهن أغصان
شجر التفاح، وانقعه في المطبوخ أو
[في]^(٢٧٣) شراب طيب الريح، وضعه لهن
قريباً^(٢٧٤) (ز: ٨٩ ظ ←) منهن. فإنه
شفاؤهن بإذن الله تعالى. وإن اشتكين
عيونهن فضع لهن [البول]^(٢٧٥) واخلط فيه
لبناً^(٢٧٦) وورق الحشيشة التي يقال لها
اذريون^(٢٧٧)، فإنه شفاؤهن.

ولا ينبغي أن تترك في كل شهدة -
أعني كل خلية - من ملوكها إلا واحد. لأنها
تأكل العسل^(٢٧٨)، ولا تنفع^(٢٧٩). واختر منهن
الحرر الألوان^(٢٨٠)، ثم الرقط اللواتي يضربن
إلى السواد قليلاً، العظام الخلقة.

فصبَّ العسل في قدر نحاس أو برام^(٢٧١).
وأوقد برفق، فإن الشمع يرتفع. فخذهُ أولاً،
حتى يصفو^(٢٧٢) العسل، وينزل ما كان فيه
من قذر وقذى وطين أسفل القدر. وخذ
العسل من فوق، [فإنه]^(٢٧٣) يرتفع، حتى لا
يبقى منه شيء.

[تمت]^(٢٧٤)

[هى]^(٢٧٥)

لا يبرحن . (ز: ٩٠ و ←) ودخن الخاليا
بحافر حمار، فإنه يدفع عنهن السحر بإذن
الله [تعالى]^(٢٦٩).

وإذا أردت أن لا يلسعك فاطل^(٢٧٠)
بعصارة الخبازي والملوكيا، وهي البقلة
التي يقال لها الملوخيا. فهذا عمل النحل
وتدبيرهن.

فإذا أردت إخراج الشمع من الشهد

الهوامش

بغداد : مطبعة المعارف، ١٩٦٨م، وأعيد طبعه
ضمن مجموعة مكونة من ثلاثة كتب في الحسبة،
بعنوان "في التراث الاقتصادي الإسلامي"،
وذلك دون ترخيص، وبعد شطب اسم الناشر
الأصلي -٠- بيروت سنة ١٩٩٠م، ص ٤٥-٤٦
ط بغداد، ص ٣٥٠-٣٥١ ط بيروت.

٤ - ابن بسام، المصدر السابق، ص ٩٢ ط بغداد،
ص ٣٨٦ ط بيروت.

٥ - ترجمته في الأعلام للزركلي -٠- بيروت: دار
العلم للملايين، ١٩٨٠م، ج ٨ ص ١٦١-١٦٢.
وانظر أيضاً حميدان، زهير: أعلام الحضارة
العربية الإسلامية في العلوم الأساسية
والتطبيقية -٠- دمشق: وزارة الثقافة، ١٩٩٥م،
ج ٢ ص ٥٢٢-٥٢٩.

١ - دوزي، (رينهارت)، تكملة المعاجم العربية؛
تعريب محمد سليم النعيمي وجمال
الخياط -٠- بغداد: وزارة الثقافة والإعلام
العراقية، ١١ جزءاً، ١٩٧٨-٢٠٠٢م، ج ٥
ص ٣٨٣-٣٨٤.

٢ - النديم، محمد بن إسحاق: الفهرست؛ تحقيق
A. Muller, J. Roediger, G. Flugel
طبع ليبسك سنة ١٨٧١م، نشر بالتصوير
ببيروت وبغداد، ١٩٦٤م، ص ٢٥٩. وطبع
بتحقيق رضا تجدد، الطبعة الثانية، ١٩٧٣م،
طبع على نفقة شركة البترول الإيرانية بمطبعة
مروى للأفست بطهران، ص ٣١٨.

٣ - ابن بسام المحتسب، نهاية الرتبة في طلب
الحسبة؛ تحقيق حسام الدين السامرائي -٠-

- ٦ - الشيزري، عبد الرحمن بن نصر: نهاية الرتبة في طلب الحسبة؛ تحقيق السيد الباز العريني، القاهرة: لجنة التأليف والترجمة والنشر، ١٩٤٦م، ثم طبعات مصورة، وذلك دون ترخيص، وبعد شطب اسم الناشر الأصلي، ببيروت وغيرها، ص ٣٤-٣٥، ٤٧.
- ٧ - قاري، لطف الله: "حول كتابي الشيزري وابن بسام: من منهما سبق الآخر؟"، مجلة عالم الكتب، المجلد ٢٩، العددان ٣ و٤ (العدة - الحجة ١٤٢٨ - محرم - صفر ١٤٢٩هـ / ديسمبر ٢٠٠٧ - مارس ٢٠٠٨م) ص ٣٦١-٣٦٦.
- ٨ - فيما عدا ذكرها في القوائم الفهرسية (البليوغرافية) عند كل من أولمان وسزكين، في المرجعين الآتي ذكرهما في الحواشي التالية. وكلا المرجعين بالألمانية.
- ٩ - 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 أصلاً، بعد أن سأل مطولاً عن أصحابها من الأسر الحلبية التي ينتمون إليها.
- ١٠ - يقصد نسخة طهران من النص المنشور هنا، وهي الآتي ذكرها في الأسطر التالية.
- ١١ - ينقل كلامه هذا من أولمان: Ullmann, Manfred; Die Medizin im Islam, Leiden: Brill, 1970, s. 315.
- ١٢ - حمارنة، نشأت: آراء ودراسات في تاريخ الطب العربي -٠- دمشق: وزارة الصحة، ٢٠٠٤م، ج ٢ ص ١٢٤.
- ١٣ - Sezgin, Fuat; Geschichte des Arabischen Schrifttums, Leiden: Brill, 1970, 3: 246.
- ١٤ - زيت الإنفاق هو الزيت المعتصر من الزيتون الفج أي غير الناضج (ابن البيطار، الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ط بولاق، ج ١ ص ٦٦ و ج ٢ ص ١٧٥، الغساني، حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار: تحقيق محمد العربي الخطابي -٠- بيروت: دار الغرب الإسلامي، ١٩٨٥م، ص ١٠٣.
- ١٥ - الطنجير أو الطنجرة: قدر أو صحن من نحاس أو نحوه. (مجموعة مؤلفين: المعجم الوسيط -٠- القاهرة: مجمع اللغة العربية، ١٩٨٠م، ص ٥٦٧).
- ١٦ - ك: لف.
- ١٧ - ز: شذاب. والسذاب هو نبات طبي تجد وصفه في المرجع التالي: إدوار غالب، الموسوعة في

- علوم الطبيعة، التحرير الثاني - بيروت: دار
المشرق، ١٩٨٩م، الأرقام ١٣٤.٠٣-١٣٤.٠٩
ج-٢ ص٧٦٦-٧٦٧.
- ١٨- الشيرج هو زيت السمسم.
١٩- ك: تضييفه، ز: تصيفه.
٢٠- ز: طعمه ولا ريحه.
٢١- ز: العسل.
- ٢٢- الدوشاب هو عسل التمر، (دوزي، رينهارت:
تكملة المعاجم العربية؛ تعريب محمد سليم
النعيمي وجمال الخياط - بغداد: وزارة
الثقافة والإعلام العراقية، ١١ جزءاً، ١٩٧٨-
٢٠٠٢م، ج٤ ص٤٤٥).
- ٢٣- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).
٢٤- ز: اندر.
٢٥- العبارة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
٢٦- الإجانة هي الإناء الذي تغسل فيه الثياب، أو
ما نسميه "الطشت" بالعامية.
٢٧- ز: رطل.
٢٨- ز: ثقبين.
- ٢٩- المشاققة هي حشوة من الصوف أو الكتان أو
غيرهما من الأنسجة (دوزي، المرجع السابق،
ج١٠ ص٦٩-٧٠).
- ٣٠- هكذا في النسختين. والمقصود: اتركه
ليلة كاملة.
- ٣١- في كلتا النسختين: إليها.
٣٢- ك: أسفلها.
٣٣- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
٣٤- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).
٣٥- البرني نوع من التمر الجيد.
٣٦- نبات الكثراء، وهو شجر كبار تستخرج منه
مادة راتنجية تستعمل صمغاً ولها
استخدامات طبية. دوزي، المرجع السابق،
ج٩ ص٣٩، غالب، المرجع السابق، رقم ١٣٦١
ج-١ ص٧٨.
- ٣٧- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
٣٨- يقصد ناراً صغيرة الحجم يمثل حجم
لهب السراج.
٣٩- ز: ورطل.
٤٠- نِعْمًا بكسر النون والعين وتشديد الميم، أي
بشكل جيد ووافٍ. "تاج العروس" - الكويت:
المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب،
١٩٦٤-٢٠٠٢م، ج٣٣ ص٥١٤.
- ٤١- ك: طعمه.
٤٢- الحواري هو الدقيق الأبيض (المعجم الوسيط،
ص٢٠٦).
٤٣- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
٤٤- الناظف هو السائل من المائعات (المعجم
الوسيط). وهو أيضاً نوع من الطوى المعمولة

- من السكر، وتكون كالرغوة تجلب بها المواد الغذائية (الكرمي، الهادي إلى لغة العرب - بيروت: دار لبنان، ١٩٩١م، ج ٤ ص ٣١٦).
- ٤٥- ز: شمعٍ نقي.
- ٤٦- ك: عسلا.
- ٤٧- ز: شيئاً.
- ٤٨- ز: عصير.
- ٤٩- التغار أو التيفار لفظة فارسية تعنى الإجانة (أو الطشت كما نقول بالعامية). وترد في المصادر العربية بالفاظ أخرى مثل الترجهار والتغفر. (الكرمي، المرجع السابق، ج ١ ص ٢٤٩).
- ٥٠- ز: والقي.
- ٥١- ز: واغليه.
- ٥٢- ز: أولٌ في أول.
- ٥٣- ز: رطل.
- ٥٤- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).
- ٥٥- ز: عمل.
- ٥٦- ز: جار.
- ٥٧- ز: شمع، والكلمة لم ترد في (ك).
- ٥٨- في النسختين: مقطع.
- ٥٩- الأخبصة جمع خبيص، وهي الحلوى المخبوضة - أي المخلوطة - من التمر والسمن (المعجم الوسيط، ص ٢١٦) وتطلق اللفظة
- أيضاً 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، ٢٠٠٣م، ص ٢٧٢).
- ٦٠- مصدر الفعل شَرَحَ، أي فكك.
- ٦١- ز: البن.
- ٦٢- ك: الميفختج، والميبختج أو الميفختج هو دبس العنب المطبوخ. (دوزي، المرجع السابق، ج ١٠ ص ١٣٧).
- ٦٣- ز: البنيذة. الفائد بصيغة المذكر هو محصول الحقل. (دوزي، المرجع السابق، ج ٨ ص ١٤٣).
- ٦٤- أي كانون الأول والثاني (ديسمبر ويناير).
- ٦٥- ز: زميل، ك: زنجبيل.
- ٦٦- أي يخرج نبات من الحنطة. في النسختين: ويترك حتى ينبت.
- ٦٧- ز: تصفر.
- ٦٨- العبارة بين الزاويتين لم ترد في (ك).
- ٦٩- ز: صفي.
- ٧٠- ز: صره.
- ٧١- ز: ولشدت.
- ٧٢- ز: يطحن.

- ٧٣- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
- ٧٤- هكذا في النسختين، والصواب: ياكلونه.
- ٧٥- ز: يغمس.
- ٧٦- ز: زاهر.
- ٧٧- ك: تصف.
- ٧٨- ز: وهر.
- ٧٩- ز: شيء.
- ٨٠- 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 بالكاف الفارسية g . ولهذا نجد كلمات مثل برنامج ونموذج وطازج وساذج، وهي بالفارسية برنامِه ونمونِه وتازِه وسادِه.
- ٨١- ز: شيئاً.
- ٨٢- ز: أعمار.
- ٨٣- ز: وتأخذ.
- ٨٤- ز: وألقي.
- ٨٥- ز: فا القى.
- ٨٦- ز: سكر جيداً.
- ٨٧- ز: القانند. والفانيد هو السكر الأبيض المسحوق (أبو العزم، المرجع السابق، ص٢٩٨).
- ٨٨- ز: والقي.
- ٨٩- الكلمة بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
- ٩٠- ز: فا إذا هما.
- ٩١- هذه الكلمة لم ترد في (ز).
- ٩٢- هكذا في النسختين، والصواب: نعماً.
- ٩٣- الخوان هو ما يؤكل عليه، مثل الطبق الكبير أو طاولة الأكل (الكرمي، المرجع السابق، ج١ ص٦٨٦).
- ٩٤- ز: مدها.
- ٩٥- ك: قصبان.
- ٩٦- الكلمة لم ترد في (ك).
- ٩٧- ز: التغارات.
- ٩٨- ز: الى الغدا من العصر إلى سحر.
- ٩٩- ز: الحيات.
- ١٠٠- في النسختين: راوق. والراووق هو المصفاة (المعجم الوسيط، ص٣٨٣).
- ١٠١- أي يخلط بخشبة أو مغرفة (المعجم الوسيط، ص٤٦٢).
- ١٠٢- ز: يعمل مسك.
- ١٠٣- في النسختين: يؤخذ.
- ١٠٤- القوصرة وعاء للتمر من قصب (المعجم الوسيط، ص٧٣٩).

- ١٠٥- ز: أربعة أصابع.
- ١٠٦- الكلمة لم ترد في (ز).
- ١٠٧- ز: وتمرس.
- ١٠٨- العبارة بين المعقوفتين لم ترد في (ك).
- ١٠٩- الأردهاالج: الخبيص، وهو بالفارسية الحديثة: اردهاله (دوزي، المرجع السابق، ج ١ ص ١١٢).
- ١١٠- ز: راوق.
- ١١١- ز: لنزول.
- ١١٢- ز: الراوق.
- ١١٣- ز: مكته.
- ١١٤- الكلمة لم ترد في (ز).
- ١١٥- ز: الراوق.
- ١١٦- العبارة بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
- ١١٧- ز: يجعل.
- ١١٨- ز: الثخر.
- ١١٩- الكلمة لم ترد في (ز).
- ١٢٠- في النسختين: ويجعل.
- ١٢١- ز: الكاحات. والنفاخات يعني بها المؤلف الفقاعات.
- ١٢٢- الكلمة لم ترد في (ز).
- ١٢٣- ز: تشقق.
- ١٢٤- في النسختين: له.
- ١٢٥- الكلمة لم ترد في (ز).
- ١٢٦- ز: مقانته.
- ١٢٧- ز: فا انكان.
- ١٢٨- ز: دبس.
- ١٢٩- ز: بالغ.
- ١٣٠- الزقاق جمع زق، وهي القرية، أي وعاء من الجلد للماء والسمن.
- ١٣١- ز: ماشنت. والماست هو ما نسميه بالعامية "اللبن الزبادي"، أو الرائب أو الياغرت yogurt /yoghurt [الفيومي: أحمد بن محمد ابن علي (٧٧٠هـ): المصباح المنير في غريب الشرح الكبير: تحقيق مصطفى السقا - القاهرة: مكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي، ١٩٥٠م، ثم طبعات مقلدة ومشوهة ببيروت، مادة "م.س.ت."].
- ١٣٢- ز: حصرم يابس. والحصرم هو حب العنب قبل أن ينضج، فهو حامض. (الكرمي، المرجع السابق، ص ٤٧٨).
- ١٣٣- ز: ماجار.
- ١٣٤- ز: يحمض ويحترث ويعقد.
- ١٣٥- ز: ماشنت.
- ١٣٦- ز: البيا. والبيا هو أول لبن يحلب من الماشية عند الولادة، ويكون غليظاً ثخيناً، متميزاً في طعمه عن اللبن المحلوب في المرات التالية (المعجم الوسيط ص ٨١١).

- ١٣٧- ز: لبن.
١٣٨- الشهدانج هو بزر شجرة القنب (المعجم الوسيط ص٤٩٧).
- ١٣٩- القرطم نبات زراعي صيفي من الفصيلة المركبة، يستعمل زهره تابلاً وملوئاً للطعام، ويستخرج منه صبغ أحمر (المعجم الوسيط ص٧٢٧).
- ١٤٠- ز: طيب.
١٤١- ز: وعمل.
١٤٢- ز: الجديد.
١٤٣- ز: فقيل.
١٤٤- ز: إضبعك.
١٤٥- ك: نشاتج.
١٤٦- الكلمة لم ترد في (ز).
- ١٤٧- ك: حتى يمكن [نفسه] أن تدخل فيه اليد. أي بإضافة كلمة 'نفسه' التي هي على الأرجح زائدة.
١٤٨- ز: زراني. والملح الأندراشي هو الملح الصخري (الكرمي، المرجع السابق، ج٤ ص٢٧٥).
- ١٤٩- ك: نشاتج.
١٥٠- ز: أردة.
١٥١- ز: ماشنت.
١٥٢- ز: اجعل.
- ١٥٣- ك: من.
١٥٤- ز: بقدر ما يحتاج إليه [اليد] من قوامه في الغلط والرقعة. أي بإضافة كلمة 'اليد' التي هي على الأرجح زائدة.
١٥٥- ز: يوما.
١٥٦- الكلمة لم ترد في (ز).
١٥٧- ك: وعلى.
١٥٨- ز: شيئاً.
١٥٩- ز: وأما عمل اللبن من الشهدانج فقد .. الخ.
١٦٠- ز: وصب.
١٦١- ز: ومطبق.
١٦٢- ز: فيحرق.
١٦٣- ز: لبن.
١٦٤- ز: الباء.
١٦٥- ز: ويخلص.
١٦٦- ز: أربعة بيضاة.
١٦٧- ز: وقية.
١٦٨- ز: ليا.
١٦٩- الكلمة لم ترد في (ك).
١٧٠- في النسختين: شيراز. والشيراف لب حامض سائل (دوزي، المرجع السابق، ج٣ ص٣٩٦).
- ١٧١- ز: فاعصر.
١٧٢- ز: الضمر الأترج.

- ١٧٣- ز: بن. والبن لم يعرف عند العرب الذين اكتشفوه قبل القرن التاسع الهجري (الخامس عشر الميلادي). ومنهم انتشر في باقي العالم.
- ١٧٤- هكذا في (ك). والصواب: فتفتّها. وفي (ز): صعب.
- ١٧٥- المطبوخ هو ما نسميه المربى jam (الكرمي، ج ٣ ص ٩٩).
- ١٧٦- ز: يصير.
- ١٧٧- ز: البن.
- ١٧٨- ز: البن.
- ١٧٩- 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.
- ١٨٠- هكذا في النسختين. والصواب: صاف.
- ١٨١- الكلمة لم ترد في (ز).
- ١٨٢- ز: درهمين برعليهاها. وفي (ك): ودرهمين تريمليا. وبرهليا هي الشمار أو بزر الرزيانج، اسمه العلمي: Feniculum officinale (أحمد عيسى، معجم أسماء النبات - القاهرة، ١٩٣١م، ص ٨٤ رقم - ١١، دوزي، المرجع السابق، ج ١ ص ٣١٨).
- ١٨٣- ز: يوما.
- ١٨٤- ز: سكر.
- ١٨٥- ز: أو السكر العصير وما كان من حلوا.
- ١٨٦- ز: شونين. والشونيز هو الحبة السوداء.
- ١٨٧- الكلمة لم ترد في (ز).
- ١٨٨- ز: ودزيانج. والرازيانج هو نفس النبات برهليا المذكور قبل خمس حواشي.
- ١٨٩- ز: الزبيب.
- ١٩٠- ز: جون. والجاون عند البغداديين: خشبة محفورة طولها نحو نصف متر أو أقل قليلا، تتخذ لهبش الحبوب. (النعيمي: تعليقاته على معجم دوزي السابق ذكره، ج ٢ ص ٣٥٣ الحاشية ١١٤٥).
- ١٩١- ز: داخله.
- ١٩٢- الكلمة لم ترد في (ز). وفي (ك) وردت هذه العبارة بعد الكلمة المذكورة: "ثم يترك"، وهي عبارة مكررة زائدة.
- ١٩٣- ز: وهو ذائب.
- ١٩٤- ز: لون.
- ١٩٥- ما بين المعقوفتين - من هنا إلى منتصف الفقرة ٣٠ - ساقط من (ز).
- ١٩٦- ك: في اثنا عشر.
- ١٩٧- ك: أنزل.
- ١٩٨- ك: أخريه.
- ١٩٩- هكذا في النسختين، ولعل الصواب: تلين.
- ٢٠٠- اختلف طول الذراع باختلاف العصور والبلدان الإسلامية. إلا أننا لو أخذنا بالاعتبار أن الكندي كان يعتمد الذراع العباسية فطولها هو ٥٤ سنتيمتراً (هنتس، المكاييل

- ٢٢١- هكذا في النسختين. والصواب: مخلوطاً.
- ٢٢٢- في النسختين: داخل.
- ٢٢٣- ز: وقفن.
- ٢٢٤- في النسختين: جاري.
- ٢٢٥- ز: الاحربه (دون نقاط)، ك: الأخوية .
- ٢٢٦- ز: ليتشاغلن.
- ٢٢٧- ز: الصعتر.
- ٢٢٨- هكذا في النسختين، والصواب: ذراعا.
- ٢٢٩- أي الروث (المعجم الوسيط، ص٢١٩).
- ٢٣٠- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).
- ٢٣١- العبارة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
- ٢٣٢- في النسختين: كيما.
- ٢٣٣- ك: الامكان.
- ٢٣٤- ز: والصيحة.
- ٢٣٥- ز: يخرج.
- ٢٣٦- هكذا في النسختين، والصواب: منها.
- ٢٣٧- في النسختين: لعل (دون نقط إعجام).
- ٢٣٨- ز: داخل.
- ٢٣٩- العفص هو مادة حامضة قابضة، تستخرج من أنسجة النباتات كالبلوط وسنديان البرتغال. له استخدامات طبية، ويستعمل في الحبر والصباغ (إدوار غالب، رقم ١٨٦٠٢ ص١٠٧٦).
- ٢٤٠- العبارة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
- ٢٤١- ز: وخذ.
- ٢٤٢- ز: قريب.
- والأوزان الإسلامية: تعريب كامل العسلي - .
- عمّان: الجامعة الأردنية، ١٩٧٠م، ص-٨٣).
- ٢٠١- القراميد هي حجارة مصنوعة تنضج بالنار ويبنى بها أو يغطى بها وجه البناء (المعجم الوسيط، ص٧٣٠).
- ٢٠٢- ما بين المعقوفتين -من متصف الفقرة ٢٨ إلى هنا- ساقط من (ز).
- ٢٠٣- ك: أحد.
- ٢٠٤- هكذا في النسختين، والصواب: أخرى.
- ٢٠٥- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
- ٢٠٦- ز: متركبا.
- ٢٠٧- ز: عجل شيء.
- ٢٠٨- ز: عظامها وأقرانه.
- ٢٠٩- ز: حسنا.
- ٢١٠- ز: وتراهننا قد وقفنا.
- ٢١١- ز: كما فتح.
- ٢١٢- ز: وهي تهوى وأضععتها.
- ٢١٣- ز: ديرن.
- ٢١٤- ز: الزنجة والقيرة.
- ٢١٥- ك: يقوون.
- ٢١٦- العبارة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).
- ٢١٧- ز: بأرواح.
- ٢١٨- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).
- ٢١٩- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
- ٢٢٠- ز: يابس.

- ٢٤٣- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
- ٢٤٤- ز: قريب.
- ٢٤٥- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).
- ٢٤٦- ز: لبن فيه.
- ٢٤٧- ك: اودهيون، ز: اورهوان. انظر عن نبات اذريون: إبراهيم بن مراد، المصطلح الأعجمي في كتب الطب والصيدلة العربية - بيروت: دار الغرب الإسلامي، ١٩٨٥م، ج٢، الفقرتين ٨ و٩٤.
- ٢٤٨- ز: الشهد.
- ٢٤٩- في النسختين: ينفع.
- ٢٥٠- ز: للألوان.
- ٢٥١- ز: والنظر.
- ٢٥٢- حول نبات الكَبَر انظر: أحمد عيسى، معجم أسماء النبات - القاهرة، ١٩٣٠م، (نشر مصوراً ببيروت بعد شطب اسم الناشر الأصلي ومكان النشر وتاريخه)، ص ٥٢ من الفهرس العربي.
- ٢٥٣- حول الأفسنتين انظر: بن مراد، المرجع السابق، الفقرة ٢١٥.
- ٢٥٤- حول الخريق انظر: أحمد عيسى، المرجع السابق، ص ٢٠ من الفهرس العربي.
- ٢٥٥- حول اليتّوع انظر: أحمد عيسى، المرجع السابق، ص ٦٣ من الفهرس العربي.
- ٢٥٦- ز: والأخضر.
- ٢٥٧- ز: الطوامة.
- ٢٥٨- أي الرائحة الكريهة (المعجم الوسيط، ص ٤٥٨).
- ٢٥٩- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).
- ٢٦٠- ز: تمكنا.
- ٢٦١- ز: مواضعها.
- ٢٦٢- ز: جناحه.
- ٢٦٣- ك: بمقراظ.
- ٢٦٤- ك: والسعترة.
- ٢٦٥- ز: فنقي.
- ٢٦٦- ز: انزعه.
- ٢٦٧- ز: واطلي.
- ٢٦٨- ز: بغيرة.
- ٢٦٩- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك).
- ٢٧٠- ز: فاطلي.
- ٢٧١- البرمة هي القدر من الحجارة، وجمعها بُرْم وِبرْم وِبرام (المعجم الوسيط، ص ٥٢).
- ٢٧٢- ز: يصفى.
- ٢٧٣- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
- ٢٧٤- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ز).
- ٢٧٥- الكلمة التي بين المعقوفتين لم ترد في (ك)، والكلمة تعني: انتهى.