

إسهامات الحضارة العربية الإسلامية في تطوير الطب الوقائي والتداوي بالأعشاب

"ابن قنفذ القسنطيني" أنموذجا

The contribution of Arab-Muslim civilization to the evolution of preventive medicine and treatment with food and herbs « Ibn Qunfud Al Qusenṭīnī » is a model

عبد الوهاب كنزي، Kinzi abdelwahab

جامعة عبد الرحمان ميرة- بجاية، (الجزائر)

University of Abderrahmane Mira-Bejaia

kinzilouhab@hotmail.fr

تاريخ القبول: 2021/12/30

تاريخ الاستلام: 2021/07/05

ملخص:

مقالنا هذا غايته العودة إلى التاريخ العلمي الحافز الذي تزخر به حضارتنا الإسلامية وتقدمها في مجال الطب الوقائي على غرار العالم "ابن قنفذ القسنطيني" في كتابه "أنس الحبيب عند عجز الطبيب" أو كما سمي "أرجوزة في الغذاء والأشربة"، مركزا فيها على الغذاء الصحي ودوره في مواجهة الأوبئة والرعاية النفسية للأفراد، كما أنه يهدف إلى تبيان مكانة وإسهامات الحضارة العربية الإسلامية واهتمام علمائها بمختلف العلوم خاصة العقلية منها في مجال الطب محاولين إعطاء لمحة عن العلامة ابن قنفذ وتقديم محتوى الأرجوزة .

كلمات مفتاحية: الحضارة العربية، إسهامات علمية، العلوم العقلية، الطب، الغذاء..

Abstract:

Our article is intended to return to the motivating scientific history of our Islamic civilization and its progress in the field of preventive medicine like the world Ibn Qunfud Al Qusenṭīnī ' in his book 'Anas al-Habib w-adjez atabib' or as it is called 'Ūrgzat in food and drink'. Focusing on

healthy food and its role in confronting epidemics and psychological care for individuals, it aims also to demonstrate the status and contributions of Arab-Islamic civilization and the interest of its scientists in various sciences, especially mental sciences, especially in the field of medicine, trying to give a glimpse of the Allama Ibn Qunfud and provide the content of Ūrgzat.

Keywords: Arab civilization, scientific contributions, mental sciences, medicine, food.

1. مقدمة:

عرف العالم الإسلامي نهضة علمية لا مثيل لها في تاريخ العلوم والفلسفة حيث اشتدت في عصورها الأولى على العلوم الدينية التي عرفها البعض بالعلوم الشرعية أو النقلية¹، أما العلوم الأخرى كالنحو والآداب واللغة عرفت عند البعض باسم العلوم اللسانية²، بالإضافة إلى علوم أخرى أشتهر بها العلماء المسلمين سميت بالعلوم العقلية التي أصطلح عليها تسمية العلوم الدخيلة أو بعلوم العجم، أو بعلوم الأوائل³، لكونها لم تظهر بظهور الإسلام وإنما عرفت من خلال الاحتكاك بشعوب الحضارات القديمة.

في نظر الفقيه "ابن عبد البر" العلوم قسمت تقسيماً ثلاثياً⁴، يخالف تماماً ما ذهب إليه ألب الباحثين عند تناولهم لها، ويعد أقرب إلى الصواب والمنطق فهو يرى أنّ: "العلوم عند جميع الديانات ثلاثة: علم أعلى، علم أسفل، وعلم أوسط، فالعلم الأعلى عندهم علم الدين الذي لا يجوز لأحد الكلام فيه بغير ما أنزله الله في كتبه وعلى سنة أنبيائه صلوات الله عليهم نصاً. والعلم الأوسط هو معرفة علوم الدنيا التي يكون معرفة الشيء منها بمعرفة نظيره، ويستدل عليه بجنسه ونوعه كعلم الطب والهندسة. والعلم الأسفل هو أحكام الصناعات وضروب الأعمال، مثل السباحة والفروسية والزي والتزويق والخط وما أشبه ذلك من الأعمال التي هي أكثر من أن يجمعه كتاب، أو يأتي عليها وصف، وإنما تحصل بتدريب الجوارح فيها⁵.

وفي مقالنا هذا سوف نقتصر على العلم الأوسط، ونسير على درب ابن عبد البر من حيث تقسيمه للعلوم، الذي يحتوي على العلوم العقلية، أين سنركز على الطب والتداوي بالأعشاب وإسهامات الحضارة العربية الإسلامية فيهما، مركزين على أحد أعمدته والمتمثل في العلامة ابن قنفذ القسنطيني. هذا الموضوع الذي اخترته أن يكون عنوان هذه الدراسة والمتمثل في (إسهامات الحضارة العربية الإسلامية في تطوير الطب والتداوي بالأعشاب "ابن قنفذ القسنطيني" أنموذجاً) موضوع لا ينبغي أن

يغيب في ثقافتنا ولا عن كتابة تاريخنا وتعاقب أجيالنا، لأنه يتصل اتصالاً وثيقاً بهويتنا وكياننا، إنه يثبت للذاكرة أنّ المسلمين أسهموا بخط وآخر في بناء الحضارة الإنسانية.

2. تعريف الطب:

في مقالنا هذا سنحاول أن نقدم تعريفاً للطب وسنركز على التعريف اللغوي والاصطلاحي.

1.2 تعريف الطب لغة:

عرّف ابن منظور الطب في كتابه "لسان العرب" على أنه "علاج الجسم والنفس، رجل الطب والطبيب، عالم بالطب، والمتطبب الذي يتعاطى علم الطب، وقالوا تطبيب سأل له الأطباء وجمع القليل أطفة، والكثير أطباء وقالوا الطبيب في الأصل الحاذق بالأمر العارف بها يسمى الذي يعالج المرضى والمتطبب الذي يعاني الطب ولا يعرفه معرفة جيدة".⁶

عرف الطب في اللغة العربية "بالسحر، والمطبوب هو المسحور، والطبّ هو الساحر يستخدم طبه في البرء والشفاء. فالساحر هو طبيب يعالج أشياء عديدة منها المرض، ثم أختص الطبيب بشفاء الأمراض بالطرق الطبيعية، وبقي للساحر مجاله الواسع في التأثير في الأشياء بطرق غير طبيعية وأعمال الخوارق".⁷

2.2 التعريف الاصطلاحي:

الطب اصطلاحاً عرف على أنه صناعة تنظر في بدن الإنسان من حيث يمرض ويصح فيحاول صاحبها حفظ الصحة وبرء المرض بالأدوية والأعشاب.⁸

كما عرّف على أنه "أحد العلوم الطبيعية التي تُعنى فروعها المختلفة بحفظ الصحة على الأصحاء عن طريق الوقاية من الأمراض أو برد الصحية إلى مرضى عن طريق العلاج بالأدوية والأغذية".⁹

3. ابن قنفذ القسطنطيني حياته ونسبه ومؤلفاته:

1.3 حياته ونسبه:

هو أبو العباس أحمد بن حسن بن علي بن الخطيب الشهير بابن قنفذ وبابن الخطيب، وسبب شهرته الثانية أن جده تولى الخطابة مدة خمسين أو ستين سنة في مدينة قسطنطينة¹⁰، ثم تولاهما من بعده ابنه (أي

والد أبو العباس). أما شهرته بابن قنفذ، وهي شهرة عائلته، لا يعرف لها سبب. لم يذكر ابن قنفذ تاريخ ولادته في أي من كتبه الكثيرة، أما التنبكي صاحب كتاب نيل الابتهاج فقد جعلها في حدود سنة (1339م)، معتمدا في ذلك على ما قاله ابن قنفذ نفسه¹¹:

" مضت ستون عاما من وجودي وما أمسكت عن لعب وهو
وقد أصبحت يوم حلول إحدى وثامنة على كسل وسهو
فكم لابن الخطيب من الخطايا وفضل الله يشمله بعفو"

ولد ابن قنفذ بقسنطينة (الجزائر) وسط عائلة عريقة وثرية وذات ثقافة عالية¹²، وكانت المدينة التي ولد وترعرع فيها تخضع للحكم الحفصي الناتج عن تمزق الحكم الموحد في القرن الثاني عشر ميلادي. بدأ دراسته على والده وعلى جده لأمه. فوالده (1294-1349م) كان أديبا مرموقا، وتعلم بقسنطينة وبجاية، وله كتابان هما المسائل المسطرة في النوازل الفقهية والمسنون في أحكام الطاعون. أما جده لأمه فهو أبو يعقوب يوسف بن يعقوب الملاري (1281-1362م) فكانت له مكانة متميزة عند الحفصيين. وقد ذكر ابن قنفذ بعض أخباره في كتابه انس الفقير. ثم تابع ابن قنفذ دراسته تحت إشراف أساتذة آخرين من نفس المدينة نذكر منهم : ابن ميمون بن باديس القسنطيني (1307-1382م)¹³. وهو من قضاة قسنطينة روي عنه الحديث وغيره، والحسن بن أبي القاسم بن باديس (1301-1386م) الذي تولى قضاء الحضرة الإفريقية. يقول عنه ابن قنفذ : "ولغلبة الانقباض عليه قل النفع منه لمن أدرك حياته". فبعد تكوينه الابتدائي والثانوي بمسقط رأسه، رحل ابن قنفذ إلى فاس حيث قطن بها مدة تقدر 18 سنة (من سنة 1356م إلى سنة 1374م)، طاف خلالها بعدة مدن نذكر منها آسفي، سلا، دكالة، مراكش، أزموور، وغيرها. كما يستفاد مما ذكره في كتابه أنس الفقير أنه ولي القضاء بدكالة حيث يقول : "وقد حضرت مع جملة من هذه الطوائف زمان قضائي بدكالة وكان الاجتماع في شهر ربيع الأول سنة تسع وستين وسبعمائة"¹⁴.

وفيما يخص تكوينه العالي فإن الوثائق الموجودة التي تهتم بحياة ابن قنفذ لا تحيزنا عن مضمونه، والأرجح أنه قد واصله أثناء إقامته بفاس. ونعلم أنه تتلمذ آنذاك على بعض من طلبة ابن البنا المراكشي (ت. 1320م)، مثل عبد الرحمن اللجائي (ت. 1371م)، وفي سنة (1374م) - وهي السنة التي عمّ فيها الجوع كافة أنحاء المغرب - عاد ابن قنفذ إلى قسنطينة، فمر بمدينة تلمسان وزار ضريح أبي مدين التلمساني. وقد أشار إلى ذلك في كتابه أنس الفقير فقال : " وآخر زيارتي له عند اجتيازي عليه في ارتحالي

من المغرب إلى بلد قسنطينة وذلك سنة ست وسبعين وسبعمائة وفي هذه السنة كانت المجاعة العظيمة في المغرب وعمّ الخراب به ...¹⁵.

وبعد عام نجده بتونس حيث أخذ عن بعض العلماء، نذكر منهم أبو عبد الله محمد بن محمد بن عرفة الورغمي صاحب كتاب المختصر الكبير، والذي ذكره ابن قنفذ في كتابه الوفيات فقال: "قرأت عليه بعضه (أي المختصر) وانعم بمناولته وإجازته، وذلك سنة سبع وسبعين وسبعمائة بدويرة جامع الزيتونة"¹⁶. ثم عاد إلى بلده قسنطينة فوليّ الخطابة والإفتاء والقضاء، وعكف على التدريس والتأليف إلى أن توفي سنة 1407م.

2.3 مؤلفاته:

ابن قنفذ القسنطيني تأليف لم يهتد إلى مثله من المتقدمين في عدة مجالات سنكتفي فقط بذكر أهم الميادين التي ألف فيها وهي:

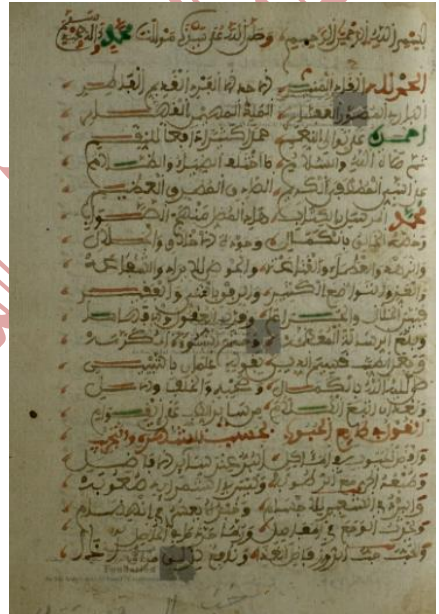
- العلوم العقلية (جبر، حساب، فلك، تنجيم، حساب الفرائض، منطق)
- العلوم الفقهية والحديث والتصوف
- العلوم العربية
- الشعر
- العلوم التاريخية والتراجم والسير
- في الطب: ألف في هذا الميدان الكتب التالية

أولاً/ أنس الحبيب عند عجز الطبيب: يذكر ابن قنفذ "أنه لم يهتد إلى مثله من المتقدمين". ويبدو من عنوانه أنه في الطب فهو كتاب مفقود.

ثانياً/ أرجوزة في الطب: يذكر محقق الفارسية هذا العنوان أنه موجود في المكتبة القومية بباريس، في الجزء الثالث من مجموع برقم 2942، من ورقة 11 إلى 21، وقد أشار أنه يحتمل أن كتاب " أنس الحبيب".

الورقة الأولى . الورقة الأخيرة من مخطوط نسخة مكتبة الملك عبد العزيز بالدار البيضاء المغرب الأقصى

تحت ms179_M1



محتوى الأرجوزة

- | | | |
|---------------------------|---|-------------------------|
| الأحد الفرد القديم الفاطر | 1 | الحمد لله المنير القادر |
| المالك المهيمن القهار | 2 | البارئ المصور الغفار |
| حمدا كثيرا دافعا للنقم | 3 | أحمده على توالي النعم |
| ما اختلف الضيآء والظلام | 4 | تم صلاة الله والسلام |
| الصادق المصدق العظيم | 5 | على النبي المصطفى الكرم |
| هادي المصّل منهج الصواب | 6 | محمد المرسل بالكتاب |
| وجوده الأخلاق والجلال | 7 | خصته الخالق بالكمال |

08	والزهد والعطاء والقناعة	والحوض للإيراد والشفاعة
09	والعزّ والتواضع الكثير	والرفق بالغي والفقير
10	فبيّن الحلال والحراما	وقرّب العقول والأفهاما
11	وبلّغ الرسالة المعظمة	وختم النبوة المكرمة
12	وجعل الطب قسيم الدين	بقوله علما بالتبيين
13	صلى الله عليه بالكمال	وصحبه والخلفاء والآل
14	وبعد أن أشرع في الكلام	من سائر الطب على القوام
15	القول في طبائع الحبوب	بحسب الشهرة والتجريب
16	وأفضل الحبوب في المآكل	البرّ عند سائر الأفاضل
17	وطبعه التحرر مع الرطوبة	وليس في استمراهه معوبة
18	والبرد في الشعير للأجسام	وخبزه يعسر في أهضام
19	وتحدث الوجع في المفاصل	وربما حرّك ما في الحاصل
20	والحب حبّ الروز فاضل الغدا	ونافع في زلق من أي ذا
21	والحمص مزاجه الحرارة	يضرّ للحمى مع المرارة
22	لكنه يزيد في الحليب	ونافع في الباه للمرطوب
23	وماؤه مسخن للكبد	ونافع في شربه للسرد
24	والبرد في الفول مع الحلباه	يهجره الموجه في الغذاء
25	والغض منه نافع رطبّ	ثقيل هضم في المعا وصعب
26	وأكله بالفلفل الحراق	ينفع في الجماع بالإطلاق
27	لكن إذا سخنته بالزيت	أو طبخ اللحم به واللفت
28	وينفع العدس للرعاف	نعم وللحمى بخلّ صاف
29	لكنه يزيد في السوداء	فهو لها من أعظم الأدواء
30	وليس في الحبّ من الجلبان	منفعة تحض الإنسان
31	واللوبياء ردية مبردة	في طبيعتها ثقيلة في المعدة

32	والجلجلان ثابت التبيين	وطبعه الترتيب والتسخين
33	والحر في حب العزيز فاعلم	وهو الذي يسمى بحب الديلم
34	يزيد في المني والنكاح	وليس للصفراء بالصلاح
35	ويفعل التسخين في الأبدان	رطب المزاج البزر من كتان
36	وينفع السعال والحشونة	في الحلق بالحر وباللدونة
37	وأكله بالعسل المروق	والزنجبيل الفائق الموفق
38	ينفع في الجماع بالتحقيق	مجرب القول على الطريق
39	والدخن في البرد واليبوسة	وشأنه ليانه محسوسة
41	القول المعروف في القول	لرجز الكلام والفصول
42	وأفضل أنواع القول	الحس عند أهل ذي العقول
43	وطبعه الترتيب والبرودة	وشأنه ليانة محمودة
44	يصلح في للحزّ وللشباب	وصاحب الحمى والالتهاب
45	وكان جالينوس في تدبيره	يأخذه للنوم في سريره
46	والقول في السريس مثل الحس	لكنه قد جازه في اليبس
47	كلاهما للعطش الشديد	وينفع السريس للمكبود
48	ويصلح اليقطين للمحرور	لأنه في برده المشهور
49	وقل على البسباس بالإسخان	والرطب منه في قوى الإنسان
50	والاسبانخ مثله في البرد	ونفعه لحدة في الكبد
51	وفيه تسخين لما في القلب	لوجع يحدث أو في الجنب
52	وفي البقل الحمقاني البرودة	قاطف عند الحرارة الشديدة
53	وتطلق البطن على اعتدال	فليجتنبه صاحب الاسهال
54	وأكمل على الكرب البرودة	لكن يسيره محمودة
55	وينفع المريض بالإسهال	إن كان عن مرارة سوا

56	والنفع في الملوخيا من السعال	ومن ييوسة التي بالإعتلال
57	واللفت في أنواعه ملين	ونافع في بابه مسخن
58	لكنه مضر بالرياح	وينفع الضعيف في النكاح
59	لا سيما بالحمص والتوابل	فإنه يعين في التناول
60	والحرّ في الصلق على الإطلاق	ويُخْرَج البلغم باتفاق
61	والجزر النافع فيه حر	وهو لصاحب ألمّ به ضر
62	وأكله بالزنجبيل والمر	واللحم من ضأن عجيب لحما
63	يزيد في الباه وفي الجماع	لكنه مثير للصداع
64	ودفع الدواء من الباذنجان	ويحدث السوداء في الأبدان
65	ومثله الكرنب في الخصال	لكنه ينفع للسعال
66	والخرشف البري هو المختار	ينفع للأبوال بالإدرار
67	ويذهب العرق والتتونة	لأن في طباعها سخونة
68	واحكم على البسباس بالإسخان	والرطب منه نافع الإنسان
69	وينفع النساء للأبّان	ويُحدث التسخين في الأبدان
70	وينفع الشاكي لضعف البصر	لأنه يدفع عنه الضر
71	والشبت الورقي فيه حر	وييسه الشديد فيه ضرّ
72	منافع في نعنن جليلة	لأنه فيه الحرّ والعطرية
73	يزيل في القلب الأوجاع	وفيه أيضا قوة للجماع
74	ويدفع الحادث من فواق	وينفع المعدة باتفاق
75	ويقطع القيء بلا خلاف	وينفع المرطوب بالجفاف
76	ويطرد البرد من الأحشاء	ونافع لزلق الأمعاء
77	والفُجل في الحر واليبوسة	لأنها معروفة محسوسة
78	والثوم فيه اليبس والحرارة	ويُحدث الآلام في المرارة
79	وينفع المعلول بالرياح	فهو له في غاية الصلاح
80	وصفه للمحرور وبالزدي	وهو محرم على النبي صلى الله عليه وسلم

- 81 والبصل الأرتب ذو حرافة كالثوم في العرض وفي اللطافة
- 82 يوافق المحتاج للجماع وينفع الظهر من الأوجاع
- 83 القول في اليابس والخضراء من الفواكه على مثل الولاء
- 84 والحر في التين مع الرطوبة وليس في استمرائه صعوبة
- 85 وغضه أصعب في المذاق قالوا وهذا مذهب الحذاق
- 86 وشأنه التلين للطبيعة يفعلها في مدة سريعة
- 87 والحصرم الحامض وهو البارد ينفع من به مرار زائد
- 88 والحلو كل من سائر الأعناب يحمد للشيخ مع الشباب
- 89 لأنه بطبعه المسخن يزيد في باب الجماع والمني
- 90 والمُرُّ منه للخراج فاضل فهذه أقسامه بالكامل
- 91 والحجم فيه القبض والتبريد وفعله في حالة شديد
- 92 وماؤه المعقود هو الرب مسخن وذا أباح الرب
- 93 وفعله كالأصل في الرياح وهو على الطعام ذو صلاح
- 94 والحلو في الحب من الرمان موافق لسائر الأبدان
- 95 وماؤه الهاضم للطعام مسكّن لوجع الحُمَام
- 96 والحامض المضر بالأعصاب وينفع للقيء وللالتهاب
- 97 ويقطع الإسهال من مرار ويذهب العطش بالإكثار
- 98 والخوخ بارد بطيء في الهضم يُحدث خلطاً بارداً في الجسم
- 99 وأكله قبل الطعام أوفق لكن إذا قشّر كان الأليق
- 100 والمشمش سريع الاستحالة يزيد في الفعل لا محالة
- 101 وأحزره بعد الأخذ للطعام لأنه يزيد في الآلام
- 102 والحلو في التفاح بالتجريب يؤخذ في تقوية القلوب
- 103 والحامض الذي به برودة يؤخذ عند حدّة شديدة

104	كلاهما يولدان الريحا	والخلو منهما يقويان الروحا
105	والبرد في الخلو من الكمثرا	وما سواه بارد بلا امترا
106	وأكله على الطعام يسهل	لكن النصح منه الأكل
107	وأكله ينفع للسموم	وليس للمحرور بالمذموم
108	والتوت قد يحول للفساد	إن وافق الأخلاط في الأجساد
109	والبرد في حامضه شديد	وأخذه كل محمود
110	والخلو من حب الملوك الأحمر	منفخ ملين في الأثر
111	وسائر الأجساد منه بارد	وكله فح ردي زائد
112	والموز رطب طبعه مسخن	ونافع في بابه ملين
113	ومن شكى لوجع والقولنجا	ينبغي أن يترك الأترجا
114	والحر في القر مع اليبوسة	والبرد في شحمته محسوسة
115	وأكله بقشره ملاح	لكونه تنفى به الرياح
116	وأكل حامض كجرم الليم	ينفع في الصفراء والسموم
117	ويهجر الزيتون من يراه	بالبرد أو اليبس إذا شكواه
118	واحكم على السفر جل العجيب	بالبرد واليبس على الترتيب
119	أنواعه من تضح وقابض	ونعته ميبس وقابض
120	يورث القولنجا والأوجاعا	في عصب ويضعف الجماعا
121	وفيه تسكين للقيء مر	وحبس اسهال نشا عن حرّ
122	ومثله الزعرور في الأحكام	كذلك النبق في الأجسام
123	وقل على المصاع كالزعرور	لكنه ينفع للمحرور
124	واحكم على البطيخ بالجللاء	وينفع الحصا بلا امتراء
125	وشأنه سرعة الاستحالة	قد انتهى في ذلك لا محالة
126	ونوعه المعروف بالدلاع	يرد الأجسام بالإجماع
127	وينف ع الحمى في المصيف	لأنه في غاية التلطيف
128	وطبعه كالطبع في القثاء	يصلح للتطليف في الغذاء

واصنعه في الحر وفي الإسهال	129	وقصب السكر للسعال	129
أفعاله حميدة عجيبة	130	والحر في الزبيد والرطوبة	130
أو برديها عن التسديد	131	لاسيما في وجع الكبد	131
مخصب لكنه مسمن	132	والتمر في مزاجه مسخن	132
يضر بالقولنج بالتجريب	133	والبرد قُل واليبس في الخروب	133
وأخذه لسعلة عجيب	134	والحر في العناب والترطيب	134
لكونه ينفع للعقارب	135	كذلك البندق في المراتب	135
وينفع اليابس من سعال	136	واللوز فيه الحر وباعتدال	136
يحدث أيضا سعلة شديدة	137	وغضه الحامض بالبرودة	137
ينشأ فيه العفن والقلاع	138	والجوز فيه الحر والصداع	138
بحرّه ويرده موزون	139	والقسطل العاقل للبطن	139
برده ويُيسه الموَال	140	وينفع البلوط في الأبول	140
بمطلق الأحكام والعموم	141	القول بالإيجاز في اللحوم	141
مُفضل موافق ملائم	142	واللحم من جدي رضيع سالم	142
دون الرضيع الحسن الأوصاف	143	والماعز الحولي في الألفاف	143
مُولدُ السوْدَا كذا إن يحسُّ	144	وما توسط ففيه الييس	144
يجلب كل علة وداء	145	أعني به العموم في السوداء	145
وبعده في نوعه الفتى	146	وأوفق الضأن هو الحولي	146
يجزره المرطوب في الإنسان	147	وأرطب اللحم من الخرفان	147
والبرد واليبس بلا خلاف	148	واحكم على المسن بالجفاف	148
يحذره الكبير بالزمان	149	يولد السودا في الأبدان	149
لكنه سريع في انخضام	150	ولحم ذاك العجل في القوام	150
وللذي يكثره النسيان	151	يصلح للشيخ وللشباب	151

152	واحكم على الثني باليبس الخفيف	لأنه في طبعه دون الكثيف
153	ومل إلى الأوسط في الجمال	واعدل عن الكبير لا تبال
154	واللحم من ظبي بلا خلاف	أفضل ما يصاد في الأطراف
155	يصلح للمرطوب في المزاج	فهو له في غاية العلاج
156	والبقر الوحشي غليظ الطبع	ولحمه يعسر عند الدفع
157	ومثله لحم الحمار الوحشي	يثقل أيضا في المعى والأحشاء
158	والليث في غذائه مذموم	يهجره المبرود والمحموم
159	كذا للنمر طبعه كالقنفذ	كلاهما مسخن للمقعد
160	واحكم على الأرنب باليبوسة	واحكم على الثعلب بالملوسة
161	مثالهما الذئب على السواء	وذاك في رداءة الغذاء
162	لحم الدجاج أفضل الطيور	كذلك الدراج في المشهور
163	وفي الحمام شدة اللهب	ينفع للجماع بالتجريب
164	وينفع المبرود والمسكوتا	وينفع المفلوج والمسلبوتا
165	وفي الوراشين مع الفواخت	والحجل الحر بلا تفاوت
166	يصلح للإسهال لحم الحجل	يطبخ بالسماق نعم العمل
167	والحر في الهام مع الطاووس	كذلك الكركي وهو يابس
168	ومثله النعام في الطباع	ولحمه يزيد في الجماع
169	والحر في العصفور بالإطلاق	يصلح للجماع باتفاق
170	كذلك الأوز وهو رطب	ثقل في انهضامه وصعب
171	والبرد في الحوت مع الرطوبة	وفي انهضام جرمه صعوبة
172	وأصفر البيض من الدجاج	أو غيره لبارد المزاج
173	وشربه مُسخن بالزنجبيل	ينفع بالباه ولا له مثيل
174	القول في الأعضاء باختصار	من غير ما طول ولا إكثار
175	لحم الرؤوس لين ردي	والفعل من أكارع جلي
176	وفي الدماغ البرد والرطوبة	وفعله من بعضها عجيبة

تزيد في العقل والأذهان	177	وهي من الدجاج للإنسان	177
وقوة الغذاء بالتسكين	178	وفي القلوب قوة التسخين	178
كذلك المجموع من أمعاء	179	والكرش لا يحمي في الغذاء	179
ردية ومثلها في الرية	180	والكلوة الغليظة البطية	180
واللحم فيه اليبس والسخانا	181	والشحم في البرد والليانا	181
مرتبا يأتي على انتظام	182	القول في توابل الطعام	182
لقوة الهضم والاستمرار	183	يصلح الفلفل في الغذاء	183
وفيه قوة على النكاح	184	والزنجبيل ليزن الصلاح	184
النفع من برودة الأحشاء	185	وفي الخلتجان بلا خفاء	185
ينفع في مضاجع الحبيب	186	وشربه في لبن الحليب	186
يزيد في تقوية الهضام	187	والدارصيني مع الطعام	187
تطيب الطعام والأفواه	188	كذلك القرفة في قواها	188
لكبد وسائر الأحشاء	189	والمصطكي لسائر الأعضاء	189
وللذي يحتاج للجفاف	190	وشربها للمعدة الضعاف	190
وللذي يشكو البطن وطبعه	191	والكرويا للرياح الصعبة	191
وهي لبرد في الحشا عجيبة	192	وتذهب النفخو الرطوبة	192
وهو إلى المرطوب ذو صلاح	193	كذلك الكمون في الرياح	193
أفعاله في الاشتهاء جارية	194	وعقده المعروف بالبقراطية	194
لكنه ملذذ الغذاء	195	والزعفران يجلب الغشاء	195
فإنه يذهب منه الريح	196	وكل ما يدخله التخليج	196
يضر في الصيف وفي الخريف	197	والحرّ في المرّ مع التحفيف	197
ويورث القولنج في الأمعاء	198	وينفع الشبوح وفي الشتاء	198
ينفع في الصيف وللمحروور	199	والخل بارد على المشهور	199

200	ولزيت حار لِيُنَّ المرار	يصلح للأدواء بالتكرار
201	والخلو منه للطعام فاضل	هذا الذي ذكرت الأفاضل
202	القول في الإجمال في الألبان	وما الذي يصلح للإنسان
203	وألين الألبان للأجسام	اللبن الحليب في الطعام
204	لأن فيه اللين والحرارة	لكنه يزيد في المرارة
205	والرايب الغليظ في الألبان	يضر بالدماغ والأسنان
206	وينفع المحرور بالتبريد	ومثله المخيض في التسديد
207	وحلوه أسلم للأعصاب	لكونه في الحر في اقتراب
208	والجين الطري حين العقد	رطب المزاج مائل للبرد
209	وماؤه البارد وهو الميس	حققه الفاضل جالينوس
210	يصلح للييس وللمرار	وللذي شكى بحر طاري
211	والجين المملوح فيه حدة	يزيدها إذا الطول المدة
212	والزيد لين مع اعتدال	في طبعه ينفع للسهال
213	كذلك السمن في لبانه	لكونه أشد من اسخان
214	القول في المياه بالإجهار	وما الذي يصلح من أنهار
215	أفضل المياه ماء المطر	في الحين أن يسلم من تغار
216	وجيد المياه من أنهار	كثير العذب الخفيف المجاري
217	ثم الذي يجري من العيون	تجر له في صالح من طين
218	وفي الذي من معدن الحديد	النفع للإسهال والكابود
219	وفي الذي من معدن النحاس	رداءة وشدة في الباس
220	وفي الذي بمعدن الرصاص	الييس في البطون خصاص
221	وفي الذي يجري على الكبريت	مضرة تؤول للتقويت
222	وفي الذي يجري على الأملاح	منفعه في علل الرياح
223	وفي الذي يطبخ بالشعير	النفع للمحموم والصغير
224	القول في مركب الطعام	ملخصاً يأتي على التمام

فإنه يعرف بالفطير	والخبز إن خلا من الخمير	225
لم تف القوى إنضاجه	وهو بطيئ الهضم ذا فجاجه لذاك	226
من حرّة وبرودة مؤتلفة	وفي الخمير قوة مختلفة	227
يصلح للأجسام بالتحقيق	والخبز من سميد أو دقيق	228
فليس للعدا بالمختار	والخبز إن كان من الخشكار	229
غليظة في جرمها مرطبة	وطبع ما يعرف بالمركبه	230
لكنه ليس أو التحرير	كذلك الرفيس بالخمير	231
ولا يوافق الذي بالحر	والحر فيهما لأجل التمر	232
وهي اليابس المرأ عجيبه	والحر في الم قرصة والرطوبة	233
فإنه يوصف بالتلين	والسمن إن وقع في العجين	234
ترطب البطون بالاتفاق	واصنع الثريد بالأمرق	235
فإنه يزيد في التألم	وحاذر الكسكس خوف البلغم	236
بحكمة طاب لنا استعماله	لكنه ان أحكمت اعماله	237
بالزعفران والدجاج الشافي	وخيره من السميد الصافي	238
ثقيلة على خلاف القروية	وقل على أنواع تلك الأثرية	239
عن تعب للجسم إذا تربص	وكن إذا اقتديت بالحمص	240
إذا كان من فرط الحفوف نال	وترفع الهريسة السعال	241
تحدث أيضا قوة على الجماع	لكنها غليظة الطباع	242
من غلظ وقوة ولين	ومثلها في الكعك من البرّين	243
وبعضها يوصف بالكثافة	والحر قُل واليبس في الكنافة	244
ولا ترى محمودة في الجسم	وليس في الإسفنج سوء هضم	245
فإنها غليظة ملينة	وكل ما يعرف بمجنبة	246
لأنه مختلف التركيب	والحر في المقروص والترطيب	247

248	والمزمن المضر بالأعضاء	ردي في للمبرود في الغذاء
249	وإذا طبخت الأرز بالأوراق	فإنه للجسم ذو وفاق
250	والليس في الكعك وفي الشماط	وتحسان البطن كالملطاط
251	ومن يرد زيادة الدواء	فليأكل الطيب من شواء
252	أو الذي طجن من لحوم	فإنه في حده المعلوم
253	والحر في البندق والمركاس	كذا الشرايح بلا التباس
254	وكل ما خلل من ألوان	فإنه للبرء في الأبدان
255	إلا إذا أدخله التركيب	فبعضه لبعض قريب
256	مثال ما تراه في المرورية	فإنها مجموعة من أغذية
257	كالعين والعناب والزبيب	واللوز والخل على الترتيب
258	وجنب القديد في السوداء	فإنه يجلب كل داء
259	وكل ما يعمل من دجاج	فإنه يصلح للمزاج
260	لكن إذا شويته بالنار	ويعصر الليم على مقدار
261	والحر في الحلوى باعتدال	وشأنها النفع من السعال
262	والحر والبدء في الزلاية	وهي لصاحب الحصاة موزية
263	القول في خاتمة الكتاب	وقد مضى القول بالصواب
264	واعلم أن صحة الأبدان	هي التي تنفع في الإنسان
265	وأحوج الناس ألين الأمترا	لكونهم أئمة بلا امترا
266	وفي صلاحهم صلاح العالم	هذا الذي يقول كل عالم
267	فإن ترد له الطعام فخذ	من السريع في انهضام
268	بقدر ما يكفي على اعتدال	من غير إكثار ولا إقلال
269	وذاك عند شهوة الطعام	وراحة النفس من الآلام
270	وجنب الفول مع الألبان	كذلك الهريسة مع رمان
271	وتابع الحيتان بالحلواء	فإنها لها من الدواء

من زنجبيل تكتفي من المحن	272	وخذ إذا أمعنت في شرب اللبن
عن مسرع الهضم من الطعام	273	وقدم المبطى في انهضام
بعد هنا من الطعام الوارد	274	واشرب من الماء القليل البارد
فالحق القول بالحدار	275	وكل ما ذكرت باختصار
لسعد مولانا الرفيع الشان	276	وها هنا انتهيت بالمعاني
العطر المبارك الندي	277	ثم السلام الطيب العلي
ما غرد الطير بكل واد	278	على مقامك الرفيع الناد
أحمد نجل حسن والخطيب	279	من منشئ النظم على الترتيب
ويرى عليها السعد والإقبال	280	عدتها نصا بلا اختلال
من عام جب بعد ذال تحسم	281	تاريخها في رجب الفرض الأصم

الحمد لله

محتوى الأرجوزة:

قسم ابن قنفذ أرجوزته إلى عشرة (10) أقسام ويمكن أن نسميها فصولا

أولا/ فصل القول في طبائع الحبوب بحسب الشهرة والتجريب: يضم هذا الفصل أفضل الحبوب في المأكول وذكرها بمنافعها والتي تعد بالصحة والمنفعة على الأبدان كما أنها مفيدة للجماع والنكاح وتزيد في المنى وأهم هذه الحبوب ذكر: الشعير، حب الروز، الحمص، الفول، الحلبة، العدس، الجلبانة، اللوبياء، الجلبلان، حب العزيز، الزنجبيل.

ثانيا/ فصل القول المعروف في البقول لرجز الكلام والفصول: احتوى هذا الفصل على أهم البقوليات التي لديها نفع وصحة على الإنسان ومن أهمها ذكر لنا: الخس، السريس (الشيلكور **Chicorée**)، اليقطين (قرع العسل **Citouille**)، البسباس، الأسبانخ (**Corchorus** Epinard)، الحمقاني (رجلة **Pourpier**)، الملوخيا (جوتية **Corchorus olitoruis**)، الصلق، اللفت، الجزر، الأذنجان (البذنجان **Aubergine**)، الكرنب، الخرشف، الشبت (**Aneth**)، النعنع، الفجل (**Radis**)، الثوم، البصل.

ثالثاً/ فصل القول في اليابس والخضراء من الفواكه على مثل الولا ء: تمحور هذا الفصل حول أهم الفواكه الموجودة على اليابسة وذكرها على النحو التالي: التين، الحوصوم (نوع من العنب **Verjus**)، العنب، حب الرمان، الخوخ، المشمش، التفاح، الكنمرة (الاجاص **Poirier commun**)، التوت، حب الملوك، الموز، الزعرور، الدلاع، البطيخ، قصب السكر، الزبيب، التمر، البندق، اللوز، الجوز، القسطل (نوع من البلوط يأكل مشويا)، البلوط.

رابعاً/ فصل القول بالإيجاز في اللحوم بمطلق الأحكام والعموم: خصص ابن قنفذ هذا الفصل لأهم أنواع اللحوم وذكر فائدتها علة الجسم ومن بين أهمها نذكر: لحم الجدي، لحم المعز (الحولي)، لحم الخرفان، لحم العجل، لحم الجمل، لحم الظبي، لحم البقر الوحشي، لحم الليث، لحم النمر، لحم القنفذ، لحم الأرنب، لحم الذئب، لحم الدجاج، لحم الثعلب، لحم الحمام، لحم الوراشرين (طائر يشبه الحمام)، لحم الفواخت (نوع من الطيور يمامة مطوقة)، لحم الحجل، لحم الطاووس، لحم النعام، لحم العصفور، لحم الحوت.

خامساً/ فصل القول في الأعضاء باختصار من غير ما طول ولا إكتار: هذا الفصل خصصه العلامة ابن قنفذ للكلام عن أهم الأعضاء الموجودة في الحيوانات التي ذكرت في فصل القول بالإيجاز في اللحوم وذكر لنا أهم الأعضاء التي تأكل ودورها في التغذية مثل: لحم الرؤوس، الأكارع، الدماغ، القلوب، الكرش، الأمعاء، الكلوة، الشحم.

سادساً/ فصل القول في توابل الطعام مرتباً يأتي على انتظام: فصل التوابل جعل منه صاحب الأرجوزة ذكراً لأهم التوابل المستعملة في الطبخ والتي تعود بالمنفعة على صاحبها ومن بين التوابل المذكورة نجد: الفلفل، الزنجبيل، الخلنجان (نوع من النبات يشبه الزنجبيل **Petit galanga**)، الدار صيني (قشرة شجرة يشبه القرفة **Cinnamomum**)، القرفة، المصطكي (سماء ابن منظور في لسان العرب العلك الرمي فهو شجرة من عائلة الفستقيات **Mastic**)، الكروية، الكمون، الزعفران، الخل.

سابعاً/ فصل القول في الإجمال في الألبان وما الذي يصلح للإنسان: احتوى هذا الفصل على أهم الألبان التي يتناولها الإنسان وتعود بالفائدة وتزيل معظم أمراضه ومن ما ذكر في الأرجوزة ما يلي: اللبن، الحليب، الرايب، المخيض (اللبن الممخوض **Babeurre**)، الجبن الطري، الجبن المملوح، الزبدة، السمن.

ثامنا/ فصل القول في المياه بالإجهار وما الذي يصلح من أثمار: هذا الفصل لخصه مؤلف الأرجوزة في المياه الصالحة وأفضلها ومن بينها والتي أشار إليها: مياه الأمطار، مياه الأنهار الخفيفة والعذبة، المياه التي تجري في العيون والتي تحتوي على مجموعة من المعادن كالحديد والنحاس والرصاص والكبريت والأملاح وكذلك المياه الصالحة للطبخ.

تاسعا/ فصل القول في مركب الطعام ملخصا يأتي على التمام: هذا الفصل ذكر فيه ابن قنفذ القسنطيني أشهر المأكولات التي انتشرت في زمانه وكانت تستعمل خاصة في المغرب العربي والفائدة منها للأبدان ومن أهم هذه الأطباق: الخبز، الفطير، خبز السميد أو الدقيق، الرفيس، الثريد (طعام من خبزٍ مفتوت ولحم ومرق)، الكسكس، السميد الصافي بالزعفران والدجاج الشافي، الهريسة، الكعك، الكنافة (حلوى تتكون من خيوط عجين، يضاف إليها السمن والسكر وتصنف ضمن المكسرات)، الاسفنج، المقروص، الأرز بالمرق، طجن اللحم، القديد، الدجاج المشوي، الزلابية.

عاشرا/ فصل القول في خاتمة الكتاب وقد مضى القول بالصواب: في هذا الفصل قدم لنا ابن قنفذ القسنطيني حوصلة على الأطعمة والأشربة اللائقة مركزا على الغذاء الصحي الذي يفيد الأجسام والأبدان ففي نظره ان صحة الأبدان هي التي تنفع الإنسان.

4. خاتمة:

نستنتج في الأخير ومن خلال تحليلنا لأرجوزة العلامة ابن قنفذ القسنطيني في الأغذية والأشربة ونقول أنها تجمع بين الطب والصيدلة توصلنا إلى مجموعة من النتائج والتي يمكن حصرها فيما يلي:

- ابن قنفذ قدم لنا لمحة عامة عن أنواع الأطباق السائدة والمستعملة في عصره خاصة في منطقة الغرب العربي وبالضبط المغرب الأوسط وخير مثال (الكسكس، الكعك، الكنافة، الاسفنج، الأرز بالمرق، طجن اللحم)؛

- تأثر بالطب اليوناني وتجلى ذلك في ذكره لكل من جالينوس وأبقراط؛

- قدم لنا تقسيما مفصلا وعلميا للأغذية النباتية والحيوانية؛

- ركز على دور النباتات والأعشاب والتوابل في علاج الأمراض السائدة في عصره والصالحة لكل

زمان ومكان؛

- التأثير الفعال للأغذية النباتية في الجماع والنكاح؛
- الاستفادة من النظريات الطبية اليونانية خاصة نظرية الأخلاط الأربعة (المرة الصفراء، المرة السوداء، البلغم، الدم) التي تعتبر أساس الطب القديم ونظرية الأمزجة (الحرارة، الرطوبة، البرودة، اليبوسة) والتي شرحها وفسرها وقدم فيه أمثلة، وهنا يظهر إسهامه في تطوير الطب محاولا تبسيطه قصد العمل به في الحضارة العربية الإسلامية؛
- كما نلتمس في الأرجوزة عبقرية ابن قنفذ القسنطيني في الرياضيات والتي يعتبر من بين روادها في المغرب الأوسط خاصة في شروحه ويظهر ذلك في البيت الأخير من الأرجوزة مستعملا طريقة حساب الجمل والتي اشتهرت عند المسلمين، قال ابن قنفذ؛
تاريخها في رجب الفرد الأصم من عام في بعد ذال الحتم
استعمل ابن قنفذ كلمة من عام في بعد ذال، أي كتبها سنة 790 هـ، فالحر ف " في " بحساب الجمل يعني: ف = 80، "ي" = 10، "ذ" = 700.
- لذا نقول بأن ابن قنفذ القسنطيني في أرجوزته أكد وبين لنا دور التغذية والتداوي بالأعشاب في القضاء على الأمراض والأوبئة وتبقى صالحة لكل زمان ومكان خاصة في عصرنا المعاصر الذي يعاني جائحة كورونا، فكم نحن بحاجة إلى هذه الأعشاب والأخذ بها بغية القضاء على الأمراض وهنا نفتح باب البحث عن دور التغذية والتداوي بالأعشاب في القضاء على الوباء.

5. قائمة المراجع:

1. ابن أصيبعة. (1882). عيون الأنباء في طبقات الأطباء، ج1، القاهرة؛
 2. ابن عبد البر. (1347). جامع بيان العلم وفضله، ج3، القاهرة؛
 3. أحمد باب التنبكتي. (2000). نيل الابتهاج، تقديم عبد الحميد عبد الله الهرامة، ط2، دار الكتاب، طرابلس؛
 4. الغزالي. (1346). إحياء علوم الدين، ج1، القاهرة؛
 5. ابن القاضي. (1899). جذوة الاقتباس. فاس، مطبعة حجرية، المغرب؛
 6. ابن قنفذ القسنطيني. (1968). الفارسية في مبادئ الدولة الحفصية، ت. م. التركي، الدار التونسية للنشر. تونس؛
 7. ابن قنفذ القسنطيني. (1983). الوفيات، مؤسسة نويهض الثقافية، بيروت؛
 8. ابن قنفذ القسنطيني. (1965). أنس الفقير في عز الحقيير، المركز الجامعي للبحث العلمي، الرباط؛
 9. أحمد باشا. (1983). التراث العلمي للحضارة الإسلامية ومكانته في تاريخ العلم والحضارة، دار المعارف، القاهرة؛
 10. ابن خلدون. (د.س)، العبر وديوان المبتدأ والخبر تاريخ ابن خلدون، ط.م، بيت الأفكار الدولية، الأردن؛
 11. جرجي زيدان، (د.س)، تاريخ التمدن الإسلامي ج3، دار الهلال، القاهرة؛
 12. عبد الرحمان مرحبا، (1981)، موجز في تاريخ العلوم عند العرب. ط3، دار الكتاب اللبناني، لبنان؛
 13. ابن منظور، (1998)، لسان العرب، مجلد4، دار المعارف، القاهرة.
6. هوامش:

- 1- الغزالي. (1346). إحياء علوم الدين، ج1، القاهرة، ص 13-17.
- 2- جرجي زيدان، (د.س)، تاريخ التمدن الإسلامي ج3، دار الهلال، القاهرة، ص 74.
- 3- ابن أصيبعة. (1882). عيون الأنباء في طبقات الأطباء، ج1، القاهرة، ص 133.
- 4- جرجي زيدان، مرجع سابق، ص 38.
- 5- ابن عبد البر. (1347). جامع بيان العلم وفضله، ج3، القاهرة، ص 37.
- 6- ابن منظور، (1998)، لسان العرب، مجلد4، دار المعارف، القاهرة، ص 2630-2631.
- 7- عبد الرحمان مرحبا، (1981)، موجز في تاريخ العلوم عند العرب. ط3، دار الكتاب اللبناني، لبنان، ص 91.
- 8- ابن خلدون. (د.س)، العبر وديوان المبتدأ والخبر تاريخ ابن خلدون، ط.م، بيت الأفكار الدولية، الأردن، ص 269.

⁹ - أحمد باشا. (1983). التراث العلمي للحضارة الإسلامية ومكانته في تاريخ العلم والحضارة، دار المعارف، القاهرة، 169.

¹⁰ - ابن قنفذ القسنطيني. (1965). أنس الفقير في عز الحقيير، المركز الجامعي للبحث العلمي، الرباط، 48.

¹¹ - أحمد باب التنبكي. (2000). نيل الابتهاج، تقديم عبد الحميد عبد الله الهرامة، ط2، دار الكتاب، طرابلس، 110.

¹² - ابن القاضي. (1899). جذوة الاقتباس. فاس، مطبعة حجرية، المغرب، 79.

¹³ - بن قنفذ القسنطيني. (1968). الفارسية في مبادئ الدولة الحفصية، ت. م. التركي، الدار التونسية للنشر. تونس، ص54.

¹⁴ - ابن قنفذ القسنطيني. (1965). أنس الفقير في عز الحقيير، مصدر سابق، ص 71.

¹⁵ - المصدر نفسه، ص 71.

¹⁶ - ابن قنفذ القسنطيني. (1983). الوفيات، مؤسسة نويهض الثقافية، بيروت، ص 380.