

أرجوزة نادرة في الغذاء والطبخ لابن قنفذ القسنطيني

(740 - 810 هـ / 1340 - 1407 م)

A rare prosody (Ūrgzat) of food and cooking by Aḥmed ibn Qufuḍ Al Qusenṭīnī (740 - 810 AH / 1340 - 1407 A.D.)

أ.د./ سعدي شخوم * Pr/ chakhoum saadi

جامعة سيدي بلعباس – university sidi bel abbes

saadichakhoum@gmail.com

معلومات المقال/ History of the article

الإرسال/ Received	المراجعة/ Accepted	القبول للنشر/ Published
2019/07/08	2019/09/24	2019/12/30

ملخص:

يعتبر أحمد بن حسين بن علي بن الخطيب القسنطيني من أهم أعلام قسنطينة في القرن الثامن (الرابع عشر الميلادي) بفضل تأليفه التي مست أغلب أبواب العلوم، وهذه الأرجوزة في الغذاء تعتبر من نواذر تأليفه، فهي علاوة على أنها تمس جانبا من جوانب العلاج الغذائي تعطي صورة لطبيعة المزروعات والأغذية بل وفنون الطبخ بالمغرب عامة وقسنطينة وأحوازها خاصة، والمخطوط الذي ستناوله من نسختين نسخة الخزانة الحسينية تحت رقم ومسطرتها 16 سطرا وابعادها 30 X 20.5 سم رقمها 515 ضمن مجموع مكونة من تسعة ورقات، أما النسخة الثانية فهي من المكتبة الوطنية بباريس تحت رقم 2942، بنفس الأبعاد تقريبا مسطرتها 15 سطرا، مكونة من 10 (عشرة) ورقات، ولعلنا من خلال هذه الرسالة التي تحمل عنوان رسالة في الأغذية والأشربة نستطيع تقسيم الملامح العامة لفن الطبخ في القرن التاسع الهجري (الرابع عشر الميلادي) بالمنطقة المذكورة ويمكن للنقد العلمية أن تثري اهتمامات الباحثين في هذا الباب، كما أنها من ناحية الآثار الاقتصادية والاجتماعية وأفريقيهما أن تفتح مجالاً مهماً للاستفادة من مثل هذه النواحي في التنمية المحلية .

الكلمات المفتاحية: أرجوزة، ابن قنفذ القسنطيني، المخطوط، الغذاء، الطبخ.

Summary:

Ahmed ibn Qufud Al Qusentini is considered one of the most important figure of Constantine in the eighth century (14th Century AD) through his tapery, which touched most of the field of science, and this prosody in food is considered one of the most important flags of Constantine in the eighth century (14th century AD), in addition to touching an aspect of food therapy that gives a picture of the nature of crops and foods and even the cooking arts in Megherb in general and Constantine and its special preserves, the manuscript that will be taken from two copies of the Royal Library of Marroco under the number and ruler 16 lines and dimensions 30 x 20.5 cm n° 515 within A total of nine papers, the second version is from the National Library of Paris under n° 2942, with approximately 15 lines, consisting of 10 (ten) papers, and perhaps through this letter entitled (Risalah fi aqdiyah wa al-ašriba) "communication in Food and Beverages" we can provide the general features of the art of cooking in the century For the ninth Hijri (14th AD) in the region mentioned and scientific criticism can enrich the interests of researchers in this section, as well as in terms of economic and social effects and their prospects .

key words: Ūrġzat, ibn Qufud Al Qusentini, The manuscript, Food, cooking.

مقدمة

اتسع المغاربة في معارف الفنون المرتبطة بالتمدن في الفترة الموحدية حيث بلغوا مداهم ، وظهرت التأليف الدالة على هذا الحال لعل كتب الفن والطبخ كانت مما يمكن الاستدلال به على هذه الميزة نذكر على سبيل المثال كتاب ألوان الصيدلة في أنواع الأطعمة لمؤلف مجهول و كتاب فضالة الخوان في طبيبات الطعام و الألوان لابن رزين التحيبي وكتاب الأغذية وحفظ الصحة لابن خالصون وغيرها¹، وبقي الحال في دول المغرب التي تلت انهيار الدولة الموحدية، غير ان أغلب المخطوطات والكتب التي عرضها الباحثون تركزت في الدولة المرينية وتظهر لنا أخرى زيانية أو حفصية، وسنحاول في عرضها هنا تقديم مثال على مخطوط لعالم مخضرم جغرافيا ينتمي للمغرب الأوسط وتنقل بين دول المغرب ونعني هنا ابن قنفذ القسنطيني

الفقيه والرياضي المشهور²؛ والمخطوط عبارة عن أرجوزة تنسب لابن قنفذ في الأغذية والأشربة تعطي صورة لواقع الطبخ وفنونه في المغرب الأوسط .

وصف المخطوط:

يعدّ المفهرس الفرنسي دوسلان من الأوائل الذين أشاروا لهذا المخطوط في وصفه لنسخة باريس³، ثم أشار المفهرسون للنسخة الثانية بالرباط بالخزانة الحسينية⁴، والمخطوط علاوة على أنه يمس جانباً من جوانب العلاج الغذائي تعطي صورة لطبيعة المزروعات والأغذية بل وفنون الطبخ بالمغرب عامة وقسنطينة وأحوازها خاصة، والمخطوط الذي ستناوله من نسختين نسخة الخزانة الحسينية تحت رقم ومسطرتها 16 سطراً وابعادها 30 X 20.5 سم رقمها 515 ضمن مجموع مكونة من تسعة ورقات، أما النسخة الثانية فهي من المكتبة الوطنية بباريس تحت رقم 2942، بنفس الأبعاد تقريباً مسطرتها 15 سطراً، مكونة من 10 (عشرة) ورقات. ولم يذكر المترجمون لابن قنفذ انه له أرجوزة في الغذاء او العلاج وإنما ذكروا أن له تأليفاً في الطب بعنوان أنس الحبيب عند عجز الطبيب لكنهم لم يذكروا إن كانت رجلاً أم نثراً، والأرجوزة أهداها لأمير من الأمراء ويظهر ذلك من خلال بيته في الجزء الأخير عندما يقول:

وإن ترد مولاي لذة الطعام فخذها مما لا يطول انهضام⁵

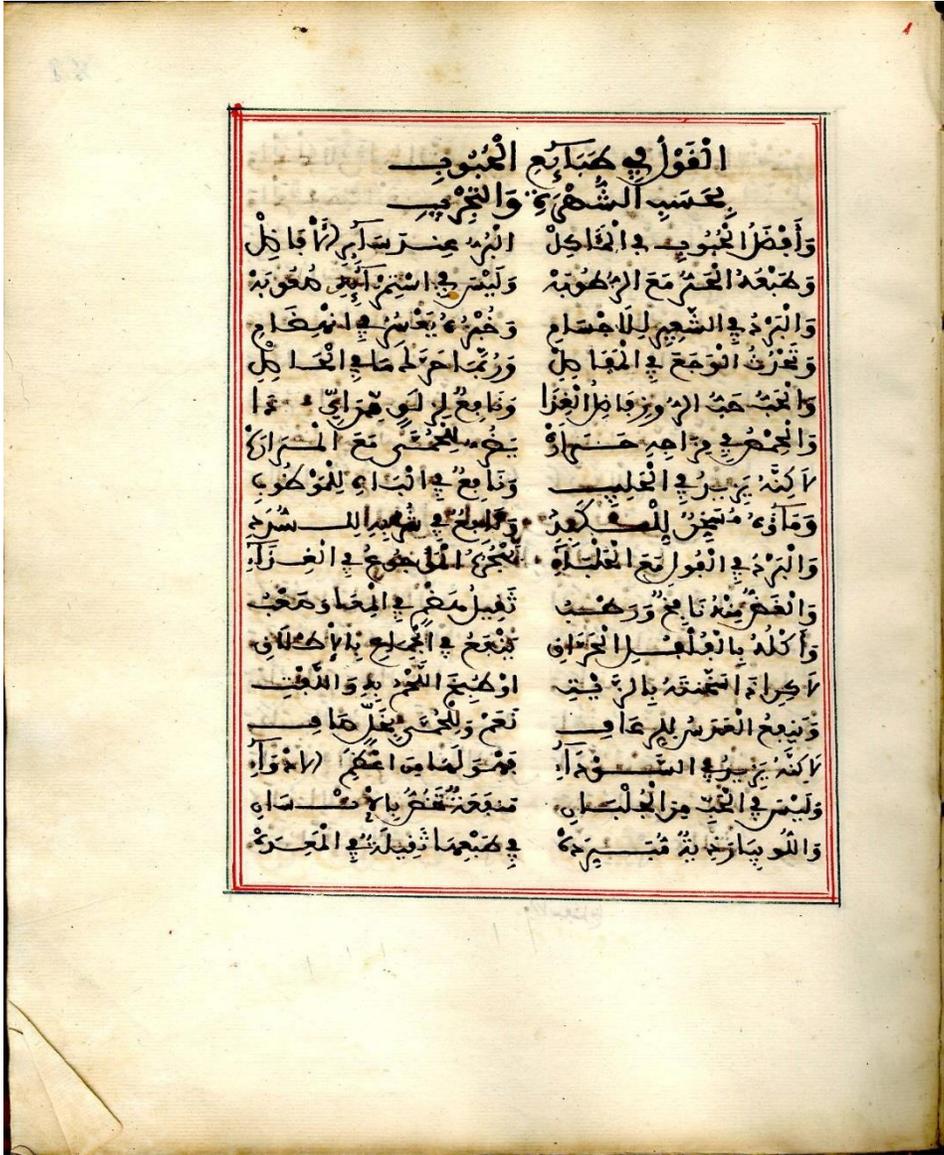
ولم يذكر المؤرخون والمترجمون ولا ذكر هو في كتابه أنس الفقير حول علاقة مباشرة له بالسلطين والمعروف أنه تنقل بين فاس وتلمسان وقسنطينة موطنه التي استقر بها بعد رحلة إلى المغرب⁶.

خصائص الغذاء والطبخ من خلال المخطوط:

يعمل ابن قنفذ عبر هذا التأليف على التركيز على الغذاء الصحي لكنه كان أكثر استعمالاً للنظريات الإغريقية المؤثرة في الطب العربي مثل نظرية العلل الأربعة ونظرية الأمزجة ونظرية الأخلاط الأربعة ونظرية القوى⁷، فقد صاحب الحديث عن هذه النظريات الحديث عن أفعال الغذاء ولم يتوقف هنا بل إن ابن قنفذ قد نقل بعض أنواع الطبخ التي امتاز بها المغاربة عموماً وأهل قسنطينة خصوصاً. ومن الناحية العملية قسم الأغذية إلى أغذية نباتية وحيوانية وكذا ذات علاقة بالمعدن عندما تحدث عن كما أضاف إلى ذلك تركيب الأغذية طارحاً فنونا من الأطعمة

التي امتاز بها الطبخ مثل حديثه عن مركب الطعام في البيت الرابع والعشرين بعد المقتين وقد قدم صنوفا من الأطعمة التي كانت منتشرة في تلك الفترة⁸.

صورة لنسخة الرباط



، صلح على الله بالكاف ، و صج و اختلف و الالب ،
 ، القول في طب مع الحبوب ، بحسب الشهرة و التويب ،
 ، و افضل الحبوب المياكل ، ابو محمد سيار الازن ضلك ،
 ، و طبع الحشوم مع الرطوبه ، وليس في استمارة صنعو سده ،
 ، و البرد في الشعر للاجسام ، و خابن يعسر في الخطا ما ،
 ، و يحدك الاوجاع في الناحيل ، و زما حول ما في كاحيل ،
 ، و الحبيب جرب الورد افضل الغدا ، و مانع في زلق من ارجي ذاء ،
 ، و المحص في مواجها الحوان ، يضرب بجماع و المسدان ،
 ، لكنه نون في الحليب ، و مانع في البهه للطوب ،
 ، و لوقه منحن للكلب ، و مانع في شربها ليد ،
 ، و البرد في القول مع الكلباء ، يهون الوجع في الغدا ،
 ، و الغض منها مانع من رطب ، تغفل في طعمه من المعان صعب ،
 ، و اكله يغلب الحسرة ارق ، يمنع في اجماع بالاطلاق ،
 ، لكن اذا اخنثه بالزبيب ، او طبخ بالخمر و اللب ،
 ، و يمنع العدرس للحمات ، نعم و لا يخل صا مح

المتن المحقق

بسم الله الرحمن الرحيم صلى الله على سيدنا ومولانا محمد وآله

1. الحمد لله المنير القادر الأحد الفرد القديم الفاطر
2. البارئ المصور الغفار المالك المهيم القهار
3. أحمده على توالي نعم حمدا كثيرا دافعا للنقم
4. ثم صلاة الله والسيّام ما اختلف الضيآء والظلام
5. على النبي المصطفى الكريم الصادق المصدق العظيم
6. محمد المرسل بالكتاب هادي المضل منهج الصواب
7. خصه الخالق بالكمال وجودة الأخلاق والجلال
8. والزهّد والعطاء والقناعة والحوض للإيراد والشفاعة
9. والعزّ والتواضع الكثير والرفق بالغبني والفقير
10. فبيّن الحلال والحراما وقرب العقول والأفهاما
11. وبلغ الرسالة المعظمة وختم النبوة المكرمة
12. وجعل الطب قسيم الدين بقوله علمان بالتبيين
13. صلى الله عليه بالكمال وصحبه والخلفاء والآل
14. وبعد أن أشعر في الكلام من سائر الطب على القوام

القول في طبائع الحبوب

بحسب الشهرة والتجريب

15. وأفضل الحبوب في المآكل البرّ عند سائر الأفاضل
16. وطبعه التحرم مع الرطوبة وليس في استمرائه معوبة

17. والبرد في الشعير للأجسام وخبزه يعسر في انهضام
18. وتحدث الوجع في المفصلات وربما حرك ما في الحاصل
19. والحب حبُّ الروز فاضل الغذا ونافع في زلق من أي ذا
20. والحمص مزاجه الحرارة⁹ يضرُّ للحمى¹⁰ مع المراحة
21. لكنه يزيد في الحليب ونافع في الباه للمرطوب
22. وماؤه مسخن للكبد ونافع في شربه للبرد
23. والبرد في الفول مع الحلباه يهجره الموجوع في الغداء
24. والغض منه نافع رطبٌ ثقيل هضم في المعصا وصعب
25. وأكله بالفلفل الحراق ينفع في الجماع بالإطلاق
26. لكن إذا سخنته بالزيت أو طبخ اللحم به واللفت
27. وينفع العمدس للرعاف نعم وللحمى بخيل صاف
28. لكنه يزيد في السسوداء فهو لها من أعظم الأدوية
29. وليس في الحب من الجلبان منفعة تخص بالإنسان
30. واللوبياء ردية مبردة في طبعها ثقيلة في المعدة
31. والجلجلان ثابت التبيين وطبعه الترطيب والتسخين
32. والحر في حب العزيز فاعلم وهو الذي يسمى بحب الديلم
33. يزيد في المنى والنكاح وليس للصفراء بالصالح
34. ويفعل التسخين في الأبدان رطب المزاج البزر من كتان
35. وينفع السعال والخشونة في الحلق بالحر وباللدونة
36. وأكله بالعسل المبروق والزنجبيل الفائق الفائق المتفق
37. ينفع في الجماع في التحقيق مجرب القول على الطرياق

57. والحرّ في الصلّق على الإطلاق ويُخرج البلغم باتفـساق
58. والجزر النافع فيه حرٌّ وهو لصاحبٍ أَلَم به ضرٌّ
59. وأكـله بالزنجبيل والـمـا واللحم من ضأن عجيب لـحـمـا
60. يزيد في البـهـاء وفي الجماع لكنـه مـثـيـرٌ للصداع
61. ودفع الدواء من الباذنجان ويحدث السوداء في الأبدان
62. ومثله الكـرنـب في الخصال لكنـه ينفـع للسهال
63. والخـرشف البري هو المختار ينفـع للأبـوال بالإدرار
64. ويذهب العـرق والتوتونة لأن في طباعها سـخـونة
65. واحكم¹⁸ على البسباس بالإسخان والرطب منـه نافع للإنسان
66. وينفع النسـا للأبـان ويحدث التسخين في الأبدان¹⁹
67. وينفع الشاكي لضعف البصر²⁰ لأنه يـدفع عنه الضرر
68. والشبث الورقـي فيه حر وييسه الشديـد فيه ضرر²¹
69. مـنافع للنعنع جـلية لأنـه للحرّ والعطرية
70. يزيل ما في القلب من أوجاع وفيه قـوة على الجماع
71. ويدفع الحادـث من فسواق وينفع المعدة باتفـساق
72. ويقطع القـيء بإخلاف وينفع المرطـوب بالجفاف
73. ويطرد البرد من الأحشاء ونافعٌ لزلـزلة الأمعاء
74. والفجل في الحر واليوسـة لأنها معروفة محسوسة
75. والثوم فيه اليبس والحرارة ويحدث الآلام في المرارة
76. وينفع المعلول بالريـاح فهو له في غايـة الصلاح
77. وصفه للمحرور وبالردي لأنه يحرم للـنبي

78. والبصل الأرتب ذو حرافة كالشوم في العرض واللطافة

79. يوافق المحتاج للجماع وينفع الظهر من الأوجاع

القول في اليابس والخضراء

من الفواكه على الولاء

80. والحر في التين مع الرطوبة وليس في استمرائه معوية

81. وغضه أرتب²² في المذاق قالوا وهذا مذهب الحداق

82. وشأنه التلين في الطبيعية يفعلها في مدة سريعة

83. والحصرم الحامض وهو البارد ينفع من به المرار الزائد

84. والحلو كل من سائر الأعناب يحمّد للشيخ والشباب

85. لكنه بطبعه المسخن يزيد في الجماع والمني

86. لكنه يزيد بالكبود وبالطحال اليابس الشديد

87. والمر منه للخراج فهذه أقسامه بالكامل

88. والحجم فيه القبض والتبريد وفعله في حالة شديد

89. وماؤه المعقود هو الرب وذا أرباح الرب

90. وفعله كالأصل في الرياح وهو على الطعام ذو صلاح

91. والحلو في الحب من الرمان موافق لسائر الأبدان

92. وماؤه الهاضم للطعام مسكن لوجع الحمام

93. والحامض المضر بالأعصاب ينفع للقيء وللالتهاب

94. ويقطع الإسهال من مرار ويذهب العطش بالإكثار

95. والخوخ بارد بطيء²³ في الهضم يحدث خلطاً بارداً في الجسم

96. وأكله قبل الطعام أوفق لكن إذا قشّرت فهو أليق

97. والمشمش سريع الاستحالة يزيد في البلغم لامحالة
98. وأحزره بعد الأخذ للطعام لأنه يزيد في الآلام
99. والحلو في التفاح بالتجريب يؤخذ في تقوية القلوب
100. والحامض الذي به برودة يؤخذ عند حدة شديدة
101. كلاهما يولدان الربح والحلو منهما يقويان الروح
102. والبرد في الحلو من الكمشرا وما سواه بارد بلا امترا
103. وأكله على الطعام سهل وأخذه على الطعام يعقل
104. والعين²⁴ رطب طبعه سهل لكنه الحلو النضيج الأكل
105. وأكله ينفع للسموم وليس للمحورور بالمذموم
106. والتوت قد يحول للفساد إن وافق²⁵ الأخلاط في الأجساد
107. والبرد في حامضه شديد وأخذه في حدة محمود
108. والحلو من حب الملوك الأحمر منفخ ملىن في الأثر
109. وسائر الأصناف منه بارد وأكله فجاً ردي زائد²⁶
110. والموز رطب طبعه مسخن ونافع في بابه ملىن
111. ومن شكاً²⁷ الوجع والقولنج²⁸ ينبغي أن يترك الأترجا
112. والحر في القتر²⁹ مع البيوسنة والبرد في شحمته محسوسة
113. وأكله بقشره ملاح لكونه تنفى به الرياح
114. وكل حامض كجرم الليم ينفع في الصفراء والسموم
115. ويهجر الزيتون من يراه بالبرد أو اليبس إذا شكواه
116. واحكم على الرجل العجيب بالبرد واليبس على الترتيب
117. أنواعه من تضح وحامض ورطبه ميس وقابض

118. يورث القولنج والأوجاعا في عصب ويضعف الجماعا
119. وفيه تسكين للقيء مبرئ وحبس اسهال نشأ عن حرّ
120. ومثله الزعرور في الأحكام كذلك النبق في الأجسام
121. وقل على الصمغ كالزعرور لكنّه ينفع للمحرور
122. كلاهما منفخ مريح وتركه في سلعة ملاح
123. واحكم على البطيخ بالجلء والنفع من حصى بلا امتراء
124. وشأنه سرعة الاستحالة قد انتهى في ذلك لا محالة
125. ونوعه المعروف بالدلاع يبرد الأجسام بالإجماع
126. وينفع الحمى في المصيف لأنه في غاية التلطيف
127. وطبعه كالطبع في القشياء يصلح للتطيف في الغذاء
128. والنفع في الخيار من الصفراء ويرده أقوى من القشياء
129. وقصب السكر للسعال واصنعه في الحر وفي الإسهال
130. والحر في الزبيد والرطوبة أفعاله محمودة عجيبة
131. لاسيما وجع الكبود أو بردها الذي على³⁰ التسديد
132. والتمر في مزاجه مسخن منخصب لكونه يسمن
133. والبرد قُل واليبس في الخروب يضر بالقولنج بالتجريب
134. والحر في العناب والترطيب وأخذه لسعلة عجيب
135. كذلك البندق في المراتب لكونه ينفع للعقارب
136. واللوز فيه الحر وباعتدال وينفع اليابس من سعال
137. وفضه الحامض بالبرودة يحدث أيضا سعلة شديدة
138. والجوز فيه الحر والصّداع ينشأ عنه العفن والقلاع

139. والقسط العاقل للبطون بحرّه وبردّه الموزون
140. وينفع البلوط في الأبول ببردّه ويُسسه المُوال
- القول بالإيجاز في اللحوم
بمطلق الأحكام والعموم
141. واللحم من جدّي رضيع سالم مُفضل مُوافق ملائم
142. والماعز الحولي في الألفاف دون الرضيع الحسن الأوصاف
143. وإذا توسط ففيه اليبس مُولد السودا كذا إن يحسّ
144. أعني به العموم في السوداء³¹ يجلب كل علة وداء
145. وأوفق الضأن هو الحولي وبعده في نوعه الفتي
146. وأرطب اللحم من الخرفان يجزره المرطوب في الإنسان
147. واحكم على المسن بالجفاف والبرد قل فيه بلا خلاف
148. يولد السودا في الأبدان يجزره الكبير بالزمان
149. ولحم ذاك الفحل في القوام لكونه يسرع في انهضام
150. يصلح للشيخ وللشبان وللذي يكثره النسيان
151. واحكم على الثني باليس الخفيف لأنه في طبيعه دون الكثيف
152. أراد ما كان من المهروم لأنه في يسه المذموم³²
153. ومثل إلى الأوسط في الجمال واعدل عن الكبير لا تبال
154. واللحم منه نافع في الغايه في الريح والشتاء كالشهاية
155. واللحم من ظبي بلا خلاف أفضل ما يصاد في الأطراف
156. يصلح للمرطوب في المزاج فهو له في غاية العلاج
157. والبقر الوحشي غليظ الطبع وطعمه يُحمد عند الدفع³³

158. ومثله لحم الحمار الوحشي يثقل أيضا في المعى والكرش
159. والليث في غذائه مدموم يهجره المبرود والمحموم
160. والنمر في طباعه كالقنفذ كلاهما مسخن للمقعد
161. واحكم على الأرنب باليبوسة واحكم على الثعلب بالملوسة
162. مثالهما الذئب على السواء وذاك في رداءة الغذاء
163. لحم الدجاج أفضل الطيور كذلك الدراج في المشهور
164. وفي الحمام شدة اللهب ينفع للجماع بالتجريب
165. وينفع المبرود والمسكوتا وينفع المفلوج والمسلبوتا
166. وفي الوراخين³⁴ مع الفواخت³⁵ أو حجل حرّ بلا تفاوت
167. يصلح للإسهال لحم الحجل يطبخ للسلق³⁶ خير العمل
168. والحر في الهام والطاوس كذلك الكركي وهو يابس
169. ومثله النعام في الطباع ولحمه يزيد في الجماع
170. والحر في العصفور بالإطلاق يصلح للجماع باتفاق
171. كذلك الأوز وهو رطب ثقيل في انهضامه صعب
172. والبرد في الحوت مع الرطوبة وفي انهضام جرمه صعوبة
173. وأصفر البيض من الدجاج أو غيره لبارد المزاج
174. وشربه مُسخن بالزنجبيل ينفع بالباه ولا له مثيل

القول في الأعضاء باختصار

من غير مأكول ولا إكثار

175. لحم الرؤوس لين ردي والفعال من أكواع جلي
176. وفي الدماغ البرد والرطوبة وفعله من بعضها عجيبة

177. وهي من الدجاج للإنسان تزيد في العقل والأذهان
178. وفي القلوب كثرة التسخين وقوة الغذاء بالتسكين
179. وفي الكابود الحر للمزاج وخيرها ما كان من الدجاج
180. وفي الطحال اليبس للمزاج يزيد في السودا والاختلاج³⁷
181. والكرش لا يحمل في الغذاء كذلك المجموع من أمعاء
182. والكسلوة الغليظة البطيئة ردية ومثلها في الريئة
183. والشحم في البرد والليانا واللحم فيه اليبس والسرخانا

القول في توابل الطعام

مرتبا يأتي على انتظام

184. يصلح الفلفل في الغذاء لقوة الهضم والاسترخاء
185. والزنجبيل لين الصلاح وفيه قوة على النكاح
186. وفي الخلنجان³⁸ بلا خفاء النفع من برودة الأحشاء
187. وشربه في لبن الحليب ينفع في مضاجع الحبيب
188. والدارصيني³⁹ مع الطعام يزيد في تقوية الهضم
189. كذلك القرفة في قواها تطيب الطعام والأفواه
190. والمصطكى⁴⁰ لسائر الأعضاء لكبد وسائر الأحشاء
191. وشربها للمعدة الضعاف وللذي يحتاج للجفاف
192. كرويا فلرياح الصعبة وللذي يشكو البطن وطبعه
193. وتذهب الفللفة الرطوية وهي لبرد في الحشا عجيبة
194. كذلك الكمون في الرياح وهو إلى المرطوب ذو صلاح
195. وعقده المعروف بالبقراطية أفتعاله في الاشتهاء جارية

196. ويذهب الزعتر بالقرقر والمغص الصعب بماء فاتر⁴¹
197. والزعفران يجلب الغشاء لكنه ملذذ⁴² الغذاء
198. وكل ما يدخله التخليج فإنه يذهب منه الريح
199. والحرّ في المرّ مع التجفيف يضر في الصيف وفي الخريف
200. وينفع الشيخ وفي الشتاء ويولد القولنج في الأمعاء
201. والخل بارد على المشهور ينفع في الصيف وللمحرور
202. ولزيت حار لينّ المرار يصلح للأدواء بالتكرار⁴³
203. والحلو منه للطعام فاضل هذا الذي ذكرت الأفاضل

القول في الإجمال للألبان

وما الذي يصلح للإنسان

204. وألين الألبان للأجسام اللبن الحليب في الطعام
205. لأن فيه اللين والحرارة لكنه يزيد في الحرارة
206. والرائب الغليظ في الألبان يضر بالدمماغ والأسنان
207. وينفع المحرور بالتبريد ومثله المخيض في التسديد
208. وحلوه أسلم للأعصاب لكونه للحرق في اقتراب
209. والجبن الطري حين العققد رطب المزاج مائل للبرد
210. وماؤه البارد وهو الميس حقه الفاضل جالينوس
211. يصلح لليبس وللمرار وللذي شكى بحر⁴⁴ طاري
212. والجبن المالح فيه حدة يزيد لها إذا الطول المدة
213. والزبد لين مع اعتدال في طبه ينفع للسعال
214. كذلك السمن به تلبين لكونه أشد في التسخين⁴⁵

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 اليبس في الباطون 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 وللصغير

القول في مركب الطعام

ملخصا يأتي على التمام⁴⁶

224. والخبز إن خلا من الخمير فإنه يعرف بالقطير⁴⁷
225. وهو بطيء الهضم ذا فجاجة لذلك لم تف القوى إنضاجه⁴⁸
226. وفي الخمير قووة مختلفة من حرّة وبرودة مؤتلفة
227. والخبز من سميد أو دقيق يصلح للأجسام بالتحقيق
228. والخبز إن كان من الخشكار⁴⁹ فليس للعدا بالمختار
229. وطبع ما يعرف بالمركبه غليظة في جرمها مرطبة
230. كذلك الرفيس بالخمير لكنه لليبس أو التحريير
231. والحر فيهما لأجل التمر ولا يوافق الذي بالحر

232. والحر في المقرّصة والرطوبة وهي اليابس المرآ عجيبة
233. والسمن إن وقع في العجين فإنه يوصف بالتليين
234. واستعمل الثريدا بالأوراق ترطب البطون بالاتفاق
235. وحاذر الكسكس خوف البلغم فإنه نصير للتألم
236. لكنه ان أحكمت أعماله بحكمة طاب لنا استعماله
237. وخيره من السميد الصافي بالزعران والذجاج الشافي
238. وقل على أنواع تلك الأطربة ثقيلة على خلاف القروية
239. وكن إذا اقتديت بالحمص عن تعب للجسم إذا تربص
240. وترفع الهريسة السعال إذا كان من فرط الحفوف نال
241. لكنها غليظة الطباع تحدث أيضا قوّة الجماع
242. ومثلها في الكعك من البزّين من غلظ وقوّة ولين
243. والحر قل واليس في الكنافة وبعضها يوصف بالكثافة
244. وليس في الإسفنج سوء هضم ولا ترى محمودة للجسم
245. وكل ما يعرف بمجبة فإنها غليظة ملينة⁵⁰
246. والحر في المقروض والترطيب فإنه مختلف التركيب
247. والمزمن المضر بالأعضاء رديّ في للمبرود في الغذاء
248. وإذا طبخت الأرز بالأوراق فإنه للجسم ذو وفاق
249. واليس في الكعك وفي الشماط وتحبسان البطن كالملطاط⁵¹
250. ومن يرد زيادة الدواء فليأكل الطيب من شواء
251. أو كالذي طجن من لحوم فإنه في حده المعلوم
252. والحر في البندق والمركاس كذا الشرايح بلا التباس

253. وكل ما خلل من ألوان فإنه للبرء في الأبدان
254. إلا إذا أدخله التركيب فبعضه لبعض قريب
255. مثال ما تراه في المرورية فإنها جموعة من أغذية
256. كالعين والقسطل والزبيب⁵² واللوز والخل على الترتيب
257. وجنب القديد للسوداء فإنه يجلب كل داء
258. وكل ما يعمل من دجاج فإنه يصلح للمزاج
259. لكن إذا شويته بالنار وتعصر الليم على مقدار
260. والحر في الحلوى باعتدال وشأنها النفع من السعال
261. والحر والتسديد في الزلاية وهي لصاحب الحصاة موزية⁵³

القول في خاتمة الكتاب

وقد مضى الكلام بالصواب

262. واعلم بأن صحة الأبدان هي التي تنفع في الإنسان
263. وأحوج الناس أليين الأمرا لكونهم أئمة بلا امترا
264. وفي صلاحهم صلاح العالم هذا الذي يقوله كل عالم
265. وإن ترد مولاي لذة الطعام فخذ مما لا يطول انهضام⁵⁴
266. بقدر ما يكفي على اعتدال من غير إكثار ولا إقلال
267. وذاك عند شهوة الطعام وراحة النفس من الآلام
268. وجنب الفول مع الألبان كذلك الهريسة مع الرمان
269. وتابع الحيتان بالحلواء فإنها لها من الدواء
270. وخذ إذا أمعت في شرب اللبن من زنجبيل تكفي من المحن
271. وقدم المبطى في انهضام عن مسرع الهضم من الطعام

272. واشرب من الماء القليل البارد بعد الهنا من الطعام الوارد
273. وجنب الطعام في امتلاء عند احتياج النفس للغذاء
274. وكل ما ذكرت باختصار والحق به العقول بالاحتراز⁵⁵
275. وهنا انتهت بالمعاني لسعد مولانا الرفيع الشأن
276. ثم السلام الطيب العلي الطاهر المبارك الندي
277. على مقامك الرفيع الناد ما غرد الطير بكل واد
278. من منشأ النظم على الترتيب أحمد نجل حسن والخطيب
279. عدتها نسا بلا اختلال ترى عليها السعد والإقبال
280. تاريخها في رجب الفرض الأصم من عام جب بعد ذال إن ختم⁵⁶

كامل بحمد الله وحسن عونه

على سيدنا ومولانا محمد وآله

الهوامش:

1-- محمد العربي الخطابي، كتب الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، دار الغرب الإسلامي، بيروت:

محمد بشير العامري، دراسات حضارية، دار المناهل 2012، ص-ص: 194-195.

2- حول ابن قنفذ يُنظر:

-أدولف فور ومحمد الفاسي، مقدمة تحقيق كتاب أنس الفقير وعزّ الحقيّر لابن قنفذ القسنطيني، منشورات المركز

الجامعي للبحث، الرباط: 1965، ص-ص: أ- ز.

-guergour (Youcef), Un mathématicien du Maghreb Ibn Qunfudh al-Qasantīnī (m. 810/1407), Actes du premier Colloque International sur l'Histoire des Mathématiques arabes, Alger 1-3/12/1986, Maison du livre, pp. 179-190.

3- G. Vajda , Index général des manuscrits arabes et musulmans de la bibliothèque Nationale de Paris, Paris 1953 - De Slane, Catalogue des manuscrits arabes de la bibliothèque Nationale de Paris, Paris 1883-95.

4- محمد العربي الخطابي، فهرس الخزنة الحسنية، مخطوطات الطب والصيدلة، دار الأفاق الجديدة الدار البيضاء،

ص:

- 5- ابن قنفذ، أرجوزة في الأطلعة والأشربة، الخزانة الحسنية بمجموع رقم 515، ورقة 88 ظهر.
- 6- أدولف فور ومحمد الفاسي، المرجع السابق، ص: ج.
- 7- شخوم سعدى الطب والأطباء بالأندلس من منتصف القرن الثالث إلى القرن التاسع الهجريين (منتصف القرن السادس إلى القرن الخامس عشر الميلاديين)، رسالة دكتوراه نوقشت بتاريخ 2009 بجامعة جيلالي اليابس سيدي بلعباس، ص-ص: 95-101.
- 8- ابن قنفذ، المصدر السابق، ورقة 87 وجه.
- 9- في نسخة باريس: حرارة: ابن قنفذ، أرجوزة في الطب، المكتبة الوطنية باريس رقم 2942، ورقة 1 وجه.
- 10- باريس: للجماع، نفسه.
- 11- في نسخة باريس: في إجماعها، ابن قنفذ، المصدر السابق، ورقة 12 ظهر.
- 12- السريس أنواع كثيرة كلها من جنس الهندباء، ومنه بقل وجنبه، وبستاني وبري وأحمر و أسود و أبيض:
-أبو الخير الإشيلي، عمدة الطبيب في معرفة النبات، تحقيق محمد العربي الخطابي، دار الغرب الإسلامي، بيروت: 1995، ج2، ص:538، رقم: 2253.
- 13- في نسخة باريس: لكنه قد جاوز بعض اليبس: ابن قنفذ، المصدر السابق، ورقة: 13 وجه.
- 14- في نسخة باريس: اليقطين: نفسه.
- 15- الأبيات الواردة بعد هذا الشطر إلى البيت التاسع والستين غير موجودة في نسخة الرباط:
-ابن قنفذ، المصدر السابق، نسخة باريس، ورقة 13 وجه.
- 16- يسميها النباتيون: فرنج والرجلة:
- ابن البيطار (موفق الدين أبو محمد عبد الله ابن أحمد) تنقيح الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، تحقيق محمد الرعي الخطابي دار الغرب بيروت: الطبعة الأولى 1990، ص:70، وص:169.
- 17- هذا البيت غير موجود في نسخة الرباط: ابن قنفذ، المصدر السابق، ورقة: 13 وجه.
- 18- في نسخة الرباط: وقل: ابن قنفذ، المصدر السابق، ورقة 83.
- 19- في نسخة الرباط:
- ويصلح النساء للأطبان ويجردن التسخين في الأبدان
- 20- في نسخة الرباط:
- وينفع الشاكي بضعف في البصر لأنه يدفع عنهما الضرر
- 21- في نسخة الرباط:
- والشبت المعروف فيه الحر وييسه الشديد فيه مر
- 22- في نسخة باريس أصعب. ابن قنفذ، المصدر السابق، ورقة 14 وجه.
- 23- في نسخة الرباط: رذ. ابن قنفذ، المصدر السابق، ورقة: 83 ظهر.

24- على حاشية الورقة اليمنى: مراده بالعين عين البقر وهو البرقوق الغليظ. ابن قنفذ، المصدر السابق، ورقة 84 وجه.

25- في نسخة الرباط: خـالط. نفسه.

26- في نسخة باريس:

وسائر الأجساد منه بارد وكله فح ردي زائد

27- في كلا النسختين: شكى. ابن قنفذ، المصدر السابق: ورقة 84 وجه.

28- في نسخة باريس. ومن شكى لوجع القولنج. ابن قنفذ، المصدر السابق: ورقة 15 وجه.

29- في نسخة باريس: القرّ. ابن قنفذ، المصدر السابق: ورقة 15 وجه ولعله المصنف باسم Citrus وقد يكون

المقصود هنا اليوسفية أو الحمض القريب منه المعروف بالليمون الهندي أو ليمون الجنة Citrus

30- في نسخة باريس. أو برد ينشأ عن التسديد. ابن قنفذ، المصدر السابق ورقة 19 ظهر.

31- في نسخة الرباط: بالسوداء. ابن قنفذ، المصدر السابق ورقة 85 وجه. هذا البيت غير موجود في نسخة باريس.

32- ابن قنفذ، المصدر السابق، ورقة 85 ظهر.

33- في نسخة باريس: ومُحمد... عند الدفع. ابن قنفذ ورقة 16 ظهر.

34- الوراشرين جمع ورشان طائر يشبه الحمام. الفيروز آبادي (محمد بن يعقوب)، القاموس المحيط، تحقيق محمد

نعيم العرقسوسي، مؤسسة الرسالة للنشر و التوزيع: بيروت 1426 هـ / 2006 م، ص: 609.

35- الفواخت جمع مفردها الفاخطة وهو طائر. الديميري (محمد بن موسى)، حياة الحيوان الكبرى، طبعة إيران 1285

هـ، ج2، ص: 137. في نسخة باريس:

36- يطبخ بالسماق نعم العمل. ابن قنفذ المصدر السابق ورقة ظهر.

37- هذا البيت والذي قبله غير موجودين في نسخة باريس. ابن قنفذ المصدر السابق ورقة 17 وجه.

38- الخلنجان أو الخلنج هي الشجرة التي يصنع من أصلها فحم الحدادين وهذا عند الأندلسيين وعند اليونانيين هي

شجرة شبيهة بالطرفاء تعمل النحل من زهرتها عسلا ليس بمحمود. ابن البيطار، المصدر السابق ص: 147.

39- معناها بالفارسية شجر الصين ينظر. ابن البيطار، المصدر السابق ص - ص: 151 - 152.

40- هو علك الروم ينظر. ابن البيطار، المصدر السابق ص - ص: 249 - 250.

41- هذا البيت غير موجود في نسخة باريس. ابن قنفذ المصدر السابق ورقة 17 ظهر.

42- في نسخة الرباط: لكنه لذذ الغذاء. ابن قنفذ المصدر السابق ورقة 86 ظهر.

43- في نسخة باريس: ينفع في الدوا بالتكرار. ابن قنفذ المصدر السابق ورقة 17 ظهر.

44- يقصد بها البحران وهي نظرية يونانية أريد بها الحديث عن مرحلة عرض بها المريض أو الصحيح ينتقل من حالة

إلى حالة أخرى، وقد حاول البعض تشبيهها بالأزمة، إلا أنّ المراد بالأزمة حالة مرضية. شخوم سعدي، المرجع السابق،

ص: 67.

45- في نسخة باريس.

كذلك السمن في ليانه لكونه أشد من إسخان

ابن قنفذ المصدر السابق ورقة 13 وجه.

46- الباب الخاص بالمياه غير موجود في نسخة الرباط. ابن قنفذ المصدر السابق ورقة 87 وجه.

47- الشطر الثاني مطموس في نسخة الرباط. نفسه.

48- في نسخة الرباط: فذاك لم تؤت القوى أنضاجه. ابن قنفذ المصدر السابق ورقة 87 ظهر.

49- هو الدقيق الذي لم تنزع نخالته. ابن البيطار المصدر السابق ص 143.

50- في نسخة الرباط: فإئها غليظة ولينة. ابن قنفذ المصدر السابق ورقة 88 وجه.

51- الملطاط هو الذي يمد به الخبز ويعرض. الفيروز آبادي، المصدر السابق، ص: 685.

52- في نسخة باريس: كالعين والعناب والزبيب. ابن قنفذ المصدر السابق ورقة 19 ظهر.

53- في نسخى الرباط نجد الحديث السابق عن المياه. ابن قنفذ المصدر السابق ورقة 88 ظهر.

54- في نسخة باريس. فخذ من السريع في انضمام. ابن قنفذ المصدر السابق ورقة: 20 وجه.

55- الكلمة غير مفهومة وتم ترجيح حسب القافية الشعرية. ابن قنفذ، المصدر السابق، ورقة 89 وجه.

56- في نسخة باريس. من عام جب بعد ذال تحسم. ابن قنفذ المصدر السابق ورقة: 20 وجه.