

## ترتيب أكل الفاكهة لأبي بكر الرازي ت ٣١١ هـ

تحقيق ودراسة  
م. م. عفان عوف الرفاعي  
جامعة تكريت - كلية الآداب - قسم: اللغة العربية

### بسم الله الرحمن الرحيم

#### مقدمة المحقق:

الحمد لله حق حمده، فالق الحب والنوى، وهادي الخلق الى ما فيه النفع والخير، والصلاة والسلام على تاج رؤوسنا وسيدنا محمد، طبّ القلوب ودوائها، ونور الأبصار، وضياؤها، وعافية الأبدان وشفائها، وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً.  
أما بعد:

فقد شاعت الأقدار العلية والأقضية المرضية، أن تصرف همم علمائها الأقدمين إلى دراسة علوم الأبدان والأشباح، وفنون طب الأنفس والأرواح، إذ بها متعلق العبادة والتكليف، و بها أداة التعبد والتشريف. فخلفت لنا تراثاً علمياً زاخراً ورصيдаً مكتيباً عامراً، تحن النفس له، وتشرب الأعناق إليه. فوجدت نفسي أندفع إليه اندفاعاً، وأرغب فيه اجتماعاً. فمن الله تعالى علي بأن عثرت على رسالة في علم الطب، وهي عبارة عن مقالة لإمام من أئمة الطب الموسوعيين الذين جمعوا بين العلوم العقلية والفنون الأدبية.

مقاله هذه سلطت الضوء على جزئية دقيقة من جزئيات علم التغذية، ألا وهي مسألة ترتيب أكل الفاكهة، هل بعد الطعام أم قبله، وهي لعمرى تمثل النهاية فيما يسمونه في العصر الحاضر بالتترف العلمي، بالنظر الى عصرهم والظروف التي كانت تحيط بهم، فجاءت رسالة فريدة في بابها، لطيفة في موضوعها، غنية في مضمونها. ولا نجهل أن القرآن الكريم والسنة النبوية قد صرحت بتناول الفاكهة قبل الطعام، ونجد أن الله عز وجل منّ علينا بنعم كثيرة، ومنها الأغذية، وجاء في القرآن الكريم قوله تعالى > وَفَاكِهَةٍ مِّمَّا يَتَخَيَّرُونَ \* وَلَحْمِ طَيْرٍ مِّمَّا يَشْتَهُونَ<<sup>١</sup> وكذلك أيضا جاء في سورة الطور > وَأَمْدَدْنَاهُمْ بِفَاكِهَةٍ وَلَحْمٍ مِّمَّا يَشْتَهُونَ<<sup>٢</sup>. نلاحظ في القرآن الكريم لم يذكر الحم سوا آيتين فقط التي ذكرناها أنفا ونلاحظ أيضا تقديم الفاكهة على الحم، وذكر الفاكهة بهذا الشكل ما ورد عبثا . حاش الله . وإنما الله حكمة بذلك. ويأمرنا المصطفى صلّ الله عليه وسلم، بالإفطار على التمر في حديثه الشريف، ( قال رسول الله (صلّى الله عليه وسلم): إذا أفطر أحدكم فليفطر على تمر فإنه بركة فإنه بركة. صدق رسول الله)<sup>٣</sup>.

١ - سورة الواقعة آية ٢٠-٢١.

٢ - سورة الطور آية ٢٢.

٣ - سنن الترمذي ، محمد بن عيسى بن سورة الترمذي، دار الكتب العلمية، بيروت، ج ٣ باب ما جاء في الصدقة، رقم /٥٩٤/.

ومن نافل القول التصريح بأن الناس اعتادوا أكل الفاكهة بعد الطعام، لا قبله. وإذا قمنا بإطلالة على الطب الحديث لنستطلع ماذا قال في هذا الموضوع: نجد على قلة ما وجدنا . أنه صرح بأن تناول الفاكهة قبل الوجبات الغذائية له فوائد صحية، لأن الفاكهة تحتوي على سكريات بسيطة، سهلة الهضم، وتزول أعراض الجوع ونقص السكر.

في حين أن الذي يملأ معدته مباشرة بالطعام المتنوع، يحتاج إلى ما يقارب ثلاث ساعات، حتى تمتص أمعاؤه ما يكون في غذائه من سكر، وتبقى عنده أعراض الجوع لمدة أطول.

وان السكريات البسيطة بالإضافة إلى أنها سهلة الهضم والامتصاص، فإنها مصدر الطاقة الأساسي لخلايا الجسم المختلفة.

فالتفاح مثلاً: فاكهة عظيمة الشأن في الغذاء، والطب حتى قالوا: إن التفاحة الواحدة صيدلية في حد ذاتها. فهو ينشط الأمعاء، ويمنع الإمساك المزمن، ويفتت الحصى في الكلى، والحالب، والمثانة، ويزيد حمض البول، ويخفف نقيع التفاح من آلام الحمى والعطش، وينشط الكبد، ويهدئ السعال، ويخلص الجسم من الأحماض الرديئة، والدهون، ويسهل ، ويسهل إفراز غدد اللعاب، والأمعاء، وينشط القلب، ويخفف آلام التهاب الأعصاب<sup>١</sup>.

ويحتوي كل ١٠٠ جرام من التفاح على ما يلي:

. ٨٥% من وزنها ماء.

. ١٢% سكر.

. ٤٠ وحدة من الفيتامين ب ١.

١ - العلاج بالفواكه والخضر، تأليف د. صبحي سليمان، المطبعة العالمية، بيروت، ط١، ٢٠٠٢م، ص ٥٥، ٥٤.

٩٠ . وحدة من فيتامين أ.

٢٠ . وحدة من فيتامين سي

٤ . جرامات من الألياف.

. وكثير من الأملاح المعدنية مثل البوتاسيوم، والكالسيوم، والفوسفور، والحديد<sup>١</sup>.

ولم يذكر د.صباحي أتوكل الفاكهة قبل الطعام أو بعده؟ واكتفى بهذه النصائح.

ومن خلال بحثي لم أجد ما يشفي غليل الباحث في هذا الموضوع سوى كتب، وأبحاث تتكلم عن خصائص الفاكهة والخضراوات، والعناصر المتكونة منها، وبعض الفوائد. أين كلام الرازي من كلام هؤلاء الأطباء؟ وكيف لم ينتبهوا إلى هذا الجزء المهم في ترتيب الطعام، وتقديم بعض الفواكه قبل الطعام، وتأجيل البعض الآخر بعد الطعام؟ وكان اكتشافهم لتقديم الفاكهة متأخر جداً ومن العجيب أن نجد الغرب بحضارته وتقدمه العلمي، لم يشير إلى هذه القضية إلا في السنين الأخيرة من القرن العشرين، وتراثنا العربي الذي يوصم بشتى وصم القذح، يزخر برسالة- ومن يدري برسائل أخرى . في موضوع علمي دقيق مثل هذا.

وأتساءل لماذا لا نرجع إلى تراثنا ونحققه ونستفيد منه، ونربطه بالعلم الحديث؟ وكذلك أتساءل: لماذا لا ندرس طب الأعشاب جيداً ونتفوق به على دول الغرب، ولماذا لا ندرسه في كليات الطب والصيدلة؟. ولننظر إلى الصين مثلاً التي لا تحيد عن ارتها وتتوارث طب الأعشاب، وتحضن علومها منذ آلاف السنين، لماذا لا نحذو حذوهم، ونتخلص من هذه السموم الكيماوية التي تصلح شيئاً وتخرّب أشياء، ولنعود إلى أحضان الطبيعة.

١ . العلاج بالفواكه والخضر، ص ٥٦.

### ترجمة المؤلف:

أبو بكر الرازي غني عن التعريف؛ فهو من العلماء الذين شغلوا أهان العلماء بحثاً في عمله وسيرته وآثاره المجيدة.

هو أبو بكر محمد بن زكريا الرازي<sup>١</sup>، الطبيب والفيلسوف المشهور، وينسب إلى بلاد فارس من مدينة الري وهي مسقط رأسه، ومرتع طفولته.

### مولده ونشأته:

اختلف الباحثون في ولادته ورجحوا ما يقارب ( ٢٥٠ هـ / ٨٦٤ م )، وقد ولده في مدينة الري في بلاد فارس (إيران حالياً)، وقد كان من صغره مشتغلاً للعلوم العقلية، مشتغلاً، ويعلم الأدب، ويقول الشعر والغناء، وإما مهنة الطب فإنما تعلمها وقد كبر.

ولقد سافر إلى بغداد، وقام بها مدة، وله من العمر نيف ثلاثين سنة.

وقاله أبو سعيد زاهد العلماء في كتابه (البيمارستانات)، سبب تعلم أبي بكر الرازي صناعة الطب: انه عند دخوله مدينة السلام بغداد دخل الى البيمارستان العضدي ليُشاهد. فتفق له ان ظفر برجل شيخ صيدلاني البيمارستان، فسأله عن الأدوية، وما أول دواء ومن عمله؟ فأجابه بان قال: أن أول ما عرف منها كان (حي العالم)، وكان سببه أن (أفلاطون)<sup>٢</sup> سليله اسقليبيوس، وذلك أن (أفلاطون) كان به ورم

١. كتاب عيون الانباء في طبقات الاطباء، لابن ابي اصيبعة، المتوفى ٦٦٨ هـ، تحقيق: د. عامر النجار، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، ٢٠٠٣، ج٣، ص ٥٠١٢. و وفیات الأعيان وأنباء الزمان، لأبي العباس شمس الدين بن خلكان، ت ٦٨١ هـ، ج٥، ص ١٦١٠٥٧.

٢. افلاطون: ولد أفلاطون في أثينا [أوجانيطس](#)، لا يعرف تاريخ ولادته بالتحديد، ولكن من المرجح أن يكون قد ولد بين عامي ٤٢٣ - ٤٢٩ ق.م. عاش أفلاطون في أفضل فترات أثينا، حيث كانت الثقافة اليونانية في أوج ازدهارها في عهد بيركليس -عهد العلم السقراطي وفن فدياس -ينحدر أفلاطون من عائلة أرستقراطية عريقة كان لها دور في المجتمع اليوناني، أمه من سولون، وأبوه كان ينتمي لكوديرين، وكان يدعى "أريستون"، الأعلام للزركلي، ج ١ ص ١٨٧.

حار في ذراعه، مؤلم ألماً شديداً، ارتاحت نفسه إلى الخروج إلى شاطئ النهر، فأمر غلمانَه فحملوه إلى شاطئ النهر، كان عليها هذا النبات، وأنه وضعه على يده فبردت، وخف ألمه بذلك، فبرا. فلما رأى الناس سرعة برئه، وعلموا أنه أنما كان بهذا الدواء، سموه (حياة العالم)، وتداولته الألسن وخففته، فسمي (حي العالم).

فلما سمع الرازي بذلك أعجب به، ودخل تارةً أخرى إلى البيمارستان، فرأى صبيّاً مولوداً بوجهين ورأس واحدة فسأل الأطباء عن سبب ذلك، فاخبره به فأعجبه ما سمع ولم يزل يسأل عن شيء شيء وقال له ، وهو يعلق بقلبه حتى تصدى لتعلم الصناعة ، وكان منه ((جالينوس العرب))٠

#### شيوخه وتلاميذه:

وكان المعلم له في الصناعة الطب أبي الحسن علي بن رين الطبري، صاحب كتاب ((فردوس الحكمة)) . ومعلمه في الفلسفة كان ((البلخي))، وكان معاصراً لحنين بن إسحاق ومن معه في ذلك الوقت. ومن تلامذته ابن قارن الرازي ، وابن العميد بن عبادة وهو سبب في جمع وإظهار كتاب ((الحاوي)) .

#### مؤلفاته:

بلغت مؤلفاته أكثر من ٢٠٠ كتاب في علوم شتى ، ولقد ذكرت معظم مؤلفاته في رسالة أبي ریحان محمد بن أحمد البيروني<sup>١</sup> ، وتبلغ مؤلفات الرازي في الطب وحده ٥٦ مؤلفاً، وتبلغ جميع مؤلفاته التي ذكرها أبو ریحان ١٨٤ مؤلفاً ، ولقد وردت مقالة في ترتيب أكل الفاكهة في الصفحة ٧ تحت رقم ٣٦ .

١ . رسالة أبي ریحان، لأبي ریحان محمد بن أحمد البيروني، ولقد وردت مقالة في ترتيب أكل الفاكهة في صفحة ٧ تحت رقم ٣٦.

ومن أشهر كتبه ((الحاوي)) جمع فيه كل ما وجد متفرقا" في ذكر الأمراض ومداواتها من سائر الكتب الطبية للمتقدمين ومن أتى بعدهم إلى زمانه ، ونسب كل قول إلى قائله .

وترجم ((الحاوي)) في أوروبا وطبع في إيطاليا عام ١٤٨٦م، ويعد أضخم كتاب طبع بعد الاختراع المطبعة مباشرة" ، وقد قُسم إلى خمسة وعشرين مجلدا" ، وبعد أن أعيد طبعه في البندقية في القرن السادس عشر الميلادي، وقد ظل كتاب ((الحاوي)) للرازي حجة الطب بلا منازع حتى القرن السابع عشر الميلادي.

وله كتاب ((سر الأسرار)) فقد شرح منهجه في أجراء التجارب ووصفها وصفا" دقيقا". وتلاحظ عليه هذه النزعة التجريبية ماثلة في كل فروع العلم، وكذلك كان يأخذ بعلم القدماء ويتناوله بالنقد والبحث .

وكذلك كتاب ((المنصوري)) وقد أهدى إلى صديقه أمير الري المنصور بن إسماعيل بن طوقان . ولكن كتاب ((المنصوري)) نال شهرة واسعة في الشرق والغرب. طبع ((المنصوري)) في إيطاليا لأول مرة عام ١٤٨١م، وأعيد طبعه عدة مرات ، وترجمت أجزاء منه إلى اللغات الفرنسية والألمانية، ويقع في عشرة مجلدات ، ويعد مدخلا" إلى الطب.

#### إنجازاته العلمية ومآثره:

. انه يعد مبتكر خيوط الجراحة المعروفة ب ((القصاب)).

. أول من صنع مرهم الزئبق.

- قد شرح مفصلاً لأمراض الأطفال، والنساء والولادة، والأمراض التناسلية،

وجراحة العيون وأمراضها.

- كان من رواد البحث التجريبي في العلوم الطبية، وقد قام بنفسه ببعض التجارب على الحيوانات، فكان يعطيها الدواء، ويلاحظ تأثيره فيها، فإذا نجح طبقه على الإنسان.

ومن حدة ذكائه في الطب: ذكر القاضي التنوخي في كتاب (( الفرج بعد الشدة ))<sup>١</sup> في باب من اشتد بلاؤه بمرض فعافى الله بأيسر سبب وأقاله.

أن غلاماً من بغداد قدم الري وكان ينفث الدم، وكان لحقه ذلك في طريقه ، فأستدعى أبا بكر الرازي الطبيب المشهور بالحدق ،صاحب الكتب المصنفة ،فأراه ما ينفث ووصف له ما يجد فأخذ الرازي مجسه ،ورأى قارورته واستوصف ما له منذ ابتداء ذلك به، فلم يقم له دليل عل سل ولا قرحة، ولم يعرف العلة، واستنظر الرجل لينظر في الأمر، فقامت على العليل القيامة وقال :هذا يأس لي من الحياة لحذق الطبيب وجهله بالعلة، فازداد ما به من الألم، فولد الفكر للرازي أن عاد اليه فسأله عن المياه التي شربها في طريقه، فاخبره أنه شرب من مستنقعات وصهاريج، فقام في نفس الرازي بحدة الخاطر وجودة الذكاء ان علة كانت في الماء وقد حصلت في معدته وان ذلك الدم فعلها وقال له :إذا كان في غد جثتك فعالجتك ولم أتصرف حتى تبرأ، ولكن بشرط تأمر غلمانك ان يطيعوني فيك لما أمرهم فقال :نعم، فانصرف الرازي فجمع ملء مركنين كبيرين من طحلب فأحضرهما في اليوم الثاني معه فأراه إياهما وقال له : ابلع فقال: لا أستطيع فقال للغلمان :خذوه فأنيموه ففعلوه به ذلك، وطرحوه على قفاه وفتحوا فاه واقبل الرازي يدس الطحلب في حلقه، ويكبسه كبسا " شديدا"، ويسأله ببلعها، ويهدده بان يضرب، إلى أن بلعه كارها" المركنين بأسره، والرجل يستغيث فلا ينفعه مع الرازي

١. الفرج بعد الشدة ، المؤلف: المحسن بن علي التنوخي أبو علي؛ المحقق: عبود الشالجي؛ ت ٣٤٨ هـ ؛ الناشر: دار صاد، بيروت، ص ٢٥٥.



شيء، إلى أن قال الغليل :الساعة اقذف، ازاد الرازي في ما يكبسه في حلقه ،فذرعه  
القيء فقفزه ، فتامله الرازي قذفه فإذا فيه علقه" ،وإذا هي لم وصل إليها الطحلب قربت  
إليه بالطحب وتركت موضعها والتفت على الطحلب ،ونفض العليل معافى .

ومن كلامه ونصائحه : مهما قدرت أن تعالج بالأغذية فلا تعالج بالأدوية ،  
ومهما قدرت أن تعالج مفرد فلا تعالج بدواء" مركب .

ومن كلامه أيضا:" إذا كان الطبيب عالما" في صناعته والمريض مطيعا" فما  
اقل لبث العلة .

ومن كلامه :عالج في أول العلة بما لا تسقط به القوة .

**وفاته :**

توفي في ٥ شعبان ٣١١ هـ / ١٩ نوفمبر ٩٢٣ م .

وفي آخر عمره عمي بنزول الماء في عينيه ، فقل له لو قدمت ؟ قال :لا، لقد  
نظرت من الدنيا حتى مللت . فلم يسمح لها بالقدرح .

**ملخص مقالة الرازي:**

ابتدأ الرازي بالبسملة وحمد الله وبعدها قال: اختلف الناس في تقديم الفاكهة،  
وتأخيرها، أي هل تؤكل قبل الطعام أم بعد الطعام؟.

وقال الرازي: هنالك فرقتان؛ فرق تحب أن تقدم أكل الفاكهة، وفرقة تحب أن  
تأخرها.

فأجاب الرازي على الفرقتين وقال: (( وأنا أرى ان كل واحد من الفريقين في  
الاحتجاج، قد أحسن وأساء)).

وقام بتصحيح المفاهيم لهم وبين بأي الفواكه يبتدئون وبأيها ينتهون.

فالفواكه التي تؤكل قبل الطعام هي: البطيخ، والعنب، والخوخ، والكمثرى، والرمان، والمشمش، والتوت، والجميز الرطب، وقصب السكر . مع العلم أن قصب السكر لا يعد من الفواكه، وإنما سواق عصيرية، والفواكه يعنى بها الثمار وقصب السكر لا ينتج ثمرًا، وهو مفيد جدًا" في أمراض الكلى، وهبوط نسبة السكر في الجسم .

أما الفواكه التي تؤكل بعد الطعام فهي :التفاح،والسفرجل،والتين،والنبق،والزعرور . وكذلك ذكر الأدوية النافعة لمعالجة ضرر الفواكه عند بعض الناس إذا واجهتهم بعض المشاكل في أكل فاكهة ما .

#### وصف المخطوطة وجمع النسخ:

المخطوط، نسخة مصورة من المكتبة الوطنية بمديرد، دير الاسكوريال الاول، محفوظة تحت رقم ٤/٥٢٤٠، ومحفوظة في معهد المخطوطات العربية تحت رقم ٢٣٨٣ ج٢ طب، وبحث في دار الكتب المصرية فوجدت النسخة نفسها، وكذلك بحث في مكتبة الأزهر فلم أجد أي نسخة أخرى لهذا المخطوط .

بحثت في مكتبة الإسكندرية فوجدت النسخة الثانية التي أشار إليها وذكرها بروكلمان ٢٦٧/١ ملحق وهي مصورة من دير الاسكوريال الثاني تحت رقم ٣/٨٧٠ .

أما نسخة معهد المخطوطات التي اعتبرناها الأم، ورمزناها ب (أ). لأنها أقدم من النسخة الثانية .

وتقع في تسع صفحات بخط مغربي رديء، كتبت سنة ١٤٢٤م، مسطرتها عشرون سطرا"، والسطر به تسع كلمات في المتوسط .

تبدو الركاكة في الأسلوب، والأخطاء النحوية والإملائية إلى جانب عدم وضوح الكتابة، وعدم رسم الهمزة الأمر الذي شكل صعوبة بالغة القراءة .

أما وصف النسخة الثانية، المصورة من مكتبة الإسكندرية، فهي تقع في ثمانية صفحات بخط مغربي حسن، كل صفحة فيها ٢٧ سطر تقريباً، وكل سطر فيه من ١١.٨ كلمة تقريباً. نسخة سنة ١٤٢٨ م.

وكان من المحتم الرجوع إلى مؤلفات الرازي الأخرى، مثل الحاوي، والطب المنصوري، والقانون لابن سينا ومفاهيم العلوم لابن الحشاء لتفسير الألفاظ الطبية والغوية الواقعة في كتاب المنصوري للرازي •

وكذا كتاب مفردات ابن البيطار، وفردوس الحكمة، ومنافع الأغذية، ودفع مضارها • وراجعت العديد من المصادر لتفسير بعض الكلمات وصعوبة معناها •

#### منهج المحقق :

اتبعت المنهج الآتي في تحقيق هذه المقالة:

- ١- نسخت المقالة، وكتبتها حسب الرسم والإملاء المتعارف عليه الآن •
- ٢- ما كان خطأ في النسخ أثبتته في الهامش، وأثبت ما رأيت أنه صواباً في المتن، وأشارت إليه في الهامش •
- ٣- أشرت إلى نهاية كل صفحة بالنسخة المخطوطة، وأثبت ذلك في المتن، بوضع رقم الصفحة بين خطين متوازيين مثل /١.١/ •
- ٤- أخرجت فروق النسخ والساقط من كل نسخة وأشارت عليها بالهامش
- ٥- علقت على المسائل التي ذكرها المؤلف ما ينير النص وما قاله الأطباء في الطب القديم والحديث أن تيسر لي، مما أدى إلى إثقال الهوامش •

٦- وضعت فهرس للمقالة وهي كما يأتي :

أ- فهرس أسماء الفواكه .

ب - فهرس أسماء الاعضاء .

ج - فهرس مصطلحات الأمراض .

د - فهرس المصادر والمراجع .

وواجهتني مشاكل في التحقيق، وخصوصاً "إذا كانت النسخة بها طمس، أو

نقص، أو كتبت بخط رديء تصعب قراءته .

كان لزاماً علي لتقويم النص الرجوع إلى مصادر عديدة ألفت قبل عصر

المؤلف وفي عصره وبعد عصره، كما اضطررت للرجوع إلى مؤلفات الرازي وغيره،

كالحاوي، والقانون لابن سينا، وتذكرة داود الأنطاكي، ومفردات ابن البيطار،

ومعاجم اللغة، وذلك لتقديم النص مضبوط بصورة صحيحة .

أرجو من الله عز وجل أن أكون قد وفقت إلى الصواب، والله المستعان.

الباحث

مدرس مساعد/ عفان عوف الرفاعي

نسخ من المخطوطتين

والمجر وحده

بسم الله الرحمن الرحيم

هذه نسخة من كتابي في تاريخ العرب  
 من قبل المؤلف

قال ابو يعى اقتلب الناس في تفريق القاعهم وتأخرها ففعلت

بفقه ينبغي ان يفرق قيل الصلوات والاعمال وجمهورهم وفيه

بسم الله الرحمن الرحيم  
 سورة تانية يجب ان تقرأ من الصلوة واعلم الغريب راوا تفرقها

بلان قالوا ان الجوعاء اسرع انهم كانوا استعماله في اجل هذا

بما انتم في هذا العلم لفر - استعمالها وسرعة نزولها

والبحر ما قبل ان تفسد وتشتت وزعموا ان البحار مديته

الشمس واذا طلعت فلا يصيب ان يفرق قبل الكسوف ٢٢

إذا كانت فوق الكلا ولم يزل يعمد بها الزيد بحجر

علي الفتاح وفيما كان يقول لبته ونفاته في المعوي بحبل

الى اخلاف رتبة العيوس فيكون له رتبة له في الزمر

المعروف فمن اجله لا روي ان يكون الاغريب بعمرها فتمسكون

فقد اغتربه كما يلحق المعلوم **حروها** وزعموا ايضا ان المواق

تولع راما ونفعا فتمره المهر لولع ونفعا من الجواهر

المعلم وزيراً لتلك الرقعة بروراتها تنفع بغير جهة المصالح

والفعلان وانما كان جوق الفاعل على هذا العمل منها و اعلى

المعز، كان خروجيه بالجيش ليس من اجله انه في فطر المعز،

في هذا الباب من الكتاب وأما في باب ما في هذا الباب من الكتاب

الروافد من قبل الله وتبجي اذا كانت في اعلى الجود وفي

فمنها وانما كان ملوكهم من العرب، وفي اسفلها في الموضع الذي هو اعلى

فيسفي أن يفردا ويتكسر نزولهما في موضع المعاني  
 أن الوقت الذي يحتاج به أخذ الأمان يجب أن يكون  
 كمالاً من التوت الصف وأن النفا من الجاه والمطارد إلى  
 الجوع الصافي الجوع وأما التوت فإن ملاءمة الشهوة فيه  
 أسرع والتفاقر من النفا من الجاه **المشوق** والزمور **بها**  
 فهو غرض النفا أو قريباً من فطر النفا وبهها تقوم  
 البصر للمعروف ولها نفع ويجزئان لزوجة وخاصة النشوق فإن  
 لزوجة أكثر عيشاً من الزمور والطابق الحلاوة من النشوق النشوق  
 أو من كل مكان من حيث ليس بحار ولا ملتصق **ولما** المرحوم  
 بأن المرحوم أو من غيره وما كل من النشوق فيه ملاءمة كمن لومق  
 بعد **ولما** الجمل مغل ينشئ لموسم أو غير **أن** يستحل  
 في الإنسان بحسب ما توجه الشارح من حال الثمان في أنبها  
**فإن** الباهر منها من يتلوه أو لعله انقلاباً كثيراً كطهر  
 بساً وخرل السرجل وسائر الثمار وأحوال الأبدان وما  
 يحرث من أرى زمان يجب أن يفرد له ويوزع ويحسن التكليف  
 فيه حسب الفوائض التي ذكرناها أنباء بأنه يعلم ما توجه  
 من الصفات الخليفة في أرى كونه **لما** أيا لم تصور ضرورة  
 أن الأثر في اللافقه وما العلم أن يكون مما لا يأتي به مقولاً  
 علمة الرسالة والحمد لله كثيراً يوم القيمة **و**  
 سنة الله وأمره **و**

بسم الله الرحمن الرحيم  
**مقاله في تقديم الباطية قبل  
 الكعك وتلخيصها تأليف أبي  
 بكر محمد بن زكريا الرازي رحمه الله**

**قال أبو بكر محمد بن زكريا الرازي** فذا خُلب الناس  
 في تقديم الباطية قبل الكعك وتقدم الكعك قبل الباطية  
 فيقال فيهم شيء أن تقدم الباطية قبل الكعك وهذا هو  
 من أجل الأكل وجهه وهم **وقالت جوفه قادمة** يجب أن تؤخر  
 الباطية بعد الكعك فولا مكلفا كثيرا **واختار** الذين  
 رأوا تقديمها بأن قالوا إن الباطية أسرع انتمشا واستعدادا  
 من أجل ذلك يجب أن تقدم قبل الكعك لقلة الخد استقامت سريلها  
 ولا تقبسر الاغذية بالسعالها وتزعوبها إلى سرعة الترويل  
 والاختزال قبل انتمسا **وزعموا** أن الباطية رديه الخيوس  
 وإذا كان ذلك كذلك يجب أن تقدم قبل الكعك لأنها إذا  
 كانت موقوفة الكعك لم يزل خيوسها الردي يحد على الكعك  
 يجعله فيقول الله وبقاؤه في المعز والامعاء بمرث منه  
 ألم فيستحيل إلى اخلاص رديه فيكون له سببا لرداء الدم  
 في العروق من أجل ذلك وجب أن تؤخر الاغذية بعربها فتكون  
 تحت الاغذية فلا يلحق الكعك ضررها **وزعموا أيضا**  
 أن الباطية توارى بها ونفثا بمرث المعز لذلك ومنعها  
 الاحتكاك على الكعك ولا تزال تلك الزم برور انما تفرح بين  
 جرم الكعك والكعك وإذا كان موقوفة الكعك كان البطل منها  
 في أعلى المعز وكان خروجه بالجبش البسر ومن أجل خوفه  
 في غير المعز يهيم سببا لخبو الكعك وارتفاعه وربما  
 كان ذلك سببا لدغى ومع ذلك فإنها تقبسر البسر وتبها به  
 إذا كانت في أعلى المعز وفيه قرب يميل وإذا كان ذلك في غير

فيفسد وينقص من القيمة التي كان لها من قبل  
 فإنه يفسد بفساد ما منكره زديا ويقبض الغزاة بفسادها باحتمال  
 فينبغي أن يفهموا وينتقدوا نزولها ثم يؤخذ العلم لا أن الوقت الذي  
 يحتاج أن ينتقل به من الأجسام من حيث أن يكون المولود في الوقت الذي  
 كان المتفهم من الأجسام والمعلوم إلى المجموع الصادق بعد وأما التوت  
 فإن معلومة الشهوة فيه أسرع والتفاهل من التفاهل من الأجسام  
**والذي الزعرور** أما البنو والزعرور فإنهما فيهما فبعض التفاح أو  
 قريب من بعض التفاح وفيها تفويه للبحر ولما بلغ وجرى أن يرد  
 وخاصة البنو فإن زججه أكثر كثيرا من الزعرور والصادق المحلوق  
 من البنو النضج أو من أن كان من ذلك معرته ليس بخيار ولا ملتصقة  
 والحمد لله بنو الزعرور أو بنوهم وما كان من البنو فيه مرارة كلز أيضا  
 أو من لها قوام **وإن** كلز فزيفاً في من فزاه لم يقال فيها فزيفاً  
 من حره قواما استخراج ما يحتاج إليه من ذلك على حسب القوام  
 الذي فزيفاً لنشأ الله **وبالحمد** فزيفاً لمدير نفسه أو غيره  
 أن يستعمل من الأشياء بحسب ما ترجبه المشاهدة من فزاه الثمار  
 في أنجسها فإن الواح من مختلف الأنواع اختلافاً كثيراً مثل  
 التفاح مثلاً فإن اختلاف ما بين سائر أنواعه الموجود اختلافاً  
 كثيراً كما بينا وبيننا وحوله السبرجل وأغلب الثمار  
**وأحوال الأبرار** ما يحث من أمر الزمان فيجب أن يفرد ذلك  
 ويرد ويحسن التلخيص فيه بحسب الفوايد التي ذكرناها أنما  
 فإنه يعبر ما توجر حبه من الصعوبات العظيمة في أمر قريب  
 لأنهم إذا تصوروا أموراً لا يعرفونها مما لا يلية به فكل ما هم

طلت بالنسخ المفعلة والحمد لله  
 في يوم كركه جبرير سنة اتخ للميلاد  
 برود المحار والحمد لله على كل شيء



## بسم الله الرحمن الرحيم

### النسخة المحقق

وله الحمد وحده<sup>١</sup>

مقالة في تقديم الفاكهة قبل الطعام وتأخيرها تأليف أبي بكر محمد بن زكريا الرازي رحمه الله<sup>٢</sup>.

قال أبو بكر محمد بن زكريا الرازي: اختلف الناس في تقديم الفاكهة، قبل الطعام وتقديم الطعام قبل الفاكهة<sup>٣</sup> فقالت فرقة: ينبغي أن يقدم الفاكهة<sup>٤</sup> قبل الطعام، ولأجل الأطباء وجمهورهم.

وقالت<sup>٥</sup> فرقة ثانية: يجب أن تؤخذ بعد الطعام. قولاً معلقاً كثيراً<sup>٦</sup>.

واحتج الذين<sup>٧</sup> رأوا تقدموها، بأن قالوا: أن الفواكه أسرع انهضاماً واستحالة<sup>٨</sup>، فمن أجل ذلك يجب أن يقدم قبل الطعام لقرب استحالتها، وسرعة نزولها، وانحدارها قبل أن تفسد وتستحيل.

١. في نسخة (ب) وعليه توكلت وبه استعين.

٢. في نسخة (ا) لا يوجد هذا التعريف فقط قال أبو بكر.....

٣. في نسخه (ا) ذكر فقط (تقديم الفاكهة وتأخرها)

٤. ساقطة من نسخة (ا).

٥. في الأصل اطبا وجميع الكلمات المهموزة لا توجد فيها الهمزة.

٦. في (ا) قال .

٧. من كلمة قولاً إلى نهاية الجملة ساقطة من نسخة (ا).

٨. في كلا النسختين (الذين) وما أثبتناه هو الأصح

٩. استحالة: أي يقصد بالاستحالة بعد انحدار الطعام من الفم إلى المعدة وهي الهضم . تذكر أولو الأبواب لداود

الأنطاكي ت ١٠٠٨ هـ، القاهرة، المكتبة التوفيقية، ج ١. ص ٣٧٥.

وزعموا أن الفواكه رديئة الكيموس<sup>١</sup>، وإذا كان ذلك كذلك فيجب<sup>٢</sup> أن يقدم قبل الطعام؛ لأنها إذا كانت فوق الطعام، لم يزل كيموسها الرديء ينحدر على الطعام فيخالطه، فيطول لبثه، وبقاؤه في المعدة والأمعاء فيحدث منه الم<sup>٣</sup>، ويستحيل إلى أخلاط<sup>٤</sup> رديئة الكيموس، فيكون ذلك سبباً لرداءة الدم في العروق. فمن أجل ذلك وجب أن يؤخر الأغذية بعدها فيكون تحت الأغذية فلا يلحق الطعام ضررها.

زعموا أيضاً أن الفواكه تولد رياحاً<sup>٥</sup>، ونفخاً<sup>٦</sup>، فتد<sup>٧</sup> المعدة لذلك، وتمنعها من الاحتواء على الطعام.

ولا تزال تلك الرياح بدورانها تمنع بين جهة المعدة والطعام، وإذا كان فوق الطعام كان هذا الفعل منها في أعالي المعدة، و<sup>٨</sup> كان خروجه بالجشأ<sup>٩</sup>، ليسدوا<sup>١٠</sup> من أجل

١ . كيموس: هو مادة شبه سائلة، وسميكة وصمغية القوام ، ناتجة من هضم الغذاء في المعدة. داود الأنطاكي، ج١ ص ٢٠٥.

٢ . في كلا النسختين (فيجب) وما أثبتناه هو الأصح.

٣ . من كلمة (والأمعاء إلى الم) ساقطة من نسخة (أ)

٤ . أخلاط: أي أخلاط الإنسان في الطب القديم هي امتزاجه أربعة: الصفراء، والبلغم، والدم، والسوداء. والمقصود هنا امتزاج الأطعمة في المعدة. معجم الوجيز ، عربي عربي، القاهرة، مادة (خلط) ص ٢٠٧.

٥ . ريحاً: أي هي الرياح الغليظة عند الأطباء التي يطول لبثها في تجويف الأمعاء وتغلظ كما يغلظ الهواء الذي يطول لبثه في الآبار. محيط المحيط، لبطرس البستاني، دار المعاجم، مكتبة لبنان، ط ٢ سنة ١٩٧٧م، مادة: روح.

٦ . نفخاً: النفخ بسبب بعض الأطعمة ، إذا كانت فيها رطوبة غريبة تصبح ريحاً، ولا يمكن للحرارة أن كانت معتدلة معتدلة أن تحللها من غير أحالت الرياح. وقد تكون بسبب حرارة الهضم أن كانت ضعيفة. القانون في الطب لأبي علي الحسين بن علي بن سينا ت ٤٢٨ هـ، تحقيق سعيد اللحام، بيروت، دار الفكر، ج ١ ص ٤٢٩.

٧ . التمدد: هو أن لا يحسن اشتغال المعدة على الطعام، وهو ما يعرف كذلك بالانتفاخ. القانون، ابن سينا، ج ٢. ص ٣٢١.

٨ . ساقط من نسخة (أ)

٩ . الجشأ: صوت مع ريح يخرج من الفم وقد يكون ازدحام الرياح في فم المعدة، وجشأت نفسه أي نهضت وثارَت للقيء. محيط المحيط، (جش).

١٠ . في نسخة (أ) ليس والأصح نسخة (ب)

كونه في قعر<sup>١</sup> المعدة، فيصير سيئاً، لطفو الطعام، وارتفاعه<sup>٢</sup>، وربما كان ذلك سبباً للقيء. ومع ذلك فإنها تفسد الهضم<sup>٣</sup>، وتبطئ به، إذا كانت في أعالي المعدة وفي قرب قرب فمها. وإذا كان ذلك في قعر المعدة، وفي أسفلها في الموضع الذي هو أكثر/٢.١/ حرارة؛ لأن في قعرها أجزاء التخم<sup>٤</sup> من اللحم<sup>٥</sup>، كان ذلك أقل ضرراً، وذلك أن تلك الرياح تتمكن من النفوذ إلى الأمعاء، ويرسب الطعام، ويستقر أسفل المعدة الذي هو أوفق موضع منها للهضم، فيخف بذلك نض<sup>٦</sup> الأكل سريعاً، ويقل جشاؤه، ولا يحتشي النفس<sup>٧</sup> به، ولا يجلب الريق على الفم أصلح من الأول مرأً.

وأما الفرقة الأخرى<sup>٨</sup> فقالت: إنه لما كانت الأطعمة أكثر غذاء، وأطول مقاماً، وإبطاً انهضاماً، يجب أن تقدم قبل الفاكهة لتلقي نار المعدة زكية متأججة لم تخمدتها رطوبة الفواكه، وجرمها<sup>٩</sup> نقي غير ملطخ، فتكون من أجل ذلك حرارتها أكمل، والاحتواء والانهضام على الطعام أشد وابلغ، إذا ليس بينها<sup>١٠</sup> وبين كيموس المعدة حائل ولا متوسط. وزعموا. أيضاً. أن الفواكه للذتها وطيب رائحتها، تذهب بالوضر<sup>١١</sup>،

١. قعر: وهو آخر شيء في تجويف المعدة، ومن كل شيء أقصاه وعمقه ونهايته. معجم الوجيز، ص ٥١٠.

٢. في النسختين (ارتفاعه) وما أثبتناه هو الأصح.

٣. فساد الهضم: هو أن يتغير الطعام في المعدة إلى بعض الكيفيات الرديئة. والفرح والسرور يهضمان الغذاء، والهم والغم يفسدان، ويمنعان من هضمه واستمرانه. داود الأنطاكي، ج ١، ص ٢٢١.

٤. التخم: أي الإكثار من تناول الطعام. تخم فلان - تخماً: اتخم الطعام فلاناً، أوقعه في التخمة. معجم الوجيز، ص ٦٦٣.

٥. ساقطة من نسخة (أ).

٦. نض: أي نض الماء. نضان ونضيضاً سال قليلاً قليلاً، ويقال نض له الشيء أعطاه قليلاً. معجم الوجيز، ص ٧٢١. وربما وربما كان قصده خروج بعض الطعام من المعدة إلى الفم أو خروج بعض حموضة المعدة.

٧. لا يحتشي النفس: لا يضر ويزول ثقله عن النفس. القانون، ج ١، ص ٥٨١.

٨. في كلا النسختين (الأخرى) وما أثبتناه هو الأصح.

٩. جرمها: جرم جسد أو الجسم من الإنسان وغيره، ويقال جرم نفسه وقومه وجريم عليها، واليهم جنا على نفسه. معجم الوجيز، ص ١٠١.

١٠. في نسخة (أ) بها. اثبتنا ما في نسخة (ب) بينها.

١١. الوضر: يوضر، وضراً وسخ. الوضر من الدسم أو غيره. معجم الوجيز، ص ٦٧٣.

والبشم<sup>١</sup> الحادثين من الدسامة<sup>٢</sup> والزهامة<sup>٣</sup>، وتكون غاسلاً لأقاصي الفم، وأعالي المريء المريء وجميع ما<sup>٤</sup> يخدم آلات الهضم من آلات الغذاء، مما يكره من ذلك، فإن جميع هذه<sup>٥</sup> آلات إنما تميل إلى نفخ هذه الأغذية وطعومها مادام الجوع حاضراً. فأما إذا نالت منها ما يدفع به لذات الجوع<sup>٦</sup>، ويرحها منه، فالفواكه تفعل هذا بلذاتها وعطريتها حتى تسكن، ولا تجيش<sup>٧</sup> ولا تشتاق إلى دفع ما في المعدة من الطعام، الطعام، وتحتوي عليه وتديره جيداً. وقد نجد الممعودين<sup>٨</sup> الذين يتقيئون ما يكلونه دائماً، دائماً، فإنه لا شيء انفع لهم من التقليل من الطعام، والأخذ من الفواكه القابضة<sup>٩</sup> عليه<sup>١٠</sup>.

١. في نسخة (أ) الدشم. والبشم أي التخمّة التي تتولد من كثرة الأطعمة الدهنية. القانون، ابن سينا، ج ١ ص ٦١٩.
٢. في نسخة (أ) الدسومة، وفي (ب) الدسامة: أي كثرة الدهن وزيته، وطعام الدسم من ذوات دسومته، والدسم دهن اللحم والشحم. الوجيز، ص ٢٢٧.
٣. الزهامة: زهما: اعترتها الزهامة من الدسم والشحم، والدابة سمنت، وكثر شحمها، فصارت لها زهامه. والزهم رائحة الشحم. الزهامة الريح المنتنة. معجم الوجيز، ص ٢٩٥.
٤. في نسخة (أ) من.
٥. في نسخة (أ) هذه وفي (ب) هذه وهي الأصح.
٦. ساقطة من نسخة (أ).
٧. تجيش: النفس غثت أو دارت للغثيان. محيط المحيط. (جاش). جاشاً: أضرية نفسه معجم الوجيز، ص ٩١.
٨. الممعودين: هو المصاب بداء في المعدة، فسدت معدته ولم يستمرئ الطعام، فهو ممعود. المعجم الوجيز، ص ٥٨٥.
٩. الفواكه القابضة: هو الدواء الذي يحدث في العضو فرط حركة أجزاء إلى الاجتماع لتتكئف في موضعها وتتسد وتتسد المجاري الغوطية. ابن سينا ج ١ ص ١٨٧. والفواكه القابضة مثل الكمثرى، والرمان، والسفرجل، والنفاح، ولعل قبضها نتج عن المواد العفصية في قشورها. داود الأنطاكي، ج ١ ص ٢٩٤.
١٠. في نسخة (أ) العطرية ونسخة (ب) عليه وهي الأصح.

وزعموا- أيضا أن الفواكه إذا أخذت بعد الطعام، كان أولا من أن لا ينال منها كبير نيل، وبالضد. وكذلك من جيد التدبير اذا كان ما يتولد منها رديء بلا خلاف إلى ما يتولد<sup>١</sup> من الأغذية الحميدة.

قال أبو بكر: وأنا أرى<sup>٢</sup> أن كل واحد من الفريقين في الاحتجاج، قد أحسن وأساء في ترك التأخير<sup>٣</sup>، والتعجيل، وإثبات<sup>٤</sup>/١-٢/ الحكم على انواع مختلفة بطيئة، وأخرى سريعة النزول والاستحالة جميعاً.

فان من الفواكه السريعة الاستحالة: كالبطيخ والتوت الحلو<sup>٥</sup>، والمشمش. ومنها البطيء الاستحالة: كالسفرجل، والتفاح، والخوخ ونحوه. ومنها السريع النزول: كالأجاص، والبطيخ، والتوت الحلو، والمشمش. ومنها ما يستحيل إذا فسد إلى خلط رديء مفسد لما يخالطه من الطعام: كالبطيخ، والتوت الحلو.

ومنها ما تكون استحالته إلى ما هو أجود منه قبل أن يستحيل: كالسفرجل، والتفاح، فأنهما يكسبان المعدة العفوصة<sup>٦</sup>، والعطرية، لطافة نافعة إذا خالطت الغذاء، حتى كان هذه<sup>٧</sup> الاستحالة هي على التي أن تسمى نضيجاً أولى منها بان تسمى غذاء غذاء عفناً<sup>٧</sup>.

١ . ساقطة من نسخة (أ).

٢ . ارى: في كلا النسختين (ارا) وما أثبتته هو الأصح .

٣ . فن نسخة (أ) التحقيق وفي (ب) التأخير وهي الأصح.

٤ . الحلو ساقطة من نسخة (أ).

٥ . العفوصة: أي المواد القابضة: مثل: ثمار البلوط، وقشر الرمان ، وهي الأدوية الجيدة لمرض الإسهال. داود

الأنطاكي، ج ٢. ص ٧٢.

٦ . في كلا النسختين هذا وما أثبتناه هو الأصح.

٧ . ساقطة من نسخة (أ).

وللأبدان أيضاً حال مخالفة: فمنها الملتهب المعدة والكبد، أما بالطبع، وأما بالعرض، ومنها بالضد. ومنها مطلقة الطبيعة<sup>١</sup> سهلة دائماً، وبالضد. ومنها ما يكثر تولد الريح في جوفها<sup>٢</sup> فيعسر خروجه وتقيشه<sup>٣</sup>، وبالضد. وإذا ما كان ذلك كذلك، لم يكن<sup>٤</sup> كل واحد من هذين الطرفين قولاً كلياً صادقاً، ولا الضرر، ولا النفع له في حال لازماً، ولذلك يرى<sup>٥</sup> بعض الناس يحمد تأخر بعض الفواكه إلى بعد الطعام، وبعضاً تقدم.

قال أبو بكر: وجب علينا إذا ساعدتنا سعادة الناس في الزمان، أن نحكم القول على هذه لتكون الصناعة<sup>٦</sup> في كل يوم اقرب من<sup>٧</sup>، نهاية كتابة الكمال، ويكون انتفاع انتفاع الناس بها أكثر. كما أمرنا.

وأشار علينا جالينوس<sup>٨</sup> في مواضع كثير من كتبه، حيث يشير علينا أن نميز ونفصل ما لم تميزه القدماء<sup>٩</sup> ويفضلوه. فيقول: أن الفواكه أنما لوجه المحتاج أخذها هي: البطيخ، العنب، التين، الرطب، الجميز، اللوز، قصب السكر، الرمان، السفرجل،

١. ساقطة من نسخة (أ).

٢. ساقطة من نسخة (أ).

٣. تقيشه: فشّي نفخ في البطن خفيفاً وأخرج ما فيها من هواء. معجم الوجيز، ص ٤٧٢.

٤. يكن في نسخة (ب) وفي نسخة (أ) يكون. واخترنا الأصح.

٥. في كلا النسختين (برا) وما أثبتناه هو الأصح

٦. الصناعة: ويقصد بها: صناعة الطب، أو علم الطب التجريبي.

٧. ساقطة من نسخة (أ).

٨. جالينوس: جالينوس Galen (ت ٢٠١م): يوناني الأصل. عاش في العصر الروماني. يأتي في المرتبة الثانية الثانية بعد أبقرراط شهرة في العصور اليونانية والرومانية. وقد جمع آثار أبقرراط ونظمها، وربما فاقه في الطب العلمي. انظر النديم، أبو الفرج محمد بن إسحاق، (ت ٣٨٠ هـ) الفهرست، (طهران، رضا تجدد)، ص ٢٨٨، وابن أبي أصيبعة، موفق الدين أحمد بن القاسم (ت ٦٦٨): عيون الأنباء في طبقات الأطباء، تحقيق: نزار رضا (طبعة في بيروت، دار الحياة، سنة ١٩٨٦ ص ٧٩).

٩. ساقطة من نسخة (أ).

المشمش، التفاح، الكمثرى، الخوخ، العليق، والتوت، و الأجاص، النبق، والزعرور،  
التوت.

فأما/٢.٢/ البطيخ<sup>١</sup> الصادق الحلاوة: فانه يستحيل إلى المرارة سريعاً، ولا<sup>٢</sup>سيما  
ولا<sup>٣</sup>سيما أن لم يتناول الأطعمة، وما بعد إلى قشره وصادف معداً ملتهبة، وأكباد حارة،  
بالطبع أو بالعرض<sup>٣</sup>، فان المرارة المتولدة منه في ذلك الوقت يكون في غاية الحدة،  
متهيباً لتولد الحمى، والرمد<sup>٤</sup>، والنملة<sup>٥</sup>، والحمرة<sup>٦</sup>، والساعية<sup>٧</sup>. ونحوها ما هو بضار  
المعدة والأمعاء والمجاري كلها.

١ البطيخ: والمراد به الأخضر، وهو بارد رطب، وفيه جلاء، وهو أسرع انحذاراً عن المعدة من القثاء والخيار، وهو  
وهو سريع الاستحالة إلى أي خلط كان صادف في المعدة، وإذا كان أكله محروراً انتفع به جداً، وإن كان مبروداً  
دفع ضرره بالزنجبيل، ونحوه. ينبغي أكله قبل الطعام، وينتفع به، وإلا أغشى والقيء، وقال بعض الأطباء: انه  
قبل الطعام يغسل البطن غسلًا، ويذهب بالداء أصلاً. داود الأنطاكي، ج ١، ص ١٨٣.

٢. ساقطة من نسخة (١)

٣. بالطبع وبالعرض: أما الطبع فلأن على كذا عودة ونشا عليه فصار مطبوعاً تخلق به. والعرض: يقال عرض له  
له أمر، وعرض له عارض الحمى أصابه. معجم الوجيز، ص ٤١٣. ٤٨٥.

٤. الرمد: مرض يصيب السطح الداخلي للجفن، وينقله ميكروب خاص، أعراضه التهاب في السطح الداخلي  
للجفن، مع ظهور حبيبات كذرات الرمل، وعدم القدرة على مواجهة الضوء، وكثرة الدموع وإفراز غماض العين.  
المعين للطبيب الممارس، تأليف د. محمد أباد الشطي، ود محمد عدنان، مطبعة دار المعاجم دمشق، ١٩٩٢م،  
ص ٣٩١.

٥. النملة: إنها قروح في الجنب وبثور تخرج بالجسم بالتهاب واحتراق وورم مكانها يسير ويدب الى موضع آخر  
كالنملة وتشقق الجلد. والعلاج: إخراج الدم ثم الاستفراغ. أي التقيؤ، بما يخرج الصفراء، وطلاء بالطين المختوم  
معجون بماء الكزبرة، والسباج قلاي، وبدهن الورد مجرب. داود الأنطاكي، ج ١، ص ١٤٤.

٦. الحمرة: أي التخمة: أتخم من أكله ما إفراط في كل الطعام. المعجم الوجيز، ص ١٧٠.

٧. الساعية: وهي القروح التي تمتد من مكان الر مكان، عند الأطباء القدماء. دود الانطاكي، ج ٢، ص ١٨٤.

حتى ينقي الكلى والمثانة من اللزوجات، ومن الرمل أن كان فيها، فلذلك أرى من أنه قد أساء وأخطأ من أشار أن يؤخذ عليه الشراب العتيق الصرف، والأدوية الحارة، كالزنجبيل<sup>١</sup> المربى، والكمون<sup>٢</sup>، والفلفل<sup>٣</sup>، ونحوها.

فان هذه الأدوية تسرع باستحالاته إلى المرارة آخر كثيراً جداً تزيل<sup>٤</sup> مع ذلك بسرعة نفوذ إلى الكبد والعروق، فيكسب الدم حدة وحرارة وعفونة تشعل، وتلتهب من أدنى سبب وبئس أنما لا ينبغي أن تؤخذ هذه الأدوية على البطيخ خاصة بل كثيراً ما

---

١ . الزنجبيل: وهو حار في الثالثة يابس في آخر ورطب في الأولى يفتح السدد ويستاصل البلغم واللزوجات الفاسدة المتولدة في المعدة نحو البطيخ بخاصته فيه ، ويحلل الريح، ويرد الأحشاء. الوجيز في الطب لابن النفيس، ص ٢١١.

قال ابن سينا: الزنجبيل أصوله صفار مثل أصول السعد لونها مائل الى البياض وطعمها شبيه بطعم الفلفل طيب الرائحة، ولكن ليس له لطافة الفلفل، وهو يجف أكثر أعضاء الرأس، يزيد في الحفظ ويجلو الرطوبة عن نواحي الرأس والحلق، كحلا وشرياً، ميوافق برد الكبد والمعدة ، وينشف رطوبه المعدة وما يحدث فيها من رطوبات من اكل الفواكه. ويفيد في تهيج الباه ويلين البطن تلييناً ضعيفاً. القانون، خ ١ ص ٥٥٨.

٢ . الكمون: أكثر ما يستعمل من هذا النبات إنما هو بزره كما يستعمل الأنيسون وبزر الكاشم الرومي وبزر الكراويا وبزر الكرفس الجبلي وقوة الكمون حارة مثل قوة كل واحد من هذه البزور التي ذكرناها وشأنه إدرار البول وطرد الرياح وإذهاب النفخ وهو في الدرجة الثالثة من درجات الأشياء المسخنة. ومنه طيب الطعم خاصة الكرمانى الذي سماه بقراطيس بأسليقون وتفسيره الملوكي وبعده المصري وبعده سائر الكمون وقوته مسخنة مجففة قابضة، وإذا طبخ بالزيت أو احتقن أو تضمد به مع دقيق الشعير وافق المغص والنفخ وقد يسقى بخل ممزوج بالماء لعسر النفس الذي يحتاج معه إلى الانتصاب وقد يسقى بالشراب لنهش الهوام وينفع من ورم الأنثيين إذا خلط بالزيت ودقيق الباقلا أو قيروطي ووضع عليها وقد يقطع سيلان الرطوبات المزمنة من الرحم وقد يقطع الرعاف إذا قرب من الأنف وهو مسحوق وخلط بالخل ويصفر البدن إذا شرب أو تلتخ به. ابن البيطار ج ٣. ص ٨٧.

٣ . الفلفل: نوع من أنواع الفلفل. وهي انواع كثيرة ومن اهم عناصرها الفلفل الاسود والدارسين والكزبرة والكمون والكبابه والدار فلفل، والفلفل ثمرة نبات خشبي متسلق وهو انواع ، اسود، وابيض، واخضر، حريف الطعم وله رائحة عطرية مميزة، ويستعمل في البهارت، ويستعمل في الطب منبهاً. المعجم الوجيز، ص ٤٨٠.

٤ . في نسخة (١) يريق.



يحتاج أن يؤخذ عليه الأشياء المرة والحامضة<sup>١</sup>، والقابضة أن كان البدن قريب عهداً بالحميات الحادة، وكبد لم يسكن لهيبها. بل كما ذكرنا<sup>٢</sup> في المقالة التي ذكرتها في إيضاح غرضي في مشورة على الأمير بتناول شيء من التوت الشامي على البطيخ. والاختلاف بين الأطباء في البطيخ فيه جلاء<sup>٣</sup> وسرعة استحالة، بل تقطع حتى أنه ربما فتت الحصى. وإذا كان ذلك كذلك فيا ليت شعري من أي جهة يحتاج إلى ما يقطع ويلطف، وإلى ما يسرع استحالاته وتنفيذه إلى الزيادة في حرفة المرارة المتولدة منه. وإذا كان الأمر على ما ذكرنا فاني أشير لن يتناول منه من لا يقدر على ضبط نفسه عته قبل الطعام، متى كان في معدته رطوبات، ولزوجات وبقايا فضول من الطعام المتقدم، ويسكن بعد تناوله بهنيهة ثم يمشي مشياً رقيقاً ويجرع ما طرا، ويهز جسمه، ويحرك بطنه بيده/١.٣/ فان قيأه هذا تدبير أو مشاه فليعلم أن الفضلات كانت كثيرة. وان هو لم يقيئ ولم يمشي فإنها أما أن لم تكن راسبة وأما قليلة، وليلبث هنيهة. ويسكن، ثم يغترب فانه ربما مشاه بعد الغداء. وذلك يكون إذا كان<sup>٤</sup> الفضول قليلة. وربما قيأه إذا كانت كثيرة. فان هذا التدبير قد جمع له تنقية معرفة وأصابته<sup>٥</sup> شهوته فأما أصحاب المعد والأكباد الحارة والذين يكثر ويسرع، بهم ويهيج ويولد المرارة، وذوي البقية من الحميات ولا ينبغي<sup>٦</sup> أن يأكله قبل الطعام.

١ . الحامضة: ما لدغ اللسان كل خل، والبن الخاثر الحامض، وماء الرمان الحامض، والليمون وغيرها. معجم الوجيز ص ١٧١.

٢ . في نسخة (ا) ذكرت، والأصح نسخة (ب) ذكرنا.

٣ . جلاء: بمعنى سرعة الخروج في هذا الموضع، وجلو وجلاء أخرجه منها كذلك تأتي خروج القوم وتفرقهم. معجم الوجيز ص ١١٣.

٤ . في نسخة (ا) كانت، وفي نسخة (ب) كان وهي الأصح.

٥ . في نسخة (ا) أماكن. وفي (ب) أصابت وهي الأصح.

٦ . في نسخة (ا) فلا ارى . وفي (ب) ولا ينبغي وهي الأصح.

ومتى اتفق ذلك في حالة ما<sup>١</sup> فليشربوا عليه سَكُنْجِيناً<sup>٢</sup> سكرياً ساذجاً وبمشي مشياً رقيقاً، فان ذلك مما يمنع من استحالته وتحدره قبل أن يستحيل. وينفعه أن يبادر بالأكل<sup>٣</sup> الطعام عليه فان ذلك أيضا . مانع له من سرعة الاستحالة، ورداءتها<sup>٤</sup> ومن كثرت نفوذها إلى ناحية الكبد، والأجود لها، ولا ان يأخذوا من بعد الطعام شيء يسيراً فان الشهوة لا تسرع في هذا الوقت كما لها قبل. وهي في هذا الوقت يسكن العطاش، ويغني عن الاستكثار من الماء، والطعام، ونقله كأنه جوارشن<sup>٥</sup> فلا يستحكم استحالة حتى يفسد. لأنه لا يخلو بالمعدة ولا يلقي جرمها فيضر به طبخها له.

١ . ساقطة من نسخة (أ)

٢ . سَكُنْجِيل: شراب مركب من خل، وعسل، أو سكر وخل، والكلمة معرفة عن الفارسية، عن سركا. أنكيين الفارسي ومعناه خل وعسل. شراب مشهور يراد به هنا كل حامض وحلو. داود الأنطاكي، ج ١. ص ٢٣٨.

٣ . ساقطة من نسخة (ب).

٤ . ساقطة من نسخة (أ).

٥ . جوارشن: بالفارسية معناها المسخن الملطف. قال شارح الأسباب: في قراباذينت: هي اللغة قديمة والجديد عندهم عندهم المقطع للأخلاط وسألت خبراء الفرس فأنكروا ذلك وجوارشن هنا عبارة الدواء الذي لم يحكم سحقه ولم يطرح على النار، ويستعمل غالباً ليصلح المعدة، ولتحليل الرياح. ولم ينسب لليونان، ولا إلى الأقباط. بال هو من خواص الفرس. داود الأنطاكي، ج ١. ص ١٣٧.

وأما العنب<sup>١</sup> فإنه لا يتولد منه مراراً بل هو إلى أن يتولد منه خلط أميل إلى عنبري لاسيما الذي فيه أدنى، إذ فإنه يتولد منه خلط بعد نفخ<sup>٢</sup>، غير أنه ليس برديء، ولا يخلو واحداً من ضروب<sup>٣</sup> العنب من تولد نفخ ويبطل النزول بقدر غلظة ورقية فأصلح له أن تقدمه قبل الطعام بوقت صالح، فإنه ينفع المعدة الملتبهة فيكون أقوى على الهضم ويكون الكيموس المتولد عنه أعدل مزاج ويمشي إلى المعدة فيعمل فيها/ ٢-٣ عمل جيد ويفيش<sup>٤</sup> الرياح المتولدة منه، وإن أخذه بعد الطعام ولد نفخ وقرقرا<sup>٥</sup>، وربما يهيج رياحا غليظة يعسر انفضاشها، ويجعل الغذاء كله مائلاً إلى الكيموس المريء، ولا يبالي بعد أن يولد وجع الجنبين<sup>٦</sup>، والخواصر<sup>٧</sup>،

١. العنب: الأبيض أحمد من الأسود إذا تساوى في سائر الصفات من المتانة والرقّة والحلاوة وغير ذلك والمتروك بعد القطف يومين أو ثلاثة خير من المقطوف في يومه . الطبع : قشر العنب بارد يابس بطيء الهضم وحشوه حار رطب وحبه بارد يابس . الخواص : المقطوف في الوقت منفخ والمعلق حتى يضمّر قشره جيد الغذاء مقوي البدن وغذاؤه شبيه بغذاء التين في قلة الرداءة وكثرة الغذاء وإن كان أقل من غذاء التين والنضيج أقل ضرراً من غير النضيج وإذا لم ينهضم العنب كان غذاؤه فجاً نيئاً وغذاء العنب بحاله أكثر من غذاء عصيره لكن عصيره أسرع نفوذاً وانحداراً . والعنب القابض يرجى أن يحلله التعليق والحامض ليس كذلك والزبيب صديق الكبد والمعدة . ابن سينا، ج ٣، ص ١٠٠.٩٩.

٢. ساقطة من نسخة (أ).

٣. طامسة من نسخة (أ).

٤. طامسة من نسخة (ب).

٥. بفيش: فاش يفيش وقش يفش بمعنى كما يقال دَامَ يَذِمُّ وَدَمَّ يَذُمُّ والفيّاشُ المُفَاخِرَةُ قال جرير أَيْفَاشُونَ وقد رأوا حُقَاتِهِمْ قد عَضَّه فَفَضَى عليه الْأَشْجَعُ ؟ والْفَيْشُ النَّفْخُ يُرَى الرَّجُلُ أَنْ عِنْدَهُ شَيْئاً وليس على ما يُرَى وفلان صاحبُ فَيَاشٍ ومُفَاشِةٍ وفلان فَيَاشٌ إذا كان نَفَاحاً بالباطل وليس عنده طائِلٌ والْفَيَاشُ الطَّرْمَدَةُ وذو فَيْشٍ مَلِكٌ قال الأعشى تَوَمَّ سَلَامَةً ذَا فَيْشٍ هو اليومُ جَمٌّ لِمِيعَادِهَا. لسان العرب مادة (فيش).

٦. قرقرا: قَرَقَرَتْ قَرَقَرَةً وَقَرَقَرِيراً نادرٌ و القَرَقِيرُ فَعْلِيلٌ جعله رُبَاعِيّاً والقَرَقَارَةُ إِنْاءٌ سِيتٌ بذلك لَقَرَقَرَتِهَا وَقَرَقَرَ الشَّرَابُ في حلقة صَوَّتَ وَقَرَقَرَ بَطْنُهُ صَوَّتَ قال شمر القَرَقَرَةُ قَرَقَرَةُ البَطْنِ. لسان العرب، مادة (قرر)

٧. الجنبين: الجنبين والجَنْبُ والجَنْبَةُ والجَانِبُ شِقُّ الْإِنْسَانِ وغيره تقول قَعَدْتُ إِلَى جَنْبِ فُلَانٍ وإلى جَانِبِهِ بمعنى والجمع جُنُوبٌ وَجَوَانِبُ وَجَنَائِبُ الأخيرة نادرة. لسان العرب، مادة (جنب).

٨. الخواصر: الْخَصَرُ وَسَطُ الْإِنْسَانِ وجمعه خُواصرٌ وَخُصُورٌ وَالْخَصْرَانِ وَالْخَاصِرَتَانِ ما بين الْحَرْقَةِ وَالْقُصْبَرِيِّ وهو ما قَلَصَ عَنْهُ الْقَصْرَتَانِ وتقدم من الْحَجَبَتَيْنِ وما فوق الْخَصْرِ من الجلدة الرقيقة الطَّفِيفَةِ ويقال رجل ضَخْمُ الْخَوَاصِرِ. لسان العرب مادة، (خصر). ويقصد هنا التهابات المجاري، وأوجاع الكليتين.

والقولنج<sup>١</sup> أنفخي، وخاصة للمستعدين لذلك، لاسيما<sup>٢</sup> أن اخذ منه مقدار كثير بقشره، وشرب عليه الماء البارد، فإنه لا يكاد يسلم منه أخذه على هذه الشروط من النفخ.  
التين<sup>٣</sup> الرطب:

التين يولد النفخ والرياح الغليظة، غير أن معه قوة مسهلة، ومزاجه أيضا. في<sup>٤</sup> الجملة أسخن من مزاج العنب، فمن أجل ذلك لا نخشى منه ما نخشى من رياح العنب لسرعة خروجه وانحداره. ولذلك لا ينبغي أن يكون فوق الطعام لئلا يدوم نفخه وقرقرة، بل يبطئ رياحه بنزوله وانحداره، فإن كان أخذه عن ممن يسرع إليه نزول طعامه، وإفراط شهوته فليأخذ منه ما كان أشد نضجاً ويستقصي تقشيريه فإن القوة المسهلة في قشره أكثر. فإن أخذ بجملته أسهل البطن، واحذر غذائه قبل نضجه حتى يحتاج إلى غذاء آخر.

وان كانت شهوته شديدة جدا، فليخذ من نضجه وقشره فوق الطعام اليسير منه، بقدر إلا يكون للنفخ، وللرياح المتولدة كثير إيذاء في معدته والأجود لها. ولا اعني لمن ينحدر الطعام عن معدته سريعا، ولمن طبيعة تجيبه أن لا يأكل الطري منه، وان تاقت

١ . قولنج: يقصد به القولون، وهو ما يسمى بالأمعاء الغليظة، وهو الجزء من الأمعاء الذي يصل بين الأمعاء الدقيقة والمستقيم ثم الشرج، ويبلغ طول القولون حوالي ٥ قدم. ووظيفته الأساسية هي: امتصاص الماء، والغذاء المفيد، وغيرها، ويصاب بمرض يعسر خروج الرياح، وانتفاخ في البطن، والبعض يكونون إمساكا، والآخرين إسهال. المعين للطبيب، ص ٢٣١.  
٢ . ساقطة من نسخة (ب).

٣ . التين: باليونانية سيقموريس، والفارسية، هاجار، وهو شجرة معروفة ينمو كثيرا بالبلاد الباردة لما لم يكن التين بأرض الحجاز والمدينة، لم يأت له ذكر في السنة، فإن أرضه تتأفي أرض النخيل، ولكن قد قسم الله به في كتابه، لكثرة منافعه وفوائده. وهو حار فيه رطوبته وبيوسه قويان، وأجوده الأبيض الناضج القشر، يجلو رمل الكلى والمثانة، ويؤمن من السموم، وهو أغذى من جميع الفواكه وينفع خشونة الحلق والصدر، وقصبة الرئة، ويغسل الكبد والطحال، وينقي الخلط ألبغعي من المعدة، ويغذوا البدن غذاء جيدا، ويأبسة يغدو وينفع الأعصاب، وهو مع الجوز والبن محمود، وإذا اكل مع الجوز والسذاب قبل أخذ السم القاتل، نفع، وحفظ من الضرر. داود الأنطاكي، ج ١. ص ١٢١.

٤ . ساقطة من نسخة (ا).

نفسه إليه توقاً شديداً، فليخذ منه ما كان مدركاً<sup>١</sup> كزبرة<sup>٢</sup>، أن يجف ويكون أخذه له بعد الطعام بمدة يسيرة بمقدار لا يمكث النفخ والرياح المتولدة عنه كثيرة في المعدة. الجميز<sup>٣</sup> فالين<sup>٤</sup> من التين من التين ما ابعده من إبطائه في البطن وهو قريب من حاله وهذه صفة الجميز بالعراق فانه مركب من تين وجميز.

وما هذا الجميز من التين وهو مع ذلك/٢.٣/ مبرد ملطف، مرطب يشبه البطيخ الحلو في سرعة الاستحالة إلى المرارة وتولد القيء، إلا أن أقوى في تولدها القيء أقوى، وهو من جوهر يولد لزج غليظ، وأكثر ما فيه هذا الجوهر، ولذلك ينبغي أن يقدم

١. مدركاً: أدرك الثمر: أي نضج الثمار. معجم الوجيز، ص ٢٢٦.  
٢. في كلا النسختين (قزبرة) الكزبرة: هي جميعها ميل إلى التسخين فعسى ذلك لجوهر فيه لطيف يتحلل ولا يبقى عند الشرب وإلا لم يكن يجب أن يكون الإكثار من عصارتها قاتلاً بالتبريد. الأفعال والخواص: فيه قبض وتخدير. وعصارتها مع اللبن يسكن كل ضربان شديد. الأورام والبثور: ينفع من الأورام الحارة ومع الاسفيداج والخل ودهن الورد ومع العسل والزيت للشرى والنار الفارسي ومع دقيق الباقلا أو السويق أو دقيق الحمص للخنازير وإذا خلط بها عصارتها، وإذا كانت تحلل الخنازير فكيف تكون باردة وقد يمكن أن يقال له لخاصيته أو لأن فيه جوهر لطيفاً غواصاً ينفذ ويغوص ولا يغوص الجوهر البارد لكنه إذا شرب تحلل الحار بالسرعة وبقي الفاعل البارد وقال: ولم يشف من الحمرة إلا ما قد برد وأكانت مخالطة لخلط سوداوي أو بلغمي. أعضاء الرأس: ينفع من الدوار الكائن عن بخار مراري أو بلغمي والصرع الكائن من ذلك. وخاصيته منع البخار من الرأس ولذلك يجعل في طعام المصروع من بخار المعدة. والإكثار منه رطبه ويابسها يخلط الذهن ورطبه ينوم ويمنع الرعاف وذور يابسها والمضمضة بعصارة رطبة أعضاء العين: يولد ظلمة البصر وعصارتها قطوراً يسكن الضربان في العين خصوصاً مع لبن النساء وإذا ضمد بورقها منع سيلان المواد إلى العين. أعضاء النفس: ينفع من الخفقان الحار يسمى منه وزن درهمين بماء لسان الحمل فيحبس نفث الدم. أعضاء الغذاء: بطيء الهضم ويقوي المعدة المحرورة ويمنع القيء مقلبيها وقيل: إنها تسكن الجشاء الحامض بعد الطعام وإن كان كذلك فيمنعها البخار وحركته. ابن سينا، ج ١. ص ١٧٥.

٣. الجميز: إن الجميز شجرة عظيمة تشبه بشجرة التين لها لبن كثير جداً وورقها يشبه بورق التوت بثمر ثلاث مرات في السنة بل أربع مرات وليس يخرج ثمرها من فروع الأغصان مثل ما تخرجه شجرة التين بل من سوقها وثمرها يشبه التين البري وهو أحلى من التين الفج وليس فيه بزر في عظم بزر التين وليس ينضج دون أن يشرب بمحلب من حديد وينبت كثيراً في البلاد التي يقال لها فارتا والموضع الذي يقال له رودس وقد ينتفع بثمره في كل وقت. إن الجميز قطيل الغذاء رديء للمعدة. الجراح والقروح: قيل لبن هذه الشجرة ملزقة ملحمة للجراحات العسرة. الأورام والبثور: وكذلك يحلل الأورام العسرة. أعضاء النفس: إن الجميز مسهل للبطن. الحميات: لبن هذا الشجر نافع من الإقشعرار. السموم: وكذلك يتمسح لنهش الهوام. ابن سينا، ج ١. ص ١١٢.

٤. في نسخة (أ) الف وفي (ب) فالين وهي الأصح.

قبل الطعام لئلا يختلط به أخلاطاً محكماً بنزوله عليه قليلاً قليلاً ، لان هذين الخليطين جميعاً رديئان، إذا احدهما مرارة محكماً والأخر بلغم. ولأن هذا الخلط الرقيق إذا كان فوق الطعام غثاً، وأعانه على ذلك الجوهر اللزج أيضاً<sup>١</sup>، لأن الزوجة أيضاً تغشى، وإذا كان تحت الطعام فلم يمكنه<sup>٢</sup> الطعام، وجاء معه الجوهر الغليظ فانه يستحيل إلى مرارة سريعاً.

### الرطب<sup>٣</sup>

كان غليظاً ينبغي أن لا يأكله المحررون من بعد الطعام، ولا يستحيل أكثره إلى المرارة سريعاً، ويأكله المبرودين قبل الطعام فأنهم أن ما ذكرنا ولد في المحرورين الصداع والرمد والحميات والخوانيق، وفي المبرودين الفالج والتخم والبواسير<sup>٤</sup>.

١ . ساقطة من نسخة (١).

٢ . ساقطة من نسخة (١).

٣ - الرطب: الرطب يسخن ويولد دماً غليظاً تسرع استحالته إلى الصفراء رديء لأصحاب الأمزاج والأكباد الحارة، ولم يسرع إليه الصداع والرمد والخوانيق والبثور والقلاع في فمه والسدد في كبده وطحاله، وأصنافه كثيرة وأردأها أغلظها جرماً وأشدّها حرارة أصدقها حلاوة، وليس بموافق في الجملة للمحرورين، وأما من ليس بحار المزاج ولا ضعيف الأحشاء مهيجاً فإنه يسمنه ويخصب بدنه، ولا يحتاج إلى إصلاحه، فالمحررون ينبغي أن يغسلوا أفواههم بعد أكله بالماء الحار ويتمضمضون ويتغرغرون به مرات ثم بالماء البارد، ومن كان أحر مزاجاً فليتغرغر وليتمضمض بالخل الصرف، ومن كان دون ذلك في التهاب المزاج فبالسكنجبين الحامض، ويؤخذ عليه رمان حامض ويؤكل عليه سكباجة حامضة أو حصرمته أو بعض ذلك من البوارد الحامضة كالهلام والقريص ونحوه، فإن كانت الطبيعة لا تتطلق ويكثر في البطن النفخ والقراقر فيؤخذ شيء من شراب الورد المسهل والحامض والخلنجبين التريذي. المنهاج: هو جيد للمعدة الباردة ويزيد في المني ويلين الطبع في المبرودين. ابن البيطار، ج ١. ص ٨٧.

٤ . ساقطة من نسخة (١) من كلمة (ويأكله المبرودين) ..... البواسير.

## قصب السكر<sup>١</sup>:

أن امتص شيء كثير على الطعام أنفع وادر للبول وأكرب<sup>٢</sup>، وإذا امتص يسيراً على الطعام، احذر الطعام عن فم المعدة قليلاً، ويحفظه كما يفعل جميع ما يمتص، لذلك ينبغي لمن يستعمله أن يجعله قبل الطعام، لئلا يستحيل إلى المرارة لترويح حلاوته وتنقيته للمعدة والأمعاء، وقصبة الرئة والمجاري البول والمثانة<sup>٣</sup>، ويسلم من نفخه للبطن، وتمدها.

- 
- ١ . قصب السكر: هو حار في آخر الأولى رطب فيها والعتيق إلى الخواص : ملين جلاء غسال والسليمانى أكثر تلييناً وخصوصاً الفانيذ بل عسل القصب والسكر ليس دون العسل في الجلاء والتنقيه وكلما عتق السكر صار ألطف . أعضاء العين : المأخوذ كالصمغ عن القصب يجلو العين . أعضاء الصدر : يلين الصدر ويزيل خشونته . أعضاء الغذاء : جيد للمعدة إلا التي تتولد فيه الصفراء فإنه يضرها بالاستحالة إلى الصفراء وهو مفتح للسدد وفيه تعطيش دون تعطيش العسل خاصة العتيق . والعتيق يؤلد دماً عكراً ويجلو البلغم عن المعدة وفي قصب السكر معونة على القيء . أعضاء النفث : يسهل وخصوصاً الذي يوجد على قصبه كالملاح والسليمانى والأحمر أشد تلييناً وربما نفخ وربما سكن النفخ وهو مع دهن اللوز نافع للقولنج . ابن سينا، ج ٣، ص ١٤٣ .
- ٢ . الكرب: الهم والحزن والكروب أي الهموم . وربما استعملوها في وقتهم لمن تضيق من كثرة الطعام والشراب . المعجم الوجيز، ص ٥٣٠ .
- ٣ في نسخة (ب) الكلاوي .

الرمان الحلو<sup>١</sup>

الحال فيه كحال في قصب السكر.

السفرجل<sup>٢</sup>

إذا قدم قبل الطعام شد أسفل المعدة، وإن أخذ بعد الطعام قوى فم المعدة، وأعاليتها وأعانها على دفع ما فيها/٤-١/ إلى أسفل، ومنع صعود بخار<sup>٣</sup> الأغذية والاشربه للرأس<sup>٤</sup> إليه، ولأجل ذلك ينبغي أن يستعمل بحسب الحاجة إليه لأنه يعالج به من فنون شتى.

١ . الرمان: جميعه طعمه قابض، ولكن الأكثر فيه لا محالة القبض وذلك لأن منه حامضاً ومنه حلو ومنه قابض فيجب ضرورة أن تكون منفعة كل نوع بحسب الطعم الغالب عليه، وحب الرمان أشد قبضاً من عصارتيه وأشدّ تجفيفاً وقشوره أكثر في الأمرين جميعاً من حبه، وحب الرمان الذي يتساقط عن الشجرة إذا هو سقط عقد ورده أكثر من القشر في ذلك بكثير. الرمان كله جيد الكيموس جيد للمعدة قليل الغذاء، والحلو منه أطيب طعماً من غيره من الرمان غير أنه يولد حرارة ليست بكثيرة في المعدة ونفخاً، ولذلك لا يصلح للمحمومين، والحامض أنفع للمعدة الملتهبة وهو أكثر إدراكاً للبول من غيره من الرمان، غير أنه ليس بطيب الطعم وهو قابض، وأما ما كان منه فيه مشابهة من طعم الخمر فإن قوته متوسطة. وحب الرمان الحامض إذا جفف في الشمس ودق وذر على الطعام أو طبخ معه منع الفضول من أن تسيل إلى المعدة والأمعاء، وإذا أنقع في ماء المطر وشرب نفع من كان ينفث الدم، ويوافق إذا استعمل في المياه التي يجلس فيها لقرحة الأمعاء وسيلان الرطوبات السائلة من الرحم المزمنة، وعصارة حب الرمان وخاصة الحامض منه إذا طبخ وخلط بالعسل كان نافعاً من القروح التي في الفم والقروح التي في المعدة والداحس والقروح الخبيثة واللحم الزائد ووجع الأذنان والقروح التي في باطن الأنف. ابن البيطار ج ١٠٠٣.

٢ . السفرجل: معروف إذا غسل برماد أغصانه وورقه كان كالتوتياء وربه يبقى لصحة قبضه ورب التفاح يحمض لما فيه من رطوبة مائية باردة. الاختيار: المشوي أخف وأنفع وتشويته بأن يقور ويخرج حبة ويجعل فيه العسل وبطين جرمه ويودع الرماد. الطبع: بارد في آخر الأولى يابس في أول الثانية. الخواص: قابض مقو وزهره قابض أيضاً وكذلك دهنه والحلو أقل قبضاً وحبه ملين بلا قبض وهو يمنع سيلان الفضول إلى الأحشاء. الأورام والبثور: ينفع دهنه من النملة جيداً. القروح: دهنه للقروح الخبيثة. آلات المفاصل: كثرة كله تولد وجع العصب. أعضاء العين: مشويه يوضع على أورام العين الحارة. أعضاء الصدر: عصارتيه نافعة من انتصاب النفس والربو ويمنع نفث الدم وحبه ينفع من خشونة الحلق ويلين قسبة الرئة ولعابه أيضاً يرطب بيس القسبة. أعضاء الغذاء: ينفع من القيء ويسكن العطش ويقوي المعدة القابلة للفضول شرباً به ونقيعه ومطبوخه ينتقل به على الشراب فيمنع الخمار ويتخذ منه شراب مقو للشهوة الساقطة جداً ونبيئه يقوي المعدة ويمنع القيء البلغمي. ابن سينا، ج ٣. ١٢٢.

٣ . ساقطة من نسخة (١).

٤ . طمس في نسخة (١).



المشمش<sup>١</sup>

وأما المشمش فانه يطفئ حرارة المعدة جداً، ويحمض الطعام إذا أكله عليه. فلذلك ينبغي أن لا يؤكل منه البتة لا عند التهاب المعدة وينتظر نزوله ومعاودة القيء منه<sup>٢</sup>، والشهوة الصحيحة. ثم يؤكل بعد ذلك الطعام، ويكون خفيفاً ويأخذ<sup>٣</sup> شيئاً من نار مشك<sup>٤</sup>. المعمول بالسكر للمحرورين ولغيرهم بالعسل<sup>٥</sup>.

الخوخ<sup>٦</sup>

وأما الخوخ فانه يذهب من المذهب إلا انه يلطف طبيعياً وألا ينزل سريعاً وأبطئ انهضاماً لأنه سريع الاستحالة وينبغي أصحاب المعاد الملتهبة، ويولد الحميات البلغمية، إذا أديم أكله بحسب تهيج بدن الأكل له.

١ . المشمش: أجوده الأرمني فإنه لا يسرع إليه الفساد والحموضة وإذا تتوول المشمش فيجب أن يؤخذ من المصطكى والأنيسون بالسوية وزن درهم أو درهمين في خمر صرف أو نبيذ زبيب أو نبيذ عسل . الطبع : بارد رطب في الثانية ودهن نواة حار يابس في الثالثة . الخواص : خلطه سريع للعفونة . أعضاء الغذاء : نقيعه يسكن العطش والمشمش أوفق للمعدة من الخوخ والأرمني لا يفسد في المعدة ولا يحمض بسرعة ومما يمنع ضرره أن يؤخذ بعده أنيسون ومُصطكى في مية أو نبيذ أعضاء النفس : دهن نواه ينفع من البواسير . الحميات: يولد الحميات لسرعة تعفنه لكن نقيع المقدد ينفع من الحميات الحارة . ابن سينا، ج ٣ ص ١٩١.

٢ . ساقطة من نسخة (ب).

٣ . ساقطة من نسخة (ا).

٤ . نار مشك: كلمة فارسية ويعني بها الرمان الصغير البري وقيل هو الجنار أو أقماع الهندي منه، لا يفتح عن بزر بل شيء احمر بخراسان وهذا هو الصحيح. ومنافعه قطع البخار عن الرأس وأزالته الوسواس ويحبس النزيف والإسهال ويهضم ويزيل الزوجات شراباً. داود الأنطاكي، ج ٣، ص ٣٩٧.

٥ . ساقطة من نسخة (ا) من المعمول..... بالعسل.

٦ . الخوخ كل الكلام ساقط من نسخة (ا). والخوخ: شجرة الخوخ في قضبانها وفي ورقها مرارة ولذلك صار ورقه يقتل الديدان متى سحق ووضع على السرة وهو مع هذا دواء يحلل، فأما ثمرتها التي تؤكل فمزاجها رطب يبرد. وأن الرطوبة المستكنة في هذه الثمرة وجرمها نفسه سريعاً الفساد رديئان في جميع الخصال، ولذلك لا ينبغي أن يؤكل الخوخ في آخر الأمر بعد الطعام كما جرت عادة بعض الناس أن يفعل ذلك لأنه إذا طفا في المعدة فسد وهذا أمر عام ينبغي لك أن تعي ذكره وتحفظه في جميع الأطعمة المولدة للدم الرديء الرطوبة اللزجة السريعة الإنحدار عن المعدة، ولذلك قيل: ينبغي أن تؤكل هذه الأطعمة قبل الآخر فإنها إن قدّمت انحدرت سريعاً وطرقت لغيرها وسهلت انحداره، وأما متى أكلت في آخر الطعام فإنها تفسد وتفسد الأطعمة الأخرى معها، والتضمخ منه جيد للمعدة ملين للبطن، وأما العفص منه فإنه يعقل البطن، وإذا جفف كان أشد لعقله وطيبخ المجفف منه إذا شرب قطع عن المعدة سيلان الفضول. ابن البيطار . ج ١ ص ٩٧.

## التفاح<sup>١</sup>

وأما التفاح<sup>٢</sup> فإنه ينفخ ويولد ويجمع في المعدة لزوجات، وبلغم كثير، ولذلك ينبغي أن لا يוכל على الطعام أحسن ألا اليسير منه جداً، لأنه يحسن [و] يقوي فم المعدة، والقلب ويكسب جميع الغذاء لذادة عليها لنشوء احتواء المعدة لذلك. فان أخذ منه شيء كثير فليكون أسفل الطعام ولا يخلط لزوجتها.

---

١ . التفاح: من التفاح ما هو حلو ومنه ما فيه عفوصة ومنه ما فيه قبض ومنه حامض ومنه تفه مسيخ الطعم وما كان منه على هذا فالأغلب عليه طبيعة الماء يكون مزاجه أبرد وأرطب معاً وأما الذي فيه العفوصة فالأغلب عليه المزاج الأرضي البارد وأما القابض منه ففيه هذا الجوهر المائي البارد، كما أن في الحلو منه جوهر مائياً معتدل المزاج وكذا يختلف ورق شجر التفاح وعصارته ولحاؤه، ولذلك قد يمكنك أن تستعمل منه ما هو أشد قبضاً وأكثر حموضة في إدمال الجراحات وفي موضع ما يتحلب في ابتداء حدوث الأورام الحارة إلى موضع الورم وفي تقوية فم المعدة، والمعدة عند استرخائها ويستعمل منه ما هو مسيخ لا طعم له كالماء في مداواة الأورام التي هي في ابتدائها أو التي هي في ترايدها، وفي جميع التفاح رطوبة كثيرة باردة، ومما يدل على ذلك أنه ليس منه ولا واحد تبقى عصارته بل جميعه إذا عصر فسد عصيره وحمض خلا السفرجل فإن عصارته تبقى واليونانيون يدخلونه في عداد التفاح المسمى نيطروما فإن هذين النوعين لشدة قبضهما ليس فيهما من الرطوبة إلا اليسير وأما تلك الأنواع الأخر من التفاح كلها فإنها إن طبخت عصارته مع العسل صار منهم رب يبقى وإن تركت وحدها لم تبقى. ابن البيطار، ج ١، ص ٨٥.

٢ . ساقطة من نسخة (١).

٣ . زيادة يقتضيها السياق.

الكمثرى<sup>١</sup>:

كثير الرياح جداً بطيء النزول، ولذلك صارت رياحه أردى وأغلظ وكثيراً ما يحدد القالون ويولد فيه الأوجاع<sup>٢</sup> الصعبة، وإن اخترت منه شيء كثير فليؤخذ قبل الطعام،

١ . الكمثرى: ورق هذه الشجرة وأطرافها قابضة فأما ثمرتها ففيها مع قبضها حلاوة ومائية وهذا مما يعلم به أن أجزاء هذه الثمرة ليست بمتساوية المزاج وأن منها ما هو أرضي ومنها ما هو مائي، وإن شئت قلت من وجه آخر أن بعضها بارد وبعضها معتدل المزاج ومن أجل ذلك متى أكل الكمثرى قوى المعدة وسكن العطش ومتى وضع كالضماد جفف وجلا جلاء يسيراً، وبهذا السبب أعلم أنني قد عملت به الجراحات عندما لم أكن أقدر على دواء آخر، والكمثرى البري أكثر قبضاً وتجفيفاً من سائر الكمثرى فهو لذلك يدمل الجراحات العظيمة ويمنع المواد من التحلب، وهو الكمثرى هو أصناف كثيرة وكلها قابضة ولذلك يستعمل في الضمادات المانعة من مصير المواد إلى الأعضاء، وإذا أكل وشرب طبيخه بعد أن يجفف عقل البطن وإذا أكل الكمثرى والمعدة خالية أضر آكله، وورق الكمثرى إذا شرب نفع من لدغ العقارب والأفاعي وإذا تضمد به نفع من ذلك أيضاً، والكمثرى بطيء النضج وبريه أقل قبضاً من بستانيه ولذلك يوافق من يوافقه البستاني وورقه أيضاً قابض ورماد خشبه قوي المنفعة للذين يعرض لهم خنق من أكل الفطر . وقال قوم: إنه إذا طبخ الكمثرى البري مع الفطر لم يضر آكله وورق شجر الكمثرى البري وأطرافه قابضة، وإن أكل الكمثرى على الريق فهو مضر بآكله ولم يخبر بالسبب في ذلك ولا أي الكمثرى يفعل ذلك فنقول أنه ذم الكمثرى على الريق إذا أخذ على سبيل اللذة والغذاء لا على سبيل الحاجة والدواء وخاصة إذا كان عفاً أو قابضاً وإن كان العفص أخص بذلك لأن من خاصيته أن الإكثار منه يولد النفخ، وإن أخذ على خلاء المعدة تمكن من جرهما وقام فعله فيها ولم يؤمن على صاحبه مع الإدمان عليه أو يورثه قولنجاً بعسر انحلاله فأما على سبيل الدواء فإن استعماله على الريق لا محالة أفضل لأن استعماله بعد الطعام مطلق وزائد في ضعف المعدة لأن إفراط قبضه يجمع أعلى المعدة ويقبض ويقهر القوة المسكة التي في أسفلها، و الكمثرى يختلف في فعله وانفعاله على حسب اختلاف طعمه ومزاجه وذلك أن منه العفص الأرضي الغليظ ومنه القابض ومنه الحامض المركب من جوهر هوائي وأرضية يسيرة ومنه الحلو المعتدل في مزاجه المائل إلى الحرارة قليلاً ومنه النقه المائي، وأما العفص فهو أقل غذاء وأقطعها للإسهال والقيء المراري وأشدّها مؤنة للمعدة والأمعاء لأنه لإفراط خشونته وغلظ جسمه وبعد انقياده مضر بعصب المعدة جداً والأمعاء ولذلك وجب أن يتلطّف له بما يرخي جسمه ويزيل غلظه ويلين خشونته مثل سلقه في الماء أو تعليقه على بخار الماء الحار حتى ينضج أو يلبس بعجين ويشوى ويربى بسكر أو عسل على حسب مزاج المستعمل له، وأما القابض فلأنه مركب من جوهر أرضي وجوهر مائي صار أعدل وأطف وأكثر غذاء لأن رطوبته أرق وأزبد وجسمه ألين ولذلك صار إضراره بالمعدة أقل واستغنى عما يلطفه ويلينه ويعين على هضمه لأنه يقوم مقام العفص المدبر ولذلك صار أحمد في قطع القيء والإسهال جداً. ابن البيطار ج ٣. ص ٩١.

٢ . في نسخة (١) أكثر .

ويأخذ عليه شيء من الأدوية التي يجتمع بها أسخان وإسهال، كالكمون والشهرياني وأجود منه الترمز<sup>١</sup>، والزنجبيل والسكر. ويقلل الغذاء في ذلك اليوم. ويجعل غذائه خفيفاً سريع الهضم.

## الأجاص<sup>٢</sup>:

لا تصلح فوق الطعام البتة<sup>٣</sup>، لأنه يفسده ويطفو إلى الخروج من المعدة قبل نضجه.

١. الترمز:

٢. الأجاص: أهل الأندلس يسمون الأجاص عيون البقر، وهو صنفان أسود وأبيض فالأسود هو أجاص على الحقيقة والأبيض هو المعروف بالشاهلوج، وأجود الأجاص الكبير الرخو القليل القبوضة، وأردؤه الصغير الصلب الشديد العبوضة. وأجوده ما جلب من قوس، واختر منه ما كان لحمياً رقيق البشرة في طعمه مرارة مع يسير قبوضة وقوة الأجاص الأسود الكامل النضج الصادق الحلاوة البرودة في أول الدرجة الأولى والرطوبة في آخرها وقوة المزمنة البرودة في وسط الدرجة الثانية ومن الرطوبة في آخرها. وهي شجرة معروفة وثمرها يؤكل وهو رديء للمعدة ملين للبطن وأما ثمرة الأجاص الشامي وخاصة ما كان منه بدمشق فإنه إذا جف كان جيداً للمعدة ممسكاً للبطن. ثمرة هذه الشجرة تطلق البطن وخاصة إذا كانت طرية فأما إذا يبست فإطلاقها للبطن أقل. وإذا أكل حبس البطن إذ كنا قد نجده يطلق البطن إطلاقاً ظاهراً ولكنه أقل من الأجاص المجلوب من كسريا وهي أرمينية الداخلة وذلك أن الأجاص الذي يجلب منها أشد حلاوة والشجر في كل واحد من هذين البلدين على حسب الثمرة، فشجرة الأجاص التي تكون بأرمينية الداخلة أقل قبضاً والتي تكون بدمشق أكثر قبضاً، وبالجملة جميع الأشجار والأصول التي يوجد القبض في ورقها وقضبانها ظاهراً فهي إذا طبخت صارت نافعة لمن يتغرغر بها من ورم اللهاة والنغاغ. وورق الأجاص إذا طبخ بشراب ورد وتغرغر بطبخه قطع سيلان المواد إلى اللهاة وعضليتي اللوزتين واللثة وثمره الأجاص البري إذا نضج وجفف فعل مثل ذلك، وإذا طبخ بطلاء كان طعمه أطيب وكان إمساكه للبطن أشد. الأجاص بارد رطب يغذوا غذاء يسيراً ويرطب المعدة بلزوجته ويبردها ويلين البطن بما فيه من اللزوجة، ويسهل المره الصفراء وفعل الأسود منه فيما ذكرناه أكثر من فعل الآخر لشدة حموضته وما صفر منه أردأ وليس بمسهل إسهالاً كثيراً وينبغي لأكله أن يتقدم به الطعام لاسيما إن كان محروراً لأنه يطفئ الحرارة ويسهل المرة الصفراء وينبغي لأصحاب البلغم أن يشربوا بعد أكله ماء العسل ليجلو رطوبته المتولدة في المعدة منه، ومنه الأبيض المدعو بالشاهلوج وهو بطيء الهضم وليس بمسهل كغيره من الإجاص، ومن أجل ذلك كان أكله للشهوة لا للعلاج وخاصته ترطيب المعدة وتبريدها، والأجاص يبرد ويطلق البطن ويسكن العطش وأقواه برداً وأقله إسهالاً أحمضه وأغلظه جرماً وأشدّه قبضاً وحموضة، وهو أردأ للمبرودين وليس يحتاج المحرورون إلى إصلاحه، اللهم إلا لضعف المعدة منهم جداً، فإن هؤلاء يحتاجون أن يأخذوا عليه جلنجبينا عتيقاً، وأما المبرودون وأصحاب المعد الضعيفة فليكثر عليه الشراب المقوي وليأخذوا عليه الجوارشنيات التي وصفنا، والأجاص اليابس مذهب لشهوة الطعام يصلح للمحرورين دون المشايخ فإن أكلوا منه في حال فليأخذوا بعده شيئاً من المصطكا أو اللبان ليذهب عن المعدة لطخه. إسحاق بن عمران: الحامض منه بارد يابس ملائم لأصحاب الحرارة. وهو إصلاح الأدوية المسهلة خاصته إسهال المرة الصفراء وكسر حداثتها وقطع القيء وتسكينه وذهاب الحكمة فإن أراد مريد أخذه فليختر منه ما كان صادق الحموضة ويجعل قدر الشربة منه بعد طبخه نصف رطل، والأبيض منه رديء قليل الإسهال لغلظه وقلة رطوبته وأجوده ما كان في غاية النضج وإذا طبخ الأجاص وصفي ماؤه وشرب بالسكر أو بالعسل كان أقوى لإسهال البطن ولاسيما إذا لبث الإنسان بعد شربه وقتاً طويلاً لم يتناول غذاء. ابن البيطار، ج ١. ص ٣٩.

٣. ساقطة من نسخة (ا).

## التوت<sup>١</sup>:

وكذلك التوت<sup>٢</sup> يفسد الغذاء أفساداً فاحشاً رديئاً<sup>٣</sup> /٢-٤/ فينبغي أن يقدم، وينتظر نزولها ثم يؤخر الطعام.

إلا أن الوقت الذي يحتاج بعد اخذ الأجاص يجب أن يكون أطول، لأن التوت ألطف ولأن النقاء من الأجاص، والمعاودة إلى الجوع الصادق<sup>٤</sup> أبعد. أما التوت فإن معاودة الشهوة فيه أسرع، والنقاء أقرب من نقاء الأجاص.

١. التوت: إضافة يقتضيها السياق.

٢. التوت: هذه الشجرة إذا كانت نضيجة فهي تطلق البطن وما لم ينضج منها فإنه إذا جفف صار دواء يحبس البطن حبساً شديداً حتى إنه يصلح لقروح الأمعاء والإستطلاق ولجميع العلال التي هي من جنس التحلب ويخلط بعد أن يسحق مع الأطعمة كما يخلط السماق وإن أحب إنسان أن يشربه شربة مع الماء أو مع الشراب وأما عصارة التوت المدرك فالأمر فيها أنها نافعة جداً لأدواء الفم وليس في الناس أحد لا يعرفه وكذا أيضاً قد علم الناس أن رب التوت يصلح لأشياء أخر كثيرة مما يحتاج فيها إلى القبض اليسير وأما التوت الذي لم يدرك ففيه مع القبض حموضة أيضاً وجميع شجرة التوت قوتها في أجزائها كلها قوة منقبة مركبة من القوة الحابسة المانعة من القوة المطلقة المسهلة والأكثر في لحاء أصل هذه الشجرة وقضبانها فهما وسط بين هذين الفعلين جميعاً. ابن البيطار، ج ١. ص ٤٩.

٣. ساقطة من نسخة (١).

٤. الجوع الصادق: ألم في المعدة يحدث فيها قبل عن قطرات من المرارة، تلدغ فم المعدة عند خلوها من الطعام، فتتنبه لطلبه، وهو لا ينتج عن غير مرض يحدث في المعدة. داود الأنطاكي، ج ٢ ص ١٥٥.

النبق<sup>١</sup> والزعرور<sup>٢</sup>

ففيهما قبض، كقبض التفاح، أو قريباً من قبض التفاح، وفيهما تقوية للمعدة، ولهما نفخ ويحدثان لزوجة وخاصةً النبق فان لزوجته أكثر كثيراً من الزعرور، والصادق الحلاوة من النبق الناضج<sup>٣</sup> أوفق لمن كان مزاج معدته ليس حار ولا ملتهب. أما المحرورين فان الزعرور أوفق لهم. وما كان من النبق فيه مرارة كان أوفق لهؤلاء، وإن كان بالجملة فقد ينبغي للمرء لم يقال أو غيره فقد يمكن، أن يستعمل ما يحتاج إليه على حسب القانون ما توجبه المشاهدة أن شاء الله من حال الثمار في أنفسها، فان الواحد منها قد يختلف أنواعه اختلافاً كثيراً مثل التفاح فان اختلاف ما بين سائر أنواع الموجودة<sup>٤</sup> اختلافاً كثيراً ظاهراً بيناً.

١ . النبق: هو شجرة عظيمة متشوكة ولها ثمر مثلى البندق ولونه أحمر يؤكل طيب الطعم ويكون أكثر ذلك في البلدان الحارة وعندهم بأكتاف تلك البلاد له أسماء بحسب اختلاف ألسنتهم فبعضهم يسميها كتار . الطبع : الرطب واليابس فيه تجفيف وتلطيف وذلك في جميع أجزاء شجرته ودخان السدر شديد القبض . الخواص : قابض وخصوصاً سويقه . الزينة : يمنع تساقط الشعر ويطوله ويقويه ويلينه . وللسدر صمغ يذهب الأبر والحزاز ويحمر الشعر . أعضاء الرأس : صمغ السدر يذهب الحرارة اغتسلاً به وينقي الرأس ويجعد الشعر . أعضاء الصدر : ورقه للربو وأمراض الرئة . أعضاء الغذاء : مقو للمعدة . أعضاء النفس : عاقل للطبيعة وينفع من نزف الحيض والطمث ومن قروح الأمعاء خصوصاً سويقه . وينفع من الإسهال الكائن لسبب ضعف المعدة والسدر يحتقن من طبيخه ويشرب لهذه العلل ولسيلان الرحم والطري منه حكمه حكم ما يجانسه من السفرجل والزعرور والتفاح والكمثري فإن المعتدل منه يعقل والكثير بسبب أنه لا ينهضم وتدفعه الطبيعة يهيج الهیضة . نوى . الخواص : فيه قبض وتغرية . القروح : ينفع محرقه من القروح الخبيثة . ابن سينا، ج ١٥٩، ٣.

٢ . الزعرور: الناس يسمي الزعرور باسم مشتق من النوى الموجود فيه فإن في كل واحدة من ثمرة الزعرور ثلاث نويات وفي كل واحدة من ذلك النوى بزر من بزر الشجرة كما أن الحب الموجود في التفاح هو بزر شجرة التفاح، وعجم الزبيب بزر الكرم، والحب أيضاً الموجود في جوف التين هو بزر شجره، فهؤلاء يسمون الزعرور ذا الثلاث نويات بسبب هذا النوى الذي في جوفه وهو ثلاث، وثمره الزعرور تقبض قبضاً شديداً، وليس يؤكل إلا بعد كد وفي الزعرور حبس للبطن شديد وفي قضبانته أيضاً وورقه عفوصة ليست باليسيرة، وقوته في البرودة واليبوسة من واحد، ويدبغ المعدة ويغذو البدن غذاء يسيراً وليس الإكثار منه بمحمود ويستعمل كالدواء لا كالدواء.

٣ . في نسخة (١) النضيج.

٤ . من كلمة تفاح الى الموجودة. ساقطة من نسخة (١).

كذلك السفرجل وسائر الثمار وأحوال الأبدان وما يحدث من أمر الأزمان، فيجب أن يقرر ذلك، ويدبره<sup>١</sup> ويحسن التلطيف بحسب القوانين التي ذكرناها أنفاً فإنه يعيد ما توجد فيها من الصفات الكلية في أمر جزائي، لاسيما إذا تصورت أمر الأعراض اللاحقة، مما لا يأتي به فكر فأفهم.

كملت الرسالة وأحمد الله كثيراً. يوم الأربعاء السابع من يونيو سنة ألف وأربع مائة وأربعة وعشرون للمسيح. أي ٧ حزيران ١٤٢٤ م. والهجري ٨٢٤ هـ.

أما نسخة (ب): كملت بالنسخ المقالة والحمد لله، وذلك في يوم (....)<sup>٢</sup> سنة (أتكح) للميلاد بدار الحجار والحمد لله على كل شيء. أي بحساب (الجمال) ويعادل ١٤٢٨ م، وبالهجري ٨٢٨ هـ.

١. في نسخة (أ) ويربي.

٢. كلمة لم استطع توجيهها.

## الخاتمة

أن التنصيص على أهمية الخطوات العلمية عموماً والطبية على وجه الخصوص . ونحن نسطر خاتمة الدراسة لهذا المخطوط . ليعد من نافل القول . لاسيما وقد المحنا إلى هذه الأهمية آنفاً.

بيد أن ما يحسن الختم له هو بيان تذكيري بان هذه الرسالة التي عالجت قضية جزئية من قضايا علم التغذية، ألا وهي أكل الفاكهة قبل الطعام أم بعده؟ لإمام من أئمة هذا الفن، امتازت بحسن المعالجة للموضوع، ونظرنا إلى كيف عرض المؤلف رأي الفريقين، رأي الفريق الذي يرى تقديم أكل الفاكهة قبل الطعام، ورأي الفرق الذي يرى تأخير أكل الفاكهة بعد الطعام، ثم نشرع في بيان الصواب، إذ لم يميل إلى رأي أي فريق من الفريقين، وإنما جاء برأي ثالث تفصيلي، يرى التقديم لأنواع معينة من الفواكه، ويرى التأخير لأنواع أخرى، وهذا لعمرى يمثل القمة في منهج التحليل العلمي والعمق الوصفي، إذ لم يخطئ الفريقين كلية، ولا صوبهم كلية، وإنما أبان أنهم أصابوا واطخطوا، وجاء بالقول الفصل بينهما.

ومن ثم فنكون بحمد الله قد أمطنا اللثام، وأزلنا الغمام عن مخطوطة غرة من غرر الذخائر التراثية، نرى أن نكون قد نالت منا ما تستحق من الاهتمام والجد.

تو بحمد الله



### فهرس أسماء الأعضاء

- البطن: ٢٣، ٢٦
- الدم: ٢٠
- الرئة: ٢٦
- الكلى: ١٨
- المجاري البولية: ٢٦
- المثانة: ١٨، ٢٦
- المرىء: ١٤، ٢٢
- الأمعاء: ١٤، ٢٦
- المعدة: ١٢، ١٤، ١٥، ١٦، ١٨، ٢١، ٢٢، ٢٣، ٢٦، ٢٨، ٢٩، ٣٠، ٣١

### فهرس مصطلحات الأمراض

- تمدد المعدة: ١٣
- الجنبيين: ٢٢
- الحصا: ٢٠
- الحمرة: ١٨
- الحمى: ١٨، ٢٠
- الدشم: ١٤
- رطوبات: ٢٠
- الرمد: ١٨
- ريح: ١٣، ١٦، ٢٢
- الساعية: ١٨

قراقر: ٢٢

القولنج: ٢٢

القيء: ١٣، ٢٠، ٢٩

لزوجات: ١٨، ٢٠، ٢٢، ٢٣

الممعودين: ١٥

نفخ: ١٣، ٢٢

النملة: ١٨

### فهرس الفواكه

الأجاص: ١٧، ١٨، ٢٩، ٣١، ٣٤، ٣٩.

البطيخ: ١٠، ١٧، ١٨، ١٩، ٢٠، ٢٤.

التفاح: ٤، ١٠، ١٧، ١٨، ٢٧، ٣١.

التوت: ١٥، ١٦، ١٧، ٢٠، ٣١، ٣٢

التين: ١٧، ٢٣، ٢٤

الجميز: ١٧، ٢٤

الخوخ: ١٥، ١٧

الرطب: ١٧، ٢٤

الرمان: ١٧

الزعرور: ١٧، ٣٣

السفرجل: ١٥، ١٦، ١٧، ٣٣

العليق: ١٧

العنب: ١٧، ٢١، ٢٢، ٢٣

قصب السكر: ١٧، ٢٦، ٢٧

الكمثرى: ١٧، ٣٠

المشمش: ١٥، ١٦، ١٧، ٢٩

الموز: ١٧

النبق: ١٧، ٣٢، ٣٣

### فهرس مصطلحات العلاجات

جوارشن: ٢١

الزنجبيل المربي: ١٨

سكنجبين: ٢١

الفافلي: ١٨

الكموني: ١٨

نار مشك: ٢١

## قائمة المصادر والمراجع

- ١- تاريخ الحكماء، لجمال الدين القفطي، مؤسسة الخانجي، مصر، ١٩٠٣.
- ٢- تذكرة أولي الألباب والجامع للعجاب، لداود بن عمر الأنطاكي، مطبعة المكتبة التوفيقية، القاهرة.
- ٣- الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، للشيخ ضياء الدين المعروف بابن البيطار، مكتبة المتنبي، القاهرة.
- ٤- الحاوي في الطب، للرازي، مطبعة دائرة المعارف العثمانية بحيدر آباد . الدكان . الهند، ١٩٥٨م.
- ٥- رسائل ابن رشد الطبية في حفظ الصحة، لجالينوس، تحقيق: د. جورج قنواطي، وسعيد زايد، طبعة الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٨٧م.
- ٦- الطب النبوي، لابن قيم الجوزية، دار الفكر، بيروت.
- ٧- طبقات الحكماء، لابن القفطي، المعهد العلمي الفرنسي للدراسات الشرقية، ١٩٥٥م.
- ٨- العبر في خبر من غير، محمد بن أحمد بن عثمان الذهبي أبو عبد الله شمس الدين، الملقب بالحافظ الذهبي، تحقيق: فؤاد السيد، الهيئة المصرية للكتاب، ١٩٩٣م.
- ٩- عيون الأنباء في طبقات الأطباء، لابن أبي أصيبعة ت ٦٦٨ هـ، تحقيق: د. عامر النجار، الهيئة المصرية للكتاب، ٢٠٠٣م.
- ١٠- الفهرست، لأبي الفرج محمد بن إسحاق بن النديم، بيروت، دار المعرفة، د.ت.
- ١١- القانون في الطب، لأبي علي الحسين بن سينا، تحقيق: سعيد لحام، طبعة دار الفكر، بيروت، ٢٠٠٥م.
- ١٢- قاموس المحيط، لمجد الدين محمد بن يعقوب الفيروز آبادي، بيروت، دار أحياء التراث العربي، ط ١، ١٩٩٧م.

- ١٣- لسان العرب، لابن منظور محمد بن مكرم الافريقي المصري، بيروت، دار صادر.
- ١٤- معجم الأعشاب والنباتات الطبية، د.أحسان قبيسي، بيروت، دار الكتب العلمية، ٢٠٠٧م.
- ١٥- معجم الوجيز، طبعة خاصة بوزارة التربية والتعليم، الهيئة العامة لشئون المطابع الاميرية.
- ١٦- مفيد العلوم ومبيد الهموم، لابي جعفر بن الحشاء، الرباط، مطبوعات معهد العلوم العليا المغربية، المطبعة الاقتصادية، ١٩٤١م.
- ١٧- المعين للطبيب الممارس، تأليف ا.د. محمد أياد الشطي، و د. محمد عدنان سومان، مطبعة دار المعاجم، دمشق، ١٩٩٢م.
- ١٨- الوافي بالوفيات، لصلاح الدين خليل بن أيبك الصفدي، مطبعة الهاشمية . دمشق، ١٩٥٣م.
- ١٩- وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، لأبي العباس أحمد بن خلكان، تحقيق: د. إحسان عباس، دار الثقافة، بيروت، ١٩٦٨م.