مرعاة وطاب ماؤه وسلم من تناول الحيف ومن ثم قيل اردى الالوان لبن الاسود وما لم يسيل عن الظفر جيد
لقلة مائه واعلاه ما غلب سمنه جبنه وقد يعالج لكثير الما بالغلي وطفي الحديد فيه ولبن البقر اشبه بالغذا وغيره
منه بالدوا سيما لبن الخيل والاتن والالبان كلها مطلقة جلاية تذهب بالاخلاط المحترقة والحرارة الفاسدة والسود
ونحو الجرب وامراض الكلى والمثانة والقروح والاورام حيث كانت تغرغر احتقانا وبالكندر لامراض العين
قطورا وللنقرس بالشمع والزيت وعصارة الخشخاش الاسود مع كون المادة حارة طلا ومع الزعفران والزرنيخ
اذا كانت باردة وبالبزر والعسل يعيد شهوة الجماع وبالافيتمون والسكنجبين يزيل الجنون والوسواس والخفقان و
والامراض السوداوية ان افرطت في اليبس وبالسكر وحده يسمن تسمينا عظيما اذا عود على شربه وقد طبخ فيه
النارجيل الجيد فيه قبل اشتداده ويطبخ برفق ويستعمل فانه بزعمهم يطول العمر ويصلح الدم ويزيد
في الشحم ولبن الخيل يسرع بالحمل اذا شرب او احتمل بعد الطهر حتى انه مع العلاج يحبل العواقر ولبن الاتن يسكن الاورام
حيث كانت خصوصا مع الزعفران ويقطع الدمعة والسلاق وان شرب قبل خروج الجدري منعه او قلله ولبن
العتاق ينفع من الدق والسل ولكنه يورث البرص ويشترك معه لبن الماعز خلافا للهند فانهم يجعلون لبن
الضان اردى ولا شبهة في ان كل الانواع اذا حلب مع حمل النسا فلبنه اجود وما زاد ونقص فاردى وقد مر ان لبن
اللقاح يشفي من الاستسقا مع بولها عن الرعي وهو يعدل الكبد ويشفي من القروح ولبن اللقاح يهيج
الباه ويدهن اللون والصبغ يزيل السعال مجرب ويمنع الحميات والطحال والبرص والكبد ومن في معدته احتراق
او به صرع ويولد القمل ويصلحه السكر او العسل او السكنجبين وعدم المشي بعده واخذ انواع النضج والفوتنج
والزنجبيل وعدم المشي بعده لئلا يجبن وشربته من اوقيتين الى رطل تنصب القواعد عن بعضها خصوصا
الضان عن الخنزير والبقر عن الكل الا الابل في الاستسقا والاتن في العين وقرحة الرية والفم واما الماست
وهو الحامض فقد خرج من الرطوبة الى ضدها وزاد في البرودة فيشبه ان يكون في الثالثة يطفي غليان
الدم والعطش وما اهرشه الصفرا وان طفي فيه الحديد منع الدوسنطاريا والاسهال وان سحقت حبوب
الخرنوب وعرصت به وجففت اغنى شرب قليله عن الماء اياما كثيرة وهو من ذخاير الكامن بدعي التصوف و
والدوغ هو المخيض وقد حمض بعد ذهاب دهنيته وضرره اكثر من نفعه وقد تقدم البحث في السمن
والجبن واما المائية تنفع عن حدتها الا لخالطها الملح ولم تمكث الا من يوم من الحكة والجرب الحارين
وسدد الطحال والكبد وتدر البول وتولد رياحا كثيرا وسوا هضم ويصلحها الانيسون واللبن يطلق الان
على عصارة الخشخاش عرفا **لبن** السود احو الغريون لانه صمغ مجهول كما توهم **لبان** الكندر **لبني** الميعه
السايلة **لحم** ذكرت مفرداته متفرقة في ابوابها والمطلوب هنا ذكر قوانينه فنقول اللحم على الاطلاق انما ستحسن
المزاج لان التناول نبات او حيوان فالاول اما اصول او ثمار الى غيرهما من الاجزا التسعة وكلها غير الحب
والثمر وقل ما لا شك في احتياجها الى تحليل واستحالة وتفريق وعقد وتغذية وتشبيه وادخال نحو سبعة
اعمال تتوالى على الطبيعة وذلك متعب واما الحيوان فالمتناول منه اما البان او بيوض او لحوم فالشك في احتياج

اللبن

اللبن الى هضم وتمييز وعقد وتشبيه وادخال فقد سقط فيه اثنان واما البيض فيسقط منه مع ما سقط
في اللبن التمييز فهو اقرب واما اللحم فليس فيه من السبعة الا التشبيه والادخال فخلص من ذلك انه اجود غذا وافضله
واجلبه للقوى والارواح لتجنيسه لذلك اما طير وانسبها المعتدل القوى الصغار وخيرها الدراج فما دونه ولتؤدي
انكر ما فوق ذلك او مواشي وافضلها الضان ثم الجدي ثم ما لم يجاوز السنة من العجاجيل واما الحيوان من حيث
الاطلاق فالاهلي الراعي بنفسه للنبات الطيب الرايحة كالشيح والقيصوم والذكر افضل اذا علوه مما نقص
شرطا من هذه وفتي الفاضل خير من صغيره وكبيره فان ما جاوز السنة من الضان ولم يدخل الرابعة خير من
ما جاوز الرابعة من الضان وما استخرج من البطن ردي جدا لعدم استكماله واللحم في نفسه حار رطب وانما التفاوت
بين انواعه في الدرج فقولنا ان البقر بارد يابس بالنسبة الى الضان لا الى العدس مثلا وهكذا ثم اخس اللحوم الاسد
فالكلب فالابل فالضان فالمعز فالبقر ومنه الجاموس واخر الطيور القبج فالسغانين فاليمام فالحمام فيراعى في
الكل المناسبة فيعطي احرها لنحو مفلوج وارطبها لمن احترق عنده اخلاط به فافضل ما اكل المرطوب والقبيح
مشوية والناقه مذابة في المرق وذوي الكبد في نحو الهريسة وان يجاد طبخ غليظها وتقطع سهوكته
بنحو البروق والبزور وان تنبع ويصفى دسمها فان الميت ومن اصيب قبل ذبحه بجارح كالمصادر بما يوهم
ويورث الامراض العسرة كالنقرس والفالج لفساد مزاجه وموت الدم في بدنه وكذا المصاب بنحو جنون ومتقدم
الحيوان افضل ويسار بارد المزاج ويمين محرور الميامن مطلقا والاسود في الالوان افضل والاحمر افضل
عدل والابيض اردى وكذا الكبير لا بد من اجتناب اللحوم للمحموم في البلاد الحارة مطلقا والباردة اذا كانت
الحمى حارة وقد يرجع في ذلك الى العادة فان نحو الهند وكيلان يتضررون باللحوم مع الصحة ونحو مصر يتضررون
بتركها والقانون في طبخها مختلف على انحا لا تحصى ولكن الضبط في الشي والطبخ في الامعا والمبرودين الشا يكون
النيء بما يليق بشرط حسن الحطب والنار والاستوا وعيون ذكر المطبوخ اولى ويحرى للناقهين ومن اراد به
السمن والقوة وخصب البدن فيري سمه الكعك وليقلل لحمه ما لكل وتجنب الحوامض معه ويأكل فوقه الحلوى
ومن اراد الهزال فليعكس ذلك وقد يقتصر لساقط القوة على مايه بان يلقى على مشبك ليذوب فيوخذ ما
ينزل منه ويستعمل ولا يبرد المحرور ولا من يريد السمن ولا يقويه بغير نفعه ولا غيره وللمبرودين بالعكس وقد
يتخذ اللحم دواء كالقبج في الفالج والحمام البري في الخدر والوز والحبارى اذا باتت مطبوخة في البلاد الحارة الرطبة
لمغص واعلم انه المسهوب وان كان الذ لا يتمرى الا ان اكل على جوع وكانت الطبيعة لينة ولم يشرب عليه الما
ومتى لمس اللحم بعد طبخه ما باردا وشرب عليه قبل الهضم استحال دودا وقد يفضي الى الاستسقا واكل اللحم
مع البيض خاصة يعجز العقيدة ويورث الترهل واكله في الليل يتخم وكلما نقص حتى يتهرا طبخا كان امرى واجود
تورث العشاوة وتركه طويلا يسقط القوى ويضعف الارواح والخبز معه يبطي بهضمه وكذا اللبن والجمع بينه
وبين البيض يعرض للهلكة فاذا كان ولا بد فليسبق بالبيض وليخص كل نوع من النفع والضر في بابه **لحية**
التيس هو الهوفسطيداس وزاد ابن المنيل نبت كورق الكراث لكن لا يرتفع عفص حار في الثانية بارد يابس

Copyright © King Saud University

Created with PDFsharp 1.2.1269-g (www.pdfsharp.com)