وقيل حار يابس خبازي بارد رطب في الاولى تلين الحلق والصدر
والبطن وينفع السعال اليابس والحار والكلى والمثانة الخبازي
حشيش معروف يقال له الملوكي وهو ضماد بالمعدة واصلاحه
بالقرفة والدارصيني خوخ بارد في الثانية رطب في الاولى سريع
الصفونة يلين وفيه قبض ماؤه قبضه الخوخ وماؤه وورقه يقتل
الديدان من الاذن والبطن ضماد ومشروبا ويجب تقديمه على
الطعام وهو كثير الغذاء يسير الهضم ويسمى
بالفارسية شفتالو وهو اوفق للمعدة الملتهبة من المشمش
ويشهي الطعام وينبغي ان يوكل قبل الطعام ليصادف من المعدة
حرارة تعين على هضمه ولا يوكل عليه الاغذيه الحامضة ولا ينبغي
ان يشرب عليه ماء بارد اشد البرد ذكره السمرقندي خل مركب
من حار وبارد وهو اغلب وكلاهما لطيف والطيخ ينقص برده وهو
مقطع ملطف يقمع الصفرا وينفع الورم حيث يزيد ان يحدث ويعين
على الهضم ويضاد البلغم ويضر السوداوي وينفع الحرة والنمالة
والجرب والقوبا وحرق النار ومنع سعي القروح الساعية وهو يدعى
اللوز نافع للصداع ويتمضمض به لوجع الاسنان ودموية انما قال
وكلاهما لطيف لان الحدة تستفاد من لطافة الجزء الحار والحموضة
تستفاد من لطافة الجزء البارد واذا الكثيف الحار مر والكثيف البارد
عفص كما عرفت في القواعد الكلية وما ذكره من افعاله تستفاد
من هذين الجوهرين خبز افضله النقي المعتدل الخمير النضيج التنوري
المتروكي حتى يبرد ويتلوه الفرني وما عدا ذلك فردي والسميد اكثر

غذاء

غذاء واجود لكنه بطيئ الانحدار والنفوذ والخشكار بين الطبيعة
ويسرع انحداره ونفوذه لكنه اقل تغذية واردي والمتخذ من الحنطة
السخيفة في حكم الخشكار وخبز القطايف يولد خلطا غليظا
والفتيت نفاخ بطيئ الهضم والمعمول باللبن مسدد كثير الغذا بطيئ
الانحدار وخبز الحنطة يسمن بسرعة افضل الخبز النقي من كل ما
ينسب مع الحنطة المعتدل الملح ان كان قاصر الملح يكون تفها والكثير
الملح معطش ردي مجفف ينفذه الملح غير منهضم وينبغي ان تكون
خميرته معتدلة لان قليل الخمير بطيئ الهضم عسر الانهضام مسدد مورث
لوجع البطن وكثير الخمير يحمض على المعدة والخمير هو الخمير الذي يجعل في العجين
والتنوري خبز من الفرني لان الفرني قاصر النضج لكبره ولان التنوري
يحد النضج من الجانبين فالخبز البارد خير من الحار لوجود الابخرة في الحار لانه
يعطش بحرارته العرضية لكنه اسرع اشباعا لذلك والسميد
ما يخرج لخالته وهو بطيئ الانحدار لمتانته وخشونته والخشكار
ما طحن حنطة كما هي ولا يخرج لخالته فان قشرت الحنطة ثم غسلت
وبولغ في الغسل حتى يبيض ثم يجفف في الظل ثم طحن يسمى خبزة الحواري
بضم الحاء وتشديد الواو والراي المفتوحة وهو اقل غذاء وحرارة منه
لاكتسابه الخفة ولذلك لا يفوض في الماء قال صاحب المنهاج ه
خبز الحواري متوسط بين السميد والخشكار والحنطة سخيفة ه
الرخوة وخبز القطايف غليظ لقصور نضجه ويصلحه ما يضاف
اليه من الاشياء الحلوة كذا في المنهاج والفتيت هو اليابس الذي
يفتت لما ان خبزه قد جف في التنور وهو بطيئ الانحدار خردل حار

Copyright © King Saud University

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