كشك صار باردا رطبا وزال عنه اليبس وكان غذاؤه موافقا للمحرورين لانه يبرد ويرطب ويجلو كشك الشعير ان
كشك الشعير بارد رطب وماؤه اشد تبريدا وترطيبا من الكشك وجملته انه موافق للمحرورين ولاصحاب المزاج الحار
اليابس وان كان يجد عطشا وذلك لما فيه من الخلال المحمودة التي ليست في غيره من الحبوب اذا طبخ لان مزاجه
بارد رطب باعتدال مضاد لحرارة الحمى الحادة منضج للاخلاط المولدة لها مسكن للعطش ببرده ورطوبته وفيه جلاء
ولذلك يسرع نفوذه الى سائر الاعضاء فيخرج عن المعدة والامعاء سريعا ويستفرغ منه الاخلاط المحترقة والدليل
على جلائه انه ينظف الوسخ من الجلد ويستفرغ بالقي اخلاطا لزجة بها يسكن حدة الاخلاط ولذعها وفيه
زلق اذا مر بالمري والمعدة نفذ عنها بكليته ولم يلصق منه بها شي وذلك انه متى التصق منه شي في المري و
الحنجرة والصدر كما بالمري والمعدة شي كما يلصق به غيره من الاحشاء يبس وجف بحرارة الحمى فاحدث للمريض
كربا وعطشا وفيه اتصال وملاسة وصارت المعدة تعمل فيه عملا مستويا لان اجزاءه متشابهة غير مختلفة
وهو مع ذلك في طعمه لذاذة وبهذا السبب صار شاربه لا يتكرهه ولا يحدث عنه تهيج كما يحدث عن تناول لا يستكرهه
الاشياء البشعة والقابضة والحريفة وليس يحدث في المعدة ولا في الامعاء نفخا ورياحا كما يفعله سائر الحبوب
لان الباقلا لو طبخ غاية الطبخ لما فارقته رياحه ولا انحلت عنه وكل هذه الفضايل في كشك الشعير اذا اجيد
طبخه واحكم صنعته على ما اصف صفة طبخ ماء الشعير وهو ينبغي ان يوخذ من الشعير ما كان حديثا ابيضا
صلبا مكتنزا وكان يربو في الطبخ وينتفخ انتفاخا كثيرا وينقشر تقشيرا جيدا ويرض رضا معتدلا ويوخذ منه
مكيال واحد ويلقى في قدر برام نظيفة ويصب عليها من الماء الصافي العذب خمسة عشر مكيالا ويطبخ بنار
معتدلة لينة الى ان يبقى منه مكيالان ويجود تحريكه وضربه بالمسياط حتى يختلط اختلاطا جيدا ويصفى
بالمصفاة فالماء المصفى عنه يقال له ماء الكشك الشعير في خبز الشعير فاما خبزه فبارد يابس وغذاؤه اقل
من غذاء خبز الحنطة وهو مولد للرياح مجفف للطبيعة فمن اراد اكله فليأكل بالاشياء الدسمة كالزبد و
السمن ومرق الاسفيدباج في سويق الشعير فان سويقه غذاؤه اقل من غذاء الخبز ويبسه ازيد وهو
مبرد مطفي وحابس للبطن من الاسهال المري وهو احمد للمحرورين من سويق الحنطة الا انه اكثر رياحا منه و
اقل غذاء واسرع انحدارا عن المعدة في صفة فعل الارز الارز بارد في الدرجة الاولى يابس في الثانية ولذلك
صار يحبس الطبيعة حبسا ليس بالقوي فان خلط معه الجاورس ولم يغسل عقل الطبيعة عقلا شديدا لا
سيما ما كان منه احمر وكان فارسيا فاما متى كان الارز ابيض وطبخ بعد ان يغسل غسلا جيدا بدهن اللوز و
السمن او الشيرج او الالية لم يكن له فعل في عقل الطبيعة وسكن اللذع العارض في المعدة والامعاء وغذاء الارز
غذاء معتدل وهو سهل الانهضام سريع الانحدار عن المعدة والامعاء وقد زعم قوم ان الارز يسمن ابدان المحرورين

وان

وان عمل الارز باللبن الحليب اعان على توليد السدد لتوليده خلطا غليظا الا انه مع ذلك قد يذهب عنه يبسه
ويزيد في خصب البدن فان طبخ بماء القرطم لين الطبيعة ولم يولد له سدد في الجاورس الجاورس والدخن
باردان يابسان في الدرجة الثانية وغذاؤهما يسير وهما حابسان للبطن وخبزهما اشد حبسا ومن شانهما
ادرار البول واوفق ما اكلا مطبوخان باللبن ودهن اللوز والشيرج الكثير والسمن فانه يقل يبسهما
ويعدلان برطوبة اللبن في العدس بارد في الدرجة الثانية يابس في الثالثة ولذلك يولد دما سوداويا ومتى
ادمن على اكله من كان السوداء غالبا عليه ولد في بدنه امراضا سوداوية بمنزلة الجذام والسرطان والوسواس
السوداوي وما اشبه ذلك ويضر بالعين التي مزاجها يابس فاما من كان مزاج عينه رطبا فانه ينفعه واذا طبخ العدس
بقشره كان الماء المطبوخ فيه ملينا للطبيعة فان طبخ بعد ان يقلى كان اشد حبسا وامسك للطبيعة وانفع ما اكل مطبوخا
بالسلق والاسفاناخ والخبازى والسرمق فاردا ما اكل مطبوخا بالنمكسود فانه يكون اكثر توليدا للسوداء والامراض
الرديئة للرياح بطئ الانهضام وان طبخ مع الشعير اجزاء سواء كان منه غذاء معتدلا ومما يدفع ضرره ان يطبخ بلحم حمل وهو مولد
سمين وينضج نضجا جيدا ويطبخ بالسمن او دهن اللوز في الباقلي ما كان منه رطبا فهو بارد رطب مولد للبلغم وما كان
يابسا فمزاجه بارد يابس وهو مولد للرياح والنفخ جدا وليس يذهب عنه النفخ ولو طبخ غاية الطبخ ولا سيما ان طبخ
بقشره فانه ارداء واكثر توليدا للرياح بطئ الانحدار عن المعدة ولذلك صار من ياكله يجد في بدنه كسلا و
تمطيا وثقلا في الراس وريحا غليظة واذا انقع في الماء حتى يبتدي ينبت وقلي قلت نفخته ورياحه وما قلي منه
من غير ان ينقع فانه بطئ الانهضام مولد للرياح واحمد ما اكل الباقلي اذا قشر وطبخ حتى يتهرا ويذهب
عنه رياحه وطحن في القدر طحنا جيدا فانه يقل عنه نفخه ورياحه ولا سيما اذا جعل مع الكمون والدارصيني و
الفلفل واذا طحن وطبخ دقيقا بدهن اللوز والشيرج والسكر وحسي وهو حار نفع من السعال وخشونة
الحنجرة وجلا الرطوبة التي تكون في الصدر والرية لما فيه من الجلاء واذا طبخ الباقلا بقشره مع الخل نفع
اصحاب الذرب والذوسنطاريا ونفع من القي وفي الباقلا جلاء فيقلع به الكلف والوسخ وغذاء الباقلا غذاء
معتدل ومن اراد ان يسلم من ضرر الباقلا وغائلته فليقلل من رياحه فياكله مطبوخا بالصعتر والفوتنج والفلفل
والانجدان والزيت ولا يطبخ الا بعد ان ينبت وينعم سحقه ونضجه وكذلك من اراد ان ياكل الباقلا طريا
فليأكله مع الملح والصعتر وياخذ بعده الزنجبيل المربى او بعض الجوارشنات في صفة الماش بارد يابس في الدرجة
الاولى مولد للرياح بطئ الانحدار عن المعدة اذا انهضم تولد عنه خلط محمود وهو غذاء المحمومين اذا طبخ
بدهن اللوز الحلو مع البقول الموافقة لذلك في الحمص فاما الحمص فهو حار يابس وفيه رطوبة ومعه
رياح نافخة ولذلك هو مولد للمني محرك شهوة الجماع ويزيد في اللبن ويدر الطمث والبول والماء المطبوخ

Copyright © King Saud University