مسخنا ملطفا وللاخلاط مقطعا م

فيه الحمص مع الكمون والدارجيني والشبت يكون مقطعا خصوصا الغليظ مفتتا للحصى التي في الكلى والمثانه
والحمص الاسود ابلغ في هذه الافعال من نوعي الحمص قوة جلاء وتقطيع بها يجلو الكلف والبهق والرفيق وينظف الوسخ
من الجلد فمن اراد اكله مسلوقا من غير حاجه الى النار فليأكله بالملح والصعتر والفونج في الترمس حار
في الدرجة الاولى يابس في الثانية فيه مرارة قوية ما لم يطبخ فاذا طبخ بالماء والملح حتى تذهب مرارته صار عسر
الانهضام بطي الانحدار عن المعدة ويولد خلطا غليظا لا سيما اذا لم يستحكم انضاجه وهضمه فاذا انهضم كان غذاؤه جيدا
كثيرا موافقا لاصحاب الكد والتعب ومما يعين على هضمه ان يؤكل بالملح والصعتر والانجدان والفونج او يصب
عليه المري والزيت وهو اذا اكل نيا بمرارته ادر البول والطمث واسقط الاجنة واخرج الحيات والدود وحب
القرع وفتح سدد الرئة والطحال وماؤه ابلغ في هذه الحال من جرمه في الحلبه حارة يابسة في الدرجة الثانية وهي
ملينة للطبيعة اذا اكلت مطبوخة قبل الطعام وان اكلت مع الخبز كان تليينها البطن اقل وهي تحدث صداعا
وغثيانا والماء المطبوخ فيه الحلبه اذا خلط بالعسل وشرب لين الطبيعة وجذب الطمث ودم النفاس ومتى طبخت
الحلبة مع التين اليابس طبخا جيدا ثم يلقى على مائها عسل وطبخ ثانية حتى يصير كاللعوق نفع ذلك لاصحاب السعال
العتيق ونقى الصدر والرئة من الخلط الغليظ اللزج اللوبيا منه ابيض ومزاجه بارد يابس ومنه احمر وفيه حرارة
ونفخة الا ان نفخته اقل من نفخة الباقلا وقريب من نفخة الماش ولذلك ينبغي ان يؤكل مطبوخا مطيبا بالزيت
والمري والخردل والكمون والكرويا والدارجيني والصعتر فانه يكون اسرع انحدارا عن المعدة والاحمر منه
فيه تلطيف ولذلك يحدث الطمث ويلطف الاخلاط بعض التلطيف وينبغي لمن اراد اكله ان يأكله بالملح و
الفلفل والخردل والصعتر السمسم حار في الاولى رطب في الثانية وهو اكثر البزور دهنا ولذلك صار يملخ المعدة
ويرخيها ويكثر شهوة الغذاء ويغثي والخلط المتولد عنه غليظ لزج ومتى وجد الانسان في معدته لذعا وحرقة
بسبب خلط حاد او دواء حاد او شراب عتيق ثم تجرع من دهنه جرعا يسكن ذلك اللذع فمن اراد اكله فليقله
قليا خفيفا ويأكله بالعسل فانه يدفع ضرره عن المعدة الخشخاش افضله للاكل الابيض وهو بارد رطب في الثالثة
ولذلك صار ينوم والاسود يورث سباتا وكلاهما ينفعان من السعال ويمنعان ما يرتفع من الصدر وغذاؤه
يسير وانفع ما اكل بالعسل والسكر الشهدانج حار في الثانية يابس في الثالثه ردي للمعدة مصدع للراس مدر
للبول محلل للرياح مجفف للمني بقوة يبسه ومن اراد ان يدفع ضرره فليأكله مع اللوز والخشخاش والسكر

الباب السادس عشر في صفة البقول

واذ قد اتينا على ذكر الحبوب فلنذكر الان البقول ونقدم اولا ذكر الخس اذ كان افضل
البقول كلها فنقول ان مزاج الخس بارد رطب في اخر الثانية وهو اغذى من سائر البقول واعذب بها طعما والدم
المتولد منه اجود من الدم المتولد من سائر البقول وهو مطفئ لحرارة المعدة مسكن للعطش منوم اكلا نيا او مطبوخا

وهو

وهو يقطع شهوة الجماع لا سيما بزره ومن كان مزاجه باردا فليأكله مع الكرفس والنعناع الهندباء قريبة
من الخس غير انها اقل بردا ورطوبة واقل غذاء وفيها مرارة منها تفتح سدد الكبد والطحال وماؤها المعتصر
منها ينفع من اليرقان الذي يكون من السدد واذا طلي على الاورام الحارة انتفع به وما نبت في الشتاء فبارد
رطب لانه اقل مرارة وما نبت في الصيف ففيه حرارة ويبس يسير لانه اشد مرارة الخبازى معتدل في الحرارة
والبرودة رطب المزاج ملين للبطن نافع من السعال ومن خشونة قصبة الرئة والصدر اذا طبخ بدهن اللوز
والماء واذا اكل مطيبا بالخل والزيت والمري لين الطبيعة السلق حار رطب في الاولى ملين للطبيعة وفيه تلطيف به
يفتح سدد الكبد والطحال وينبغي لمن اراد ان يأكله لهذه الحال ان يطيبه بالخل والخردل واما اصل السلق فغليظ الجوهر
مولد للبلغم وهو غير موافق للمعدة لما فيه من اللذع الاسفاناخ معتدل في الحرارة والبرودة رطب نافع لخشونة
الحلق والصدر سريع الانحدار ملين للطبيعة ومن كان مزاجه باردا فليأكله بالتوابل الحارة كالفلفل والدارجيني
الحماض بارد يابس في الثانية وفيه قبض وما كان منه حامضا فهو اقوى بردا وقبضا ويبسا ولذلك يحبس الطبع حبسا
قويا وما لم يكن حامضا محبسة للطبيعة حبس ضعيف ومن اراد اكله للحبس فليطبخه بماء السماق وبماء الاس وانبرباريس
او ماء الرمان ومن اراده بغير ذلك فليطبخه بالماء ودهن اللوز واللحم السمين الكرنب مختلف المزاج لان مائيته
باردة رطبة بها جلاء وتنقية وتحليل وبها تلين للطبيعة واما جرمه فبارد يابس يشد الطبيعة فمن اراده
لتليين الطبيعة فليسلقه ويحسي ماءه ومن اراد لحبسها فليأكله بعد ان يسلقه مرتين ويصفى مادة فانه يحبس
الطبيعة والكرنب يحدث ظلمة في البصر لمن كان مزاج عينيه يابسا ومن كان مزاجها رطبا فلا يضره بل ينفعه وورق
الكرنب نافع لاصحاب الخمار ويحدث الحيض ودم النفاس ومن اراد ان يأمن من تجفيفه فليطبخه في اللحم السمين او دهن
اللوز وليتجنبه اصحاب المرار الاسود الرجلة وهو الفرفخ والبقلة اليمانية هاتان باردتان رطبتان وهما اقوى
رطوبة من سائر البقول والبقول اليمانية اقوى تبريدا ولذلك صارتا هاتين البقلتين نافعتين لاصحاب المزاج
الحار اليابس ولاصحاب حمى الغب والحميات المحرقة واليرقان وليس لهما في حبس الطبيعة واطلاقها عمل الا انهما اذا
طيبا بالزيت والمري لينا الطبيعة الحمقا بقلة الحمقا باردة في الثانية رطبة في الثالثة ولذلك صارت موافقة لمن
قد غلب عليه المزاج الحار وفي ورقها لزوجة بها ينفع الضرس وفي قضبانها قبض ينفع من نفث الدم والذوسنطاريا
والسرق العارض للنساء وعصارة هذه البقلة اذا ضمد بها الراس نفعت من الصداع الحار ومن سائر الاورام ومن
كان بارد المزاج فليخلطها بالنعناع والجرجير والكرفس الجرجير حار في الثالثة رطب في الاولى ملطف يولد المني
محرك لشهوة الجماع مصدع للراس وينبغي لاكله ان يخلطه بورق الخس ليكسر حرارته الباذروج بقلة ردية عسرة
الانهضام تولد دما رديا غير انها مسخنة ملطفة وينبغي لاكله ان يخلط بالبقلة الحمقا النعناع حار يابس في الثانية

جيد للسعال م

البقلتان م

Copyright © King Saud University