رطوبة بها يحرك شهوة الجماع وهو يقوي المعدة والكبد البارد تين نافع من القي والفواق الحادث عن الامتلاء
ويجود الهضم **الطرخون** حار يابس معين على الاستمراء مقو للمعدة محلل للرياح الا انه متى اكثر منه ابطا الهضامه
الباذرنجوبه حار يابس باعتدال مقو للقلب والكبد مفرح للنفس ينفع المرة السوداء ويصفي الذهن **الرشاد**
حار يابس لطيف نافع من البلغم والرطوبة محلل للرياح وان اكله محرور فليخلطها بالخس والهندبا **الكرفس** حار
يابس في الثانية محلل للرياح مفتح للسدد التي في الكبد والطحال مدر للبول والطمث مصدع للراس والمرمنه اقل حرارة
ويبسا وينبغي ان يخلط بورق الخس لمن به من الصداع **الكزبرة** اشبه بالدواء من الغذاء فانها ربما قتلت والقليل
منها يعمل ما يعمله الكثير من الخس من التنويم والتخدير وليست مما يوكل مفردة وانما تقع في الطبيخ لتطيب رائحة القدر
واذا امضغت بعد اكل الثوم والبصل ذهبت رائحتهما من الفم **الهندبا** مفتح للسدد في الكبد والطحال مولد للسوداء
عنب الثعلب بقله اشبه بالدواء من الغذاء ومزاجها بارد يابس في الثانية وفيها مرارة بها يلطف بعض التلطيف
ولذلك صارت بدر البول وتفتح السدد من الكبد والكلى والمثانه وينفع من الاورام العارضة فيها **القضبان**
التي يخرج عليها البذور وهو من سائر البقول قبل ان تبرز غضة رطبة تصلح الاكل وكل واحد فقوته وفعله مثل
للنبات الذي هو منه وفيه غذاء اكثر من غذاء النبات ورطوبته اكثر من رطوبته **الهليون** حار رطب معتدل في
الغذاء والبستاني ارطب من البري واكثر غذاء وهو يولد المني ويحرك شهوة الجماع ويدر البول وغذاءه متوسط في
القلة والكثرة وفيه بعض الجلاء ولذلك يفتح سدد الكبد والكلى ويوكل نيا ومطبوخا باللحم ومسلوقا بالزيت
والمري **القنبيط** بارد يابس مشاكل للكرنب الا انه اقل تجفيفا منه والدم المتولد عنه ردي وينبغي لاكله ان يجيد سلقه
وياكله باللحم السمين وبالخل والمري والتوابل الحارة **وفي الباب السابع عشر في اصول البقول** فمن ذلك **السلجم** حار رطب
فيه غلظ ونفخة ويدلك يدر ... ويغذي غذاء كثيرا وفيه قوة ملطفة يدر بها البول **الجزر** كثير النفخ عسر
الانهضام يحرك الباه ويدر البول واذا اكل مطبوخا كان اقل ضررا منه نيا **الفجل** حار في الثانية يابس في الثالثة
وهو ردي للمعدة منور لما فيها يولد جشاء دخانيا منتنا ولذلك صار يستعمل من اراد القي وغذاءه غذاء ردي
بطي الانهضام عسر الانحدار عن المعدة وزعم قوم انه يعين على الاستمراء والامر فيه بالضد لانه لا يستمري نفسه فضلا
من ان يري ... الا انه يزيد في شهوة الجماع **البصل** حار يابس في الرابعة وفيه رطوبة ونفخة
بها يحرك شهوة الجماع ويزيد في المني وهو مصدع للراس وينبغي لاكله ان ياكله بالخل او بالهندباء **الثوم** وهو اشد
حرارة واقوى يبسا وفعلا فيما ذكرنا من البصل وهو يزيد القوة في البدن ويسخن اسخانا قويا ويزيد في جوهر حرارة
وفيه حرافة قوية وهو الطف ما في البصل فاذا طبخ ذهب عنه الحرافة واللطافه وغذاءه صالح ومالم يطبخ فان
غذاءه نزر يسير وهو بالدواء اشبه منه بالغذاء والثوم يحفظ الصحة على الابدان لا سيما اذا طبخ قليلا لانه يقوي الحرارة

فيه

والنبت صح

العربية

طبيعته
العربية ويجود الهضم وينبغي ان لا ياكله من كانت طبيعته معتقلة او في راسه هوس او به الصداع وينبغي
ان يطبخ بالخل والحصرم او باللحم السمين **الكراث** اقل حرارة ويبسا من الثوم والبصل حرافته ولبيس يصدع كما يصدعان
ويزيد في شهوة الجماع وينفع لاصحاب البواسير اذا اكل نيا او مطبوخا بالزيت والسمن وينفع الامعاء التي يتولد
فيها الرياح ويولد كيموسا رديا وهو ردي للمعدة ويحدث سهرا واحلاما طاردية وظلمة في البصر ويضر بالكلى
والمثانة اذا كان فيهما الاسر الحصى ويولد رياحا ونفخة في البطن **الباب الثامن في ثمار البقول** فمن ذلك **الباذنجان**
مزاجه مختلف بحسب حداثته وعتقه فما كان منه عتيقا فيه مرارة فانه حار يابس وما كان حديثا خاليا من المرارة فانه
بارد يابس وهو مولد للسوداء ومتى اكل نيا كان عسر الانهضام بطيء الانحدار عن المعدة يولد خلطا غليظا سوداويا
واذا اكل مطبوخا كان سريع الانحدار وغذاءه غذاء متوسط وما عمل بالخل والكرويا قوى الشهوة للطعام لتقويته
في المعدة بحسب ما يطبخ يكون قوته فينبغي لمن اراد طبخه ان يسلقه وينقعه في الماء والملح وهو غذاء مالوف ليس
يبين ضرره سريعا **كنكر** بستاني بارد يابس وفيه قبض يحبس الطبيعة وهو اغلظ جوهرا واسرع انهضاما من الباذنجان
اذا اكل نيا واذا طبخ سهل انهضامه وهو مولد للسوداء وينبغي ان يسلق ويطبخ باللحم والسمين والدهن **الحرشف**
حار رطب في الثانية وغذاءه يسير لطيف ولذلك صار غذاء موافق للمحرورين ولمن به عطش ولاصحاب السعال
طبيعته
الا انه متى صادف في المعدة خلطا رديا استحال الى طبيعته وولد في البدن خلطا رديا وينبغي متى اكله اصحاب المزاج
الباردان يطيب بالتوابل الحارة كالفلفل والفوتنج والصعتر **البطيخ** بارد رطب في الدرجة الثانية سريع الانحدار
عن المعدة لما فيه من الجلاء ولذلك صار مدرا للبول قالعا للكلف والبهق الدقيق عن الجلد منظف للوسخ وبزره
اقوى جلاء من جرمه وهو مولد للرياح ومتى اكثر من البطيخ اكثر الهيضة لسرعة استحالته وفساده في المعدة و
استحالته الى ما يصادف فيها ويقول جالينوس ان البطيخ اذا فسد في المعدة كان شبيها بالسم والبطيخ الطول
الذي يكون منه القثاء اذا كبر ونضج فانه شبيه في جميع حالاته بالبطيخ الا ان فساده دون فساد البطيخ
وينبغي لمن اكثر منه ان يشرب بعده السكنجبين فان كان قد اسرف في اكله فليستعمل القي ليامن غائلته
وينبغي ان يوكل بين الطعامين ليختلط بالطعام وينفذه وهو مما يعين على تنفيذ الطعام بالجلاء الذي فيه
القثاء والخيار هما باردان رطبان مطفيان للحرارة مسكنان للعطش مدران للبول والخيار ابرد مزاجا من
القثاء والطف وفيه شي يسير من القبض الا انه يحدث لاكله في الوقت بعض العطش لا سيما لمن كان في معدته
مواد كثيرة لانه يستحيل في مثل هذه المعدة وينبغي لمن اكثر من اكلهما ان يستعمل بعقبه عسلا **البطيخ الهندي** بارد
رطب مسكن للعطش مطفي للحرارة وينفع اصحاب الحميات الحادة الصفراوية واذا سقوا من مائه مع السكر
كان ابلغ في التبريد وينفع اصحاب اليرقان الحادث عن حرارة الكبد والعروق اذا اكل من مائه مع الطباشير والسكر

زايد في الباه مطيب للعرق القرع
بارد رطب صح

Copyright © King Saud University

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