للصفراء والدم والذي منها الا انها تولد رياحا في المعدة والامعاء لانها غروية لم تنضج ولا سيما في ابدان
المشايخ واصحاب المزاج البارد وهي جاذبة للطبع **السماقية** باردة يابسة نافعة للمحرورين مقوية للمعدة
الحارة يابسة للطبيعة ولنزف الدم ونفثه نافعة للدمويين خاصة ولذلك ما ينبغي لمن لا يريد بها حبس
البطن ان يطبخ معها السلق ولا السفاناخ ومن اراد بها حبس الطبيعة فيطبخها بالبقلة الحمقاء والحماض **الزيرباجية**
وهي الزرشكية نظيرة السماقية في جميع افعالها صالحة لاوجاع الكبد والمعدة الحارتين **الزيرباج** وغذاؤها
غذاء معتدل فهي لذلك موافقة لاصحاب المزاج المعتدل غير ضارة لغيرهم معتدلة للطبيعة **المضيرة** كثيرة الغذاء
باردة المزاج مولدة للبلغم ضارة لاصحاب المزاج البارد ولذلك ينبغي ان يكثر فيها من التوابل الحارة كالفلفل و
الدارجيني والخولنجان **الاسفاناخية** هي معتدلة الحرارة ملطفة للطبيعة وتجذب رياحا وتسخينها للبدن بمقدار
حسب مقدار توابلها وما لم يجعل فيها من التوابل الحارة شي فانها موافقة للصدر والسعال **اللفتية** حارة رطبة
تزيد في الباه مولدة للرياح **الكرنبية** مولدة للسوداء ومرقها يلين الطبع **القنبيطية** مولدة للبلغم رديه
لاصحاب المزاج البارد تورث مغصا ورياحا **العدسية** مولدة للرياح ومرقها ملين للطبع وما عمل بالعدس
المقشر والخل فانه يصلح غلبة الدم ويحبس الطبع **الدقة** المرشوش عليها الجبن نافعة لمن استفرغ منه الدم
ولمن استكثر من الجماع زائدة في الباه **القلايا** ما كان مقلوا بالشحم والسمين فحارة رطبة كثيرة الغذاء بطيئة
الانهضام وما قلي بالزيت فانه سريع الانهضام وهما مولدان دما كثيرا ويخصبان البدن ويصلحان المزاج — فغذاره كثير صح
البارد **المطجنات** ما عمل بالخل والمري والكرويا فانها حارة يابسة مجففة موافقة للمعدة الضعيفة ولاصحاب
الرطوبة والبلغم وهي اسرع انهضاما من القلايا الساذجة وما كان منها معمولا بالمري من غير خل فانها اشد
حرارة ويبسا ملينة للطبيعة فاما ما عمل بالبصل والجوز فحار رطب يزيد في الباه وبالجملة فان اللحم يتغير مزاجه و
يميل الى طبيعة ما طبخ به من التوابل والبقول وغيرها فينبغي ان يميز وينظر ويمزج قوة اللحم بقوة التوابل و
البقال فيه بحسب ما يوجبه الامتزاج والتركيب **الشواء** حارة معتدلة في الرطوبة واليبس كثير الغذاء بطيء
الانهضام عاقل للطبيعة ولا سيما ما كان منه مهزولا واما السمين فهو اقل حبسا للطبيعة موافق لاصحاب
الكد والرياضات ولمن كان حسن المزاج **الكباب** فاما اللحم المكبب على الجمر فهو اكثر غذاء وابطأ انهضاما و
اسرع نزولا عن المعدة وما كبب من لحم الحملان والصغار فاوفق واجود غذاء واسرع انهضاما فاذا نفع
جيدا كان صالحا لمن قد استفرغ بدنه بالفصد او بخروج الدم وما يجري هذا المجرى وكذلك الرقيقات المعمولة
بالشراب نافعة من استفراغ الدم زائدة في الباه مقوية للبدن كثيرة الغذاء **البهطة** وهو الارز المطبوخ
باللبن غذاؤه معتدل في اليبس والرطوبة بارد المزاج يغذي البدن كثيرا وهو سريع الانهضام اذا اكل بالسكر او

بالعسل

بالعسل غير موافق لمن كان في كبده او في كلاه سددا او غلظا ولاصحاب حصاء الكلى والمثانة **الجوذاب**
المعمولة بالخبز غذاؤها محمود والدم المتولد منها دم جيد لانها معمولة من خبز نضيج وهي ملينة للطبيعة نافعة
لاصحاب السعال اذا كان من خشونة قصبة الرية

الباب الخامس وعشرون في الحيوان السابح

السمك الطري
بارد مولد للبلغم الا ما كان منه يتولد في البحر الماء المالح فانه اقل بردا ورطوبة وافضل السمك ما كان تولده في
المواضع الصخرية الكثيرة الحجارة لاسيما الهائجة والبحري والسابط وما لم يكن كبير الجثة وكان تولده في الماء
الصافي والانهار الواسعة الكثيرة بمنزلة دجلة والفرات ولم يكن سمينا جدا ولا مهزولا وذلك لان ما كان
من السمك تولده في الصخور والمياه الجارية فهو قليل الفضول لكثرة حركته وتضربه على الحجارة وما كان تولده
في الماء العذب فهو الذ واخص لحما واسرع انهضاما واليبس بلوح رطب للابدان يولد دما محمودا ويصلح
لاصحاب الامزجة الحارة اليابسة وللشاب ولاصحاب الدق والاوقات الحارة اليابسة وهو اذا استعمل على هذه
الجهة حفظ صحة الابدان على حالها وهو ردي لاصحاب البلغم والمزاج البارد ولمن كانت معدته كثيرة الرطوبة ويزيد
في الباه من كان مزاج انثييه حارا يابسا واردا السمك ما يأوي الآجام والمياه القذرة والعفنة والحمائية فان كان
ذلك يكون سهكا لزجا سريع التغير الى النتن اذا اخرج عن الماء وما كان كذلك فليس ينبغي ان يوكل لانه يفسد
سريعا ويستحيل الى خلط في المعدة والطري من شانه ان يعطش فاما المالح فحار يابس وهو اشد تعطيشا من الطري
ويصلح لاصحاب البلغم والرطوبة اذا استعملوا منه اليسير وهو ردي لاصحاب السوداء والمزاج اليابس ومتى اكله
صاحب المزاج البارد الرطب والبلغم فليأكله بالاصباغ المعمولة بالخردل والكرويا والثوم والبصل ويتبعه بالعسل و
الشونيز ويشرب عليه الشراب الصرف وياكل الطري بالخردل واما الاربيان والحلزون والسرطانات جميع هذه
الحيوانات مالح الطعم ولذلك تطلق الطبيعة ولحمها سريع الانهضام وما كان اقل ملوحة فلحمه اغلظ واصلب
واعسر انهضاما من المالح وجميع هذا الحيوان يتولد منه خلط غليظ بلغمي ولحم السرطان النهري اذا طبخ اسفيدباج
نفع اصحاب السل ومن ينفث الدم والمدة وكذلك رماده اذا احرق في كوز مطين بطين الحكمة في تنور نارها معتدلة
هادية ويشرب مع شراب الخشخاش نفع من نفث المدة منفعة بينة

الباب السادس وعشرون في فضول الحيوانات

ان فضول الحيوانات منها من الحيوان الماشي وهي اللبن وما يتخذ منه ومنها من النحل وهو العسل
والسكنجبين وما يتخذ منه **اللبن** فانه في جملة بارد رطب الا ان الحليب منه اقل بردا واكثر رطوبة والحامض
اشد بردا واقل رطوبة وجميع الالبان مركبة من ثلثة جواهر وهي الجبنية والمائية والدسم وهو الزبدية فاما
المائية فانها تنقي الاخلاط وتلطفها وتطلق الطبيعة واما الجبنية فتعقل البطن وتولد خلطا غليظا واما الزبدية
فمعتدلة في الحرارة والرطوبة ومنزلتها منزلة الزيت الحديث وكل من الالبان قد تغلب على جوهره جوهر من

Copyright © King Saud University