

PREFACE

[1]

[21v] قال ابقراط: "ينبغي ان يختار من الطعام للمرضى ما هو الذ". قال جالينوس فى تفسيره ان معنى قول ابقراط "ما هو الذ" هو الطعام الذى يشتهيهِ الانسان العليل وتميل نفسه اليه، وان كان ناقص الفضيلة وكان من شأنه ان يولد خلطاً مدموماً، فان الانسان اذا تناولهُ بشهوة واشتياق اليه، احتوت عليه معدته وقبلته نفسه واشتملت عليه طبيعته، فطبخه اتم طبخ وانهضم احسن هضم وتولد عنه غذاء محمود وحالت مضراته نفعاً. ومن هاهنا يرى كثير من المرضى ينتفعون بالاغذية الضارة اذا اخذوها بشهوة.

[2]

فما يجب ان يؤكل من الطعام وحده ولا يجب ان يخلط بغيره من الاغذية

هذا باب جليل النفع فى حفظ الصحة والسلامة من الهىضات وفساد الاغذية فى المعدة وانقلاب الطبيعة. فان الطعام البطيء الهضم متى اغتدى معه بغذاء سريع الانحدار، سهل الانهضام، افسد احدهما الآخر، وكان ذلك سبباً لحدوث النخم والهىضات والجشأ الحامض، وتولد الكيموسات الفاسدة. واما كل طعام غليظ، بطيء الانحدار، مختلف فى الهضم، ثقيل فى المعدة، بعيد الهضم، فسبيله ان يؤكل وحده ولا يخلط بغيره، ويقدم ولا يؤكل الا على الجوع الشديد والشهوة القوية الصادقة، مثل الهراثس والرؤوس واللحوم البقرية السمان والارز باللبن والمجبنات والمحاشى المدسمة وما اشبه ذلك. فهذه الاغذية الثقيلة البطيئة الانهضام والانحدار سبيلها ان لا تؤكل الا وحدها ولا يخلط بها غيرها من الاغذية، فان ذلك فساد ومضرة. وذلك انها اذا حصلت فى المعدة وحدها وقبلتها اشتملت عليها المعدة واحتوت عليها الحرارة الغريزية وطبختها وقويت الطبيعة على هضمها، فكان الخلط المتولد عنها محموداً؛ ومتى حصلت لغيرها تشيطت الاغذية اللطيفة منها واحترقت وافسدت غيرها.

[3]

فى العادات التى يستعملها كثير من الامم فى اماكنهم

فكثير <يشتهون> (1) ويميلون الى الوان من الاطعمة يكرهها غيرهم. وذلك ان اهل اليمن يطبخون [22r] بالتمر... (2) ولا يختار ذلك غيرهم؛ واقوام من العجم يطبخون الارز بالسماق ويلتذونه ويكرهه غيرهم؛ واهل الشام يحبون ويؤثرون فى الاعراس الملبن (3) ولا يختاره غيرهم؛

وكاهل تنيس من بلاد مصر فانهم يطبخون من السمك الطرى مثل ما يطبخ من اللحم كالمضيرة والحمرمية (4) والمروزية، واهل مصر يختارون من الطبخ المروزي، ويكرهها اهل العراق لانهم يشبهونها بالدواء لوقوع الاجاص والعناب والزيت فيها؛ وكخبز الملة (8) التي يحبها اهل البادية اذ كانت طعامهم ويكرهها اهل المدن والحاضرة؛ وخلق كثير يأكلون ويتأدمون بالسمن ولا يقدر غيرهم على شمه فضلا عن اكله.

فليس من الواجب اذا ذمّ انسان لونا من الالوان وطعما من الطعوم احب ان يدمه جميع الناس، فان الطبائع والقوى والامزجة والهيئات والعادات والشهوات مختلفة. فان الذى يكرهه ويميل عنه ويبغضه زيد، قد يجوز ان يختاره ويحبه ويميل اليه عمرو. ولا بد من ذكر الشيء وضده وخلافه، فان لكل نفس شهوة ولكل شيء طالب وراعب.

(1) wormhole in ms, suggested reading in H. (2) wormhole in ms, the lenght of a word approximately. (3) suggested reading, ms and H: الملين.

(4) corrected, ms and H: والحضرية. (5) suggested reading: وكخبز الملة,

ms and H: (كالملة) reston

[4]

ولما ألهم <الله> (1) الناس لشى اللحوم ألهمهم طبخها وعملها بما يصلحها ويزيد فى تقويتها وغذائها واصلاح كيميائها، ليكون سببا فى منافع اختلاف طبائع الناس، اذ كان منهم الدموى والبلغمى والمفراوى والسوداوى، فناس طبخوا بالماء والملح وقوم اصلحوا، وآخرون طبخوا بالخل، وغيرهم باللبن، وآخرون بالسماق وبالمرى وغير ذلك.

وكثير تغير الناس للالوان وتزايدوا فيها واختلفت مذاقاتها وطعومها وقواها ومنافعها. وبحسب ما جرى عليه امر الطبخ كذلك امر ما يصلح من الاخباز. وذلك ان بشرا كثيرا دعتهم الحاجة وشدة الضرورة الى اتخاذ الخبز ليتغذى منه بسرعة وفى اقرب مدة، كالبادية والرعاة والرسل واصحاب السرايا والمسافرين، فقوم اصلحوا خبز الملة، وآخرون اختاروا خبز المقلى وما يعمل على الطاجن، ثم تزيدوا فى ذلك، واصلحوا الافران والتنانير وخبزوا فيها صنوف الاخباز، وجعلوا لكل نوع من انواع الخبز اسما يعرف به، فمنها الاصبهانى والرقاق واللبق والمشطب والمريش والمردوف وخبز الماء والطابونى والمغموم والمشوك والمطلوع.

وللملوك بالمشرق عادة وفضل (2) حسن [22v] وذلك انهم يامرون الخبازين بان يصنعوا لهم عدة

الله (Finish p.33)

انواع من الخبز ويحضروا طبقا كبيرا واسعا يسمونه (3) الخبازون طبق العرض بمعنى انهم يعرضون فيه ما يصنعون من الخبز على الصاحب، فاذا نظر الملك الى تلك الاخباز اكل مما يشتهي منها وما تدعوه نفسه اليه.

(1) suggested addition in H. (2) suggested reading, ms and H: وفصل.

(3) (H: يسميه.

Choose

ms.

[5]

ولما كان من التركيب، الذي ينتفع به في صناعة الطب، تركيب الاطبخة بانواعها واختلاف طعومها، فانها بحسب تركيبها تستفيد اما حرارة واما برودة واما اعتدالا، وكذلك تكون الحال في غلظها ولطافتها وعمر انهضامها وسرعتها. رايت ان اذكر منها ما استلذ طعمه واستحسن تركيبه وصنعته، واقسمه انواعا على ما رتبته اولو الاتقان.

[6]

الطبخ better reading

فاقول ان اول ما يجب ان يبدأ به في صناعة الطبخ التحفظ في تناولها من الاوساخ والعفونات، وتنظيف الاواني المستعملة لذلك مع نظافة الطباخ. وكثير من الناس يقولون ان اطيب الطعام ما لم تر العين. وليس كذلك، بل اطيب الطعام ما وقع عليه الحس وراثة العين واثقت (1) به النفس واطمأنت اليه وعلمت حقيقته في صنعه. فان الصانع من الطباخين بعد ان يتم عمله ويفرغ منه، لا يفكر ولا يبالي كيف كان، لانه يحسب ان الغاية التي تراه منه هي تعجيل الفراغ والانصراف، ولهم خلال واشياء لا ينبغي ذكرها من قلة تحفظهم وسوء مناولتهم، فكيف المطالعة عليها والنظر اليها. وهذه الخلال التي دعت كثيرا من الخلفاء والملوك ان يامروا بان يكون الطبخ بين ايديهم، ومنهم من دعت الضرورة الى طبخ ما ياكله بيده حتى الفوا الطبخ والفوا في ذلك كتبا كثيرة، فمنهم احمد بن المعتمد وابراهيم بن المهدي ويحيى بن خالد والمعتمد وعبد الله بن طلحة، ثم اناس من بعد هؤلاء العلماء والحكماء والوزراء وخواص الناس.

(1) ووثقت H:

[7]

وينبغي ان نعنى (1) بمعرفة الاشياء التى بها تكمل صنع الطبخ، وبها (سمى) الطبخ طبيخا باختلاف طعمها ومذاقتها، مثل انواع الخلول والربوب والمرى والزيت وماء التفاح وماء زمانين وماء الزبيب والخردل والتوانل وجميع العقاقير، ليعلم الردىء منها والجيد. فانها ان كانت رديئة، فسد ما يعمل منها وكانت الالوان بخلاف ما ينبغي من الطعوم المحمودة المستلذة، فتطيب [23r] النفوس بجودتها ولذتها.

واعلم ان معرفة تصريف التوابل فى الوان الطبخ اصل عظيم، فانه اسّ الطبخ وعليه يبنى. لان منها ما يوافق الاطعمة (المذكورة) (2)، وهى الوان الخل؛ ومنها ما يوافق المؤنثة، مثل التفايا بانواعها والبقليات وما اشبهها؛ ومنها ايضا ما (يبين) الاطعمة ويدكيها ويطيها؛ ومنها <ما يجلب> (3) المنفعة ودفع (4) الضرر.

فالكزبرة اليانسة تدخل فى جميع الالوان، وهى مخصصة بالتفايا والمحشى ولها خاصة، وذلك انها توقف الطعام فى المعدة ولا ينزل سريعا حتى يتم هضمه.

الكامون يدخل فى الوان الخل او فى امراق المقلوات من جميع ما يقلى به من الطير وغيره من اللحوم. والكامون مع تحليته للرياح وهضمه، فانه يوافق اطعمة الخل والمرى.

واما الكرابويا فانها تدخل فى الكرتبية والبقلية المكررة (5) وحيث يكون الكرب والاسفاناخ فى لون او ثريد لا بد فيه من الكرابويا، فانها تطيب طعمها وتدكيها وتطرح رياح البقول. واما التفايا بانواعها والمحشى فليس يدخلها كامون ولا كرابويا الا الكزبرة والفلفل وما احببت ان تضيف من الافاويه، مثل السنبل والقرفة. وسياتى ذكر ذلك فى موضعه، ان شاء الله.

الزعفران يتصرف فى المخلاتات والجمليات والمثلثات والمحشى والوان الدجاج التى يدخلها الخل والمرى. وبعض الناس يحل الزعفران بالماء وحينئذ يجعله فى القدر آخر الطبخ، وانما يجعل الزعفران فى القدر اولا مع اللحم مسلوقا مع الفلفل وما يصلح من التوابل، فيستحكم بذلك طعمه وصيغته (6). ومنهم ايضا من يجعل الخل والمرى آخره عند تمام الطبخ، فيبقى طعم (7) الخل نيا فى المرق ولا يدخل اللحم شىء من طعمه، ويحسون انه ان جعل اولا نذهب حموضته ويقل طعمه، وليس الامر كما ظنوا، بل يزيد الطبخ فى حموضته ويدكيه، فان الطبخ يجفف مائية الخل فتقوى حموضته، ويذهب ما فيه من طعم زهم او خمج، وينفذ طعمه <فى> (8) قطع اللحم وغيره مما يطبخ معه، مثل ما يفعل

الزعفران اذا جعل اولاً .

ومنهم من يسحق الملح ويجعله فى القدر كأنه لا ينحل الا اذا سحق، زيادة لا تضر ولا تنفع،

فاذ ولا بد من سحقه فيكون فى مهراس الحجر او العود كما ذكرنا . [23v]

ومنهم من يذر الفلفل المسحوق على الطعام فى القصعة (9) وقت الاكل، وذلك من افعال (10)

الروم والبربر، وانما يذر على الطعام فى القصعة فى حين اكله القرفة والسنبل خاصة، وذلك فى اطعمة

معلومة وليس فى كل لون.

والحمص فجرمه ما له فى انواع الطبخ معنى، وانما هو فى اطعمة البادية واهل النهامه.

والذين يذهبون به للزيادة فى القوى انما ياخذون ماءه خاصة ويضيفونه للحم ويطيخون به لونا او

ثريدا . ولقد رايت فى "تاريخ الزهرة"، من تواريخ قرطبة، انه كان، فى ايام عبد الرحمن الناصر

لدين الله وفى ايام ابنه الحكم، يطبخ خارج باب القصر كل يوم من الحمص المطبوخ خمس اقفزة قد اخذ

ماؤها وصرف فى الطبخ ويرمى بجرمه، فكان يرفعه الضعفاء والمساكين . وكذلك رايت فى التاريخ

المذكور انه كان يفتت فى كل يوم ثلاثين خبزة بدسم (11) حيتان البحرية التى فى القصر.

بدسم better L

واما السمن فليس يتصرف فى الوان الطبخ بوجه، وانما يتصرف فى انواع الرفايس وبعض النرائد

وما اشبه ذلك من اطعمة النساء.

واحتيج للزيت لما قد افراط عليه اليبس والجفاف والاشياء الحريفة المخللة ليكسر حدتها ويكسيها

ليانة وسلامه ويفيدها لدونة . الاصل فى جميع الالوان ان يغلب على مرقها الدسم الكثير دون ما سواه،

كان اللحم ضعيفا او سمينا، فليكثر فيه من الزيت، فان الزيت يدسم الاطعمة وانه يطيبها ويذكىها

ويمصلحها.

المرى فليس ينبغى ان يستعمل منه الا النقيع خاصة لما فيه من الذكاء والمنفعة، وبعده المرى

المصنوع من عصير العنب بالافاويه دون خبز محرق . واما المرى الذى تصنع العامد من العسل المحرق

والخبز المحرق وغير ذلك، فليس ينبغى استعمالها بوجه، فانها مع تولبدها للسوداء ليس لها منفعة ولا

طعم ذكى.

وال

واما الخل الذى يصلح للطبخ وغيره من امور الصيدلة، مثل السكتنجيينات واخل العنصل . فالخل

الابيض المصنوع من العنب الابيض المتناهى فى الحلاوة الخالص الذى لم يخلطه ماء. والخل احتيج اليه فى الطعام لما كان مغشيا مفسدا للمعدة، فيكسبه الخل تقوية وطعما يستلذ به، او لما كان محتاجا الى تلطيف [24r] وتقطيع من غير اسخان، ولما كان الخل فى السكباچ قوى الحموضة ثقيفا جدا فيعدل بما اتفق من الحلاوات والدمس الكثير.

والخردل ينبغي ان يجتنب منه العقيقى، فانه اذا قدم اكتسب مرارة، ومن اجل ذلك يغسل اولا بالماء الحار، وحينئذ يصنع. واما الحديد منه فما يحتاج الى غسل، فانه قوى الحرافه وليس فيه مرارة.

add to Ghomay

كيفية صنعه

يؤخذ من الصناب الحديد ويدق فى مهراس من حجر او من عود دقا قليلا حتى يصير هريسا، ويغسل بالماء الحار ليذهب ما فيه من المرارة، ويهرق عنه ذلك الماء. ثم يرد الى المهراس ويدق دقا بليغا، ويسقى بالخل الثقيف شيئا بعد شيء؛ ثم يمرس فى خرقة خشنة او منديل من صوف احمرش؛ ثم يعاد الى الدق حتى ينحل، ويمرس حتى يخرج لبانه (12) مثل التلبينة الرقيقة. حينئذ يدق من اللوز الحلو المقشر دقا بليغا حتى يصير مثل العجين ويمرس فيه حتى ينحل، ليعدل حرافته ويبيضه ويكسبه خثارة وعدوبة؛ لما فى اللوز من الرطوبة المعتدلة والعدوبة اللذيذة، فهذه منفعه اللوز، وفائدته فى الصناب. فاذا كمل على هذه الصفة استعمل مع الشواء وغيره من الاطعمة الدسمة الغليظة ان شاء الله.

- (1) ms: نفع، corrected in H: نعى. (2) (المذكورة: H). (3) added in H.
 (4) a better reading: ويدفع. (5) ms blurred, H: المكور. (6) corrected,
 ms and H: وصنعت. (7) H: طعام. (8) added in H. (9) ms: القطعة, H:
 لبلبه. (10) H: فعال. (11) H: برسم. (12) corrected, ms and H: القصة.

[8]

قد ذكر فى كتاب الطبخ لانوشروان انه ينبغي لمن اراد ان تدوم صحته ان لا ياكل من طعام بات فى آنية النحاس؛ وان من الاغذية ما يكون جيدا، فاذا بات فى آنية النحاس او طبخ فيها، استحال الى كيفية ردية وصار مدموما. ومما ذكر ايضا ان الحوت اذا قلى وجعل فى آنية نحاس او طبخ فيها وترك حتى يبرد، عاد سما؛ وذلك مما تكسبه هذه الاطعمة من قوة النحاس وطعمه، ولسرعة استحالة

الحوت واللبن.

وكذلك كل طعام بات مكشوفاً. فان الهوام السوموية تدب بالليل وتتفقد بالملح وتحتاط عليه، فان كثيراً من الحشرات والهوام تطلب الملح حيث كان لتملح به، وربما سقط من لعابها عليه وتحتك فيه فتسلخ من جلدها. فكانت منه مضرة عظيمة، فينبغى لذلك ان لا يطرح من الملح فى الطعام الا ما كان منه مغسولاً او مغطى محفوظاً.

ومما ينبغى ان يتحفظ منه ايضاً الطبخ الدائم فى قدر واحدة، لا سيما ان كان غير مزجج ولم ينظف. فان كثيراً من الخدمة لا يغسلون القدر عند الفراغ من الطبخ، [24٧] ويكفونه (1) على الارض، وهو حار، وقد يوافق فى تلك البقعة عفناً، فيصعد بخاره فى القدر ويترك بينهما سم، ويستحيل ما يطبخ فى القدر الى كيفية رديئة.

وقد امر بعضهم ان تعد له قدور على عدد ايام السنة يطبخ له فى قدر جديد كل يوم، فاذا فرغت اتخذ غيرها. ومن لم يمكنه ذلك، فليامر خادمه ان ينظف القدر كل ليلة بالماء الساخن والنخالة؛ فان ذلك كله مما ينشط النفس للقبول على المطاعم، وبضد ذلك يكون نفورها منها وقد تكتسب الاطعمة سوء مزاج؛ وذلك لطول لبثها واستحالتها الى التعفن وتركيبها وعملها على غير ما يجب. فينبغى ان يتفقد هذه الامور ولا يحقر بها، ويتحفظ من مضارها حسب ما امكن.

ويكفونه: (1) corrected, ms and H.

[9]

ومن الآلات التى يحتاج ان يستعددها من كان معتنياً بصناعة الطبخ والصيدلة:

مهراس من حجر الرخام الابيض او من عود، يكون من الخشب الصلب، مثل خشب البلوط او النطم او الزيتون او الدردار او البقس او العناب، معداً لدق اشيء لا ينبغى دقا فى النحاس بوجه، منها الملح والثوم والكرزرة الرطبة والبصل والخردل والنعنع والترنجان وغيرها من الاحباق والبقول، ومن الفواكه مثل التفاح والسفرجل والرمان، واللحم والشحم واللوز والحشو الذى يصنع للكعك واطعمة الخبز، وغير ذلك مما فيه رطوبة او دسم، لا سيما ان ترك فى النحاس حتى يتزنجر ويتعير، فيكنسب كيفية رديئة. ومن هذا الخشب الصلب تكون المغارف والملاعق والعود الذى يقطع عليه اللحم واللوح الذى يمد عليه الكعك واطعمة الخبز، يكون املس فى غاية الصقالة.

وكذلك الآلة، التى يصنع بها المركاس، يكون من الزجاج الابيض او من فخار مزجج او من خشب صلب. فانه ان كان من النحاس تزنجر داخل انبويته التى يمد عليها اللحم المدقوق حين يحشى فيختلط

ذلك باللحم فيتغير كما ذكر .

[10]

كيفية تركيب استعمال الوان الاطعمة وما ينبغى ان يقدم وما يؤخر منها

فاول ما يبدأ بتقديم: المؤنثة، مثل البقلية المكررة والتفايا بانواعها، ومن بعدها من الالوان الجملى؛ ثم المثلث؛ ثم لون المرى؛ ثم المخلل؛ ثم المعسل؛ ثم الفرطون؛ ثم المعسل ثانيه. فهذا ذكر الالوان السبعة وترتيب اكلها.

وقد كان كثير من اكابر الناس واتباعهم رسموا [25r] ان يوضع على كل مائدة بين يدى الرجال الوان مفردة، لون بعد لون آخر مرتبة. وهو لعمري احسن من ان يجعل اغصرة كثيرة كلها على المائدة، واجمل واكثر تادبا واضرف. وهى طريقة اهل الاندلس والغرب، رؤسائهم وخواصهم ودوى الفضل من اهلها، من ايام عمر بن عبد العزيز وبنى امية الى هلم.

SECTION I

make if

ابتدى

وهذا حين ابتدى بوصف البسائط من الأطعمة وابدأ أولا بذكر التفايا بأنواعها. إذ هو من أجل الأغذية وأعد لها كيموسا وأوقفها لكل مزاج لا سيما السوداوى والبلغمى.

[I.1] التفايا البيضاء الساذجة المسماة اسفيدباجة

هو لون معتدل الغذاء، موافق للمعدة الضعيفة، مولد للدم المحمود، صالح للأصحاء والناقهين (1) ، وهو مادة وهيولى لجميع أنواع الطبخ. صفتها: يؤخذ من لحم الضان الفتى السمين ويقطع قطعاً صغيراً، ويجعل فى قدر نظيفة بملح وفلفل وكزبرة يابسة ويسير من ماء بصلصة مدقوقة ومغرفة من الزيت العذب وقدر الكفاية من الماء، ويجعل على نار لينة، ويتفقد بالتحريك، ويجعل فيه من البنادق وشيء من اللوز المقشر المقسوم. فإذا نضج اللحم وكمل طبخه، انزل القدر على الرضف حتى يفتتر. ومن اراد هذه التفايا خضراء فتخضر بماء الكزبرة الرطبة وحده او مع شيء من ماء النعنع.

(1) ms: H: والناقهين. We follow H.

ويتم؟

make

[I.2] صفة تفايا بيضاء، نوع آخر

يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين ويقطع قطعاً صغيراً، ويجعل فى قدر بملح وكزبرة يابسة وفلفل ويسير من ماء بصلصة وقدر الحاجة من الزيت، ويرفع على نار لينة، ويغلى فى زيتيه وازارده، ثم يضاف اليه من الماء قدر الكفاية. ثم يؤخذ المبرع والقبا (1) من المعاء، ويقلب ويربط اسفله بخيط، ويجعل فى قعر المبرع المربوط بيضه مسلوقة مقشرة ويجعل عليها من لحم البنادق المدقوق المطيب بالتوابل، ثم يجعل عليه بيضه أخرى، ثم لقمة من اللحم المذكور حتى يمتلىء، ويختم اللحم، ويخاط فمه. ثم يجعل فى القدر ويتم طبخ التفايا، فإذا نضجت اخرج المبرع ويقلى فى مقلاة بزيت عذب حتى يحمر. ثم تفرغ التفايا، ان شئت مخمرة ببيض مضروب او ساذجه، ويقطع القبا (2) بسكين قاطع، وينجم به التفايا، ولا بد فيها من البنادق واللوز المقسوم، ويذر عليها فرقة وسنبل، وتقدم. وان شئت خضرتها بماء الكزبر وحده [25v] او يسير من ماء النعنع.

والقبا

فيا does not yield good sense, for القبا. ms. and H: corrected (1)

ق

see Glossary. The word appears also in a similar context in R (sect.2 ch.6 p.97). (2) same as (1).

[I.3] صفة التفايا المبيضة باللون

يطبخ من لحم الغنم السمين تفايا بيضاء مثل ما تقدم، وإذا نضج اللحم حينئذ يؤخذ من اللون المقشر المدفوق ويحل بماء الورد ويختر به التفايا المطبوخة، فيزيد بياضها. ولا بد فيها من البنادق. وهى عجيبة ملوكية.

[I.4] صفة تفايا مقلية كانت تعرف بمراكش تاحصمت

يؤخذ لحم فتى سمين ويقطع قطعاً صغراً، ويقلى فى قدر نظيفه بملح وفلفل وكزبرة يابسة ويسير من بصلة ومغرفة من الزيت ويسير من الماء، ويدام تحريكه حتى يجف ماؤه، ويتقلّى فى زبته حتى ينضج ويحمر. فهو قريب مما تقدم.

[I.5] تفايا نوع آخر: شرقية

يؤخذ الكرش والدوارة والشرب (1) ولحم الصدر والدنب والمواضع السمان وتقطع فى قدر، ويضاف اليه ملح وبصلة وفلفل وكزبرة وزيت وسداب، ويرفع على نار بعد ما يقطع بعض الكرش مع اللحم، ويعمل من بعضه عصا صغراً متقنة، ويضاف للجميع ويطبخ، فإذا نضجه خضره ان شئت. وقد يعمل هذا اللون بالخل فيأتى عجيباً ونوعاً آخر.

(1) corrected, ms and H: الترت. For شرب see Glossary.

[I.6] صفة شواء قدر صالح للتسيوخ والمرطوبى الأبدان والمعد الرطبة

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ويقطع <قطعاً> (1) صغراً فى قدر نظيفه بملح يسير وفلفل وصعتر ويسير من المرى النقيع وخرسان (2) ثوم وقدر الكفايه من الزيت، ويجعل على نار معتدلة، ويدام تحريكه حتى ينضج، ويستعمل

(1) added in H. (2) H: وخرسا.

[I.7] صفة البنادق المستعملة في بعض الألوان مثل التفايا والجملى وغيرهما

وقد يصنع منها نون يأتي ذكره ان شاء الله.

وهي حسنة الغذاء، سريعة الهضم للناقهين (1) والشيوخ والمعد الضعيفة.

يؤخذ من لحم السن والفخذ من الغنم، السالم من العصب والعروق، ويدق دقا بليغا، ويضاف اليه يسير من الزيت وقلقل وقرفة أو سنبل وشيء من ماء بصله وملح يسير ويسير من البيض وشيء من غبار الدرملك (2)

break in

(1) ms: H، والناقهين، (2) There is a discontinuity of the text at this point. See fn.I.xx.

[I.8] [1v] صفة المركاس

هو في غذائه مثل البنادق سريع الهضم فان الدق ينضجه ويفيده سرعة انهضام وهو حسن الغذاء. يؤخذ من لحم الفخذ أو السن من الضأن ويدق حتى يصير مثل البنادق ويعرك في قصعة بشيء من الزيت ويسير من المرى النقيع وقلقل وكزبرة يابسة وسنبل وقرفة، ثم يضاف اليه قدر ثلاثة أرباعه من الشحم ولا يكون مدفوقا، فانه يذوب بالطبخ، بل يكون مقطعا بالسكين أو مصروبا على اللوح، ويعرك الجميع حتى يمتزج، ويحشو به المصران المغسول المجرى بالخيط بآلاته المصنوعة لحشيه، ويصور صفارا أو كبارا. ثم يقلى في مقلاة بزيت عذب، فاذا نضج واحمر صنع له مرقة من خل وزيت ويستعمل سخنا. ومن الناس من يعمل مرقة بماء الكزبرة الرطبة والنعنع ويسير من ماء بصله مدفوقا، ومنهم من يطبخه في القدر بالزيت والخل، ومنهم من يعمله راهبى (1) بالبصل والزيت الكثير حتى يتقلى ويحمر. وهو طيب، شهى على أى وجه صنع.

(1) corrected, ms and H: راهى. See section IV.xx

[I.9] صفة عمل الاحرش

هو في غذائه مثل المركاس والبنادق.

يؤخذ من اللحم الرخص المنقى من العصب ويدق كما وصف في المركاس، ويعرك بشيء من المرى <النقيع> (1) ومن الزيت وقلقل وقرفة وكزبرة يابسة، والسر فيه أن يضاف (الي) شيء من الدرملك فانه الذى [2r] يلصقه بعضه ببعض حتى يصير منه رغيفا. ثم ترفع مقلاة بزيت على نار لينة ويصور له

? اليه

مثل البنادق، وتصفى فى المقلاة ملتصقة بعضها ببعض، ويترك الرغيف حتى يبضج، ويحول حتى يحمر من الوجهين. ثم يصنع له مرقة من خل وزيت وتوم ويسير من المرى النقيع. ومن أراد يجعل مرقتة صواب.

(1) Suggested reading, ms illegible, H: blank.

[I.10] نوع من الاحرش

كان يستعمله السيد ابو الحسن وغيره بمراكش ويسمونه اسفيريا.

يؤخذ من لحم الغنم الأحمر منه ويدق دقا بليغا، ويعرك بالمرى النقيع والخل وزيت والتوم المدقوق ولفل وزعفران والكمون والكزبرة وسنبل وقرفة وزنجبيل وفرنفل ومن الشحم المقطع واللوز (1) المقشر مدقوق ومفسوم ويسير من البيض قدر ما يلتف به الجميع، ويصنع منه قرص على قدر الكف او أصغر قليلا وتلقى فى مقلاة بزيت كثير حتى تحمر. ثم يصنع لها مرقة بخل وزيت وتوم، ويترك منها قسمه دون مرقة، فهى طيبة عجيبة

(1) corrected, ms and H: اللحم. Adding meat is redundant, and the adjectives that follow do not apply to it, but are commonly used for almonds.

[I.11] لون البنادق

هذا اللون لذيذ، حسن الغذاء قريب مما تقدم ذكره.

يؤخذ من اللحم الأحمر الرخص المنقى من عروقه، ويدق مثل ما تقدم فى البنادق، ويجعل فى صحفة ويضاف اليه شئ من ماء بصله مدقوقة ويسير من الزيت والمرى النقيع ولفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران، ويضاف اليه من البيض قدر ما يلتف (1) به، ويعرك حتى يمتزج الجميع ويبندق الجميع كبارا كأنها قطع من اللحم، ويترك بناحيذ.

ثم يؤخذ قدر نظيفة ويجعل فيه من الزيت والخل ويسير مرى وتوم وقدر الحاجة من التوابل، ويرفع على نار، فاذا غلا طبخ (2) فيه البنادق وترك (3) ساعة، فاذا تم طبخها أنزل القدر على الرصف وخمر ببيض مضروب وزعفران ولفل، وترك حتى يعقد. وقد يصبغ هذا اللون تفاقيا بنوعها او اى نوع شئت.

توك H: (3). وطبخ H: (2) corrected, ms and H: يتلف H: (1).

[I.12] صفة الاسفريا

يؤخذ من اللحم الأحمر ويدق كما تقدم، ويجعل شيء من الماء ويضاف اليه من الخمير المحلول في البيض قدر ما يحتمل اللحم ومن الملح والفلفل والزعفران والكمون والكزبرة اليابسة، ويضرب الجميع. ثم ترفع مقلاة بزيت عذب على النار، فاذا غلى الزيت عرف من الاسفريا [2v] مغرفة، ويصب في المقلاة برفق حتى تعقد رغفا رفاقا، ثم يصنع لها مرقة.

[I.13] الاسفريا الساذجة

يفقص من البيض قدر ما تريد في قصعة، ويضاف اليه من الخمير المحلول بقدر البيض، وفلفل وكزبرة وزعفران وكمون وقرفة، ويضرب الجميع. ثم تنصب المقلاة بزيت على نار معتدلة ويصنع منها رغفا رفاقا مثل ما تقدم.

[I.14] الاسفريا المزورة من الحمص

يدق الحمص ويقشر، ثم يطحن ويؤخذ من دقيقه ويجعل في صحفة مع شيء من الخمير ومن البيض قليل، ويضرب بابزاره حتى يحتلط الجميع، ويقلى على ما تقدم رغفا رفاقا، ويصنع لها مرقة.

[I.15] صفة الصنهاجى الملوكى

يؤخذ طاجين كبير عميق ويوضع فيه من لحم البقر الاحمر منه المقطع دون شحم من فخذة وسنه ووركه، ويضاف اليه زيت كثير جدا وخل وشيء يسير من المرى النقيح وفلفل وزعفران وكمون وثوم، ويطبخ نصف طبخة، ثم يضاف اليه من لحم الغنم الاحمر منه ايضا ويطبخ، ثم يضاف اليه من الدجاج المنظفة المفصلة والحجل وفراخ الحمام واليمام كذلك والعصافر والمركاس والبندق، وينثر عليه نور مقسوم، ويعدل بالملح ويغمر بالزيت الكثير، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى يتم نضجه، ويخرج.

فهذا الصنهاجى الساذج الذى يستعمله الخواص، واما العامة فصنهاجهم يذكر في موضعه ان شاء

اللذ.

ولا ؟

جزء ١

[I.16] مركاس بالجبن الرطب

يؤخذ من اللحم المدقوق حسبما ذكر جزء (1)، ويضاف اليه من الجبن الرطب، (لا) يكون طريا جدا

لثلا ينحل، ونصف جزء من الشحم (2) المقطع وشيء من البيض، فانه الذي يمسكه، ومن الفلفل والقرفة والكزبرة اليابسة، ويعصر عليه شيء من ماء النعنع والكزبرة الرطبة، ويضرب الجميع، ويحشى به الممران المجرى بالخيط على ما جرت العادة. ثم يقلى بزيت عذب كما تقدم (3) ويؤكل شراشحا (4) دون مرقة او كيف شئت.

(1) wormhole in ms. Suggested reading: جزء، H: برفق. (2) H: اللحم.

(3) H: تقد. (4) corrected, ms and H: قراشا.

لل
القريني

[I.17] صفة لون ذكره الرازي

بيجر قوة المريض ومن اضعفه طول المرض وينفع اصحاب الخلفة (1) الصفاوية.

يؤخذ من لحم عجل سمين من سنه وصدرة وحلقه وكرشه ومعاه وشحمه ومخ عظامه، ويجعل في قدر جديدة [3r] بملح يسير وكزبرة يابسة وكمون وفلفل وزعفران وقرفة وشيء من بصله ويسير من ورق السداب ومن عيون الكرفس والنعنع والترنجان وورق الاترج وزيت، ويغمر بالخل الثقيف دون ماء ويطبخ حتى ينحل اللحم ويتهرا. ثم يسقى بدسمه ثريد من فتات خبز مختمر فد صنع من دقيق الدرمل الطيب (2). فهو جيد كما (3) ذكر.

كما

(1) corrected, ms and H: حفة. For خلفة see Glossary.

(2) missing in H. (3) A better reading: كما.

corrected, ms and H: كما

[I.18] لون صنابي

يؤخذ من اللحم الغنمي السمين ويقطع صغارا، ويوضع في قدر نظيفة بملح وماء بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وشيء من ورق السداب وزيت ومغرفة من خل الثقيف، ويوضع على نار معتدلة ويطبخ حتى ينضج. ثم يؤخذ من لباب خبز الدرمل المختمر المحكوك يسيرا ويضرب مع بيضتين ومغرفتين من صواب متقن العمل، ويخمر به القدر، وينزل على الرضف ويترك حتى يعقد ويطلع دسمه. وقد يختمر باللون المقشر المدقوق عوضا من لباب الخبز.

[I.19] لون المري (1)

يؤخذ من اللحم الغنمي (2) من المواضع السمان منه ويقطع، ويجعل في قدر بفلفل وكزبرة يابسة

وزعفران ويسير من الصعتر ومن ورق الاترج ورقنين او ثلاثة وشيء من عيون البساس مع زهره وثوم وزيت كثير ومن المرى النقيع قدر الكفاية، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى ينضج ويجف مرقه ويخرج.

(1) corrected, ms and H: الممرى. There are two references to the لون المرى in the Medical Cookbook. The one in section IV.xx says that it is prepared with fat cuts of meat and cooked in the oven, as it is done in the present recipe. The one in Preface [10] lists it among dishes, whose recipes appear closeby in this section. Both clues suggest that the present recipe is the one for لون المرى, which otherwise does not appear in the Medical Cookbook, and whose title could have easily been misread as لون الممرى, a name that seems inappropriate for this recipe. There are other recipes for this dish in Part II, for instance ..., and they agree, basically, ^{to} with the present recipe. ^{hit} ~~to~~

(2) corrected, ms and H: السمين. السمين is redundant, and the following منه requires that a specific type of animal was mentioned before.

[I.20] لون الجملى

يؤخذ من لحم عجل سمين او غنمى ويقطع قطعاً صغاراً، ويجعل فى قدر ويضاف اليه فلفل وكزبرة يابسة وشيء يسير من الكمون وزعفران ومن الزيت قدر الكفاية ومن الخل التقيف والمرى النقيع، يكون المرى اقل من الخل، ومن البنادق المصنوعة وورق الانرج واللوز المقشر المقسوم، ويرفع على نار معتدلة، فاذا نضج اللحم خمر ببيضتين مضروب بقليل قرفة (1) وزعفران، وترك على الرصف حتى يعقد ويرتفع دسمه ويجف مرقه.

(1) Suggested reading: قليل مضروب بقرفة: ms and H: مضروب بقليل قرفة.

[I.21] لون المخلل

يؤخذ من اللحم البقرى السمين او غنمى سمين ويقطع قطعاً صغاراً، ويجعل فى قدر جديدة بملح وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران كثير وثوم مقشر مقطع ولوز مقشر مقسوم وزيت كثير، ويغمر

بالخل الثقيف الخالص جدا ولا سبيل لشيء من الماء، ويرفع على نار فحم معتدلة ويحرك اذا غلى.
فاذا نضج وانحل اللحم [3v] وقل مائه (1) حينئذ ينزل على الرضف، ويخمر ببيض كثير وقرفة
وسنبل ويصبغ بزعفران كثير صغرا يرضى، ويجعل فيه من محاح البيض صحاحا، ويترك على الرضف حتى
يعقد ويجف مرفه ويظهر دسمه.

هذا اللون يبقى اياما كثيرة لا يتغير ولا يفسد. يسمى فى بلاد الغرب طعام العرس (2) وهو
واحد من السبعة الألوان المذكورة المستعملة عندنا فى الولايم بقراطية واشبيلية.

! لسبعة

.الغرس: (2) ms and H. missing in H. مائه (1)

[I.22] صفة الفرطون

يؤخذ الآنية المسماة الفرطون، وهو شكل كاس كبير واسع الفم وفعره ضيق، يجعل على نار ليثة
ويجعل فيه زيت، فاذا غلى يضرب من البيض فى صفحة بخل وزعفران وقرفة قدر الحاجة، ويضاف الى
ذلك من بضع اللحم (1) المخلل المطبوخ ويصب الجميع عليه. فاذا عقد تديره بسكين بين الفرطون
واللحم والبيض حتى ينهرا وينحاز منه، ويقطر فى موضع السكين زيت لثلا يلتصق بالاناء، ويكون ذلك
برفق ليبقى شكله محفوظا، ثم يكبه فى صفحة صحيا، فيأنى كانه رأس ميمون بالحقيقة.

(1) corrected, ms and H: اللون. From what follows it is clear that the
main ingredients are meat and eggs (cf. also fn. I.xx). What is added at
this point is meat, prepared as in the previous recipe, and not almonds
for which the ^{adjectives} qualificatives that follow are not appropriate.

[I.23] المخلل المطى

يؤخذ من اللحم السمين الطيب دون عظم رطلان او اكثر ويقطع صغارا، ويجعل فى قدر نظيفة بملح
وبصلة وفلفل وقليل كمون وقرفة وزعفران، ويختار له من الخل الثقيف الحادق قدر الحاجة ومن الزيت
الطيب قدر ما يعمره، ويرفع على نار معتدلة، تم يضاف اليه مغرفة من اللوز المقشر المقسوم ومن
الثوم المقشر المقطع قليلا ومن ورق الانرج ورفتين او ثلاثة، ويطيخ ويحرك، فان جف يزداد فيه الخل
الثقيف عوضا من الماء، ومن مربب الورد السكرى اوقيتين او اكثر، فاذا نضج اللحم حينئذ يؤخذ من

البيض عشرة ويفقص فى غضار ويضاف اليها فلفل وقرفة وسنبل وقرنفل وزعفران كثير حتى يرضيك صبعه، ويصرب بالمغرفة ويخمر به الفدر، ويزاد فيه من محاج البيض صحاحاً، ويترك على الرضف حتى يعقد ويجفف مره ويستعمل ان شاء الله.

[I.24] عجة بفراخ

يؤخذ فرخان من فراخ الحمام النواض منطفة فتلقى فى مقلاه بزيت عدب، ثم يجعل فى قدر ويضاف اليها شىء من المرى النقيح وخل وزيت وكزبره رطبة [4r] ودار صينى وصعتر. فاذا نضج فقص معها ثمان بيضات وافرغ.
انتهى.

SECOND SECTION

ذكر انواع الشواء

ولما كان الشواء من بسائط الاطعمة وجب ان يكون تابعا لما ذكر.

[II.1] شوى الجمر (1)

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ويشرح بسكين قاطع تشريحا رقيقا، ويكون اللحم مخالطا بالشحم دون عظم من المواضع الرخصة: لحم السن والورك وما اشبهه، ويجعل فى غضار، ويصب عليه قدر الحاجة من المرى النقيع والخل والزعتر (2) والفلفل والثوم المدقوق ويسير زيت، ويمرب الجميع وتمرغ فيه الشرائح. ثم تنظم فى سفود نظما لا تكون متداخلة لكى تتمكنها النار، ويدار السفود بها على نار فحم ادارة دائمة حتى ينضج وتحمر، وتدهن بتلك المرقعة مهما جفت (3) حتى نستوى، ثم تنتثر فى هذه المرقعة او فى صناب معمول قد صنع، ويستعمل.

فهى مقوية زائدة فى الدم الا انها عسرة الهضم بطيئة النزول.

(1) corrected, ms and H: سوى الخمر. Both texts consider سوى الخمر part of the above sentence, i.e. "... ذكر سوى الخمر". That it should be read as the title of a recipe, and as corrected, is clear from recipe II.3 below that refers back to the present recipe by its title. (2) H: والزعفران. (3) wormhole in ms, suggested reading: صفت, H: جفت.

duck
[II.2] شواء فى الطاجين

يؤخذ الجنب كما هو، صحيح، من كيش فنى سمين، ويوضع فى طاجين كبير قدر ما تحملا ويدخل الفرن ويترك فيه حتى يحمر اعلاه، ثم يخرج ويقلب ويرد للفرن ثانية حتى ينضج ويحمر من الجانبين، حينئذ يخرج ويرش بملح مسحوق مع فلفل وقرفة.

فانه غاية، وهو ابداع ما يكون من الشواء، فان دسمه ورطوبته باقية فى قعر الطاجين لم يذهب منها شيء فى النار مثل شوى السفود والتنور.

[II.3] صفه شى الدجاج

يؤخذ من الدجاج الفتية السمان وتنظف وتسلق في قدر بماء وملح وازرار مثل التفايا، ثم تخرج من القدر وتصب مرفتها مع دسمها في صحفة، ويضاف اليه ما ذكر في شوى الجمر، وتمرغ فيه الدجاجة المسلوقة. ثم تحكم في سفود وتدار على نار فحم (1) معتدلة بحركة دائمة، وتدهن دائما حتى تنضج وتحمّر، ثم تنثر في ما بقى من المرققة وتستعمل.
وعداؤها الطف من لحم الماشية واعدل، وكذلك تشوى سائر الطيور.

(1) wormhole in ms, suggested reading in H: على نار فحم.

[II.4] دجاجة مشوية في القدر في الفرن

تؤخذ دجاجة فتية سميثة [4v] منظفة، وتدخل في سفود من عود مثل قضيب، وتلقى في قدر جيدة (1)، موقفة في القدر بحيث لا يلمس شيء منها جوانب القدر ولا فعره، ويطبق (2) عليها بغطاء مثقوبة الوسط، ويخرج طرف القضيب من الثقب حتى تبقى قائمة، ويوصل الغطاء بالعجين، ويدخل القدر في الفرن معتدلة وتترك حتى تنضج. ثم تخرج وقد اعد لها ملح مسحوق مع فلفل وفرفة، ويذر ملح عليها عند فتح القدر، ثم يطبق عليها قليلا بعد ان تضرب حتى يدخلها الملح.

(1) a better reading: جديدة. (2) corrected, ms and H: وبطين. The pot is sealed with dough afterwards, and not with clay at this point.

[II.5] دجاجة مشوية في القدر في الدار

يؤخذ دجاجة منظفة سميثة فتشرح من كل وجهة، ثم يصنع لها مرققة من زيت ومرى نقيع ويسير من خل وثوم مدقوق وفلفل وكمون ويسير صعتر. تدهن به الدجاجة من كل جهة ظاهرا وباطنا، ثم تجعل في القدر ويصب عليها ما بقى من ذلك المرققة وتطبخ، ثم يخرج (1) النار من تحتها ويرد على (2) الغطاء ويترك (3) حتى تنشف (4) وتنقل، ثم تخرج وتستعمل.

(1) H: تخرج. (2) corrected, ms and H: عليها. For a similar sentence, and procedure, see III.7 (check!). (3) H: تترك. (4) H: تنشق.

6

[II.6] دجاجة تسمى المدهونة

يؤخذ دجاجة منقطة تترك صحيحة، ويشرح صدرها وتثقب بعود من كل جانب، وتدهن بزيت ومرى نقيع وفلفل وزعفران وقرفة وقرنفل وسنبل وزنجبيل، ويدهن بذلك ظاهرها وباطنها. ثم تجعل فى قدر ويصب عليها بقية الزيت والمرى، ويكب على القدر غطاء موصول، ويدخل الفرن، ويترك حتى تنضج الدجاجة، وتخرج وتستعمل. فهي عجيبة.

[II.7] دجاجة مقلوه مطبوخة

تفصل الدجاجة من كل عضو اثنين وتقلى فى مقلاة بزيت عذب كثير، ثم يؤخذ قدر ويوضع فيه اربع مغارف خل ومغرفتان مرى نقى ومثله من الزيت وفلفل وكزبرة وكمون وبسبر شوم وزعفران، ويرفع القدر على النار. فاذا غلى جعل فيه الدجاجة المقلوة المذكورة، فاذا استوى نضجها حينئذ تفرغ وتقدم.

[II.8] كيش محشى الجوف مشوى يسمى الكامل

يؤخذ كيش سمين مسلوخ، يفتح جوفه بين افحاده فتحا ضيقا ويخرج حشوه وينظف. ثم يؤخذ ما امكن من الدجاج النسمان وفراخ الحمام واليمام والعصافير، ويخرج ما فى اجوافها وتنظف، وتشق صدورها، ويطيخ كل نوع منها على حدتها، ثم يقلى بزيت كثير وتترك بناحية. [52] ثم يؤخذ ما بقى من امراقها ويضاف اليه من فتات خبز الدرملك المحكوك ويفقمص عليه من البيض الكفاية وفلفل وزعفران وقرفة وكزبرة يابسة وسنبل وزنجبيل ولوز مفسوم ومدقوق وزيت كثير، ويضرب الجميع وتملأ به اجواف الطيور المقلوة، وتجعل فى جوف الكيش واحدا بعد واحد حتى يكمل، ويصب عليها بقية الحشو ومن (1) البنادق المطبوخة ومن المركاس المقلى ومحاح البيض صحاحا، فاذا كمل حينئذ يخاط الموضع الذى ادخلت منه، ويطلق ظاهر الكيش وباطنه بمرقة صنعت من المرى النقيع والزيت والصعتر، ويدخل كما هو فى تنور محمى وينترك ساعة، ثم يخرج ويعاد بالطللى بالمرقة، ثم يعاود للتنور ويترك حتى يتم نضجه ويحمر، ثم يخرج ويقدم.

من: H and ms, corrected (1)

[II.9] خروف مشوى

يؤخذ خروف مسلوخ بنقى جوفه كما تقدم، وتجمع أحشاؤه بعد تنظيفها تلوى بالشحم وتلف بالمصران الرفيق، ثم يملأ جوف الخروف بعصافير وزرازير مقلوة محشوة كما وصف فى المقدم ويخاط،

check

ويوضع فى طاجين كبير يسعه ويصب عليه مرقة مثل ما تقدم ومن ماء الكزبرة والزيت، ويدخل الفرن ويترك حتى ينضج، ويخرج ويقدم.

[II.10] خروف مشوى بديعى

يؤخذ خروف سمين منطف ويكون فتحه ضيقا، ثم يؤخذ من لحم خروف آخر ويقطع قطعاً صغيراً ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وقرفة وسيل وزيت، ويرفع على نار معتدلة حتى ينضج، ثم يضاف إليه من الجبن (1) الرطب والبيض والفتات المحكوك ومن الأفاوية قدر الحاجة، ويملاً من الجميع جوف الخروف، ويدخل فى تنور محمى كما تقدم، فإذا نضج أخرج. وان كان الخروف صغيراً جداً فيوضع فى طاجين مثل ما تقدم.

(1) wormhole in ms, suggested reading: اللحم, H: الجبن.

[II.11] خروف مشوى بجلده

يؤخذ خروف سمين يخرج ما فى جوفه كما هو بجلده من موضع ضيق، ويجعل فى قصرية او طنجير ويصب عليه من الماء المغلى ويسمط (1) صوفه حتى لا يبقى على جلده شيء من الصوف. ثم يؤخذ ما خرج من جوفه وينظف ويمسح منه حشو، ويطيخ بابزار وزيت وشيء من مرى نقيع، ويعاد الى جوفه بعد ما يضرب بالبيض والأفاويد وما احببت، ويخاط جوفه وعنقه وما فيه من منافذ [5v] حتى لا يبقى من أين يسيل دسمه، ويدخل فى تنور ويترك حتى ينضج، ثم يخرج ويقطع بسكين قاطع ويدر عليه ملح مسحوق مع فلفل وقرفة.

نظر

✓ see Lane

(1) corrected, ms and H: ويصمك. For سمط see Glossary.

[II.12] عجل مشوى صنع للسيد أبى العلاء فى سينة

يؤخذ كبش فتى سمين مسلوخ منطف يفتح بين فخديه فتحة ضيقاً ويخرج جميع ما فى جوفه من أحشائه برفق، ثم يدخل فى جوفه أوزة مشوية، وفى جوف الأوزة دجاجة مشوية، وفى جوف الدجاجة فرخ حمام مشوى، وفى جوف الفرخ زرزور مشوى، وفى جوفه عصفور مشوى او مقلو، كل ذلك مشوية مدهونة بالمرقة الموصوفة للشواء، ويحاط ذلك الفتح ويدخل الكبش فى التنور المحمى، ويترك حتى ينضج ويحمر، ويطلق بتلك المرقة. ثم يدخل فى جوف عجل قد أعد منطف ويخاط عليه ويجعل فى تنور

محمى، ويترك فيه حتى يبيض ويحمر، ثم يخرج ويقدم.

[II.13] صفة أرنب مشوى

يؤخذ أرنباً مسلوخاً منظفاً يغلى عليه خفيفة بماء وملح، ويهرق عنه ماءه، وينشَب في سفود وتدار فيه على نار فحم معتدلة، ثم يدهن بزبد طرى مرة، فاذا نضج لحمه خلع من مواضعه (1) وقطع في صحفة ويصب عليه مرقة من خل ويسير مري نقيع وزنجبيل وصعتر وكمون وزيت ويسير ثوم مدقوق، يغلى جميع ذلك ويصب عليه.

وانما دهن بالزبد الطرى وقت شبه ليعدل يبس مزاجه، وان دهن بدهن اللوز الحلو كان جيداً.

a better reading

(1) corrected, ms and H: مفاصله

وصلته

[II.14] صفة عصافير مصنوعة من لحم الغنم

يقطع من بضع اللحم بضيعات صغار كهيئة العصافير، وتدخل في سفود وتشوى أو تطفى بزيت كثير حتى تنضج وتترك بناحية. ثم يؤخذ قدر ويجعل فيه ثلاث مغارف خل ومغرفة من المرى النقيع ومغرفتين من الزيت العذب ولفل وكمون وشيء من زعفران، ويرفع القدر على نار، فاذا غلى جعل فيه تلك العصافير المصنوعة المقلوة المذكورة، وتترك ساعة تغلى، وتنزل وتقدم.

وقد تصنع هذه العصافير مصورة من اللحم المدقوق بعد ما يضاف اليه من التوابل ويصور منه شبه عصافير أو زرايزير وغير ذلك من انواع الطير، ويقلى مثل ما تقدم.

[II.15] جنب مشوى

يدق رطل من لحم في الحجر ويضاف اليه [6v!] مثله من الشحم المقطع ومن البصل يسير وكزبرة رطبة ويابسة وجبن مرضوض (1) ومن اللوز والجوز المقشر المدقوق كف كبير وشيء من مري نقيع مقدار ما يعتدل به طعمه، ويضاف اليه دارصيني ولفل وزنجبيل، ويدق الجميع مع اللحم حتى يختلط ويعرك (2) حتى يعتدل. ثم يؤخذ جنب كبش سمين فيشق بين اضلاعه ولحمه ويملا بالحبشو، ثم يخاط بالمصران أو بخوص، ويمسح الجنب بزيت ويدثر عليه نشا مسحوق، وعلقه في التنور واغلق عليه، فاذا نضج اخرج وقدم. فانه شواء طيب.

(1) wormhole in ms, suggested reading: وجبن مرضوض, H: ...

(2) ms blurred, suggested reading: ويعرك, H: ويعكر.

بقدر
الأكلة
connet

[II.16] نوع آخر من الجنب

يؤخذ جنب خروف سمين فيثقب (1) بين اللحم والاضلاع بقدار ما يدخل في اليد ولاصابع، ثم يؤخذ من اللوز والبندق مفشرة من كل واحد كف كبير، ومن الدارصيني وسنبل وقرنفل وزعفران وقلفل من كل واحد درهم، وملح قليل، يدق الجميع ويخلط بفتات، ويعجن بزيت ويعرك (2) حتى يثخن ويمكن ان يحشى به، فاذا حشى يخاط الجنب بممران نظيف، ويعلق في التنور ويجعل تحته آنية يقطر فيها ما يتحلل من الجنب. فاذا كمل اخرج.

(1) a better reading: فيشق. (2) H: ويعكر.

[II.17] جنب آخر عجيب

يؤخذ جنب خروف سمين فيطبخ في خل حتى ينضج، ثم يخرج ويترك يجف، ثم يؤخذ مقلاة واسعة، فيصب فيها زيت عذب وماء كزبرة ونعنع وصعتر وبصلة صحيحة متطفة، فاذا خرج طعمها اخرجت من الزيت، وترك الجنب فيه ينقل حتى تحمر جوانبه، ثم يرش عليه من المرى النقيع ويذر عليه فرفة ويقدم (1). وقد يصنع في الفرن.

(1) wormhole in ms, suggested reading: قرفة ويسرم, H: قرفة ويقدم.

[II.18] صفة مبعر عجيب

يؤخذ مبعر سمين فيقلب، ثم يؤخذ من البيض ما بعلم انه يملاه ويفقمص في غضار، ويضاف اليه قطعه بصلة مدقوقة وقرفة وقلفل وزيت، ومن اللوز المقشر مدقوق وعير مدقوق، ومن السكر على قدر ما يريد الاكل من حلوته، ويخلط الجميع ويصب في المبعر بقمع (1) ويشد طرفى المبعر بخيط، ويدلى في تنور هادى، ويترك حتى ينضج ويحمر، ويخرج. وقد يقلى في مقلاة بزيت عذب.

(1) corrected, ms and H: بفتح.

*

[II.19] في عمل الامخاخ

هذا يراد من صفته ان يؤلف منه ما يشاكل مطعمه ومذاقه طعم الامخاخ، لان كثيرا من الملوك والرؤساء يحب ان يأكل منها ويجعلها جل غذائه [6r!] ولو اقتصر الانسان على ما يجمع له من مطبخه من امخاخ ما يديج، ما حصل له منه ما يبلغ به الى ارادته وفضاء شهوته. والمخ (1) من الاغذية المحبوبة المشتهاة.

ومن المستحسن في اكل المخ ان من سبق اليه فاخرجه على المائدة ان لا يذوقه حتى يبدأ باطعامه لصاحب المائدة وان لا يذوق منه شيئا حتى يطعمه لصديقه وحببيه والمطعم عنده. ولقد سمعت ان بعض الملوك قلد بعض اتباعه عملا جليلا وانه دخل ليودع الملك ويسير، وقدمت المائدة واحضرت، فلما مضى صدر من الطعام حضر لون كان فيه عضو فيه مخ، فاخذه ذلك الانسان واستخرجه والملك مراغ لفعله وهو لا يشك انه يدفعه اليه، فلما استخرجه وضعه على لقمة وذر عليه ملحاً واكلها، واسرها الملك له، ثم ان المائدة رفعت وغسل الملك يده، وقام يودع (2) الملك ويسير، فقال له الملك: بينى وبينك شيء احتاج ان اوقفك عليه بعد هذا الوقت. فانصرف الى داره ولم يخرج الى العمل. فقيل للملك في ذلك، فقال: لا يكفي ان يأكل في العمل في السنة بخمسة آلاف درهم امخاخ.

.يوادع: (2) corrected, ms and H: وللمخ. (1) corrected, ms and H:

20

[II.18] عمل مخ من غير مخ لا يشك فيه

يؤخذ شحم (1) كلى طرى، فينقى من عروقه (2)، ويسلخ الطحال من الصفاق الذى عليه. ويؤخذ منه جزء ومن شحم الكلى المنقى خمسة اجزاء، ويذق الجميع حتى يصير كالدماع، ويحشى فى مصران او مبعر او فى انبوب من قصب او غيره، واسلقه فى قدر التفايا واخرجه وافرغه فى اناء وقدمه حارا.

شحم (1) corrected, ms and H: لحم. The next sentence makes it clear that

.عروقة: (2) H: لحم. (2) H: لحم is the ingredient choosen, and not

21
[II.20] صنعة مخ آخر

يؤخذ دماغ رأس فينقى من عروقه، ثم يؤخذ من اللحم الرخص مثل السن من خروف، فيسحق فى الحجر سحقاً ناعماً، ويخلط بالدماع المنقى، ويحشى فى مصران ويطبخ، ثم يخرج وينثر عليه سكر مسحوق. وان ردت فيه من أول عمله لوز وجوز مدقوق كان اطيب.

22
[II.21] عمل مخ آخر

يؤخذ دماغ خروف ويضاف اليه سمنا طريا وبيضا ولبنا حليبا وشيء من سكر، ويحشى به مصران، ويعلق (1).

وقد اصلح لبعض الرؤساء اوانى من زجاج تشاكل فى هيئتها السوق وغيرها من العظام. فاذا فرغ من تركيبه حشى به تلك الاوانى، [72] وجعلت فى قدر بماء وملح وجميع ما يحتاج للون المعمول، ويطبخ حتى يعلم ان المح قد نضج داخل الاوانى وجمد، وانت تراه من خارج الزجاجه، حينئذ اخرجها ونحى العجين عن رؤوس الاوانى، وانفض ما فيها وقدمه.

ويصلق

(1) probably ويصلق is a better reading.

23
[II.22] عمل مخ طيب لا يشك فيه

يؤخذ من الجوز الحديث منقى من قشره ثلاث اواق، فيسلق بماء حار، ثم يفشر من قشره الرفيق، ويدق دقا بليغا، ثم يؤخذ من الشحم المدقوق ربع رطل، ومن الطيحال مثله، ويجمع الجميع ويصب اولاً فى آلة الامخاخ المعمولة من الزجاج دهن لوز طرى او من دسم الدجاج او زبد طرى، ثم تملأ بالحشو ويشد راسها بالعجين، ويصلق فى ماء وملح حتى ينضج، ثم ينفض فى زبد ويقدم.

*

اجود طيور الماء المسمى اوز الفرط وهو البط العريض المنقار الالذكن اللون، وهو يسرع اليه السمن جدا، فلا يصلح <الا> (1) ان يتشوى.

24
[II.23] صفء شواء مند

بعد ما يدبح يعلق ليلة من رجله، فاذا كان من غد ينظف ويغسل ويترك بناحية، ثم يؤخذ ملح مسحوق بصعتر ولفل وزيت وكزبرة حتى يصير تخن (2) العسل الرفيق، ويطلق به جسمه باطنا وظاهرا، ويبدل فى التنور، فاذا خرج طيب بمرقه ان شئت.

(1) added, since the bird is roasted as it is obvious from the following two recipes. (2) ms and H: تخن.

25
[II.24] صفة شواء آخر، من الوان (1) لابي صالح الرهباني في مطبخه

يستخرج ماء البصل المعصور وماء الثوم الرطب وماء الكزبرة ومن المرى النفيح من كل واحد اوقية، ومن الخل الكثيف نصف رطل، ومن الزيت قدر الكفاية، وكزبرة ودارصيني وزنجبيل وصعتر وكمون من كل واحد ثلاثة دراهم. يسحق الجميع ويحل في تلك المياه مع خل. ثم يؤخذ الطائر المذكور المسمى اوز القرط وهو البيط، يمسط ويخرج ما في جوفه ويعلق، ثم يثقب جسمه براس السكين ويحشى في كل ثقب شوم مقشر وفي غيره قطعة من لب الجوز المقشر وفي ثقب آخر قطعة من زنجبيل، ثم يبيت في المياه المذكورة مع الخل، فاذا كان من الغد اخرج وشوى في التنور، فاذا نضج اخرج وقطع وقدم في مرفته.

(1) suggested reading: الوان منه آخر, ms and H: آخر من الوان.

واعلم ان الشواء كله بطيء الانهضام الا انه كثير الغذاء جابر للقوة ليس بردي انكيموس اذا انهضم جيدا، وهو من البسائط، فانه ليس فيه من التركيب ما ينقله عن طبعه وهو محمود [7٧] الغذاء اذا استمرى على ما ينبغي.

SC

ك
س

add

ك
س

THIRD SECTION

ذكر المخثرات والمخمثرات[III.1] صفة الزيرباجة

هو لون معتدل المزاج، غذاؤه محمود، صالح للمعدة والكبد، قد اجتمع فيه منافع السكباجة ...
 (1) فضاؤها ما اخبر به، شيوخ بغداد (2) ممن لحق حنين بن اسحاق، قال: كنت اسير حنينا يوما
 من الايام حتى لقيه رجل من الناس فقال: "يا هذا، جئتني فوصفت حال علبلة عندك، تم لم ارك. فما
 السبب في تاخرك ولم ازل مراعيًا لك؟" قال: "جئتك ياسيدى، فوصفت لك عله بوالدنى، واشرت
 باطعامها الزيرباجة فاتزمتها اياها، فبرئت علتها، فلم احب ان اعاود عليك واشغل قلبك، احسن الله
 جزاءك!" قال حنين: "هو لون معتدل وهو سکنجین الالوان".

وقال بعضهم: هي تفاحة المطبخ ما لها مضرة اصلا.

صفتها

يؤخذ دجاجة فتية تنظف وتجعل في قدر بملح يسير وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران ومن
 الزيت الحلو والخل قدر الكفاية، وترفع على نار معتدلة. فاذا نضج لحم الدجاجة، يؤخذ من اللوز
 المقشر المدقوق ومن السكر الابيض الطيب، من كل واحد اربعة اواق، تحل بماء الورد ويصب في القدر
 ويترك يغلى. ثم ينزل على الرضف حتى يعلو دسمه.

وهو افضل الغذاء، صالح لكل مزاج.

يصنع هذا اللون من الدجاجة او فراخ الحمام واليمام ومن لحم الضان الفتى.

(1) ms blurred and difficult to read, H: والسليقة من المضار.

(2) ms: بغداد, H: بغداد.

[III.2] صفة الكافورية

يؤخذ دجاجة فتية او فراخ الحمام او يمام، ينظف ما حضر منهم وتشق صدورها، وتجعل في قدر
 بملح ويسير من بصله وفلفل وكزبرة يابسة وزيت حلو، وتطبخ حتى تنضج. ثم تخثر (1) بلوز مقشر
 مدفوق كالعجين محلول بماء الورد. ثم ينزل على الرضف، ويعمر فيها من خل الليم ليمتين او ثلاث
 على قدر ما يراد من الحموضة، ويفتق بشيء من كافور محلول بماء ورد. ولا يعمر الليم فيها وقت
 الطبخ، فانه يكسبها مرارة، الا بعد نزولها على الرضف، وتترك ساعة.

(1) corrected, ms and H: تخش.

[III.3] لون المعموم

يصنع من دجاجة او [لحم] اوزة او فراخ الحمام.
يؤخذ ما حضر من هذه منظفة، وتجعل فى قدر، صحيحة كما هى، مشقوفة الصدر، بملح وزيت
ويسير بصله وفلفل وكزبرة يابسة، وتطبخ نصف طبخ. وتخرج، وتجعل فى قدر آخر، [8r] ويصب
عليها ما صفا من مرفتها ومرى نقيع وزعفران وسنبل ومن ورق الاترج ويسير صعتر، ويدخل فى جوفها
ليمتين او ثلاث مصيرة (1) ، وينثر عليها لوز مقشر مقسوم. ويطبق فم الفدر بالعجين ويدخل الفرن
ويترك فيه حتى يتم نضجها، ويستعمل.
فهى صالحة الغذاء، موافقة للمعد الرطبة.

(1) corrected, ms and H: مسيره.

وينشئ

وينشئ

↑ check

[III.4] صنعة المعفرة وتسمى المنشئة

يؤخذ دجاجة منظفة مقطعة، وتجعل فى قدر بملح ويسير من بصله وفلفل وكزبرة يابسة، وتطبخ
نصف طبخ. ثم تخرج من القدر ويزال منها لحم الصدر ولحم الافخاذ، ويدق دقا ناعما مثل لحم
البنادق، ويضاف اليد سنبل ودارصينى وفلفل، ويضرب بشيء من البيض، وينشئ به الصدر والافخاذ،
وتغلف (1) به جميع اعضاء الدجاجة. ثم تقلى فى المقلاة بزيت عذب حتى تحمر. ثم ترد الى
القدر، ويضاف اليها خل وزيت وشيء من المرى يسير وزعفران وفلفل وسنبل، وينثر عليها لوز مقسوم
ويخمر بالبيض الكثير المضروب كما يجب، ويجعل فيها من محاج البيض صحاحا. ثم تنزل على الرصف
وتترك ساعة، وتستعمل.
وتعمل فى الطاجن فتاتى غايه.

(1) H: وتغلق.

[III.5] صفة المروزيه

وهى اطعمة افريقية والبلاد المصرية
يؤخذ دجاجة منظفة وتقطع وتطبخ (1) بما ذكر فى الزيرباجة. فاذا نضجت طرح فيها من عيون

البقر المققوعة فى انخل والزيت ومن العناب واللوز المقسوم. وقد تعمل مخثرة باللوز المقشر المدقوق.

(1) missing in H. وتطبخ

[III.6] صفة الجعفرية

يؤخذ دجاجة سميحة تنظف وتقطع، ونجعل فى قدر بملح وبملى وكزبرة يابسة وفلفل وزعفران وخل ويسير من المرى البقيع ولوز مقشر مقسوم، ويطبخ حتى تنضج. ثم تخمر بالبييض المضروب والزعفران الكثير والسنبل والدارصينى. ثم يزال النار من تحتها ويرد على غطاء القدر ويوقد حتى يحمر اعلاها، ويسلم القدر (1) من الحرق. وسميت جعفرية لكثرة الزعفران فيها، فشبهت بالذهب الجعفرى، وقيل ايضا انه اختراعها جعفر فسميت باسمه.

✓ لكثرة ✓ H ✓

(1) suggested reading القدر or maybe الفعر, ms and H: عفر.

[III.7] صفة الجلابية

يؤخذ دجاجة منظفة ويزال عنقها وتترك صحيحة دون مقطعة، وتطبخ تفايا بيضاء، فاذا نضجت اخرجت من القدر وتركت بناحية حتى تجف. ثم يؤخذ من السكر الابيض قدر ثلاثة ارطال ونحل بماء الورد [8٧] ويطبخ منه فى طنجير شراب جلاب، ويعود بسنبل ودارصينى وقرنفل وزنجبيل، فاذا عقد فتق بشيء من مسك وكافور محلول فى ماء الورد الطيب. ثم نجعل فيه الدجاجة المذكورة وتغمس حتى يمتلىء جوفها بالجلاب ويعقد (1) عليها، ثم ينزل الطنجير وينترك حتى ينعقد السكر المجلب على جوانب الدجاجة وتصير مستوية مستديرة (2) كأنها اترجة. فاذا كملت على هذه الصفة جعلت فى باقية دمشقية وقدمت فى الكوامل.

(1) H: ويقعد. (2) missing in H. مستديرة

[III.8] صنعة لون رفيع

يؤخذ دجاجة سميحة جدا، وتجعل فى قدر بفلفل وكزبرة يابسة ودارصينى وسنبل وخل ويسير مرى

نقيع وزيت كثير وخمسة مغارف من شراب الورد، ويرفع على نار فحم معتدلة وتطبخ حتى تنضج الدجاجة ويذهب المرق، ثم تنزل وتترك بناحية. حينئذ يؤخذ اللحم الرخص المدقوق واللوز المقشر المدقوق ومن البيض عشرة ومن ماء الكزبرة الرطبة ومن ماء البصلة مدقوقة ولفل وزنجبيل ودارصيني وزعفران وزيت ومن (مرجى) الورد واللوز المقسوم، ويضرب الجميع ويخمر به القدر بعد ما يضاف إليها من البنادق المصنوعة لها، وتنجم بعشرة أو أكثر من محاج البيض صحاحا. ثم يدخل القدر الفرن ويترك حتى يعقد، ويخرج ويبرد قليلا، ويستعمل.
وان شئت عملت في طاجن.

[III.9] صنعة لون من عصفير

يؤخذ ما شئت من العصفير السمان، وتنظف وترش بملح مسحوق، وتلقى في مقلاة بزيت عذب حتى تحمر، ثم تجعل في قدر بلفل (1) وكمون وغل وشيء من مرى نقيع وماء كزبرة حتى يتم طبخها. ثم تخمر ببيض مضروب بزعفران وقرفة.

وفلفل: ms and H: (1)

[III.10] صنعة لون بفراخ الحمام أو اليزابير البيض

يؤخذ ما حضر منها، فتلقى في مقلاة بزيت كثير حتى تحمر. ثم يدق من اللحم الرخص واللوز المقشر دقا بليغا، ويجعل في صحفة، ويضاف إليه كزبرة يابسة ولفل وقرفة وسنبل، ومن الزيت ومن البيض قدر الكفاية، ويضرب الجميع حتى يحل اللحم المدقوق واللوز، ويرطب بقدر مغرفة من ماء الكزبرة الرطبة ويسير من ماء النعنع، ويجعل الجميع في قدر، ويجعل عليه الفراخ المقلوة، ويغشى القدر، ويدخل الفرن. فاذا عقد واستوفى حقه، اخرج وقدم.
ومن اراد هذا اللون مذكرا فيزيد فيه من الخل [9r] بالمستوى (1) ما امكن ومن الكمون والتوم والزعفران، فياتي نوع آخر.

والمرى

والمرى

(1) ms blurred, suggested reading بالمستوى, H: بالمرى.

[III.11] لون من فراخ الحمام

يؤخذ فرحا سميئا نامضا، وينظف ويجعل في القدر، ويضاف إليه ملح يسير ولفل وكزبرة يابسة

وزيت، ويقلى به يسيرا. ثم يصب عليه من الماء ما يغمره، ويطرح فيه السكر ربع رطل، ويتم طبخه حتى ينضج. ويخمر باربع بيضات مضروبة بزعفران وقرفة، وينجم بمحاج البيض، ويترك على الرصف ساعة. ثم يفرغ فى صحفه ويدر عليه سكر وسنبل وقرفة، ويستعمل.

[III.12] لون من ارنب

يقطع الارنب قطعاً صغاراً ويعسل بماء حار مغلى، ويجعل فى قدر. ويضاف اليه ملح وفلفل وكزبرة وكمون كثير وثلاث مغارف من الزيت ومثله من الخل الثقيف ومعرفه من المرى النقيع. ثم يؤخذ ثلاث بصلات او اربعة، فندق فى مهراس العود دقا بليغا، ويعصر ماؤها، ويجعل فى القدر مع الجميع. وترفع على النار، فاذا نضج اللحم وانحل، انزل على الرصف وخمر باربع بيضات او خمسة، فاذا كمل انزله واتركه قليلا (1) حتى يفتتر، وفدمه.

فيلا: H: (1)

طاجن (1)

[III.13] صنعة بوجون عجيب

يؤخذ بوجون معلوف مسمن ينظف ويدهن بمرى نقيع وصعتر وزيت كثير، ويدخل الفرن فى احتيم. ثم يقطع احشاؤه دقة، وتجعل (1) فى قدر، ويضاف اليها من اللوز والجوز مدقوقة وغير مدقوقة وربع اوقية فلفل وصعتر وكمون وقرفة وسنبل وزعفران وكزبرة، ويصب على الجميع مغرفتين (2) من الزيت ومثلها من الخل الثقيف ومعرفه من المرى النقيع، ويرفع على نار معتدلة، فاذا نضج هذا الحشو (3) نجم بعشرة من محاج البيض. ثم تصب هذه (4) المرققة على البوجون فى طاجنه عند خروجه من الفرن وكمال نضجه، ويترك قليلا حتى يفتتر ويقدم.

هذا
addition. of rest of H

missing in H. هذه (4). المحشو: H: (3). مغرفتان: H: (2). تجل: H: (1)

[III.14] صفة لون من حجل

يقطع الحجل بعد سلخه وتطفيفه، وتجعل (1) فى قدر بملح وماء بصله وفلفل وكزبرة وخل وزيت ويسير مرى نقيع وكمون، ومن البنادق المصنوعه من صدور الحجل، ويرفع على نار معتدلة. فاذا نضج تخمر ببيض وتفرغ.

واعلم ان صدور الحجل لا تصلح (2) الا للبنادق، فان لحم الصدور منها يابس جاف غير لديد،

فإذا دق لحم صدرها وضرب ببيض وشيء من غبار الدرمل وما يصلح من التوابل، وصنع منه بندق واحرش، [9٧] صارت رخصة لذيذة.

(1) missing in H. (2) H: يصلح وتجعل

[III.15] صحة لون مغموم لابن المهدي

يؤخذ دجاجة سميئة وتفصل وتجعل في قدر. ويضاف اليها من الكزبرة اليابسة وزن درهم، ولفل نصف درهم، وقرفة مثله، وزنجبيل وخولجان (1) وسنبل وقرنفل من كل واحد ربع درهم، ومن الخل ثلاثة اواقي، ومن ماء البصل المعصور اوقيتان، ومن ماء الكزبرة الرطبة اوقية، ومن المرى النقيع اوقية، ومن الزيت العذب اربع اواقي. يخلط الجميع في قدر مع شيء من ماء الورد، ويطبق عليه برغيف وعلى فم القدر غطاء محكم مطبوع. ويدخل في الفرن المعتدل، وينرك حتى ينضج. ثم يخرج ويترك قليلا ثم يفتتر. ثم يكب في صحفة نظيفة ويفدم. فهو بديع.

(1) ودولجان H:

[III.16] دجاجة عباسية

يؤخذ دجاجة نظيفة وتحشى على ما ذكر بين الحلد واللحم وحوافها، ثم تشوى في سفود حتى تحمر عن كل جهة. ثم يؤخذ قدر، ويجعل فيه ثلاث مغارف من الخل ومغرفة مرى نقيع ومغرفتان من الزيت ولفل وكزبرة يابسة وزعفران وقرفة وصعتر وسداب وزنجبيل واربع حبات ثوم ولوز وجوز، ويرفع القدر على النار. فإذا غلى المرق، حينئذ يضاف اليه الدجاجة ليدخل فيه من دسم الدجاجة (1). فإذا اكمل نضجها، تجم بحمسة من البيض، وتنزل على الرضف حتى تفتتر، وتفرغ وتقدم. وتعمل أيضا في طاجين في تلك المرفد في الفرن، فهي في الوجهين عجيبة.

(1) corrected, ms and H: المرققة. The sauce prepared in the pot does not have any دسم.

[III.17] صحة الجليدية

يصنع هذا اللون من اوزة او دجاجة او خصي.

يؤخذ ما حمر منها، وتنظف وتجعل فى قدر. ثم يؤخذ رطلان من زبيب، ويدق ناعما، ويمرس فى الماء حتى تخرج حلاوته، ويمفى ويجعل الصفو فى قدر، ويضاف اليه ثلاث مغارف من الخل الثقيف ومغرفتان زيت ولفل وكزبرة ونصف بصلة مقطعة ويعدل بالملح، ويطبخ حتى ينضج وتختثر المرقة. ثم يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق ومن الجوز كذلك، ولباب حبز محكوك ولفل وستة بيضات، ويخمر به القدر بعد نضجها، وينجم بمحاح البيض، وتترك على الرضف حتى يعلوها دسمها.

٤٧
فيما

[III.18] صفة الثومية

يؤخذ دجاجة سمينة ويخرج ما فى جوفها وينظف ويترك. ثم يؤخذ اربع اواقى من الثوم المقشور ويدق حتى يصير كالدماع، ويخلط مع ما اخرج من جوف الدجاجة [10r] ويقلى فيها بغمره من الزيت حتى يذهب رائحة الثوم، ويجمع ذلك مع الدجاجة فى قدر نظيفة بملح ولفل وقرفة وسنبل وزنجبيل وقرنفل وزعفران ومن اللوز المقشر مدقوق وغير مدقوق وشيء يسير من المرى النفعي، ويطبق القدر بالعجين، ويدخل الفرن، ويترك حتى ينضج. ثم يخرج ويفتح القدر، ويصب فى صحفة نظيفة، فتتم منه رائحة طيبة تعم الموضع.

هذه الدجاجة كانت تصنع للسيد ابى الحسن، فكان يستحسنها (1).

(1) H: يستحسنه.

[III.19] دجاجة تسمى ابراهيمية

يؤخذ دجاجة منظفة، وتعص من كل مفصل اننان، ويطرح فى قدر بملح وبصلة ولفل وكزبرة وزعفران ولوز مفسوم، ويصب عليها مغرفتان زيت ومغرفتان خل وخمس مغارف من شراب الورد السكرى، وترفع على نار معتدلة، وتترك حتى تنضج. ثم يؤخذ اربعة من البيض وتضرب مع شيء من غبار الدرمل بماء ورد وزعفران وسنبل وقرنفل، ويفتق بشيء من كافور، ويخمر به القدر، ويترك على الرضف ساعة، ويستعمل.

*

[III.20] صنعة المحشى

يصنع من الدجاجة [المشوية] او فراخ الحمام او اليمام او عصفير او لحم ضأن فتى.

بيؤخذ ما حضر من ذلك، فينظف ويقطع، ويجعل في قدر بملح وقطعة بصل وقليل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران وشيء من المرى النقيع وزيت كثير، ويرفع على النار. فاذا نضج وقل (1) مرقد، اخرج اللحم من القدر وجعل بناحية. ثم يؤخذ من فتات خبز الدرمل المحكوك قدر الحاجة، ويعرك في طاجن (2) بما بقي من دسم الدجاجة ومرقها، ويصغ بزعفران كثير، ويضاف اليه سنبل وفلفل وقرفة، فاذا انحل الفتات فقص عليه من البيض قدر ما يغمر الجميع، وينثر عليه لوز مقشر مقسوم، ويضرب الجميع حتى يمتزج (3) جميع ذلك. ثم يدفن فيه قطع الدجاجة حتى تغيب في الحشو ومن محاح البيض صحاحا، ويغمر بالزيت الكثير. ثم يدخل الفرن (4) ويترك حتى يجف ويعقد ويحمر (5) وجه الطاجن، ثم يخرج ويترك حتى تذهب حرارته ويبرد، ويستعمل.

(1) ms slightly damaged, our reading: وقام, H: وقل.

(2) wormhole in ms, our reading: في طاجن, H: بالطاجن. (3) H: يمتز.

(4) edge of folio cut off, suggested reading: بالفرن, H: بالفرن.

(5) after ويحمر H adds ويعقد, which is not in the text.

صغاراً 107

[III.21] صعه البديعي

بيؤخذ لحم خروف سمين جدا، ويقطع قطعاً صغاراً، ويجعل في قدر بملح قليل وقطعة بصل وفلفل وكزبرة يابسة وسنبل [10v] وزعفران وزيت، ويطبخ نصف طبخة. ثم يؤخذ من الجبن الرطب، ولا يكون طريا جدا لئلا ينحل، ويفطع بالسكين الواحا على قدر الكف وما قرب منه، ويجعل في صفحة ويصغ بزعفران ويذر عليه سنبل ويقلب حتى يصغ من كل جهة. ويجعل مع اللحم المطبوخ في قدر (1) او في طاجن، ويضاف اليه من البيض المضروب بالزعفران والسنبل والقرفة قدر الحاجة، ويدفن فيه من المحاح البيض صحاحا، ويغمر بالزيت الكثير ويدسم اللحم المطبوخ، ويدخل الفرن ويترك حتى يجف مرقد ويكمل نضجه ويحمر اعلاه. ويخرج ويترك ساعة حتى تذهب حرارته ويبرد، حينئذ يستعمل.

(1) H: صغاراً

(1) corrected, ms and H: القدر, see also next recipe.

2

<المهراس>

[III.22] بديعي آخر

يعرك من الجبن في قصعة باليد او بالكف حتى يصير مثل الفتات، ويضرب بالبيض والزعفران

والتوابل المذكورة ومرقة اللحم المطبوخ ودسمه، ثم يجعل في قدر او طاجن، ويضاف اليه اللحم (1)

باليد المهراس

These two alterations seem redundant. Maybe one should read instead of

1

Now note 1991/1

1

43

المطبوخ ويغمر بالزيت واللبن الحليب (2) ، ويدخل الفرن ويترك ساعة حتى يجف ويحمر وجهه، ويخرج ويترك ساعة.

(1) ms damaged, our reading: اللحم, H: لحمه. (2) missing in H.

أوقيتان

أوقيتان

[III.23] طاجن بالجبن

يؤخذ من الجبن الرطب، ولا يكون طريا من يومه بل يكون قد مضى له ثلاثة ايام او اربعة، ويعرك بالكف، ويضاف الى رطلين منه اوقيتان من غبار الدرمل، ويجعل باللبن الحليب، ويفقص عليه (1) عشرة من البيض، ويذر عليه فلفل وزعفران وقرفة وسنبل وكزبرة يابسة، ويضرب الجميع في الطاجن، وان كان خائرا فيسقى باللبن الحليب، ويغمر بالزيت الكثير ويدفن فيه من العصافير المقلوة او فراخ الحمام مقطعة مقلوة ومحاح البيض ومن اللوز المقسوم، ويدخل في فرن معتدل ويترك حتى يجف ويعقد ويحمر وجهه، ويخرج حتى يبرد، ويستعمل.

وقد يعمل هذا الطاجن مخضرا (2) بماء الكزبرة اليابسة والرطبة وماء النعنع دون زعفران، فياتي نوع آخر. ومن اراد هذا الطاجن بالجبن وحده دون عصافير ولا لحم، عملد كذلك. فهو طيب على كل حال.

(1) corrected, ms and H: منه. (2) corrected, ms and H: مختصرا.

[III.24] صنعة البرمكية

تصنع بدجاجة او فراخ الحمام او اليمام او عصافير او لحم خروف. يؤخذ ما حضر منها بعد تنظيفه، ويقطع [11r] ويجعل في قدر ملح وبصله وفلفل وكزبرة يابسة وسنبل او قرفة وشيء من مري نفيح وزيت، ويرفع على نار لينة حتى تقارب النضج وتجف مرقته، وتخرج وتقلى بزيت عذب ولا تبالع، وتترك بناحية. ثم يؤخذ من دقيق الدرمل او (1) السميد ويعجن منه عجينا محكما بالخمير؛ وان كان عجينه (2) بشيء من الزيت، كان الد. ثم يمد مند رغيف، ويجعل في جوفه من لحم تلك الطيور المقلوة والمطبوخة، ويغطي برغيف آخر، ونملق (3) اطرافها، وتدخل الفرن، فاذا نضج الخبز اخرج.

وتلصق

وهو جيد في الاسفار. وقد يصنع هذا الخبز بحوت مقلو، ويستعمل للسفر ايضا.

(1) H: و. (2) H: عجينته. (3) H: وتلمن. ~~ms.~~ ms. وتصلق في comect

[III.25] صعة البلاجه

يؤخذ من اللحم الغنمي الفتى السمين دون عظم وبلا (1) عصب، بل من قطع لحمه وشحمه ودوارته ومعاه وكبده وقلبه وكرشه، يقطع ذلك كله قطعاً صغاراً جداً، ويجعل في قدر بملح وقطعة بملة وكزبرة يابسة وزيت وبسير مري نقيع، ويجعل على نار معتدلة، ويطيح حتى ينضج، وينزل عن النار ويصفى من مرقته، ويقلى في مفلاة بزيت كثير حتى يحمر. ثم يجعل في طاجن، ويصب عليه قدر ما يحتاجه من دسمه ومرقته التي طبخ فيها، ويفقص عليه من البيض قدر الكفاية، ويضاف اليه من الفلفل والكزبرة اليابسة والسنبيل، وينثر عليه لوز مقشر مفسوم ويصغ بالزعفران صبغاً يرضى، ويضرب حتى يختلط، ويصب عليه زيت كثير ويدفن فيه من محاج البيض ما امكن، ويدخل في الفرن ويترك فيه حتى يجف مرقه ويحمر اعلاه، ويخرج.

فهذه صفة البلاجه التي كانت تصنع في بلاد المغرب مثل قرطبة ومراكش وما بينهما من البلاد.

(1) corrected, ms and H: ولا.

[III.26] لون بالأجاص

يؤخذ من اللحم الغنمي الفتى السمين ويقطع، ويجعل في قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وقليل كمون وزعفران ومن الخل والزيت قدر الكفاية، ويرفع على النار، فاذا قرب النضج اضيف اليه من عين البقر المربب المنقوع في الخل، ويطيح في القدر (1)

(1) break in line 21, the last line of folio 11r

[71r i.2] قد علم ان جميع ما ذكر من المطبخات والمجففات صالح للشيوخ وأصحاب المعد fine

الرطبة، وما كان منها بالمرى النقيع، فانه أشد نجيفاً وأكثر تحليلاً، وهو مقطع مسدح موافق لمن يشكو بلعماً في معدته.

~~(1) temporary note. not sure if belongs here.~~

SECTION 4

ذكر البقلیات والمخضرات[IV.1] صنعة المثلث (1)

ان كل لون يطبخ باللحم والزعفران والخل والبقل مثل اللفت (2) والبادنجان والقرع والجزر أو رؤوس الخس دون ورقه فانه يسمى مثلثا.

كيفية عمله

يؤخذ من اللحم السمين الفتى ويقطع قطعاً صغاراً، ويجعل في قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران وثوم وزيت، ويطبخ حتى ينضج اللحم، ثم يقطع من أى بقل حضر مما ذكر، فيسلق ويطبخ على حدة في القدر، ويهرق ماؤه، ثم يجعل مع اللحم في قدر أيضاً، فاذا غلى غلية صب عليه من الخل الثقيف قدر ما يكون طعمه ظاهراً، فاذا كمل نضج الجميع أنزله على الرضف حتى يعلو عليه دسمه، ويستعمل.

ومن الناس من يستعمله من البادنجان والقرع جميعاً وهو المثلث بالحقيقة، وعلى هذه الصفة يصنع المثلث بالجزر واللفت أيضاً، وباللفت وحده، وكذلك غيره مما ذكر.

(1) our addition. (2) H: اللفات.

[IV.2] لون القرعية

يجب أن يعلم من شرط اللون المعروف بالقرعية ان لحمها من لحم الغنم الفتى السمين طرياً حين يذبح وهو يختلج ويقطع من ساعته، ويجعل في قدر بملح ويسير من ماء بصله وفلفل وكزبرة يابسة وصعتر وزيت كثير، ويرفع على نار معتدلة، فاذا نضج اللحم جعل عليه قدر الكفاية من القرع الفتى الطرى المقطع كباراً، فاذا نضج وكمل طبخه صب عليه من ماء (1) الكزبرة الرطبة، وأنزل على الرضف قليلاً واستعمل.

فهذه القرعية الساذجة المؤنثة على مذهب الطبائخين.

(1) added on top of the line by a different hand.

[IV.3] صنعة اللفتية الساذجة أيضاً

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ويقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وشيء يسير من كمون ويطبخ. فاذا قارب النضج يؤخذ من اللفت ويقشر [71v] <ويقطع> (1) قطعاً كباراً، وان سلق بناحية كان أفضل، وكذلك جميع البقل، وألفى على اللحم ويترك حتى يتم نضجه، ثم ينزل على الرضف، وان عصر فيه من ماء الكزبرة الرطبة كانت أبلغ فى الطيب.

(1) our addition. ويقطع (1)

[IV.4] صفة كرنبية بيضاء

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ويقطع فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وكراويا وزيت، ويرفع على نار معتدلة، فاذا قرب النضج أخذ من الكرنب الغليظ ويرمى خارجه، وتؤخذ قلوبه وما قاربها وينقى من ورقه، ويدخل السكين بين الأعين <وقشورها> (1) ويستقصى أثر الورق حتى يبقى أبيض مثل اللفت، ويفشر ويقطع تقطيعاً محكماً ويطرح فى القدر بعد سلقه كما ذكر، فاذا كمل أنزل على الرضف وعصر عليه شيء من ماء الكزبرة. ومن أراد هذا اللون مثلثاً زاد فيه خلا وزعفرانا.

(1) our addition. وقشورها (1)

وتبينت

[IV.5] صفة الكرنبية المكررة

يؤخذ اللحم السمين ويعمل به ما ذكر فى التى قبلها، فاذا قارب النضج أخذ من الكرنب المغلوق ورمى خارجه وتبين (1) عيونه وقطعت، وأخذ من ورقه العض (2) القريب من الأعين وقطع تقطيعاً دفاً، ومرس فى صحفة بماء وملح، وعصر وطبخ وحده، فاذا نضج أخرج من مائه ودق فى مهراس من عود أو حجر، ورمى على اللحم، ثم يعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة، فاذا تم نضجه أنزل على الرضف واستعمل.

وقد يعمل على صفة أخرى بان يؤخذ الورق المذكور ويدق عوضاً من تقطيعه مع شيء من الكزبرة الرطبة، ويعصر مائه على الأعين دون أن يجعل يقبل بجرمه (3)، ويستغنى عن تقطيعه مع الأعين، وهى مستحسنة فى جميع أنواعها.

ن

البقل

(1) suggested reading: H: وشيت، ms: وتبينت، H: الغضى: (2) H: وشيت. (3) وتبينت

sic ms. and H
correct to البقل

(3) H: بيخرمه.

[IV.6] المثلث من رؤوس الخس

يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين ويقطع تقطيعا صغيرا، ويجعل في قدر بملح وقطعة بصل وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران وزيت، ويرفع على نار معتدلة، فاذا قارب النضج أخذ من رؤوس الخس وعسالجه دون ورق وتقشر وتقطع، وتضاف للحم في القدر، فاذا نضج الخس جعل فيه من الخل الطيب، فاذا كمل طبخه خمر ببيض مضروب وزعفران وسنبل، وأنزل على الرضف.

[IV.7] صنعة بقلية منه

يؤخذ من اللحم الغنمي الفتى منه ويقطع، ويجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة [50r] وزيت (1) وعذب ويرفع على نار معتدلة، فاذا نضج اللحم أخذ من عيون الخس وورقه الغضد القلبية، وقطعت في غاية الرقة، ومرست بماء وجعلت مع اللحم في القدر، فاذا كمل نضج الجميع أنزل القدر على الرضف، وعصر فيه من ماء الكزبرة الرطبة، وترك قليلا، وأستعمل. وهذا اللون غذاؤه جيد معتدل مائل الى الرطوبة والبرودة المعتدلة، منوم صالح بالأمزجة الباردة.

(1) missing in H.

[IV.8] صنعة البقلية المكررة

يقطع من اللحم الغنمي الفتى السمين، ويجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وكراويا وزيت، ويرفع على نار معتدلة. فاذا نضج اللحم يؤخذ من الاسفناج ويعسل ويقطع دقا ويمرس بالماء، ويعسل حتى تخرج خضوته وسواده (1)، ويطلق ~~(2)~~ بناحية حتى ينخل، ثم يهرق عنه مائه ويجعل مع اللحم ويعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة. فاذا كمل طبخه أنزل على الرضف ساعة، ثم يستعمل. وقد يضاف اليه من البنادق المصنوعة. وان عدم الاسفناج تصنع باليربوز أو القطف أو أطراف ورق السلق أو الخس أو السريس (3) البستاني.

(1) instead of ~~ويغسل~~, which is redundant, we propose to read

ويعصر, which is the next step

in recipe IV.5, similar to the present one. A corrected version of this

Maybe it should be corrected to boil (or similar) i.e. "boil it until the water becomes green and black" (check if this happens) ~~الحق~~ may be o.k. ("make it into a paste?")

put it together (see water)

seem to
and don't yield good sense

ويغلي
instead

obscure sentence may be ... ^{ماء} ويصمر حتى يخرج ماء حمرته ... (unfinished note!)

(2) corrected, ms and H: ويلصق. (3) H: الشريس.

↓
زيت

[IV.9] صنعة البسباسية

يؤخذ من اللحم الفتى السمين، ويقطع ويحعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ويطبخ. فاذا نضج اللحم، أخذ من عيون البسباس الغضة، ويقطع تقطيعا دقا ويمرس باليد (1)، ثم يرمى على اللحم ويعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة. ويتم طبخه وينزل على الرضف ساعة ويستعمل. ومن الناس من يقطع عيون الرخصة ويعصر عليها من ماء الورق (2) المدقوق مع شئ من ماء الكزبرة، ومنهم من يطبخ اللحم تفايا مبدقة ويعصر عليه من ماء البسباس المدقوق المعصور دون جرمه مع ماء الكزبرة وشئ من ماء النعنع، كأنها تفايا بسباسية. وقد تخمر.

correct text

(for instance) IV.8, IV.7, IV.5

(1) sic in ms, probably one should read بالماء, see previous recipes.

(2) H: الورد. ~~check again~~ → a word is missing (mint?)

199/ mint

[IV.10] صنعة بقلية لزياب

يؤخذ من لحم كبش فتى سمين ويجعل فى قدر بملح وبصلة وكزبرة يابسة وفلفل وكراويا، ومغرفتين من الزيت ومغرفة من المرى النقيع، ويرفع على نار معتدلة. ثم يؤخذ من الكرب عيون الرخصة، وتنقى من ورقه وتقطع [مع] الرؤوس منها صغارا ويغسل. فاذا هم اللحم ان ينضج، جعل عليه الكرب.

ثم يدق لحم أحمر من بضعة الرخصة ويضرب فى صفحة [50v] مع بيض ولباب خبز ولوز وفلفل وكزبرة وكراويا، ويخمر به الفدر قليلا قليلا، ويترك على الرضف حتى يجف مرقه ويعلو دسمه، ويقدم.

check meaning exact (see Preface to chap. 6) "hot"

[IV.11] صنعة السفرجلية

هذا غذاء فاضل للمحوررين، منبه لشهوة الطعام، مقو للمعدة، مانع لبخار المعدة أن يصعد الى

الرأس.

يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين أو لحم عجل سمين صغير، ويقطع قطعاً صغارا، ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وزيت ويسير من الماء، ويرفع على نار لينة ويطبخ حتى ينضج اللحم. ثم يجعل فيه من السفرجل المقشر المنقى المقطع أرباعاً قدر الحاجة ومن الخل الثقيف أو ماء

الحصرم أو ماء السفرجل المعهور، ويطبخ ساعة ويستعمل.
وان شئت خمرته ببيضه فيأتى كالمثلث.

[IV.12] صنعة التفاحية

يؤخذ من اللحم المذكور فى السفرجلية ويصنع به كذلك. ثم يضاف اليه من التفاح المزّ المقشر المنقى قدر الحاجة ... (1) فاذا أنزل على الرضف، جعل فيه سء قليل من السكر، وفتق بشء من المسك والكافور محلول بماء الورد الطيب.

والمزّ (2) كانت أبلغ فى التفريح وتقوية القلب. وقد نضع بلحوم الطير مثل الفراريج السمان أو فراخ الحمام أو اليمام، فتكون أطف وأفضل.

(1) part of a line has been left blank in the ms, leaving the recipe

incomplete. (2) sic in ms, a preferable reading would be |والروح| or |

والرائحة.

cf. III.12 ✓ ~~delete number~~, also VII.1

[IV.13] صنعة نرجسية بالجزر

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ويقطع فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسه وزيت، ويطبخ نصف طبخة. ثم يقطع من الجزر المجرود أقلاما أقل من الاصبع، ويلقى مع اللحم مع يسير ماء ويسير من الخل وزعفران، ثم يذر عليه من الأرز المغسول يسير، فاذا نضج الجميع صب عليه من البيض المضروب بالزعفران قدر ما يعقده، وينزل. واذا برد قطع بسكين قطعاً كأنه نرجس، وقد ينم طبخه فى الفرن.

[IV.14] صنعة الراهبي (1)

هذا اللون يصنع ألوانا، ويحتاج أن يحسن طعمه من أجل زهومة البمل، منه ما يحلى بمربب (2) الورد السكرى، ومنه ما يعمل بريوب الفواكه مثل ربّ الرمانين وربّ التفاحين أو ربّ العنب، ومنه ما يحل بالخل وعيون البقر المربب (3). ومن عوائد الناس أن يصنعه بلحم الغنم (4) المسمن منه جدا، وكذلك لون المرى، وأن هذين اللونين لا يتيهياً طبخهما ولا تكون ذكية الا اذا طبخت فى الفرن. وهذه الريوب [51r] المذكورة فيها حلاوة ومزوزة، فنذكيه وتصيغه فتغنى عن الزعفران.

كيفية عمل الراهبي (5)

يؤخذ من اللحم الفتى السمين جدا من المواضع الطيبة الشحمة ومن حلقة كرشه ويجعل منظفا مقطعا

في قدر بملح ولفل وكزبرة يابسة وزيت كثير، ويرفع على نار معتدلة. فاذا قارب النضج انزل وترك. ثم يقطع من البصل قدر الكفاية ويجعل في قدر اخرى بما يغمره من الماء ويطح حتى ينضج، ثم يهرق عنه مائه ويجعل (6) في قصعة ويعرك بمعرفة أو يدق في مهراس العود أو الحجر حتى ينحل. ثم يضاف الى اللحم في قدره ويزاد من الزيت قدر الحاجة وزيادة ومن الفلفل والزنجبيل والزعفران والسنبل والقرفة ومن مربب الورد أو أحد الربوب المذكورة. ويطح (7) غطاؤه ويدخل الفرن ويترك ساعة حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه ويبقى دسمه خاصة، فيخرج ويترك ساعة حتى يفتت من حره، ويستعمل.

الراهبي

moreover

(1) corrected, ms and H: ^{لا} ذاهبي / We think that راهبي is the correct title for the following reasons: (i) Dozy registers the term راهبي, and explains it in a way that fits the present recipe, but does not register ^{appropriate} ذاهبي. (ii) ^{There is a} A similar recipe, to the present one, ^{and} entitled راهبي, appears in the R text (p.60) (sect.2, chap.1). ^{and the} The term occurs also in pp.101, 106, ^{of this} text, (iii) There are two cross-references to this dish in the present cookbook, namely I.8 and V.14, and the term used is راهبي, though misspelled in I.8 without a ب. This suggests that in the original text the term راهبي was used. The three occurrences of ذاهبي in this chapter are probably corrections of a scribe not acquainted with the name of this dish.

(2) corrected, ms and H: ^برب. See the following recipe, as well as IV.15 ^{and} I.23. It is unlikely that robs of roses were made, since roses are not juicy. (3) corrected, ms and H: ^برب. The expression occurs also in

III.26. (4) wormhole in ms, suggested reading ^{الغنم}. See for parallels IV.17 and I.19. H in footnote suggests ^{البفر}. (5) ms and H: ^{الذاهبي}

(6) H: ^{وجعل}. (7) ^{ويطبخ}. ms. ^{الار}

ويطبق ^{correct to}

may be a better reading.

[IV.15] ^{الراهبي} ^{corrected}

يؤخذ من اللحم السمين على ما ذكر ويعمل كما تقدم، فاذا نضج اللحم عصر عليه من ماء البصل

المدفوق وأضيف اليه ما ذكرنا من ربّ الرمانين ومربب الورد، وأدخل الفرن، فيأتى عجيبا.

[IV.16] صفة أخرى منه مقطرا

يُصنع من اللحم ما ذكرنا، فاذا قارب النضج أخذ من البصل مقطعا، وجعل في قدر الكسكو (1) المثقوب، وجعل على القدر اللحم وطبع عليه بالعجين وأطبع أعلاه أيضا بغطاء، ويترك يفطر ماء البصل في قدر اللحم، فاذا فرغ مائه وجف، رميت بتفله وأتممت طبخه ان شئت في الدار أو الفرن بعد ما يضاف اليه ما ذكرنا.

الدوسكو
الكسكو: ms and H: (1)

[IV.17] راهبي (1) في الطاجن

يؤخذ من لحم الغنم أو عجل من المواضع السمان كما ذكر، ويجعل في قدر بملح وأبزار وزيت، ويطبخ حتى يفارب النضج وينزل. ثم يؤخذ من البصل الكبير الجرم ويطبخ وحده في قدر أخرى صحيحا دون تقطيع، فاذا نضج أهرق عنه ماؤه الذي طبخ فيه، وثقبت جوانبه، وجعل مع اللحم المطبوخ في الطاجن، ويضاف اليه ما ذكر من التوابل وربّ الرمانين، ويغمر بالزيت الكثير ويدخل الفرن ويترك حتى يكمل نضجه، ويترك ليحف <مرقه ويحمر> (2) أعلاه ويخرج.

مرقه ويحمر: (1) ms and H: ذاهبي. (2) wormhole in ms, suggested reading:

H: blank. no suggestion

[IV.18] المنهاجي

يؤخذ طنجير كبير عميق ويجعل فيه من الخل الثقيف ثلاثة أجزاء ومن المرى النقيع جزء ومن الفلفل [51v] والكزبرة (1) والكمون والزعفران قدر الحاجة، ويرفع على نار فحم معتدلة، ويقدم فيه ما يحتاج تفديمه مثل اللحم البقري المقطع قطعاً صغارا، فاذا غلى غلية أو غليتان جعل عليه من اللحم الغنمي كذلك، ثم من الدجاج المقطع ومن الحجل المقطع وفراخ الحمام واليمام مقطعة كذلك وما أمكن من الطير، ويضاف اليه من الحمص المنقوع المقشر واللوز المقشر (القشوم) والقسطل المقشور من قشريه والثوم وورق الأترج، ويغمر بالزيت الكثير.

فاذا قارب النضج أضيف اليه ما حضر من البقول المطبوخة على حدة ويتم طبخه، مثل اللفت والجزر والبادنجان والقرع وأعين الكرنب دون ورق ورؤوس الخس دون ورق، ويؤخذ ما حضر (2) من هذه البقول بحسب الفصل والوقت الحاضر، ويطبخ بناحية في قدر بملح وتوابله وبصلته حتى تنضج، ويهرق

عنها مائتها. ثم تضاف الى اللحوم المذكورة فى الطنجير (3) المذكور. ولا بد فيه من البنادق والمركاس المصنوعة، فهذه أخلاطه خاصة، وغير هذه انما هو زيادة وتخليط غير مستحسن. ومن خاصته انه صالح لكل سن وكل مزاج؛ لما اجتمع فيه من جميع اللحوم وأنواع البقول ولما دخله من الخل والمرى النقيع والتوابل وغير ذلك.

الطاجن: H: corrected, ms and H: (3). خضر: H: (2). والكرابيا: H: (1).

صنعة الألوان المعمولة من البادنجان

صنعة البورانية [IV.19]

منسوبة الى بوران بنت الحسن بن سهل ذكر أنها أول من استنبط هذا اللون. يؤخذ اللحم الغنمى السمين ويقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسه ويسير كمون وزعفران وزيت، ويرفع على نار معتدلة، ويضاف اليه من المرى النقيع معرفة ومن الخل مغرفتان، ويطبخ نصف طبخة. ثم ينزل ويضاف اليه من البادنجان المقلو المذكور بعد هذا: يجعل طاق من اللحم وطاق من البادنجان المقلو وطاق من اللحم المطبوخ حتى يفرغ، ويضاف عليه من البنادق المصنوعة ومن اللون المقسوم، ويصبغ (1) بزعفران كثير. ثم يخمر ببيض مضروب بسنبل أو قرفة أو زعفران، وينجم بمحاج البيض، ثم يدخل الفرن ويترك حتى يجف مرقه ويعقد ويبقى دسمه، وينزل على الرصف ويترك ساعة ثم يسعمل.

(1) H: ويصبغ, ms: ويصنع. We follow H.

المدقوق

صنعة البرانية كاملة [IV.20]

[52r] يؤخذ من لحم الضأن الأحمر منه المنقى، فيدق حتى يصير مثل لحم البنادق، ويخلط بالبادنجان المملوق المفقوق، ويضرب حتى يختلط بما يصلح من التوابل المذكورة مثل الفلفل والكزبرة والسنبلى وشىء من المرى النقيع وكمون وقرفة ولور مقسوم، ويصنع منه رغف على قدر الكف، ويقلى (1) فى مقلاة بزيت عذب، ويترك بناحية (2). ثم يقلى (3) من البادنجان كما جرت العادة وتترك أيضا بجهة. ثم يؤخذ من لحم الضأن السمين ويقطع ويطبخ بفلفل وكزبرة وزعفران وقرفة وسنبلى وكمون ومرى نقيع وخل ويسير من الثوم حتى يهيم ان ينضج. ثم يرمى فى القدر طاقة من هذا اللحم المطبوخ

نصف طبخة وطاقا من الباذنجان المقلو وطاق من الرغف المصنوعة باللحم والباذنجان المدقوقين، وطاقه من اللحم المطبوخ، هكذا حتى يفرغ، ويضاف اليه من البنادق واللوز المقسوم ومحاج البيض، ويغمر بالزيت الكثير، ويدخل الفرن ويترك حتى يعقد ويجف ويحمر أعلاه، ويخرج، وقد تخمر ببيض قليل كما تقدم.

ناحية: (1) corrected, ms and H: ويلقى. (2) corrected, ms and H:

(3) corrected, ms and H: ويلقى.

[IV.21] لون بالباذنجان دون خل

يؤخذ من اللحم الغنمي السمين الفتى ويقطع ويجعل في قدر بملح ويسير بصله وفلفل وكزبرة يابسة وزيت كثير ويرفع على نار فحم معتدلة. فاذا نضج اللحم جعل فيه قليل باذنجان مقطع أنصافا وأرباعا بعد ما يملق ويهرق (1) مائه، وحينئذ يرمى مع اللحم. ثم يعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة قدر جيد ومن النعنع المدقوق المعصور أيضا أقل من ذلك، ويتم طبخه، ثم ينزل على الرضف ساعة ويستعمل.

(1) H: ويهراً.

[IV.22] لون بالباذنجان

يقطع من اللحم الغنمي ويجعل في قدر بملح وفلفل وكزبرة وكمون وصعتر ومعرفتى مرى نقيع وثلاث مغارف من الزيت، ويرفع على نار ويطيخ. فاذا نضج اللحم أضيف اليه من الباذنجان المقطع أرباعا المصلوق بناحية، وإذا غلى حينئذ يحل من فتات (1) خبز الدرملك مضروب بقدر الكفاية من البيض بماء الكزبرة، ويخمر به القدر، ثم ينزل على الرضف.

(1) H: فتاة.

[IV.23] صنعة التفاحية بالباذنجان

يؤخذ من لحم الخروف ثلاثة أرطال ويقطع ويجعل في قدر ببصلة وملح وكزبرة وفلفل ورنجيل وقرفة ومن الزيت أربع أواقى، ويعرق في قدر على النار حتى يرضى مائه، ثم يغمر بماء التفاح المعتصر ويطيخ. فاذا نضج اللحم [52v] جعل فيه من الباذنجان المقشر المصلوق بناحية ومن التفاح

المقشر الصحيح دون تقطيع ومن البنادق المصنوعة. ثم يضاف اليه من اللحم المدقوق المحلول بالبيض (1) قليل، ويخمر به أو تترك دون مخمرة، وتترك تهدياً على الرضف ساعة.

(1) corrected, ms and H: والبيض.

ومغرفتي to correct

[IV.24] صنعة المسعتر بالبادنجان

يؤخذ قدر ويجعل فيه ثلاث مغارف خل ومغرفة من المرى النقيع ومغرفتا زيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وصعتر وفيجن، ويرفع على نار، فاذا غلى جعل فيه من البادنجان، ويطحخ ذلك بعد سلق البادنجان، ثم يفقص فيه من البيض ويترك يبرد. ويقدم باردا ان شاء الله.

مغرفتان Ms. مغرفتان Ms. ومغرفتي Ms.

[IV.25] صفة الأرنبي

يؤخذ من البادنجان الحلو الكبير الجرم منه، ويقطع أنصافا، ويملق بماء وملح، ثم يحرر من مائه ويترك يمصل. ثم يؤخذ طاجن ويجعل فيه من الخل التقيف والمرى النقيع أقل منه ومن الفلفل والكمون والصعتر والزعفران والثوم المقطع والزيت الكثير، ويجعل فيه أنصاف البادنجان المصلوق، وتمرغ في تلك المرققة، ثم تصف في الطاجن المذكور ويدخل الفرن ويترك فيه حتى تجف مرقته ويبقى زيتته، ويخرج ويترك حتى تفتت حرارته، ويستعمل. ومن الناس من يفقص فيه من البيض وحينئذ يدخل الفرن.

[IV.26] صفة المحشى بالبادنجان

يؤخذ من البادنجان الحلو ويقشر ويسلق بماء وملح حتى ينضج، ثم تنزع قطاميره بجهة وتجعل لحمية (1) البادنجان (2) في طاجن، ويضاف اليه من فتات الخبز مثله وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران ولوز مقسوم ومن البيض قدر الحاجة، ويضرب الجميع ويغمر بالزيت الكثير ويدفن فيه من محاح البيض صحاحا، ثم يغرس فيه قطاميره، ويدخل في فرن معتدل ويترك حتى يتم طبخه ويعقد ويحمر وجهه، ثم يخرج ويترك حتى يفتت من حرارته، ويقدم (3).

وقد يدرس فيه من لحوم الطير المقلوة ما أمكن، فيأتى نوع آخر. ومن الناس من يحضره (4) بماء الكزبرة وماء النعنع.

(1) corrected, ms and H: محمية. See IV.29. (2) corrected, ms and H:

يدفن

III 20

correct!

ويقدم
 للبادنجان (3) corrected, ms and H: ويترك (4) may be a better reading.

[IV.27] صفة محشى بالبادنجان والجبن

يؤخذ منه مصلوقا، ويضرب كما تقدم فى صفحة مع توابله المذكورة ومع الجبن المقطع واللوز ومن البيض قدر الكفاية، ويجعل فى طاجن، ويغمر بالزيت، ويدخل فى الفرن، ويترك حتى يحمر [53r] وجهه، ويخرج.

[IV.28] نوع آخر من المحشى

يؤخذ من البادنجان الطلو الحسن الشكل، وتنزع قطاميره برفق ليأتى محفوظ الشكل، ويحز موضع القطامير بسكين حاد برفق حتى تبقى خاوية. ثم يغلى ما أخرج من جوفها بماء وملح حتى ينضج، ويهرق ماؤه ويعرك كما تقدم بفتات خبز محكوك (1) وبيض ولحم مطبوخ مدقوق، وتملا منه تلك القشور المجوفة، وترد عليها قطاميرها كما كانت، وترشق وتصفى فى الطاجن، ويصب عليها بقية الحشو ومن الزيت، وتدخل الفرن وتترك حتى تعقد ويكمل نضجها وتخرج، وتنزل البادنجان كما هى فى صفحة صحاحا كأنها لم يصنع فيها شيء.

Sic in ms.

(1) H: درمك.

[IV.29] صفة أخرى منه

يؤخذ الكبير منه ويقطع أنصافا دون مقشر، ويغلى فى قدر بماء وملح، ثم يخرج من مائه ويحوى كل نصف على حدته، ويبقى النصف محفوظ الشكل، ثم تؤخذ لحميته، وتعرك فى صفحة مع لحم مطبوخ مدقوق كما تقدم، ويضرب ببيض وأبزار على ما ذكر فى المحشى، وتملا منه تلك الأنصاف المخوية، وتغبر بغبار الدرمل وتلقى فى مقلاة بالزيت كما هى حتى تحمر وتخرج، وتستعمل بمرقة أو بعير مرقة. وقد تصنع فى طاجن مخمره⁽¹⁾ فى الفرن على نحو البرانية.

(1) حمرة is probably a better reading

[IV.30] صفة المراكس من البادنجان

يقشر البادنجان ويسلق بالماء والملح، ثم يخرج من مائه ويعصر، ويدق بمعرفة أو فى مهراس من عود أو من حجر، ويجعل فى صفحة، ويضاف إليه شيء من المرى النقيع ولفل وقرفة وسنبل وماء بصله

وكزبرة يابسة، ومن البيض قليل قدر ما يلتف به، ويضرب الجميع بقدر (1) الكفاية من الشحم الطرى المقطع، كما جرت العادة فى غيره، ثم يحشى به المصران المجرى، ويقلى فى مقلاة بزيت عدب، ويؤكل سخنا ان شئت، بمرقة أو بعير مرقة.

cf. I.8 (2)
commit, add
"thread"

(1) corrected, ms and H: مع قدر

(2)

[IV.31] صفة الباذنجان المعفر

يؤخذ من طوده، ويشق ألواجا طولاً أو عرضاً ويغلى غلية خفيفة، ثم يخرج من مائه، ويترك يمصل، ويجف قليلاً، ثم يؤخذ من دقيق الدرمل، ويضرب ببيض وفلفل وكزبرة وزعفران ويسير من مرى نقيع، فاذا صار مثل حسو خاثر غمس فيه ذلك الباذنجان، وقلى بزيت فى مقلاة حاميه، ثم يحمر ثم يغمس، ويعاد ثانية [53v] وثالثة.

[IV.32] صفة المقلو منه

يؤخذ الحلو منه ويقطع ألواجا طولاً واما عرضاً كما تقدم، ويغلى بماء وملح، ثم يخرج من مائه ويترك حتى يجف ويمصل من مائه، ثم يعبر بدقيق الدرمل، ويقلى فى مقلاة بزيت عدب حتى يحمر، ويصب عليه مرقة مطبوخة من خل وزيت وشيء يسير من مرى نقيع ويسير ثوم. وقد يقلى معه من القرع المصلوق على هذه الصفة.

[IV.33] الاسفريا من الباذنجان

يطبخ الباذنجان مقشوراً بماء وملح حتى ينضج ويخرج عن مائه، ويعرك فى صحفة مع فتات خبز محكوك وبيض وفلفل وكزبرة وقرفة وشيء من مرى نقيع وريث، ويضرب الجميع حتى يستوى، ثم يقلى منه رغف رفاق على نحو ما تقدم فى عمل الاسفريا.

[IV.34] لون منه مزور من عمل ابن مشنا

يؤخذ من الباذنجان، ويثقب بمروود من كل جهة ويصلى، ثم يعمر من مائه الذى صلق فيه ويجعل فى قدر، ويصب عليه خل ومرى نقيع وزيت كثير وفلفل وزعفران وكمون وقرفة وأضراس ثوم مدخولة فى أعواد الصعتر وبصلتان صحاحا، ويرفع على نار فحم، ويطبخ. ثم يجعل من النار على غطاء (1) القدر، ويترك حتى يحمر أعلاه ويجف مرفه، ثم ينزل، ويرمى بالبصلتين، ثم يستعمل.

وهذا اللون يبقى أياما كثيرة لا يفسد ولا يتغير مثل الأرنبى.

غطاء على corrected, ms and H: غطاء على (1)

[IV.35] صفة اللون المحمر منه

يؤخذ من البادنجان الحلو، ويقطع قطعاً صغاراً، ويقطع معه بقدر (1) مرتين أو ثلاثاً من البصل، ويصقلان جميعاً، ثم يهرق عنهما الماء، ويحعلان فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وصعتر وزعفران وشيء يسير من المرى النقيع وزيت كثير، ويطبخ فى الفرن حتى يجف مائه ويبقى زيتة خاصة، ثم يخرج.

(1) a small blank space left in ms, suggested reading بقدر, none in H.

[IV.36] صفة المصلوق منه

يؤخذ من البادنجان ويشق شقتين مخالفتين ولا بيان (1) ويغلى (2) بماء وملح حتى ينضج، ثم يخرج عن مائه ويصب عليه زيت كثير ويؤخذ من الخل والثوم المدقوق يسير، ويغلى غلية حتى يدخله الخل وتذهب حرافة الثوم.

وقد يعمل هذا المصلوق نوعاً آخر بان يذر عليه بعد سلقه من الجبن المحكوك بالاسكتفاج ويضاف اليه من الثوم المدقوق والزيت الكثير، ويغلى غلية خفيفة، ويترك يبرد، وحينئذ [54r] يستعمل.

(1) written deffectively in ms, suggested reading بيان. (2) corrected,

ms and H: ويقلى.

*

[IV.37] صفة لون من القرع الشبيه بالحيثان

يخدع به المريض الذى يشتهى الحوت وغيره.

يقشر القرع وينقى من داخله، ثم يقطع طولاً بعرض اصبعين ونحوها، ثم يملق ويصور له رأس ودنب كهيئة الحوت، ويترك بمصل من مائه، ثم يؤخذ غضار ويفقص فيه قدر الكفاية من البيض، ويضاف

أليه من دقيق الدرملق وقرفة وكزبرة يابسة، ويضرب مع البيض. ثم تنصب المقلاة على النار بزيت عذب، فاذا غلى الزيت يؤخذ القرع المصور منه الحيتان ويقلى، ثم يغمس فى ذلك البيض المضروب بالدقيق والأبزار، ويرد للمقلاة، ثم يعاد ويغمس فى ذلك البيض المضروب بالدقيق أيضا، فاذا رأيت البيض قد عقد عليه (1) رددته مرارا حتى يتكسى بالبيض، ولا يرى للقرع أثر، ثم تكبه فى صحفة وترش عليه بخل وشيء من المرى أو ماء كزبرة رطبة أو غير ذلك.

(1) missing in H.

[IV.38] مزورة نافعة لأصحاب حمى الغب والحميات الحادة

يؤخذ كف (1) من العدس المملوق (2) المقشر فيغسل بماء حار مرارا، ويجعل فى قدر ويصب عليه من الماء دون غمره ويطيخ، ثم يلقى فيه قطع من القرع أو أضلاع السلق أو من ضلوع الخس وعسالجه أو من لحم القثاء أو الخيار ومن الخل وكزبرة يابسة وكمون قليل ودارسينى وزعفران ومن الزيت الطيب أوقيتان، ويعدل بملح قليل وتطيخ، وتذاق ان (3) رضى طعمها فى اعتدالها من الحلاوة أو الحموضة، والا قويت حتى تعتدل على المراد وتترك تهديء على نارها حتى تبرد، ثم تقدم.

(1) missing in H. (2) the mulluk does not yield good sense, we suggest to read المنقوع instead, see IV.18 for a parallel. (3) corrected, ms and H: فان.

1991

1991 check

qualifying drinks

[IV.39] صفة الجنانية

هذه جرت العادة عندنا بعملها فى الجنات والبساتين. فان كان عملها فى زمن الصيف والخريف، فيؤخذ من الرجلة واليربوز والقرع والبادنجان الدق وعيون البساس وعنب الثعلب وعيون القرع الرخمة ولحم القثاء والخيار، ويقطع جميع ذلك تقطيعا دقا مثل تقطيع البقلة، ويطيخ بماء وملح، ثم يهرق مائه، ويؤخذ قدر نظيفة، ويصب فيها يسير ماء وزيت كثير وبمئة مدقوقة وثوم وفلفل وكزبرة يابسة وكراويا، ويرفع على نار معتدلة، فاذا غلى جعل فيه ذلك البقل المملوق، فاذا كمل طبخه أضيف اليه من الخبز (1) المحكوك أو المدقوق وخمير مطول، وفقص عليه من البيض ما أمكن، وعصر [54v] فيه من ماء الكزبرة الرطبة وماء نعنح، وترك على الرضف حتى يعقد البيض.

الخبز

63

وان كان عملها فى زمن الربيع فبالخس والبسباس والفاول الأخر المقشر من قشريه والاسفناخ والسلق والجزر والكزبرة الرطبة وعير ذلك، يطبخ جميع ذلك ويضاف اليه ما ذكر من التوابل والزيت الكثير العذب والجبن والخمير المطول والبيض.

ms. 84. الخبز. omitted in.

(1) there is an inconsistency between the الخبز of this paragraph and the الجبن of the next, since both terms are supposed to refer to the same ingredient. We think that جن is actually meant, because (i) since flour is added, breadcrumbs seem unnecessary, (ii) الخبز المذقوق أو المدقوق is, stylistically, an unusual expression in our text to refer to breadcrumbs, and, (iii) grated cheese is a common ingredient among the recipes of this chapter, and seems an appropriate addition in this case.