

SECTION 5

ذكر ألوان الحوت بأنواعه

اعلم ان جميع الحوت بأنواعه لا سيما الكبير الجرم منه لا بد ان يصلق فى ماء مغلى صلقة خفيفة بعد أن يفشر ويقطع قطعاً، ثم يغسل بعد خروجه من الماء المغلى، ويترك يمتلئ من مائه، وحينئذ يحكم طبخه فى الطاجن أو غيره.

ويصنع من لحم الحوت جميع ما يصنع من ألوان اللحوم والدجاج، ويعمل منه البنادق والأحرش، وقد يعمل الحوت مغموماً فى القدر فى الفرن عوضاً من الطاجن مثل ما يصنعه أهل قرطبة وأهل أشبيلية بالحوت المعروف عندهم بالشابل والشولى.

[V.1] صفة لون من الحوت الكبير الجرم مثل القبطون والفحل (1) وما أشبههما

يؤخذ ما حضر منها ويقشر وينظف و«لا» (2) يقطع، ثم يصلق بماء صلقة خفيفة، ويجعل فى طاجن ويحشى جوفه بالحشو المصنوع من فتات خبز الدرمل والجوز واللوز المدقوقين والتوابل المدقوقة المحلولة بماء الورد، ويغلى برغيف رقيق، ويحكم حواشى الرغيف من كل جهة، ثم يصب عليه زيت كثير جداً حتى يعلو الرغيف، ثم يدخل الفرن ويترك حتى يحمر الرغيف، ويهم أن يحترق، ثم يخرج، ويرمى بالرغيف ويترك حتى يبرد، وهو من أطعمة الروم.

in the dictionaries

(1) *does not seem to be registered as a name of a fish. Maybe one should read محل.* (2) *our addition, since clearly the fish is kept whole.* *in this case*

[V.2] تفايا خضراء من الحوت

يفشر الكبير الجرم منه ويقطع ويسلق، ثم يغسل ويجعل فى طاجن أو فى قدر نظيفة ويغمر بماء النعنع وماء الكزبرة الرطبة ويسير من ماء بصله وفلفل وكزبرة يابسة وزنجبيل وكراويا، ويصب عليه زيت كثير ومن أعين البساس، والبنادق المصنوعة له، ويدخل فى الفرن، ويترك حتى ينضج ويقل مرقه، ويخرج ويترك ساعة ويقدم.

[V.3] بيساسية

يقشر ويصنع به كما تقدم، ويجعل فى طاجن أو قدر، ويعصر عليه [55r] من ماء البسباس الغض المدفوق قدر ما يغمده، ومن ماء بصلة ولفل وكزبرة يابسة وزنجبيل، ويصب عليه زيت كثير، ويعدل بالملح، ويدخل الفرن ويترك حتى يقل مرقه.

[V.4] تفايا بيضاء منه

يؤخذ من كبيره ويقطع ويصلق قليلا، ثم يغسل بماء بارد ويجعل فى قدر نظيفة، ويضاف اليه فلفل وقرفة وزنجبيل وكزبرة يابسة وماء بصلة، ولا بد فيه من البنادق المصنوعة من لحمه، ويضاف اليه (1) من اللوز المقشور والجوز مع الصنوبر محلولة بماء الورد أو بماء عذب، ويصب عليه زيت كثير، ويدخل الفرن، ويترك ساعة حتى يجف ويقل مرقه ويخرج.

من ... والجوز اليه: corrected, ms and H: ... والجوز (1)

(ms. correct)

ms

مخرفتى

[V.5] لون على صفة الجملى من الحوت

يؤخذ الكبير الجرم منه كما ذكر مقشرا ويبيت فى الملح المسحوق، ثم يغسل غدوة، ويصلى صلفه خفيفة، ثم يصفى فى الطاجن، ويصب عليه (مخرفتا) خل ومغرفة مري تقيع وثلاث مغارف من الزيت والبنادق المصنوعة له ولفل وزعفران وكمون ومن ورق الأترج والصعتر وورق الرند وبزر الكرفس والثوم والغرفة ويسير مصطكر، ويدخل الفرن ويترك حتى يحمر وجهه، ثم يخرج ويحول (1) الحوت بقلب أسفله أعلاه، ويرد للفرن حتى يحمر من الجهتين ويجف مرقه، ويخرج.

وتحول القطع بقلب أسفله أعلاها،: corrected, ms and H: ... يحمر (1)

The text changes from a singular to a plural construction. To keep the recipe consistent we have restored the singular one. Clearly one could assume also that the fish has been cut up initially and correct ^{the recipe} it accordingly. Since the fish is baked, leaving it uncut seems preferable. (clude with R. J. I. 13 p. 197)

[V.6] نوع آخر منه

يؤخذ من الحوت مثل السردة أو الصردنس (1) أو المل وما أشبهها من الحوت المحمود ويقشر

ويشرح، ويغمس في ماء مغلى، ويخرج من ساعته، ويغسل بماء بارد، ويصفى في الطاجن، ويصب عليه من الخل ويسير من المرى النقيع ولفل وزعفران وقرفة وسنبل وجولنجان وقليل مصطكى ومن ورق الأترج ومن عيون البقر المربب المنقوع في الخل، وينثر عليه لوز مفسوم ومن أسنان الثوم مغروسة في أعواد الصعتر وريت كثير، ويدخل الفرن المعتدل، ويترك حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه، ويترك قليلا. وقد يعمل هذا اللون في القدر عوضا من الطاجن في الفرن.

(1) corrected, ms and H: الطردنس. Probably an alternative name for سردين see V.8 and V.10, derived from Spanish 'sardinas'.

[V.7] لون يصنع من السرده ومن أنواع الحوت الطيبة

يؤخذ ما حضر منه ويقشر ويقطع، ان كان كبير الجرم، أو يشرح ويغلى ويغسل، ثم يقلى في المقلاة بزيت عذب حتى يحمر، ولا يغربل بدقيق، ثم يخرج من المقلاة ويجعل في طاجن ويصب عليه خل ومن المرى النقيع [55v] قليل ولفل وكزبرة يابسة وزنجبيل وقرفة وشيء من كمون وصعتر ومن ورق الأترج وعيون البقر المربب المنقوع في الخل، ويغمر بالزيت الكثير، ويدخل الفرن، فاذا جف مرقه أخرج وترك حتى يبرد، ويستعمل.

[V.8] صفة لون يقال المنشء

يؤخذ ما حضر من الحوت ويقشر وينظف، وان كان كبيرا فيقطع ويغلى في ماء وملح، ثم يغسل ويجعل في صحفة، وينقى من شوكة، ويجمع (1) لحمه ويدق حتى يصير مثل لحم البنادق، ثم يضاف اليه يسير من غبار الدرمل ولفل وكزبرة يابسة وقرفة، ويعصر عليه من ماء النعنع ويضرب به، ينشأ (2) منه شبه السردين أو غير أي نوع اراد صانعه، ثم يغبر بدقيق، ويقلى بزيت عذب حتى يحمر وينضج، فاذا فرغ صنعت له مرقة من خل وزيت وثوم وكمون، وتغلى وتصب عليه.

(1) H: missing in H. ... صانعه (2) ويجعل H: (1)

[V.9] الحوت المروج

يؤخذ من أي نوع كان من الحوت، ويقشر ويقطع ويصلى في الماء والملح صلقة خفيفة، ويترك حتى يجف من مائه. ثم يؤخذ طاجن ويرفع على نار معتدلة، ويصب فيه من الزيت قدر ما يغمر الحوت

ويغطيه، ويغلف (1) عليه، فاذا غلى الزيت جعل فيه قطع الحوت المصلوق المذكور، ويترك يقلى فيه حتى يحمر، ثم يخرج من الزيت، ثم يترك بناحية.
 ثم يؤخذ طاجن آخر ويجعل فيه من الخل جزءان ومن المرى النقيع أقل من جزء، وفلفل وكمون وثوم قليل ويسير صعتر وقرفة، ويغمر بالزيت العذب، ويرفع على نار لينة، فاذا غلى حينئذ يؤخذ قطع الحوت ويجعل فيه المقلوة فى الزيت شيئا بعد شيء ويترك قليلا، وتقلب وتترك حتى (2) تجف ولا يبقى فيه (3) الا الزيت، وينزل عن النار، ويترك حتى يفتقر من حرارته.
 هكذا كان يستعمله أهل سبته وغرب الأندلس.

(1) H: ويغلق. (2) missing in H. (3) missing in H.

هياة (see Friday)

[V.10] محشى من اى ~~صيف~~ (1) الحوت

يؤخذ ما حضر منها ويقشر ويقطع قطعاً، ويغلى بماء وملح ويخرج، ويشق بالطول وتخرج عظامه وينقى من شوكة، ويقلى فى مقلاة بزيت عذب حتى يحمر، وان كان صغيراً مثل السردين فيقلى صحيحاً مقشراً معسولاً دون صلح، ويزاد فى قلبه حتى يحمر وتذهب رطوبته، ويترك.
 ثم <يؤخذ طاجن آخر> (2) ويجعل فيه من فتات الخبز المحكوك أو من الكعك المسحوق وفلفل وكزبرة يابسة وقرفنل وقرفة وسنبل وزعفران، [56r] ويعدل بالملح أو بالمرى النقيع عوضاً من الملح، وينثر عليه لوز مقسوم، ويغمر بالزيت الكثير، ثم تدفن (3) فيه تلك القطع من الحوت المقلى المعدة، ويدخل الفرن، ويترك حتى يعقد ويحمر وجهه، ويخرج، ويترك حتى تذهب حرارته، ويستعمل.

(1) wormhole in ms, أرماط: corrected, ms and H: اى هيئة (1)

See parallel (3) corrected, ms and H: تدق. our suggestion, cf. V.9.

recipes III.20 and IV.26.

(RAZIN HAS ↑)

[V.11] الحوت المعفر

يؤخذ ما حضر من الحوت الطيب المحمود منه، يقشر ويغلى بماء وملح، ثم يخرج ويغسل ويفتح (1) القطع الواحاً، ويزال ما فيها من عظامه وشوكة. ثم يؤخذ من فتات الخبز المحكوك أو غبار الدرملك، ويضاف اليه شيء من البيض وفلفل وكزبرة وقرفة وسنبل، ويضرب الجميع، وتمرغ فيه قطع الحوت مرة بعد مرة، ثم يقلى بزيت عذب حتى تحمر، وتعاود مرارا حتى تأخذ حقاها. ثم يمصع لها

مرقة من زيت وخل وقليل مري وكمون، وتغلى وتصب عليه.
وقد يعمل على صفة اخرى: وذلك ان يؤخذ لحم الحوت بعد سلقه وتنقيته من الشوك، ويذق ويضاف اليه التوابل والبيض المذكورة أعني التوابل، ويضرب الجميع، وتغلف (2) به (3) تلك العظام وهي محفوظة على شكلها ويصنع منها شبه حيتان كما كانت، ثم تغلى حتى تحمر، وتنزل في تلك المرقة الموصوفة فيأتى نوع آخر.

(2) /
(1) a better reading: وتغلق H: وتفتح.

[V.12] البنادق والأحرش من الحوت

يؤخذ من كبيره مثل الفبطون (1) والفحل وما أشبههما، فيقشر ويغلى بماء وملح، ثم يخرج وينقى من شوكه وعظامه، ثم يذق حتى يصير مثل لحم البنادق، ويضاف اليه من غبار الدرمل أو الكعك المسحوق، ومن البيض قدر ما يلتف به (2) ويلتقم، ومن الفلفل والكزبرة اليابسة وسيل وقرفة وشيء من ماء بصلة مدقوقة ومن ماء النعنع ومرى نقيع وزيت، ويضرب الجميع حتى ينحل ويمتزج. ثم يصنع احرشا ورغفا على قدر الكف واقل قليلا ويصنع منه بنادق تدخل في الوان الحوت، ويقلى ذلك الاحرش في مقلاة بزيت كثير حتى يحمر. ثم يغلى له مرقة من خل وزيت وثوم مدقوق وتصب عليه.

(1) corrected, ms and H: القنطون, see V.1. (2) H: فيه.

[V.13] البرانية بالحوت

يصنع بقطع الحوت المغلى المغسول المقلو والبادنجان المقلو مثل صنعة البرانية بلحم الغنم والبادنجان المقلو وتوابله المذكورة سواء.

[56v] وكذلك المثلث من الحوت مثل المثلث من اللحم والبادنجان واللفت وصنعتها سواء.

[V.14] عمل بيض السمك

يؤخذ من الكبير الجرم من بيضه ما امكن، ويسلق سلقة خفيفة ويغسل، وان شئت تركته او قطعته واجعله في قدر بكزبرة يابسة وفلفل وقرفة وزنجبيل وشيء من مرى نقيع وزيت كثير، وفقص عليه بيض ويخلط الجميع ويضرب، ويدخل في تنور، فاذا نضج يخرج ويترك يبرد، ويقطع قطعاً ويقطع عليه سداب او نعنع.

وقد يقلى فى مقلاة بزيت، ثم ينزل فى مرققة من خل وزيت. وقد يعمل ايضا راهى بالبصل والزيت فى الفرن.



قد علم ان الحوت بطيء الهضم، غير موافق للامزجة البلغمية والأبدان الرطبة، موافق للامزجة الحارة اليابسة. سريع الاستحالة الى الفساد اذا لم يهضم جدا، الا انه اذا استعمل على هذه الصفة المذكورة بالعنقاير، ويلطف بالخل والمرى النقيع، ويعمر بالزيت الكبير بعد صلفه وتغليته بالماء والملح كما ذكر حتى يخرج منه بلعمه وتذهب سهوكته لآكله. وينبغى ان يستعمل بعده بقليل من الاشربد والربوب وغيرها ما يليق به بحسب مزاج المستعمل وسنه وعادته.

CHAPTER VI

انواع الثرائد والكسكسوا والارز والهراثس والفداوش وما اشبهها (1)

الثرائد وما اشبهها (2) غليظة بلغمية الا انها مرطبة للأبدان اليابسة سالحة لها مخصصة لها،
 كثيرة الغذاء، جيدة الكيموس لمن مزاجه هذا المزاج، جيدة ايضا للشبان لا سيما ما كان منها ملطفا
 بالخل ولحوم العجاجيل السمان وما يجب (3) من التوابل وما كان منها بالفطير وشبهه، فهو اغلظ
 وابطأ هضما واكثر بلغما وتوليدا للسدد.
 واستعمال الثرائد الدسمة في الشتاء اوفق من الصيف لقوة الهضم في فصل الشتاء الا ما كان منها
 ملطفة بالخل واللحوم اللطاف كلحوم الحملان والجداء والفراريح وبالقرع والخس (4) وبالبقلة الحمقاء
 (5) واليربوز، فانها موافقة في الصيف والخريف بسبب اليبس الغالب على الفصلين، لا سيما يابس
 المزاج او محروره، وكان محبا في اكل (6) الثريد بالطبع.

(1) added to the ms by a different hand and difficult to read, وما اشبهها (1)
 H: missing in H. (2) وما اشبهها (2) H: وما اشبه H: يجب, a better
 reading: يجب. (4) [^]الخس corrected, ms and H: والخل. خل has already
 been mentioned, and is redundant. One would expect that a vegetable be
 listed at this point, ~~we suggest~~ ^{suggested} since it may have easily been
 misread for خل. See also IV.8, VI.8, etc. (5) الحمقاء corrected, ms and
 H: الحما, which does not yield good sense. Another name for this
 vegetable is رجلة, see IV.39. For the identification of the two see
 رجلة ابن بيطار under (6) اكل missing in H.

[VI.1] الثريد الكامل

يؤخذ من اللحم البقري السمين من صدره ووركه وسنه ودوارته وحلقة كرشه ومن المواضع السمان
 منه، ويقطع ويجعل في قدر كبير بملح [57r] وبصلة وفلفل وزنجبيل وكزبرة يابسة وكمون وزيت
 كثير، ويطبخ على نار معتدلة حتى ينضج، ويخرج اللحم من قدره ويترك بناحية؛ ثم يؤخذ من اللحم
 الغنمى السمين ويفعل به كذلك، ويطبخ ايضا في قدر بما يصلح من توابله وزيته حتى ينضج، ويترك
 ايضا، ومن الدجاج مطبوخة كذلك، ومن الفراخ الحمام او اليمام مطبوخة على حدتها، والعصافير المقلوة.

وتؤخذ امراق هذه اللحوم المذكورة وتجمع فى قدر نظيفة بعد تصفيتها من العظام، ويضاف اليها من الزيت قدر الكفاية ومن الخل الثقيف والزعفران والفلفل وما يحتاج من التوابل وعيون البقر المنفوع فى الخل (1) ، ويطبخ حتى يكمل. ويسقى به ثريد قد فتت من خبز الدرملك او السميد المختمر المحكم العجن والطبخ، فاذا اخذ حقه من السقى جعل عليه لحمه: صفت البقرى دائرة القصة ويليها اللحم الغنمى وفوقه لحم الدجاج وفى اعلى القصة الفراخ واليمام، وينجم بالعصافير المقلوة والبنادق والمركاس المقلو والاحرش ومحاح البيض والزيتون واللوز المقسوم، ثم يذر عليها من السنبل المسحوق والقرفة قدر الحاجة وتغطى برغف الاسفريا المصنوعة وتقدم. وهى من اطعمة الملوك والوزراء.

(1) ms: الحل, H: الحل.

اجل

[VI.2] ثريد الخل وهو من اجل الترائد

يؤخذ من اللحم السمين من مواضعه السمان، يقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وزعفران وكمون وشوم وخل ثقيف وزيت كثير، ويرفع على نار معتدلة، فاذا نضج اللحم جعل فيه ما حضر من البقل مثل اللفت المحبب الرخص والبادنجان والقرع المقشر المطبوخ بناحية. اما البادنجان فيعمل بالثريد صحيحا دون مقطع، واللفت كذلك، والقرع اكبر ما يمكن بعد ما يعصر من مائه، ويزاد فيه من (1) الخل حتى يظهر طعمه. فاذا نضج الجميع انزل عن النار وسقى به الثريد المفتت من الخبز المختمر، ويعاود بالسقى حتى يستوفى حقه. وقد يسقى به الككسوا، فياتى عجيبا.

(1) missing in H.

used in the sense of جل . See Glossary.

(12)

a better reading, see VII.6 for parallel.

[VI.3] الككسوا الفتىانى

الككسوا المعهود المسقى يعرفه جميع الناس، واما الفتىانى فهو ان يطبخ اللحم ببقله كما جرت العادة، فاذا نضج اخرج اللحم والبقل من القدر وجعل بناحية، ويصفى المرق مما فيه من عظام او غيرها، ورد القدر على النار، فاذا غلى جعل فيه الككسوا المطبوخ المحكوك بالدسم، ويترك قليلا [57v] على نار قليلة او على الرضف حتى يتشرب ويأخذ حقه من المرق، حينئذ يصب فى قصعة ويعدل، ويجعل عليه لحمه المطبوخ وبقله، ويذر عليه قرفة ويقدم. هذا يسمى بمراكش بالفتىانى.

but cf. VII.2. جل often used in the sense of جل (see Dzh) 10

[VI.4] <كسكسوا آخر> (1)

ورایت کسکسوا یصنع بفتات خبز الدرمة؛ وذلك ان یؤخذ الفتات ویحک بالكف فی القصعة مثل ما یحک الکسکسوا (2) ، ولا یكون من فتات خبز بارد (3) ولا من سخن، ویجعل فی قدره المتقوب، فاذا خرج بخاره انزل فی قصعة وحک بالدمس او یسقى بمرق اللحم المعد له .
ورایت ایضا کسکسوا قد صنع بالدجاج المسمنة (4) والخصیان من الدیوک المعلوفة المسمنة، فکأنه مسقى بالدمس خاصة، وكان فیہ لفت تلیطلی وعیون بقر.

(1) the title is our addition. (2) الكسکسوا corrected, ms and H: الحسو. *It has a better reading*
(3) H: خبز بارد, ms: بارد خبز, we follow H. (4) H: المسمنة, ms: السمنة, we follow H. Compare it also with VI.19, where the recipe is given.

[VI.5] ثرید ابيض بالبصل یسمى الکافورية

هذا الثرید یصنع باللحم الغنمی او الدجاج والسمن الکثیر .
یؤخذ من اللحم الفتی السمین ویقطع، ویجعل فی قدر بملح وفلفل وکزبرة یابسة وزیت وسمن طری او زبد طری، فاذا تقلى فی دسمه وابزازه، صب علیه من ماء البصل المدقوق المعصور رطل او اکثر، قدر ما یغمر اللحم وزیادة، ویتم طبخه . فاذا نضج فقص علیه من البیض صحاحا قدر الحاجة .
وسقى به ثرید فتت من خبز درمة مختمر او من سمید مختمر والسمن معجون فیہ مثل عجین الکعک، ولا یعرك کثیرا . فاذا تشرب الثرید واعتدل جعل علیه لحمه وقدم .
ومن الناس من یصنعه بالبصل المقطع المدقوق بجرمه .

[VI.6] ثرید مذکر بالخل والبصل الصحیح

یؤخذ من اللحم البقری السمین منه، ویقطع فی قدر بملح وفلفل وکزبرة یابسة وزعفران وکمون وخل ثقیف، فاذا قارب النضج جعل فیہ من البصل الکبیر الجرم صحاحا غیر مقطعة مطبوخة علی حدتها، ویتم طبخ الجميع . فاذا کمل نضجه انزل القدر عن النار وسقى به ثرید قد فتت من خبز نفی قد عجن بالخمیر من درمة . فاذا تشرب الثرید واعتدل صف لحمه وبمله صحاحا وقدم .
وقد یسقى به کسکسوا .

[VI.7] ثردة بلحم خروف والاسفناخ (1) والجبن الرطب والزبد الطری

كان يستعمله بقرطبة فى ايام الربيع الحكيم ابو الحسن البنانى رحمه الله وغفر لنا وله .
 يؤخذ من لحم خروف سمين، يقطع ويجعل فى قدر بملح وماء بصله ولفل وكزبرة يابسة [58r]
 وكراويا وزيت، ويرفع على النار . فاذا كمل نضجه جعل فيه من الاسفناخ المقطع المغسول قدر الكفاية
 ومن الجبن الرطب المفرك والزبد الطرى، فاذا كمل نضجه انزل القدر وسقى به الثريد (2) ، ويكون من
 فتات خبز معتدل الخمير، وجعل عليه لحمه .
 وكان رحمه الله اذا عدم لحم الخروف عمل له الثريد بالاسفناخ والجبن الرطب والزبد الطرى
 وتوابله المذكورة ومن البيض عوض اللحم .

الزبد ⁶ corrected, ms and H: ⁶ والاسفنج H: ، والاسفناخ ms: (1)
 we correct by ثريد instead of ثردة of the title, since ثريد appears
 in the next paragraph and is the term normally used in this cookbook.
 (has been chosen)

[VI.8] ثريد من عمل اهل بجاية سموه شاشية بن الوضيع

يؤخذ من اللحم الغنمى السمين ايام الربيع من اجنابه وصدرة وسمينه (1) ، يقطع ويجعل فى
 قدر بملح وبصله ولفل وكزبرة يابسة، ويرفع على نار معتدلة، فاذا قارب النضج جعل فيه من الخس
 والاسفناخ وعيون البسباس واللفت الرخص، فاذا نضج الجميع اضيف اليه من الفول الاخضر المقشر والكزبرة
 الرطبة . فاذا كمل طبخه سقى به ثريد، ويصفف عليه ذلك اللحم والخضرة والفول، وجعل على ذروة
 الثريد واعلاه لقم من الزبد تسيل على جنباته بين الخضرة، ولذلك شبهت بشاشية <بن> (2) الوضيع كان
 ذلك الزبد الابيض قطن شاشية يتدلى من كل جهة .

(1) ~~is~~ suggested probably
 (2) ~~is~~ is a better reading
 added to agree with the title of the recipe.

[VI.9] ثريد يسمونه اهل افريقيا بالفطير

وهو من اجل اطعمتهم . هذا الفطير يعمل عندهم بالدجاج السمان ومنهم من يعمل بلحم الغنم
 السمين .

يؤخذ ما حضر منهما منظفة مقطعة، وتجعل فى قدر بملح وبصله ولفل وكزبرة يابسة وزيت،
 وتطبخ حتى تنضج، ثم يرفع اللحم من القدر وتبقى المرقة، فيزاد فيها من الزبد والسمن الطرى وتغلى

(1) ثم يسقى (2) فتات فطير قد اعد من رغف رفاق محكمة الصنعة موروقة مطبوخة فى الطاجن فى الركن (3) بالجمر (4) ، وتعاود القصعة بالسقى حتى تاخذ حقهها. ثم يصفى (5) عليها لحم ذلك الدجاج بعد ما يقلى فى مقلاة بزيت عذب او بزبد طرى، وتنجم بمحاح البيض وزيتون ولوز مقسوم، ويذر عليها قرفة، وتقدم.

الركن

(1) وتغلى corrected, ms and H: وتغلى (2) corrected, ms and H: وتغلى

الركن (3) الركن That يسقى is the proper verb is clear from what follows. ينشأ

الركن corrected, ms: الركن, H: omitted from text, though mentioned in footnote.

(4) يصفى corrected, ms and H: بالخمير (5) ms: يصفى, H: يصفى

[VI.10] صفة الفدوش

هذا يعمل من العجين، وهو ثلاثة انواع: منه المستطيل الشكل على هيئة القمح؛ ومنه المستدير على قدر حب الكزبرة، ويسمى بجاية واحوازا بحميص؛ ومنه ما يعمل رفاقا فى رقة الكاغيد، وهو من اطعمة النساء يطبخونه بالقرع والابزار والدم، وهو من القطائف. وكيفية <طبخ> (1) الفدوش مثل طبخ الاطرية.

(1) added by H. طبخ

[VI.11] [58v] صنعة طبخ الاطرية

يؤخذ من اذنان الغنم (1) وأليته ومدرته ودوارته وما كان منها سمينا، يقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت، ويرفع على نار معتدلة ويطبخ حتى ينضج. ثم يزال اللحم من القدر ويرفع ويمفى المرق، ثم يرد الى القدر ويضاف اليه من الزبد او السمن الطرى او الزيت العذب، فاذا غلى جعل فيه من الاطرية قدر الكفاية، وهو يغلى ويحرك برفق، فاذا جف ماؤها واخذت حقهها، انزلت عن النار (2) وتترك قليلا، وتفرغ فى قسعة (3) وتعدل حتى يقشع الدم. ثم يؤخذ ذلك اللحم ان شئت مطبوخا كما هو او مقلوا، ويصفى على القسعة، ويدفن (4) منه فى الاطرية ويذر عليها قرفة وزنجبيل، وتقدم.

وعلى هذا الصفة يصنع الارز والفدوش.

(5) ms. هذا، H: هذه

correct هذه ms.

(5)

13

is suggested

- (1) ms damaged, our reading: الغنم, H: اللحم. (2) عن النار corrected, ms and H: على النار. An alternative correction could be: على الرضف.
 (3) ms: قصعة, H: صفحة. (4) ويذوق corrected, ms and H: ويذوق.

[VI.12] صنعة الارز المطبوخ على الماء

يؤخذ من الارز المغسول بماء الحار ويجعل فى قدر، ويصب عليه من اللبن الحليب الطرى (1) حين حلبه، ويجعل ذلك القدر فى برمة نحاس فيها من الماء قدر نصفها او اكثر قليلا، وتجعل البرمة على نار والقدر بالارز واللبن فيها مهتما لئلا يميل، محجوبا عن (2) النار، ويترك يطبخ دون تحريك، فاذا جف اللبن زيد لبن آخر هكذا حتى ينحل الارز وينضج، ويضاف اليه زبد طرى يطبخ معه، فاذا نضج الارز وانحل انزل القدر وعرك بالمغرفة حتى ينحل، حينئذ يصب فى قصعة ويعدل ويذوق عليه سكر مسحوق وقرفة وزبد، ويستعمل.

على هذا الصفة يطبخ الاطرية والقدوش وتريد اللبن.

- (1) ms: الطرى, H: المريح. (2) ms: عن, H: من.

cf. also VI.18

هذه *تعليق* *correct H wrong*

[VI.13] صفة ثريد اللبن

يؤخذ من اللبن الحليب الغنى، فانه لا يتهياً الا بلبن الغنم السخن ساعة حلبه، ويوضع فى قدر نظيفة على نار معتدلة ويحرك برفق قليلا قليلا، ويضاف اليه زبد طرى، ويذام تحريكه حتى يخثر وتعلوه رغوة بيضاء. حينئذ يجعل فيه الفتات المفتت دقا فى غاية الدقة من الرغف الرقاق المصنوعة من السميد او الدرمة المعجونة بالخمير المعتدل، وتترك حتى تتشرب وتكمل. ثم تصب فى قصعة وتعديل (1)، ويعمل فى وسطها حفرة مملوءة بالزبد الطرى ويذوق عليها سكر كثير وقرفة، ويستعمل.

- (1) وتعديل missing in H.

[VI.14] عمل المهلبية

[59r] ذكر ان بعض طبأخى الفرس اتملت منزلته بالمهلب بن ابى صفرة، وانه تقدم اليه ليصلح له لونا طيبا ليمتحنه، فاصح له هذا اللون وقدمه اليه، فاستطابه، فسمى بالمهلبية.

صفتها

يؤخذ من لحم الخروف السمين اربعة ارطال، فتقطع وتجعل فى قدر، ويصب عليه من الزيت اربعة اواقى ومن الملح درهمان وقطعة دارصينى وخولنجان وبصل مقطع ومن الكافور ما يكفيها، ويطبخ حتى يقارب النضج، ثم ينزل ويخرج اللحم ويجعل فى اناء (1). ثم يؤخذ من شحم الخروف ويقطع بالسكين تقطيع البقل.

ثم يؤخذ قدر نظيفة، فتجعل فى (2) اسفله طاق (3) شحم، ثم يجعل فوقه طاق (4) من اللحم المطبوخ، وطاق (5) رقاق مقطع مثرود. فلا يزال يفعل ذلك: طاق لحم وطاق شحم وطاق رقاق، حتى تفرغ. ثم يصب عليه من اللبن الحليب بمقدار (6) ما يغطى الرقاق، ثم يضاف اليه من السكر المسحوق مقدار ما تظهر حلاوته فى الجميع، ثم يؤخذ عشرون بيضة وتضرب حتى تختلط، وتجعل فى القدر على اللحم والرقاق، ولا تزال تميله لكل جهة، وتسقيه حتى يتداخل اللبن فى جميع ما فيه. فاذا طلع اللبن فوقها يجعل فى تنور حار، ويغلق عليه، ويترك حتى ياخذ حفه. ثم يخرج ويقلب فى اناء مליح، ويقدم.

(1) ms: اناء, H: الماء. (2) missing in H. (3)-(5) ms: ساق, H: ساق. (6) ms: بمقدار, H: مقدار. We follow H.

a better reading
الجليل

[VI.15] صفة ثريد نوع (1) من الفطيرى (2) الافريقى

يؤخذ من السميد الطيب (الجلال) ويقسم على ثلاثة اثلاث، ويترك الثلث منها بناحية، ويعجن الثلثان عجا جيدا، ويصنع منه <رغائف> (3) وتمد (4) رقاق وتدهن، ويذر عليها من ذلك السميد الباقى، ويطوى (عليه) وتلف، ثم تمد ثانية وتدهن ويذر عليها السميد وتطوى مثل المورقة، يفعل بها ذلك مرات حتى يفرغ الثلث الباقى من السميد، ثم تدخل الفرن وتترك لتعقد وتخرج رطبة، ولا يبالغ. وان شئت طبخت الرغائف فى الدار فى طاجن.

ثم يفتت ويصنع منها ثريد مثل الفطيرى، اما باللبن الحليب مثل ثريد اللبن فيؤكل بالزبد والسكر، او فى مرق الدجاج او غيره من اللحم ويجعل عليه من اللحم المقلو والدسم الكثير، ويذر عليه قرفة، ويقدم.

(1) ms: نوع ثريد, H: نوع ثريد. (2) corrected, ms and H: الفطيرى. (3) our addition, see below. H adds او. (4) وتمد corrected, ms and H: تم.

corrected
to
عليها

[VI.16] كيفية طبخ الارز ببلاد المشرق

[59٧] يؤخذ من الارز المغسول بالماء الحار ويجعل فى قدر، ويجعل معه من اللحم الغنمى السمين من صدره واذنابه ودوارته وشحمه وعظام الفخذ، ويصب عليه من الماء ما يغمره وزيادة، ومن الملح قدر الكفاية. ويببت فى الفرن ويخرج غدوة، وهو قد انحل، فيصب فى قصعة ويذر عليها قرفة وسنبل وزنجبيل وسكر مسحوق. وقد يطبخ فى الدار باللبن الحليب فهو ابلغ والذ.

[VI.17] اللمتونية

تصنع فى بلاد الاندلس والعرب. تصنع من جميع الطير مثل الدجاج والاوز والخصيان السمان منها وفراخ الحمام وغيرها. يؤخذ ما حضر منها منظفة مشقوقة الصدور، ويطبخ نصف طبختها تقايا بيضاء، ثم تخرج من القدر (1) وتحكم فى السفود وتدهن بالمرقة المذكورة فى الشواء ويدار السفود بها على نار فحم معتدلة قليلا قليلا برفق حتى تنضج وتحمر، وتترك بناحية. ومن الناس من يعملها مقلوة، وتمرغ بعد قليها فى تلك المرقة والثوم المدقوق مع اللوز والجوز. ثم تصنع لها رغف رفاق من الدرمة محكمة الصنعة، فاذا نضجت فتتت فيها تفتيتا كبيرا على قدر الدينار، ثم يصفى من مرق الدجاج، ويرد القدر على نار معتدلة، ويضاف اليه زيت كثير وفلفل وكمون، فاذا غلى القدر انزل وجعل فيه من الثوم (2) المدقوق مع الجوز واللوز والجبن المحكوك بالاسكفاج ويسقى به تلك الفتات المفتتة. ثم تؤخذ الدجاجة المشوية، وتوضع عليها فوق القصعة، وقد فركت (3) ومرغت فى ذلك المرق، وتنجم بالبيض والزيتون واللوز المفصوم ويذر عليها من الجبن المحكوك والقرفة ويغضى بورق الاسفريا المصنوعة بالبيض.

فركت (3). اللوم: H، الثوم: ms (2). الفرن: H، القدر: ms (1)

بركت: H and ms, corrected.

[VI.18] المعك والمقلو

هما طعامان كان يستعملهما الغنامة بيادية فرطية. وهما قويان، غليظان، بطيئا الهضم، كثيرا الغداء.

صعة المعك

يؤخذ كبش فتى سمين جدا، فينظف ويقطع لحمه قطعاً كباراً، ويجعل في البرمة، ويضاف إليه فلفل وبصلة وزيت وكزبرة، ويطبخ حتى ينضج اللحم، ثم يخرج ويترك بناحية. ويصفى المرق من عظامه، ويرد على نار هادئة، فإذا غلى جعل فيه فتات فتت من رغف رفاق، قد صنعت من عجبن الدرمة، واضيف إليه من الجبن الرطب المعروف قدر الفتات، [60p] ويعلك بالمغرفة حتى يصير جسداً واحداً، فإن جف مرغه، سقى باللبن الحليب، وترك حتى يقشع زبده. ثم يرد لحمه إليه الذي أخرج عنه، فإذا التأم الجميع انزل عن النار وترك قليلاً واستعمل.

صفة المقلو

يؤخذ خروف مريم سمين جدا، يقطع ويجعل في برمة ويطبخ قليلاً، ثم يسقى باللبن الحليب الطري ويترك حتى ينضج، ثم يجعل معه من (1) الجبن الرطب البقرى والعنمى منه وزيد كثير، ويطبخ حتى يلتئم بعضه ببعض، ويتقل حتى يشبع دسمه.

(1) missing in H. suggested
(2) hole in ms. or reading يشبع
H: يشبع
[VI.19] تريد يمنع بالدجاج المسمنة او الخصيان من الديوك المعلوفة المسمنة

يؤخذ ما شئت منها، يقطع ويجعل في قدر يملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران وزيت وخل ثقيف، ويرفع على النار، فإذا قارب النضج جعل فيه من عيون البقر المنقوع في الخل ومن اللفت المقطع قطعاً كباراً المملوق بناحية، وينم طبخه. فإذا كمل نضجه انزل وسقى به تريد مفتت من خبز مختمر قد احكم عجنه من سميد طيب، وترك يشرب ويأخذ حقه من المرق ويستعمل. فإنه مبارك.

[VI.20] ثريدة بماء الحمص والفراخ والزيتون، طيبة للمائم

يملق الحمص فيما يغمره من الماء صلوا جيداً حتى تخرج قوته في الماء، ثم يصفى ويرمى بالحمص، ويؤخذ مائه ويرد للقدر ويطرح عليه ثلاثة من فراخ الحمام السمان النواض منقطة صحاحاً ومن الزيت الطيب ثلث رطل وفلفل وكزبرة يابسة وقطعة بصلة ويسير كمون وقليل ملح، فإذا نضجت الفراخ انزل القدر على الرضف وفقص فيه خمسة من البيض.

ثم يثرد من الخبز النقى قدر الكفاية، ويسقى بالمرقة حتى يروى، ويجعل في وسطه الفراخ ويصف حواليتها (1) البيض والزيتون والجبن الرطب، وتقدم.

فإنها طيبة للمائم.

حوالها: H، حوالبيها: ms (1)

add to Grammar

[VI.21] صفة تزيد مسفى بدسم الدجاج المسمنة - عشرة

يترك منها واحدة وتجعل التسعة مقطعة فى قدر جديدة، وتطبخ مما تحتاج اليه من الزيت والتوابل حتى تنضج وينحل ويتزلع لحمها، ثم ينزل القدر عن النار ويصفى منها دسم الدجاج دون لحم. ويرد للقدر مع الدجاجة العاشرة الباقية ويضاف اليها من الفلفل والدارصينى وما تحتاج من بقية التوابل، [60V] وتطبخ فى ذلك الدسم حتى تنضج. وينزل القدر ويسقى به ثريد قد فتت من خبر الدرمل المختمر، ويعاد سقيه حتى ياخذ الثريد حقه، ثم تجعل الدجاجة العاشرة فوقه ويترك ساعة، ويستعمل.

[VI.22] صفة الارز المحلول بالسكر

يغسل من الارز ما شئت، ويطبخ على جرى العادة، ثم ينزل على الرضف ويترك ساعة، فاذا نضج وانحل دعك بمغرفة كبيرة حتى ينحل ولا يبقى للحب اثر، ثم يغلف بالسكر الابيض المصرى المسحوق، ويعرك به عركا بليغا، ويزاد السكر ساعة بعد ساعة حتى تغلب حلوته ويصير كأنه فنيد محلول، ثم يصب فى صحفة ويعمل فى وسطه حفرة تملأ بزبد طرى او بدهن اللوز الطوى. وان طبخ باللبن الحليب عوضا من الماء كان الذ واطيب.

[VI.23] ذكر الهريسة بحسب اصافها

الهريسة حارة، رطبة، كثيرة الغذاء، مفوية، مخصبة للابدان اليابسة النحيفة، مكثرة للدم والمنى، زائدة فى الجماع، لآكن بشرط هضمها وجوده استمراتها (1) فاذا انهضمت هضا جيدا فهى صالحة لمن يريد ان يقوى بدنه ويخصب جسمه بعد ان <اصبح> (1) سالما من الحمى وغلظ الاحتشاء. جيدة للنحفاء ولاصحاب المعد الفوية اليابسة، لا سيما ان كان فيها سلاسه ولين ولا تكون شديدة العفد، فان السلسة اللينة منها اسرع انحدارا وضربها بالدسم ما يرضيها (2) ويعين على ازلاقتها عن المعدة. ومما يعين على هضمها ان يؤكل عليها من المرى النقيع والدارصينى المسحوق. وان تؤكل وحدها ولا يخلط بها غيرها من الاغذية، فتكون احسن غذاء واجود استمراء واسرع هضا. وقد جرت عادة الناس واتفقوا على اكل الهريسة بالعجين <المقلو> (3) بالزيت، وذلك مما يزيد فى غلظها وبطء هضمها وتولبدها للسدد، فان جميع <ما يقلى> من العجين بالدسم مسدد مضر بالكبد، ولذلك صارت الزلابية وهى الاسفنج شر <ما يؤكل>، فانها مع تسديدها وبطء هضمها تكتسب من القلى كبريتية، فيكون اضرارها

أكثر <من نفعها>. وكما ان الرفيس يستعمل من الحنطة والدم فكذلك الهريسة، فهي (4) مع لحمها ودمها <لا نحتاج> [61r] الى حنطة اخرى غيرها. فاكل الهريسة وحدها اوفق واسرع هضما واقل ضررا على كل حال.

see Dozy
add Glossary

ومن صنوف الهريسة ان منها ما ينحد من لحم العجل السمين منه او من لحم الامن الضان الثنى (5) او من لحم صدور الاوز او افخادها ولحم صدور الدجاج وافخادها. وكل صنف من هذه له طعم ومذاق ليس هو لغيره، وكذلك له قوة غير قوة غيره.

ومن شروط الهريسة ان تكون لذيذة الطعم قلبلة الملح، مثل الرفيس (6) بانواعه، فانها لا تحتل ان تكون ظامرة الملح. ومن الناس من يسنحس الهريسة كثيرة اللحم جيدا (7)، ومنهم من يستحسنها معتدلة اوفق للاكل واكثر اسمرأ. واعتدالها ان يكون القمح ثلثين والنم ثلثا.

كيفية عملها

يؤخذ من القمح الطيب ويبل بالماء، ثم يذق في مهراس من عود او حجر حتى يتبرأ قشره، ثم ينفض ويجعل لبابه في القدر مع اللحم الاحمر المنقى، ويغمر بالماء العذب الكثير، ويجعل على نار قوية حتى ينحل اللحم، ثم يعرك بالركشاب عركا قويا حتى يمتزج وينداخل بعصه ببعض، ثم يصب عليها ما يعمرها من الشحم الطرى المذاب ويضرب به ضربا جيدا حتى يداخلها، فاذا ظهر الشحم يقشع منها ما يعلوها وتصب في قصعه وتغمر بالشحم المذاب ويذر عليها قرفه مسحوقة وتستعمل كيف شئت.

(1) our addition. (2) corrected, ms and H: ما يرطبيها. (3) the edge of the folio is damaged. This and the other additions to the text in this paragraph are the readings of H, that we follow. (4) corrected, ms and H: فيها. (5) ~~الثنى من الضان~~ corrected, ms and H: ~~الثنى من الضان~~. (6) corrected, ms and H: الرفيس. (7) missing in H: الرفيع جيدا.

[VI.24] الهريسة من الارز

يغسل من الارز قدر الحاجة ويترك يوما فيما يغمر من الماء. ثم يجعل في قدر، ويضاف اليه ما يكفيه من لحم صدور الدجاج او لحم الغنم الفتى منه، ويغمر بالماء ويطيخ. فاذا انحل الجميع عرك عركا بليعا حتى يختلط ويستوى، ويجعل في قمعة، ويصب عليه من شحم الغنم المذاب، ويذر عليه قرفة ويستعمل.

وقد تعمل هذه الهريسة في الفرن، وذلك بان تغمر بالماء الكثير، ويحكم غطاء القدر بالوصل

يوصل بالعجين (see VII.1 and

of notes made at condition & "bid")

وبييت فى الفرن، ثم يخرج ويعرك ويستعمل بشحم الضان.

[VI.25] صفة الهريسة المصنوعة بفتات خبز الدرمل عوضا من القمح

يؤخذ من فتات خبز الدرمل او خبز السميد، ويحك حتى يصير جريشا على قدر القمح او اكبر قليلا، وينشر للشمس حتى يجف ويرفع لوقت الحاجة اليه.
تم يؤخذ من لحم الفخذ والسن من الغنم، فان الهريسة لا تتهيا الا بلحم الغنم وشحمه، [61v] ويجعل فى قدر بماء كثير، ويطبخ حتى ينحل اللحم، ويدخل اليه المخطاف وينثر. ثم يضاف اليه قدر الحاجة من الفتات المعد المذكور ويترك ساعه حتى ينحل، ويعرك ليمنزج ويصير جسدا واحدا، ويستعمل بشحم الغنم المذاب، ويذر عليه قرفة حسب ما ذكر.

[VI.26] صفة تريد الشيات

يعمل شيات من دقيق الدرمل معجونة بالحمير، ويطبخ (1) على مله فى الدار او فى تنور على نار لينه هادئة، ولا يبالغ فى نصجها.
ثم تؤخذ دجاجة سمينة فيصلق⁽²⁾ ثم تحشى بحشو مصنوع من حشاشا ولحم مدقوق وبيض مضروب وفلفل وكزبره وبصلة وزيت، ويضاف اليها بنادق من لحم، وتطبخ حتى تنضج، ويفقص فيها من البيض، وتقدر المرقه بقدر ما يسقى الشيات.
ثم تصب المرقه عليها وترين بالببادق وتنجم بمحاج البيض ويجعل الدجاجة المحلوقة فوقها ويصب عليها الزبد المذاب المنزوع الرغوة، وتقدم.

فَتَنْظِفُ ، (2) Probably one should read: ^H ويطبخ، ويطبخ: ms (1)

*

قد يعمل من القمح الوان تشتهى وتستطاب ويلتذها كل الناس، لا سيما فى الاشنية والايام الباردة.

see VI/30

~~مصر~~ Mr. Comelion

A heavy (Frying)

[VI.27] حشيشة ملوكية تغذو غذاء صالحا

يؤخذ من القمح الرزين فينقى ويطحن فى طاحونة اليد حتى يخرج حشيشا، ثم ينفض من نخالته ويؤخذ منه قدر <الكفاية> (1) فيجعل فى برمة، ويصب عليه من الماء <ما> (2) عمره ويطبخ، فاذا

also (3)

Mrs. Samel term

see Avram II p. 17

It is unlikely that a handful of seasonings, peeled and washed, are added. Either the word order is wrong, or, some other ingredient like _____ or 'ada, is meant.

شعير

كس

نقص الماء عنه فيعاد بلبن حليب مرة بعد مرة. فاذا نضج عدل بملح (3) قليل، ويصب عليها من دسم الدجاج المطبوحة، ويعاد عليها الدسم، وتكون رقيقة بمقدار ما يمكن حسوه، ثم يحسى فانه طيب.

(1) our addition. (2) our addition. (3) بلحم corrected, ms and H:

[VI.28] جشيشة طيبة تسمن النساء والرجال المهازيل

يؤخذ من القمح المجشش ومن الارز كذلك ومن الحمص والتابل (1) مقشرة مغسولة من كل واحد كف، فتجعل في قدر وتغمر بالماء وتطبخ حتى يتكامل نضجها، وتعدل بالملح القليل، وتكون رقيقة كالحساء، ثم يضاف اليها من الزبد الطرى ومن [دسم] (2) شحم الكلى ومن امراق اللحم الفتى السمين، ونحسى.

فانها تزيد في القوة زيادة عظيمة.

دسم الكلى
appears also in Finnish B,
p. 139 lines (check further)

(1) does not seem to fit at this point. Either the order of the words in this sentence went astray, or some other ingredient is meant, like lentils, العدس. (2) ~~دسم~~ seems a scribal error, corrected by the following ~~شحم~~ and we ^{+ take it out?} excerpt it.

also in VII.24

[VI.29] عصيدة تقوى ونعدو عذاء كثيرا وتسمن

يؤخذ من العسل المصفى المزروع الرغوة رطلين (1)، ويضاف اليه زيت وسمن طرى من كل واحد ربع رطل، ويرفع على نار لينة، فاذا غلى جعل فيه من لباب [62v!] الخبز المافى المختمر المحكوك قدر الكفاية ولون مقشر مدقوق ومحاح عشر بيضات، ويحرك ولا يغفل في تحريكه حتى يقشع زيتده ويلتئم وينعقد (2). ثم ينزل ويترك حتى يبرد، ويستعمل مثل العصيدة بعد ما يذر عليه من السكر المسحوق وما اردت من انواع الدسم والادمان.

(1) ms: رطلين, H: رطلان / (2) H: ~~ويبعقد~~, ms: wormhole at the beginning of the word, but ~~ينعد~~ still legible. We follow H.

appears again in VII.3
(correction wrong!)

[VI.30] عصيدة مجششة تغذو وتسمن

febr. 90

WSM

chapter 6

odd construction

٣٥
٨٤٤ VII-27

يؤخذ من القمح المجشش المذكور ويصب عليه (غمرة) ماء، ويطيخ حتى يجف الماء، ثم يسقى باللبن الحليب، ويحرك حتى ينصح، ثم يضاف اليه عسل مزوع الرغوة ومن دسم اللحم المطبوخ مع شحمه، ويعاد عليه مرات حتى يعتدل، ثم تلقى عليه زبدا طريا وسكرا مدفوقا وفنيدا ابيض وفرقة مسحوقة، ويغدم. فاند لون طيب.