

إلى الحبيب  
الوصول  
كتاب

الوصول إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب

تحقيق

تشارلز بيري

كتاب الوُصلة إلى الحبيب  
في وصف الطيّبات والطيب

تحقيق

تشارلز بيرى

تطلب النسخة الكاملة للشراء –

بنص الكتاب المحقق مع الترجمة الإنجليزية والمقدمة وكلمة

عن المخطوطات المستعملة والحواشي والمصادر –

من المكتبة العربية

([www.libraryofarabicliterature.org](http://www.libraryofarabicliterature.org))

## المكتبة العربية

تهدف المكتبة العربية التي تم إنشاؤها بموجب منحة مقدّمة من معهد جامعة نيو يورك أبوظبي، وبالتعاون مع دار النشر التابعة لجامعة نيو يورك، إلى نشر أبرز آثار التراث العربي باللغتين العربية والإنجليزية. فتقوم مجموعة من الباحثين المرموقين في مجال الدراسات العربية والاسلامية بإعداد النصوص بحيث يتم عرض المتن العربي المحقق وترجمته الإنجليزية في صفحات متقابلة من المجلد الواحد. وتعود أقدم النصوص التي تصدرها المكتبة العربية إلى حقبة ما قبل الإسلام حين تعود أحدثها إلى مستهل العصر الحديث. كما تضم المكتبة نماذج من مختلف مجالات العلوم والفنون بينها كتب الدين وعلومه ولفقه وأصوله والفلسفة والعلوم الطبيعية وكتب الأخبار والتاريخ والشعر ونقده وأدب القصة والحكاية.

تدير المكتبة العربية مجموعة من الباحثين العاملين في مختلف أنحاء العالم منهم أعضاء لجنة التحرير وهم فيليب كيندي من جامعة نيو يورك والذي يعمل محرراً عاماً، ثم جيمس مونتكري، أستاذ اللغة العربية في جامعة كامبريدج، وشوكت محمود تراوا، أستاذ مشارك في الدراسات العربية والاسلامية في جامعة كورنيل، واللذان يعملان محررين تنفيذيين، ثم جوليا بري (جامعة أكسفورد)، ومايكل كوبرسن (جامعة كاليفورنيا، لوس أنجلوس)، وجوزيف لاوري (جامعة بنسلفانيا)، وطاهرة قطب الدين (جامعة شيكاغو)، وديفن ستورت (جامعة اموري). ويشترك المحررون الثمانية في اختيار النصوص وتقويض المترجمين ومقابلة المخطوطات والمراجعة النهائية للنصوص المحققة والمترجمة، كما تقوم لجنة دولية مشكّلة من سبعة وعشرين عضواً بتقديم النصائح ووضع الخطوط العريضة لتطور السلسلة على المدى البعيد.

تعتبر المكتبة العربية السابقة من نوعها حيث تهدف إلى إنشاء مكتبة كبرى تضم

نصوصا عربية ذات قيمة مرجعية تصاحبها ترجمات انجليزية تتصف بجدائة الصياغة وسلاسة الأسلوب، سعيًا بذلك إلى تعريف الباحثين والطلاب وجمهور القراء غير المتخصصين بموروث الأدب العربي .

## كلمة عن إثبات النص العربي

اعتمدت في إيتاب النصّ على نسخة طوبقا بوسراي ١٥٧٢٠٨٨ (إسطنبول) مع تصحيحات وزيادات من النسخ التالية خدا بخش ٩٧ ٢١٩٣ (بانكي بور) والوقية (سابقاً الأحمديّة) ١٦٧٨ (حلب) والظاهريّة ٣٢٥٠ (دمشق) ودار الكتب صناعة ٧٤ (مصر) ودار الكتب تيمور ٧٥ (القاهرة) كما شرحت تفاصيله في المقدّمة للترجمة والتحقيق الأصليّ.

# المحتويات

٧	كُتَابُ الوُصْلَةِ إِلَى الحَبِيبِ فِي وَصْفِ الطَّيِّبَاتِ وَالطَّيِّبِ
١٠	بَابُ الطَّيِّبِ
٢١	البَابُ الثَّانِي فِي الْأَشْرِبَةِ
٢٥	البَابُ الثَّلَاثُ فِي الْمِيَاهِ وَصُنْعَتِهَا وَكَيْفِيَّةِ الْعَمَلِ بِهَا وَالخَلِّ وَاسْتِقْطَارِهِ وَهُوَ أَنْوَاعٌ
٢٧	البَابُ الرَّابِعُ فِي صِفَةِ سَلِيِّ الْأَلْيَةِ هُوَ أَنْوَاعٌ
٢٨	البَابُ الْخَامِسُ فِي أَنْوَاعِ الدَّجَاجِ الْمَحْلِيِّ وَالْمَمْتَرِجِ وَمَا يَجْرِي بِجَرَاهَا
٤٥	البَابُ السَّادِسُ فِي الْأَطْعِمَةِ الْمَسْتَفَاتِ وَمَا يَجْرِي بِجَرَاهَا
٧٨	البَابُ السَّابِعُ فِي الْحَلَاوَاتِ وَالْمُحْبُوزَاتِ وَمَا يَجْرِي بِجَرَاهَا وَهُوَ أَنْوَاعٌ
١٠٥	البَابُ الثَّامِنُ فِي الْمَحْلَلَاتِ وَالْمَلُوحَاتِ وَصِفَةِ صُنْعَتِهَا وَهِيَ أَنْوَاعٌ
١٣٥	البَابُ الثَّاسِعُ فِي أَنْوَاعِ الْأُشْنَانِ وَالصَّابُونِ الْمُطَيَّبِ
١٣٨	البَابُ الْعَاشِرُ فِي تَصْعِيدِ الْمِيَاهِ وَتَطْيِيبِ رَائِحَةِ الْفَمِ

كتاب الوُصلة إلى الحبيب  
في وصف الطيّبات والطيب



## بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

رَبِّ يَسْرُوتُمْ بِخَيْرٍ

١٠٠ الحمد لله الواحد الخلاق المتكفل بالأرزاق \* المستحق للحماد على الإطلاق \*  
 أحمده حمداً يكون بمزيد رزقه كهيلاً \* وعلى شكر ما من علينا دليلاً \* حيث  
 قال في تكريم بني آدم ﴿ وَرَزَقْنَاهُمْ مِّنَ الطَّيِّبَاتِ وَفَضَّلْنَاهُمْ عَلَى كَثِيرٍ مِّمَّنْ خَلَقْنَا  
 تَفْضِيلًا ﴾ \* أنكر سبحانه على من حرّم طيبات الرزق على عباده ولا مه . فقال تعالى  
 ﴿ قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ قُلْ هِيَ لِلَّذِينَ آمَنُوا  
 فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا خَالِصَةً يَوْمَ الْقِيَامَةِ ﴾ \* وأبرز تعالى في كتابه العزيز أمره الكريم  
 في معرض الامتنان على خلقه فقال ﴿ هُوَ الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَمْزُجَ ذُلُولًا فَأَمْشُوا  
 فِي مَنَازِكِهَا وَكُلُوا مِن رِّزْقِهِ ﴾ بعث محمداً صلى الله عليه وسلم ويوحده بتوحيده إذ  
 قال غيره بثالث وبين لأُمَّته أحكام الوقائع والحوادث ﴿ يَا مَعْرُوفُ بِتَنبِيهِمْ  
 عَنِ الْمُنْكَرِ وَيَحُلِّ لَّهُمْ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ ﴾ اختصه من كل خير بأوفر  
 نصيب \* وحبب إليه من الدنيا زهرة النساء ورائحة الطيب \* صلى الله عليه أكرم  
 محب لأعز حبيب \*

٢٠٠ وبعد فإنه لما كان معظم اللذات الدنيوية والآخروية في تناول شهية المآكل والمشارب  
 وكان تطيب البدن والثياب مما يقرب إلى الأحباب والحبائب \*<sup>١</sup> واقتضى ذلك  
 سلوك طريق تطيبها للابس وللناشق والأكل والمشارب \* وفي تناول الطيبات  
 تقوية على العبادة للعبد وهي تستخرج من القلب خالصة الحمد فلذلك كُرِّرت المنة بها  
 في كتاب الله العزيز \* وأخرج ذكرها مخجج المدح والتميز \*  
 فلهذا جمعت هذا الكتاب سمّيته كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات  
 والطيب . ولم أضع فيه شيئاً إلا بعد أن ركبته مراراً \* وتناولته مدراراً \*

١ والحائبات ساقطة من س والزيادة من ب . ٢ للابس وساقطة من س والزيادة من ح .

واستخلصته لنفسبي \* وبأشرته بذوقبي ولمسبي \* وقد بدأت فيه بالطيب لشرف  
قدره \* وطيب عرّفه<sup>١</sup> ونشره \* وانتشار ذكره \* ثم سقت الفصول بعده على ما  
تراه من الترتيب \* وأرجو من كرم الله أوفى من الثواب بأوفى نصيب \* وأسأل الله  
تعالى أن ينفع بما وضعته فيه إنه قريب مجيب \*

---

١ عرفه وساقطة من س والصواب من ح.

## باب الطيب

### فصل عَنبرينا مسك

١٠١ يجبل المسك بكثيراء قد تقعت في ماء خلاف ويعمل منه تقايع كالعبر . وماء الخلاف يذكيه ولا يستعمل فيه ماء ورد فإنه يقطعه .

٢٠١ نوع ثاني أحسن من الأول وأذكى رائحة يحك العود بماء ورد على حجر الصندل . فإذا صار منه شيء جيد يعصر في خرقة حتى لا يبقى فيه ماء ويترك في زبدية . ويحك<sup>٢</sup> أيضاً صندل مقاصيري ويعمل به كالعود جزأين متساويين . ويخلط الجميع ويجبل بماء ورد في إناء صيني . ويبسط في الإناء رقيقاً ويتجر دفعات يعود ودفعات بعبر وبين كل تجيرتين أو ثلاث يرش عليه ماء ورد ويجبل ويبسط كالأول ويعاود البنخور . فإذا أخذ حدّه يجعل فيه قليل من زباد وقليل من المسك . وينشف في الإناء ويجبل بكثيراء منقوعة في الماء<sup>٣</sup> ورد ويعمل منه عنبرينا . وكلما انقطع يرش عليه ماء ورد ويتجر فإنه يذكي رائحته .

٣٠١ غيره عنبرينا صندل يلبس في الصيف والحري يرد المراج يحك الصندل المقاصيري بماء ورد ويجبل ويبسط في زبدية صيني ويتجر خمسة أيام بعبر . ويجبل بكثيراء مخلولة بماء ورد ومسك . ويتخذ منه عنبرينا فإنه يبلغ .

~

٤٠١ العود يشقق وينقع في ماء ورد سبعة أيام<sup>٥</sup> فإنه يذكي رائحته .

١ كذا في ت . س : يحل . ٢ كذا في ت ، ص . س : يحل والصواب من ح . ٣ ص زباد و . ٤ ص انقطعت رائحته . ٥ ص ستة أيام أو سبعة .

- ٥٠١ عود معلى<sup>١</sup> يشقق العود. ويحل سكر نبات بماء ورد ويطح منه جلاب قوي القوام في قوام عقيد السكنجين. ويلقى فيه عنبر مجنون وقليل مسك ويصبر<sup>٢</sup> عليه حتى يذوب العنبر. ويلقى عليه العود ويحرك حتى يلبسه جميعه. ويرفع ويحف في الهواء. واحذر أن يكون العقد قليل النار فإنه يسيل. وهذا النوع يبلغ في الطيب.
- ٦٠١ عود معلى<sup>٣</sup> أجود من الأول تشقق العود وينقع في ماء ورد سبعة أيام ويحف ويسحق مع السكر النبات ناعماً. ويجعل طبق على النار ويذاب فيه عنبر خام وعنبر معجون وقليل مسك. فإذا ذاب ينزل فيه سكر النبات ويحرك. فإذا اختلط يجعل فيه العود ويحرك حتى يلبس العنبر جميع العود. فإنه بيض ويكون له رائحة طيبة في البخورية.
- ٧٠١ بخور كان يعمل لابن برمك ينفع في اختلاف الهواء وزمن الندى. يؤخذ جوز بوا مثقالين، ورد وسنبل وقرنفل ومصطكى ومسك وزعفران وميعة سائلة من كل واحد مثقال، قاقلة وكبابة وكافور من كل واحد نصف مثقال، مسك دائق. يدق ويهجن بماء الورد ويعمل منه طواع ويحف ويستعمل.
- ٨٠١ ندكان يعمل لابن الأغلب كافور قسطين حلو ومرّ وسك لاذن عنبري ميعة سائلة شبيهة عجوز من كل واحد مثقال، زعفران مثقالين، أظفار ربع مثقال، وعود وزن مثقال ويدق الجميع ويخل. يعجن بدهن بان الذي يعمل منه الغالية ويعمل طواع.
- ٩٠١ ندكان يعمل للخلفاء عودتي عشرة دراهم، قسط وظفر من كل واحد درهمين،<sup>٧</sup> سك مسك درهمين، كافور نصف وثلث درهم. يدق ويخل ويهجن بماء ورد ويذاب فيه عنبر ربع مثقال ويعمل طواع ويحف. ويتبخر به.

١ ص بخور عود يعرف بالمعلا. ٢ س: بصير والصواب من ح. ٣ ص عنبر. ٤ وينفع... أيام في ت فقط. ٥ فيه ساقطة من س والزيادة من ح. ٦ مثقال يدق ساقطة من س والزيادة من ح. ٧ ب درهم.

١٠٠١ بخور يميني يصلح في الشتاء وللبراء ما خلا السنجاب عود جزين، صندل مقاصيري جزء ونصف، قسط حلو وقسط مرّ وظفر من كل واحد نصف جزء. يهرس الجميع والعود والصندل يشطى صغاراً. والظفر يساق وينظف بالسكين ما عليه من الشحم والوسخ وبعد ذلك يدق. ويؤخذ مرسين يابس أخضر اللون وقشر نارنج من كل واحد نصف جزء ويدق أيضاً. ويؤخذ ماء ورد ويحلّ فيه سكر وعسل ويعقد جلاباً قوياً. يجعل فيه لاذن عنبري وعنبر معجون وزعفران. وتخلط الحوائج فيه ويحرك إلى أن تحتلط أجزاءه. ويشال في طبق ويبسط إلى أن يبرد ويعمل فيه ربع مثقال رباد.

١١٠١ بخور برمكية يصلح أن يتبخّر بها من قعد في الدهاليز ويسوت الراحة وهي مليحة جداً. قسط حلو ومرّ وظفر من كل واحد جزء، مرسين يابس مقصّص ولاذن عنبري يفتل صغاراً أوقيتين<sup>١</sup>، وقشر نارنج يابس وزعفران شعر قشر، ليمون يابس، من كل واحد نصف جزء. يهرس الجميع. ويحلّ عسل نحل بماء ورد وحلّ خمر ويعقد على النار ويلقى فيه لاذن عنبري مقدار جيد وزعفران، إلى أن يصير له قوام جيد. ويجعل فيه الحوائج ويحرك وينشر في الظل إلى أن يشف.

١٢٠١ فتائل ندى عنبر طيب مثلك يجعل فيه فم الزرجون أو زغب السفرجل والخم أجود وتتخذ فتائل. فإذا أريد أن يتبخّر بها شعلت فطفئت<sup>٢</sup> فإنها تدخن دخاناً طيباً. ولقد رأيت يعمل أهليلج فضة<sup>٣</sup> وأكر مصوغة مخزومة<sup>٤</sup> ويترك في الجيب فيبقى الدخان يفوح من جيب الإنسان.

١٣٠١ صفة أقراص عود قاقلي ستة دراهم،<sup>٤</sup> صندل مقاصيري ثلاثة دراهم، عنبر معجون مثقال، عنبر خام نصف مثقال، مسك ربع مثقال، قشر ليمون يابس ربع درهم، قشر

١ أوقيتين ساقطة من س والزيادة من ب. ٢ ص يوقده في النار فإنها تشتعل فإذا اشتعلت تطفئ ويبقى عليها عدسة ماء وتدهن وما دام النار فيها. ٣ ص محوطة. ٤ دراهم ساقطة من س، ب والزيادة من ح. ح: سبعة دراهم.

نارنج مثله، قرفل مثله، بسباسة مثله، زعفران نصف درهم. يدق الجميع خشناً خشونة يسيرة. ويؤخذ ستة دراهم سكر نبات ويضاف إليه عشرة دراهم سكر أبيض مكرر ويعقد جلاباً بماء ورد نصيبي إلى أن يصير له قوام قوي. ويلقى فيه الحوائج ويجعل فيه ربع درهم زباد وينشر في طبق. فإذا برد يفرك بالفهر حتى لا يلتصق بعضه ببعض. ويؤخذ بزر قطنونا يتقع في ماء ورد. فإذا تقع يستخرج لعابه من خرقة ويعجن به الحوائج ويقرص ويجعل على منخل ويحفّف. واحذر أن يكون الجلاب قليل القوام والنار بل يكون القوام كهوام العقيد أو أشد منه.

١٤٠١ أقرص أخرى قشر أترج ونارنج وبكاد وقشر تفاح فحّي وآس. يدق الجميع ناعماً وينخل، من كل واحد وزن درهم وسدس، عود قماري وصندل مقاصيري من كل واحد مثقالين، لاذن عنبري ومصطكي وزعفران شعر وكافور وزغب سرفجل وقسط من كل واحد مثقال، عنبر مثقالين. ويؤخذ سكر نبات يعقد جلاباً بماء ورد وماء خلاف وماء قرفل ويعقد عقداً قوياً كما ذكرنا أولاً. ويلقى فيه الحوائج ويقرص أقرصاً ويجعل على المنخل ويستعمل.

١٥٠١ برمكية عود نصف أوقية، صندل مقاصيري نصف أوقية، قلوب قسط حلو بعد تقعه في ماء ورد يقشر ويحفّف في الظل نصف أوقية، من المسك مثله<sup>٢</sup> ومن الزعفران المصحون سدس أوقية، مصطكي درهم، أظفار قرشية نصف درهم، لاذن رطب درهم، ومن ماء الرمان الخالص مثله، كافور رياحي ربع مثقال. يدق الجميع وينخل. ويحلّ اللاذن على نار لينة بماء ورد مغليّ يجعل بالحوائج المدقوقة ويخلّى حتى تداخله. ثم يؤخذ ماء التفاح الشاميّ البالغ جزء ومن التمام نصف جزء ويعجن به ويخلط. ويسحق الكافور بعد عجنه ويلقى عليه ويخمر ليلة. ويعمل طوابع على أي شكل شئت وينشف في ظهر منخل ويخز به.

١ ص أو قوام الجلاب من سكر النبات. ٢ مثله ساقطة من س والزيادة من ح.

١٦٠١ صفة أخرى عود سنّ أسود ربع أوقية، صندل مقاصيري نصف أوقية، قسط حلو مقشر منقوع في ماء ورد منشّف ربع أوقية، مصطكى ربع درهم، أظفار قرشيّة نصف درهم، زعفران مصحون نصف وربع درهم، لاذن رطب ربع درهم، ماء رمان ربع درهم. يدقّ ويخل ويهجن بماء التفاح وماء النّمام وعسل نحل وزن نصف وربع درهم ويهجن ويحبّ ويجفف.

١٦٠٢ نَدّ مركب للبخور عود هنديّ ربع أوقية، سُكّ مسك ربع مثقال، زعفران نصف مثقال، عنبر دسيم مثقال، مسك نصف مثقال، كافور رباحيّ ربع مثقال، لاذن رطب ربع مثقال. يسمّى الجميع ويهجن بماء التفاح الشاميّ والنّمام والمرزنجوش الرطبات، وماء التفاح ضعف النّمام، عجناً يابساً قوياً، ما خلا العنبر والمسك والكافور. ويخمر يوماً وليلة، ثمّ يقرص العنبر صغاراً ويحجّ له طبق ويلقى فيه. فإذا انحلّ يلقى عليه عسل أبيض منزوع الرغوة ويجعل فيه أيضاً لاذن مع العنبر. فإذا دار العنبر ألقى عليه الحوائج بعد أن يرفع عن النار ويهجن عجناً قوياً جيداً بالغاً. ثمّ يخرج ويجعل على صلابة قد مسحت بماء ورد ويسحق بالفهر الملطوخ بماء الورد سحقاً ناعماً حتى تتداخل أجزاءه. ثمّ يرفع<sup>٢</sup> ويمتدّ على الرخامة ويقطع شوابير على أيّ شكل أردت ويجعل على منخل في هواء لا غبار فيه خمسة عشر يوماً. وإن أردت تغليتها بعنبر فيؤخذ عنبر يذاب في طبق على نار هادئة وتجعل الشوابير فيه وتقلب ظهرهاً لطن. ويعاد إلى المنخل ويترك حتى ينشف ويعشب.

## فصل في الدّمائر

١٨٠١ سنبل أوقية يدقّ ناعماً ويخل. ويدقّ معه قرنفل وبسباسة من كلّ واحد درهم ويحلّ بماء ورد ويبسط في زبدية صينيّ ويختر ثلاثة أفمام يمينيّ وسبعة أفمام عود وخمس دفعات عنبر. وكلّما يختر فمين ثلاثة يقلب ويهجن ويرشّ عليه ماء ورد. كلّما أجدت

١ درهم ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ يرفع وساقطة من س والزيادة من ح.

- بجوره جادت رائحته . وعندما يقرص يعمل فيه ربع درهم زباد . ويعمل أقراصاً على ظهر  
مخل حتى يجف في الظل . ثم يسحق ويضاف إليه عنبر وهو مصحون وزن خمسة  
دراهم ومسك ويرفع في إناء . فإنه طيب .
- ١٩٠١ أخرى حارة سنبل أوقية، بكاش قرنفل ربع أوقية، هال خمسة دراهم، بسباسة  
ثلاثة دراهم . يدق الحوائج ويحل بماء ورد ويختر كما ذكرنا في الصفة المتقدمة . منفعتها  
لبرد الرأس وتقوية الدماغ .
- ٢٠٠١ ذرية باردة صندل مقاصيري يحك في الحجر بماء ورد ويعصر من خرقة حتى لا  
يبقى فيه ماء ورد . ويبسط على زبدية يختر دفعات يعود وعنبر . ويضاف إليه مسك  
وعنبر مثقال، وربع درهم زباد ويستعمل .
- ٢١٠١ ذرية سعدة سعد جزء وعود قاري جزء وصندل مقاصيري جزء . يدق ويخل  
ويجن بماء الورد وينشف في الظل . فإذا نشف يدق ثاني مرة<sup>٢</sup> ويجن بماء الورد وينشف  
ويفعل به ذلك ثلاث مراراً . فإذا ينشف يدق ويجعل معه لكل عشرة دراهم دانق  
كافور ودانق مسك .
- ٢٢٠١ ذرية ترنج سليخة عشرة دراهم، أشنة مثقال، صندل مثقالين، قشر الأترج الرقيق  
الأعلى . تدق الحوائج ناعماً . ويدق مع قشر الأترج حتى تختلط أجزاءه . ويجن بماء  
الورد ويختر بقسط وعود من كل واحد سبعة أفهام . وينشف ويدق ناعماً ويستعمل .
- ٢٣٠١ ذرية وردية زرّ ورد خمسة عشر درهماً، عود قاري مثقال، صندل ثلاثة دراهم،  
قائلة درهم . يدق الجميع ويخل ويجن بماء الورد ويختر بقسط وظفر وصندل خمس

١ ثلاثة دراهم ساقطة من س والزيادة من ح . ٢ س: ثاني يوم مرة والصواب من ح .



مرات وبعد ذلك يجزّ بعود ستّ سبع مرار وبين كلّ تجخيرتين أو ثلاث يعجن . ويوسط في زبدية كالأول وينشّف ويسحق ويستعمل .

٢٤٠١ ذرية سنبل وتنبل وكباش قرفل وجوز طيب وورق رند وهال وبساسة وزرّ ورد مرّى منزوع الأقماع وقسطان حلو ومرّ، شيبة عجور، أجزاء سواء، وتدقّ وتخلّ ناعماً. وينقع بزّر قطونا بماء ورد ويستخرج لعابه من خرقة وتعجن به الحوائج ويعمل أقراصاً كباراً ويلصق في قدر فخّار جديد. ثمّ يؤخذ سكر نبات وعود قماريّ وصندل وظفر مسلوقة متّى من الشحم ولاذن عنبريّ وقسط حلو وقسط مرّ وقشور نارنج ومرسين يابس مقصّص بالمقصّ وبزر ومصطكى وزعفران شعر . يهرس ويجعل في قدر قدرة ثانية ولكن الحوائج أجزاء سواء، ويجعل القدر الذي فيها القرص على رأسها مكبوبة . ويطين الفمين بطين بحيث لا يخرج منه بخار ولا رائحة . وتجعل القدر التي فيها الجوز على نار ليّنة ليلة كاملة ونهاراً كاملاً وإياك أن تكون النار قويّة تحرق الجوز بل نار ليّنة ليدخن . فإذا احترق الجوز تفقّ القدر وتستخرج القرص وتنشّف في الظلّ وتصحن ناعماً ويجعل فيه العنبر والعود المصحون وقليل مسك وقليل زياد .

٢٥٠١ دواء للعرق الذي لا نظير له توتيا مراربيّ مائة درهم، فومة بنفسج خمسة عشر درهماً، شيبة عجوز سبعة دراهم . تنقع الشيبة في ماء ورد يوماً وتعصر وتدقّ إلى أن تنهري . ويجعل الجميع في هاون ويقلب عليه ماء ورد الذي تقع فيه الشيبة، وإن احتاج إلى زيادة فمن غيره . ويربّب إلى أن ينشف ويقلب عليه ماء ورد ويربّب خمس دفعات . يفعل به كما ذكرنا . فإذا تهياً كما ذكرنا يرفع في إناء زجاج<sup>٣</sup> حتى يجفّف بحيث يلتصق في زبدية صينيّ . ويجزّ بعود عشرة أقدام ويجزّ بعده بعنبر، وبين كلّ تجخيرتين يعجن ، يلتصق كما ذكرنا ، ويرشّ عليه ماء ورد . فإذا أخذ حده من الجوز يصحن حتى يبقى مثل الهباء ويستعمل .<sup>٤</sup>

١ هكذا . ٢ ص: بحيث، والصواب من ت. ٣ زجاج ساقطة من س والزيادة من ح. ٤ ص فإنه يقطع الصنان ويطيّب الرائحة وأجود ما يعجل هذا الصنف وبه يستغنى عن ذكر غيره.

## فصل في الأدهان العطرة

٢٦٠١ دهن لوز معلوف بورد ويختر له قطن ويقلب عليه دهن ورد. وصفة تخيرة القطن  
يؤخذ غزل رقيق. ينفش ويدهن إناء صيني ويلصق فيه ويختر بعود وعنبر ستة سبعة  
أفام. وتقلب عليه الدهن ويذر عليه عنبر ومسك ويستعمل.

٢٧٠١ دهن مختر يعرف بدهن الزفر ينفع الأرياح الباردة والنفخ والأورام البلغمية والزكام  
والأورام في الأصابع ويقطع رائحة الزفر، ولا يعرفه إلا قليل يؤخذ جوز طيب وهال  
وبسباسة هندية وقرنفل وسنبل وورق رند وكاش قرنفل، من كل واحد جزء. ثم  
يؤخذ زرّ ورد مربّي منزوع الأقماع كذا جزءين، شبة عجز مثله. يدق الجميع ويخل  
في خاتونية ويجاد سحقه ويخلط معه عنبر وصندل مقاصيري مصحون ويخلط الجميع  
ويصحن وهذا هو الذرور. ثم يؤخذ عود ثلاثة أجزاء، سكر نبات جزين، قسط حلو  
وقسط مرّ وصندل مقاصيري، من كل واحد جزء، وظفر متقوع في حناء مجبولة بماء  
ليلة. ثم يصبح يسلق. وينظف جزء لاذن عنبري يفتل صغاراً جزء ونصف، آس  
يابس يقصّ بمقصّ جزء، زعفران شعر جزء. يهرس في الهاون، وهذا هو البخور. ثم  
يؤخذ غزل قطن ينفش رقيقاً. وتدهن زبدية كبيرة بشيرج طري، ويلصق القطن فيه،  
ويخلّى قعرها لا يلصق فيه قطن أصلاً فإنه يحترق. ويجعل في طبق جمرتين أو ثلاث  
ناراً ويجعل عليه من البخور شيء جيد وتكبّ الزبدية الملتصق فيها القطن وتختر فإذا  
فرغ ذلك الدخان يختر دفعة ثانية. ثم تقلب القطنه وتلصق كما ذكرنا مثل ما كانت  
أولاً. ويرش عليه قليل شيرج خفيف وتختر سبعة أفام وبعد ذلك بعنبر. فإذا  
اصفرت القطنه يذر عليها الذرور المذكور أولاً ذراً جيداً ويلقى في شيرج طري غمره  
وزيادة. ولو كان دهن بان كان أبلغ. ° ويختر الوعاء من البخور ومعه عنبر. ويجعل

١ والأورام ساقطة من س والزيادة من ظ. ٢ ص: ينفع الأرياح الباردة والنبخ ولكل مرض بلغني فباردة وينفع الإنسان  
إذا كان في يده ورم من برد ويستى بين الحب كما الزكام ويقطع رائحة الزفر من أكيد ورائحة الهك وهو من الروائح العطرة  
الطيبة ولا يعرفه أحد. ٣ س: يقرض والصواب من ت. ٤ وثلاث ساقطة من س والزيادة من ح والصواب من ظ.  
٥ ص وإن كان عوض الشيرج زيت كان أبلغ وأنفع وأذكى رائحة.

القطن والشيرج فيه ويمسك رأسه بمسك وزباد على قدر الإمكان ويستعمل . ويعمل في القطن أيضاً شبيبة عجوز غير مسحوة وورق ورد مع الذرور .

٢٨٠١ دهن معي ينفع الأرياح الباردة البلغمية وبرد الرأس ووجع الظهر سنبل وتنبل وكباش قرفل وورق رند جوز طيب، بسباسة، هال، شبيبة عجوز ودهن ورد<sup>١</sup> وورق ورد وقسطين حلو ومر، زعفران شعر . يدق الجميع وينخل . ويلعب بزرقطونا بماء قرفل وماء ورد . يؤخذ لعابه ويعجن به قطعة واحدة، قطعة مستديرة، ويجعل في سفلى جرة مدهونة ويقلب عليه زيت ملء الجرة . ثم يؤخذ قسطان حلو ومر ولاذن وصندل ومصطكى وورق مرسين وقشر نارنج وزعفران شعر وعود وسندروس وقشار الكندر . ويجعل الجميع في جرة صغيرة . يدخل رأسها في رأس الجرة الكبيرة، ثم يسد رأسها بباقة آس وباقة ريحان<sup>٢</sup> بحيث يمنع أن ينزل البخور منه . ثم يقلب رأسها في رأس الجرة<sup>٣</sup> بحيث لا يلحقه الزيت، ويطين بطين . ثم تحفر حفيرة وتدفع الجرة في الحفيرة إلى قعر النعارة ويطم بالتراب حولها وعلى قعر الجرة ويترك منه قليل وتوقد عليه نار يومين وليلتين، نار جيدة . فإذا احترق البخور والمرسين والريحان، تخرج الحوائج التي في قعر الجرة تجب وتستعمل . وإذا سد رأس الجرة يسدها قويا حتى إذا احترق لا يقع في الزيت يفسده .

٢٩٠١ صفة استخراج دهن البان وقليل من يحسن عمله<sup>٤</sup> يؤخذ حب البان يقشر ويطحن في أرحية كأرحية البزر يعرفونها في الشام بالجلال . فإذا طحن يجعل في قدر نحاس كبيرة تسع عشر كالج بكيلجة الشام . فإذا لم توجد رحي فيدق في هون أو في الجرن حتى يلعب في دهنه . ويوضع منه في القدر ما يملأها إلى ثلثها ويصب عليه من الماء ما يغمره وزيادة أربع أصابع مفتوحة . ويوقد تحته بالحطب الجزل الغليظ حتى يغلي

١ دهن ورد ساقطة من س والزيادة من ظ . ٢ س: وباقة ساقطة من س والزيادة من ظ . ٣ في رأس الجرة ساقطة من س والزيادة من ظ . ٤ س: يمزك والصواب من ظ . ٥ قعر ساقطة من س والزيادة من ظ . ٦ وقليل من يحسن عمله ساقطة من س والزيادة من ظ .

ويطبخ نصف يوم وكلما نقص الماء يزداد حتى إذا كان الظهر يقطع عنه الوقود ويترك حتى يبرد وتتطفي ناره. ثم يلتقط ما يطلع فوقه من الدهن في آنية حتى لا يبقى من الدهن شيء. ثم يرمى الثفل والقشور بما فيه من الماء. ويجعل الدهن في إناء حتى يجلس ويرفع رائحته. فإذا أردت طبخه بالأفواه وفيه تظهر الصنعة.

٣٠٠١ فقد ذكر أحمد بن يعقوب مولى ولد العباس إنه يجعل دهن البان المذكور في قدر برام كبيرة ويطبخ بمثله من الماء الصافي حتى ينشف الماء. ويفعل به كذلك ثلاث مرات، ثم يطبخ بماء الورد والصندل الأصفر المقاصيري مدقوقاً منخولاً حتى ينشف الماء. ثم يطبخ بماء الورد والعود الهندي يومين. ثم يطبخ بالمسك الجيد المسحوق المحلول بماء الورد يوماً وينزل ويصنق ويؤخذ رائحته. ثم يجعل فيه المسك التبتى المحلول في ماء الورد ويطبخ حتى ينشف. فهذا هو دهن البان العال وهو يدخل في الغالية.

٣١٠١ وأما البان المطبوخ بالأفواه فلا يصلح لعمل الغالية فإن رائحة الأفواه تغلب رائحة المسك والعنبر. وصفته قرفة وقرنفل وهرنوة وسنبل وبسباسة. يدق الجميع ويجعل في إناء كبير ويصب عليه ماء حار يومين وليلتين. ويغلي غلوات بعد نضجه ويصنق ويجعل في دهن البان. ويغلي الدهن حتى يذهب الماء بنار هادئة يومين وليلتين. فإذا ينشف الماء يؤخذ صندل مقاصيري يتقع في ماء ورد ويغلي حتى تخرج خاصيته. ويصنق ويجعل على دهن البان ويغلي حتى يذهب الماء ويبقى الدهن. ثم يؤخذ عود سن هندي يدق ويغلي مع الدهن بماء ورد حتى يذهب ماء الورد ويبقى الدهن وحده ويرفع.

٣٢٠١ صفة ثانية لدهن البان المطيب<sup>٢</sup> لكل عشرة أمان من الدهن من من السليخة الحمراء قضباناً دقاقاً. يغلي لها ماء حار فوق غمرها ويكمر الإناء حتى لا يخرج من بخاره شيء ويبقى يوماً وليلة. ثم بعد ذلك يغلي على نار جيدة ويصنق ماؤه على دهن البان ويغلي الدهن حتى يذهب الماء. ثم يؤخذ نصف ربيع سليخة حمراء تقاحية منسوفة

١ س: في والصواب من ت. ٢ المطيب ساقطة من س والزيادة من ح.

وتتقع في ماء حار يوماً وليلة. ويصقَى ويغلى على الدهن المطبوخ بالسليخة ويغليه حتى ينشف الماء. ثم يؤخذ قرفة وقرنفل نصف وربع من وتهشم. ثم تعلق عشرة أمان ماء ويصبه عليها ويكره ويتركه يومين وليتين. ثم يغلى غلوة واحدة ويصقَى على دهن البان ويطلع نصف يوم حتى ينشف الماء ويبقى الدهن. ثم يؤخذ ربع من قرنفل رضته هشيماً واغلي من الماء عشرة أمان وصبه عليه حاراً واكره يومين وليتين. ثم صفيه على دهن البان واغله حتى ينشف الماء ويبقى الدهن. ثم تؤخذ البسباسة الحمراء أربعة أمان. ينقعها بماء حار يوماً وليلة ثم يصقَى ماؤها على الدهن ويطلع حتى ينشف الماء ويبقى الدهن. ثم تاخذ زرر ورتد وتصب عليه عشرة أمان ماء حاراً ويكره يومين. ثم يصفيه على الدهن ثم يغليه حتى ينشف. ثم ياخذ من السنبل العصافيري المتقى من زغبه والشظا<sup>١</sup> والأصول والتراب نصف من. يلقي عليه عشرة أمان ماء ويغلي ويكرمع الدهن يومين ويغليه كما ذكر. ثم يؤخذ صندل أصفر مقاصيري يخرط على نطع نصف من<sup>٢</sup> فاجعله في إناء واغلي له عشرة أمان ماء والقه عليه واكره يومين وليتين. ثم اغله وصفه على الدهن واغله حتى يذهب الماء. ثم يؤخذ من العود الأسود ربع من ينقع في ماء مغلي ثلاثة أيام ثم يغلي ويصقَى على الدهن. ثم اقلب على العود ماء ثانياً واغله غلياً كثيراً وصفه على الدهن أيضاً واطحجه حتى يذهب الماء. ثم تاخذ نصف مثقال مسك تبتي ويسحق له أربع مثاقيل سك مسك<sup>٣</sup> ويخل الجميع بحريرة. واجنه بماء ورد ذكي وحله بماء الورد مثل الحسو وصبه على الدهن في قدر جديدة برام على نار فم هادئة. ويحرك بقصبة فارسي دائماً وهو يغلي حتى ينشف ماء الورد. وعلامة جفافه أن يتعلق السك والمسك برأس القصبة مثل الغالية. فنزله عن النار وبرده واجعل رائقه في قوارير واستعمله. وإن شئت تخفيف الكلفة فاجمع الحواجج أو ما شئت منها جملة في المياه واغله وصبه على الدهن واغله حتى ينشف الماء ويكون بعد الدق والرض لما يدق ويرض.

١ هكذا ولعل الصواب شظي. ٢ س: نصف من أوقية (أوقية مشطوبة). ح نصف من أوقية. ت نظيف من أوقية.

٣ س: سك ومسك. ٤ س: صفه. ٥ يدق وساقطة من س والزائدة من ح.

## الباب الثاني في الأشربة

١.٢ سُويَّةٌ يَمِينَةٌ سكرٌ أبيضٌ يعقد جلاباً رقيقاً أرق ما يمكن. ويؤخذ دقيق مثلث تطبخ عصيدة بلا ملح قوية وتبرد وتجعل في طشت وتضرب باليد. ويقلب عليه مغرفة جلاب ولا يقلب عليه الجلاب دفعة بل مغرفة بعد مغرفة. وكلما زاد ضربها جادت رغوتها إلى أن تصير قوام الحريرة الشديدة. ويقلب عليها فقاع خرجي منفوس وفي مصر يقبلون عليه أقسما. فإذا امتزق يجعل في وعاء ضاري مثل أن يكون أثر دبس أو أثر عسل. ويجعل فيها سذاب كثير يربط جرراً وكذلك ننع وأطراف طيب وماء ورد ومسك وأكثر أطراف الطيب. ويجعل في مكان دافئ ويغطي بغطاء منسركير فإنها تبقى جميعها رغوّة. فإذا شربت ينفض فيها فقاع ثاني ويشرب. وما ترك العيار إلا أن جميع هذه الأشياء تعرف بالذوق في الحلاوة والسهولة والحرارة. فإذا طلعت تبخر له<sup>٢</sup> بعود وعنبر أو حُقْ يميني وتجعل فيه ويستعمل.

٢.٢ نوع آخر الصفة كما ذكر ويزاد في ذلك أرز<sup>٣</sup>. يسلق<sup>٣</sup> ويرمي به فإنه يصير نوعاً آخر وتحتسى السوية ويؤكل الأرز. ومنهم من يطبخها بدقيق الأرز، والمثلث أجود. وكلما ضربت زادت رغوتها.

٣.٢ صفة شش يميني يؤخذ دقيق يطبخ عصيدة شديدة وينفض فيها فقاع خرجي ويحلى بعسل نحل أو سكر ويعمل فيها قشور نارنج طري ونعنع وسذاب وأطراف الطيب وخميرة الفقاع الخاص ويدفاً. ويجعل في تبن أو بيت دافئ إلى أن يطالع ويشرب.

١ ص: زادت. ٢ ص: إناء زجاج. ٣ ص: صلق.

- ٤٠٢ \* نوع آخر منه قدحين أرز ونصف قدح دقيق حواري يطبخ بالماء حتى يتهرأ الأرز. ويصق من غربال دقيق ويضاف إليه من السكر والعسل النحل ما يحلو به طعمه ويلقى فيه قطعة خمير عجين ويفرغ فيه خمس كيزان فقاع ومسك وماء ورد. ويجعل في جرة جديدة أو ضارية من أثره. ويسد بورق نارنج ويدفن في تبن نصف نهار ويستعمل.
- ٥٠٢ صفة حب رمان ينفع الغثيان<sup>١</sup> والقيء ويهضم الطعام ينفع حب رمان جزين بماء نيلوفر وماء لسان ثور وماء ورد. يجعل فيه نعنغ وسذاب ويعصر عليه ليمون أخضر ويحلى بسكر. فإنه أطيب من الفقاع وهو يضعف الجماع والمعدة.
- ٦٠٢ صفة سكر وليمون السكر الأبيض وماء نيلوفر وأطراف طيب وماء لسان ثور يعرك فيه سذاب ونعنغ ويرش عليه ماء ورد وماء ليمون طري. وتختره قارورة بعنبر ويقلب فيه. وهو<sup>٢</sup> أنفع من الفقاع.
- ٧٠٢ المشمش اللوزي ممش لوزي يغسل ويقلب عليه ماء نيلوفر وماء لسان وقليل ماء ورد ويعصر عليه ماء رمان حامض. ويرمى فيه نعنغ ويحلى بسكر ويحلى حتى ينتقع المشمش. فإنه نهاية في طيبه وحسنه ومنفعته.
- ٨٠٢ ممش<sup>٣</sup> لوزي آخر يتقل به ماء ورد ومسك يحل فيه سكر وقليل ماء وينقع المشمش فيه بحيث لا ينهري. ثم يؤخذ المشمش يجفف دفعة ثانية في مكان نظيف. فإن التقل به من أطيب ما يكون وأحسنه.

١ ص: إلا أن النيلوفر يرخي المعدة ويضر بالجماع وهي تنفع الأمزجة الحارة. ٢ وهو ساقطة من س والزيادة من ح. ص  
فإنه أطيب. ٣ ص: ممش يابس مطيب.

٩٠٢ حَبَّ رُمَان حَبِّ رَمَان جزين يدق ناعماً ويجعل جزء سكر أبيض وورق نعنع ويحلى بسكر في الدق. يرش عليه ماء ورد ويدق ويختر بعنبر قمين ثلاثة ويستعمل.

١٠٠٢ نَارَنْجٌ يخرج شَعِيرَه وَيَطْبَخُ مثل شراب الحماض فهو بليغ<sup>١</sup>.

١١٠٢ دَوَاءٌ قُرْفٌ<sup>٢</sup> يؤخذ ماء ليمون وماء رمان حامض طري وماء ورد بلدي وماء حصرم وتمر هندي منقوع<sup>٣</sup> ممرس مصفى وخل خمر وحب رمان أيضاً مدقوق مستخرج<sup>٤</sup>. يجعل فيه سكر ويعقد على النار. ويحرك باقتي نعنع ويعمل فيها قطع سفرجل وأطراف طيب. ويؤخذ ليمون أخضر يشقق أربع فلق ويحشى فلفل وأطراف طيب ويرمى في الشراب بعد سلقه ناحية وعصره من مائه الذي سلق فيه حتى نضج. ويعقد حتى يبقى له قوام اللاعوقات ويرمى فيه قطع عود. وكلما ذبلت باقة نعنع يجدد له باقة أخرى فإنه نهاية<sup>٥</sup>.

١٢٠٢ الأترنج يقشر الأترنج فيؤخذ حمضه شَعِيرًا صحاحاً ويدزر عليه سكر ويعصر عليه ماء نارنج وماء لسان ثور وماء نيلوفر<sup>٦</sup> وماء ورد وماء خلاف<sup>٧</sup>.

١٣٠٢ نوع آخر على هذه الصفة ويزاد فيه سذاب وقليل من أطراف الطيب فإنه ملبغ وكذلك يعمل بالكباد

١٤٠٢ صفة أقسما وعاء ضاري مستعمل يجعل فيه لباب كجاج أبيض ويقلب عليه ماء حار وشيء من خميرة الفقع الخاص من العشاء ويترك إلى باكر. يحرك الماء تحريكاً برفق ويصق بحيث لا يمرس الخبز ولا يمس أصلاً ويؤخذ رائقه ويصق في راوق ربيع. ويحلى بسكر ويعمل فيه سذاب ونعنع وأطراف طيب<sup>٨</sup> وهي زنجبيل وهال ويسير

١ ص: فإنه بالغ في الحسن وينفع من السوداء ويقمع الصفراء وما يعالج في دمشق ورأيت في مصر من طرفاء الأطناء. ٢ ص: لاعوق. ٣ ص: من ليفه. ٤ ص: أجزاء سواء. ٥ ص: ومنهم من يعالج فيه زبيب أسود مدقوق مصفى بخل. ٦ ص: وتلج. ٧ ص: حمض أترنج يخرط على هذه الصفة سذاب وأطراف طيب قليل الكباد يعالج كذلك. ٨ ص: المختصة بالأقسما.



من قرفل حسب وما عداها<sup>١</sup> من أطراف الطيب يسوده. ويجعل فيه ماء ورد ويرمى  
الخبز من الوعاء ويرد إليه الأقسما ويترك حتى يطعم ويستعمل. ومن يكن في موضع لا  
يوجد فيه خبز يعمل فيه بقسماط مقدوق<sup>٢</sup> أو تطبخ حريرة بدقيق ويستعمل فيه.

١٥٠٢ صفة سَفْرَجَلٍ مَطْبُوحٍ بِسُكَّرٍ يؤخذ السفرجل القسبي يشقق ويزال لبه ويسلق في  
ماء. ويعقد الماء جلاباً رقيقاً ويرمى فيه السفرجل ولا يزال يطبخ على نار هادئة حتى  
يحمّر الجلاب ويصير كأنه عقيق ويغلط قوامه وينضج السفرجل ويحسن<sup>٣</sup>. فكلما نضج  
منه شيء يشال حتى إذا قرب من النزول عن النار يلقى فيه. ومتى عملت سفرجلاً  
قسبي وبرزي فإن البرزي ينهرى ويتلف. وإن أردت أن تحمضه بماء ليمون أخضر  
طري افعل. وإن دقت من السفرجل وأخذت ماء مروقاً وجعلته في الجلاب فإنه  
بلغ. واجعل فيه عند النزول ماء ورد ومسك وعنبر خام وعود قاقلي.

١: ص: ما عدا هذه الثلاثة. ٢: كذا. ٣: ص: يحتر.

## الباب الثالث في المياه وصنعها وكيفية العمل بها والخل واستقطاره وهو أنواع

١.٣ الأول ماء الحصرم يؤخذ الحصرم الخبيث من العراميش ويعصر في معصرة. فإن لم تجد معصرة فتدق بحجر في قصعة خشب ويعصر باليد حتى لا يبقى في القشر منه شيء. ثم يقلب في قدر مبيض جديد ويترك ليلة حتى يركد. ويرفع رائته في قدر ويجعل على نار قوية ويغلي. فإن بقي عنده ماء حصرم فكأما نقصت القدر يزداد منه حتى لا يبقى عنده منه شيء. ولا يزال يغليه حتى ينقص النصف ويصير لونه أحمر كالغائب.<sup>٢</sup> فعند ذلك يجعل فيه قطع من دار صيني ويحرك بسبع باقات ننعج بكار ساعة بعد ساعة. وكأما تلفت باقة بحركة بأخرى. ويرفع القدر ويترك حتى يرسب ويصفى. فإذا برد وركد الوسخ يرفع الرائق منه في زجاج ويملا منه ويختم بشيرج. وإن خلى الإناء ناقصاً فيسد. ولا بد من ختمه بشيرج أو زيت لكن الزيت يرنخ والمشيرج أجود. ولقد بقي ماء<sup>٣</sup> الحصرم عندي ست سنين وما يغير إلا في أحمت طبخه.

٢.٣ النوع الثاني ماء حصرم شمسي يعصر الحصرم في إناء ويصفى ويجعل في إناء زجاج ويجعل في الشمس إلى أن ينقص ويستعمل. وما هو طيب لكن ذكرته ليعرف.

٣.٣ النوع الثالث ماء ليمون للشراب يعصر الليمون بعد أن يغسل باليد على قطع من سكر. ويرفع في إناء زجاج. ويستعمل في الأشربة عند الحاجة.

١ كذا. ٢ ص: كالعقيق. ٣ ص: بماء.

- ٤.٣ النوع الرابع في النارنج وهو من الغريب الغامض عن الناس يجعل في إناء زجاج قليل ملح ويؤخذ النارنج يقشره إنسان ويعصره آخر والذي يقشره لا يعصره إنّه يجيء مرّاً. فإذا عصر يترك حتى يرسب. ويأخذ رائقه يجعل فيه عروق من سذاب ويرفعه في الشمس. فإنّه يملح نهاية ما يعرفه أحد.<sup>١</sup>
- ٥.٣ النوع الخامس في صفة تذييل النارنج يصفّ النارنج في مكان هاوي عالي كلّ نارنجة وحدها منفردة ويترك أسبوعاً ويعصر كما تقدّم
- ٦.٣ ماء السماق يؤخذ السماق يدق ويؤخذ زهرته ينقع في ماء يسير. ثمّ يستحلب من خرقة ويصنّى ويستعمل الماء لما تريد منه.
- ٧.٣ صفة خلّ أبيض نعنح يجعل في الحلّ ويحشى الأنيق ويقطر منه بنار لطيفة. يجيء خلّ أبيض مننع.
- ٨.٣ صفة أخرى<sup>٢</sup> يعجن الحلّ بخالة ويحشى في الآنيق ويستقطر.

١ س: فإنّه نهاية والزيادة من ح. ٢ ص: يؤخذ عنب أبيض يخلّل.

## الباب الرابع في صفة سلي الآلية هو أنواع

١٠٤ الأول تؤخذ الآلية تقطع صغاراً ويجعل على النار. ويجعل عليها مغرقي ماء أو ثلاث مغارف ويطبخ حتى يذوب بعضها. يجعل فيه قطع سفرجل وقطع تفاح فحجي وكف كزبرة يابسة وحلقة شبت وبصلة مقشورة ولا تزال على نار هادئة حتى لا يبق في الآلية ظاهرة. ويجعل فيه قطع من دار صيني وملح. وعندما ينتهي وتحمز الآلية يجعل فيه مصطكي، ولا تجعل فيه المصطكي قبل أن يخرج جميع دهنه فإنها تمنع الدهن من الخروج وتمسكه. فإذا استوى يصق بمصفاة ويترك حتى يبرد ويرفع في إناء. وإذا أردته أصفر اللون مثل السمن<sup>١</sup> دق الورس ناعماً واغله<sup>٢</sup> واجعله بعد نخله في الدهن قبل أن يحمر فإنه يصفر لونه ويطيب طعمه. وإياك أن يبق في الدهن من الماء شيء.

٢٠٤ النوع الثاني دهن آية أحمر يؤخذ دهن آية مسلية ويجعل فيه عرق الحلاوة الذي يقال له الصنخة<sup>٣</sup> ويستعمل.

٣٠٤ النوع الثالث دهن آية خضراء يؤخذ دهن الآلية مسلية ويجعل فيه من السلق المقطوع من مائه وسيدكر في هريسة الفستق. ويغلى ويصق فإنه ينحصر<sup>٤</sup>.

~

٤٠٤ ولما تكرر ذكر أطراف الطيب في الكتاب تعين تفصيلها وهي سنبل وتنبل وورق رند<sup>٥</sup> وجوز طيب وبسباسة وهال وكباش قرنفل زرّ ورد لسان عصفور دار فلفل زنجبيل والفلفل يكون مدقوقاً ناحية.

١ ص: الشمس. ٢ واغله ساقطة من س والزيادة من ب. ٣ ح: السمقة ولعلها الصواب. ٤ ص: وهذا أكله بعل على وجه العصائد والتطاميج وغيرها إذا أريد تزيينه. ٥ ص: زرّ راوند.

## الباب الخامس في أنواع الدجاج المحلى والممتزج وما يجري مجراها

- ١.٥ النوع الأول المشويّ يؤخذ الدجاج قبل أن يذبح فيكذّكذاً قوياً بحيث لا يقدر أن يطير ولا يمشي<sup>١</sup> من التعب. فعند ذلك يذبح ويشوى فإنّ لهه يبيء أنعم من لحم الدجاج الدراج.
- ٢.٥ نوع ثاني دجاج مستمن يجعل في سيخ ويحفر في حائط صورة طاقة ويجعل فيها نار فحم قوية. ويؤخذ لباب خبز منزل من غربال يجعل في مقلّي أو في طبق تحت الدجاجة من غير نار ويشوى على النار وهي في الطاقة على جنب العرض والدهن يسقط على اللباب<sup>٢</sup>. فإذا اشتوى الدجاج يجعل في اللباب سكر وقلب فستق وماء ورد ويحشى به<sup>٣</sup> الدجاج. ويدهن بدهن الدجاج عند الشّيء وبماء ورد وشيرج مضروب والمقلّي أو الطبق تحته وملح وكل ساعة يضربه بريشة من ماء الورد والشيرج.
- ٣.٥ نوع ثالث<sup>٤</sup> يؤخذ دجاج. يشوى إلى أن ينضج.. يجعل عليه خلّ خمر وكراويا مدقوقة حسب ونعنع وثوم مدقوق ويغلى غلوتين ثلاثة فإنه يبيء طيباً.
- ٤.٥ نوع رابع<sup>٥</sup> يدلى الدجاج في التور مثل المشويّ ويدهن بزعفران ويهمل تحته أرزّ ولبن حليب جذابة فإنه طيب.

١ ص: أن يهض. ٢ على ... اللباب في ص فقط. ٣ س: فيه. ٤ ص: دجاج محمص مطيب. ٥ ص: شوي الدجاج.

- ٥٥ نوع خامس يسلق الدجاج نصف نضاجها بماء ظاهر<sup>١</sup> الملح ويحشى ويدهن بشيرج دهناً جيداً. ويجعل بين رغيفي عجين ويفتح في رأسها طاقة على وسع الإصبعين. ويودع الفرن ويتعاهد النظر إليها من تلك الطاق ليعلم نضاجها ويامس لحما منها فإذا نضجت ترفع.

### فصل في المُطَيَّب وهو أنواع

- ٦٥ الأول يؤخذ لباب كجاج أبيض منزل من غربال ويؤخذ بقدونس ثلاثة أجزاء ونعنع جزء ونصف جزء سذاب. ويخرط الجميع خرطاً ناعماً ويعرك فيه اللباب حتى يذبل البقل. ويجعل عليهم قليل قلب فستق محمص مهرش في الهون وكبرة يابسة وكراويا وصعتر وأطراف طيب وفلفل وملح ودار صيني مدقوق وقليل زيت ومن حُرَاقَة الشيرج. ويعجن بماء ليمون إلى أن يرضي حمضه. ثم يسلق له دجاج ويطن ناعماً<sup>٢</sup> ويحشيه من هذا الذي ذكرناه ويلطخ به على صدره وأجنحته وبين أوراكه. فإذا أخذ حده يذيب الباقي بمرقة الدجاج وبماء ليمون بحيث أنه إذا غمس فيه الخبز يرتفع منه شيء ويجعل في زبدية. ولا يكون اللباب إلا قليل. والفستق كلما كثر جاد.

- ٧٥ نوع ثاني يعمل كما ذكرنا ويزاد سكر.

- ٨٥ نوع ثالث<sup>٣</sup> يزداد سكر وطحينة وخل وقليل ماء ليمون وثوم كما ذكرنا ويكون الخل أقل من ماء الليمون. فإنه طيب من الجياد.

- ٩٥ نوع رابع<sup>٤</sup> تعمل كما ذكرنا وتزيده مرقة ويغلى على النار وفيه الدجاج. وهذا النوع لبابه أكثر من الباقي.

١ ح: طاهر. ٢ ص: ناضجاً. ٣ ص: دجاج مطيب بمرج. ٤ ص: نوع آخر بمرج.

١٠٠٥ نوع خامس ماء ليمون وبقدونس مخروط ونعنع وسذاب وقلب فستق ولفل وكبرة يابسة وكراويا وملح وسكر<sup>١</sup> يعمل فيه الدجاج والفراريج وهذا النوع لا يكون فيه خبز. وجميع هذه المطيبات إذا أخذ كبود الدجاج وقوانصه وسلق وقطع قطعاً صغاراً وجعل في المطيب<sup>٢</sup> في جوف الدجاجة لا على ظهرها فهو مليح<sup>٣</sup>.

١١٠٥ نوع سادس يؤخذ ماء ليمون يخرط فيه بقدونس ونعنع ويسير من سذاب بحيث يكون مائعاً ويعمل فيه فلفل وكبرة يابسة<sup>٤</sup> وكراويا وأطراف طيب ودار صيني مدقوق. ويطنج الدجاج ويعمل في المطيب سخناً ويجعل في الزبدية وتقلب المرقة عليه يسيرة المقدار.

١٢٠٥ نوع آخر مثله عوض ماء الليمون ماء الحصرم.

١٣٠٥ نوع مثله عوض ماء الحصرم ماء التارنج.

١٤٠٥ نوع آخر مثله يكون الخلّ وماء ليمون وسكر، وماء الليمون أكثر من الخلّ. والبقل والأبزار سياقته.

١٥٠٥ نوع سابع يدق سماق وتؤخذ زهرته والباقي يعصر عليه ماء ليمون أخضر، أو عتيق إن عدم الأخضر، ويتقع ساعة ثم يستخرج من خرقة. ثم يؤخذ جوز محمص ويدق ناعماً، والبندق أجود، وقلب فستق محمص مهترش. ويؤخذ بقدونس يخرط ونعنع وسذاب وكبرة يابسة وكراويا وصعتر كثير وأطراف طيب وثوم ودار صيني ولباب خبز كاج منزّل من غربال. يتبل بأطراف<sup>٥</sup> الطيب والبقدونس مع اللباب حتى يذبل.

١ وملح وسكر ساقطة من س والزيادة من ب. ٢ أخذ... المطيب في ب فقط. ٣ ويعمل فيه الدجاج والفراريج وهذا النوع لا يكون فيه خبز. وجميع... مليح ساقطة من س والزيادة من ب. ٤ نوع سادس. يؤخذ... يابسة ساقطة من س والزيادة من ب. ٥ س: يفتل أطراف.

ويرمى فيه زهر السماق المدقوق والماء الذي فيه السماق. وإن كان حامضاً أو يحتاج إلى مرقة<sup>١</sup> يمزج من مرقة اللحم. وتزاد طحينة، وكلما كثرت الطحينة كثرت دسمة وأشرق لونه، وزيت طيب وحرارة شيرج. ويقطع ليمون مالح صغاراً ويجعل الدجاج فيه كما عمل بالمرزوح. ومن أراد تحليته بسكر يحلّه. ولا يكثر فيه من زهر السماق فإنه يبيء كمد اللون. ويعمل على وجهه فستق وإن خلط به الفستق فهو أجود وأطيب.

- ١٦.٥ جُودَابَةٌ تَبَّالَةٌ يسلق الدجاج نصف سلقه ويسقى بدهنه ومرقه لباب برّ خالص في طاجن ثم يصبغ بزعفران ويفسخ عليه. فإن أريد حامضاً أصلح بحب رمان أو بماء ليمون أو بقطر سماق أو ماء سماق. ويترك في الفرن مكبواً عليه غطاءً أو مكشوفاً<sup>٢</sup>. فإنه يخرج مليحاً.

~

- ١٧.٥ دجاج مدققة<sup>٣</sup> تعمل ككب بقدر البندق من<sup>٣</sup> صدور الدجاج والخراف الرضيع ويصلح بما يجب من الأبايزر. ثم يسلق ويقلى بدهن ألية ويلقى عليها غسل نخل وسكر وفستق كثير مسلوق مهرش وأطراف الطيب وزعفران وماء ليمون بقدر الحاجة ويعمل فيها من المرق قدر الحاجة ويطبخ ويلقى فيه عود نعنغ ويرش عليه ماء ورد ويهدأ<sup>٤</sup> ويرفع.

١ س: مرقة. ٢ غطاءً أو مكشوفاً ساقطة من س والزيادة من ح. ٣ س: مع. ٤ يهدأ ساقطة من س والزيادة من ح.



## فصل في عمل دجاج يعمل من جلده سخاير على هيئة الدجاج من لحم الدجاج وغيره هو أنواع

١٨٥ الأول يؤخذ دجاجة تسمط ولا تشق جوفها ولا حوصلتها. ويجعل مرود في رقبتها بين الجلد واللحم<sup>١</sup> ويخلص بعضه من بعض المرود وينفخ في رقبتها<sup>٢</sup> نفخاً قوياً بحيث يتخلص الجلد عن اللحم<sup>٣</sup>، وكلما وجد شيء متعلق لا يزول بالنفخ يكشط بالمرود. وعند ذلك يربط الجلد على عظم الساقين بحيث كأن ربطاً قوياً. وتشق زمكة الدجاجة إلى<sup>٤</sup> الظهر إلى الرقبة وينحى اللحم عن العظم ويترك عظم الساقين على حاله مع عظم الفخذ وكذلك يقطع من داخل الجلد أصل الجناح ويحشى<sup>٥</sup> مثل حشو السخثور وتترك الأجنحة على حالها معلقة بالجلد لتكلمة صورة الدجاجة. ويحيط الجلد على حاله الأولى وتربط الرقبة ربطاً قوياً ويحيط مخرجها<sup>٦</sup> أيضاً ويسلق مع السخاير. وإن شئت طبخها وإن شئت خليها على حالها مسلوقة.

١٩٥ النوع الثاني يؤخذ لحمها ولحم دجاجة أخرى فإن الجلد يسع اللحمين. يسلق ويدق بعد النضج في الهون دقاً ناعماً ويجعله في دست وعليه شيء من دهن الدجاج ويسير شيرج وزيت وأبزار حارة وبقدونس مخروط ويقلى حتى يجمر، وقليل بصل مخروط رفيع ونعنع<sup>٧</sup>. فإذا استوى حشيت به الدجاجة وخيطت وربطت رقبتها ويجعل عظم الصدر في صدرها ليقم هندام الدجاجة ويسلق ويقلى ويجعل مع الدجاج فإنه ظريف.

٢٠٥ النوع الثالث يحشى عجة<sup>٨</sup> ينفخ جلدها كما ذكرنا وتدخل صنارة في دبرها ويخرج مصارينها ويقطع بالسكين جميع<sup>٩</sup> ما في جوفها ويرمى. فإن لم يخرج بصنارة قطع بسكين قطعاً<sup>١٠</sup> صغيرة وتغسل بالماء غسلاً نظيفاً. ويؤخذ بيض يققس في إناء ويجعل فيه

١ ص: العظم. ٢ بين... رقبتها ساقطة من س والزيادة من ب. ٣ ص: العظم واللحم. ٤ كذا في جميع النسخ. ٥ ص: أرزاً ولحمًا وحصصاً وبصلًا. ٦ ص: فوجها. ٧ ونعنع ساقطة من س والزيادة من ح. ٨ ص: جمع. ٩ قطعاً ساقطة من س والزيادة من ح.

أبزار حارة ودار صينيّ وبقدونس مخروط ويصل قد قلبي أولاً بزيت حتى ينضج، ويسير زعفران ودهن دجاج وزيت. ويقلبه من دبرها ويحيط دبرها ويقلب من رقبته حتى يعلم أنه صار على جميع بدنهما من الجلد واللحم. ويربط رأسها ربطاً قوياً ويسلق ويطن. فإنه أيضاً حسن جداً.

- ٢١.٥ النوع الرابع عوض لحم الدجاج مدققة. وهذه الأنواع جميعها يجعل على الثبالات والتطماج مع الششبرك والشاهير والوارد والسنبوسك.

### فصل في المصوص

- ٢٢.٥ يؤخذ الدجاج يسلق ويطن بالشيرج. ويؤخذ بصل كثير يقلى بشيرج نصف نضجه ويقلب عليه بقدونس مخروط ونعنع وسذاب ويغلى عليه غلوة. يقلب عليه خل خمر وقليل من مرقة الدجاج ليكسر حدة الخل ويجعل فيه أبزار حارة وأطراف طيب وزعفران بحيث يرضي لونه<sup>١</sup> ويجعل فيه السكر والدجاج ويعقد. ويرمى عليه قلب فستق مسموط من قشره وقلب لوز أيضاً.

- ٢٣.٥ نوع آخر يزداد مع الخل ماء ليمون وليكن أكثر من الخل. وهذان الاثنان إن أردت أن<sup>٢</sup> تضيف اليهما قطع سفرجل قد سلق في مكان آخر نصف سلقته، وإن أردت بلا سفرجل فافعل، وأيضاً قطع من يقطين إن أردته. ويرمى فيها قلب فستق مسموط من قشره وقلب لوز مقشور. والأصل في هذا الطبخ عقد السكر على النار الهادئة.

- ٢٤.٥ نوع آخر بماء حصرم يسلق الدجاج ويطن. ويقلى بصل مخروط يابس بشيرج وبقدونس ونعنع وسذاب وأبزار حارة. ويقلب عليه ماء الحصرم ويحلى بسكر ويعقد بالنار ويرمى فيه الدجاج. وهذا لا يعمل فيه قلوب.

١ س ب: بحسب. ٢ ح: طيبه ولونه. ٣ أن ساقطة من س والزيادة من ب. ٤ ماء ساقطة من س والزيادة من ح.

٢٥٥٥ مُطَبَّبٌ فَسْتُقٌ سَادِحٌ يسلق دجاج ويعرق بدهن وبشريح وبصل مخروط وكزبرة  
وخضراء إلى أن يقارب الحمرة وينضج البصل. ويجعل فيه بقدونس مخروط وكزبرة  
خضراء وأبزار حارة وأطراف طيب وفسق محمص مدقوق مقدار جيد.

٢٦٥٥ نوع آخر صنعته بلا فسق يسمى مُعَرَّقًا مَصْرِيًّا ويكون في هذا حمص مجروش ومدققة  
لحم صغار مطببة لا أبزار حارة. وعند الغرف يثرد تحتها كجاج ويسقى بالمرقة وبدهن  
الدجاج. <sup>١</sup> وهذه جميعها إن أردت أن تعمل معه <sup>٢</sup> مدققة صغار من اللحم المدقوق وأبزار  
وكزبرة يابسة <sup>٣</sup> وكزبرة خضراء فإنه يجيء مليكًا.

٢٧٥٥ صفة مُكَرَّدَةٌ تقطع الفرايج كل عضو ناحية، الخذ قطعتين والجناحين والظهر  
كذلك، ويسلق. فإذا نضج يقلب عليه شريح غمره ويطن الجميع. وكل قليل يرش عليه  
ماء ورد ساعة بعد ساعة حتى يحمر الجميع. ويرش عليه كزبرة يابسة ويرفع.

٢٨٥٥ صفة كَامِلِيَّةٌ يسلق دجاج نصف سلقه. وتؤخذ المرقة يقلب عليها خل ويجعل  
فيه سكر جيد ويعقد على النار إلى أن يصير له قوام الجلاب. ثم يرمى فيه الدجاج  
والزعفران ويعقد إلى أن يصير له قوام جيد. ويرفع عن النار ويشال على الخبز  
ويرمى فيه قلب فسق مسموط. ولا يعمل في هذا النوع أطراف طيب ولا أبزار  
سواء قرفة ومصطكى، لا بد منها، ونفع. وجميع هذه الدجاج ما خلا المطيبات إن  
شدت عمله مقطعا أو صحيحا.

١ ومدققة . . . الدجاج في ص قفط. ٢ معه ساقطة من س والزيادة من ح. ٣ يابسة وساقطة من س والزيادة من ح.

٤ س: على. ٥ س: قلب أبزار.

- ٢٩.٥ صفة ليمونية يقطع الدجاج ويسلق. فإذا نضج تؤخذ مرقة ويصبر عليها ليمون أخضر إلى أن تجمض. ويجعل فيها سكر وعرق نعنع ومصطكى وقرفة ويلقى فيه الدجاج ويغلى غلوتين أو ثلاثة ويعرق ويعرف.
- ٣٠.٥ نوع آخر دجاج يسلق ويختر<sup>١</sup> بقلب لوز مقشور مدقوق ناعماً مستخرج من خرقة في المرقة. ويرى فيه سكر ونعنع ويغلى إلى أن يعقد. ويعمل<sup>٢</sup> فيه قطع يقطين وعند عقده يعمل فيه<sup>٣</sup> ماء ليمون أخضر بحيث يرضيك حمضه. ويغلى ويجعل فيه نعنع.
- ٣١.٥ نوع آخر مثله عوض اللوز قرطم ويطبخ حتى يصير له قوام القنبريسية.
- ٣٢.٥ نوع آخر يؤخذ لوز مقشر مسموط مدقوق كالمرهم. ويقطع الدجاج ويسلق ويعرق بشيرج. ويجعل فيه عرق نعنع وقرفة ومصطكى. ويؤخذ اللوز المدقوق يحل<sup>٤</sup> بمرقة دجاج ويجعل على النار على دجاج من غير تصفيته. فإذا استوى واشتد<sup>٥</sup> يجعل عليه ماء ليمون ويغلى غلوة واحدة ويعرف. وهذا لا يكون فيه سكر. والسمة يطبخونه بلا مرق.
- ٣٣.٥ نوع آخر يؤخذ الدجاج المسمن يسلق فإذا نضج نصف نضاجه يقشر اللوز ويدق إلى أن يلعب في دهنه. يقلب عليه من مرقة الدجاج ويصق<sup>٦</sup> من منخل جيد صفيق ويعيده على الدجاج. ويقلب عليه ستة أو سبعة دراهم نشاء<sup>٧</sup> محلول في مرقة الدجاج ويجعل فيه السكر ويعقد على النار بحيث يشرب بالحجاء. فإذا أخذ حده يصبر عليه ماء ليمون أخضر مصق<sup>٨</sup> بحيث يرضيك حمضه. ويغلى غلوتين أو ثلاثة ويجعل فيه فستق مسموط أخضر ونعنع وقرفة ومصطكى ويعرف. فإنه من أجود المأكّل. وإن أردت أن تعمل فيها قطع كبار يقطين فعلت.

١ س: بجشى. ٢ ص: يستح. ٣ ص: يقلب عليه. ٤ س: فيه مرقة. ٥ ص: عسل.

٣٤.٥ صفة<sup>١</sup> طيخ حب رمان يدق حب الرمان ناعماً ويصنّى ويختر بقلب لوز. ويجعل سكر ونعنع ورففة ومصطكى ويعقد على النار. ويلقى فيه الدجاج مسلوفاً مطجناً ويلقى عليه. وإن أردت أن تعمل<sup>٢</sup> فيه يقطين فافعل.

٣٥.٥ نوع آخر يسلق حب الرمان ويجعل فيه سكر ونعنع ورففة ويرمى فيه الدجاج نيئاً مغسولاً نظيفاً ويطبخ إلى أن ينضج ويستعمل. فإنه أطيب ما يكون من هذا الطيخ.

٣٦.٥ نوع آخر الحب رمان حب رمان يدق ويصنّى ويجلى بسكر ويختر بقلب لوز. ويعمل فيه زنجبيل بحيث تظهر حرارته وقطع من سفرجل وتفتح فحجى. ويقطع الدجاج المسلوقة ويطجن ويلقى فيه. وهذا النوع يختر حب رمان.

٣٧.٥ نوع آخر يفرط حب الرمان الرطب ويغسل وينشف ويعصر ويصنّى. ويعمل فيه سكر وباقية نعنع ويرفع على النار ويجعل فيه الدجاج المطجن ويعقد. وإن أردت أن تعمل فيه قطع يقطين فافعل.

٣٨.٥ صفة كزبرية<sup>٣</sup> يسلق دجاج ويقطع كما ذكرنا فإذا نضج يقلى بيصل وشيرج وأبزار حارة<sup>٤</sup> وثوم مدقوق بكزبرة خضراء. فإذا يقلى يدق ورق الكزبرة ناعماً ويعيد المرقة عليها ويجعل الكزبرة فيها كالملوخية.

٣٩.٥ نوع آخر أجود منه ويطبخ الدجاج كما ذكرنا ويقلى بثوم وبصل مخروط وشيرج ودهن دجاج وأبزار حارة. فإذا يقلى تدق الكزبرة الخضراء دقاً ناعماً ويصنّى بمرقة الدجاج<sup>٥</sup>

١ ص: فصل. ٢ ص: تسبخ. ٣ ص: فصل في الكزريات. ٤ حارة ساقطة من س والزيادة من ب. ٥ هكذا. ٦ ص: ويجعل في مرقة ويصنّى حاراً.

من منخل خائفةً دفعات ويقبله على الدجاج. ويجعل فيه دقيق أرزٍ مدقوق منخول حفنة جيدة. فإنه يخبث ويبقى له طعم طيب جيد. وهو من الأَطعمة الغريبة.

٤٠.٥ صفة طَبِيخٍ تَمْرٍ هِنْدِيٍّ يسلق الدجاج ويطن. ويصنّى التمرهنديّ بمرقة الدجاج بعد أن يمرس دفعات ويجعل فيه سكرٌ ويعقد على الدجاج كحَب الرمان بنار لينة ويعمل فيه نفع وأبرار.

٤١.٥ طَبِيخٌ أَمِيرَبَارِيْس يسلق البرباريس ويصنّى ويعقد بسكر ويعمل فيه الدجاج المطجن ونفع.

٤٢.٥ طَبِيخٌ رِيَّاس يسلق الريباس حتى ينهريّ ويصنّى من منخل. ويعمل فيه سكر ونفع وأطراف طيب ويعمل فيه الدجاج المطجن ويغلى غلوة واحدة.<sup>١</sup>

٤٣.٥ نوع آخر يسلق الدجاج ويطن ويقطع. ويقلّى له بصل بشيرج وكبرة خضراء. ويقطع الريباس قطعاً بحيث يصير للطبخ يرضى الطباخ<sup>٢</sup> ويجعله عليه ويقلب عليه مرقة يسيرة.

٤٤.٥ نوع آخر يسلق ريباس ويصنّى من منخل ويطن إلى أن ينضج ويجعل نفع<sup>٣</sup> ويحلى بقليل سكر ويعمل فيه نفع يسلق عليه ويعمل فيه دجاجة مطجّنة.

٤٥.٥ طَبِيخٌ سَفَرَجَل يسلق الدجاج ويقطع ويقلّى بشيرج<sup>٤</sup> ببصلة واحدة. ويشقق السفرجل وينزع حبه من داخله ويلقى على الدجاج ويعيد عليه مرقة إلى أن ينضج

١ ص: يغلى عليه حتى ينضج الريباس ويعرف. ٢ س: يصير للطبخ، ح يصير الطبخ، ويرضى الطباخ في ص فقط. ٣ ويجعل نفع ساقطة من س والزيادة من ح. ٤ ويعمل ... عليه في ب فقط. ٥ بشيرج ساقطة من س والزيادة من ب.

السفرجل. <sup>١</sup> يقلب عليه الماء ليمون أخضر يسير بحيث يظهر حمضه وقليل سكر وزعفران وأطراف طيب ونعنع وأبرار وقلب فستق مسموط. ويهدأ ويغرف.

٤٦.٥ نوع آخر يفعل بالدجاج كما ذكرنا أولاً بالسفرجل ولكن عوض ماء الليمون خلّ خمر ويكون أكثر من ماء الليمون. ويزاد قلب لوز مسموط مع فستق.

٤٧.٥ نوع آخر يفعل بالجميع كما ذكرنا أولاً ويريد<sup>٢</sup> السفرجل أن يكون مطجناً بشيرج وينزل عليه. ويدخل في النوعين تطجين السفرجل.

٤٨.٥ نوع آخر منه يفعل بالدجاج كما ذكرنا ويجعل عليه السفرجل والتفاح الفتحي ويكون التفاح أكثر من السفرجل. ويقلب عليه مرقة وسكر ويسير ماء ليمون وأطراف الطيب وزعفران وقلوب ولا يكثر فيها ماء الليمون.

٤٩.٥ زيرباج دجاج يسلق ويطن. وتؤخذ مرقة الدجاج ويجعل فيها سكر<sup>٣</sup> وخلّ وزعفران ويختر بقلب لوز مسموط مدقوق منزّل من منخل ويسير من نشاء. ويجعل فيه قلب فستق ولوز.

٥٠.٥ نوع آخر يعمل مع الحلّ ماء ليمون فإنه يجيء طيباً.

\* نوع آخر وإن أخذ قطر السماق يعمل مع الحلّ وماء ليمون فإنه طيب.

٥٢.٥ فصل قطر السماق صنعته كصنعة ماء الحصرم.

١ ويتزع . . . السفرجل ساقطة من س والزيادة من ب. ٢ سن: يزيد. ٣ وخلّ وزعفران ساقطة من س والزيادة من ح.

- ٥٢.٥ نوع آخر منه وإن أخذ قطر سماق يستخرج فيه زهر سماق ويخثر بقلب لوز مدقوق ويجعل فيه من المرقة ليكسر حدته ويجلى بسكر.
- ٥٤.٥ طيخ بقُدونس دجاج يسلق ويطحن ملياً. ثم يؤخذ بقُدونس يقي الورق حسب ويدق في الهون أو جرن ناعماً، ويسقى خللاً ويدق إلى أن يختلط جميعه بالخل. ويضرب رقيقاً بحيث يرتفع على الخبز. ويجعل فيه زنجبيل وفلفل وأطراف طيب وثوم ونعنع ويوضع الدجاج فيه وهو سخن. يبيء مليع.
- ٥٥.٥ طيخ نارنج أوجمض الترنج يستخرج شعيرته ويخلط في جلاب ويعقد عليه حتى يبقى قوام. ١ ويطحن دجاج ويعمل فيه فإنه نوع غريب. وإذا كان في الزبدية يجعل الدجاج فيها ويجعل حماض الأترنج والنارنج على صدر الدجاج وحواليها وتحتها.
- ٥٦.٥ كَشَاةُ الدجاج تطبخ الكشكاة بالدجاج في التنور فإنه من أطرف المأكَل وأطيبها.
- ٥٧.٥ نوع من طيخ النَّارنج يسلق الدجاج بعد أن يقطع ثم يعرق بشيرج ودهن دجاج يبصل مخروط صغاراً بحيث ينضج البصل ويحمر الدجاج أدنا حمرة. ويؤخذ لوز مسموط يدق ناعماً حتى يلعب في دهنه ويستخرج من منخل بمرقة الدجاج خائراً ويترك على الدجاج ويغلى غلوات. ثم يقشر النارنج ويعصره غير الذي قشره. وينزل على المرقة وقلب اللوز ويجعل فيه قليل ورق نعنع ورقفة ومصطكى ويغليه غلوات بحيث يرضي حمضه ويغرف. وإن أردت تحليته بسكر فافعل. وهو بلا سكر أنسب<sup>٣</sup> من تحليته بسكر.

١ ح: قوام الشراب. ٢ وساقطة من س. ٣ ح: أطيخ.



- ٥٨٠٥ مَدَّقَةٌ كَأَفُورِيَّةٍ تُوْخَذُ صَدُورُ الدَّجَاجِ تُشْرَحُ تُشْرِيحًا رَقِيقًا وَيُشْرَحُ اللَّحْمُ الْأَحْمَرُ وَيُوْخَذُ لِكُلِّ صَدْرٍ رَطْلٌ لَحْمٌ بِالْعِرَاقِيِّ أَوْ الْمِصْرِيِّ وَيَدُقُّ الْجَمِيعُ بِسَاطُورٍ دَقًّا نَاعِمًا حَتَّى يَعُودَ كَالْفَلْفَلِ بَعْدَ غَسَلِهِ دَفْعَاتٍ حَتَّى يَبْيَضَ . وَتَسْلَى الْأَلِيَّةُ عَلَى مَا تَقَدَّمَ وَيَعْرَقُ بِهَا اللَّحْمُ مَعَ دَرَهْمَيْنِ مِلْحٍ وَعِشْرِينَ دَرَهْمًا مِنْ بَيَاضِ الْبَصَلِ الْمَقْطَعِ وَعُودِ دَارِ صِيْنِيٍّ مَنْحُوتٍ وَكَبْرَةٍ يَابِسَةٍ مَدْقُوقَةٍ مَخْجُولَةٍ . فَإِذَا تَعْرَقَ وَالْتَمَى مِائَةُ تَلْقِيٍّ فِيهِ تَقْدِيرُ مِائَةِ دَرَهْمٍ مَاءً حَارًّا وَيُعْلَى حَتَّى يَعُودَ عَلَى النِّصْفِ . وَيَرَبِّيْ بَثَلَاثِينَ دَرَهْمًا لُوزَ مَقْشُورَ بَمَاءٍ وَرَدٍ حَتَّى يَصِيرَ كَاللَّبَنِ وَقَدْ يَعْوِضُ عَنْهُ قَلْبُ الْجُوزِ . وَيَلْقَى فِيهِ كَهْفَ حَمَصٍ مَقْشُورٍ أَوْ قَلْبَ فَسْتَقٍ وَخِرْقَةٍ فِيهَا زَنْجِبِيلٌ وَكُؤُنٌ مَدْقُوقَانِ وَتَمَسُّحُ جَوَانِبِ الْقَدْرِ . وَإِذَا صَارَ لَهَا مَرَقَةٌ فَمَنْ أَرَادَهَا سَازِجَةً رَفَعَهَا وَمَنْ أَرَادَ تَبْيِضَ فَيَرَبِّيْ اللُّوزَ بِمَاءٍ وَرَدٍ وَتَحْلَطُ بِبَيَاضِ الْبَيْضِ وَالْقَاهَا عَلَيْهَا وَزَيْتُهَا بِصَفَارِهِ . وَقَدْ يَعْمَلُ بِلِمْ خُرُوفٍ لَطِيفٍ بِمَفْرَدِهِ .

### فصل في أنواع حلاوة الدجاج

- ٥٩٠٥ يُؤْخَذُ دَجَاجٌ يَسْلُقُ وَيَطْبَخُنْ وَتَنْوَعُ مِنْهُ الْحَلَاوَةُ .
- ٦٠٠٥ صِفَةُ فَسْتَقِيَّةٍ قَلْبُ فَسْتَقٍ يَسْمَطُ وَيَنْشَفُ فِي الْهَوَاءِ وَيَدُقُّ إِلَى أَنْ يَلْعَبُ فِي دَهْنِهِ . ثُمَّ يُؤْخَذُ مَلٌّ زَبْدِيَّةٌ جَلَّابٌ قَدْ عَقِدَ قَوْمًا قَوِيًّا يَرْمِي فِيهِ الْفَسْتَقَ وَيَرْفَعُ عَلَى النَّارِ . فَإِذَا غَلِيَ يُجْعَلُ فِيهِ سِتَّةٌ أَوْ سَبْعَةٌ دَرَاهِمٍ عَسَلِ نَحْلِ وَوَزْنُ خَمْسَةِ دَرَاهِمٍ نَشَاءٌ مَدْقُوقٌ مَنْخُولٌ وَيَطْبَخُ إِلَى أَنْ يَسْتَوِيَ قَوْمَهُ وَيَشْتَدُّ بِحَيْثُ<sup>٣</sup> إِذَا وَضَعْتَهُ عَلَى صَدْرِ الدَّجَاجَةِ يَقِفُ فَيَكُونُ قَدِ اسْتَوَى . يَعْمَلُ فِيهِ سَلْقٌ مَقْطُوعٌ وَسَيَذْكُرُ<sup>٤</sup> فِي مَوْضِعِهِ وَيَنْزَلُ فِيهِ الدَّجَاجَةُ .
- ٦١٠٥ صِفَةُ بُنْدُقِيَّةٍ مِثْلُهُ إِلَّا أَنَّ الْبُنْدُقَ يَحْمَصُ وَتَقَشَّرُ قَشُورُهُ ثُمَّ يَدُقُّ .

١ س: لب. ٢ س: فبالوز. ٣ س: بحسب. ٤ س: سندكر.

٦٢.٥ صفة لَوْرِيَّةٍ يسمط اللوز ويدق ويصنع بزعفران صبغاً جيداً ويعمل به كما ذكر.

٦٣.٥ حَشْحَاشِيَّةٌ يدق الحشخاش ويعمل به<sup>١</sup> كما ذكرنا.

٦٤.٥ سِتُّ النُوْبَةِ يدق بزر البقلة<sup>٢</sup> ناعماً ويفعل كما ذكر. وإن أردت ستَّ النوبة تجيء بيضاء فإن الناس يطبخونها سوداء يدق بزر بقلة<sup>٣</sup> ناعماً بحيث يلعب في دهنه ويغسل بالماء مرّات عديدة نحو من عشر مرار حتى يبقى اللب وحده. ويصق منه الماء بخرقه ويدق في الهون حتى ينعم ويصير أبيض له عرق. وبعد ذلك يجعله في الجلاب ويطبخه كما ذكر ويجعل فيه الدجاج.

٦٥.٥ لُبَّائِيَّةٌ لباب كاج ينزل من منخل ويصنع بزعفران وماء ورد وينشف ويعمل به كما يعمل بسائر الحلاوات. ويعمل فيه فستق مسموط صحاح.

٦٦.٥ طَبِيخٌ وَرْدُ مَرْبَى يؤخذ ورد مربي عسلي<sup>٤</sup> يحل في الجلاب ويجعل فيه النشاء ويعمل فيه الدجاج.

~

٦٧.٥ عُقَيْبِيَّةٌ يؤخذ دجاج مطجن<sup>٥</sup> مقطّع أعضاؤه. ثم تؤخذ قشور كاج يقطع شوابير ويقلى بشيرج. ويعقد الجلاب وفيه عسل نحل شديد القوام ويجعله على الدجاج. ويجعل سيرا من مرقة الدجاج على الخبز المقلّى ليلين الخبز ويجعل عليه دجاجاً وبعد ذلك يقلب عليه الجلاب ويعقد عليهما. ويرمى فيه قلب فستق وقليل شيرج ويعرف<sup>٦</sup> فإنه مليح.

١ به ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ س: بندقا والصحيح من ب. ٣ س: رجلة والصحيح من ب. ٤ س: عسل والصحيح من ب. ٥ س: مدخن والصحيح من ب. ٦ ويجعل عليه الدجاج ساقطة من س والزيادة من ح. ٧ ويعرف ساقطة من س والزيادة من ب.

- ٦٨٠٥ نوع آخر لباب مستنزل يصنع بزعفران وينشف. ثم يجعل فيه شيرج وجلاب ويطبخ على النار إلى أن ينضج. ثم يقطع ملبن وهو جلد الفرس ويقلى بشيرج ويرى في اللباب. ويرى فيه قلب فستق وقليل شيرج ويعرف<sup>١</sup>. فإذا استوى يجعل الدجاج فيه. فإنه يملح ونوع غريب.
- ٦٩٠٥ حَوْخِيَّةٌ تؤخذ قراصيا خضراء أو يابسة، وهي خوخ الدب. يسلق ويصنّى ويعقد بسكر. ويؤخذ لباب مستنزل ويسقى هذا الخوخ إلى أن يصير لونه أحمر مشرقاً. ويعقد ويجعل على الدجاج.
- ٧٠٠٥ جُرْجَانِيَّةٌ يؤخذ لبن نعائر حامض يصنّى من مئزر صوف<sup>٢</sup>. ويستحب خردل أبيض بلبن حامض ويجعل فيه<sup>٣</sup> إلى أن تظهر حرارته فإذا لم تظهر حرارته يزداد خردلاً أبيض مدقوقاً ناعماً. ويدق السكر الأبيض<sup>٤</sup> ويعمل فيه<sup>٥</sup> ويخلط جيداً مزاجاً طيباً. ويطحن دجاج ويعمل في وسطه ويعمل فيه قلب فستق مسموطاً أخضر. ويعمل اللبن على الدجاج أهراً<sup>٦</sup> ويزين<sup>٧</sup> بقلب فستق أخضر وحب<sup>٨</sup> رمان حامض.
- ٧١٠٥ ثُوتٌ شَامِيٌّ بدجاج يمرس الثوت ويصنّى ويجعل فيه سكر ويعقد وتجعل فيه أطراف طيب ونعنع. ويجعل فيه الدجاج المطحّن.
- ٧٢٠٥ قَرَاصِيَا بَلْدِيَّةٌ تسلق القراصيا الناضجة بقليل ماء وتصنّى ويعقد بالسكر على النار. ويجعل فيه نعنع ودجاج مطحّن.

١ وقليل شيرج ويعرف ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ صوف ساقطة من س والزيادة من ح. ٣ ص: يخلطه في اللبن المصنّى. ٤ ص: المصريّ الأبيض الجيد. ٥ ويعمل فيه ساقطة من س والزيادة من ح. ٦ ص: يزوق. ٧ حب ساقطة من س والزيادة من ح.

٧٢.٥ خَوْخ دُب يسلق خوخ دب ويصنّى ويعقد بسكر<sup>١</sup> ونعنع ويجعل فيه الدجاج المطخّن ويغلى غلوتين أو ثلاثة.

٧٤.٥ طَبِيخُ أُرْرُ دجاج مسمن يسلق<sup>١</sup>. ويطبخ أُرْرُ مفلفل العادة وِعوض الحَمَص قلب فستق. فإذا أخذ حده يعمل فيه ماء ورد وحبّتين<sup>٢</sup> مسك ويغلى غلوة فإنه يصير جميعه طعم مسك<sup>٣</sup>. فإذا استوى وغرف يذرّ عليه سكر مدقوق. والأصل في هذا الطبخ دهنه.

٧٥.٥ فصل صنعة دهن دجاج إذا طبخ الدجاج المسمن في قدر يؤخذ دهن الألية المسلية على ما شرح أوقيتين شامية لكل دجاجتين. وتغليه في القدر مع الدجاج وتقطف الدهن. فإن جميع الدهن يصير دهن دجاج ولا يرجع يظهر دهن الألية فيه ولا طعمه.

٧٦.٥ صفة أوساط<sup>٥</sup> بدجاج تسمى الأوساط المِصْرِيَّة وما ذكرتها هنا إلا لأن فيها دجاج وهذا مكانه. يستعمل خبز عند الفران رخف ويعمل فيه بورق<sup>٦</sup> ويشقق ويبرد وينظف من لبابه<sup>٧</sup> بحيث لا يبقى لباب أصلاً ويعيد كل رغيف على حاله. ثم ينزل اللباب من غربال ويؤخذ قلب فستق محمص محمصاً جيداً ولا يحرق ويبرد<sup>٨</sup> بحيث ينقشر وينهرش في الهاون. ويخرط بقدونس ونعنع وسذاب ويعصر ماء ليمون أخضر. ويؤخذ دجاج يسلق ويطن بزيت طيب. فإذا نضج<sup>٩</sup> ورد يجرّد من عظامه ويقطع بسكين مخالفة إلى أن يبقى اللحم بقدر اللباب. ولا يمكك بزفر. فإذا انتهى<sup>١٠</sup> وتهياً يؤخذ اللباب يعرك بالبقول ولكن البقول متوفرة أكثر من لباب الخبز<sup>١١</sup> ويعرك جيداً.

١ س: سلق. ٢ حبّتين في ص فقط. ٣ ص: جميع طعمه مسك. ٤ صنعة دهن دجاج في ب فقط. ٥ ب: بقساط. ٦ فيه بورق ساقطة من س والزيادة من ح. ٧ ص: جملة كافية. ٨ ص: يفرك. ٩ نضج وساقطة من س والزيادة من ح. ١٠ انتهى وساقطة من س والزيادة من ح. ١١ ص: واللحم.

ثم يقلب عليه الفستق ونقطه زيت<sup>١</sup> وحرارة شيرج مقداراً جيداً ليدسه وقليل دهن دجاج. ثم يقلب عليه ماء ليمون وتجنه. فإذا انجمن يقلب عليه لحم الدجاج<sup>٢</sup> وإياك أن تعركه باللحم بزفر. فإذا أخذ حده من الحموضة على حسب ما تريد يؤخذ زيت وحرارة شيرج ودهن دجاج يخلط الجميع ويقلب عليه ماء ورد وتضربه ويسقى به الرغيف ظاهره وباطنه تسقية جيدة بحيث يشربه الرغيف. ويوضع فيه من الحشو على قدر ما يريد ويبسط وتجعله على وجه الرغيف<sup>٣</sup> ويغطي بغطائه جيداً ويقطع بالسكين شواير على قدر الإرادة. ثم يعبأ<sup>٤</sup> والبقل عليه والبقدونس أهراماً<sup>٥</sup> وإن كان زمان البنفسج والزرعس والمقدونس يعنى في الطبق طبقة طبقة بنفسج وطبقة بقل ويهتئ الأوساط<sup>٥</sup>. ولا يبيت في شيء من البقول فإنه يفسده ويحتم بنارنجة. وإن أردت أن تبخر الحشو فخذ قعباً ميمناً أو جوراً بخره بعنبر<sup>٦</sup> فإذا امتلأ دخاناً اجعل الحشو فيه وكذلك إذا سقيت الخبزة بخره بعنبر فإنه من أطرف المأكّل.

١ ص: يقطر زيتاً عليه. ٢ ص: المقطع وصفة تقطيعه بسكين وهو أن تأخذ في يدك البيض سكيناً رأسها إلى صدرك وفي اليسرى سكيناً رأسها إلى خارج وتخالف (٢) بينهم (٢) ويجعل اللحم على ظهر قصعة بحيث لا يخرج (تخرج) السكين عن السكين ويسبك (وسه) (٢) النزل فياره (٢). ٣ ص: عوض اللباب وإذا جعل الحشو (٢) على ظهر الرغيف الزقه وجهه عليه لرفقاً حسناً. ٤ أهراماً ساقطة من س والزيادة من ح. ٥ وإن... الأوساط في ص فقط. ٦ س: عنبرة.

## الباب السادس في الأَطعمة المنسّفات<sup>١</sup> وما يجري مجراها

١.٦ نبدأ بالمنسفات والشراخ والمدققات التي تكون على وجه الزبادي ويدخل في التشاهير وما يجري مجراها.

### السنبُوسك وهو أربعة أنواع

٢.٦ الأوّل يؤخذ لحم الأَفخاذ والتقاوير وتدقّ على قوميّة بساطور ويسلق إلى أن ينضج. ثمّ يصنّى عنه الماء ويدقّ في الهون إلى أن ينعم. ثمّ يجعل في دست ويقلب عليه دهن ألية وكزبرة يابسة ودار صينيّ ومصطكى وفلفل ويحمّص فإذا يحمّص يجعل عليه بقدونس مخروط جزئين ونعنع جزء وسذاب نصف جزء ويغلى غلوة. ثمّ يقلب عليه ماء ليمون وخلّ ويغلى إلى أن يتقصّ<sup>٢</sup> الخلّ وماء الليمون. وبعد ذلك يحشى في رقاق السنبوسك على العادة فإنّه أجود ما عمل.

٣.٦ نوع آخر يزداد هذا الحشوسماق وقلب جوز وفسق.

٤.٦ نوع آخر حلواء قطع تحشى في رقاق السنبوسك عوض اللحم ويقلى. فإنّه مريح لتشهير الطعام.

٥.٦ نوع آخر لباب خبز يصنع بزعفران. ويقلب عليه سكر مدقوق وعسل نحل وشيرج ويعمل مثل الأسيوطيّة. فإذا استوى يعمل فيه خشتاش وقلب فسق ويحشى به السنبوسك أيضاً.

١ ص: والمقالى والسنبوسك. ٢ ص: يبيضن.

## فصل الشَّرَاحِ المِصْرِيَّة

- ٦٠٦ يشرح اللحم رقيقاً ويدخن فإذا تدخن يبل في الماء. ويجعل في الدست شيرج ويقلى اللحم به ويرش عليه ماء ورد وملح ساعة بعد ساعة. فإذا استوى واحمر يرش عليه كزبرة يابسة ويؤكل. ويجعل على الزبادي زينة وأكلاً.
- ٧٠٦ نوع آخر يشرح البشتمارك والتقاوير عريضاً ويجعل في سيخ ويدهن بشيرج وزيت وكزبرة يابسة وثوم مدقوق ويشوى في سيخ على نار هادئة.
- ٨٠٦ نوع آخر لذيد أحسن ما يكون يؤخذ بشتمارك يقطع قطعاً ويقطع مثله ألية. ويفرز في السيخ قطعتين لحم وقطعة ألية ويشوى على نار فحم. وكلما أراد الدهن ينقط يرفع رأس السيخ ليستقط الدهن على اللحم ويدهن بماء ورد وشيرج. يفعل به كذلك دفعات إلى أن يستوي. يرش عليه كزبرة يابسة ويؤكل.
- ٩٠٦ \* نوع آخر يؤخذ لحم يشرح عريضاً ويعلق في خطاف على رأس تنور حتى يقطر منه الدم والمائية كما يفعل بالشرائح المدخنة ويعمل في نقارة. ومن الناس من يجعل على اللحم أول ما ينزل في النقارة ماء تفاح وماء سفرجل ومنهم من يجعل على اللحم سكر وخل ونعنع وزيت طيب وزرّ ورد ومصطكى وثلاث عروق كزبرة وأطراف طيب وقرفة ويسدّ رأسها ويجعل في الفرن<sup>٢</sup> ولا يكون عليه ماء.
- ١٠٠٦ نوع آخر لحم يشرح عريضاً ويجعل في نقارة ويدهن بزيت ويجعل فيه أبنار حارة وأطراف طيب وزرّ ورد ومصطكى وقرفة. ويسدّ رأسها وتجعل في الفرن ولا يكون عليه ماء.

١ عليه ساقطة من س والزيادة من ب. ٢ ويجعل في الفرن ساقطة من ح والزيادة من ت.

- ١١٠٦ نوع آخر لحم يشرح ويعمل على عجين خبز أرغفة ويجعل في الفرن.
- ١٢٠٦ نوع آخر تجعل لحم الأضلاع الدهنة في سيخ الشوي ويجعل في التنور مثل المشوي. ويجعل تحته جوذابة أرز بلبن حليب وزعفران. فإنه عندي الذ من الشواء.
- ١٣٠٦ نوع آخر وهو الشواء الإفنجي خروف سميط يدهن بملح وشيرج وماء ورد ويسبخ في قطعة رح طويلة. ويؤخذ اللحم يعمل في مكانين بطول الخروف يمينا وشمالا بحيث أن يكون تحت الخروف خاليا من النار ويشوى الخروف وتطول روحك عليه. فإنه يجيء مليئا ناضجا ظريفا. وتطريه بشيرج وماء ورد وملح ساعة بعد ساعة.
- ١٤٠٦ نوع آخر شرائح كرجية عملته لعلي الملك الأشرف رحمه الله تعالى يؤخذ تقاوير اللحم تدق مدققة ناعمة ويعمل معه آية وبصل وكزبرة خضراء ويدر عليه يسير من كزبرة ياسة وفلفل وقرفة مدقوقة وملح ونقطة زيت. ثم يؤخذ ثوب شحم يغسل بماء سخن ويفتح ويجعل اللحم المدقوق فيه مربع ويطوى الشحم عليه لفتين ثلاثة. يقبل الشحم من الصوبين فوقائي تحتائي والتحتائي فوقائي. ويخر أسياخ صغار تفرز فيه<sup>٢</sup> بحيث يمسك الشحم على اللحم ويسبخ ويشوى فإنه أجود ما يؤكل. ورأيت من يسلق اللحم نصف سلقته ثم يدقه بالسكين حتى يتلطف ويعمل به كما تقدم وهو مليح<sup>٣</sup>.
- ١٥٠٦ نوع آخر يشرح كبود الغنم عراضا وتسلق ناضجا وتدهن بيسير زيت وتلف بالشحم مثل الشرائح الكرجية ويشوى.

١ عملته... تعالى (كذا) في ص فقط. ٢ تفرز فيه ساقطة من س والزيادة من ح. ٣ ورأيت من يسلق اللحم نصف سلقته ثم يدقه بالسكين حتى يتلطف ويعمل به كما تقدم وهو مليح. ساقطة من س والزيادة من ح.



١٦٠٦ نوع آخر يؤخذ كبد. يسلق وتُدقّ معه آية بمقداره ويعمل معه أبنار حارة وأطراف طيب ويحشى به السجق فإنه لذيد.

١٧٠٦ نوع تعانيه العرب<sup>١</sup> يؤخذ الخروف السميط أو الجدي. يشق طوالاً ويشرح ويدهن بزعفران وأبنار حارة مثل الفلفل والكراويا والكزبرة اليابسة والدار صيني المدقوق ويدهن بقليل زيت لأجل زفرته. ثم يؤخذ شقف حجارة أو رصاف ويحفر حفيرة بقدر الخروف وأعمق ويصف فيه الحجارة صفاً مليحاً. ثم يوقد عليه نار حطب أو فحم أو غيره على قدر ما تجدد. ثم يقوى الوقود حتى يحمر الحجر. وبعد ذلك ترفع منه النار ويرفع الرماد بالنفض السريع حتى لا تبرد الحجارة. فإذا نظفت<sup>٢</sup> تشبك على الحجارة عيدان من طرفاء أو صمصاف أو قصب أخضر ويجعل اللحم عليه. ييسط بسطاً متساوي ويغط بالطبق الخامس<sup>٣</sup> الذي للعرب وإذا لم يكن فطبق وتطين<sup>٤</sup> جوانبه ويوقد على الطبق نار حطب متساوي الوعيد من جميع جهاته ويترك حتى يستوي. فإذا استوى ترفع النار عنه ويرفع.

١٨٠٦ نوع آخر وهو شواء الراهب أضلاع لحم وقصبه وتقويه<sup>٥</sup> يقطع قدر ما تريد. وتأخذ قدراً تسد رأسها بقفص أو مصفاة واسعة العين ويقلب فيها نصفها ماء. ويرمى فيه بصل وحمص وقرفة ومصطكى وحلقة شبت ويغطي الشباك<sup>٦</sup> ويعمل اللحم فوق الشباك<sup>٦</sup> ويطين حافاتها بجين قوي ويجعل نارها هادئة من العشاء إلى باكر. وعند الأكل يسقى بالمرقة لباب الكجاج ويصف اللحم عليه. واحترز أن لا يخرج من القدر بخار.

~

١ ص: نوع آخر يعله العرب. ٢ ص: من الرماد. ٣ ص: بغطاء نحاس أو صينية أو صلح. ٤ ص: ويطبق. ٥ ص: قصة تقاويه. ٦ الشباك ساقطة من س والزبادة من ح.

- ١٩٠٦ مخ مصنوع يعمل قصب نحاس مثل عظم الفخذ ويكون مسدود الرأس الواحد . ثم يؤخذ كبد يسلق إلى أن ينضج<sup>١</sup> ويعمل منه جزء وألية جزء تدق معه دقاً ناعماً ويجعل في الإنايب النحاس ويسد رأسها بجين . ويجعل في ماء يغلي ويسلق إلى أن ينضج وينفض في زبدية فإنه يجيء مثل الخ لونا وطعماً .

### حشو الشواء المطيب

- ٢٠٠٦ يؤخذ لباب خبز كاج باء ينزل من غربال . ويؤخذ بقدونس مخروط ونعنع وسذاب مخرط ويعرك باللباب . ويجين بماء الليمون وماء حصرم ويجعل فيه قلب فستق محمص يهرس وأبرار حارة وأطراف طيب ولفل وقليل زيت طيب لا يظهر طعمه وحراقة شيرج ويجين الجميع . ويجعل في جوف الخروف المشوي بعد أن ينخر جوف الخروف ويحشى به .

- ٢١٠٦ نوع ثاني بسماق ويزاد طحينة وزهر سماق وماء ليمون . يتنع السماق فيه ويصق<sup>٢</sup> وإن أكثر الزهر يجيء مسوداً ويأتي مكمداً . وتزاد باقي الحوائج طحينة وقلب جوز مدقوق ناعماً كما ذكرنا أولاً في الحشو المطيب .

- ٢٢٠٦ نوع ثالث حلو مثل اللبانية السنبوسك الذي ذكر أولاً .

### فصل في الملوخية وهي أربعة أنواع

- ٢٣٠٦ يقطع اللحم صغاراً ويدق بعض اللحم ويدق فيه كبرة خضراء وبصل وأبرار حارة ويعمل منه مدققة صغار أجود ما يكون ويعمل فيه قرفة ومصطكى . ويسلق اللحم إلى نصف نضاجه . ويقلى ببصلة مخروطة وثوم مدقوق قد دق بكبرة خضراء ودار فلفل وكبرة

١ إلى أن ينضج ساقطة من س والزيادة من ح . ٢ باقي ساقطة من س والزيادة من ح .

يابسة وملح وكراويا ويجعل على اللحم ودهن الألية ويقلى إلى أن يحمرّ. ويجعل فيه المدقّة وتقلية إلى أن يأخذ حده. ثمّ تعيد عليه مرقة اللحم ويغلى غلوة. وتخرط ملوخية دقيقة وترى فيه وتغلى بحيث لا يكون رقيقاً ولا ثخيناً ولا ظاهر الملح والحرارة.

٢٤٠٦ نوع آخر مُلُوخِيَّة يعمل اللحم مدقّة صغاراً العادة. فيؤخذ لحم آخر يدق ناعماً ويسلق. فإذا نضج يصنّى الماء عنه ثمّ يحمّص بدهن آلية ويلقى عليه ثوم مدقوق بكبرة خضراء ويابسة وأبزار حارة. فإذا أحمرّ واستوى يقلّب عليه ماء ليمون أخضر أو عتيق ويغلى غلوات حتى يدخل فيه الحمض. وعند ذلك يعيد المرقة عليه وتنزل الملوخية المخروطة الرفيعة وتطبخها العادة فإنها مليحة. ويكون اللحم كثيراً والحرارات والثوم على قدر مزاج آكله.

٢٥٠٦ نوع ثالث مُلُوخِيَّة يابسة يعمل اللحم عادة الملوخية بالثوم والأبزار والكبرة الخضراء. فإذا أخذ حده يكون قد خرط ورق خبازي صغار رفيع بقدر الحاجة ويذر عليه كهف الملوخية يابسة مفروكة باليد. ثمّ يخاط به في مرقة اللحم على اللحم ويجعل فيه الخبازي<sup>٢</sup> الملوخية اليابسة ويطبخ حتى تنضج المفروكة فإنه يجيء مثل الملوخية. وعيار هذا لكل زبدية جرزة خبازي مخروط وكهف الملوخية يابسة.

٢٦٠٦ \*نوع آخر يغلى اللحم العادة ويلقى فيه الملوخية حتى ينضج. وتكون قد شويت ست بصلات حتى ينضج جيداً ثمّ يقشر ويدق في الهاون مع كبرة يابسة وخضراء وثوم وفلفل دقاً ناعماً. ويلقى عليه الملوخية بعد نضاجها. ويقلّب عليه الدهن ويفرف.

١ ولا ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ س: خباز.

## فصل في الباذنجان ثمانية أنواع

الأول بُورَانِيَّةٌ يَقْطَعُ اللَّحْمَ صَغَارًا وَيَسْلُقُ وَيَقْلِي وَيَصَلُّ وَكَبْرَةَ خَضْرَاءَ وَأَبْرَارَ حَارَّةً .  
ويكون قد دق لها لحم مدقوق بكربة خضراء وبصل وأبرار حارة ويقلى مع اللحم .  
ثم يطبخ له بصل يابس<sup>١</sup> وبادنجان قد غرز بالسكين ورمي في ماء وملح بحيث يخرج  
منه الماء الأسود ويعصر . ويقلى بدهن ألية أو شيرج غمره . فإذا احمر وأخذ حده  
يجعل الباذنجان على اللحم ويدّر عليه كربة يابسة ودهن ألية ويعيد عليه مقدار ست  
سبع<sup>٢</sup> مغارف من مرقة اللحم . ويهدأ على النار وينسف<sup>٣</sup> كل ساعة حتى تنشف  
المرقة . ويعرف ويضاف إليه كربة ودار صيني وفلفل .

نوع ثاني يؤخذ باذنجان . يشق صليبا بعد أن يسلق نصف سلقه وينشف في  
الشمس حتى يبس ويرفع . فإذا أراد طبخه في غير أوانه ينقع الباذنجان في الماء يومين  
وليلتين . ويؤخذ اللحم يسلق ويقلى المدققة عادة الكبريتية . ويسلق الباذنجان ناحية  
حتى ينضج وتعمل سياقاته مثل عمل الكبريتية .

نوع ثالث بورانية وسياقتها كذلك فإذا استوى يدوّب القبريس بمرقة اللحم ويسير  
ثوم ويقلبه على البورانية وتتركه إلى أن يستوي فإنه طيب لذيذ .

نوع رابع كبريتية يؤخذ اللحم يقطع صغاراً . ويسلق لها مدققة مثل البورانية ويقلى  
بثوم مدقوق وكربة يابسة وخضراء ودهن ألية ويضاف إليهم كراويا وفلفل ودار  
صيني . فإذا أخذ حده من القلي يقطع له الباذنجان نصفين ويشق كل نصف أربعة  
ويرمى على اللحم بعد أن يغسل من الماء والملح الذي تقع فيه . ويقلب عليه قليل من مرقة  
ويدق له كراث المائدة الذي يقال له القرط<sup>٤</sup> ويخروط صغاراً ويرمى عليه . ولا يزال  
يغلي حتى تنشف المرقة وينضج الباذنجان ويعرف .

١ ص: سلهايا. ٢ ص: خمسة ستة. ٣ ص: ينسف. ٤ ص: يدق له بصل وقرط.

نوع خامس يفعل باللحم ويطيب العادة ما خلا الباذنجان فإنه يقلى مثل البورانية. ٣١.٦  
وينزل عليه الحوائج. فإنه يجيء أجود منه.

نوع سادس باذنجان محشي<sup>١</sup> يؤخذ باذنجان بلدي كبار. يقطع رأس الباذنجان من<sup>٢</sup>  
القمع مقور إلى داخل ثم ينزع ما فيها من لب. ولا يجوز على القشر بل يجعل له  
ثخانة. ثم يؤخذ اللحم يدق مدققة ويسلق. فإذا نضج يدق في الهون ثاني مرة حتى  
ينعم. ثم يجعل في دست ويقلب عليه دهن ألية طري وكزبرة يابسة وكراويا ولفل  
ودار صيني وكزبرة خضراء مخروطة وبقدونس مخروط مقدار كثير. ويقلى الجميع إلى  
أن يتحمص ويطيب بالملح ويحشى الباذنجان به. ثم يغطى بالذي قطع منه ويفرز فيه  
ثلاثة أسياخ منجزة من خشب جيد. فإذا فعل ذلك يحط في دست ويقلى بدهن  
ألية إلى أن يحمر. ويجعل في زبدية ويذره عليه كزبرة يابسة. وإذا غرف تزال الأسياخ  
منه وترمى.

نوع سابع مدفونة يقلى لحم وبصل مدققة<sup>٣</sup> بكزبرة خضراء مثل البورانية ويحشى به  
باذنجان مثل الذي ذكر. ويقلى وينزل على اللحم ويقلب عليه يسير من مرقة على نار  
لينة حتى تشف المرقة ويرفع.

نوع ثامن يؤخذ لحم يسلق ويقلى والمدققة العادة. فإذا استوى يؤخذ باذنجان يقلى  
وينزل على اللحم. ثم تؤخذ طحينة تحل بماء ليمون وخل ويعمل فيه بقدونس مخروط وكزبرة  
خضراء وأبزار حارة ونعنع وعرق سذاب ويحلى بقليل سكر بحيث لا يظهر كثيراً  
ويطيب بثوم. وينزل على اللحم والباذنجان وقليل من مرقة. ويترك حتى يغلى ثلاث أربع  
غلوات ويرفع.

١ س: محشى. ٢ س: مثل. ٣ ح: يهين اللحم والبصل وتدقته. ٤ ثم... بقدونس ساقطة من س والزيادة من ب.

## فصل في العجورِيَّة وهي أربعة أنواع

٣٥.٦ الأول منها يقطع اللحم صغاراً ويسلق ويقلى حتى يحمرّ. ويشقّ العجور صليماً ويؤخذ كزبرة يابسة وفلفل والملح والدارسيني ويحشى به العجور. ويعبأً بعضه فوق بعض حتى ينصل ماؤه. ويجعل معه في القدر بصل مشقّق وكزبرة خضراء وثوم مدقوق. يرمى معه على اللحم ويردّ عليه قليل مرقة<sup>٢</sup> ودهن ألية. وينسف نسفاً رقيقاً<sup>٣</sup> إلى أن تنشف مرقة وينضج. وإن شئت جعلت فيه جوراً مدقوقاً ومدققة.

٣٦.٦ النوع الثاني يزداد بعد نضاجه قنبريساً<sup>٤</sup> مداً في مرقة اللحم ويغلى غلوات.

٣٧.٦ النوع الثالث كذلك لكنه بعد أن تشقّ العجور تقوّر البكار منه ويحشى مدققة من لحم قد سلق نصف سلقه ودق ناعماً. ولا يترك صحيحاً فإنه لا يشرب المرقة ولا الدهن ويخرج منه عند الأكل ماء كثير. ويجيء خشن.

٣٨.٦ النوع الرابع يشقّق بعد تشيره أربعة ولا يفصل بعضه من بعض. ويسلق ويجعل على مصفاة حتى ينصل ماؤه. ويطنّ في شيرج حتى يحمرّ. ويقطع اللحم صغاراً ويسلق هو والمدققة ويقلى ناحية. ويقطع بصل صغار ويغلى بيسير مرقة وشيرج أو دهن ويردّ عليه اللحم وقليل من مرقة ويغلى غلوات. ويتزل عليه العجور المقلّي ويردّ عليه يسير من مرقة ودهن ويغلى. ثم يجعل عليه يسير بقدونس مخروط وخلّ خمر وأبزار ويغلى غلوات ويرفع.

٣٩.٦ \* النوع الخامس يسلق اللحم كما ذكرنا أولاً. ويؤخذ العجور يقوّر الحلق منه ويحشى المدققة. ويجعل اللحم على العجور الذي ما هو محشى بعد أن يقطع صليماً ويجعل المحشو على وجهه. ويردّ عليه مرقة ودهن ألية وينسف برفق حتى ينضج وتذرّ عليه كزبرة يابسة. ولا يعمل العجور صحيحاً يجيء دالماً.

١ عبثاً ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ س: قرفة. ٣ ص: ينسف برفق. ٤ كذا.

## فصل في القُلُقاس وهو خمسة أنواع

٤٠٠٦ النوع الأول المتوكّليّة يسلق اللحم ويعمل المدقّقة العادة ويقلى بدهن ويقطع له بصل ويقلى مع اللحم. ويجعل عليه ثوم مدقوق بكزبرة خضراء شيء جيّد وأبرار حارة وكزبرة يابسة ويقلى إلى أن يأخذ حده. ثمّ يقطع القلقاس نصفين ويسلق حتى تطلع منه الرغوة. فإذا طلع ذلك يصفى الماء عنه ويقلب عليه قليل ملح ونقطة من زيت ويعرك عرگا جيّدًا ويغسل دفعات إلى أن ينظف من اللزوجة. وبعد ذلك يجعل على اللحم ويجعل عليه من مرقة اللحم غمره. ويقطع إسفاناخ ويدق ناعماً مع كزبرة خضراء ويجعل عليه. ويفلى على نار هادئة حتى ينضج نضاجاً جيّدًا وتقلّ المرقة. ويهدأ ويعرف.

٤١٠٦ النوع الثاني ستّ الشنع يسلق اللحم وتجعل المدقّقة فيه العادة ويقلى بدهن وثوم مدقوق وكزبرة خضراء ويابسة وفلفل وقرفة. ويقطع له بصل أيضاً ويقلى معه. فإذا نضج يؤخذ القلقاس أيضاً يفعل به كما ذكرناه في المتوكّليّة من غسله. فإذا نظف يقلى على نار هادئة حتى يحمرّ. فإذا احمرّ يترك على اللحم ويعمل عليه قليل من المرقة بحيث ينشف بسرعة ويفلى على النار حتى يبقى الدهن لا غير. يذرّ عليه قلب فستق محمص وكزبرة يابسة وقلب بندق ويعرف.

٤٢٠٦ نوع ثالث يفعل بالجميع كما ذكرناه في ستّ الشنع. ويزاد مع مرقة اللحم طحينية وبنّاق محمص مدقوق ناعم وبقدونس محروط صغاراً وكزبرة خضراء ويفلى غلوات ثلاثة ويعرف.

٤٣٠٦ نوع رابع العادة كما ذكرناه في ستّ الشنع ويزيد مع مرقة اللحم والطحينة خلّ خمر وقليل ماء ليمون وسكر وبقدونس وكزبرة خضراء وزعفران ويفلى غلوات ويرفع.

نوع خامس يسلق اللحم وتهياً مدققة ويقلى بدهن آية وبصل وكزبرة يابسة. فإذا  
 ٤٤.٦ نضع يصنع لها قلقاس مثل ست الشنع وينزل عليها. ويعقد لها جلاب قوي وينزل  
 عليه قليل عسل نحل بحيث لا تظهر حدته ويقلب الجلاب عليه، أعني اللحم والقلقاس،  
 ويعقد عقداً جيداً. ويعمل فيه قلب فستق محمص مقشور وخبثاش ويسير زعفران  
 ويعرف فإنه طيب.

### فصل في القنيط وهو ثلاثة أنواع

الأول يسلق اللحم ومعه حمص. ويهياً له مدققة مثل القلقاس ويقلى مع بصل  
 ٤٥.٦ وثوم وكزبرة خضراء. <sup>١</sup> فإذا استوى يسلق القنيط ناضجاً ويقطع الرأس خمسة فلقات  
 أو ستة وتجعله في القدر على اللحم. ويعيد عليه مرقة غمره ويعيد عليه الحمص. ولتكن  
 الكزبرة الخضراء متوفرة كثيرة ويخلط <sup>٢</sup> معها كراث مائدة. ويجعل على نار هادئة حتى  
 ينضج <sup>٣</sup> ينشف ماؤها. ويفقس عليها بيض. ويفظ <sup>٥</sup> حتى يستوي البيض ويعرف.

النوع الثاني يفعل به سياقة الأوله. <sup>٦</sup> والقنيط يسلق ويطن بدهن الآلية حتى  
 ٤٦.٦ يحمّر ويردّ عليه اللحم. ثم يؤخذ قنبريس يذاب بمرقة اللحم وينزل على اللحم ويترك حتى يغلي  
 غلوتين ثلاثة ويعرف فإنه طيب مريح.

النوع الثالث سياقة ست الشنع ويزاد مرّياً مغربياً محلولاً بنخل وبماء ليمون.  
 ٤٧.٦

### فصل إسفاناخ ثلاثة أنواع

الأول منها يقطع اللحم ويسلق بمحمص وبصلة حتى ينضج. ويهياً له مدققة ويقلى اللحم  
 ٤٨.٦ والمدققة بدهن وكزبرة خضراء وبصلة. فإذا احمر ينزل عليه الحمص. ويؤخذ إسفاناخ

١ ص: كالقلقاسية. ٢ ح: يحوط. ٣ ينضج في س فقط. ٤ عليها ساقطة من س والزيادة من ح. ٥ ح: يغلي.  
 ٦ كذا س ب. ح الأول.



ينقى ويقطع نصفين ويجعل على اللحم ويفطأ رأس القدر ويترك حتى ينضج. ويذر عليه كزبرة يابسة ويفقس عليها البيض ويترك حتى يستوي.

النوع الثاني يقطع اللحم بكراً ويسلق ومعه حمص. فإذا نضج يرفع اللحم ويعزق بدهن وزيت طيب<sup>١</sup> ثم تقلب عليه مرقته. ويغسل له أرز ويترك عليه حتى ينضج. ويرمى فيه ثوم صحيح أسناناً شيئاً كبيراً. ويسلق له إسفناخ صحاح حتى ينضج في ماء ناحية. فإذا نضج يترك على الأرز ويتركه حتى ينشف ويشتد. ويكون فيه دهن كثير.

النوع الثالث مثله إلا أن الأرز يكون سمحاً يشرب بالحجاء والإسفناخ يسبح فيه مع الثوم الصحاح المقشور والحمص.

النوع الرابع عوض الأرز رشتا مع الإسفناخ ويفقس عليه بيض.

رَبِيعِيَّةٌ وهي معروفة بين الناس ويجب أن يكثر صعترها وتكثر مرقتها<sup>٢</sup> وطبخها بالفستق الأخضر غريب يعمل بدل الباقي. ويكون قليه بثوم وكزبرة خضراء وبصل وأبزار حارة ويلقى فيه الفستق الأخضر المسموط حتى ينضج بدهن كثير. وإن شئت يفقس عليها بيض. وإن كان قلب الفستق<sup>٣</sup> يابساً فيكون لونه أخضر.

١ وزيت طيب ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ ويجب ... مرقها ساقطة من س والزيادة من ح. ٣ قلب فستق ساقطة من س والزيادة من ح.

## كُرْبِيَّةٌ نَوْعَانِ

الأوّل يؤخذ اللحم يسلق ويهياً مدققة. وتقى الكزبرة من عيدانها وتدق ناعماً. ويقلى اللحم والمدققة بثوم وكزبرة خضراء وأبرار حارة. ثم يقلب عليه مرقة اللحم والكزبرة حتى يبقى كالملوخية.

نوع ثاني يطبخ مثل ما ذكرته في الدجاج الذي يختر باللوز المدقوق. فإنها من أطيب الكزبية.

## فصل طبخ ثوم نوعان

الأوّل يؤخذ اللحم يسلق ويهياً مدققة. ويدق له الثوم بكزبرة خضراء دقا جيداً ويعمل فيه أبرار حارة وكزبرة يابسة. ويقلى بدهن وبصل متوفّر. وفي أثناء ما يقلى يرش عليه من المرقة ساعة بعد ساعة ويعرف.

نوع ثاني أجود ما يكون<sup>٢</sup> يسلق اللحم مثل ما ذكر. ثم يؤخذ له ثوم بكار يقشر أسناناً صحاحاً ويرمى الثوم على اللحم ويعيد عليه من المرقة شيئاً كثيراً ويغلي على نار هادئة حتى ينضج الثوم وتنشف المرقة ولا يبقى إلا الدهن حسب. وتكون الكزبرة الخضراء متوفّرة فيه. فإنها طيبة الطعم في ذلك الدهن.

## فصل الريبّاس نوعان

الأوّل مثل الدجاج في النوعين، عوض الدجاجة لحم<sup>٣</sup> ومدققة. والقليّة يعمل فيه حمص مجروش.

١ ص: طبخ مبرّ ثوم. ٢ ص: طبخ مبرّ وهو أجود ما يعله. ٣ وساقطة من س والزيادة من ح.

والثاني. ١ يكون لهما كباراً ومدققة كباراً فيه أرز وحمص مجروش. ويعمل فيه سلق أيضاً ٥٨٠٦  
أضلاع. ٢

### فصل مزجسية ثلاثة ٣ أنواع

الأول يؤخذ اللحم يقطع صغاراً ويسلق ومعه حمص. ويدق له المدققة العادة ويعمل ٥٩٠٦  
فيها أرز وحمص مجروش. ويكبب لحم صغاراً ويقلى اللحم بيصل وأبزار حارة إلى أن  
يجمر. ثم يغسل الأرز ويخرط له كزبرة خضراء وكزبرة يابسة وفلفل وقرفة ويرمى على  
اللحم. ويرد عليه غمره مرقة بالحمص والثوم الصحاح أسناناً مقشرة وجزر مقشور  
منفوت رقيق حاجته ويجعل على نار هادئة حتى يستوي الأرز وليكن عليه دهن  
كثير. فإذا استوى يفسس عليه البيض عيون ويجعل من البياض شبكة بأبزار وكزبرة  
خضراء وتجعل الصفار فوقها.

نوع ثاني المزجسية العادة فإذا استوى يقلب عليه قنبريس مذاب بماء ليمون ٦٠٠٦  
أخضر وقليل من المرقة ويهدئها على نار هادئة. والبيض عادته.

نوع ثالث المزجسية عادتها يزداد في ذلك بأن يؤخذ جن صرخدي ينخت مثل ٦١٠٦  
الجزر. ويؤخذ اللحم والأرز والجزر يعمل منه ساف وساف جن ويصف في مقلى  
ويطبخ على نار هادئة بمرقة ودهن كثير. ثم يؤخذ بيض يعمل في بياضه أبزار وكزبرة  
خضراء ويعمل على وجه المقلاة ويعمل عليه الصفار عيوناً ويرفع.

١ كذا في ص فقط. ب والماء مع. س والماء مع. ح والماء مع. ٢ من: أيضاً أنواع أضلاع أضلاع. ٣ ص: ستة.

٤ حارة ساقطة من س والزيادة من ح. ٥ مرقة ساقطة من س والزيادة من ح.

## صفة دِينَارِيَّة

٦٢.٦ الأوّل سلق اللحم ومعه حمّص مجروش ويدقّ له مدقّقة ويعمل فيها أرزّ وحمّص مجروش<sup>١</sup> والأبزار سياقة الطباخ. ويقلى الجميع بدهن وكزبرة خضراء مدقوقة بأبزار ويسير من ثوم. ويردّ عليه قليل من المرقة والجزر يقطع دنائير رقاق ويهدأ على النار الهادئة إلى أن ينضج ويفرف. والحمّص المسلوق يرمى عليه عند ثقليته ويفقس عليه بيض.

٦٣.٦ نوع ثاني سياقته في الدينارية وعض المرقة خلّ خمر وعسل وسكر ومن أراد أن يجعل عوض العسل دسماً فليعمل وقليل من المرقة ليكسر حدته ويفرف إذا نضج وانعقد.

٦٤.٦ نوع ثالث يقطع اللحم صغاراً ويسلق. ثم يهياً له مدقّقة بأبزار وكزبرة خضراء ويكّل صغاراً ويقلى الجميع بدهن آلية<sup>٢</sup>. وينخت له الجزر المقشور مثل الزرجسية نحتاً رقيقاً ويرمى على اللحم ويغطا. والجزر لا يجعل على الماء بل يترك إلى أن ينضج في الدهن وينخل من ماء الجزر على نار هادئة.

## فصل في البصل ثلاثة أنواع

٦٥.٦ الأوّل بصلية أطيب من طعام كثير وأحسن من الحلاوة يؤخذ بصل يابس يقشر ويغسل ويسلق حتى ينهري وتحتلط أجزاءه ثم يبرد ويعصر من مرقاته. ثم يؤخذ لحم يقطع ويسلق ويقلى. ويهياً له مدقّقة ساذجة مثل القلقاسية وتقلى مع اللحم إلى أن يجمرّ ويتحصّ. ثم يؤخذ خلّ خمر وعسل وإن أراد بدله سكر ويجعل على البصل ويطحخ بنار هادئة. ويعمل فيه زعفران وأطراف طيب<sup>٣</sup> وغمره دهن آلية ويعقد على نار هادئة

١ ص: والكزبرة. ٢ آلية ساقطة من س والزيادة من ح. ٣ ص: ويكثر من الزنجبيل.

وبعد ذلك يلقى اللحم فيه ويغلى غلوتين ليدخل في اللحم طعم المزاج ويعقد على نار هادئة<sup>١</sup> إلى أن يصير قوامه مثل الخبيصة وطعمه على قدر مزاج آكله في الحلاوة والحمض<sup>٢</sup> ويعمل فيه نعن طريّ وعند ذلك يعرف اللحم. ويعقد البصل مثل الحلاوة ويرفع.

٦٦.٦ نوع ثاني يقطع اللحم ويسلق ومعه حمص مجروش. وتدق مدققة بأبزار ويعمل فيه أرز<sup>٣</sup> وحمص ويقلى بدهن. ويقشر له بصل يعمل نصفين نصفين<sup>٣</sup> ويقلى مع اللحم بالدهن. فإذا قرب نضاجه يعيد عليه من مرقة اللحم وخلّ خمر وعسل وأطراف طيب وزعفران وعروق من نعن ويعرف.

٦٧.٦ نوع ثالث يسلق لحم ويعمل مدققة له ويقلى الجميع. ويقشر له بصل صغار ويرمى عليه عند القلي. فإذا نضج نصف نضاجه يعيد عليه المرقة والأبزار والكزبرة الخضراء كثيرة. ويغلى بحيث تنشف المرقة ويبقى الدهن وينضج البصل.

### فصل في الكرّب نوعان

٦٨.٦ الأول يقطع اللحم كباراً ويسلق ويعرق ويعاد عليه ماءه ويسلق فيه حمص. ثم يؤخذ الكرّب يقطع صغاراً ويسلق ناحية ويجعله مع الأرز بعد أن يغسل الجميع ويرمى في مرقة اللحم ويطنخ إلى أن يستوفي حدّه ويعمل فيه ثوم أسناناً صحاحاً.

٦٩.٦ النوع الثاني يقطع اللحم ويسلق ويعمل له مدققة مثل القلقاسية ويقلى الجميع بدهن وثوم مدقوق بكزبرة خضراء وأبزار حارة وكزبرة يابسة وتكون الكزبرة الخضراء متوفرة. فإذا تعرق اللحم واحمرّ يعيد عليه مرّقه ويرمى فيه من الكرّب المقطع قطعاً لطافاً ودهن ألية. ويطنخ حتى ينضج وتنشف المرقة وتبقى الدهن فإنه طيب.

١ ويعقد على نار هادئة ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ ص: يلقى اللحم فيه ويغلى قليل في اللحم ليظهر طعم الحلاوة.

٣ كذا.

## فصل الحِصْرَم خمسة أنواع

الأول يؤخذ الحصرم يفرط ويسلق إلى أن ينهر<sup>١</sup> ويصقَى ويشال على النار. وتجعل قطع لحم نيأ ومدققة بكار ويسلق، ويكون في المدققة حَمَص مجروش وأرز<sup>٢</sup>. ويسلق معه أضلاع سلق وبصل وفعنغ ويسبج فيه قطع<sup>٣</sup> يقطين وباذنجان يشق صليبا<sup>٤</sup> وتفتح حامض يشقق نصفين ويخرج منه حبه وعراميشه. ويرمى فيه صعتر أخضر فإن عدم فيابس. وإن عمل فيه أيضاً فرخين فهو طيب. ويختار بنجر وبالأرز المدقوق أحسن فإنها تبي بيضاء. وصفة تخثيرها بالخبز<sup>٥</sup>: يسلق الخبز مع الحصرم ويصقَى. والذي بالأرز يدق له الأرز ويعمل إذا ينضج فيه اللحم ويلقى فيه ثوم مدقوق بكبرة خضراء وأبزار حارة.

النوع الثاني يقطع اللحم ويسلق ويقلى المدققة عادة القلايا بالأرز والحمص. ويقلى معه بصل وأبزار حارة فكبرة خضراء. ثم يؤخذ حصرم يفرط ويرض في قصعة بحجر ويصقَى. إذا راق ينزل على اللحم وفيه عرق فعنغ ويغلى غلوات ويرفع<sup>٦</sup>.

النوع الثالث يفرط الحصرم ويبس في الشمس. فإذا أراد أن يطبخ به يسلق ويصقَى ويختار أرز مدقوق ولبن حامض حتى يبقى لونه لون الحصرم<sup>٧</sup> الخضراء. ويعمل فيها أنواع الخضر من السلق والجزر والثوم والبصل واللفت في كل وقت مما يوجد من ذلك ويخضره بسلق مقطوع. وصنعة السلق المقطوع أن يدق ورق السلق ويصقَى من ثقله ويغلى على النار فإنه ينقطع. فإذا انقطع يترك ساعة ويصقَى الماء عنه ويبقى الأخضر في قعر الدست. يضرب ضرباً جيداً ويستعمل في صبغ ما يراد صبغه. وهذا الطبخ ينبغي أن يكون طبأخه حاداً ليحل لونه لون الحصرم<sup>٨</sup> الطري.

١ قطع. ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ ص: نصفين. ٣ بالخبز ساقطة من س والزيادة من ب. ٤ ويرفع ساقطة من س والزيادة من ح. ٥ س: يخبثه. ٦ ينبغي أن في ص فقط.

٧٣٠٦ الرابع حَصْرِمِيَّةٌ كَذَّابَةٌ يسلق اللحم ويعرق بدهن. ويعمل منه مدققة مثل الحصرمية وينزل عليه مرقة اللحم وأنواع الخضر في أوان طبخه. فإذا نضج يجعل في مرقة اللحم لبن حامض وماء ليمون. يخثر بدقيق الأرز ونخضر بسلق كما ذكرنا أولاً. ويطبخ بالثوم عادة الحصرمية ولا تكثر فيها اللبن. فإنها تبيء مثل الحصرمية لونا وطعماً لمن أجاد طبخها وكان حاذقاً في تشبيهه اللون والطعم. وما يجيء في البوارد يذكر في مكانه.

٧٤٠٦ النوع الخامس يسمى البِدَاية والنِهَاية يصنق الحصرم بعد أن يسلق خائراً ويدق الزبيب الأشقر<sup>١</sup> ناعماً ويقلب عليه الحصرم ويعرك<sup>٢</sup> ويصنق ثانياً. ويطبخ باللحم عادة الحصرمية وحوائجها.

### فصل في اللفت ثلاثة أنواع

٧٥٠٦ الأول يقطع اللحم ويسلق ومعه حمص. وتتهيأ له مدققة عادة القتالي ويقلى بدهن ألية وثوم مدقوق فيه كزبرة خضراء وأبزار حارة وكزبرة يابسة. فإذا احمر يرمى عليه اللفت المقشر ويقطع معتدلاً في مقدار لا صغاراً ولا كباراً. ويغضى رأس القدر فإنه يرخي ماء. ويكشف ساعة بعد ساعة حتى ينضج اللفت في عرقه. فإذا استوى يفتس عليه البيض. وهذا النوع تكون فيه الكزبرة الخضراء متوفرة ويجعل فيه حمص ويقلى معه بصل مقطع شيء متوفر.

٧٦٠٦ النوع الثاني يصنع اللفت بزعفران والطبخ سياقته.

٧٧٠٦ النوع الثالث يكون النصف لفتاً والنصف جزراً ويسمى مَسْرِقِيَّةً. فإنه يجيء طيباً.

١ ص: زبيب جوزي. ٢ ص: الحصرم المصنق وينزل.

## فصل في اللوز الأخضر نوعان

الأول يقطع اللحم صغاراً ويسلق ويهياً له مدققة ويقلى بدهن وكبرة خضراء وأزوار حارة مدقوقة وبصل. ويقطع اللوز العقابي نصفين نصفين. <sup>١</sup> ويقشر بعضه ويسلق حتى ينضج وينزل على اللحم. ويعيد عليه من المرقة يسيراً ويحفضه بماء ليمون يسير ويطبخه حتى ينضج. وقد يعمل فيه ثوم.

النوع الثاني يسلق اللوز الأخضر سلقاً جيداً حتى ينهري ويمرس ويصقى من مصفاة. ويجعل فيه اللحم مثل الحصرمية ويختر بأرز مدقوق ويزده لبناً قليلاً وماء ليمون شيء يحفضه سياقة الحصرمية. تضع فيه ويسلق له لوزاً مقطوع نصفين ناضجاً <sup>٢</sup> ويرى فيه حتى يظهر أنه لوزية.

## فصل في السمّاق خمسة أنواع

الأول يؤخذ السمّاق يدق وتنسف زهرته ويؤخذ الحب <sup>٣</sup> يتقع في ماء. ثم يخروط بقدونس ونعنع وسذاب ولباب خبز ينزل من منخل ويعرك مع البقول حتى يذبل. وينزل عليه زهر السمّاق وأزوار حارة وصعتر يابس ويكثر من الصعتر وأطراف الطيب. يعجن بماء ليمون وطحينة <sup>٤</sup> وقليل من لبن وقلب جوز مدقوق محمص ويعمل منه <sup>٥</sup> حشو ويقطع فيه ليمون مالح صغار. ثم يؤخذ الماء الذي تقع فيه حب السمّاق يجعل في القدر. ويرى فيه اللحم والكباب ويعجن في الكباب ليمون مقطوع صغاراً ويسلق ويعمل كباب كبار معجون فيه أرز وحمص. ويرى فيه أضلاع سلق وباذنجان ويقطين وقطع سفرجل وفي زمن الجزر جزرة ولفت. فإذا نضج الجميع يرى فيه قرط محروط وهو الذي يسمى كراث المائدة وثوم مدقوق بكبرة خضراء. وترى في الحشو <sup>٦</sup> ويكون فيه حمص مجروش، في مرقة اللحم ويغلى غلوتين لا غير. ويحمض على قدر ما تريد ولا تخلية

١ كذا. ٢ مقطوع نصفين ناضجاً ساقطة من س والزيادة من ح. ٣ ص: وما بقي من الزهرة. ٤ س: يخروط. ٥ وطحينة ساقطة من س والزيادة من ب. ٦ س: فيه. ٧ س: الحسو.



يغلي كثيراً ولا تكثر من زهر السماق<sup>١</sup> يسود. وإن أردته محمضاً يستخرج الزهر في ماء الليمون وكذلك في مرقة اللحم حتى لا يجيئ كدماً ويعرف.

النوع الثاني سياقته كما ذكر ويزاد فيه لحم مدقوق مسلوقة ثم يدق ثاني مرة ويحمص بدهن. ويجعل مع السماق والحوايج. فإنه ملبغ.

النوع الثالث ويسمى مدفونة<sup>٢</sup> سياقة السماقية ويعمل فيه باذنجان محشي كما تقدم والحوايج الحوايج.

الرابع ويسمى فاختية سياقة السماقية ويكثر اللبن فيه حتى يصير لونها كلون الفاختة. وجميع هذه الألوان يكون الطحينة وقلب اللوز والجوز فيه والبندق أجود<sup>٣</sup> وأنفع.

النوع الخامس يؤخذ السماق يدق ويتقع في ماء ويصقى. ويحط في القدر ويحلى بسكر ويختر بلوز مسموط مدقوق مستخرج في ماء السماق ويعقد على النار. ويسلق اللحم ويعرق بدهن وبصل ويجعل في السماق ويغلي<sup>٤</sup> حتى يدخل في اللحم الحمض ثم يفتق بماء ليمون.

\* النوع السادس يسلق اللحم السمين في غمره مرتين ماء بالدارصيني والمصطكي والشيرج. ويلقى فيه كبب لحم بابازير وقرط، وهو كراث المائدة، وأرز ونعنع. فإذا نضج يزال مرقة ويقلى بدهن ألية وتعاد مرقة وتكن يسيراً. ثم يغلى السماق وفيه كسرة خبز لثلاثينهر من طعمه ووزن درهم ملح. ويؤخذ ماؤه فيلقى على الكبب. ويرص فيه باذنجان مقلو بشيرج أو دهن ألية. وإن كان الباذنجان قد حشي باللحم والأبازير بحشو

١ ولا تكثر من زهر السماق ساقطة من س الزيادة من ب. ٢ س: مدفونة. ٣ ص: من جهة الطب. ٤ ص: سماقية حلاية. ٥ س: يقل.

السنبوسك ثم قلي بالدهن، كان أحسن. ثم يرمى فيه جميع الأباير وأطراف الطيب ونعنع وطحينة وقلب لوز وقلب جوز وثوم مدقوق ويهدأ ويرفع. فإنه يأتي عجيباً.

### فصل في اللويّة نوعان

الأول يطبخ اللحم مثل تقلية الثوم. وتؤخذ اللوياء الرخصة تقطع رؤوسها وأسفلها ٨٦٠٦ والعاسي. يستخرج حبه ويرمى على اللحم ويردّ عليه قليل من مرقة اللحم ويترك على نار هادئة حتى تتضج اللويّة وتنشف المرقة ويبقى الدهن والأبازر ويعرف.

النوع الثاني تطبخ على هذه السياقة إلا أنه يكون حبه وحده ويطبخ حتى ينضج. ٨٧٠٦ والأصل أن تكون الكزبرة الخضراء كثيرة. ٢

~

الحُرصَيْن. ٣ يطبخ مثل تقلية الكزبرة. ويؤخذ الحرصين يقشّر من قشرته ويرمى على اللحم مع قليل من المرقة ودهن كثير على نار هادئة ويعرف.

### فصل في الأرمرّ تسعة ألوان

الأول المَهْلِيَّة يسلق اللحم وينقى الأررّ ويغسل ويصنع بزعفران ويلقى على اللحم ويغلى ٨٩٠٦ حتى ينضج وإن احتاج إلى زيادة صبغ يزداد زعفراناً. ويقلب عليه عسل نحل أو سكر مدقوق ودهن ألية ويترك على نار هادئة حتى يتغلغل ويعرف، ويذرّ عليه سكر. ومن أراد أن يعمل بجلاب مقوى بعسل نحل فليعمل. ويذرّ عليه قلب فستق.

١ س: حباً. ٢ والدهن كثير ص متوفّرة. ٣ ص: زُعْبُوِيَّة. ٤ ويعرف ساقطة من س والزيادة من ب.

- ٩٠.٦ النوع الثاني أرز أبيض. بردويلى يطبخ كهذه الصفة وليكن فيه حمص صحاح متقوع<sup>١</sup> ويسقط منه الزعفران والعسل.
- ٩١.٦ النوع الثالث الرخامية يسلق اللحم في قليل ماء حتى ينضج. ويشال اللحم وتقلب عليه مرقة ثلاث مرات مثله من لبن حليب ويغلى ويرمى الأرز المتقى فيه بعد غسله ودهن ألية. فإذا نضج وتفلفل يرمى فيه اللحم وسكر بياض نقي ويكثر دهنه ويعرف.
- ٩٢.٦ النوع الرابع الأرز المقلل يسلق اللحم ويعرق بدهن ألية ويعاد عليه مرقة. ويكون قد سلق مع اللحم حمص صحاح متقوع<sup>٢</sup> ويرمى فيه الأرز المتقى نظيفاً المغسول ويترك حتى ينضج. ويصنق عنه الماء جميعه ويقلب عليه دهن ألية مسلية<sup>٣</sup> ويغضى رأس القدر ويترك ساعة. وقد يعمل عوض الحمص الفستق الأخضر المسموط. ويذر عليه سكر ويرش عليه ماء ورد ويعرف.
- ٩٣.٦ النوع الخامس، أرز مقلل أصفر يصبغ الأرز بزعفران. والسياسة على العادة<sup>٤</sup> ولكن يزداد فيه لكل رطل حموي أرز مثقال عرق كافور مسحوق.
- ٩٤.٦ النوع السادس أرز مقلل أرزة بيضاء وأرزة صفراء يؤخذ اللحم يسلق ويعرق على عادة الأرز المقلل. ثم يسلق الأرز الأبيض ناحية ويصبغ أرز أصفر ويسلق ويرمى الماء عنها. ويرمى الأرز الأصفر على اللحم ويجعل عليه الدهن ساعة. ثم يجعل عليه الأرز الأبيض ويترك ساعة. ويكون عوض الحمص فستق أخضر مسموط من قشره. ويعرف.
- ٩٥.٦ النوع السابع أرز بجوخ الدب السياسة سياقة الفائية، فإنه يجيء أحسن منها<sup>٥</sup> وأظرف.

١ متقوع ساقطة من س والزيادة من ب. ٢ ص: يوماً وليلة. ٣ ص: ومن طري. ٤ ص: والعجم يعانبه كثيراً. ٥ ص: طعاماً ولوناً.

الثامن الفَائِزِيَّةُ<sup>١</sup> يؤخذ اللحم يسلق وينضج. ويؤخذ حب رمان يدق ويصقئ ثخينًا. ويرى الأرز في مرقة اللحم ويكون مرقة قليلة وينضج الأرز في مرقة. ويسقى بحب رمان مصقئ مغرفة بعد مغرفة ويجلى بعسل أو سكر على قدر مراجه. ويدق مع الحب رمان عروق نفع. ويطبخ على نار هادئة بدهن ألية حتى ينضج وينعقد بحيث يعرف في الزبديَّة أهرامًا. وكذلك جميع الأرز.

النوع التاسع وهو كَشِكِيَّةُ الحُدَامِ<sup>٢</sup> يسلق اللحم ويعمل له مدققة فيها أرز وحمص مجروش ويسلق مع اللحم حمص صحاح منقوع ويسلق الأرز المنقى المغسول في مرقة اللحم حتى ينضج.<sup>٣</sup> ويسقى بلبن حامض ويسير ماء ليمون ويعمل فيه بقودونس مخروط وقرط وليمون، مالح مقطوع صغارًا ودهن ألية ويترك حتى ينضج ويعرف.

\* النوع العاشر صنعة الأرز الحَاتُونِي وهو مبيع عال. يغلى الماء ويطرح عليه دهن ألية ودهن دجاج قد أذيبا بلامح ويطهى فيه الأرز فإذا نضج نصف نضاجه ينقص الماء عنه ويرد عليه الدهن. ثم يؤخذ قلب فستق محمص بشيرج ويجرش ويضاف إليه سكر مدقوق. ويجعل في الأرز ويكثر ويرش عليه ماء ورد ويسير مسك ويستعمل. غاية.

## فصل في القَمِيَّةِ نوعان

الأول لا يذكر لشهرته ومعرفته.<sup>٤</sup>

الثاني يطبخ القمح ويسقى عوض الماء البارد لبن حليب مفتراً<sup>٥</sup> ويترك على النار<sup>٦</sup> حتى ينعقد. والواجب ان يسلق القمح نصف سلقه ويغسل بماء بارد دفعات ثم يعاد طبخه على العادة.

١ ص: الثامن أرز بحب رمان جرمزا ويسقى فائزية أيضاً. ٢ ح: الحادام. ٣ حتى ينضج ساقطة من س والزيادة من ب. ٤ س: ماء ليمون. ٥ س: ويقطع. ٦ ح: متوفر. ٧ على النار ساقطة من س والزيادة من ح.

## الكشك نوعان

الأول شهرته تعني عن ذكره. ١٠١٠٦

الثاني يزداد فيه بعد أن يصنّف قنبريس مداف فيه ماء ليمون أخضر وحمص صحاح. ١٠٢٠٦  
ويدخل في الكشك الباذنجان واللفت والجزر والسلق واليقطين.

## فصل في طبخ الخل وهو أنواع

الأول الحبيشيّة يؤخذ زبيب أسود يتقى من حبه يدق الزبيب ناعماً ويرش عليه كلما دققته خلّ ويصنّى بخلّ حاذق. ويسلق اللحم نصف سلقه ويقلب عليه الزبيب والخلّ<sup>٢</sup> وقليل من المرقّة. ويدق له مدققة معجون بأرز وحمص مجروش ويرمى فيه. ويسلق أضلاع سلق وبصل يابس مقشر صحاح وزمان الجزر جزر ويقطع طولاً نصفين، وزمان القرع قرع مقطّع. ويحلّى ببسير من غسل أو دبس أو سكر ويعمل فيه ننع وأطراف طيب ويعقد على النار. وإن أراد رقيقاً أو خائراً وهو أجود وأحسن. ويرفع. ١٠٣٠٦

## النوع الثاني زرباج وهو نوعان

الأول يؤخذ اللحم يسلق ناضجاً ويجعل عليه حمص مجروش. فإذا نضج الحمص يقلب على مرقّة اللحم خلّ وغسل أو سكر وزعفران وقطع سفرجل وتفتح حديثي وإن أراد قلب لوز مسموط عن قشرته وعتاب وفستق أيضاً وننع طريّ ويعقد على النار ويعرف. ١٠٤٠٦

الثاني مثله سياقته ويزاد فيه نشاء ليخثره وليبقى لونه مصفراً ١٠٥٠٦

١ يؤخذ . . . حبه و في ص فقط . ٢ الزبيب والخلّ و في ص فقط .

### النوع الثالث طيخ خلّ مخثر لوان

١٠٦.٦ الأول يسلق اللحم ويهياً له مدققة المقالي ويقلى بدهن آية حتى يحمر. ويقلب عليه أيضاً بصل مخروط بعد أن يقلى بالدهن. فإذا نضج ألقى عليه بقدونس ونعنع وعروق من سداب. ثم يقلب عليه خلّ وطحينة وأطراف طيب وبنّاق محمص أو قلب جوز مدقوق ويسير من ثوم ويغلى غلوات حتى يحتر ويفرق.

١٠٧.٦ اللون الثاني مثله وعضو اللحم المقلّي يكون لحم مدقوق محمص والسياسة فيه مثل الأول بالطحينة والخلّ والبقول والبنّاق.

### النوع الرابع المصوص مثل ما يعمل في الدجاج

١٠٩.٦ \* النوع الخامس سبّاج محلى لحم ويقطين ولفل وقرفة وبصل وزعفران وخلّ خمر. يجعل اللحم في القدر ويجعل عليه من الماء ما يغمره ويوقد عليه حتى ينشف. ثم يلقى عليه القرفة مدقوقة واللفل وزيت طيب وبصلة واحدة ويقلى جيداً. فإذا طاب اجعل عليه من الماء الحار قليلاً فإنّ اليقطين يرخي الماء. فإذا غلى الماء ارمي فيه اليقطين مقطّعاً. فإذا غلى ارم فيه البصل مقطّعاً. فإذا استجاد ذرّ الملح قبل عمل الخلّ لئلا ينقطع واجعل فيه من الملح حاجتك. وقد يرمى فيه بدلاً من اليقطين القلقاس المقلوّ أو القلقاس الأناث. ثم قبل وضع الخلّ يلقى فيه زبيب وعتاب ولوز مسموط وسكر. ثم يلقى الخلّ بعد ذلك. ويكون قد رميت فيه الزعفران وتضع فيه أطراف طيب. ويعمل له مزاج صنعته خلّ خمر وعسل نخل أو سكر أجزاء سواء. ويلقى فيه زبيب وزعفران ولوز مسموط مفروك نصفين وعنبر ومن جميع أطراف الطيب. ويؤخذ له قوام ويفرق على وجوه الزبادي وإنه يصلحها.

١ طيخ خلّ مخثر في ص فقط.

## لنارنجية نوعان

الأول يسلق اللحم ويهيأ له مدققة وتقلي بصل وكبرة خضراء وأبزار حتى يجمر. ١١٠٦ ثم ينخت له جزر مثل الترنجسية وسلق<sup>١</sup> مقطّعاً صغاراً<sup>٢</sup> وبصل أيضاً بقدر السلق مقطّع. ويرمى على اللحم وقليل من المرقّة. فإذا نضج يعصر نارنج ويقلب عليه مع نفع وأطراف طيب وحمص مجروش. وصفة عصر النارنج يقشر وسط النارنجية عرض ثلاثة أصابع ويعصر حتى لا ينزل فيه من القشر طعم.

النوع الثاني تطبخ النارنجية العادة. فتؤخذ مدققة تعمل قدر النارنجية وترمى في المرقّة. فإذا نضجت تأخذ صفار بيض وحده وتعمل فيه يسير من دقيق حمص ناعم وزعفران قدر لون النارنج. وتجعل المدققة فيه لتلبسه وتصير مثل لون النارنجية. وترمى في المرقّة ويغلى عليها حتى يشتدّ البيض على المدققة. ويؤخذ بياض البيض وبعض البيض بصفاره. يدقّ فيه أبزار حارة وسذاب وبقدونس ونفع وكبرة خضراء ويضرب ويعمل<sup>٣</sup> على وجه النارنج في القدر ويغلى<sup>٤</sup> حتى يستوي. وتعمل هذه الشبكة على وجه الزبدية وتعمل المدققة المصبوغة بصفار البيض على وجه الزبدية مثل النارنج زينة. ولا يعمل من دقيق الحمص كثير بل قليل ليمسك البيض عليه.

## فصل في طبخ ماء ليمون ثلاثة أنواع

الأول وهو لوانان

الأول الفقاعية يؤخذ اللحم يقطع ويسلق. ويهيأ له مدققة صغار ويعمل فيه حمص مجروش وأرز. ويقلى اللحم بدهن آية وبصل وكبرة خضراء وأبزار حارة وحمص مجروش قد سلق مع اللحم. فإذا احمر يعيد عليه من مرقته. ويقطع له أضلاع سلق صغار نصفين ويرمى عليه حتى ينضج. ثم يؤخذ ماء ليمون طيب يقلب عليه ويزاد من المرقّة

١ س: يسلق. ٢ صغاراً ساقطة من س والزيادة من ب. ٣ ويعمل ساقطة من س والزيادة من ح. ٤ س: يقلى.

ليكسر حدته. ثم يؤخذ بيض يضرب بياضه بيقدونس مخروط ونعم وسذاب وأزناز حارة وأطراف طيب وتجعله على وجه القدر. ويجعل الصفار على البياض بعد أن يشتد أدنى قوة ويعرف. ويجعل البيض المذكور شبكة على وجه الزبدية ويدرّ عليه دار صيني مدقوق.

١١٣.٦ الثاني فُقَاعِيَّة بلا شبكة ولا بيض.

اللون الثاني قَرَطِيَّة وهي لوان

١١٤.٦ الأول يسلق اللحم ويعرق. ويدق القرطم بملح وقليل أرز أو قمح حتى لا يمر ويصفي بمرة لحم ويزيده ماء ويعيده على التصفية مرتين أو ثلاثة وتجعله على اللحم. ويعمل فيه سلق ومدققة بكاراً ويعقد على النار. فإذا استوى يقلب عليه ماء ليمون ويغلي غلوات. ويعمل فيه عرق ننع ويغلي ويرفع.

١١٥.٦ والثاني<sup>١</sup> سياقة القَرَطِيَّة ويزاد فيه سكر أبيض وفي زمان الجزر جزر<sup>٢</sup>. وقد يعمل فيه قرع وسلق.

١١٦.٦ اللون الثالث يصنع اللحم على العادة في المدققة وغيره. ويؤخذ لوز مسموط مدقوق ناعماً يستحلب في<sup>٣</sup> مرة اللحم ويعيده على اللحم ويغلي بسكر إلى أن ينعقد. ثم يقلب عليه ماء ليمون وعروق ننع ويغلي غلوتين ثلاثة ويحتر بيسير نشاء.

## فصل السَفَرَجَل نوعان

١١٧.٦ الأول يسلق اللحم ويعمل له مدققة صغار ويقلى بدهن آلية يبصل وكزبرة خضراء. ثم يعيد عليه قليلاً من المرقة. ثم يقطع السفرجل أربع قطع وينقى حبه وعراميشه ويرمي على اللحم مع قليل زعفران وأطراف طيب ويسير غسل أو سكر ويترك إلى أن ينضج

١ ص: قرطمية محلاة. ٢ ص: في زمن الفت والجزر يعلى فيها ذلك. ٣ ص: من.



نصف نضاجه. ثم يجعل عليه يسير<sup>١</sup> من ماء ليمون وكزبرة خضراء ويغلى إلى أن ينضج السفرجل. ويرمى فيه قلب فستق مسموط ويفرف.

النوع الثاني سياقة السفرجل وليكن عوض ماء الليمون خل الخمر. ويعجن السفرجل ١١٨.٦ بشيرج وينزل العادة.

### فصل التفاح أربعة أنواع

الأول يسلق التفاح الحامض ويصقى ويترك على اللحم ومدقته مقلاة يبصل وكزبرة خضراء. وإن احتاج إلى إصلاح فيمخض بماء ليمون بحيث لا يظهر. ويعمل فيه نفع ويجعل فيه قطع التفاح المسلوقة وأضلاع سلق. وإن أردت تخثيره بلبن حامض.

الثاني يقلى اللحم<sup>٢</sup> والمدققة يبصل وكزبرة خضراء. ويقطع التفاح نصفين ويخرج حبه وعراميشه ويرمى على اللحم بدهن كثير وينسف ثلاث أربع مرار حتى يشرب الدهن. ثم يترك عليه مرقة اللحم ويغلى حتى ينضج التفاح<sup>٣</sup> وينشف بعض المرقة. ويمخض بماء ليمون ويفرف.

الثالث يقطع اللحم ويسلق ويقلى. ثم ينزل عليه تفاح قحبي أو حديثي، والفتحي أجود، بعد أن يتقى من حبه وعراميشه. وينزل عليه مرقة اللحم وسكر ويسير من زعفران وأطراف طيب وقلب فستق مسموط ويجعل على نار هادئة حتى يعقد السكر وينضج التفاح.

١ عليه يسير ساقطة من س والزيادة من ب. ٢ وساقطة من س والزيادة من ح. ٣ س: اللحم والزيادة من ب.

الرابع مثله ويزاد ماء ليمون أخضر قد عصر لوقته أو خلّ أو ماء حصرم على قدر ما ١٢٢.٦  
يريد الإنسان من المزاج.<sup>١</sup>

### فصل الرازيانج الأَخْضَرُ<sup>٢</sup> نوعان

الأول يسلق اللحم<sup>٣</sup> ويقلى بكبزة خضراء وبصل وأبزار حارة ويسير من ثوم. تنقى ١٢٣.٦  
قلوب الرازيانج ويقطع نصفين وينزل على اللحم. ويعيد عليه من مرقة يسيراً ودهن ألية  
ويغلى حتى ينضج وتنشف المرقة ويرفع.

الثاني يجعل فيه مع المرقة المنزلة على اللحم خلّ محلى والسياسة عاده.<sup>٤</sup> ١٢٤.٦

### فصل في العَدَس أربعة أنواع

الأول لونان. أولهما تطبخه السوقة وسائر الناس وذكره ههنا ما فيه فائدة. بل رأيت ١٢٥.٦  
يعمل فيه الجزر والسلق والقلقاس الكبار والزعفران فإنه يأتي طيباً.

والثاني يسلق العدس إلى أن ينضج. ثم يدق لحم ويسلق ويصقى الماء عنه ويدق في ١٢٦.٦  
الهبون حتى ينضج وينعم. ويجعل عليه أبزار حارة ويقلب عليه دهن ألية ويحمص في  
دست إلى أن يجمر. ثم يجعل في مقلاه ويجعل عليه ساف من رشتا وساف من  
لحم مدقوق وساف من العدس المسلوقة إلى أن يمتلئ المقل. ويقلب عليه دهن مسلي  
مقدار جيد ويسير من مرقة اللحم. ويجعل عليه دهن بملعقة رقيقة من أجنابه وهو  
على نار هادئة بحيث يحصل الدهن تحته ولا يزال يغلي حتى ينضج الرشتا فتؤكل.<sup>٥</sup>

١ ص: ما تريد من الحوامض. ٢ وهو الشمر. ٣ اللحم ساقطة من س والزيادة من ب. ٤ ص: الشومر الأخضر.  
٥ كذا في ص فقط. س المنزلة خلّ نمر والسياسة. ٦ ص: يجعل. ٧ صفة ساقطة من جميع النسخ.

الرابع ويسمى مُجَدَّرَة يسلق اللحم والكباب البكار بالأبزار والحمص ويعرق اللحم ويعيد عليه المرقة. ويرمى فيه العدس ويسلق حتى ينضج<sup>٦</sup> في مكان آخر وحمص صحاج. ويرمى عليه الرشتا حتى ينضج ويعرف وهو يشرب بالحجاء.

~

فصل في الرشتا يقطع من رقاق السنوسك فإنه يجيء أخير من العجين الفطير. ويعرق اللحم والكباب يعمل بأرز وحمص بعد سلقه بدهن. ويزاد عليه من المرقة شيء يسير ودهن ألية كثير. ويرمى فيه الرشتا وينضج على نار هادئة حتى يتفضل بالدهن ولا يبقى فيه مرقة ويعرف كالأهرام. وإن أراد أن يجعل داخل الكباب بيض فيسلق البيض ويلبس اللحم ويجعله بكباباً بكاراً ويعمل مع الرشتا. ولا يلزق اللحم المدقوق إذا حشي فيه البيض إلا إذا عمل فيه من دقيق الحمص شيء ولا ينفطر ولا يقف عليه.

فصل بئالة يعرق اللحم بدهنه بعد سلقه ويعمل منه كباب بيض وكباب بلا بيض فيها أرز وحمص. ويجعل في القدر كما ذكرنا في سياقة<sup>٣</sup> الرشتا إلا أنه يرمى الأرز قبل الرشتا ويغلى عليه غلوات<sup>٤</sup> إلى أنه ينضج. ويزاد أضلاع سلق وكزبرة خضراء. وقد يشور<sup>٥</sup> وجهها بالشرائح والسنوسك والبيض المرنجل والدجاج المطخن والهجّة والحلواء وغيره إلا إذا كان رخواً يشرب بالحجاء.

### فصل في الكسكسوا نوعان<sup>٦</sup>

الأول شعيرية<sup>٧</sup> وهو أن يعجن العجين بالخميرة ويفتل مثل<sup>٨</sup> الشعير. ويعمل عليه بمرقة اللحم ويغلى عليه حتى ينضج. ثم يصقّى الماء عنه ويقلب عليه دهن ألية متوفرة ويترك على

١ ويعرق اللحم ساقطة من س والزبادة من ب. ٢ س: وصلق قد نضج. ٣ س: وسياقة. ٤ ويغلى عليه غلوات في ص فقط. ٥ س: يسور. ٦ ص: ثلاثة أنواع. ٧ س: شعيرية. ٨ س: من.

نار هادئة ويعرف. ويرص عليها اللحم والكباب وغير ذلك ويعمل مفلفلًا مثل سياقة الرشتا. ويعمل فيه الحمص.

الثاني كُنْكُسُوا الْمَغَارِبَةَ يرش الماء على الدقيق ويعرك بيديك مثل المفتلة وتعربله بحيث يخرج منه ويرفع الحب الصغار وكذلك حتى تأخذ حاجتك منه. ويسلق اللحم والمدققة والدجاج في قدر ويعمل في مصفاة أو<sup>١</sup> القدر المثبته ما نزل من الغربال ويسد رأسها ويطين بعجين بحيث لا يخرج منه بخار أصلاً ويطبخ بالبخار<sup>٢</sup> فإذا نضج صب عليه الدهن والسمن ويفرك. ثم يسقيه المرقة ويعرف.<sup>٣</sup> ويصف على وجهه اللحم والكباب والدجاج ويشور بأنواع التشاوير ويرفع.

~

المعشوقة رطل لحم بلا عظم يقطع صغاراً ويسلق نصف نضاجه ويصفي عنه الماء.<sup>١٣٢.٦</sup> ويقلى ومعه ثلثي رطل آلية مقطعة صغاراً أيضاً بقدر اللحم ويقلى الجميع نصف القلي بحيث يحمر الدهن. ويؤخذ رطلين تمر ينزع نواه ويعوض بدلاً منه فستق وسكر ومسك وماء ورد وعسل نحل. ويصف التمر فوق الدهن واللحم ويترك على نار هادئة حتى ينضج التمر. ويذر عليه فستق صحاح مسموط ومسك وماء ورد<sup>٤</sup> ويرفع. وقد يعمل فيه أمقال بيض.

البديعة من أظعمة المغاربة يقلى اللحم حتى يحمرّ وتعمل مدققة صغاراً بأبرار. ويؤخذ<sup>١٣٣.٦</sup> جبن خيسي وهو الذي يقلى. يغلى له ماءً قوياً ويقطعه ويرمي<sup>٥</sup> فيه<sup>٦</sup> ويترك ساعة. وينشف على غربال ويطن بشيرج. ويصف اللحم والجبن في مقلى. ويضرب البيض بأبرار حارة وبقدونس مخروط ويسير زعفران، صفاره وبياضه، وتترك أمقال بيض

١ مصفاة أو في ص فقط. ٢ ح: بالماء الحار. ٣ ويعرف ساقطة من س والزيادة من ح. ٤ وماء ورد ساقطة من س والزيادة من ح. ٥ ص: غلياناً. ٦ ب: يرميه. ٧ ص: في الماء المغلي.

ناحية بلا بياض. ويقلب البيض المحطوط فيه الأبرار الحارة والحوائج على اللحم والجن حتى يلبسه جميعه. وينزل عليه يسير من مرقة ودهن ألية كثير ويترك إلى أن ينضج. ويعمل عليه أمقال البيض ويصف عليه من المدققة والجن المقلو وغيره ويرفع.

### فصل في المشمش نوعان

الأول يسلق المشمش الأخضر حتى ينهرى ويصفى بعد أن يختر عند<sup>٢</sup> سلقه بقطعة من خبر أو حفنة من أرز مدقوق. ويجعل في القدر ويرى فيه القطع اللحم السمين ويترك إلى أن ينضج نصف نضاجه. ويرى فيه أضلاع سلق ونقع وبصل صحاح وثوم ويدق له مدققة بكار بأرز وحمص مجروش وثوم صحاحا بقشره غير مفصص<sup>٣</sup> وفلفل ويترك حتى ينضج اللحم وينهرى ويعرف. وإن كان قليل الحمص يقوى بماء ليمون.

النوع الثاني مشمش يابس يقطع اللحم صغاراً ويسلق وترفع المرقة ناحية. ويعرق ببصل وكبرة خضراء والأبرار إلى أن ينضج ويحمر اللحم ويتورد. ويكون البصل متوفر. ثم يؤخذ مشمش لوزي يابس. يغسل بماء سخن ويترك ساعة وينزع منه حبه بحيث لا يخرج المشمش مع الحب. ويترك على اللحم المقلبي ويرد عليه يسير مرقة غمره وينكشف ساعة بعد ساعة بحيث لا ينهرى المشمش. فإذا استوى يعمل عليه غسل وماء ليمون وإن وجد ماء حصرم، فهو أجود من ماء الليمون بحيث يبقى طعمه طعم المرورة والحلاوة. ويبطح حتى ينشف عنه المرقة ويعمل فيه نفع وكبرة خضراء وبصل<sup>٤</sup>. وإن لم يعمل ماء ليمون فعوض ماء حصرم يسير ليغله ويعمل فيه مدققة صغار بأباير ونقع وكبرة خضراء وبصل. يطبخ ويهدأ ويعرف. ويذر عليه كبرة يابسة وكبرة خضراء محرطة. وإن وجد قمر الدين الذي يعمل في الروم أو المدينة فهو أجود من المشمش.

١ ح: المخلوط بالأبرار. ٢ س من ص: قبل. ٣ وثوم... مفصص في ص فقط. ٤ ويترك في ص فقط. ٥ ص: ينشف. ٦ وبصل ساقطة من س والزيادة من ح.

## فصل في المومز وهو ثلاثة أنواع

- الأول يقشر الموز الأخضر ويقطع طوياً مثل القلقاس ويقلى بالشيرج كثيراً بحيث يحمر الموز ويبقى مثل القلقاس. ثم يقطع اللحم ويسلق ويقلى، سياقته مثل سياقة القلقاس، وكزبرة خضراء وثوم مدقوق وبصل. وإذا احمر اللحم ونضج يرذ عليه الموز المقلّي ويرذ عليه يسير مرقة وبنّاق مدقوق ناعماً محمص مفروك من قشره. وقد ذكرت صنعته في صدر الكتاب وينسف حتى تشف المرقة ويعرف. وإنه مثل ست الشنع لونا وطعماً.
- الثاني يقلى الموز وينزل على الجلاب القوي القوام ويعمل فيه قلب فستق.

- \* الثالث لحم أحمر من خروف صغير ومثله ألية ويسير دار صيني ومصطكى وقليل ماء بحيث يغمره. ثم يطبخ وتؤخذ زفته. فإذا شرع ينضج يصفى الماء عنه ويقلى بالدهن. ويكون قد هيأت فستق وبنّاق محمصين، من كل واحد جزء، وجزين سكر ويسير زعفران. يدق الجميع وييس بماء ورد ويؤخذ نصفه يذر على اللحم في القدر. ثم يخرج ناره ويرص عليه الموز الأصفر المنتهي ويذر ما بقي من السكر والقلوب عليه ويرش قليل ماء ورد ويفظا ويهدأ ويرفع. ولا تقوي ناره.

١ ح: يخرج والصواب من ظ.

## الباب السابع في الحلوات والمخبوزات وما يجري مجراها وهو أنواع

١٠٧ الأول منها السنبوسك يؤخذ رقاق السنبوسك وتقطع حواشيه ويرش فيه ماء ورد ويذّر عليه سكر مدقوق. ويلف<sup>١</sup> أطرافه إلى وسطه ويذّر عليه سكر<sup>٢</sup> ويجمع كذلك إلى أن يبقى قدر القرص الكبير. يؤخذ الشيرج يغلى في الطاجن ويحط القرص فيه وأطرافه والوجه خارج حتى يقوى بالقليل ويقلب<sup>٣</sup>. وافعل به كذلك دفعات إلى أن يجمّر كالسنبوسك. ويجعل في صحن ويقلب عليه جلاب له قوام قوي ويذّر عليه فستق محمص مهرس<sup>٤</sup>. والأصل فيه جودة لفته.

٢٠٧ النوع الثاني<sup>٥</sup> أطيب من العجينة<sup>٦</sup> دقيق مثلث نصف رطل يعمل عليه أربع أواق سمن ويخص على نار فخم إلى أن يجمّر وتفوح<sup>٧</sup> رائحته. فإذا فاحت رائحته يكون قد طحن له نصف رطل سكر مطحون ناعماً. ويشال الدست عن النار ويذّر عليه السكر ويحرك تحريكاً قوياً على الأرض. فإذا اختلطت أجزاءه يحط طبق كبير يخبه ويمسحه ويقلب فيه الدقيق المحمص ويبسط بطبق آخر صغير حتى يتملّس ويترك حتى يبرد قليلاً. ويقطع بسكين عريض شواير قدر ما تريد وتجرده بالسكين ويرفع الشاوير بسكين. يوضع<sup>٨</sup> في طبق آخر أو صحن<sup>٩</sup> مصفوقاً ويترك حتى يبرد. وتذّر عليه سكر مصحون ناعماً جيداً ويصحن معه حبة مسك أو أكثر ويذّر عليها. فإنه يلبق. والذي يبرد من الدقيق في الطبق فإنه إذا برد ما يلبق ولا يجمع بل يرده إلى الدست ويسخن بأدنى سخونة بحيث أنه يجمع ويلتئم. ويبسط في الطبق ويعمله كما عمل أول مرة إلى أن يفرغ. وعياره لكل

١ س: تكف والصواب من ح. ٢ س: فالجميع والصواب من ح. ٣ بالقليل ويقلب في ص فقط. ٤ ب: يعل منه قدر الحاجة. ٥ ظ: وتسمى الحاتونية. ٦ ص: حلاوة بيت العجينة وتسمى خوش ليصا. ٧ س: تفوح والصواب من ح. ٨ ح: يصف. ٩ س: صحن والصواب من ح.

رطل دقيق رطل سكر وثمان أواق سمن . فإنه من المأكّل اللذيذة في الشتاء .<sup>١</sup>

٣٠٧ \* النوع الثالث طرّاطيرُ التُّرْكُانِ يؤخذ الدقيق المثلث . يعجن بماء بلا ملح ويبسط بالشوبك ، ويقطع بقدر زجاج ويجمع طرفيه ويطفر . ويغلى الشيرج وتجعل أطرافه فيه حتى تقوى ثم يقلّى حتى يحمرّ . ويحشى فستقاً وسكراً ومسكاً وماء ورد ويذرّ عليه سكر .

٤٠٧ اللون الرابع المكشوفة لوز مقشور مسموط يدق ناعماً حتى يلبس في دهنه ، رطل . ويؤخذ رطل عسل نخل أبيض ورطل شيرج ورطل سكر مصحون منخول ناعماً . ويصبغ اللوز<sup>٢</sup> بالزعفران وبماء الورد ويطرح في الشيرج على نار هادئة ويحمص تحميصاً جيداً . فإذا تحمّص يقلّب عليه السكر والعسل ويطبخ إلى أن يصير له قوام . ويرفع إما في صحن وإما يبسط في طبق . وعياره أوزان متساوية .

النوع الخامس في المأمونية وهي ثلاثة ألوان

٥٠٧ الأول طرف ألية يسلق في ماء حتى ينضج وينهرى . ويصفى عنه الماء وتمرس الألية وتترّله من<sup>٣</sup> منخل على زبدية . ويغسل أرزاً وتدقه وتنخله من<sup>٤</sup> منخل رفيع . ويسحق له السكر المصري وتجعله مع الألية في دست ويطبخ على نار هادئة حتى يستوي ويبقى له قوام . ويبسط في الصحن ويرمى فيه قلب فستق صحاح مسموط مقشور .

٦٠٧ الثاني وهو أجود من الأول يغسل الأرز وينشف ويدق ناعماً وينخل بالمنخل . ويؤخذ لبن حليب مغلي سالم من التقطيع . يرفعه على النار ويجعل في اللبن الحليب السكر حتى يذوب ويذرّ عليه الأرز ويطبخ عصيدة مرّة . ويجعل عليها دهن ألية مسلية شيء كثير فإنها تشرب الدهن . ولا تزال تطبخها على نار هادئة حتى يخرج الدهن ، وعلامة نضاجها قذف الدهن ، ويحمرّ الأرز ويجعل فيها قلب فستق مقشور . فإذا

١ في الشتاء ساقطة من س والزيادة من ح . ٢ س : اللون والصواب من ب . ٣ س : في والصواب من ح . ٤ س : في والصواب من ح . ٥ س : قلب والصواب من ح



أخذت قواماً تبسط في الصكون ويزوق وجهها بقلب فستق أخضر وحب الرمان<sup>١</sup> وأقراص ليمون ملونة.

الثالث أجود من الثاني<sup>٢</sup> يسلق الدجاج السمان ويطحن بالشيرج ويؤخذ صدوره وتنسل مثل الشعر. فاغسل الأرز ودقه ناعماً وانخله. واعمل لكل رطل أرز صدور<sup>٣</sup> دجاجتين منسلة والسكر قدر ما تريد من حلواتها. وخذ لبن حليب. اغليه وحل فيه سكر حتى يظهر أنه شديد الحلاوة. واجعل فيه صدور الدجاج واغل عليه غلوات. ثم ذر الأرز وحركه حتى لا يلتصق. وإذا صار مثل العصيدة أو أسمح قليلاً ألق عليه دهن الآلية. ولا تزال تطبخها على نار هادئة حتى يقذف دهنها ويحمر لونها. وتريد أن لا ترفع يدك من تحريكها حتى تمتد في الصحن. اغرفها وارم في وسطها قلب فستق صحاح مقشور من قشره. فإنها تبيء مليحة محيطة بصدور الدجاج. وهذه عملها في دار عبي الملك الأشرف<sup>٤</sup>.

النوع السادس هريسة الفستق وهي ثلاثة ألوان

الأول يسقط الفستق ويقشر<sup>٥</sup> من قشره الأول وينشف ويحصص على نار هادئة ويدق ناعماً بحيث يلبس في دهنه. ولكل رطل فستق صدور دجاجتين. يسلق الدجاج بلا ملح ويطحن بزيت طيب ويرد. وتنزع العظام وينسل قدر الإستطاعة في الرفعة. لو أمكن أن ينسل بارة فعل. وكلما نسل منه يجعل في ورق السلق بحيث لا يزال رطباً. ثم يجعل السكر جلاباً رقيقاً بحيث أنه ينعقد نصف انعقاد. ثم يرمى فيه صدور الدجاج ويحرك بنشابة بحيث أنه لا يختلط. فإذا احمرت الصدور بحيث أنه لا يبيس وأخذ حده يرمى فيه الفستق المذكور أولاً ويضرب بالمغرفة مثل الهريسة حتى ينعقد. ويجعل فيها نشاء مكسور بماء ورد<sup>٦</sup> فإذا أخذ حده يجعل في كل رطل فستق أوقية ونصف عسل طيب وما خرج من دهن الدجاج يجعل فيه. وعند

١ وحب الرمان في ص فقط. ٢ ص: وهو العريفة. ٣ ص: صدر والصواب من ظ. ٤ محيطة... الأشرف في ص فقط. ٥ ويقشر من ساقطة من س والزيادة من ح. ٦ مكسور بماء ورد ساقطة من س والزيادة من ح.

ذلك يجعل فيه السلق المقطوع ويصنع لونه كما تشتهي . ويطيب بمسك وماء ورد  
ويبسط في الصحن ويزين بأقراص ليمون وسكر .

٩٠٧ الثاني الحمصية<sup>١</sup> السياقة وعض الفستق حمص أخضر منزوع من قشره .

١٠٠٧ الثالث فستقية بلا دجاج<sup>٢</sup> يسمط الفستق ويحمص ويدق حتى يلعب في دهنه  
سياقة الهريسة . ويعقد جلاب ويرمى فيه الفستق والنشاء ويطبخ حتى ينضج وينعقد  
ويستعمل . ويصنع بالسلق المقطوع .

١١٠٧ النوع السابع معمول من التمر ينزع نوى التمر ويجعل فيه قلب فستق مسموط من  
قشره مدقوق معجون بسكر وماء ورد ومسك ويحشى به التمر . ويؤخذ عجين قطائف  
يضاف إليه نشاء مكسور بماء ورد تضيفه إلى العجين مثل حلالة المشبك<sup>٣</sup> ويغطس  
التمر في العجين ويقلى في الشيرج ويرمى في الجلاب الذي له قوام . ثم يغطس ثانية<sup>٤</sup> في  
الحميرة ويقلى مرة ثانية ويرمى في الجلاب . ويصف في الصحن ويذر عليه سكر وقلب  
فستق وماء ورد ومسك .

١٢٠٧ النوع الثامن المرّيس ينزع التمر من نواه فيؤخذ لباب خبز كجاج يخرج من المنخل .  
ويؤخذ شيرج أو زبد طري<sup>٥</sup> أو سمن أو دهن ألية على قدر ما يريد الإنسان . يجعل في  
المقلي ويرمى فيه التمر حتى ينخل<sup>٥</sup> ثم يرمى فيه اللباب ويحرك تحريكاً جيداً . ويذر عليه  
السكر لتظهر حلأوته ويلقى عليه فستق محمص مجروش ويعرف في الصحن .

١٣٠٧ النوع التاسع المخنوقة الدقيق المثلث يلت<sup>٦</sup> بسمن ودهن ألية ويعجن بحميرة عجنًا قوياً ويمد  
بالشوبك مثل رقاق الطماج . ويترك حتى يختمر ويقلى بشيرج في مقلى حتى يحمر

١ الحمصية ساقطة من س والزيادة من ح . ٢ س: فستق ساذج والصواب من ب . ٣ مكسور . . . المشبك في ص فقط . ٤ ح: مرة أخرى . ٥ س: تنخل والصواب من ظ . ٦ س: ثلث والصواب من ح .

ويصير كأنه ورد. ويطنخ حلاوة صابونية بقلوب فستق صحاح فإذا قرب نضاجها يرمى فيها الرقاق المقلو ويحرك بالإسطام ويمد في صحن فإنها تبيء مليجاً.

١٤.٧ النوع العاشر ناصرية كانت تعمل في دار الملك الناصر صاحب حلب رحمه الله<sup>١</sup> يؤخذ الدقيق المثلث ويعجن كما ذكر أولاً ويمد بالشوبك مداً رقيقاً ويقطع بقالب الششبرك مدورات ويقلى بالشيرج حتى يحمر. وتطنخ حلاوة صابونية وتلرق بين كل اثنين<sup>٢</sup> قطعة حلاوة. ويذر عليه سكر وقلب فستق.

١٥.٧ صنف آخر مثله<sup>٣</sup> يؤخذ لكل رطل دقيق خمس أواق سمن أو دهن آلية ويعجن بحميرة كثيرة ويترك حتى يحترء ويجعل قرصاً رقيقاً أرق ما يكون ويدق بقالب الكليما. ويخبز بالفرن ويطبّق بينه حلاوة صابونية على قدر الإرادة.

١٦.٧ النوع الحادي عشر دقيق يحمص بسمن حتى يأخذ حده وينزل عن النار ويعلفه بالسكر ويعجن منه قوالب مثل النهود. ويجعل في طبق ويعاد إلى الفرن حتى يخبز ويستوي. وإن لم يخبزه في طبق سال. والدقيق والسمن أجزاء سواء.

١٧.٧ الكاهين<sup>٤</sup> يؤخذ لكل بياض بيضة وزن درهمين نشاء ويجعل مع بياض البيض في طاسة. ويسحق النشاء ناعماً. ويرمى عليه قليل ماء ورد ولا تكثر الماء ورد. يخل ويأخذ مكنسة جديدة من قش الحصر ويضرب بها<sup>٥</sup> بياض البيض والنشاء حتى تختلط أجزاءه ويصير له رغوة. ثم يؤخذ مقلى تجعل على نار هادئة فإذا حي الشيرج يجعل فيه من بياض البيض والنشاء بالملعقة قطعاً صغاراً وتقلبه حتى يصير أحمر ولا يخليه يلرق بعضه ببعض ولا تجعل فيه نقط كبار فإنه إذا جعل قطعاً صغاراً يكبر

١ رحمه الله في س فقط. ٢ ح: قرصين. ٣ ص: سنيبة. ٤ س: بجمر والصواب من ح. ٥ صابونية على ساقطة من س والزيادة من ح. ٦ ح: النوع الثاني عشر. ٧ س: له والصواب من ح.

في الطاجن<sup>١</sup> ويرفع من المقلّي ويوضع في جلاب قاصف له قوام. ويؤكل سخناً وقلبه بالسمن الدّم من الشيرج وهو اذا برد لا يبقى طيباً.

١٨٠٧ صنف منه آخر<sup>٢</sup> يسمط الفستق ويدقّ ناعماً بسكر ويجن بماء ورد ويعمل منه الكهك ويشال على نشابة وينطس في بياض البيض والنشاء<sup>٣</sup> ويحرك حتى يلبس الفستق ويرمى في المقلّي ويجعل في الجلاب. فهو مليح.

١٩٠٧ النوع الثالث عشر جلد الفرس يسمى الملبّن يقلى بشيرج ويجعل في الجلاب ويذرّ عليه سكر فإنه مليح.

٢٠٠٧ النوع الرابع عشر كفاة مملوحة<sup>٤</sup> تؤخذ الكفاة وتدهن بشيرج وتطوى طاقات وبين كل طاقتين<sup>٥</sup> تدهن الكفاة بشيرج وتقطع رشتا تقطيعاً رقيقاً وتجعل في صحن وتسقى بشيرج وسكر مدقوق وقلب فستق محمص.

٢١٠٧ صنف آخر منها إذا قطعت بالشيرج كالرشتا تسقى وهي في الصحن زبد. ويذرّ عليه سكر وقلب فستق وجلاب فإنه الدّم من الشيرج في الكفاة. وإنما في وقت التقطيع لا بد من الشيرج.

٢٢٠٧ صنف آخر منها يسمط قلب الفستق ويدقّ بسكر ويجن بماء ورد. ويؤخذ الكفاة تدهن بشيرج ويجعل الفستق فيه وتطوى كالأوساط<sup>٦</sup> وتسقى بالجلاب القاصف والشيرج الطري.

١ ولا تجعل ... الطاجن ساقطة من س والزيادة من ب. ٢ ص: حلاوة كاهين محشوة. ٣ ص: المعمول للكاهين.

٤ ص: كفاة رشتا. ٥ تؤخذ ... طاقتين ساقطة من س والزيادة من ب. ٦ ص: ويقطع شواير لطافاً.

٢٣.٧ نوع آخر منها<sup>١</sup> تقلى الكفاة بالشيرج وتجعل في الجلاب ويذرّ عليه السكر وقلب فستق.

٢٤.٧ صنف آخر منها ويعرف بالأخميمية رطل كفاة تقطع وتلقى في الدست مع أربع أواقي شيرج وتقلّى به يسيراً. ثمّ يلقى عليها رطل سكر مجروش ويحرك معه حتى يردّ الشيرج الذي شربته وهو علامة انتهاء قلبها. ثمّ يلقى عليها أربع أواقي غسل نخل وتحرك ويلقى بعده أربع أواقي بندق محمص مدقوق. وينزل عن النار ويطبّب بمسك وماء ورد ويرفع. وهذا الصنف يقيم سنة لا يتغير وكلما قدّم جاد.

#### النوع الخامس عشر القطائف وهو أصناف

٢٥.٧ الأول<sup>٢</sup> يسمط قلب فستق وينشف ويحمّص ويدقّ ويعجن بسكر ناعم وماء ورد. ويستخرج أيضاً قليل دهن فستق ويسقى به القطائف بعد حشوها بما ذكرنا. <sup>٤</sup> ويطرح عليه الجلاب.

٢٦.٧ الثاني عوض الشيرج دهن جوز محمص ويستخرج دهنه.

٢٧.٧ \*الثالث قطائف مقلّوة رطل سكر ورابع رطل لوز أو فستق مسموط وأوقية دقيق ومسك وماء ورد. ويعجن ويحشى به القطائف ويسدّ بعجين ويقلّى. ويلقى في جلاب وغسل أخذ لهما قواماً قاصفاً.

٢٨.٧ \*الرابع قطائف جمالية قطائف كبار مدورة يجعل عليها سكر وفستق وماء ورد ومسك وتغطّى بأخرى وتسدّ حواليها بعجين وتقلّى بشيرج وترفع وفيها رطوبة. تطرح في جلاب وغسل وماء ورد.

١ ص: كفاة مقلّية. ٢ ح: تردّ والصواب من ط. ٣ ص: صفة حشوا القطائف. ٤ ص: فإنه أحسن من الشيرج.

٢٩.٧ آخر يقال له أَبُو لَاشٍ<sup>١</sup> منه ما يعمل باللبن الحليب والسكر، ومنه ما يذر<sup>٢</sup> على القطنائف المدوّرة الصغار الفستق للمحصّ المجروش ويقلب عليه الجلاب.

٣٠.٧ صنف يقال له كُلٌّ وَاشْكُرْ ويقال له أَيْضًا قَرْنٌ<sup>٣</sup> يَارُوقٌ يعجن الدقيق بالسمن ويعجن بالماء ويمدّ بالنشابة مثل الططماج. ويذوّب السمن ويدهن به<sup>٤</sup> ويطوى عرض أربعة أصابع طاقات. ويقطع شواير وتقلي بالشيرج حتى تتورّد وتجعل في صحن ويذرّ عليه سكر وجلاب قاصف وقلب فستق.

٣١.٧ صنف آخر منه يعجن كما ذكر ويمدّ كما ذكر بالسمن. ويطوى على النشابة وينزل منها وهي قائمة وتعمل قرصة وتقلي بالشيرج. ويعمل عليها المسك والجلاب.

٣٢.٧ النوع السادس عشر يعمل على صورة التوت يلت الدقيق بالسمن ويعرك كثيرا عرگا قويًا. ويؤخذ غربال وتكلّ عجينة قدر التوتة ويحطّ في الغربال ويحطّ الإصبع في وسطها وتفرك فإنها تصير مجوّفة منقوشة من الغربال. ثمّ تقلى بشيرج وتطرح في الجلاب. والأصل في عملها الغربال ودهن كثير في العجين<sup>٥</sup>

٣٣.٧ النوع السابع عشر فطائر عجين يلت بسمن ويعجن قويًا وتعرك ويمدّ بالنشابة مثل ورق الططماج ويدهن بالسمن ظاهرًا وباطنًا. ويلفّ على النشابة وتقام النشابة ويفتل العجين باليد اليمنى إلى برّا والشمال إلى جوا وينزل من النشابة برفق ويبسط قرصة ويجبز في الفرن مقتمّر. فإذا جاءت سخنة يقلّب عليها الزبد والجلاب.

٣٤.٧ النوع الثامن عشر بسيسة بصراويّة يعمل العجين فطائر كالأول ويجبز في الفرن. فإذا برد تكسر فييس وينزل من غربال ويستقى السمن والزبد والسكر وقلب فستق وماء ورد.

١ ص: أبو لاش باللبن الحليب والسكر ثاني قطائف مذرورة الصغار تصفّف ويذرّ عليها الفستق بناق قويّة ويقلب عليها الجلاب ويؤكل. ٢ ت: يعل يذرّ. ٣ س: قوت والصواب من ح. ٤ به ساقطة من س والزيادة من ح. ٥ والأصل . . . العجين في ص فقط. ٦ ويمدّ ساقطة من س والزيادة من ح.

- ٣٥.٧ النوع التاسع عشر حلوة كَشْك يؤخذ الكشك الطري الأخضر . يجعل له<sup>١</sup> جلاب ويجعل الكشك فيه ويعقد على نار هادئة فإنه يبجي من نوع مرورة . وتحمضه بليمونة .
- ٣٦.٧ النوع العشرون حلوة طيبة<sup>٢</sup> تسمى مكية يؤخذ وزن<sup>٣</sup> أربعين درهماً نشاء وأربعين درهماً سميداً . يخلط الاثنان ويخل . ويؤخذ وزن مائة وعشرين درهماً ألية أو شيرج ويشال على النار . فإذا حمي وعلى يذر الدقيق والنشاء ويعلى غلوتين ثلاثه . ويقلب عليه عسل منزوع الرغوة أو جلاب قوي ويطبخ حتى ينضج ويعقد . ويمد في صحن ويعمل فيه قلب فستق ويذر عليه سكر .
- ٣٧.٧ صنف آخر<sup>٤</sup> نشاء وزن<sup>٥</sup> مائة وعشرون درهماً، حليب وزن ثمانين درهماً، وزعفران وزن درهمين . يكسر النشاء ويعجن بالحليب ويضاف إليه بياض سبع بيضات وينزل من المنخل بعد أن يخلط . ويضاف إليه وزن ستين درهماً لبن حليب . ثم يعقد جلاب قاصف ويعمل شيرج في مقل . ويغطس في العجين يده وينفض أصابعه في المقل نفضاً منثراً . فإذا احمر<sup>٦</sup> ويرفع<sup>٧</sup> وينزل في الجلاب حتى يفرغ .

### مزيادات في الحلوة ليست في الكتاب

- ٣٨.٧ جُدَابُ الحُبْزُ باب خبز محتمر ينقع في لبن حليب حتى يحتمر . ويجعل فوّهة وتحت السكر واللوز المدقوق ويصنع بالزعفران . ويترك على النار حتى تقوح رائحته ويرفع .
- ٣٩.٧ جُودَابُ القَطَائِفِ قطائف محشوة بلوز وسكر مغلي يعبا في دست بين رقاقتين ويجعل تحت الدجاج<sup>٨</sup> وبين كل سافين لوز وسكر مدقوق ناعماً مطيب مثل حشو<sup>٩</sup>

١ س: في الصواب من ح . ٢ ص: حلوة مؤلفة . ٣ يسمي مكية يؤخذ وزن ساقطة من س والزيادة من ح . ٤ ص: مُفْرِجَةٌ . ٥ نشاء وزن ساقطة من س والزيادة من ح . ٦ يرفع وساقطة من س والزيادة من ح . ٧ ب: المسمن في التنور . ٨ س: محشو والصواب من ح .

القطائف ويصبّ عليه الشيرج. وقد يعمل عليه لبن حليب وزيادة سكر. فإذا نضج وفاحت رائحته يرفع.

٤٠.٧ جُودَابَةُ المَوْزِ يؤخذ الموز الأصفر القوي. يقشر وينمّس في خمير سميد رقيق قد عجن على هيئة عجينة القطائف. ثم يرفع ويقلى في الشيرج على نار هادئة<sup>١</sup> ويلقى في جلاب ويرفع ويطرح في السكر المدقوق. ثم يعبأ في دست وفوقه وتحتة رقاق ويلقى<sup>٢</sup> عليه دجاج سمين.

٤١.٧ وَجُدَابُ الصِّخِجِ كجذاب الموز في السياقة.

٤٢.٧ حُبْرُ القَطَائِفِ يؤخذ من القطائف قدر الحاجة. ويرش في الدست قليل ماء ورد وترص فيه القطائف سافات وبين كل سافين لوز وسكر وفسق مدقوق ناعماً ويرش عليه ماء ورد. فإذا أكل في الدست يصبّ عليه قليل شيرج طري وينمر بجلاب ويلقى<sup>٣</sup> عليه دجاج سمين مصبوغ بزعفران. فإذا نضج يرفع. وتعمل القطائف الصغار المحشوة على هذه الصفة غير أنه يعلق الدجاج على دست فيه ماء فإذا قارب النضج وسقط<sup>٤</sup> دهنه يحول الماء ويجعل تحتة الدست الذي فيه الجوداب.

٤٣.٧ جُودَابُ الخَشِشِاشِ رطلا سكر يعمل جلاباً رقيقاً ويطرح نصف رطل سميد وربع رطل فستق ونصف رطل خشخاش وتصبغ بزعفران ويعقد وقد يعمل عليه عسل نحل. فإذا انعقد جعله بين رقاقتين وعلق عليه الدجاج المرعفر السمين.

٤٤.٧ حَيِصُ اللُّوزِ هكذا إلا أن الخشخاش يبدل باللوز المفرط<sup>٥</sup> المسموط المدقوق ناعماً.

١ على نار هادئة ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ س: يصلق والصواب من ح. ٣ س: يصلق والصواب من ح.

٤ س: فإذا قارب النضج وإن يتقص والصواب من ح. ٥ ب: مفرد ولعل صوابه مقرط.



٤٥.٧ جُذَابُ التَّمْرِ أربعة أرطال تمر تجعل في دست فيه ماء ويوقد تحته حتى ينضج. ويمرس باليد جيداً ويصنّى من<sup>١</sup> منخل. ثم يرد إلى الدست وي طرح عليه نصف رطل سكر ورطل عسل ونصف درهم زعفران ورطل لباب خبز مفتوت ورطل شيرج في حال واحد ويحرك بالإسطام حتى يطلق الدهن. وقد يطرح فيه كف من الخشخاش ونصف رطل من الفستق. ثم يعرف ويعمل تحته وفوقه سكر مدقوق ويرفع<sup>٢</sup>.

٤٦.٧ سَمِيدِيَّةٌ يَحْمَصُ رطل سميد برطل شيرج ويحرك حتى تفوح رائحته وي طرح عليه أربعة أرطال سكر محلول أو عسل نحل ويطبخ بنار هادئة ويحرك بأسطام حتى يقذف دهنه ويرفع. يجعل فوقه وتحته سكر ويطيب بكافور.

٤٧.٧ لُوزِيَجٌ لوز حلو مقشر مدقوق رطل وثلاثة أرطال سكر. يهرش السكر وي طرح<sup>٣</sup> في الدست بلا ماء. فإذا ذاب ألتي فيه اللوز واعقده به وابسطه وقطعه شواير. وقد يعمل معه أوقيتين نشاء فيجيء مليحاً هشاً. ويطيب بيسير ماء ورد ومسك كثير قبل نزول النشاء عليه.

٤٨.٧ حَيْصُ القَرَعِ يقشر القرع وينظف ثم يسلق في الجلاب. ويجعل على طبق مشبك ويسحق في هون حجر ويعصر باليد. ثم يطرح الشيرج<sup>٤</sup> في الدست. فإذا غلى طرح بعده نشاء. ثم يطرح القرع ويسقى جلاباً إلى أن ينعقد ويرفع. ويضاف إليه فستق مسموط مدقوق ويصنع بالساق المقطوع. وعلى هذا الأسلوب يعمل حَيْصُ الجَزَرِ إلا أنه لا يصنع بالساق المقطوع.

٤٩.٧ الحُنْفَقَةُ رطلين كفاة ورطل سكر ورطل ونصف عسل نحل وأربع أواق شيرج وأربع أواق فستق. ويحل نصف السكر ويدق النصف الآخر. ثم يغلى العسل

١ س: في والصواب من ح. ٢ ب: بقدّم. ٣ ويطرح ساقطة من س والزيادة من ح. ٤ س: بالشيرج والصواب من ح.

مع جلاب السكر ويلقى عليها الكفاة ويسقيهم الشيرج ويديرهم إلى أن يخلطوا فيزتلوا عن النار. ويدق الفستق وتضيفه إلى نصف السكر المدقوق وتذره عليهما وتغليهما. ويطيب بمسك وماء ورد.

٥٠.٧ الزاوندِي يسحق النشاء وينخل. ويغلى العسل حتى يأخذ قوامه يقصف<sup>٢</sup> فيعلف بالنشاء. ثم يعمل حلقًا ويلقى واحدة في الشيرج وهو يغلى. فإن طلعت والآزاده نشاء. وإذا قلي يلقى في عسل فاتر.

٥١.٧ خَسِيَّة قرم الخس يقشر ويقطع ويسلق في الجلاب. يؤخذ النشاء فيكسر بشيء من الجلاب الذي سلق فيه الخس. ويدق الخشخاش ويرمي الجميع في الجلاب ويدار بشيرج. فإذا نضج يلقى فيه الخس المسلوقة ويحرك ويطيب ويرفع.

٥٢.٧ خُدود الأغانِي يعجن رطلين دقيق وأوقية ونصف نشاء مسحوق بأربع أواق شيرج ويضاف إليه في عجنه<sup>٣</sup> يسير جلاب. ويقطع بقدر وينخس في وسطه حتى لا ينفر. ويجعل في مقلى على نار هادئة ويقلب. ويرفع في جلاب وعسل نحل. ثم يخرج وتعمل له حلواء صابونية يطبق ويذره عليه سكر.

٥٣.٧ أَسْيُوطِيَّة لباب خبز باء ينزل من غربال نصف رطل وأربع أواق عسل نحل ونصف رطل جلاب وأوقية خشخاش ونصف رطل تمر ودرهم زعفران تصعب به أوقيتين لوز وأوقية فستق ومسك وماء ورد. ويجمع الجميع مع اللباب ويجعل بين رقاقتين. وتسلى أربع أواق آية بلا ملح في أربع أواق شيرج، أوقيتين منه في حشوها وأوقيتين مع الآلية. ثم يقلب عليه الآلية والشيرج وينحط في القدر في التنور حتى يستوي ويرفع.

١ جلاب ساقطة من سس والزيادة من ح. ٢ ب: قاصفًا. ٣ س: عجينه والصواب من ب. ٤ ب، ط، ح، س، ص، ظ: في جسمها. والصواب من ن.

٥٤٧ نَاطِفٌ يَعْقِدُ السُّكَّرَ الْمَحْلُولَ أَوْ الْعَسَلَ عَلَى نَارٍ هَادِئَةٍ بَحِثْ أَنَّهُ إِذَا أَخَذَ مِنْهُ شَيْءٌ يَتَكَسَّرُ وَيَتَصَفَّفُ. فَيَعْجَنُ بِهِ مَا يَرَادُكَ السَّمْسَمُ وَالْفَسْتَقُ وَاللُّوزُ وَالْبَنْدُقُ وَالْحَمَّصُ<sup>١</sup> وَيَرْفَعُ.

٥٥٧ حَلَوَاءٌ بِزَّرٍ بَقْلَةٌ هِيَ حَلَوَاءُ الْخَشْتَاشِ.

٥٦٧ شَيْرِيَّةٌ لِبَابِ خَبْزِ أَرْبَعِ أَوْاقٍ يُقَالُ فِي أَوْقِيَتَيْنِ شِيرَجٌ وَيُلْقَى عَلَيْهِ أَوْقِيَتَانِ قُلُوبٌ وَخَشْتَاشٌ نِصْفُ أَوْقِيَةٍ وَيُقَالُ وَيَرْفَعُ. ثُمَّ يَحْلَلُ جَلَابٌ وَيؤْخَذُ لَهُ قَوَامٌ وَيَرْمَى فِيهِ عَسَلٌ مِقْدَارُ السُّدْسِ وَيَرْمَى فِيهِ الَّذِي رَفَعَهُ. وَيَحْرَكُ وَيَطَيَّبُ بِمَسْكٍ وَمَاءٍ وَرَدٍ.

٥٧٧ حَلَوَاءٌ يَأْسَةُ يَحْلَلُ السُّكَّرَ فِي دَسْتٍ وَيَجْعَلُ عَلَى رَطْلَيْنِ مِنْهُ رِبْعَ رَطْلِ مَاءٍ وَرَدٍ وَيَطْبِخُ عَلَى نَارٍ هَادِئَةٍ حَتَّى أَنَّهُ إِذَا أَخَذَ مِنْهُ شَيْءٌ وَجَعَلَ فِي الْفَمِ كَانَ عَلَكًا فَيَتْرَكُ قَلِيلًا. ثُمَّ يَطْرَحُ عَلَى بِلَاطَةِ حَجْرٍ نَاعِمَةٍ وَيَعْجَنُ بِاللُّوزِ الْمُقَشُورِ الْمَرْضُوضِ<sup>٢</sup> أَوْ الْفَسْتَقِ نَحْوَ مَنْ أَوْقِيَتَيْنِ وَيَتْرَكُ إِلَى أَنْ يَبْرُدَ وَيَرْفَعُ. فَإِنْ شَتَّتْ عِلْفَتَهُ بِهِمَا وَأَضْفَتَهُ إِلَيْهِمَا بَنْدُقٍ وَحَمَّصٍ مَجْجُورٍ<sup>٣</sup> فَإِنَّهُ يَأْتِي مِلْيَاً. وَمَنْ شَاءَ صَبَغَهُ بِزَعْفَرَانٍ قَلِيلٍ قَبْلَ نَزْوِهِ عَنِ النَّارِ. وَقَدْ يَدُقُّ اللُّوزَ نَاعِمًا وَيَخْلَطُ بِهِ وَقَدْ يُؤْخَذُ مِنَ الْبِلَاطَةِ وَيُقَصَّرُ عَلَى وَتَدِ حَدِيدٍ مُضْرُوبٍ فِي حَائِطٍ حَتَّى يَبْيَضَ وَيَعْجَنُ بِالْفَسْتَقِ الْمَسْمُوطِ. وَيَعْمَلُ مِنْهُ أَقْرَاصٌ وَتَمَائِيلٌ وَغَيْرَ ذَلِكَ. وَقَدْ يَصْبَغُ وَهُوَ عَلَى النَّارِ إِمَّا<sup>٤</sup> بِزَعْفَرَانٍ أَوْ سَلِيحٍ<sup>٥</sup> وَمَهُمَا<sup>٦</sup> تَرِيدُ مِنَ الْأَلْوَانِ. وَمِنْهُ نَوْعٌ يَعْجَنُ بِسَمْسَمٍ مَحْمَصٍ أَوْ خَشْتَاشٍ، وَيَعْمَلُ تَمَائِيلًا كَمَا قَدَّمْنَا.

٥٨٧ حَلَوَاءٌ تَمْرِيَّةٌ تَعْقِدُ الصَّابُونِيَّةَ كَمَا جَرَتْ الْعَادَةُ وَيُلْقَى فِيهَا عَجْوَةٌ وَيَحْرَكُ. وَيَعْمَلُ مَعَهُمْ قَلْبُ فَسْتَقٍ أَوْ بَنْدُقٍ أَوْ خَشْتَاشٍ. وَيُوفَرُ مِقْدَارُ الْعَسَلِ الْخَلِّ وَيَصْبَغُ بِزَعْفَرَانٍ. فَإِنَّهَا لَذِيذَةٌ.

١ ظ: فيعجن به ما تراه. ٢ س: المرصوص والصواب من ب. ٣ كذا. ٤ س: مثلثات والصواب من ح. ٥ س: وهو على البلاطة أيضاً والصواب من ح. ٦ ح: إسرنج. ٧ س: وبهما والصواب من ح.

٥٩٧ حَلَوَاءٌ وَرْدِيَّةٌ لَذِيذَةٌ يَغْلَى الْوَرْدُ فِي مَاءٍ حَتَّى يَأْخُذَ صَبْغَهُ . ثُمَّ يَجْعَلُ فِيهِ الْجَلَّابُ<sup>١</sup> وَيؤْخِذُ لَهُ قِوَامًا وَيَسْقِي مَاءَ الْوَرْدِ أَوَّلًا فَأَوَّلًا . فَإِذَا قَارَبَ الْانْقِطَادَ حَلَّ فِيهِ النَّشَاءَ الْعَادَةَ بِمَاءٍ وَرْدٍ وَيَلْقَى فِيهِ<sup>٢</sup> ثُمَّ يَلْقَى فِيهِ شَيْءٌ مِنْ وَرْقِ الْوَرْدِ الطَّرِيِّ وَيؤْخِذُ الشَّيْرَجَ يَحْرُكُ وَيَعْمَلُ فِيهِ قَلْبَ فَسْتَقٍ وَيَطَيَّبُ بِمَسْكٍ وَمَاءٍ وَرْدٍ .

٦٠٧ صَابُونِيَّةٌ يَحْلُ السُّكَّرُ وَيَرْفَعُ وَيَجْعَلُ نِصْفَهُ فِي الدِّسْتِ وَيَذَابُ النَّشَاءُ وَيَلْقَى فِيهِ ثُمَّ يُوَاصِلُ تَحْرِيكَهُ وَلَيْكِنَ لِكُلِّ رَطْلٍ أَوقِيَّتَانِ . وَيَدَارُ بِشِيرَجٍ وَيَسْقِي بَقِيَّةَ الْجَلَّابِ قَلِيلًا قَلِيلًا . ثُمَّ يَدَارُ عِنْدَ ذَلِكَ . وَعِنْدَ وَقْتِ نِزْوِهِ يَلْقَى عَلَيْهِ عَسَلُ نَحْلِ مِثْلَ وَزْنِ النَّشَاءِ . فَإِذَا انْتَهَى نَزَلَ وَعَلْفٌ لِكُلِّ رَطْلٍ أَوقِيَّتَانِ لَوْزٍ مَسْمُوطٍ أَوْ فَسْتَقٍ مَسْمُوطٍ وَأَوقِيَّةَ مَاءٍ وَرْدٍ . ثُمَّ يَسِطُ وَيُرْشُ عَلَيْهِ سُكَّرًا .

٦١٧ حَلَوَاءٌ عَالٍ رَطْلِينَ سُكَّرًا وَنِصْفَ رَطْلٍ عَسَلِ نَحْلِ وَنِصْفَ رَطْلٍ شِيرَجٍ وَأَرْبَعَ أَوقِ النَّشَاءَ يَحْرُكُ وَسَطًا<sup>٣</sup> رَقِيقًا وَيَجْعَلُ عَلَيْهَا سُكَّرًا أَرْبَعَ أَوقِ وَثَلَاثَ أَوقِ فَسْتَقٍ ، وَمَسْكٍ وَمَاءٍ وَرْدٍ ، مَدْقُوقٍ نَاعِمًا ، وَيَسِطُ هَذَا الْحَشْوَةَ عَلَيْهَا . ثُمَّ يَغْطِي مِنَ الْحَلَوَاءِ بِشُوبٍ آخَرَ وَيَقْطَعُ شَوَابِيرَ فَإِنَّهَا فِي غَايَةِ اللَّذَّةِ . وَإِنْ شِئْتَ فَاجْعَلِ الْحَشْوَةَ كَبِيرًا كَالْقَمَةِ وَيَغْطِئُ مِنَ الْحَلَاوَةِ الْمَذْكُورَةِ فِيهِ السَّبْعِينِيَّةَ .

٦٢٧ لَوْزِيَجٌ لَوْزُ جِزءٍ يَدْقُ جَرِيشًا وَيَجْعَلُ عَلَيْهِ مِثْلَهُ سُكَّرًا مَدْقُوقًا نَاعِمًا مَعَ مِقْدَارِ ثُلُثَةِ مَاءٍ وَرْدٍ وَيَذَوِّبُ بِهِ . فَإِذَا انْقَدِرَ يَرْمِي عَلَيْهِ سُكَّرًا آخَرَ وَحِطَّهُ عَنِ النَّارِ . فَهُوَ

٦٣٧ اللَّوْزِيَجُ الْيَابِسُ وَأَمَّا الرُّطْبُ فَيؤْخِذُ رَطْلَ سُكَّرٍ يَسْمَعِي نَاعِمًا وَيؤْخِذُ ثَلَاثَ رَطْلٍ لَوْزٍ مَقْشُورٍ يَسْمَعِي نَاعِمًا . وَيَحْلُطُ بِالسُّكَّرِ وَيَعْجَنُ بِمَاءٍ وَرْدٍ . وَيؤْخِذُ الحَبْزَ المَرْقُوقَ كَحَبْزِ السَّنْبُوسِكِ ، وَإِنْ كَانَ أَرْقًا فَهُوَ أَجْوَدُ وَأَصْلَحُ مِنْهُ الكَهْفَةُ فَيَسِطُ الرِّغِيْفَ مِنْ ذَلِكَ

١ كذا في ح. س. يجل فيه. ب. يجل فيه الجلاب. ٢ كذا في ب. س. ويلقى فيه ماء. ٣ هكذا. ٤ ب. ويفش. ٥ ب. وترق.

- الخبز ويجعل فيه السكر واللوز المعجون. ثم يطوى ويقطع قطعاً صغاراً ويصفى في إناء. ويجعل الشيرج الطري حسب الحاجة ويجعل عليه. ثم يغمر بالجلاب المذاب بماء الورد وينثر عليه السكر والفسق المدقوق ناعماً.
- ٦٤.٧ وقد يعمل منه صنف آخر وهو أن يؤخذ النشاء<sup>٢</sup> عجناً<sup>١</sup> شديداً وكلما اشتد يمرق برفق حتى يصير كاللبن الحليب. فتؤخذ مرآة المتقوش تحى ويقلب عليها بالمقعة<sup>٣</sup> ويرفع. ثم يلف فيه فسق وسكر ومسك وماء ورد ويقطع ويرص<sup>٤</sup> ويلقى عليه شيرج حار وجلاب ويدر عليه سكر. وهذا يؤكل لوقته وإذا بات تلف.
- ٦٥.٧ أصابع زيتب رطلين دقيق<sup>٥</sup> يمك بثلاث أواق شيرج ثم يعجن بماء حار ويعمل على قصب فارسي وينقش وتقلي بقصبه. ثم يخرج وينزع القصب منه ويمحشى سكرًا وقلب فسق ومسك وماء ورد ويرمى في العسل ويدر عليه سكر.
- ٦٦.٧ فالوذج يمحّص اللباب بالشيرج ويلقى عليه قليل لبن حليب. وإذا قارب أن يجف اللبن يعقد بجلاب وعسل نحل. ويجعل فيه عند نزوله سكر مدقوق وفسق ويجعل<sup>٦</sup> عليه مسك وماء ورد.
- ٦٧.٧ فالوذج يابس رطل سكر وثلاث رطل لوز وفسق يدق ناعماً ويطيب بمسك وكافور وماء ورد. ويؤخذ ثلاث رطل سكر مذاب في ماء ورد نصف أوقية على نار هادئة. ثم يرفع فإذا بردت حرارته يطرح عليه السكر واللوز المدقوق ويعجن به. فإذا احتاج إلى تقويه<sup>٧</sup> يزداد سكرًا ولورًا ويعجن عجناً قويًا. ويعمل أوساطًا وتمائيل وغير ذلك ويرفع.

١ سن: الجلاب والصواب من ح. ٢ سن: عجينا والصواب من ب. ٣ كذا في ح. س بالمقعة ت بالقرعة. ٤ كذا في ب. س يرص ويقطع. ٥ سن: رطل عجين والصواب من ح. ٦ ب: يرش. ٧ كذا.

٦٨٧ المكَّن سكر رطل لوز نصف رطل يسحق ويشد بيسير دقيق. ثم يعجن دقيق آخر لكل رطل ثلاث أواق شيرج وما يحتاج من الماء. ويمد ويقطع ويحشى ويقلى بنار هادئة ويفظ<sup>١</sup> في جلاب ويدر عليه سكر.

٦٩٧ مكَّن أجود منه جزء سكر وثلاث جزء قلب فستق أو لوز. يدق الجميع ويعجن بماء ورد ومسك عجناً قوياً. ويرمي في الدست أوقية شيرج ويحل نصف رطل سكر جلاباً. فإذا غلى الشيرج يطرح عليه ثلث الجلاب ويواصل تحريكه. ويطرح عليه نشاء محلول بماء ولا<sup>٢</sup> تحرك حتى يقارب الانقصاد. ويسقى ببقية الجلاب ويحرك ويقلب على بلاطة ناعمة حتى يبرد. ويسط ويقطع ناعماً صغاراً على قدر اللقم. ثم يجعل عليها شيء من ذلك السكر واللوز والفسق المجون ويلف على هيئة الأوساط ويدر عليه سكر مطيب ويرفع.

٧٠٧ مَسْبَك جزء نشاء وجزءين عجين مختمر يخلط ويمرقا بماء حار حتى يصير كخن اللبن<sup>٣</sup> ويخبر بأن يلتقي منه في شيرج وهو يغلي<sup>٤</sup> فإن طلع وفاش، والآ زده خميراً. فإذا اختبرته<sup>٥</sup> فخذ جوزة هندية مثقوب<sup>٦</sup> أسفلها وضع إصبعك في الثقب واملأها من هذا العجين. واجعل الشيرج في الدست فإذا غلى فأزل إصبعك<sup>٧</sup> من الخش وحرك يدك فإنه يتشكل منه حلق مسبك. فارفعها وضعها في جلاب.

٧١٧ قَاهِرِيَّة جزءين سكر وجزء فستق يسحقا ناعماً ويعجن بماء ورد ومسك ويجعل فيه ثمنه<sup>٨</sup> دقيق. ثم يعمل منه حلق<sup>٩</sup> وأقراص ويترك ليلة على الطبق ليحفظ. ويؤخذ جزءين دقيق وجزء نشاء<sup>١٠</sup> ويعجن أقوى من عجين المسبك قليلاً. ثم يغمس الحلق<sup>١١</sup> في العجين ويلقى<sup>١٢</sup> في الجلاب المسخن المخلوط بعسل ويرفع.

١ كذا في س. ب. يفتسح ب. ٢ هكذا. ٣ كعجين البر والصواب من ب. ٤ س: مغلي والصواب من ح. ٥ س: اختبز به والصواب من ح. ٦ ح: منخوش. ٧ س: يدك والصواب من ح. ٨ ح: ثلثه. ٩ س: حلواء والصواب من ح. ١٠ س: دقيق وجريشاً والصواب من ب. ١١ الحلق ساقطة من الزيادة من ح. ١٢ ويلقى ساقطة من س والزيادة من ب.

٧٢.٧ حَلَوَاءٌ بَعْجَمِيَّةٌ دَقِيقٌ نَاعِمٌ جَدًّا ومثله شِيرِجٌ ومثله عَسَلٌ نَحْلٌ. وصورة العمل أن يغلي الشيرج على نار فحم حتى يقوى غليانه وتذرّ عليه الدقيق ويحرك. وعلامة جودة تحميمه أن تنقط من العسل نقطة عليه فإن فاش فقد انتهى إلى حدّه. فإذا انتهى إلى حدّه وفاحت رائحته<sup>١</sup> يكون العسل على نار أخرى بعد إزالة وبيخه ويوضع فيه زعفران. فإذا غلى يصبّ على الدقيق ويحرك. ويلقى فيه الفستق واللوز المصبوغ<sup>٢</sup> ويغمر ساعة جيّدة بحيث لا يخرج بخاره. ويكشف ويطيّب بماء ورد ومسك ويذرّ عليه سكر ويضاف إليه حبّ خشخاش منقى ويرفع.

٧٣.٧ سَمَكٌ وَأَقْرَاصٌ سَكَّرَ رَطْلٌ وَنَصْفٌ لَوْزٌ نَاعِمٌ وَمَقْشُورٌ يَدِقُّ نَاعِمًا وَيَطَيَّبُ بَيْسِيرٌ مِنَ الْمَسْكِ. ويؤخذ نصف رطل عسل نحل فيجعل في الدست مع أوقية ماء ورد حتى يغلي. وتزنع رغوته ثم يؤخذ أوقية نشاء يحلّ بماء ورد ويجعل على العسل ويحرك ساعة حتى يصير له قوام. ثم يلقى عليه السكر واللوز المدقوق ويضرب بإسطام ضرباً جيّداً حتى ينعقد. ثم ينزل عن النار ويترك على بلاطة ناعمة حتى تقرّ<sup>٣</sup> حرارته. ويعمل منه سمك وأقراص وغير ذلك في قوالب منقوشة. ويذرّ عليها السكر والفستق المدقوق ناعماً. ويصبغ السمك ببسیر زعفران مندى بماء ورد ويرفع.

٧٤.٧ زُلَّابِيَّةٌ مَحْشُوءَةٌ بعجن الدقيق صلباً بجميرة ويسط ويحشى لوز وسكر مطيب بماء ورد ومسك وكافور ويشكله في القالب على أي صورة شئت. ثم تترك ساعة حتى يجفّ وتقسّمه في عجين الزلابية ثم يلقى في الشيرج الطريّ ويقلّي. ويطرح في الجلاب ويرفع ويرمد بسكر.

٧٥.٧ هَرَيْسَةٌ فِسْتَقٌ لباب خبز باء من منزل من منخل يلقى في الدست ويرمي عليه شيرج ويسق حتى يكتفي ويقذف الشيرج. ثم يعطى رطل جلاب ورطل عسل نحل محلولين

١ ب: رائحة الدقيق. ٢ س: الفستق المصبوغ واللوز والصواب من ح. ٣ ح: تقتر. ٤ في ساقطة من س والزبدة من ب.

كل واحد بمفرده أول ما يسقى الجلاب ثم العسل ويحرك. ويلقى فيه نصف رطل فستق. وتؤخذ صدور الدجاج تغسل بالماء ورد ويلقى فيه لكل رطل صدور خمس دجاجات. ثم يرمى العسل عليها بعد الصدور حتى تقوى ويصير لها شعرة. ثم يرمى الفستق وتدار مثل الصابونية. وإن اصفرت تصبغ بالسلق المقطوع أو النيل في الشيرج وتطيب وترفع ويذّر عليها سكر مطيب. ولتكن صدور الدجاج مسلوقة منسولة.

٧٦.٧ أقرص مكلّة هي أقرص على هيئة الحشكأنج وحشوه لكنها إذا خرجت من الفرن حارة يكون قد أخذت نصف رطل سكر ويذّر على جلاب، ولا يزال حتى يصير له قوام. ويفرغ في إناء وتغمس فيه تلك الأقرص وهو يجمد عليها. ويذّر عليه سكر مدقوق مطيب.

٧٧.٧ القَطَائِفُ المَحْتِيَّةُ وهو أن تطرح مطاولاً<sup>٢</sup> ويحشى بفسق أو لوز وسكر ومسك وماء ورد مجبول ببسير جلاب أو عسل أو بهما جميعاً. فإذا حشي ولفّ رصّ وألقي عليه الشيرج والجلاب القوي والفسق صحاحاً مسموطاً وبنديق محمص ومثلهم مرتين سكر وقد يعجن بعسل نخل. وقد يضاف إليهم ثمن السكر دقيق غير محمص ومسك وماء ورد وهذا يصلح أن يكون حشواً لمقلّي منه. يحشى ويختم بعجين ويقلّى ويترك في جلاب أو عسل. وعيار عجينة القطائف أن يعجن الفطير ناحية ثم يمرق الخمير بماء حار ويسير بورق أو نظرون مشوي<sup>٥</sup>، وهو الأبرار عندهم، ويلقى من الخمير على الفطير ويحرك ساعة. فإذا طلع جيداً وإلا يزداد خميراً مبرراً بالأبرار المذكورة. وخبز الكفاة فطير بلا خمير.

١ س: في والصواب من ح. ٢ ح: مطاوله. ٣ أن ساقطة من س والزيادة من ب. ٤ س: الفطير والصواب من ب.

٥ س: نظرون أو مشوي والصواب من ب.



٧٨.٧ الشّهدة يخل الدقيق السميد بمخل صفيق ويلت بشيرج لتأ جيداً ويعجن بماء<sup>١</sup> قدر حاجته ويترك ساعة. ثم تفتح فطيرة شبراً في شبر ويؤخذ لوز وسكر<sup>٢</sup> نصفين بالسوية مسحوقين ويملاً به ويفطى بأخرى<sup>٣</sup> ويظفر من دائرها وتوضع في التنور حتى ينضج من الوجهين. فتجعل في جام ويصب عليها عسل نحل مصفى معقود وينثر عليها سكر وفسق مطيب بمسك وماء ورد.

٧٩.٧ أقراص مُكرّرة دقيق سميد يعجن رقيقاً متوسطاً ويترك حتى يختم. ويؤخذ رطل سكر وثلاث رطل فستق أو لوز فيدقان ويعجان بماء ورد وجلاب<sup>٤</sup> عجناً قوياً ويعمل أقراصاً ويلبس من ذلك العجين ويقلى. ويخرج ويغمس في الجلاب ويرمد بالسكر. ثم يعاد إلى العجين ويقلى ويخرج ويغمس في الجلاب ويرمد بالسكر<sup>٥</sup> كذلك ثلاث مرار. ثم يذر عليه سكر ويرفع.

٨٠.٧ أقراص مُكلّلة حلواء قوياً النار تقطع شواير مثل السنبوسك وتعمل في خمير قطائف وتقلّى بالشيرج وتلقى في الجلاب والمسك وماء الورد.

٨١.٧ أقراص ساذجة يسخق النشاء ويعجن بخمير<sup>٦</sup>. فإذا اختمر يعمل أقراصاً ويقلى ويترك في جلاب ويذر عليها سكر.

٨٢.٧ لقم القاصي يعجن رطل دقيق بأوقيتين شيرج وأوقية ماء أو أزيد قليلاً بحسب حاجته. فإذا اختمر يؤخذ سكر وفسق أو لوز مدقوقين، الثلثان سكر والثلث فستق، ناعماً. ويعجن بماء ورد ومسك أو الجلاب والمسك<sup>٧</sup> ويعمل منه لقم حسب

١ ب: بماء ورد. ٢ لوز وسكر ساقطة من س والزيادة من ظ. ٣ وتغطا بأخرى ساقطة من س والزيادة من ح. ٤ ب: ماء ورد وماء خلاف. ٥ ثم... بالسكر ساقطة من س والزيادة من ب. ٦ بخمير ساقطة من س والزيادة من ح. ٧ ب: ماء ورد ومسك أو الجلاب المسك. ح ماء ورد ومسك.

الإرادة. ويلبس من ذلك العجين خفيفاً ويقلى في الشيرج. وينمس في الجلاب وينشف ويرمد من السكر المطيب ويرفع.

٨٣.٧ الدِّفْ يؤخذ الجلاب. يحرق<sup>١</sup> ثم يوضع عن النار ويلقى عليه بياض بيضة ويضرب حتى يُقصر. ويؤخذ لكل رطل منه أوقية فستق أو لوز مسموط وربع أوقية نشاء مسحوق ناعماً ويخلط ويمد بالشوبق ويضاف إليه سمس.

٨٤.٧ كَأْ<sup>٢</sup> مَوْصِلِي يمحّص الدقيق بمفرده ويسّ بدهن ألية حتى يصير كالفلفل. ثم يحشى به دقيق آخر معجون بلا خمير على هيئة العقاب. ويترك بلا غطاء وينجز في التنور أو طابونة وينخرج حاراً ويعمل فيه عسل نحل ويرفع.

٨٥.٧ قَاهِرِيَّةٌ عَال رطل سكر وربع رطل قلب لوز أو فستق وربع رطل دقيق علامة خاص. يدق السكر ناعماً ويخل من غربال قمح وكذلك يفعل بالقلوب. ثم يخلط ويعجن بمقدار أربع أواق شيرج وبما يحتاج من ماء الورد المطيب بالمسك والكافور. ثم يهياً حلق على حسب الإرادة. ثم يرش دقيق على لوح خشب ثم يجعل عليه الكحك ويترك في الهواء<sup>٣</sup> مقدار يوم وليلة. ثم يأخذ إناء يجعل فيه مقدار رطل ونصف خميرة طيبة ويضربها بيده ضرباً جيداً حتى تعود كعجين الزلاية. ويجعل فيها درهمين نظرون وأوقيتين نشاء مسحوق ويضرب الكل جيداً. ويلقى فيها بياض بيضتين ثلاثه ويضرب حتى يعود كعجين الزلاية. ويركب الطاجن بالشيرج وينمس الحلق في ذلك العجين ثم يقلى ويرفع. يلقي في العسل ويرتب ويرش عليها سكر مطيب وفستق مدقوق.

٨٦.٧ أُرْنِين يؤخذ الدقيق العال. يجعل على كل رطل أربع أواق شيرج وأوقية سمس وكف فستق ولوز. فإذا اختمرا عمل منه أقراصاً وينجز حتى يجمّر وهو خبز الأبايزر.

١ س: يحوق والصواب من ح. ٢ س: كبا والصواب من ب. ٣ س: للهوى والصواب من ب.

وإن أردت أن تعمل منه أرزبن فإذا اختمر يؤخذ قالب مدور ويعمل من العجين أقراصاً لطافاً على قدر القالب. تملأ من السكر والفسق واللوز المدقوق ثلاثاً، أعني جزئين سكر وجزء قلب، ويكون قد طيب بماء ورد ومسك وكافور ويسد رأسها سداً محكمًا. ثم يجعل في الفرن فإذا تورّد يخرج. ومن الناس من يعجن التمر بالشيرج ويخرج نواه ويجعل فيه شيء من الآفويه ويجعله حشواً لذلك الأقراص.

٨٧.٧ رُطْبُ مُعَسَّلِ الرطب الجنيّ يبسط في الظلّ والهواء يومين. ثم ينزع نواه من أسفله بعود محدود أو مسلاة ويجعل بدل كلّ نواة لوزة حلوة مقشورة. ويؤخذ لكلّ خمسة أرطال رطب عشرة أرطال عسل نحل يحلّ بأوقية ماء ورد ويرفع على النار وتزنع رغوته. ثمّ يصبغ بنصف درهم زعفران ويطرح الرطب فيه. فإذا غلى يحرك تحريكاً خفيفاً بحيث يشرب العسل. ثم ينزل عن النار ويبسط في طبق مريح. فإذا قوت حرارته يذّر عليه سكر مدقوق ناعماً مطيب. ومن أرادته للحرارة كان بالمسك والسنبل وشيء من الآفويه ومن أرادته للتبريد طيبه بكافور وشيء من خشخاش. ويرفع في أواني الزجاج. ولا يستعمل إلا في برد الزمان وانقضاء<sup>٢</sup> الرطب.

٨٨.٧ رطب في غير أوانه خرقه بطانة تبل بماء وتعصر ويلفّ فيها التمر الصمغ ليلة. ثم تؤخذ فارة جديدة تملأ بماء تلك الليلة. ثم تصبغ تزيل ماؤها<sup>٢</sup> ويلقى فيها التمر ليلة أخرى يصبغ مليحاً.

٨٩.٧ نوع آخر منه يؤخذ القصب البكار المشمر<sup>٥</sup> الذي لم تذهب أقماعه قدر الحاجة. ينقع في ماء حارّ ساعة ثم يغسل ويبسط حتى ينشف. وتؤخذ بطيخية خضراء يقور رأسها قدر نزول اليد ويخرج ما في باطنها من اللب ويضع<sup>٦</sup> القصب<sup>٧</sup> فيها ويغطا ويترك يوماً

١ س: بحسب والصواب من ب. ٢ س: انفصال والصواب من ح. ٣ ب: يبيّن ما فيه. ظ يفرغ. ٤ س: فيها الرطب والصواب من ح. ٥ س: القصب البكار المشمر. ح القصب البكار. ت الرطب البكار والصواب من ب. ٦ س: ينقع والصواب من ح. س: قصب والصواب من ب.

ويتفقد إلى أن ينضج. فيخرج ويوضع على طبق مشبك ثم يصف ويرش عليه سكر وماء ورد وشيرج.

٩٠.٧ تمرٌ مُلَوَّزٌ يغسل القسب المتمرّ العراقي بالماء الحارّ ويزال نواه ويعوّض بلوز أو فستق. ويغلى الخلّ<sup>٢</sup> والعسل وتقطف رغوتهما. ثم يرمى فيه التمر فإذا غلى غلوة واحدة<sup>٣</sup> يترك حتى يبرد ويصبغ بزعفران ويطبّب بمسك وماء ورد. ويكون لخله قوام جيد. فإنه جيد مليح.

٩١.٧ شواير مقلّي يؤخذ مقلّي نحاس مبيض قائم الجانب. يوضع فيه أوقيتين شيرج وإذا غلى يطرح عليه ثلاث أواق عسل نحل. ثم يؤخذ نصف رطل سميد فيخلط به من اللوز والفسق والبندق المقشر المدقوق متوسطاً قدر أوقية ونصف وسكر مدقوق أوقيتين. ثم يذرّ على العسل ويحرك حتى ينعقد وتقوح رائحته. وإن احتاج إلى تقوية زاده من هذا الدقيق الموصوف ويصبغ بقليل زعفران مذاب بماء ورد ويرفع ويسط على بلاطة ناعمة ويقطع شواير ويغمس في الجلاب ويرمد بسكر مطيب ويرفع.

٩٢.٧ بَيْسِسَة يؤخذ لباب خبز بات يخرج من غربال ويسّ باليد حتى يصير كالخيشناش ويكون لكل رطل أوقية شيرج مغلي على النار. ويمعك به معكاً جيداً<sup>٦</sup> ويذرّ عليه أوقية سكر مدقوق ناعماً وثلاث أوقية خيشناش ويسير سمس محمص ويخلط به في صحن أو في طبق. وإن احتاج إلى قليل عسل فافعل ويذرّ عليه نصف أوقية سكر وقلب فستق ويرفع.

١ س: القصب أو التمر. ح القصب والصواب من ب. ٢ كذا في جميع النسخ ولعل صوابه الخلّ يعني الجلاب. ٣ ح: غلوتين. ٤ كذا في س ولعل صوابه لخله. ح له. ٥ س: مداف والصواب من ح. ٦ ح: شديداً.

٩٣.٧ وأخبرني عدل ثقة أنه إذا أخذ الفريك الأخضر فجعل في قدر ثم غطي وطين عليه وترك في نار دمس ساعة لطيفة بحيث يعرق. ثم أخرج وبسط حتى يجف ثم طجن. وعمل فطيراً وعملت منه بيسيصة فإنها تأتي في غاية اللذة. والشرط أن تفرکه من سنبله ويعمل به كذلك من غير أن تمسه النار.

٩٤.٧ قَاوُوتٌ سَمِيدٌ وَقَمَحٌ يَحْمَصُ وَيَطْحَنُ<sup>١</sup> وَأُرْرٌ مَطْحُونٌ أَجْزَاءٌ سِوَاءٍ. يَعْجَنُ الْجَمِيعَ بَدَهْنِ أَلِيَّةٍ وَشِيرِجٍ وَسَمْنٍ. وَإِذَا حَمَّصَ يَكُونُ الْعَسَلُ حَارًّا يَلْقِيهِ عَلَى الدَّقِيقِ الْمَحْمَصِ وَيَلْقَى مَعَهُ<sup>٢</sup> سَكْرَ خُوزِيٍّ أَصَابِعَ وَلُوزَ مَصْبُوعٍ بَرْعِفْرَانٍ وَبَنْدُقَ مَحْمَصٍ وَالْأُرْرَ بِمَفْرَدِهِ. إِذَا غَسَلَ وَطْحَنَ وَقَلَى بِسَمْنٍ ثُمَّ نَشَفَ وَطْحَنَ ثَانِيَةً مِضَافًا إِلَيْهِ وَزَنَهُ سَكْرًا وَيَلْتَبِسُ سَمْنًا يَأْتِي مِلْيَاً. وَإِذَا أَخَذَ الْأُرْرَ الْمَطْحُونُ وَغَسَلَهُ وَحَمَّصَ بَدَهْنِ أَلِيَّةٍ أَوْ بِسَمْنٍ<sup>٦</sup>. وَيَغْلَى عَسَلَ وَتَقْطِفُ رَعْوَتَهُ وَيَجْعَلُ فِيهِ سَكْرًا وَيَرْمِي فِيهِ الْأُرْرَ حَتَّى يَنْضَجَ. وَيَرْمِي فِيهِ قَلْبَ فَسْتَقٍ وَقَلْبَ بَنْدُقٍ وَقَلْبَ لُوزٍ وَخَمِيرَةَ تَفَاحٍ وَخَمِيرَةَ لَيْمُونٍ وَأَقْرَاصَ لَيْمُونٍ وَيَرْفَعُ وَيَطْيَبُ.

٩٥.٧ حُشْكَاكْجٌ وَبَسَنْدُودٌ يُوْخَذُ الدَّقِيقُ الْفَاتِقُ. يَجْعَلُ عَلَى كُلِّ رَطْلٍ مِنْهُ أَوْقِيَتَيْنِ شِيرِجٍ وَيَعْجَنُ عَجْنًا قَوِيًّا يَبْسِيرُ مَاءً وَلَا يَجْعَلُ فِيهِ خَمِيرَةَ. ثُمَّ يَقْرَصُ<sup>٧</sup> لَوْقَتَهُ مُسْتَطِيلًا وَيَجْعَلُ فِيهِ السَّكْرَ وَاللُّوزَ الْمَدْقُوقَ نَاعِمًا وَيَكُونُ مَطْيَبًا ظَاهِرَ الطَّيْبِ<sup>٨</sup> حَسَبَ الْإِرَادَةِ وَلِيَكُنَ السَّكْرُ أَرْبَعَةَ أَجْزَاءٍ وَاللُّوزَ جِرَّانَ وَدَّقِيقَ عَالٍ جِزْءًا<sup>٩</sup> وَالطَّيْبَ<sup>١٠</sup> قَدْرَ الْإِرَادَةِ. وَيَجْمَعُ عَلَى الْحَشْوِ وَيَخْبِزُ فِي الْفَرْنِ. وَمَنْ أَرَادَهُ يَحْلُو حَشَاهُ وَقَلَاهُ وَغَمَسَهُ فِي جَلَابٍ. وَأَمَّا الْبَسَنْدُودُ فَهُوَ عَيْنُ الْحُشْكَاكْجِ يَجْعَلُ قَرَصًا وَيَخْسُ لَثْلًا يَنْفَرُ<sup>١١</sup> وَيَخْبِزُ فِي الْفَرْنِ. وَيَجْعَلُ بَيْنَ كُلِّ قَرَصَتَيْنِ حَلْوَاءً سَادِجَةً. وَلَا بَأْسَ بِهَا إِنْ يَكُونُ بِهَا لُوزٌ وَفَسْتَقٌ.

١ س: يطجن والصواب من ب. ٢ ح: عليه. ٣ ح: يرى فيه. ٤ س: حوري والصواب من ح. ٥ ح: الأرز المغسول. ٦ ت: بقري. ٧ ب: يعرض. ٨ ح: ظاهر القلوب. ٩ ح: السكر قدر اللوز مرتين. ١٠ ح: القلوب. ١١ س: ينفرد والصواب من ح.

## فصل في المخبوزات من الكتاب

٩٦.٧ يبدأ<sup>١</sup> بالساذج وهو الذي يؤكل به كل شيء وهو أنواع.

### الأول الكَهَك وهو ألوان

٩٧.٧ الأول يؤخذ لكل رطل دقيق أربع أواق شيرج<sup>٢</sup> وإن شئت أن تعمل معه دهن ألية تنقص من الشيرج<sup>٣</sup> وتعمل عوضه دهنًا. ويلت به الدقيق بحيث تخلط أجزاءه. ويدق له شبة عجوز التي تسمى الأشنة وتبل بماء وتعصر منه وتدق حتى تصير كالمرهم فإنها إذا بلت يسهل دقها وقليل من حلبة أيضًا ومصطكى يدق معها قدر ما يراد. ويرمى على الدقيق أنيسون محمص وحنة سوداء وكبرة ياسة صحاح وسمسم مقشور ولبن حليب يعجن به وخميرة ويعرك عرگا جيدًا ويترك حتى يختمر جيدًا. ويعمل منه كهك لطاف ويذر على وجهه من الأبرار الذي ذكر في جوفه ويخبز. ويترك الخباز يعمل على وجهه بياض بيض وعسل وخشخاش ويقمر تقميرًا جيدًا ويؤكل. وإن أريد أصفر يعمل في اللبن الحليب قبل العجن ورس مدقوق منخول ناعم. والسيافة سيافته فإنه يجيء مليًا.

٩٨.٧ الثاني وهو ظرف هش وتسمى مَفْحَرًا يذوب في الفم يعجن العجين والأبرار<sup>٤</sup> كما ذكرنا ويخلى حتى يشبع خميرًا ثم يعمل منه كهك كما ذكرنا. ثم يؤخذ دست ويجعل ملؤه ماء ويغليه غليانًا قويًا. فإذا غلى يجعل الكهك في نشابة ويحطها في الماء ويرفعها ثم يحطها<sup>٥</sup> في طبق ويعمل بالجميع كذلك ويخبز في الفرن. فإنه يجيء مليًا وهو غريب في نوعه.

٩٩.٧ الثالث كهك كانت عمله الحافظة جارية الملك العادل الكبير يؤخذ السميد يرش عليه ماء حار من العشاء ويترك بحيث أن لا يبتل كثيرًا. ومن باكر يعجن بدهن لوز حلو ولبن حليب لكل رطل دقيق نصف رطل دهن<sup>٦</sup> لوز ويعمل كهكًا رقيقًا ويخبز فإنه يجيء طيبًا. وهذا جميعه من أراد أن يعمل عوض الكهك كئيًا فإنه يدخل في بابه.

١ ب: ح نبتدئ. ٢ ح: سم. ٣ ح: سم. ٤ يعل ساقطة من ب. ٥ والأبرار ساقطة من س والزيادة من ب.

٦ ثم يحطها ساقطة من س والزيادة من ب. ٧ دهن ساقطة من س والزيادة من ح.

## النوع الثاني خُبْزُ تَوْرِيٍّ وهو صنفان

- ١٠٠٧ الأول يؤخذ الدقيق المثلث . يجعل فيه الحلبة والشببة والخميرة والأبزار المذكورة في الكهك ويعجن بلبن حليب لكل رطل دقيق أوقية سمن ويجعل في اللبن الحليب ويعجن به الخبز ويعرك جيداً ويترك حتى يأخذ حده من التخمر ويسط في التنور فإنه يأتي مليحاً .
- ١٠١٧ الثاني تَوْرِيٍّ أيضاً بجبن خيسي . يؤخذ دقيق مثلث لكل رطل دقيق عشرون بيضة ويفقس في الدقيق وتلته به . ثم يجعل<sup>١</sup> فيه الأبزار ويعجن بلبن حليب . ويكون الجبن بالخيسي الذي يقلى مقطعاً صغاراً<sup>٢</sup> قدر إصبع أو أقل أو أكثر بقليل .<sup>٣</sup> ويعجن فيه كراويا صحاح أرغفة مبسوطة ويترك حتى يحتمر ويخبز .<sup>٤</sup> فإنه يجيء مليحاً .
- ١٠٢٧ الثالث خُبْزُ فُرِّيٍّ مُرَقَّدٍ السياقة السياقة وإنما إذا عجن العجين باللبن الحليب<sup>٥</sup> يجعل عليه لحاف طاقين ويفظا حتى يأخذ حده من التخمر<sup>٦</sup> ويصير رخفاً<sup>٧</sup> ويخبز في الفرن ويجبس . وهذا الخبز كلما زاد عركه زاد حسنه ولباه . ولا يدخل فيه البيض ولا الجبن إلا مثل ما ذكر .
- ١٠٣٧ الرابع خُبْزُ بَيْضِ تَعْمَلُهُ الإفرنج والأرمن ويسمى إِفْلَاغُونٌ يؤخذ دقيق مثلث يعجن بسمن مثل عجن الكهك ويخمر ويعمل منه قرص عالي الحافة رخف . ثم يؤخذ بيض يفقس في زبدية ويعمل عليه قليل ملح مدقوق وزنجبيل وفلفل وسمسم مقشور وشهدانج وأيسون وكراويا محمصة ويسير من كمون الجميع صحيح وخشخاش ويخلط في البيض ويكون الفلفل كثيراً حتى<sup>٨</sup> تظهر<sup>٩</sup> حرارته وأطراف طيب وورق سذاب طري وقطع من جن مدقوق صغاراً . ويجعل في البيض دقيق مثلث بحيث أنه يمتد على القرص . وتعمل على وجهه زعفران وخشخاش وقلب فستق . يمتد على وجه القرص له شحانة جيدة ويخبز .

١ ب: لم يجعل فيه لأبزار . ٢ ح: يقطع قصاراً . ٣ ص: قد إصبين وعقدة . ٤ صحاح . . . ويخبز ساقطة من س والزيادة من ح . ص: ويعل منه أرغفة مبسوطة يلقه في قبة جن . ٥ الحليب ساقطة من س والزيادة من ب . ٦ س: الخمير والصواب من ت . ٧ هكذا في جميع النسخ وأصله رخف . ٨ ب: بحيث . ٩ ح: تطعم .

١٠٤٧ نوع آخر السياقة السياقة في البيض والعجين. يعجن بالسمن عجناً قوياً ويخمر ويمد مثل القرصة وتعمل جورة وتعرض حافاته<sup>١</sup> حتى يقف العجين وتصير له حافة عالية قدر أربع أصابع ويقلب فيه البيض والحواج ويخبز في الفرن فإنه مليح. ويدهن وجهه بزعفران ويدّر عليه خشناش.

١٠٥٧ نوع آخر دقيق مثلث يعجن بلبن وسمن والعيار بجميع ما ذكر لكل أربع أرطال دقيق رطل سمن. وإن أردته يتفتت. خذ له رطل وربع سمن ويعجن باللبن الحليب ويعمل فيه الأبرار ويقرّص طُلماً مدوّرة ويشقق بالسكين صليباً بحيث لا ينبري ويخبز. ثم يفصل بعضه من بعض ويقمّر ثانياً ويدهن وجهه بعسل وبيض وماء ورد فإنه مليح.

١٠٦٧ نوع آخر منه بقسماط بسكر. دقيق وسكر يلت بسمن ويعجن به فإن كانت حلواته قليلة يزداد سكرًا مدقوقًا ناعمًا. ويمرّقه له<sup>٢</sup> يسير خمير بماء يسير ويعمل بقسماطًا أي نوع أردت ويخبز في طبق في الفرن فإذا استوى يخرج من الطبق ويعاد إلى الفرن<sup>٣</sup> مرة ثانية.<sup>٤</sup>

١٠٧٧ وأما الكحك الخشكناج فيغني عن ذكره لشهرته.

### فصل في العصائد وهي نوعان

١٠٨٧ الأول يؤخذ لبن حليب يغلى ويعزل بعضه ويعمل علي باقيته أرز ولا يزال يغلى حتى ينضج الأرز ويتهرأ. ثم يدّر عليه السميد ويعصد وإذا قوي يسقى باللبن المعزول ويعصد حتى تمد في الصمون. ويقلب عليه دهن ألية وجلاب وقلب فستق محمص وسكر. وهي أجود العصائد.

١ س: حافته والصواب من ب. ٢ س: بمدّ فيه والصواب من ب. ٣ فإذا . . . الفرن ساقطة من س والزيادة من ب.

٤ ح: بعد أن يخبز أول مرة.



الثاني سميد يطبخ بماء حتى ينضج ويصير له قوام. يجعل عليه الدهن والفسق ١٠٩.٧ والسكر ويؤكل.

فصل في الأرز باللبن الحليب يغلى اللبن الحليب ويرفع نصفه ويطبخ النصف ١١٠.٧ الآخر بالأرز علي نار قوية بحيث يغلي غلياناً قوياً. وكلما اشتدّ يزداد مغرفة حتى يستوعب جميع اللبن، مغرفة بعد مغرفة حتى يأخذ حده. فإنه يجيء مليحاً خائراً دسماً.

نيدة الخلفاء رطل لباب خبز منزل<sup>١</sup> من غربال القمح ويغلي<sup>٢</sup> رطل سكر وتؤخذ رغوته ويعمل معه<sup>٣</sup> رطلين عسل نحل بعد أن يخلط الجميع باللباب ويستقى بالعسل حتى يستوعبه ويحرك بشيرج ويرمى فيه فسق ويرفع.

١ ب: بفرک. ٢ س: على والصواب من ب. ٣ س: منه والصواب من ح. ٤ الجميع ساقطة من س والزيادة من ح.

## الباب الثامن في المخلّلات والملوحات وصفة صنعها وهي أنواع

### الأول الفت وهو أصناف

١٠٨ وبتدئ بعمل عمدة المخلّل. ونذكر صنّعه وكيف يعمل للسنة ولما دونها وما يؤكل في يومه. والخردل هو عمدة المخلّل والأبيض جيداً يدقّ بالملح اليسير حتى لا يمرز. والبندق يحمّص<sup>١</sup> ويترك حتى يبرد ويعرّك ليزول قشره ويبيض ويدقّ ناعماً. وكذلك الجوز يفعل به كالبنّاق. الفت الأبيض<sup>٢</sup> وغيره يعمل للسنة الكاملة. يقشر الفت ويقطع مربّعة كباراً غلاظاً. ويدرّ عليه الملح ويبيّت في إناء حتى ينصل الماء ويزال عنه ويرفع. ويعمل عليه<sup>٣</sup> الخلل والحوائج. وكذلك سائر الفتوت تعمل بها كذلك سواء.

٢٠٨ الصنف الأول يقيم شهراً يقشر ويقطع كما ذكر. ويغلى له في دست ماء حتى يقلب. <sup>٤</sup>يرمى فيه الفت ويرفع عن النار ويرفع من الماء ويجعل في مصفاة ويعصر باليد حتى ينصل الماء. ويدرّ عليه الخردل والملح وهو فاتر ويجعل عليه الخلل والحوائج كما ذكر.

٣٠٨ الصنف الثاني يؤكل في أيام يسيرة يقشر ويسلق ناضجاً ويهياً كما ذكر. وهذه قاعدة مقرّرة وكذلك الباذنجان الذي يعمل<sup>٥</sup> للسنة. يتقع في ماء وملح ليلة ويعمل بخلّ. وأمّا الذي يعمل إلى شهر<sup>٦</sup> يخدر بالماء المغلي وأمّا الذي يؤكل في يومه فيغلى حتى ينضج كما يذكر في كلّ صنف.

١ س: يحمّص والصواب من ب. ٢ الأبيض ساقطة من س والزيادة من ب. ٣ ب: ويبيّت في إناء حتى ينصل الماء ويزال عنه ويرفع. ويعل عليه. ٤ يقلب ساقطة من س والزيادة من ب. ٥ يعل ساقطة من س والزيادة من ب. ٦ ح: للأشهر.

٤٠٨ الصنف الثالث لفت أبيض محلى يقشر اللفت من قشره ويقطع مربعاً بكاراً قدر ما يريد الإنسان. فإن كان يراد للسنة يعمل كما ذكرنا. وإن كان لشهر فكما ذكر. فيذر عليه الملح حتى يذبل وينصل ماؤه ويذر عليه خردل مدقوق ناعماً ويقلب عليه خلّ خمر محلى بعسل وأطراف طيب ويجعل في إناء غمره. ويجعل فيه نعنغ وسذاب ورقاً وقلوباً. ومن أراد به سكر فعل. ومنهم من يذر فيه أطراف الطيب وسمسم مقشور.

٥٠٨ الصنف الرابع لفت روميّ لفت صغار أو بكار على قدر ما يراد. تقطع عروقه وتخلّى له عَقَصُ ثلاث أصابع وشيء بلا عروق ولا يقشر. ويشقق سبعة ثمانية شقوق طولاً وعرضاً ويذر عليه ملح وماء ويترك يومين وليلتين. ثم يرفع من الماء والملح حتى تحشى شقوقه خردلاً وملحاً ويقلب عليه خلّ خمر غمره ويترك فإنه يبقى سنة كاملة. ومنه يطيب كل الخلل.

٦٠٨ الصنف الخامس لفت أصفر يقطع اللفت صغاراً أو بكاراً على حسب الإرادة ويقشر من قشره. ويدقّ العصفر ويعرك بخلّ ويصنع. ويقلب عليه خلّ محلى بسكر أو عسل ويجعل عليه نعنغ وسذاب وأطراف طيب وسمسم مقشور. وقد يصنع بزعفران ويقلب عليه خلّ وعسل أو دبس أو سكر وقلوب نعنغ وورق سذاب وخردل<sup>٢</sup> وأطراف طيب.

٧٠٨ السادس لفت محشى ويسمى مقرة لفت يذبل بملح وماء ثم يغسل ويذر عليه خردل. ثم يؤخذ زبيب أسود يدق ناعماً ويصنّى بخلّ خمر دفعات حتى لا يبقى من الزبيب شيء بحيث يكون خائراً. وإن كان حامضاً يحلى بقليل دبس أو عسل. ويجعل فيه نعنغ وسذاب وأطراف طيب وسمسم مقشور وشهدانق محمص ويجعل في إناء على اللفت على غمره.

١ عليه ساقطة من س والزيادة من ب. ٢ خردل ساقطة من س والزيادة من ب.

٨٠٨ الصنف السابع لفت عجمي يؤخذ ورق لفت يقطع من أصل اللفته والزر الذي تكون رؤوسه صفاراً يترك على حاله. ويتقى العاسي منه يرمى والورقة الصغيرة أيضاً ويقطع طول أربع أصابع. والرؤوس يشقق أربع فلقاً ولا يبرى بعضه من بعض وتخلى العروق في العقصة كما هي. وهذا يغلى له الماء ويرمى فيه بحيث ينزل في الماء. ويشال باليد كما هو من على النار ويصقى عنه الماء. وينذر عليه الملح والخردل وهو سخن ويترك حتى يبرد. ويؤخذ الخل يقلب فيه بندق محمص مدقوق كما ذكر شيء جيد وزيت طيب وكزبرة يابسة محمصة مدقوقة وكراويا وأطراف طيب وثوم مدقوق وسمسم مقشور وشهدانق ويقلب الجميع على ورق اللفت. ويشال في وعاء ويترك عليه زيت كثير. ومن أرادته إلى سنة<sup>١</sup> لا يجعل الورق في الماء المغلي ومن أراد أكله سرعة ينضجه على النار كما ذكر أولاً ومن أراد تحليته يحله بعسل أو سكر ويجعل فيه أفلاق جوز محمص. وإياك أن يجعل فيه قلب جوز مدقوق فإنه يزرق الخل. والبندق أجود من جهة الطب<sup>٢</sup> ولا يغير الخل.

٩٠٨ لفت عجمي آخر يجعل في الخل زبيب أسود مدقوق مصفى والسياسة سياقته بلا زبيب.<sup>٣</sup>

١٠٠٨ لفت عجمي ثالث السياسة سياقته ويجعل فيه زعفران وتكثر أطراف الطيب ويتقلل الزبيب.

١١٠٨ لفت رابع عسل نحل يحل بخل ويعقد على النار حتى يصير له قوام جلابي. ويجعل فيه أطراف طيب وشهدانق والسمسم والبندق والجوز الصمغ غير مدقوق. ويرمى فيه ورق اللفت ويغلى غلوات ويرفع من غير زبيب.<sup>٤</sup> وإن أريد أن يجعل فيه ثوم فليفعل ولا حاجة إليه.

١ س: مثله والصواب من ب. ٢ ب: طيب. ٣ س: زيت والصواب من ح. ٤ س: زيت والصواب من ص فقط.

١٢.٨ الصنف الثامن لفت أبيض بمخميرة دقيقة الشعير يعجن بمخميرة وماء سخن ويسير ملح ويخلّى حتى يحمض. فإذا أخذ حده يصنّى بماء سخن قد سلق فيه اللفت ويرفع ناحية ويمرق ويصنّى أولاً فأولاً بحيث يبقى رقيقاً ويسرب. ١ ويرمى فيه اللفت المقطع المقشور قذات رقاقاً من أول اللفته إلى آخرها بعد أن يسلق في الماء ربع نضاجه وماؤه يحلّ به الخميرة. واللفت يذّر عليه الخردل ويترك حتى يبرد ويترك في المرقة بالخميرة. ويكثر نفعه وسدابه جداً وورق نارنج وأطراف طيب وتدفاً الخميرة التي فيه في موضع دافى ويؤكل. ٢

١٣.٨ لفت آخر بحب رمان يدقّ ويصنّى بخلّ خمر دفعات بحيث لا يبقى من حب رمان شيء. ويجعل فيه عسل أو سكر ويرفع على النار ويعقد عقداً جيداً ويجعل فيه نفع وسذاب وأطراف طيب وفلفل وزنجبيل وخشخاش وسمسم وشهدانق وأفلاق جوز محصّ. وإذا عقد يؤخذ ثوم مقشر يقطع بسكين ويقلى في الشيرج إلى أن يحمرّ الثوم ويرمى عليه. وبعد ذلك يقطع اللفت بعد أن يقشر صغاراً. ويدبل كما ذكرنا ويسلق على قدر ما يراد ويجعل في الحب رمان ويغلى غلوات ويجعل في إناء.

## النوع الثاني باذنجان وهو أصناف

### الأول الباذنجان المحشي<sup>٣</sup> وهو ألوان

١٤.٨ الأول يؤخذ ورق كرفس ونعنع وبقدونس يثقى ورقه وشيء من القلوب ويجعل في إناء ويذّر عليه كزبرة يابسة وكراويا محصّين مدقوقين وأطراف طيب وفلفل ورؤوس ثوم صحاح مقشورة. ويؤخذ الباذنجان وتقطع رؤوس أقماعه وبعض أطراف الأقماع بحيث لا يبقى إلا بعضه. ٤ ويشقق صليباً ويحشى فيها البقل والحوايج. ويحطّ في إناء ويقلب عليها خلّ.

١ س: يشرب والصواب من ص فقط. ٢ ص: وكذلك يجعل عوض اللفت خيار والقتاء الصغار لا يسلق بخلّ حاذق يعلى عوض اللفت ويحلا فإنه يجيء غريباً حسناً. ٣ المحشي في ص فقط. ٤ ح: وشقق الباذنجان الطيب ويقشر من بعض قشره. ٥ س: يخلط والصواب من ب.

- ١٥٠٨ \* لون آخر السياقة سياقته ويزاد الخلّ زعفران ويحلى بعسل ويكثر خردله ويستعمل.
- ١٦٠٨ لون ثاني السياقة سياقته ويصنّى مع خلّ خمر وزيب أسود مدقوق وتكثر أطراف طيبه ويجعل الباذنجان فيه وليكن غمره.
- ١٧٠٨ النوع الثاني حبّ الرمان والزيب يدقّ ويصفى بخلّ ويجعل فيه عسل أو سكر ويعقد على النار عقداً قوياً. ويجعل فيه أطراف طيب ونعنع وسذاب وزنجبيل وسمسم وخشخاش وشهدانق محصّ. ثمّ يؤخذ الباذنجان يقطع قطعاً متساوية لطافاً ولا يكون صغاراً. ويقطع فيه الثوم المقشور أيضاً ويقلى الجميع بالشيرج إلى أن يجمر الباذنجان والثوم، كلّ واحد يقلى بمفرده. فإذا استوى يجعل في الخلّ وحبّ الرمان ويغلى عليه غلوات ويشال. وهذا يكون خاتراً أيضاً يشال على الخبز فإنه مليح ظريف.
- ١٨٠٨ الثالث يقطع الباذنجان قطعاً ويسلق نصف نضاجه. ثمّ يؤخذ بصل يقلى بشيرج بحيث ينضج ولا يجمر. ويدقّ قلب جوز محصّ مقشور دقاً ناعماً ويحلّ بخلّ وأطراف طيب وزنجبيل ويلقى على الباذنجان ويغلى غلوات. ويجعل عليه ثوم ويشال في إناء ويؤكل إذا استوى.

### النوع الثالث الليمون المالح

- ١٩٠٨ وشهرته تعني عن ذكره وإنما نطّيه نحن على هذه الصفة وهو صنفان
- ٢٠٠٨ الأول يؤخذ ليمون مالح يقطع صغاراً ويجعل في إناء ويعصر عليه ليمون أخضر أو نارنج فإنه أوطأ من ماء الليمون غمره. ويقلب عليه زيت وأطراف طيب وكبرة

١ عقداً ساقطة من س والزيادة من ظ. ٢ سن: يدقّ عليه والصواب من ب.

يابسة مَحَصَّة مدقوقة وبقدونس مخروط ونعنع وسذاب ويخلط. فإنه من أجود ما يكون وأطيبه.

٢١.٨ الثاني يؤخذ خلّ خمر يخلّى بعسل ويقلب عليه زيت طيب ويجعل فيه الليمون المالح صحاحاً ويوكل.

٢٢.٨ الصنف الثالث يقشر الليمون من قشره الخارج بحيث أن لا يخرج القشر الرقيق بالسكين. ويدهن بزعفران مذوّب أدنى صفرة ويجعل في قطرميز. ويجعل عليه ماء ليمون غمره وملح جيد ويختم بزيت. ١ فإنه طيب غريب.

٢٣.٨ صنعة كبس الليمون المالح إذا كبسه كثير من الناس يعملون فيه عسلاً وزعفراناً كثيراً ولا يبيء مليحاً. والذي رأيناه يبيء مليحاً يؤخذ الليمون يقطع على العادة<sup>٢</sup> ويحشى ملحاً مجرّشاً ويكبس في زبدية ويبتّ ليلتين حتى يذبل. ويكبس الجميع في إناء زجاج كبساً قوياً ويعصر ماء ليمون ويقلب عليه بحيث يغمره ويختم بزيت ويرفع. فإن صقره ينعقد عقداً جيداً.

### النوع الرابع السفرجل وهو صنفان

٢٤.٨ الأوّل إذا لم يكن عندك سفرجل فتؤخذ قطع سفرجل من شراب ليمون سفرجلي أو سكبجين سفرجلي ويقلب عليه مع شرابه يسير خلّ حتى يمرق. ويغلى على النار وترمى قطع السفرجل فيه ومعه أطراف طيب وقلوب كما ذكر. وإنه يقوم مقام السفرجل المخلل ويبيء أحسن.

١ ص: ليحفظه من التلف. ٢ ل يشق صليبا. ٣ ص: أردت أن تعي سكردان و. ٤ من شراب ساقطة من س والزيادة من ح.

٢٥٠.٨ الصنف الثاني خلّ وعسل نحل أو سكر يرفع على النار حتى يغلي غلوات. ثم يقطع السفرجل ويرى فيه بعد أن ينظف من اعراميشه ويغلي حتى يعقد وينضج السفرجل ويصير للخلّ قوام. ويرى فيه أطراف طيب وقلب فستق مسموط وقلب لوز مسموط مصبوغين بزعفران ويرفع في إناء ويستعمل.

٢٦٠.٨ الليمون المرّ الكبيّ البكار تقطع أفلاقاً بالقشر والحض ويرصّ<sup>٢</sup> ويذرّ عليه ملح يسير. ويخرط سذاب يلدّ به ويقلبّ عليه زيت طيب ويؤكل بعد أيام. ويعمل عليه يسير من كراويا مدقوقة<sup>٣</sup>.

### النوع الخامس في الزيتون وهو أصناف

٢٧٠.٨ الأول يؤخذ زيتون أسود تدمريّ. يخرج نواه ويجعل على<sup>٤</sup> ظاهر المنخل ويخرّ<sup>٥</sup> بعود قاقليّ وقشور جوز يابس. فإذا أخذ حدّه من الدخان تذرّ عليه كبرّة يابسة وثوم مدقوق وبقدونس مخروط وزيت طيب وقلب جوز محمص مهرس وقطع من ليمون مالح صغار ويهجن به. ويوضع في إناء مبيخر بعود ويستعمل.

٢٨٠.٨ الثاني زيتون أخضر مرضوض<sup>٦</sup> ينزع الزيتون من نواه. ويدقّ له جوز محمص مقشر ويحلّ بماء ليمون ويعمل فيه أطراف طيب وطحينة وليمون مالح يقطع صغاراً وبقدونس مخروط ونقع وسذاب ويجبل به بحيث يشال منه على الخبز. ويجعل فيه كبرّة يابسة وكراويا وقليل من فلفل.

٢٩٠.٨ الثالث الزيتون المكلس وشهرته تعني عن ذكره في كتابي هذا وكذلك الزيتون المرضوض<sup>٧</sup>.

١ ح: حبّه و. ٢ س: يرقّ والصواب من ب. ٣ ح: محمّصة. ٤ س: من والصواب من ح. ٥ ح: تحته. ٦ ص: م، ح: ب: مرصوص، والصواب من س. ٧ ص: م، ح: ب: مرصوص، والصواب من س.



## النوع السادس في القبار وهو أصناف

٣٠.٨ الأول قبار بخل يؤخذ القبار المملوح يغسل بالماء إلى أن ينقى من الملح. وينقع في خل خمر محلى بسكر أو عسل ويجعل فيه يسير من ثوم مدقوق وكزبرة يابسة وكراويا مدقوقين محمصين ويجعل عليه زيت طيب.

٣١.٨ الثاني قبار بسماق يؤخذ القبار المملوح. ينقع في الماء إلى أن يزول ملحه كله بالماء المكرر. ويؤخذ خل وماء ليمون يستخرج فيه سماق مدقوق منزل من خرقة ربط فيها ويقلب على القبار. ويذر عليه يسير من سماق مدقوق وThوم وكزبرة يابسة وكراويا وصعتر يابس. ويقطع فيه ليمون مالح صغاراً ويجعل على وجهه زيت طيب.

٣٢.٨ الصنف الثالث قبار بلبن ينقع القبار المملوح في الماء ويغسل حتى يزول ملحه. ويجعل في لبن مصفى أو قنبريس ويجعل في ظرف مملح ويؤكل. وعندما يؤكل يجعل عليه زيت طيب فإنه طيب ملىح.

٣٣.٨ الصنف الرابع قبار موصلي يؤخذ الحبز الغفين. يحل في لبن حليب ماعز وأكشوث مدقوق ناعم منخول وملح جيد وصعتر يابس برّي يجعل الجميع في اللبن الحليب. ويجعل فيه ثمنة وصنعتهما يؤخذ دقيق قمح يعجن بماء ويجعل فيه ملح كثير ويجعل أقراصاً ثخائناً كلاً. ٢ وتفرش في مكان ندي نخالة ويجعل القرص فوقها ويغطى بورق تين أخضر ويجعل فوق الورق رماد ونخالة ويترك عشرين يوماً. وإذا اخضرت وحببت<sup>٣</sup> تحفف في الظل وتدق ناعماً. وتجعل في اللبن الحليب ويصنّى من منخل بحيث لا يبقى فيه كل. ثم يؤخذ قبار يثى ورقه وعروقه الغضة الرطبة وينقع في ماء وملح يوماً وليلة. ويرفع من الماء ويقلب عليه اللبن الحليب ويجعل فيه صعتر أخضر برّي ورقاً وقلوباً

١ عندما يؤكل ساقطة من س والزيادة من ب. ٢ س: أقراصاً كلاً ثخائناً والصواب من ب. ٣ س: حفت والصواب

من ت.

قدر ربع القبار . ويجعل في خابئة في مكان بارد ويكثر الملح فيه لئلا يتهرأ وما يمسكه إلا الملح . وكل يوم يغسل الوعاء بالماء البارد من خارج الوعاء . فإذا أردت الأكل منه يجعل عليه زيت طيب وماء ليمون أخضر أو خل ويؤكل . وقد يزداد فيه عند الأكل ثوم .

٣٤٠٨ ومن فروع القبار الصعتر ومن أراد أن يعمل صعترًا أخضر بستانيًا ويزيد فيه صعترًا بريًا ويجعل عليه اللبن والأكشوث العتيق والقمنة وسياقته وسياقة القبار فإنه أيضاً طيب . ولا يكون فيه قبار بل صعتر وحده .

٣٥٠٨ \* الحَرْفُف يؤخذ ويتقى قلبه وهو الرشاد . ويجعل بدل القبار في الماء والملح ثلاثة أيام ثم يطيب على صفة القبار الموصلي فإنه يأتي مليحاً ولا يقيم كثيراً .

### النوع السابع القرع وهو صنفان

٣٦٠٨ الأول<sup>٢</sup> يؤخذ القرع ينحت نحتاً خفيفاً ويشقق ويخرج برره<sup>٣</sup> ولبه ويقطع شواير وتجعل في جَسْطُر . ويؤخذ رماد السنديان من عند الحدادين وينخل ويجعل على اليقطين في الجسטר ساقاً من الرماد وساقاً من يقطين . ويقلب عليه الماء غمره ويترك سبعة أيام كل يوم يحركه ثلاث مرار من باكر النهار ووسطه وآخره فإذا حركته يذر على وجهه رماد ويخله . وعلامة منتهاه أنك تمسك قطعة اليقطين وتفصفها فتقصف وتبقى صلبة سريعة المكسر . وإذا أخذ حده يقلب عليه الماء ويزيل الرماد عنه ويغسله ثلاثة أيام بماء وحده بحيث لا يبقى فيه طعم الرماد ولا شيء منه . فعند ذلك يزيل الماء عنه ويسط على غربال حتى ينشف نشافاً جيداً . ثم يؤخذ سكر ويجعل جلاباً ويعقد حتى تشال رغوته وتنظف ويتدبق وإذا يدبق<sup>٤</sup> يرمى فيه اليقطين ويعقد عليه الجلاب بنار هادئة حتى يبقى للجلاب قوام . وعلامة نضاج اليقطين أنك ترفع القطعة في

١ على ساقطة من ح والزيادة من ظ . ٢ ص: لا يزيد ولا ينقص إلا أنه لا يقيم . ٣ الأول ساقطة من س والزيادة من ح . ص: حلاوة القرع . ٤ س: نواه والصواب من ح . ٥ ح: حتى يقصف . ب حتى يؤخذ جلاب سكري جيد القوام .

ضوء الشمس فتراها<sup>١</sup> كأنها كهرباء<sup>٢</sup> صفاءً ولوناً. فإن عقد الجلاب قبل أن يبقى اليقطين مثال الصفة المذكورة فيزاد الجلاب ماء<sup>٣</sup> ويطبخ إلى أن يبقى اليقطين كالكهرباء<sup>٤</sup> صفاءً ولوناً<sup>٥</sup> ويعقد الجلاب قواماً قوياً جيداً. ويزاد فيه عسل طيب صافي أبيض بحيث يمنع من التكسير ولكن جزءاً جيداً. ويعمل فيه قلب فستق مسموط وقلب لوز وماء ورد مسك.

الصف الثاني السياقة سياقته جميعها ويزاد فيه خلّ خمر حاذق وأطراف طيب<sup>٦</sup> ونعنع وزعفران وخشخاش ويعقد ويرفع. فإن هذه الصفة أعني اليقطين يبقى سنة كاملة وهو من الطرف التي لا يعرفها أحد. وربما كثير من الناس إذا أكله آخر السنة لا يعلم أنه يقطين. وإنما ذكر اليقطين الأول منها وهو من الحلاوة لأجل الصف الثاني. وهذا اليقطين تعلمناه من بنت<sup>٧</sup> صاحب ماردين زوجة الملك المعظم بن الملك العادل وهو ظريف غريب.

### النوع الثامن في الزبيب وهو أصناف

الأول زبيب يبقى الجفاء منه ويغسل الباقي<sup>٨</sup> وينشف على ظاهر منخل. ويؤخذ دقته<sup>٩</sup> وتغسل. وتدق في جرن بنعنع في خلّ خمر. وإذا نم يصفى بخلّ دفعات حتى لا يبقى من الزبيب شيء<sup>١٠</sup> في المنخل. فتؤخذ قلوب نعنع أخضر يبقى ورقة الباقي من عيدانه ويجعل مع الزبيب<sup>١١</sup> في قطرميز ساف زبيب وساف نعنع أخضر شيئاً جيداً إلى أن يمتلئ القطرميز ويبقى ناقص قليل. ويقلب عليه الحلّ المصقّى فيه الزبيب. فإن كان حامضاً تزيده إما عسلاً وإما سكرًا أو دبساً على قدر مزاج الإنسان.<sup>١٢</sup> ويجعل فيه

١ س: يبقى والصواب من ح. ٢ س: كاربا والصواب من ب. ٣ ماء ساقطة من س والزيادة من ب. ٤ س: كاربا والصواب من ب. ٥ ح: ويطبخ إلى أن يبلغ هذه الغاية. ٦ في كلّ النسخ بيت والصواب ما أثبتنا من Maxime Rodinson, "Recherches" ٧ الباقي ساقطة من س والزيادة من ح. ٨ شيء ساقطة من س والزيادة من ح. ٩ س: يجعل في الزبيب والصواب من ب. ١٠ ح: آكله.

شيء<sup>١</sup> من أطراف الطيب وزنجبيل ويرفع ويستعمل بعد ستة سبعة أيام. ومن أراد يعمل فيه ورق ورد نصيبيّ عمله إذا كان زمان الورد.

٣٩.٨ الصنف الثاني السياقة سياقته ويقلبّ عليه خلّ ساذج ويحلى بأيّ شيء<sup>٢</sup> أراد من العسل أو السكر أو الدبس<sup>٣</sup> وهذا النوع لا يكون في الخلّ زيب مدقوق.

٤٠.٨ الفصل الثالث زيب جوزائيّ يجعل في قطرميز والنعنع كما ذكرنا أولاً ويجعل عليه<sup>٤</sup> خلّ خمر محلىّ وأطراف طيب وقلب فستق فإنه يبيج<sup>٥</sup> مليحاً ظريفاً. وهذه الثلاثة أصناف من أراد أن يعمل فيه لفتاً قطعاً بكاراً<sup>٦</sup> ومن أراد قطع سفرجل أو ورداً أيضاً. والساذج أحسن. ليكن كلّ<sup>٦</sup> صنف منه قائماً بذاته.

### النوع التاسع الخيام وهو أصناف

٤١.٨ الأول يؤخذ خيار تشرين وخصوصاً الصغار منه<sup>٧</sup>. ينقع في ماء وملح يومين وليلتين. وبعد ذلك يشال من الماء والملح ويجعل في قطرميز ويقلبّ عليه خلّ خمر حاذق. ويرمى فيه قلوب كرفس ونعنع وسذاب ويكون السذاب أكثر من الكرفس ويشال أياماً ويستعمل. فإنه طيب وقيم سنة أو أقلّ.

٤٢.٨ الصنف الثاني السياقة سياقته ويزيد مع خلّ الخمر ماء خيار يدقّ ويصنّى ويخلط بالخلّ ويجعل<sup>٨</sup> على الخيار والحوايج كالأول ويعمل فيه رؤوس ثوم<sup>٩</sup> وقد لا يعمل فيه خلّ. وإن كان زمن الطرخون فيعمل فيه أيضاً عروق منه. وهو طيب ولا يقيم كثيراً.

١ شيء ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ س: نوع والصواب من ح. ٣ س: من السكر والعسل والدبس والصواب من ب. ٤ س: على والصواب من ب. ٥ س: لفتاً كثيراً أو قطعاً بكاراً والصواب من ح. ص لفت وقطع سفرجل وورد يعل. ٦ كلّ ساقطة من س والزيادة ح. ٧ منه ساقطة من س والزيادة من ح. ٨ ص: على قدر بعد مزاج الإنسان ويجعل فيه شيء من أطراف الطيب ويعل. ٩ ح: بكار.

٤٣.٨ الصنف الثالث وهو مِلح ظريف يؤخذ الخيار الصغار يقطع فلگا مدورة. وتؤخذ حلبة تتقع يومين وليتين حتى تزول مرارتها وتجعل مع الخيار. وتضيف إليه لبنًا حامضًا مصقًى في كيس بحيث يبقى شديدًا ويجعل على الخيار والحلبة. ويجعل فيه من النعنع قلبوه ويجعل الجميع في قدر زبداني ويسير ملح ويترك يومين ويؤكل. وهذا النوع أكثر ما يبقى ثلاثة أيام أو أربعة. والقدر تكون جديدة. وأما الخيار المخلل فإنه يبقى سنة أو أكثر إذا حفظ وعاؤه وغسل ظاهره وكان في مكان بارد.

### النوع العاشر في العنب وهو صنفان

٤٤.٨ الأول يؤخذ العاصمي الجبلي ويشنع رؤوس العروق بشمعة ويقلب عليه خلّ خمر حاذق وماء عذب محلى بدبس وإنه لا يفسده لأنه من جنسه. وإن حلّيته بعسل لا بأس به والدبس أحسن. ومتى تركت العرق ولم تشمعه فإن العنب ينهرى ولا يقيم.

٤٥.٨ الثاني الأبيض البلدي كذلك سياقة العاصمي الجبلي.

### النوع الحادي عشر الجوز الأخضر

٤٦.٨ يؤخذ الجوز الأخضر الذي ما عقد قلبه<sup>٢</sup> في شهر نيسان بحيث يقطع بالسكين ويتغرز بالمسلة شيئًا كثيرًا وينقع في ماء وملح مدة عشرين يومًا أو أقلّ بحيث لا يبقى ماؤه أسود ويحلو. فعند ذلك يرفع من الماء ويغسل وينشف ويقلب عليه خلّ حاذق قد عمل فيه أزرار وثوم صحاح فإنه يجيء طيبًا. ويعمل فيه<sup>٣</sup> نعنec وقلوب كرفس.

١ ح: فحار. ٢ ح: لبته. ٣ ح: عليه.

## النوع الثاني عشر البصل وهو ثلاثة أصناف

٤٧.٨ الأول يؤخذ البصل الصغار<sup>١</sup> ويقشره على حاله ويتقى القشر المخلي<sup>٢</sup> عنه. ويجعل في إناء ويقلب عليه خلّ وقليل ملح. وذلك بعد أن يتقع في ماء عشرين يوماً ويرمى عليه ملح كل عشرة أيام ونقع بعد أن يتقع في ماء وملح وكل قليل يغير عنه الماء والملح مدة عشرة أيام إلى أن يحلو. فعند ذلك يعمل فيه الخل كما ذكرنا<sup>٣</sup>. وهذا يقيم سنة وعند أكله تقشره.

٤٨.٨ الثاني وما يقيم كثيراً يؤخذ من البصل السلامي الكبار ويقشر من قشوره البرانية ويشقق صليبا بحيث لا يتخلّى من بعضه بعض. ويقلب عليه ملح كثير وماء يوماً وليلة. ويزيل عنه الماء ويعصر من الماء. ويجشى الصليب قلوب نفع وورقه وكرفس وبقدونس ويسير سذاب وكبرة يابسة محصّة مدقوقة وكراويا. ويعبأ في قطر ميز<sup>٤</sup> ويقلب عليه خلّ خمر حاذق وزيت ويخلّى أياماً ويؤكل.

٤٩.٨ الصنف الثالث يقطع البصل قطعاً كباراً ويغسل بماء وملح ويقلب الخلّ عليه وماء الليمون الأخضر وزيت طيب وبقدونس مخروط ونقع وسذاب وكبرة يابسة وكراويا وأطراف طيب ويؤكل بعد يوم.

## النوع الثالث عشر في الكرفس

٥٠.٨ يؤخذ الكرفس من أصوله وفروعه وقلوبه والورق<sup>٦</sup> الرخص منه. يجعل في إناء ويجعل عليه خلّ محلى ويترك أياماً ويؤكل.

١ ب: والقتاء الصغار. ٢ ب: المخلى. ح: منخل. ٣ ح: وعندما يجعل في سكردان يصفى من خلّه و. ص: وعند ما يجعل في سكردان يقشر البصل ويجعل في السكرج. ٤ س: قطعة ميزر والصواب من ب. ٥ يقطع ساقطة من س والزيادة من ح. ٦ س: يؤخذ الكرفس أصوله وقلوبه. ب يؤخذ من الكرفس أصوله وقلوبه والصواب من ح.

### النوع الرابع عشر في القنيط

- ٥١.٨ تؤخذ رؤوس القنيط. يقطع أسفله وتبقى زهره وعروقه. يجعل في إناء ويقلب عليه خل خمر ودبس محلى وأطراف طيب وسذاب ونعنع.

### النوع الخامس عشر كباد مراكي

- ٥٢.٨ واسمه سنكل منكل<sup>١</sup>. تعلمته من دار الملك الكامل من جوار<sup>٢</sup> الخلفاء القصوريات. يؤخذ الكباد المراكبي الكبار البالغ المنتهي الشحم. يقشر ويؤخذ قشره تقطع<sup>٣</sup> شواير كبار ويقلى بشيرج حتى ينضج. ثم يؤخذ له يفصص كل فص ناحية ولا يمس القشر الذي عليه. ويجعل في إناء ويقلب عليه خل خمر حاذق محلى بعسل أو سكر. ويجعل في الخل بندق محمص مقشور مدقوق لا ناعماً ولا خشناً مقداراً صالحاً وأطراف طيب ونعنع والشواير المقلوة ويجعل في الخل وهو سخن كما رفع من الطاجن. ويحلى الخل تحلية جيدة ولا يكون حامضاً. ويترك أياماً ويؤكل.

### النوع السادس عشر الورد

- ٥٣.٨ يؤخذ الورد النصيبي. يعرك بالعسل حتى يذبل في الشمس أياماً. ويقلب عليه خل خمر ويسير من نعنع ويرفع ويستعمل. ومن لا عنده ورد يأخذ ورد مربى عسلي ويقلب عليه خل خمر. فإن أعوزه حلاوة تزيد الحلاوة. وهو يعني عن عمل ورد بخل<sup>٥</sup>. يجيء مليحاً قليل المونة.

١ ب: سبكل منكل. ل شكل منكل. ص سنكل منكل. ٢ هكذا في جميع النسخ والصواب جوارى. ٣ س: يقطع له والصواب من ب. ٤ س: ورد خل والصواب من ب. ٥ ح: عمله كما تقدم.

## النوع السابع عشر صحنآء كذابة

وتسمى بلدية وهي لذيدة نافعة لأصحاب الأمراض<sup>١</sup> الصفراوية وينعش المعدة. يؤخذ سماق يدق بلح ويخرج زهرته وتقع في ماء يسير ويستحلب من خرقة حتى تخرج خاصيته ويحلى من السماق بلاقع شيء يسير. ثم يؤخذ بقدونس مخروط جزء ونفع كذلك أجزاء متساوية ويعرك في قصعة بقليل ملح حتى يذبل. ويقلب عليه قلب جوز محمص مقشور مدقوق ناعماً حتى يلبس في دهنه وطحينة شيئاً جيداً، جزين متساويين الطحينة والجوز، وماء ليمون أخضر. وأما السماق فيقلب عليه الحوائج ويخلط الجميع ويسير من السماق المدقوق، لا يكثر منه فإنه يسوده.<sup>٢</sup> ويخلط خلطاً جيداً ويجعل فيه ثوم مدقوق وصعتر يابس مدقوق ويكثر منه فهو الذي يظهر لونه وطعمه. ويطيب بكزبرة يابسة وكراويا مدقوقين محمصين وفلفل وزنجبيل وأطراف طيب وملح وزيت طيب. يخلط أيضاً مع الحوائج في جوفه ويكون قواماً بحيث يشال منه على الخبز. ويقطع في جوفها ليمون مالح قطعاً صغاراً. وكلما كان لونها مشرقاً<sup>٣</sup> وردياً كان أحسن وكلما كان جوزها وطحينتها كثيراً ظهر لونها. وعندما يعرف في السكرجة يجعل عليه زيت طيب كثير ولا يطيب حتى يكثر الزيت في جوفها. وقد يعمل عوض<sup>٤</sup> الجوز بندق ويذر على وجهها<sup>٥</sup> فستق محمص مدقوق.

## النوع الثامن عشر أخلاط مطيب

يؤخذ أخلاط جبلي ملىح كثير الحوائج<sup>٦</sup> يبقى وتقطع العروق البكار التي فيه. ويقطع ليمون مالح قطعاً صغاراً تجعل فيه. وتحل طحينة وقنبريس بعلبكي بخل خمر أو ماء ليمون ويقلب عليه وقلب جوز محمص مدقوق<sup>٧</sup> ناعماً ويجعل فيه بقدونس مخروط وسذاب ونفع أجزاء متساوية وكزبرة وكراويا محمصين مدقوقين وفلفل وزنجبيل وزر<sup>٨</sup> ورد

١ ح: الأمزجة. ٢ ح: ويكبد لونه. ٣ خلطاً ساقطة من س والزيادة من ح. ٤ س: ويكون قولنا والصواب من ح.

٥ س: كلما كان كونها لونها مشرقة والصواب من ب. ح كلما كان لونها أشرق. ٦ س: يعل عول بدل والصواب من ب.

٧ س: في جوفها والصواب من ح. ٨ كذا. ٩ مدقوق ساقطة من س والزيادة من ح. ١٠ س: وز والصواب من ب.



ودار صيني وأطراف طيب ويسير من ثوم مدقوق وزيت فإنه يجيء مليكاً. ويعمل على وجهه فستق محمص مهرس. ومن أراد أن يعمل في جوفه مع الجوز فعل.

### النوع التاسع عشر في الجزر

٥٦.٨ يؤخذ الجزر الغض المليح. يقشر وينحت صغاراً ويرمى قلبه. ويؤخذ عسل وخل خمر وزنجبيل وأطراف طيب يرفع على النار ويغلى غلوات ويجعل الجزر فيه ويطبخ بنار هادئة حتى ينعقد كالخلاوة ويجعل في السكران فإنه مليح. ويعمل معه يسير زعفران ومسك.

### النوع العشرون في الشمر الأخضر وهو صنفان

٥٧.٨ الأول تؤخذ قلوب الشمر الأخضر الرخص من ورقة. يقطع قطعاً متوسطة ويجعل في قطر ميمز ويقلب عليه خل حاذق. فإذا جعل في السكران يحلى خله بعسل أو سكر فإنه مليح ظريف طيب.

٥٨.٨ الصنف الثاني يؤخذ قلوب الشمر الأخضر الغض من ورقة ويقطع صغاراً أصغر ما أمكن. ويذر عليه ملح مدقوق ويعرك عرماً جيداً<sup>١</sup> حتى يذبل. ويترك في القصعة مائلاً على جنبه فإنه يسيل منه ماء كثير. ويبيت في الملح يوماً وليلة. وبعد ذلك يعصر عصاراً قوياً جيداً ويجعل في إناء ويقلب عليه لبن حامض وقليل قنبريس ويذاب في اللبن<sup>٢</sup>. ويخرط له بصل أرفع ما يكون ويخلط فيه. ويعمل معه ورق النعنع وورق السداب وأصول الخنس<sup>٣</sup> وقلوب طرخون وزيت طيب. ولا يعمل فيه ثوم فإنه يضر به ولا يعمل فيه من البصل إلا بياضه خاصة. وهو من أطيب المأكول وأحسنها.

١ ح: قوياً. ٢ ح: الحامض. ٣ س: جين والصواب من ب.

## النوع الحادي والعشرون صير مطيب وهو أصناف

- ٥٩.٨ الأول اجعل على الصير يسيراً من مرقتة وماء ليمون أخضر وزيت طيب كثير وصعتر . ويقطع قشر الليمون الأخضر بلجه ويجعل فيه ويصفف .
- ٦٠.٨ الصنف الثاني صير يسليخ من قشره ويقطع صغاراً . ويقلب عليه زيت طيب وماء ليمون أخضر وصعتر يابس وبقدونس مخروط ونعنع وسذاب ويسير من ثوم مدقوق ويخلط ويؤكل فإنه مليح .
- ٦١.٨ الصنف الثالث بصلة تقطع صغاراً وتقلي بزيت طيب ويخلى الصير صحاحاً فيه ويقلى وتجعل أطراف طيب وفلفل وحل . ومن أراد ماء ليمون فعل وثوم . وإذا برد يؤكل .

## النوع الثاني والعشرون عصفور مالح مطيب وهو صنفان

- ٦٢.٨ الأول يؤخذ العصفور . ينظف من ملحه ومصارينه وقلبه ويغسل بخل خمر ويبدد الخل ثلاث أربع دفعات . وبعد ذلك يقلب عليه زيت طيب وماء ليمون أخضر ويخلى العصفور صحيحاً على حاله .
- ٦٣.٨ الصنف الثاني ينظف مثل ما ذكر ويقطع صغاراً مفصلاً ويفسل بالخل دفعات ويبدد في شيء . ويقلب عليه ماء ليمون أخضر وزيت طيب وبقدونس وسذاب وأطراف طيب ويؤكل .

## النوع الثالث والعشرون صِحَّة إِسْكَنْدَرِيَّة مطَيِّبة وهي صنفان

- ٦٤.٨ الأول يعمل فيها زيت طيب وماء ليمون أخضر وأبازير حارة وثوم ويستعمل .
- ٦٥.٨ الصنف الثاني يزداد في الصحنة زهر سماق وأطراف طيب وطحينة وجوز مدقوق ناعماً وأبازير حارة .

## النوع الرابع والعشرون كاخ مريجال بغدادي

- ٦٦.٨ تؤخذ يقطينة تسع خمسة أرتال . ويؤخذ لبن فارسي<sup>١</sup> أعني حامضاً رطل ونصف ويضرب حتى يختلط اجزأؤه . ويرمى فيه نصف أوقية ملح ويجعل في اليقطينة وتجعل في الشمس ثلاثة أيام . وبعد ذلك تملأ لبناً حليماً ماعزاً وتحركها بجريدة من النخل يومين . وبعد ذلك يؤخذ نعنغ ويغسل ويخل حتى يذبل ويتقى من عيدانه ويجمع قلبه ويرمى فيها ويحرك . ولا تخليه يقبض<sup>٢</sup> بل كل ساعة يحركه . ومتى فاض يخرج دهنه وطعمه . وتؤخذ أوقية ثوم يقشر ويرمى فيها أسناناً صحاحاً ويحرك بعد ذلك في كل يوم مرتين باكر وعصر . وكلما نقص تزیده لبن حليب أربعين يوماً ويؤكل منه . ويزيد فيه عوضه لبن وإن زادت يقطينة أو صغرت هذا العيار والحوائج وزنه على حكمه<sup>٣</sup> فإنه طيب<sup>٤</sup> .

## النوع الخامس والعشرون في الصلص وهو أصناف

- ٦٧.٨ الأول يؤخذ اللبن الحامض ويصنقى ويجعل فيه ثوم .

١ ح: قارس . ت قارص . ٢ ح: يفيض . ٣ س: حل والصواب من ح . ٤ س: وما يجري مجراها .

- ٦٨٠.٨ الصنف الثاني أسود يؤخذ الخبز الكجاج لبابه ويحرق ويرمى في خلّ ساعة . ثم يعصر في جرن ويدقّ ناعماً ويجعل فيه فلفل وزنجبيل وزعفران ويرشّ عليه خلّ ويدقّ ويصنّى من منخل . ويطبخ على النار حتى يبقى له قوام غليظ مثل المعوقات .
- ٦٩٠.٨ الصنف الثالث أبيض يدقّ الجوز أو اللوز في الجرن ناعماً وترشّ عليه مرقة ليمون مرابيّ ويدقّ ويقلّب عليه فلفل وثوم . ويلقى فيه بقدونس مدقوق حتى يرقّ ويأخذ قوام الصلص ويؤكل .
- ٧٠٠.٨ الصنف الرابع أحمر جوز يدقّ ناعماً ويسير من فلفل وثوم . وتسقه مرقة السماق المتنوع في ماء يسير ويستخرج من خرقة . ويسقى الجوز حتى يصير له قوام ويستعمل . ويعمل فيه أطراف طيب ويسير من ننع .
- ٧١٠.٨ الصنف الخامس بنفسجيّ يؤخذ الرمان الحامض يفرط ويعصر ويصنّى . ويؤخذ جوز ولوز ويدقّ في جرن مع ثوم وفلفل وزنجبيل . ويسقى بماء الرمان حتى يصير له قوام الصلص ويؤكل .
- ٧٢٠.٨ الصنف السادس أخضر ورق البقدونس يتقى من عيدانه ويجعل في جرن ويدقّ حتى يبقى مثل المرهم . ويجعل عليه ثوم وفلفل ويسقى بخلّ ويدقّ قليلاً حتى يأخذ له قوام الصلص ويؤكل .
- ٧٣٠.٨ الصنف السابع مغير اللون البقدونس يدقّ ويعصر فيؤخذ ماؤه . يخلط بماء الليمون الأخضر أو غيره قليلاً ويقلّب عليه دفعة وكذلك جميع أنواع الصلص . يدقّ الجوز ناعماً بثوم وفلفل وزنجبيل وأطراف طيب ويسقى من المياه . ويدقّ قليلاً قليلاً حتى يأخذ قوام الصلص ويؤكل .

٧٤.٨ الصنف الثامن يؤخذ من الخلّ نصف جزء وماء ليمون أخضر جزء ويحلى بسكر ويجعل فيه ثوم وكبرة يابسة وكراويا وفلفل وأطراف طيب شيء يسير بحيث أنه لا يغلظه. ويخرط بقدونس ونعنع وسذاب خرطاً ربيعاً ويرمى فيه ويستعمل. فإنه أطيب من الجميع.

٧٥.٨ الصنف التاسع صلص بماء حصرم يؤخذ الحصرم ويدق قلب جوز أو قلب بندق محمص مقشور دقاً ناعماً وثوم وكبرة يابسة وفلفل وقليل من صعتر وسذاب. ويسقى من ماء الحصرم قليلاً قليلاً ويدق حتى يأخذ قوام الصلص ويؤكل.

٧٦.٨ الصنف العاشر يؤخذ من ماء الحصرم أخضر. يجعل فيه يسير ملح مدقوق ويصنّى ويؤخذ ماؤه يدق فيه قلب جوز دقاً ناعماً. ويجعل فيه ثوم وأبزار حارة ويستعمل.

٧٧.٨ \* الصنف الحادي عشر صلص طيب عالٍ فستق مدقوق وفلفل ودار صيني وأطراف طيب وعسل نحل وخلّ خمر وماء ليمون ونعنع وزرّ ورد.

~

٧٨.٨ ونبتدئ بالوارد التي يعمل كلّ صنف بذاته. ويدخل فيها السنوسك وقد تقدّم ذكره في أول الكتاب ولا حاجة إلى إعادته.<sup>٢</sup>

### النوع السادس والعشرون العجور وهو أصناف

٧٩.٨ الأول يقشر العجور ويسلق ويعصر ويطنّ بزيت أو شيرج بعد أن يشقق أربعة أفلاق وبعد أن يخرط بصل كثير ويطنّ أيضاً بشيرج أو زيت. ويرمى عليه بقدونس

١ جوز أو ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ ص: باب البوارد وما يجري مجراها.

مخروط ويقلى حتى يذبل . ويجعل الجميع على العجور المقلو ويقلب عليه خلّ ويغلي غلوات .  
ويجعل عليه أطراف طيب وكزبرة يابسة وورق نعنع وفلفل .

٨٠.٨ الصنف الثاني يشقق صليياً ويقلى بشيرج ويجعل عليه قنبريس فيه خردل مدقوق  
وإن شئت ثوم ويقلب على وجهه زيت . ويقلى يسير من بصل بزيت ويجعل في  
وسطه . وإن تركت البصل فلا بأس بتركه .

٨١.٨ الصنف الثالث يقشر ويشقق ويقلى بزيت أو شيرج . ويقلى له بصل مخروط  
وبقدونس حتى ينضج ويجعل على العجور . وتخلّ في خلّ خمر جوز مدقوق قد حمص  
وقليل طحينة ويردّ عليه ويغلي غلوات . ويعمل عليه يسير من أطراف طيب . وإن أردت  
أن تحليه فحله . وقد يعمل فيه ثوم .

### النوع السابع العشرون اللوبياء وهي أصناف

٨٢.٨ الأولى لوبية ساذجة تؤخذ اللوبياء وتقطع أطرافها والأصفر الذي فيه . يفرط حبه .  
ويؤخذ ماء يجعل فيه رماد ويترك حتى يروق . ويغلي قوياً وترمي فيه اللوبياء وتسلق حتى  
تنضج . وتشال من الماء ويقلب عليها زيت وملح مدقوق ناعماً . ومتى لم يعمل بالرماد  
لم تجي خضراء وكذلك إذا طرح فيها يسير نشادر مسحوق أو قطعة قلي مصرورة في  
خرقة فإنه يجيء مليح الخضرة .<sup>١</sup>

٨٣.٨ الصنف الثاني يدق قلب الجوز دقاً ناعماً بحيث يلعب في دهنه ويقلى ويذوب بزيت  
طيب وكراويا ويقلب على اللوبياء .

١ وكذلك . . . الخضرة ساقطة من س والزيادة من ح .

الصف الثالث يخلط مع الجوز ماء ليمون وزيت طيب وكراويا<sup>١</sup> وثوم. ٨٤٠.٨

الصف الرابع يؤخذ ماء رمان أخضر يدق فيه جوز دقاً ناعماً ويجعل فيه بقدونس<sup>٢</sup> ونعنع وسذاب مخروط وكزبرة يابسة وكراويا وأطراف طيب وثوم. ويجعل على اللوبيا<sup>٣</sup> المسلوقة ويغلي غلوة واحدة ويرد ويؤكل. ٨٥٠.٨

الصف الخامس عوض ماء الرمان ماء حصرم طري<sup>٤</sup> أو عتيق. ٨٦٠.٨

الصف السادس يستخرج السماق المنقوع في ماء من خرقة ويزاد ماء ليمون حتى يحمضه. ويحتر بقلب جوز مدقوق وفلفل وثوم ويجعل على اللوبيا<sup>٥</sup>. ٨٧٠.٨

### النوع السابع<sup>٦</sup> والعشرون في الباذنجان وهو أصناف

الأول يؤخذ الباذنجان يقشر من قوعه وينخش<sup>٧</sup> بالسكين ويرمي في ماء وملح. ويؤخذ الباذنجان بعد ساعة ويرمي في دست ويقلى بدهن ألية أو شيرج، ودهن الألية أجود وأطيب، مقدار ما يغمر الباذنجان ويقلى على نار هادئة حتى ينضج ويصير مثل الخ. ويجعل في زبدية وتذر عليه كزبرة يابسة. ٨٨٠.٨

الصف الثاني يقلى الباذنجان ويعمل عليه السماق المدقوق المنقوع في الماء المستخرج من خرقة ويحمض بماء ليمون. ويدق له<sup>٨</sup> جوز محمص وأبزار وثوم وبقدونس ونعنع وسذاب مخروط ويقلب على الباذنجان المقلو. وكيفية دق الجوز واللوز أن يحمص ويدق في جرن ويسقى بخل<sup>٩</sup> أو ماء ليمون ساعة بعد ساعة حتى يصير كالمرهم ويحلى بسكر<sup>١٠</sup> ويستعمل. ٨٩٠.٨

١ طيب وكراويا ساقطة من س والزبادية من ح. ٢ كذا. ٣ س: بخنس والصواب من ح. ٤ س: فيه والصواب من ظ.

٥ ويحلى بسكر ساقطة من س والزبادية من ظ.

- ٩٠.٨ الصنف الثالث يقلى الباذنجان بشيرج. ثم يؤخذ لباب كجاج بارد يخرج من ظاهر  
غربال. ويخرط بقدونس ونعنع وسذاب والبقدونس أكثر من الجميع ويعرك بملح ناحية  
حتى يذبل. ويعرك معه لباب حتى يختلط وتقلب عليه طحينة وتعرك حتى يختلط.  
ثم تجعل عليه أطراف طيب وكزبرة يابسة وكراويا واخل خمر وماء ليمون يحلى بسكر  
وقليل زيت طيب. ويجعل على الباذنجان وقليل ثوم مدقوق فإنه يطيبه ويظهر طعمه.
- ٩١.٨ الصنف الرابع باذنجان بلدي يسلق ويشقق صليبا ويعصر ماؤه. ويجعل عليه لبن  
حامض وقبريس فيه ثوم وإن شئت خردل وزيت طيب على وجهه.
- ٩٢.٨ الصنف الخامس وهو أطيب من الأول يشقق الباذنجان ويقطع قطعاً صفاراً  
ويقشر معه البصل الصفار صحاحاً ويجعل في دست عليه زيت أو شيرج وقليل  
ماء. ويقلى وينسف على نار هادئة حتى ينضج. ويجعل عليه لبن حامض وقبريس  
مخلوط منزّل من ظاهر غربال. ويعمل فيه يسير ثوم ويعرف.
- ٩٣.٨ الصنف السادس يقطع الباذنجان صفاراً ويسلق ويعصر من مائه. ويؤخذ شيرج  
يقلى به بصل مخروط كباراً والباذنجان المسلوق معه حتى ينضج. ويقلب عليه  
بقدونس ونعنع وسذاب وكزبرة يابسة وكراويا وأطراف طيب وقليل زيت طيب  
وخل خمر. ويعلى غلوة ويستعمل.

### النوع الثامن والعشرون القرع وهو أصناف

- ٩٤.٨ الأول يؤخذ القرع ينحت صفاراً نحتاً خفيفاً ليزول قشره. ويقطع طوالاً وتزبل لبه  
ويقطع صفاراً ويسلق حتى ينضج. ويرفع من الماء الساخن ويقلب عليه ماء بارد ويجعل  
على مصفاة. فإذا برد يعصر باليد حتى يزول جميع مائه. ويؤخذ قنبريس بعلبكي مبيع



يضرب وينزل من منخل. ويعمل فيه خردل ويجعل على<sup>١</sup> اليقطين ويخلط ولا يكون القنبريس كثيراً. ويسط في صحن ويقلب عليه زيت طيب ويعمل في جوفه سذاب مخروط. وقد يعمل بشوم والخردل أجود.

٩٥.٨ الصنف الثاني السياقة سياقته ويعوض القنبريس بلبن مصق وسكر مدقوق<sup>٢</sup> ويعمل فيه القرع. وهذا لا يكون فيه زيت ولا ثوم لكن خردل ولبن حسب<sup>٣</sup>.

٩٦.٨ الصنف الثالث يؤخذ القرع ينحت ويقطع شواير بعد أن يزال لبه. ويلت في دقيق مثل السمك ويقلى بشيرج. وتذر عليه كزبرة يابسة ويجعل في زبدية.

٩٧.٨ الصنف الرابع يقلى القرع كما ذكرنا ويزاد عليه طحينة قد أذيت في خل أو ماء ليمون وجوز مدقوق وبقدونس مخروط ونعنع وسذاب وكزبرة يابسة وكراويا مدقوقان محمصان وأطراف طيب ويسير من زعفران وثوم مدقوق. ويحلى بسكر ويجعل على القرع ويعرف.

### النوع التاسع والعشرون في اللفت وهو صنفان

٩٨.٨ الأول يقشر اللفت ويقطع قطعاً مربعة ويؤخذ عقصه والغص من ورقة. يقطع طول ثلاثة أصابع ويسلق ويعمل عليه زيت طيب وثوم.

٩٩.٨ الصنف الثاني يسلق اللفت ويجعل عليه جوز محمص مدقوق وماء ليمون وزيت طيب وثوم.

١ س: في والصواب من ح. ٢ ص: فإن السكر ما يجيء طيباً مع القنبريس الملوحة (الملوحة؟) ويجعل فيه سكر مدقوق.

٣ س: حليب والصواب من ح. ٤ س: جوز محمص وليمون والصواب من ح.

## لنوع الثلاثون الشمر الأخضر وهو صنفان

- الأول تؤخذ القلوب والغض من ورقة. يقطع ويسلق ويقلى بشيرج وبصل. ١٠٠.٨  
ويقلّب عليه خلّ خمر وثوم ويغلى. وليكن التقطيع قدر أربعة أصابع.
- الصنف الثاني سياقته ويعوض عن الخلّ لبن حامض. ١٠١.٨

## النوع الحادي والثلاثون في الفرخين ويسمى الرجلة والحمة والبقلة وهو صنفان

- الأول يؤخذ ويتقى الورق من عيدانه ويسير من القلوب ويسلق بحيث ينضج. ١٠٢.٨  
ويعمل عليه لبن حامض وثوم أو خردل وزيت طيب.
- الصنف الثاني يتقى كما ذكرنا ويسلق. ويقلى له بصلة بشيرج ويقلى الفرخين فيه. ١٠٣.٨  
ثم يقلّب عليه خلّ خمر محلّى بسكر أو عسل ونعنع ثم يرفع.
- الصنف الثالث سياقته وعوض الخلّ ماء حصرم عتيق أو ماء ليمون أو ماء رمان ١٠٤.٨  
حامض.

## النوع الثاني والثلاثون في السلق وهو أصناف

- الأول يقطع صغاراً بورقة كل ضلع على حاله كل قطعة قدر إصبع. ويسلق ناضجاً ١٠٥.٨  
ويعصر من مائه ويعمل عليه اللبن المصقى والثوم.
- الصنف الثاني يسلق ويقلى بشيرج وبصلة. ويجعل عليه خلّ خمر محلّى ونعنع ١٠٦.٨  
وسذاب وأطراف طيب.

١٠٧.٨ الصنف الثالث يسلق ويقلى بشيرج وبصلة ويؤخذ سماق متنوع في ماء يستحلب ويصنّى من خرقة. ويدقّ جوز ناعماً ويقلبّ عليه ماء سماق ويزاد ماء ليمون أخضر أو ماء ليمون وفلفل وثوم وزنجبيل وأطراف طيب. ويجعل على السلق ويجعل علي وجهه يسير زيت طيب<sup>١</sup> وقليل بقدونس مخروط وفتح وسذاب.

١٠٨.٨ الصنف الرابع عوض ماء السماق ماء حصرم طريّ وإن عدم فعتيق.

### النوع الثالث والثلاثون قنيط وهو أصناف

١٠٩.٨ الأول تؤخذ الرؤوس منه تسلق. فإذا نضجت تبرّد وتفلق. ويجعل عليه زيت طيب وكراويا وجوز مدقوق محمص وسذاب.

١١٠.٨ الصنف الثاني يسلق ويفلق<sup>٢</sup> فلغاً. ثم يؤخذ قلب جوز يدقّ ناعماً حتى يلعب في دهنه ويجعل فيه سذاب مخروط وكراويا وفتق محمص مجروش. ويؤخذ زيت طيب وقليل ماء سخن ويحلّ فيه الجوز والحواجج وثوم ويقلى على النار غلوة خفيفة. ويتبل فيه القنيط ويعبأ في صحن ويجعل زهره إلى فوق. ويقلبّ عليه زيت طيب ويذرّ عليه فتق وسذاب مخروط وكراويا محمصة مدقوقة

١١١.٨ الصنف الثالث يسلق القنيط ويجعل في لبن وثوم ويجعل على وجهه زيت طيب.

١١٢.٨ الصنف الرابع يسلق ويعمل عليه سماق متنوع في ماء مصنّى من خرقة مخثر بقلب لوز مدقوق ناعماً وأطراف طيب وفلفل وثوم وسذاب مخروط. ولكن مرقة السماق ثخينة<sup>٣</sup>.

١ ح: زيت طيب كثير. ٢ ويفلق ساقطة من س والزيادة من ح. ٣ س: تحته والصواب من ب.

١١٣.٨ الصنف الخامس تؤخذ طحينة تمعك بماء ورد معكاً جيداً حتى يخرج الشيرج منها. وتدوّب في خلّ خمر محلى بعسل ويعمل فيها خردل حتى تبقى لها حريفية. وتطحن بصلة بشيرج ويجعل القنيط فيه ويذرّ عليه سذاب مخروط.

١١٤.٨ الصنف السادس يسلق القنيط ويؤخذ بيض فيفقس في زبدية ويقلب عليه يسير من دقيق وزيت طيب وأطراف طيب وجوز مدقوق وأبزار حارة وسذاب وبقدونس مخروط. ويسجّ فيه القنيط ويقلّى بشيرج أو زيت حتى يبقى مثل السمك.

### النوع الرابع والثلاثون الباقلاء وهو أصناف

١١٥.٨ الأوّل يؤخذ الباقلاء يفصّص ويسلق. ويعمل عليه لبن وثوم وزيت طيب على وجهه وصعتر يابس. وقد يعمل عليه بدل اللبن خلّ فلا يجي طيباً.

١١٦.٨ الصنف الثاني يؤخذ الباقلاء يسلق ويفصّص من قشره الأوّل. ويعمل عليه زيت وصعتر يابس.

١١٧.٨ الصنف الثالث تسلق الباقلاء مثل ما تقدّم<sup>٢</sup> ويزاد فيه مع الزيت خلّ حاذق.

### النوع الخامس والثلاثون في الحسّ

١١٨.٨ يقشر ويقطع صغاراً ويسلق سلقاً ناعجاً ويعمل بلبن وخردل أو لبن وثوم. فإنه مثل القرع بلبن ويكون في غير أوانه.

١ وسذاب ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ تسلق الباقلاء مثل ما تقدّم وساقطة من س والزيادة من ح.

## النوع السادس والثلاثون في الجزم وهو صنفان

- ١١٩.٨ الأول يقطع الجزر شبه الدنانير ويسلق. ويقلب عليه خلّ خمر محلى قد عمل فيه بقدونس محروط<sup>١</sup> ونعنع وسذاب وكزبرة يابسة وأطراف طيب. وتقلي بصلّة بشيرج وتقلب عليه ويفعل غلوة واحدة.
- ١٢٠.٨ الصنف الثاني تؤخذ طحينة تحلّ في خلّ خمر محلى وقليل قلب جوز وبقدونس محروط ونعنع وخردل ويجعل في الجزر. والجوز يكون مدقوقاً دقاً ناعماً.

## النوع السابع والثلاثون الهليون وهو أصناف

- ١٢١.٨ الأول يتقى من زهره وتقطع أطرافه العاسية ويسلق ويعمل عليه زيت<sup>٢</sup> طيب.
- ١٢٢.٨ الصنف الثاني يسلق ويعمل فيه دهن لوز حلو. فإنه أنفع وألذ.
- ١٢٣.٨ الصنف الثالث يسلق ويؤخذ بيض وتجعله في الطاجن ودهن ألية ويفقس البيض فيه عيوناً ويجعل الهليون بين البيض وحوله ويذرّ عليه كزبرة يابسة<sup>٣</sup> ويترك حتى ينضج البيض ويستعمل.

## النوع الثامن<sup>٤</sup> والثلاثون في البيض والعج وهو أصناف

- ١٢٤.٨ الأول البيض المزجّل يسلق سلقاً جيداً ثم يقشر من قشره ويقلى في زيت أو شيرج حتى يحمرّ بياضه. ويرفع مع البوارد.

١ محروط ساقطة من س والزبادة من ح. ٢ س: على الجوز ويكون. ٣ س: بزيت والصواب من ح. ٤ ص: وزر ورد.

٥ س: الثاني والصواب من ح.

١٢٥٠٨ الصنف الثاني يؤخذ اللحم يدق ويسلق. فإذا نضج فيدق ثانياً دقاً ناعماً ويقلى بدهن. ويخرط عليه بقدونس ويجعل اللحم والبقدونس في زبدية ويفقس عليه البيض ويرمى فيه الأباريز الحارة والكزبرة الخضراء واليابسة والجن المدقوق والقرفة. ويقلى في الطاجن العجة بالزيت أو الشيرج ويكون المقلّي جيداً مدوراً له حافة عالية وساعد طويل مثل ساعد المغرفة. ويجعل على نار فحم ويقلب في حجاج<sup>١</sup> زيت أو شيرج ويصبر عليه حتى يحمر الزيت. وبعد ذلك يعمل فيه البيض والحواجج ولكل عجة ثلاث بيضات ويسير من الحواجج واللحم المقلوّ. ويملأ المقلّي من البيض المخلوط بالحواجج ويترك حتى يجف<sup>٢</sup> ويقلب في زبدية. ويجعل أعلاه أسفله وأسفله أعلاه ويقلى وتطول قلبه. وينخس بالسكين ويقلب عليه شيرج أو زيت يسير والأبزار ويقلب كل ساعة كما ذكرنا حتى ينضج.

١٢٦٠٨ الصنف الثالث بلا لحم لا يتقص منها شيء سواء اللحم.

١٢٧٠٨ الصنف الرابع عجة بباقلآء خضراء أو حمص أخضر السياقة سياقة العجة باللحم ويزيدها باقلآء أحضر مقشر من قشره مفصصاً نصفين أو حمص أخضر ويخلط الجميع ويقلى كما ذكرناه.

١٢٨٠٨ الصنف الخامس عجة حامضة السياقة كما ذكر ويزاد مع الحواجج ليمون مالح يقطع صغاراً وتقلى العجة. فإذا أخذت حدّها<sup>٣</sup> في النضج في الطاجن تنخس بالسكين نخساً كثيراً ويقلب<sup>٤</sup> عليه خلّ خمر أو ماء ليمون أخضر بالملقعة ويصبر ساعة ثم يقلبها. ويفعل هكذا سبع ثمانى مراراً ويطول روحه عليها. فإنها تصير عجة حامضة وقليل من يحسن عملها.<sup>٥</sup>

١ ح: فيه. ٢ ص: خمس. ٣ س: يحسن والصواب من ب. ٤ لا ساقطة من س والزيادة من ب. ٥ س: ما والصواب من ب. ٦ حدّها ساقطة من س والزيادة من ح. ٧ س: يقل والصواب من ب. ٨ وقليل من يحسن عملها ساقطة من س والزيادة من ح.

- ١٢٩.٨ الصنف السادس عجة في قناني زجاج يؤخذ البيض والحوايج ويعمل في قناني زجاج وتسد رأسها سداً قوياً ويرمي في ماء يغلي ولا يزال يغلي عليها حتى تنضج. فإذا استوت يكسر عنها الزجاج برفق. يبقى على حالها صورة قنينة فقتلى بزيت او شيرج. وهذا يعمل في المشاهير.

### النوع التاسع والعشرون حمص أخضر كساء

- ١٣٠.٨ يؤخذ حمص ناضج يهرس بالملعقة حتى لا يبقى فيه حمصة صحيحة ويكون قد خلى منه ناحية<sup>٢</sup> حمصاً صالحاً. وتذاب الطينة بنخل خمر حاذق تذيباً جيداً وتقلبه<sup>٣</sup> عليه. ويحمص له قلب جوز مدقوقاً ناعماً وئذوب بماء ليمون أخضر وقليل خل ويقلب على الحمص. ويدق السذاب ناعماً ويجعل على الحمص ويخرط له بقدونس ونعنع ويجعل معه ويكون مقداراً جيداً كثيراً بحيث يصير لونه مع الحمص لوناً حسناً. ويقلب عليه زيت طيب<sup>٥</sup> وأطراف طيب وكزبرة يابسة وكراويا ودار صيني وفلفل وزنجبيل ويخلط خطأً جيداً. ويقطع فيه ليمون مالح قطعاً صغاراً مقداراً متوفراً. وليكن ماء الليمون أكثر من الخل. ويجعل في الزبدية ويرش على وجهه قلب فستق. ومن أراد أن يعمل في جوفه قلب فستق فعل. ويعمل على وجهه زيت كثير ويذر على وجهه بقدونس مخروط ويزين بدار صيني وزر ورد. وليكن خلطه بحيث أن ينقطع منه على الخبز عند الأكل. ويعمل على وجهه يسير من الحمص<sup>٦</sup> الصالح. فإنه ظريف.

١ يؤخذ ... زجاج ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ ح: حمصة صحيحة ويعزل. ٣ س: تقلبه. ٤ ح: يجعل في الحمص بعد أن. ٥ طيب ساقطة من س والزيادة من ح. ٦ الحمص ساقطة من س والزيادة من ب.

## الباب التاسع في أنواع الأسنان والصابون المطيب<sup>١</sup>

١٠٩ لما ذكرنا أنواع الأطعمة أفضى ذلك إلى ذكر ما<sup>٢</sup> يغسل به الأيدي.

### الأسنان المطيب سبعة أصناف

٢٠٩ الأول أسنان عصافيري<sup>٣</sup> فارسي<sup>٤</sup> نقي البياض ثلاثة أرطال، سعد<sup>٥</sup> أربع أواق، أشنة<sup>٦</sup> بيضاء مسحوقة منخولة مثله، صندل<sup>٧</sup> أصفر محلول<sup>٨</sup> بماء الورد ثلاث أواق، ورد أبيض مطحون مثله، إذخر مثله<sup>٩</sup>، قرنفل مثله، سنبل أوقية ونصف، قرفة مثله، دقيق أرز<sup>١٠</sup> ناعم ثمان أواق. يخلط الجميع مع الأسنان ويجن بماء ورد يجز<sup>١١</sup> بعود يوماً وليلة<sup>١٢</sup> ثم يفتق كل رطل بنصف مثقال<sup>١٣</sup> كافور. فهذا الأسنان الحمودي<sup>١٤</sup> وهو الذي يغسل به الوزراء والخلفاء.

٣٠٩ الثاني عن الحمودي أيضاً من الأسنان المذكور المتقى رطلان. يخلط معه ثلاث أواق دقيق أرز، من كل واحد من ذريرة الأشنة والسعد أوقيتان، ومن كل واحد من الورد الأبيض المطحون والصندل الأصفر أوقية، ومن كل واحد من مرمخوز<sup>١٥</sup> وإفرنجمشك<sup>١٦</sup> مجففاً أوقية. ويلت<sup>١٧</sup> بماء ورد ومعه نصف مثقال كافور رباحي. ويسط في إناء ويجز<sup>١٨</sup> بعود يوماً وليلة ويجفف ويطن.

١ ص: وإذا جرت المأكول لا بد من غسل اليدين وتطهيرها من الزفر وذكر ما يستعمل في هضم الطعام. ٢ س: إلى كما والصابون من ب. ٣ ص: السعد الكوفي الطيب. ٤ س: منخولة صندل مثله والصابون من ح. ٥ ب: محكوك. ٦ ص: ومن الإذخر المتكى الناعم أوقيتين. ٧ ص: ثم يجز بعنبر مثله. ٨ ص: رطل منه بمثقال. ٩ ص: وهذا أسنان الحمودي الرفيع. ١٠ كذا. ١١ س: أفرنجييل والصابون من ب. ١٢ س: وثلاث والصابون من ب.



٤.٩ الثالث كان يعمل للمأمون رحمه الله من الأسنان المتقدم ذكره من واحد ومن قشور شمام البطيخ المعروف مجففًا نصف من ومن اللوز الحلو مدقوقًا منخولًا ربع من ومن الزعفران المطحون أوقية ومن القرنفل<sup>١</sup> أوقيتان. وينخل الجميع ويعجن<sup>٢</sup> ويغز بالعود والندكا ذكرنا ويجفف في الظل. ثم<sup>٣</sup> ينخل ويستعمل.

٥.٩ الرابع ملوكي ذكره علي بن زين الطبري في كتاب فردوس الحكمة أسنان رطلان، قرنفل وقرفة وصندل أصفر وسعد وميعة يابسة وكبابة وهال وعود هندي من كل واحد أوقية. ينعم كل واحد بمفرده وينخل من خرقة حرير. ويخلط بالأسنان ويلقى عليه أوقيتين دقيق<sup>٤</sup> باقلاء عوضًا عن دقيق الأرز في الصنف المقدم. ويعجن بماء ورد وكافور رباحي ويغز بعود وكافور حتى يشبع. ثم يفتق كل رطل منه بمقال كافور رباحي.

٦.٩ الصنف الخامس ملوكي من كتاب محمد بن العباس الحلبي أسنان ودقيق أرز وإذخر وصندل أصفر وسعد ومحلب مدقوق. يدق المحلب برفق لئلا يخرج دهنه. وينخل الجميع ويخلط ويلت بماء ورد وكافور رباحي وينشف ثم ينخل. قال أحمد بن محمد المحلب إذا دق في الأسنان وطال مكثه زنج. وينبغي أن يستعمل منه ما يعمل في جمعة.

٧.٩ الصنف السادس عن ابن العباس أسنان عصافيري جزء ودقيق أرز جزء، جوزبوا وقرنفل ومحلب مدقوق أبيض من كل واحد نصف جزء. ويدق الجميع فرادي<sup>٥</sup> وينخل بحريرة ويضاف إليه قليل زعفران. ولما جرى ذكر دقيق الأرز ولا بد من صفة عمله.

١ ص: القرنفل الزهر. ٢ يحتمل سقوط ماء الورد من الأصل نظرًا لضرورة وجوده لنجاح الوصفة. ٣ ص: وإذا جف يدق ويشال في براني. ٤ كذا والصواب ابن ربن من ب. ٥ دقيق ساقطة من س والزيادة من ح. ٦ ص: أبي والصواب من ب. ٧ ص: أفرادًا والصواب من ب.

يؤخذ الأرز الأبيض يغسل بماء بارد ثلاث مراراً غسلًا جيدًا. ثم ينشر في الشمس الحارة حتى يجف بعض الجفاف. ثم يدق وينخل بمنخل صفيق.

٨٠٩ الصنف السابع عن ابن العباس نشاء الحنطة وأسنان بارقي أو فارسي وحب محلب أبيض أجزاء متساوية. يخلط ويجعل معه قرنفل وقصب ذريرة وقسط حلو وجوز بوا، من هذه الأربعة مثل الأسنان. ويفتق بكافور رباحي مسحوق.

### فصل في عمل الصابون المطيب

٩٠٩ صابون أصفر مطيب صابون رقي لوح يجرّد جردًا رقيقًا حتى يفرغ اللوح. ويرش عليه ماء ورد ويحجن كالمهمل ولا يبقى فيه شيء صلب. ويدق عصفر وقلب محلب ويجعل فيه ويحجن به ويترك ليلة حتى يختم. ثم ييسط على طبق وتقطع شواير ويختم بخاتم خشب أو يعمل في قوالب نحاس ويجعل بينه وبين القالب خرقة رقيقة ويملا ويترك حتى يجف على ظهر منخل ويختم أيضًا فهو زينه. وإذا جف يصقل باليد قليل ماء ورد. والأبيض لا يجعل فيه عصفر بل إسفيداج والأخضر بيسير من زنجار والأزرق بنيل والوردي المحلب ويسير من سيرقون والأحمر العميق بيسير من زنجفر والأصفر الصافي بزعفران. وقد يزداد فيه هال وبسباسة وقرنفل مطحون مخلوط بماء ورد. والمحلب لا بد منه في جميعها.

١ عمل ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ كذا. ٣ ص: بسكين. ٤ في ساقطة من س والزيادة من ح. ٥ ص: ويجعل له قوالب من الخشب وتعلمه قوالب على حسب ما تريد.

## الباب العاشر في تصعيد المياه وتطيب رائحة الفم

- ١٠٠ لما ذكرنا غسل اليدين وكان التطيب بالمياه يقع بعده اقتضى الحال ذكره. ونبدأ بالورد لفضله وهو انواع.

### الأول المحت ١ وهو ثلاثة انواع

- ٢٠٠ الأول ورد طري أحمر عذبي يؤخذ لكل رطل من ورقه نصف درهم جوز طيب ونصف درهم زهر قرنفل قيراط مسك ونصف قيراط كافور. يسخى الجميع جيداً ويذّر على ورق الورد بعد أن يرش عليه ماء ورد جورى طري. ويرش عليه الحوائج المدقوقة ويحشى في الأنايق كل قرعة رطلين ورق ورد. فإذا استقطرت من الرطلين قدر ربع رطل ماء ورد حشي ورداً ثانياً<sup>٢</sup> واستقطر. فيجى منه نوعان الأول ذكي الرائحة والثاني دونه. وإن أردته لا يقطن ويصفو ماؤه فاسحق لكل من ماء الورد جتين نشادر معدني والقه فيه واجعله في قماق واحكم سده.

- ٣٠٠ الثاني تصعيد ماء الورد الرطب من كتاب العطر المؤلف للمعتصم يؤخذ الورد الأحمر الطري فيفرط وتنزع أقماعه ويصب على الأقماع ماء مغلي ويغم يوماً. ثم يحشى الورق في قرعة ثلثها<sup>٣</sup> حشواً شديداً ويصب على كل رطل من ورق الورد ثلاث أواق من الماء المنقوع فيه الأقماع ويستقطر فإنه يجي حسناً. وإن ترك فيه كافور فهو أحسن.<sup>٤</sup>

١ كلمة غامضة. ٢ نصف درهم جوز طيب وساقطة من س والزيادة من ح. ٣ ح: مرة ثانية. ٤ س: يصعد والصواب من ظ. ٥ س: بلها والصواب من ب. ٦ س: حسن والصواب من ح.

- ٤١٠ النوع الثالث رطل ورق ورد عذّي ويمس في إجانة فيها قدر نصف رطل ماء ورد قد ضرب فيه دانقين مسك وحبّة كافور ضرباً جيداً. ويمحشى وتتركه بلا نار ليلة حتى يحتر. ثم توقد تحته وتستقطره. ولا تستقضي عليه بل يترك فيه نداوة.
- ٥١٠ النوع الرابع ماء ورد أزرق رطلين ورق ورد أحمر يحشى به. <sup>١</sup> يجعل فيه <sup>٢</sup> من البنفسج الحديث الشديد الزرقة المحفّف <sup>٣</sup> في الشمس بحيث يبقى على لونه وزن درهم. ويرش عليه ماء ورد حتى يتدّى <sup>٤</sup> به. ويجعل في الإنبيق والقرعة فإنه يقطر منه ماء أزرق كلون النيل لا يؤثّر في الثياب البيض. وينبغي أن لا يخاف عليه في التصعيد بل يأخذ عفوه.
- ٦١٠ النوع الخامس تصعيد ماء ورد أحمر خذ ورد أحمر أو أبيض فاحشه في القرعة واجعل في الإنبيق ثلاثة أواق أو أربعة من الورق الأحمر الشديد الحمرة ووزن درهمين من زهرة تسمى لسان أبريز طرياً أو يابساً. فإنه يقطر الماء كأنه البقم. وهو لا يغيّر الثياب.
- ٧١٠ النوع السادس ماء ورد أحمر تحشى الإنبيق ورداً معه ورق شقائق النعمان الطري فإنه يحمره. ولا يؤثّر في الثياب إذا رش فيها.
- ٨١٠ النوع السابع الأصفر اجعل مع الورق في الإنبيق شعرات من زعفران الأبيض الشعر وزن دانقين. فإنه يقطر أصفر ولا يؤثّر في الثياب البيض.

١ به ساقطة من س والزيادة من ظ. ٢ يجعل فيه ساقطة من س والزيادة من ب. ٣ س: محفّفه. ٤ س: بيتدي والصواب من ظ.

٩٠٠. النوع الثامن تصعيد ورد يابس ورد يابس مرّي<sup>١</sup> أحمر جيد يتقى من أقماعه رطل . ينقع بماء ورد نصيبي قدر يومين وليتين في براني مسدودة الرأس . ثم يصب عليه من الماء أربعة أمثال وزنه ويسحق كافور مثقال وقرنفل ثلاثة دراهم ومسك قيراطين . تضربه ضرباً جيداً وتخلطه بماء الورد ويحشى وتستقطره . ثم يصب على الثفل ماء ثانياً نحو ثلاثة أرتال ويستقطر . فيخرج منه ماء ورد ثاني لاحق بالأول .

١٠٠٠. النوع التاسع ماء ورد من ورد يابس ورد مرّي يابس رطل مزروع . يدق ويصب عليه ماء حار شديد الحرارة ويغم رأسه ويدعه ليلة ثم يمرسه مرساً جيداً . ويؤخذ الصندل المقاصيري فيخرط حتى يترك كله خراطة رقيقة جداً وتؤخذ منه أوقية ويحشى معه في القرعة ويصب ماؤه عليه ويستقطر بالأنبيق . يخرج منه ماء ورد طيب .

### فصل تصعيد الزعفران نوعان

١١٠٠. الأول على ما ذكر عجيب<sup>٢</sup> في الطيب أوقيتين زعفران شعر<sup>٣</sup> يجعل في برنية زجاج ويصب عليه ماء ورد جورّي ويسدّ يوماً وليلة . ثم يسحق من كل واحد من القرنفل الزهر ومن الكافور الرياحي<sup>٤</sup> مثقال ويخلط به ويضربان ضرباً جيداً . ثم تصعد بالقرعة والإنبيق كما سبق . ثم يصب على الثفل ماء قراح ويصعد فيخرج ثاني دون الأول .

١٢٠٠. النوع الثاني عن ابن ماسويه يسحق رطل زعفران ويصب عليه رطلين ماء ويترك يوماً وليلة . ثم يضرب بالغداه ويحرك باليد ويدلك ذلكاً جيداً . ثم يصقّى بمخرقة رقيقة أو ثوب يراد صبغه ويجعل الماء في قرعة ويصعد بالإنبيق . وإن صعد بثقله جاز .<sup>٥</sup>

~

١ ب: برّي . ٢ س: عجب والصواب من ب . ٣ ص: الزعفران الماي . ٤ ص: رأسها ويترك فيه . ٥ س: رياحي والصواب من ب . ٦ ب: حسن .

١٣٠١٠ تصعيد المسك بماء الورد من المسك الأذفر دانق ومن ماء الورد النصيبي الجيد رطل بالبغدادي. يسحق المسك ويضرب بماء الورد ويقلب في القرعة ويصعد بالإنبيق فإنه يجتمع فيه ماء ورد ومسك لا بعده. <sup>٢</sup> وإن شاء أن يجعل بعده ورداً يستخرجه أو ماء ورد يصعده ثاني<sup>٣</sup> له رائحة المسك إلا أنه دون الأول.

١٤٠١٠ صفة ماء الكافور كافور رباحي مثقالان يسحق ناعماً. ثم يصب عليه رطل ماء ورد بالبغدادي أو رطلان ويضرب ضرباً جيداً حتى يبيض لونه. <sup>٤</sup> ويطين له قرعة بطين الحكمة ثلاثة وجوه وتفقد لئلا يكون فيها شقوق. فإذا صح تطيينها توضع على الأتون ويصب فيها الماء مع الكافور<sup>٥</sup> ويركب الإنبيق ويركب<sup>٦</sup> تحته نار لينة جداً ويؤخذ عفوه فإنه <sup>٧</sup> فوق كل طيب. ويوضع بعده<sup>٨</sup> ماء ورد فإنه يجيء دون الأول.

١٥٠١٠ صفة تصعيد العود عود قاقلي رزين. يدق<sup>٩</sup> ويطن وينقع في قدر من الماء ورد الجوري في برنية زجاج ويترك يومين وليلتين. ثم تفتح البرنية ويقلب ماء الورد جميعه في قرعة مع ربع مثقال مسك وربع مثقال كافور. ويزاد ماء ورد ويصعد برفق بنار لينة.

١٦٠١٠ صفة تصعيد الصندل صندل مقاصيري أصفر ربع رطل مخروط رفيع يدق ويطن بعد الخراط بالرحي وينقع في برنية زجاج بماء ورد جوري يومين وليلتين. ثم يقلب ماء الصندل جميعه في القرعة ويلقى عليه ربع مثقال مسك ومثقال كافور رباحي ويستقطر بنار لينة. وإن زدته نصف مثقال من ماء زعفران مصعد ونصف مثقال ماء قرفل مصعد يجيء عجيباً في الطيب.

١ ص: ويترك ساعة ثم. ٢ ص: ويزيد من أراد الزيادة وينقص من أراد النقصان ويستقطر على أثره مرة ثانية. ٣ س: تأتي والصواب من ب. ٤ لونه ساقطة من س والزيادة من ظ. ٥ ظ: الماء ورد والكافور. ٦ ب: تترك. ٧ س: ما به والصواب من ب. ظ: ثم. ٨ س: تحته والصواب من ب. ٩ ظ: أو.

- ١٧٠١٠ صفة ماء السنبل المصعد سنبل عصافيري أحمر فينقي من أصوله وتدقه وتجنه بماء الورد والنمّام وتحمّره ليلة. وتحركه من الغد وتضربه بماء الورد وماء نمّام ضرباً جيداً<sup>١</sup> ولكل<sup>٢</sup> أوقيتين سنبل من<sup>٣</sup> ماء ورد. ومحشو به القرع<sup>٤</sup> ويستقطر بنار ليّنة ولا تكثرها. وباقي الثفل يجعل عليه ماء ورد ويستقطر ثانياً للحوائج والغسولات.

### صفة القرنفل الساذج وهو أنواع

- ١٨٠١٠ الأول يؤخذ قرنفل زهر لكل قرعة أوقيتين. ينقع برطل ونصف ماء خلاف وإن أحببت ماء ورد يومين وليلتين. ثم تليق القرنفل في القرعة بالماء ويستقطر بنار ليّنة إلى أن ينشف. وإن أحببت أن يزيد ذكاً<sup>٥</sup> وطيباً<sup>٦</sup> فاتقع معه زرّ ورد أوقية واسمعي قيراط مسك واضربه به وصاعده<sup>٦</sup>. والثفل اغليه بماء ورد وجفّفه. ويدخل في الأسنان والحوائج وغيرهما.

- ١٩٠١٠ النوع الثاني وزن ثلاثين درهماً قرنفل زهر وأوقية بكابة وخمسة دراهم جوز بوا<sup>٧</sup> وبسباسة ونصف درهم كافور رباحي. يدق وينخل ويهجن بماء ورد ويختر سبعة أقدام بعود وكافور. ويطرح في القرعة بعد أن يضرب بماء ورد فارسيّ بماء المطر ويصعد في قرعة بنار ليّنة يكون ماء مخروج بماء ورد ويصعد بنار ليّنة ولا تكرهه.

- ٢٠٠١٠ النوع الثالث من القرنفل ما أحببت متقى من العيدان يبتل بماء ورد يوماً وليلة ويستقطر بالإنبيق بنار ليّنة. وثقله يدخل في الحوائج والأسنان.

~

١ وماء نمّام ضرباً جيداً ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ س: كل والصواب من ظ. ٣ س: ثمن والصواب من ب. ٤ س: الورد والصواب من ح. ٥ ب: وإن كان تفعلك إياه ماء ورد. ح فإن كان تقطيره بماء ورد. ٦ كذا.

- ٢١.١٠ صفة ماء القرفة قرفة رطل يصب عليها بعد الدق والنخل ثلاثة أرتال ماء حار فاتركها فيه ليلة مغموماً فترك ثلاثة أيام. وتمرس مرساً جيداً شديداً وتدلكها بيدك واستقطرها بالإنيق. وإن جعلت عليه نصف ماء ورد ونصف ماء فإنه أذكي وأطيب.
- ٢٢.١٠ صفة ماء النمام يخرط ورق النمام الطري وقلوبه ويجعل في جامات ويجعل ماء ورد عليه مرشوشاً. ويذر على كل رطل عود مدقوق وصندل مقاصيري وحبّة مسك. ويغلى بقشور تفاح وقشور ترنج ويعم يوماً وليلة. ثم يجمع النمام بما عليه من الذريرة والقشور ويلقى في قرعة ويصب عليه ماء ورد قد ضرب فيه ربع مثقال كافور ومثله قرنفل مصحون ويصعد بنار لينة. ويزاد عليه مثل ما فيه ماء قراح وماء ورد، ولا تكرهه بنار حدة.
- ٢٣.١٠ صفة المرزنجوش مثل النمام سواء وبدل الكافور مسك.
- ٢٤.١٠ صفة قشور الأترج قشور الأترج الغض يفرك بماء الورد ويذر عليها عود وصندل مدقوقين منخولين مجولين بماء ورد ومبخرين بعود وعنبر ويفرق بمسك ويسير زباد. وينشف ويصحن ويذر عليه ويخمر يوماً وليلة ويذر عليه أوراق نمام يخرها أيضاً. ثم يصب في القرعة بماء وماء ورد أجزاء متساوية ونصف قيراط كافور ونصف مثقال ماء زعفران ويصعد
- ٢٥.١٠ ماء اللقاح من الأصفر البالغ يخرم ليلة بورق الورد الطري من فوقه وتحتة ويذر عليه الذريرة المتقدم ذكرها في المياه. ويرش عليه ماء ورد ويقلب عليه ماء ورد مفتوق بقيراط مسك ويصعد بنار لينة برقق.



- ٢٦.١٠ صفة الآس يدخل في اللخاخ وخضاب اللحي والشعر ويطول الشعر إذا سرح به ويمنعه من السقوط. تحرط قلوب آس رطب من قضيبه<sup>١</sup> ويرش عليه شيء من ماء ورد<sup>٢</sup> ويدق ناعماً ويجعل على كل رطل رطلين ماء حار ويتق ليلة ويصعد برفق بنار لينة. ثم يشمس أسبوعين.
- ٢٧.١٠ صفة زهر النارج يستقتر كالورد بنار لينة ويجعل في إناء زجاج. ويفتل خيط صوف فتلاً رخواً ويجعل في رأس القنينة ويسحق إسفيداج ويجعل فيه فإن الزهر يخرج عليه كآته دهن يلتقطه الخيط. ثم يشمس أسبوعين أو أكثر.
- ٢٨.١٠ صفة ماء الطلع يقطع القشر الظاهر من الطلع صغاراً ويرش بماء ورد ويستقتر ماؤه بنار لينة ويشمس مدة.
- ٢٩.١٠ صفة النسرين الأبيض وهو أطيب من ماء الورد. ويستقتر كماء الورد سواء.
- ٣٠.١٠ صفة الريحان والخيار يتقى الريحان الرطب من عيدانه ويرش بماء الورد. ويقطع فيه الخيار صغاراً ويستقتر الجميع ويرفع<sup>٣</sup> في قناني. فإذا رش في الحمام يعتقد أن تم خيار وريحان في غير أوانه.
- ٣١.١٠ صفة الزيزفون يؤخذ زهره الأصفر حسب ولا يجعل فيه شيء من الورق ينتش رائحته. ويرش بماء ورد ويمحشى معه ورق ورد طري ويستقتر.

١ س: قصبه والصواب من ب. ٢ ويرش عليه شيء من ماء ورد ساقطة من س والزيادة من ح. ٣ ويرفع ساقطة من س والزيادة من ب.

- ٣٢.١٠ صفة الياسمين المصري الأبيض مثل ماء الورد. وجميع استقطارات المياه بالتقاطير<sup>١</sup> على الماء لا بمباشرة النار.

### فصل فيما يطيب النكهة

- ٣٣.١٠ صفة حبوب تطيب النكهة وتشهي الطعام وتبخّر بها الثياب. ويجعل بماء الورد ويضخ به فإنه طيب. ويسحق أيضاً ويذرّ مثل الذريرة وإن جعل فيه دهن البان مثل الغالية فهو طيب. وهو أنواع.

- ٣٤.١٠ الأول من العود الهنديّ سبعة دراهم ومن البسباسة ومن القرفل من كلّ واحد أربعة دراهم، بكابة ثلاثة دراهم، سعد أبيض خمسة دراهم، صندل مقاصيري مثله، قاقلة ثلاثة دراهم، سكّ مسك نصف أوقية، مسك مسحوق تبتيّ مثقال، كافور نصف مثقال. يسخق الجميع بماء ورد جورّي ويحبّ حباً مثل الحمص ويحفّف في الظلّ. ويرفع في الفمّ حتّى يذوب من غير مضغ على الريق أو بعد الغداء أو عند النوم.

- ٣٥.١٠ النوع الثاني عود درهين وثلاث، قرفل دانقين، جوزة ربع درهم، مسك قيراط ونصف، سكّ دانقين، زعفران قيراط. يجبل بوزن دانق كثيراً بماء ورد نصيبيّ ويعجن به وتحبّ حباً كالحمص يحفّف في الظلّ. ويرفع في الفمّ.

- ٣٦.١٠ النوع الثالث ينصرف في وجوه الطيب ويجلّ بدهن البان فيقوم مقام الغالية. عنبر درهم، مسك درهم، سكّ مسك درهم، كافور رباحي ربع درهم، زعفران نصف درهم، عود هنديّ أسود درهم، قرفل درهم. يجمع الجميع ويسحق العنبر مع العود ويخلّ بحريرة

١ في ح بالقراع. ٢ من كلّ واحد ساقطة من س والزيادة من ب. ٣ ص: ويستعمل بكرة وعشبية.

ويضاف إليه ويعجن بماء ورد نصيبي. ويضع منه حبّ ويجفف في الظلّ ويستعمل كما ذكر وتقدّم. من منافع شفاء الخفقان والله أعلم.<sup>١</sup>

~

٣٧.١٠

تمّ الكتاب بحمد الله تعالى وحسن توفيقه ولطفه في  
خامس شهر المحرّم من سنة أحد وثلاثين وسبعمئة.  
أحسن الله خاتمتها. الحمد لله حقّ حمده وصلاته على  
سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً.

١ س: والسلم والصواب من ظ.

LIBRARY OF ARABIC LITERATURE  
EDITORIAL BOARD

GENERAL EDITOR

Philip F. Kennedy, New York University

EXECUTIVE EDITORS

James E. Montgomery, University of Cambridge

Shawkat M. Toorawa, Yale University

EDITORS

Sean Anthony, The Ohio State University

Julia Bray, University of Oxford

Michael Cooperson, University of California, Los Angeles

Joseph E. Lowry, University of Pennsylvania

Maurice Pomerantz, New York University Abu Dhabi

Tahera Qutbuddin, University of Chicago

Devin J. Stewart, Emory University

EDITORIAL DIRECTOR

Chip Rossetti

DIGITAL PRODUCTION MANAGER

Stuart Brown

ASSOCIATE MANAGING EDITOR

Gemma Juan-Simó

NEW YORK UNIVERSITY PRESS

*New York*

Copyright © 2016 by New York University

All rights reserved

Library of Congress Cataloging-in-Publication Data

Names: Perry, Charles, 1941- editor.

Title: Scents and flavors : a Syrian cookbook / edited and translated by  
Charles Perry.

Other titles: Kitab al-wusla ila al-habib. English. | Kitab al-wusla ila  
al-habib.

Description: New York : New York University Press, 2017. | Arabic and  
English. | Includes original Arabic and English translation of the  
13th-century Arab cookbook Kitab al-wusla ila al-habib. | Includes  
bibliographical references and index.

Identifiers: LCCN 2016055376 | ISBN 9781479856282 (hardcover : alk. paper) |  
ISBN 9781479817726 (e-book) | ISBN 9781479843930 (e-book)

Subjects: LCSH: Cooking, Syrian. | LCGFT: Cookbooks.

Classification: LCC TX725.S9 S33413 2017 | DDC 641.595691--dc23

LC record available at <https://lcn.loc.gov/2016055376>

Series design by Titus Nemeth.

Typeset in Tasmeeem, using DecoType Naskh and Emiri.

Typesetting and digitization by Stuart Brown.