

# كتاب الطبخ

١٧٩  
ع  
X

٣٥  
الف - ٩

تأليف

محمد بن الحسن بن محمد

ابن الكرم الكاتب البغدادي

مطبعة أم الربيعين \* للوصل \*

سنة ١٣٥٣ - ١٩٣٤ م

\*\*\*

فصل در بیان

عقوبات و جزایات

در

کتاب

ص

---

مجلس شورای اسلامی

# كلام للناسم

هذا كتاب فريد في بابہ . حوى جميع الوان الأطفمة التي كانت مستعملة على عهد العباسيين . ألفه رجل عراقي قبل سقوط بغداد ب ٣٣ سنة . ولقد اجاد كل الاجادة في بيان صورة تهئية كل لون بعبارة متقنة كأنه يصف كيفية عمل كباوي وبه يستدل على مدنية راقية وترف عظيم في ذلك العهد .

ولهذا الكتاب مزايا من وجوه . اولها انه لم يصلنا كتاب في الأطفمة المستعملة في تلك الأزمنة الغابرة . نم قد وردت نبذ يسيرة مقتضبة عن الأطفمة في بعض الكتب كمنهاج البيان في ما يستعمله الأناسان لابن جزلة الدهشقي . وهو كتاب في مفردات الطب ادهج فيه صاحبه اسماء بعض الأطفمة وعرفها ، فترقة بين اسماء المفردات . ولكن لم يفرد لها احد كتابا خاصاً شاملاً كهذا . وثانيها كون مؤلفه مفرماً بالأطفمة ومتخصصاً بها كما يفهم من فاتحة كتابه . وثالثها كون نسخته التي عثرت عليها وحيدة ، لم يعلم بوجود نسخة اخرى منه . ورابعها كون النسخة المذكورة بخط المؤلف . فقد جاء في آخرها ما نصه : « تم كتاب الطيبخ والحمد لله دائماً . كتبه لنفسه محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب البغدادي المبتقر الى رحمة الله جل وعلا في العشر الاخير من ذي الحجة سنة ٦٢٣ للهجرة » . وخامسها كونه قد أتى احياناً باسماء غريبة لبعض اطعمة لم يسمع بها ولم يرد لها ذكر في كتاب ولا في معاجم اللغة . ومن هنا كان له فائدة لنوعية ايضاً .

وجدت نسخته الأصلية اتفاقاً في خزانة كتب جامع الاصولية في استنبول وقد اشغلت ٥٤ ورقة . طولها ٢٠ وعرضها ١٤ سنتيمتراً ، في كل صفحة منها ١٥ سطرًا . كتبت بخط نسخي على ورق نخين .

لم اجد ترجمة للمؤلف في كتب التراجم ، ولا اظنه من الادباء . عبارته لا بأس بها ، غير انه لا يطابق احباً بين الصفة والموصوف والضمير والمضمر والعدد والمعدود من جهة التذكير والتأنيث وله بعض اغلاط لغوية ونحوية اخرى ، صححت كثيراً منها .

في النسخة الأصلية حواش صغيرة على هامش الصفحات كتبها اناس مجهولون . اغلبها عبارة عن بعض جمل نقلت من منهاج البيان . نظرت فيها فوجدت معظمها لا فائدة منه فاهملته ، واثبت قليلاً منها بين عضادتين في متن الكتاب تسمى للفائدة . اما الحواشي التي في اسفل بعض صفحات هذا الكتاب فهي لي ، واظنها لا تخلو من فائدة .

جريت ببعض الأخطاء التي وصفها الكتاب فوجدتها نفيسة جداً . واني لا استبعد عودة كثير من هذه الألوان المهجورة الي مطابحننا ومطاعننا فنتذوقها كما تذوقها اجدادنا المترفون .

الدكتور داود الجلبى

الموصل

# بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

## وبه الثقة والعون

الحمد لله منشيء الأيام ، ومقدر الأوقات ، ومنشر الأنعام ، ومسبب الأوقات ، خالق الحيوان ومنبت النبات ، الذي عم البرية بنعمه المتظاهرات ، وانزل لهم من السماء ماء فخرج به من كل الثمرات ، واحل لهم الطيبات ، واباح انواع المآكل والمشارب غير المحرمات ، وصلى الله على نبيه وصفيه محمد وآله صلاة تبلغه اعلى الدرجات ، انه سميع الدعوات .

اما بعد فان الله جل وعلا احل الطيبات من المآكل والباح التمتع بها مما لم يشبه محرم . وقد قال سبحانه وتعالى : كلوا طيباً واعملوا صالحاً . وان كان قد ذهب بعض المفسرين الى ان المراد بالطيب الحلال ، فقد وقع لفظ الطيب المشهور بين الناس . وقد قال سبحانه : كلوا مما رزقناكم حلالاً طيباً . ففرق وميز الحلال من الطيب .

وبعد ذلك فان ملاذ الدنيا تنقسم ستة اقسام وهي : المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح والمشموم والمسموع . وافضل هذه الأقسام واهمها المأكول ، اذ كان هو قوام الأبدان ومادة الحياة ولا سبيل الى استعمال غيره الا بالصحة الذي هو ممين عليها . وغير محظور التأنق في المآكل والاهتمام بها والتخصص لها . وقد قال سبحانه : قل من حرم زينة الله التي اخرج لعباده والطيبات من الرزق . وقد كان

النبي صلى الله عليه وآله، اذا صنع له بعض اصحابه طعاما وتأنق فيه على حسب ما كانت عليه حالهم حينئذ ثم دعاه، اجابه الى ذلك. وقد قال بعض الحكماء: اربعة تجمع الحسنى، وتكمل النعمى. دين قوي، وسعي زكي، وطعام مري، وشراب هني. فدل على انه لا بأس بالتلذذ في الأظعمة والتخصر بها.

ثم اني كنت قد وقفت على عدة كتب مصنفة في صنعة الطبخ قد ذكر فيها اشياء مستغربة لا تأنس الأنفوس بها وجمع في حوائجها بين اشياء مستهجنة، اذا جمع بينها لم تسكن النفس اليها. ولما كان الناس مختلفين في تفضيل ما ذكرناه من الملاذ، فمنهم من يرى تفضيل المآكل على سائرها، ومنهم من يرى تفضيل غيرها كاللبوس او المشروب او النكاح او السماع، وكنتم ممن يرى فضل لذة المآكل على غيرها من سائر الملاذ، ألفت هذا الكتاب لنفسي وان احب استعماله في صنعة الطبخ وذكرت من ذلك ما وقع اختياري عليه. وربما اهملت ما هو ظاهر مشهور بين الناس مختصراً. واتبعت ذلك من الصباغ والطيبيات<sup>(١)</sup> والمخللات والدموك والجواذيب والحلاوات بما اخترته ايضاً. وقصدت فيه الاجاز والاختصار دون الاطالة والاكتثار. وبالله الاعانة والتوفيق. ورتبته في عشرة ابواب هذه ترجمتها:

الباب الاول	في الحوامض وانواعها
« الثاني	في السواذج على اختلافها
« الثالث	في ذكر القلايا والنواشف واجناسها
« الرابع	في الهرائس والتنويريات وما يناسبها

(١) بصيغة اسم المفعول

الباب الخامس في المطجنات والبوارد والملقوبة والسنبوسج وما يجري مجراه

« السادس في السموك طريها ومالحها

« السابع في الحملاات والصباغ والمطيبات

« الثامن في الجواذيب والأخبصة والوانها

« التاسع في الخلاوات واصنافها

« العاشر في القطائف والخشكنانج وما يجري مجرى ذلك

## مقدمة يحتاج الى معرفتها

ينبغي للطباخ ان يكون حاذقاً عارفاً بقوانين الطبيخ، بصيراً بصنعه. وليتجاهد قص اظفاره بحيث لا يحيف عليها، ولا يتركها تطول، لثلاث تجتمع الاوساخ تحتها. وليختر من القدور البرم<sup>(١)</sup> ثم من بعده الفخار، وعند الضرورة النحاس المبيض. واردي ما طبخ في قدر نحاس قد نصل بياضها. ويختار من الحطب اليابس مما لا يكون له دخان ساطع كحطب الزيتون والسنديان<sup>(٢)</sup> وما اشبهه. ويتجنب حطب التين، فانه كثير الدخان، وكل ما فيه نداوة. ثم يعرف مقدار الوقود. ويختار من الملح الأندرائي<sup>(٣)</sup> وان لم يحضر فالمالح النقي [ الأبيض ] الخسالي من التراب

(١) جمع برمة بالضم. وهي قدر تنحت من حجارة. (تاج الدروس)

(٢) هو شجر البلوط عند اهل الشام (ابن البيطار)

(٣) هو ملح الطعام المعدني المتبلور. جاء في مفردات ابن البيطار عند ذكر انواع الملح :

ومنه الاندرائي الشبيه بالبلور. اه. اقول هو الذي يسمى بالانزيمية Sel gemme

والحجارة الصغار ، [ وأجوده ما حل وعقد ] ، ومن الأبايزر<sup>(١)</sup> ما يذكر : من الكسفرة ما كان حديثاً اخضر اللون يابساً ، ومن الكون والكرأويا كذلك ، ومن الدارضيي ما كان خشبه ثخيناً ملتصقاً ذكي الرأحة يحدو اللسان ، ومن المصطكي ما كان حبه كبيراً براقاً غير حق خالياً من التراب والوسخ ، ومن الفلفل ما كان حديثاً غير عتيق وكان حبه كبيراً . وليبالغ في تنقية سائر الأبايزر وطحنها ناعماً ، وكذلك في غسل الأواني المستعملة في الطبخ والقذور . وليضر بها بالطين الآجر ثم الأشنان والورد اليابس المدقوقين ، ثم بوزق الأترج الطري . ويختار للبق اللحم هاونا من حجر . واما الأبايزر فتطحن في رحا طحناً ناعماً لو تدق في هاون نحاس . وبالجملة فليتمند تجويدق الأبايزر وتعيمها وغسل القذور والأواني مما يمكن ؛ ثم يكثر من الأبايزر في السواذج ، وأكثر منه في القلايا والنواشف في حلوها أكثر من حاضها ، ويقطه في الحوامض ذوات الأسماق . والأصل في الطبخ كله اذا غلت القدر ان يبالغ في اخذ الرغوة والزبد ووسخ اللحم وما عسامة يطفو على رأس القدر مع النفاخت الطالعة ، وقبل ذلك غسل اللحم [ بللاء الحار والملح ] مما عسامة يبقى فيه من دم أو وسخ وتنقيته من الغدد [ والمعروق والأغشية ]

وقد سماه المؤلف بـ ( ملح دراني ) . اما سبب تسميته بالأندراي فقد ورد على حاشية نسخة من كتاب ( ما لا يسع الطيب جهله ) التي لدي عند مادة ملح ما نصه : التحقيق انه منسوب الى اندراق وهو موضع بتواحي نيشابور .

(١) البزر ، بالكسر جمع ايزار وجمع الجمع أبايزر ، ما يطيب به الغذاء . وكذلك التسابل ج توابل . وفرق بعضهم بينها فقال ان الازار تطلق على ما يطيب به الغذاء من الاشياء الرطبة واللباسية فهو عام ، والتوابل لليابسة فقط . والفحاء ج افحاء والقزح ج اقزاح ايضاً بمعنى البزر والتسابل . وكذلك القوه ج افواه وجمع افوايه .



وتعريق اللحم<sup>(١)</sup> في السواذج والقلايا بالدهن قبل سلته ، وان يترك الطبخ حتى يهدأ على نار هادئة ساعة جيدة قبل غرقه . فاعرف ذلك .

## الباب الاول

### في الحوامض وانواعها

الحوامض ، منها ما يحلى بالسكر او الجلاب او العسل او الدبس ، ومنها ما لا يحلى بل هو صادق الحموضة ، ولكن حكم الجميع ان يكون في باب واحد . فن ذلك :

(السكباج) وصنفته ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويجعل في القدر وغره ماء وكسفرة خضراء وعود دار صيني وملح قدر الحاجة . ثم اذا غلى تخرج رغوته وزبده بالمغرفة ويرمى . ثم يجعل عليه كسفرة يابسة وتنحى عنه الخضراء . ثم يؤخذ البصل الأبيض والكراث الشامي<sup>(٢)</sup> والجزر ، ان كان أوانه ، او الباذنجان ويقشر الجميع ويشق البذنج<sup>(٣)</sup> صليباً ويسلق في قدر اخرى في ماء وملح نصف سلقته ثم ينشف من مائه ويترك في القدر فوق اللحم [ وتلقى عليه الألبازرو ويعدل ملحاه ] . فاذا قارب النضج يؤخذ خل خمر ودبس ، ومن احب جعل العسل الا انها بالدبس

(١) عنى بتعريق اللحم تمحيسه نما حتى يلقى مائته تشبيها برشح الجسد بالعرق

(٢) هو الذي له رؤس... يؤكل اصله دون فرع (ابن البيطار) . اقول هو الذي يسميه الترك (براصه)

(٣) يريد به الباذنجان

التيق ، وتمزج مزاجاً معتدلاً في الحموضة والحلاوة ثم يصب في القدر فتغلى ساعة .  
 فاذا اراد قطع النار اخذ من المرقة قليلاً وداف فيه قدر الحاجة زعفراناً وصبه في  
 القدر . ثم يؤخذ لوز مقشر حلومفرد بنصفين ويترك في رأس القدر مع يسير عنب  
 وزبيب وتين يابس وتغطى ساعة حتى تهدأ على حموة للنار ، وتسمح جوانبها بخرقة  
 نظيفة ، وبرش على رأس القدر ماء ورد . فاذا هدأت على النار رفعت .

### ( ابراهيمية ) صنعتها ان يقطع اللحم اوساطاً ويلقى في القدر مع غوره

ماء وملح بقدر الحاجة ويغلى الى ان يتعرق . ويلقى عليه خرقة كتان صفيحة (١)  
 مشدودة فيها كسفرة وزنجبيل وفلفل [ وعود ] مدقوقة ناعماً . ثم يلقي عليها قطع  
 دارصيني ومصطكي وتقطع بصلتان ثلاث صفاراً وتلقى فيها . [ ويدق لحم احمر  
 ويعمل كبيراً على القانون ويجعل فيها ] . فاذا فضجت الحوامج نحيت تلك الخرقة التي  
 فيها الأباذير . وتمرق (٢) بماء الحصرم العتيق ، فان لم يوجد فماء الحصرم  
 الطري ، يعصر باليد من غير سلق [ او بانخل المقطر ] . ثم يصفى ويربى باللوز الحلو  
 المدقوق بالماء ناعماً . ويصب عليه ماء الحصرم . ثم يحلى يسيراً بالسكر الأبيض ، ولا  
 يكن شديد الحموضة . وتترك على النار ساعة حتى تهدأ . وتسمح جوانب القدر بخرقة  
 نظيفة . ثم يرش على رأسها يسير ماء ورد . فاذا هدأت رفعت .

### ( جرجانية ) صنعتها ان يقطع اللحم اوساطاً ويترك في القدر ويجعل

(١) كثيفة النسيج

(٢) المرق اكثر مرقة القدر (الغاموس)

عليه غمره ماء ويسير ملح . ويقطع بصل قطعاً لطافاً ، فاذا غلى غليه ، جعل البصل فوقه ، وكسفرة يابسة وفلفل وزنجبيل ودارصيني مدقوقة ناعماً ، ومن اخب جعل فيها جوزاً مقشراً قد اخرج خشبه من جوفه مقطعاً وسطاً . ثم يحرك حتى تنضج الحوائج . فاذا نضجت يؤخذ حب رمان [ حامض ] وزبيب اسود نصفين يدق ناعماً ويمرس بالماء ويصفي على منخل صفيق ، ثم يلقى في القدر . وليكن معه شيء يسير من خل ، ويربى باللوز الحلو المقشر المدقوق ناعماً ، ثم يلقى في القدر . فاذا غلى وقارب النضج ، حلي بقليل سكر بقدر الحاجة . ويرمى في رأس القدر كف عناب ، ويرش عليها قليل ماء ورد . ثم تغطي حتى تهدأ على النار وترفع .

(حماضية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين وسطاً ويترك في القدر مع غمره ماء ويسير ملح . ثم يغلى غليه وتطرح عليه الأباذير وهي الكسفرة اليابسة والزنجبيل والفلفل والقرنفل مدقوقة ناعماً مشدودة في خرقة كتنان صفيقة ، وتطرح فيها قطع دارصيني . ثم يدق اللحم الأحمر بالأباذير ويكعب ، ثم يجعل في القدر بعد ان تغلي غلية . فاذا نضجت تنحى خرقة الأباذير . ويؤخذ حماض الأترج<sup>(١)</sup> الكبكار المنقى من حبه فيعصر باليد عصراً جيداً ، ثم يمزج معه مثل ربه ماء حصرم ، ويجعل على اللحم في القدر حتى يغلي ساعة . ثم يؤخذ من اللوز الحلو المقشر المرني بالماء بعد دقه ناعماً فيضاف اليه . ثم يحلى بسكر ومن اراد بجلاب . وتترك القدر على النار حتى تهدأ . ويرش على رأسها ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ثم ترفع .

(١) حماض الأترج ما في جوفه اي لبه

## (ديكبريكتة) <sup>(١)</sup> صنعها ان يقطع اللحم وسطاً ويترك في القدر

ويلقى عليه يسير ملح وكف حمص مقشور وكسفرة يابستورطبة وبصل مقطعم وكراث  
ويطرح عليه غمره ماء ويغلى . ثم تؤخذ رغوته ، ويلقى عليه خل خمر ومرمي <sup>(٢)</sup>

(١) بكسر الدال وسكون الياء وفتح الكاف وسكون الباء وكسر الراء وسكون الياء ثم كاف وهاء .  
هكذا وجدتها مشككة في الأصل . واطنبا من الأرامية **ܕܝܟܒܪܝܟܬܐ** ومنها المديك  
المبارك .

(٢) صفة عمل المري : فودج [فودنج] ودقيق من كل واحد خمسة اوطال ، يبعجن عجناً جيداً  
بغير خمير ولا ملح ، ويخبز ويحفف ، ويدق هو والفودج ناعماً ، ويبعجن في اجانة خضراً مع ثلثيه ملحاً ،  
ويجعل في الشمس اربعين يوماً في حر الصيف . ويبعجن كل يوم بكرة وعشيرة ويرش عليه الماء . فاذا اسود  
جمل في برنية . ويصب عليه مثله ماء ويترك اسبوعين ويحرك طرفي النهار . فاذا اخذ في الغليان  
ترك حتى يسكن . فاذا سكن صفي واعيد الثقل الى الاجانة ، ويترك في الشمس اسبوعين . وليكن  
عليه مثله ماء . ثم يحرك طرفي النهار . ثم يصفى على المري الاول . ويجعل معه دارصيني وزعفران  
وبعض الأفاويه الطيبة . — فودج دقيق حنطة او شعير يبعجن يابساً بماء حار من غير خمير ولا  
طح ويقرص ويثقب في وسطه ثقب ويلف في ورق التين ويكبس في برنية ويترك في الظل حتى يبعفن  
ثم يخرج ويحفف . [ هكذا ورد في آخر النسخة خارجاً عن صلب الكتاب نقتنه هنا حرفياً ] . وجاء في ما  
لا يسع الطيب جهله : مري اسم نبطي وقيل بل عربي اشتق من معنى المرارة ، وقيل بل اصله  
المري لكن غلب استعماله بميم واحدة ... والمري النبطي هو المصومل من الشعير ، وذلك بان  
يخبز ويحفف في التنور حتى يحترق ويضاف اليه البودج والملح والرازيانج ويجعل في الشمس وليكن  
البودج وخبز الشعير او الحنطة متساويين . ويدقان ويمجان بماء في اجانة خضراء والملح مثل  
احدهما والرازيانج . وبعضهم يضيف اليه شونيزا ، وبعضهم لا يجعل شيئاً من ذلك . وليكن مثل  
نصف احدها . ويترك الجميع مثل المعجن في الشمس الحارة مقدسار عشرين يوماً ، يبعجن كل يوم  
ويرش عليه الماء . فاذا اسود واحتكم سرق بالماء وصفي وجعل في الشمس ايلماً يؤمن فيها عليه  
من الفساد ثم يرفع . انتهى ما اردت نقله . — وذكر ابن البيطار في مفرداته في مادة مري  
تقلاً عن ديسقوريدوس نوعاً من المري يجعل من السلك المالح واللحوم المالحه ، ولم يبين كيفية  
احضاره . وذكر أيضاً في المادة عينها للجاحظ رسالة في المري قال فيها : هو جوهر الطعام

ويلقى فيه قليل فلفل مسحوقاً ناعماً ويطبخ حتى يبين طعمه . ومن الناس من يحليه بقليل سكر ، فاذا نضج طرح فيه شيئاً من اظفار الطيب<sup>(١)</sup> . ويترك حتى يهدأ على النار ويرفع .

### (زير باج) صنفته ان يقطع اللحم السمين صغاراً ويجعل في القدر وعليه

غمره ماء وقطع دارصيني وحمص مقشور ويسبر ملح . فاذا غلي ، تؤخذ رغوته . ثم يطرح عليه رطل خل خمر وربع رطل سكر وأوقية لوز حلو مقشراً ومدقوقاً ناعماً ،

وروح البارد المستظرف والحار المستظف . يصلح بالليل والنهار ويطيب البارد والحار . ويدبغ المدة ويشهي الطعام وينسل اوجار الجوف الفاسدة ويتشف البلغم وينهب مخلوف الفم . اه - وجاء في التاج : المرعي كدري ادام كالسكامخ يؤندم به كانه منسوب الى المرادة ، والعامية تخففه . وانشد ابو العوث :

وام متواي لباخية      وعندما المرعي والكامخ  
وقد جاء ذكره في حديث ابي الدرداء وذكره الأزهري في التامم . اه - اقول يسمى

المرعي باليونانية garon (غارون) ، وباللاتينية garum (غارم) ، وبالنبطية حده (حطرا) (سربا) . (١) جاء في الأصل : اطراف الطيب . ولم اجد من سماه بهذا الاسم من المؤلفين اللبقة . وربما كانت هوام بحداد تسميه بهذا الاسم في ذلك العهد . واظفار الطيب ذكرت في القاموس وخاصة في كتب مفردات الطب . فقد جاء في مفردات ابن البيطار ما لمخه : « قال الخليل بن احمد هو شبي من الطيب اسود شبيه بالظفر يجعل في الدخن . وقال ديسقوريدوس هو غطاء صنف من ذوات الصدفة وهو شبيه بصدف الفرفير يوجد بالهند في البلاد القائمة المياه ويجمع اذا جفت المياه في الصيف . وقد يؤتى بشيء منه يوجد على ساحل القززم ولونه الى البياض ما هو ، دسم . واما الذي يؤتى به ما يوجد على ناحية بابل فان لونه اسود واصفر منه . وكلاهما طيب الرائحة اذا بخر بها كان في رائحتها شيء يسير من رائحة جند بادستر . وقال ابن رضوان وجدت في كتاب الطيب ان انواع الاظفار كثيرة منها ما يكون في بحر اليمن ومنها ما يكون ببحر البصرة ومنها ما يكون بالبحرين وهو اجودها ويحرق القززم يجب من جنة » . وقال صاحب ما لا يسع الطيب جهله انها تسمى بالفارسية (ناخن ديو) (دوسيان) (دوسيان) . واه . وترجمها لسكلارك وترجم مفردات ابن البيطار الى الفرنسية بـ *Biattes de Bysance*

يداف بماء ورد وخل ثم يطرح على اللحم . ويلقى عليه درهم كسفرة مسحوفة وقلقل ومصطكي منخولة . ثم تصبغ بالزعفران [ ومن اراده تخيناً جعل مع الزعفران نشاستجاً ] ويجعل في رأس القدر كف لوز مقشراً مفرداً بنصفين ، ويرش عليها قليل ماء ورد ، ويمسح جوانبها بمخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ، ثم ترفع . ومن احب ان يجعل فيها الدجاج فليأخذ دجاجة مسموطة يفسلها ويقطعها على مفاضلها . فاذا غلت القدر غلية ، القاها على اللحم تنضج بنضجه .

( نير باج ) صنعته ان يقطع اللحم اوساطاً ويطرح في القدر مع يسير ملح

وغمره ماء . ثم يبلى وتؤخذ رغوته ويجعل فوقه بصل مقطع . ومن احب ان يجعل فيه جزراً جعل . ويلقى عليه الكسفرة اليابسة والدارسيني والقلقل والمصطكي والزنجبيل وطاقات ننع . فاذا نضج يؤخذ حب رمان ومثل ثلثه زبيب اسود ويدق ناعماً ويداف بالماء [ ويصني ] ويجعل في القدر ويؤخذ قلب جوز فيدق ناعماً ثم يستحلب بالماء ويلقى في القدر ايضاً ، ويجعل في رأسها قطع قلب جوز صحاحاً . وتؤخذ طاقات ننع يابس وتترك في رأس القدر . ووقت تعريق اللحم ونقصان الماء عنه يدق اللحم الأحمر بالأبازير ويعمل كيباً . ثم يرش على رأس القدر ماء ورد ، ويمسح جوانبها بمخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

( طباهجة ) صنعته ان يؤخذ لحم مشرح يقطع صفاراً . وتقطع الألية

وتشرح ويجعل في القدر وعليها شيء يسير من الماء ونصف درهم ملح مدقوق ودانق زعفران . فاذا انسلت الألية واخرج حمها <sup>(١)</sup> يلقي اللحم في القدر على الدهن ،

(١) في الاصل حمها . والصحيح ان يقال (الحم) يفتح الحاء وتشديد الميم وهو قطع الألية المسلية

فقد جاء في تاج العروس : الحمه وحاده اللحم لما اذبت اهالته من الألية اذا لم يبق فيه ودك

ويلقى عليه قطع بصل وطاقات ننع وكرفس ، ويجرك حتى ينشف مأؤه ، ثم يلتقى عليه كسفرة يابسة وكون وكراويا ودارصيني وزنجبيل الجميع مدقوقاً ناعماً ، ويفرد نصف الأباذير لي طرح بعد النضج . ثم يؤخذ خل خمر وماء حصرم وماء ليمو<sup>(١)</sup> فيمزج ويلقى عليه من جملة الأباذير شيء . ومن أحب أن يضيف اليه شيئاً من ماء السماق فعل . ثم يسقى تلك المياه حالاً فحالاً حتى يتكامل النضج . ويخرج منها البقول . ويرش عليها المري العتيق [ ان لم يكن بماء السماق ] . ويضاف اليها باقي الأباذير وشيء يسير من فلفل . ويزن رأسها بصفر البيض ، ويرش عليها ماء ورد ، ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

( تفاحية ) صنعتها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع قطعاً صغاراً مستطيلة

ويطرح في القدر وعليه يسير من ملح وشيء من كسفرة يابسة . ويغلى الى ان يقارب النضج ، وتنزع رغوته وترمى . ثم يقطع البصل صغاراً ويلقى فوقه ، وعود دارصيني وفلفل ومصطكى وزنجبيل مدقوقاً ناعماً وطاقات ننع . ثم يؤخذ التفاح الحامض ، فينقى من حبه ، ويدق في هاون حجر ، ويعتصر مأؤه ، ويجعل فوق اللحم . ثم يربى له شيء من اللوز المقشر ويلقى عليه . ويقود تحته الى ان ينضج . ويترك على النار حتى تهدأ . ومن أحب جعل فيها دجاجة مقطعة على مفاصلها تنضج بنضجها وترفع .

(١) الليمو هو الليم وهو الليمون . وقد ورد اسم ليمو في منهاج ابن جزلة وفي بحر الجواهر لمحمد بن يوسف الطبيب الهروي ايضاً . وفي عصرنا تسميه عامة بفسداد بال (نومي) وعامة الموصل بال (نوم) وهما محرفان من ليمو وليم . ومراد المؤلف هنا هو النوع الحامض منه

( **حصص ميثم** ) وصنعها ان يؤخذ اللحم السمين ، يقطع ويلقى في القدر ، وعليه يسير من ملح وكسفرة يابسة ، ثم ينمر بالماء . وتؤخذ رغوته . ثم يقطع البصل ، ويشتر البذنج ، ويساق في قدر مفردة بماء وملح نصف سسافة ، وينشف ، ويترك في القدر ، ويحارج عليه طلائع ننع وتقطع يقطع بين مقشر من قشره وشحمه ، ويأقى عليه فلفل ومصطكى ودارصيني المدقوقة ناعماً . ثم يؤخذ الحصرم الطري ويحصر باليد عمراً جيداً ، ويهقى على منخل رفيع ، ويضاف اليه مثل عشرة ماء ليو ، ويجعل في القدر . ثم يدق اللوز الحلو المقشر ، ويربى بشيء من الماء . ويعدل طعمها بالماء وحليب اللوز على حسب الارادة . ثم يؤخذ من الننع اليابس شيء يسير فيترك في رأس القدر . ومن الناس من يجعل في رأسها من النعناع المازشينا ، وهو طيب . وكذلك ان اريد جعل فيها بعد طرح اللحم دجاجة متعلمة على مذاها . ثم يوش على رأس القدر ماء ورد ، وترك على نار هادئة ساعة حتى تبدأ وترفع .

( **حلو رية** ) وتسمى ( فرحانة ) . وصنعها ان يقطع اللحم السمين وحده والألية وحدها ، ويترك في القدر معه شيء يسير من ملح وكسفرة يابسة وقايسل بصل مقطع وجوز ، وينمر بالماء ، ويغلى حتى يقارب النضج ، وتؤخذ رغوته وترمى . ثم يلقى عليه الفلفل والزنجبيل والمصطكى والدارصيني المدقوقة ناعماً . فاذا نضج يؤخذ خل خمر وسكر او جلاب [ او عمل ] ، ويعدل مزاجه بحسب الارادة ، ويصنع بالزعفران . فاذا قارب النضج جعل في رأس القدر لوز حسلوه مقشر منرد



بنصفين وعناب وفستق وبنساق مقشرين وزبيب احمر [ منقى من حبه ] وقطع  
مبخرته<sup>(١)</sup> وحلوا قراضية<sup>(٢)</sup> ويرش على رأس القدر ماء ورد ، وتمسح جوانبها بمخرقة  
نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع . ومن احب جعل معها دجاجة مقطعة على  
مفاصلها بعد ان يسلق اللحم نصف سلقة لتنضج معه .

**(رمانية)** صنعها ان يقطع اللحم السمين وسطاً ويجعل في القدر ، ويجعل

معه يسير من الملح المطيب<sup>(٣)</sup> ويفرم بالماء ، وتؤخذ رغوته اخذاً جيداً . ثم يقشر  
الباذنجان من قشره الأسود ويشق صليباً ، ويقشر البصل ويشق ايضاً ، ويقشر  
القرع وينقى من حبه وشحمه ويقطع سيوراً ، ويطرح ذلك اجمع في القدر بعد ان  
يسلق في قدر مفردة نصف سلقة . ويلقى عليه كسفرة وكموث ودارصيني وفلفل  
ومصطكى وطاقات ناعم وينضج جيداً . ثم يؤخذ الزمان الحامض فيفرط باليد  
ويعصر عصراً جيداً ثم يصفى ويلقى في القدر . ثم يفرك النعنع اليابس ويجعل في  
رأس القدر . ويدق شيء يسير من الثوم ويترك ايضاً في القدر . وقد يجعل ايضاً  
في القدر دجاجة مقطعة على مفاصلها لتنضج مع اللحم . ثم يترك على النار الهادئة  
ساعة ثم يرفع .

**(ريباسية)** هي لحم مسلوقة معرق بالأبازير ، يطرح عليه قليل يصل

مقطعاً . ثم يعصر ماء الريباس ويطرح فوقه . ويربى له قليل من اللوز الحلو المقشر المدقوق

(١) اتت هذه الكلمة مشوشة في الاصل : وسيأتي ذكر المبخرة في الباب العاشر

(٢) اتت هذه الكلمة مرسومة في الاصل قاف بلا نقط وراء والف وضاد بعده سن بلا

نقط وهاء واظنه اراد بالحلوا القراضية المقرضة وهي الفستقية وسيأتي

(٣) سيأتي ذكر الملح المطيب في الباب السابع في فصل المطيبات

ناعماً ويلقى فيه . ثم يترك على نار هادئة الى ان ينضج ثم يرفع .

(سماقيتا) صنعها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ، ثم يترك في القدر ،

ثم يلقى عليه شيء من الملح المطيب ، ثم يلقى غلية حتى يقارب النضج . وتتوخى

رغوته اخذاً جيداً . ثم يلقى فوقه السلق المقطع على قدر الاصبع وجزر . ثم يؤخذ

البصل والكراث النبطي<sup>(١)</sup> ويقشر ويغسل بماء وملح ويجعل فوقه . وان كان اوان

الباذنجان جعل فيه مقشراً من قشره الأسود ويسلق في قدر ناحية . ثم يؤخذ

السماق فيجعل في قدر مفردة ويلقى عليه سير ملح ولبابه خبز ويسلق جيداً ويصفى

ثم يأخذ من احب دجاجة مسمومة مضولة تقطع على مفاصلها وتلقى في القدر .

ويبقى اللحم الاحمر ناعماً وعليه الأبايزر ويعمل كيباً اوساطاً فتلقى في القدر ايضاً .

وتجعل عليها الأبايزر وهي الكسفرة اليابسة والسكون والثلث والزنجيل والدارصيني

والمصطكي المدقوقة ناعماً وطاقت نضع طري . ثم يؤخذ من السماق المذكور فيجعل

في القدر . ويدق الجوز ويربى بالماء ويطح في القدر . ثم يفرك في رأسها الضعف

اليابس ويلقى فيها قطع جوز صحاحا غير مدقوقة . ويدق شيء يسير من الثوم ويداف

بشيء من المرقة ويطح في القدر . ومن الناس من يجعل في رأسها عيون البيض<sup>(٢)</sup>

وتترك على نار هادئة حتى تهدأ ثم ترفع .

(١) قال داؤد الانطاكي في تذكرته في مادة كراث : الكبار منه الشبهة بالبصل هو الشامي ،

والدقيق الورق الشبيه بالثوم هو النبطي ، والذي لا رؤس له هو القرط [الكسرا] ويسمى بمصر كراث

المابدة . لقول ويسمى هذا كراث البقل ايضاً وهو الذي يؤكل نيئاً . بخلاف الشامي والنبطي

(٢) اذا قصص البيض على شيء حار جمد وتكون صفرة في الوسط وحوها البياض . فكان العفرة

حديقة عين والبياض يياضها . ولذا سماها عيون البيض تشبيهاً . وهذا كقولهم عيون الرجس لزهرة

**(ليمونة)** وصنعتهما ان يقطع اللحم والآلية ويترك في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء ويفلى حتى ينضج وتؤخذ رغوته . ثم يؤخذ البصل والكراث والجزر ان كان أوانه او البذنج . ويفسل البصل والكراث بماء فاتر وملح ويسلق البذنج في قدر مفردة نصف سلقة ثم يترك في القدر . وان كان جزر فما يحتاج الى سلقة بمفرده . ثم يطرح فوقه كسفرة يابسة ومصطكى وفلفل ودارسيني وزنجبيل مدقوقة ناعماً وطاقت نفع . وتؤخذ دجاجة فتقطع على مفاصلها وتجعل في القدر . ثم تلقى التوابل فيها . ويؤخذ ماء الليمو السلاف ويصفي من عكره وجهه ثم يطرح في القدر . ويؤخذ اللوز المقشر الحلو فيدق ناعماً ويربى بالماء ويترك في القدر . ويفرك في رأسها طاقت نفع يابس وبرش عليها ماء ورد ، وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة ، ثم تترك على النار حتى تهدأ وترفع . ومن الناس من يخلبها بسكر ، فاذا كانت محلاة سقط منها النعنع والبذنج .

**(مغمومة)** وتسمى (مقطعة) وصنعتهما ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع صفاراً وتشرح الآلية خفيفاً وتقطع صفاراً . ويؤخذ البصل والبذنج ويقشر ويسلق نصف سلقة ويقطع ايضاً صفاراً . وقد لا يسلق وحده بل يقشر ويقطع على قدر اللحم . وتفرش الآلية في اسفل القدر فرشة وفوقها فرشة لحم . وينثر عليها الأباير المدقوقة ناعماً وهي كسفرة يابسة وكمون وكراويا وفلفل ودارسيني وزنجبيل وملح . ثم يفرش على اللحم فرشة بذنج وبصل وتجعل على هذا القسانون الى ان يبقى من القدر نحو اربع او خمس اصابع . وكل فرشة ينثر عليها من الأباير المدقوقة حسب

الحاجة . ثم يمزج الخلل الفائت بشيء من الماء وقليل زعفران ويجعل في القدر بحيث يعلو فوق اللحم والحوائج باصبعين او ثلث . وتترك حتى تهدأ على النار ثم ترفع .

### (محمورية)

صنعها ان يقطع اللحم السمين صفاراً ويطرح في القدر ومعه يسير ملح ويلقى عليه ماء غمره . ثم يغلى وتزرع رغوته . فاذا قارب النضج طارحت عليه الأباير ، الكسفرة والكوز ، والدارسيني والمصطكي والفلفل وبصل مقطع . فاذا نضج القي عليه من خل الخمر جزء ومن المري جزآن ويرمى في رأس القدر كف يسير من الكسفرة اليابسة صحاحا . ويرش عليه ماء ورد . وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

### (حبشية) <sup>(١)</sup> صنعها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ثم يطرح في

القدر مع يسير من ملح وغمره ماء ويغلى وتؤخذ رغوته . فاذا قارب النضج القي عليه بصل مقطع مغسول بالماء الفاتر والملح وجزر مقشر قد اخرج ما في جوفه . ويرمى عليه الكسفرة اليابسة والكوز والدارسيني والمصطكي والفلفل . ثم يؤخذون الزبيب الأسود قدر ما يحتاج اليه فيدق نعماً ، ثم يمرس بالماء ويصفى ، ويؤخذ من مائه جزآن ومن الخلل الجيد الحاذق جزء فيطرح في القدر . ويدق له يسير من الجوز ويمرس بالماء المذكور ويلقى فوقه . ويفرك في رأس القدر طاقات من نعنن يابس . وتترك القدر على النار حتى تهدأ . وترفع بعد ان تهبس جوانبها بخرقه نظيفة .

(١) بصينة التمهين

( مشمشية ) يؤخذ اللحم السمين يقطع صفاراً ويجعل في القدر مع يسير

ملح وغمره ماء . ثم يغلى وتؤخذ رغوته . ثم يقطع البصل ويفسل ويلقى على اللحم . ويطرح عليه الأباير ، الكسفرة والكمون والمصطكي والدارصيني والفلفل والزنجبيل ، المدقوقة ناعماً . ويؤخذ المشمش اليابس ينقع في ماء حار ثم يغسل ويطرح في قدر اخرى ويغلى غلية خفيفة . ثم يحط ويمرس باليد ويصنى على منخل ويؤخذ ماؤه فتمرق به القدر . ثم يربى اللوز الحلو المدقوق ناعماً بشيء من ماء المشمش ويطرح عليه . ومن الناس من يصبغها بيسير زعفران . ثم يرش على رأس القدر قليل ماء ورد . وتمسح جوانبها بمخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

( نارنجية ) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويترك في القدر وغمره

ماء حتى يغلى . فاذا غلى نزع رغوته . ويطرح عليه ملح قدر الحاجة . ويقطع البصل والكراث ويفسل بالماء والملح . ويحك الجزر ويقطع قدر اربع اصابع ويلقى في القدر . ويطرح عليه الكمون والكسفرة اليابسة وعيدان دارصيني ، وفلفل وزنجبيل ومصطكي مدقوقة ناعماً وطاقت نفع . ثم يدق اللحم الأحمر بالأباير ناعماً ويعمل منه كعب اوساط . ويؤخذ النارج فيقشر من قشره ويرال عنه شحمه الأبيض ويعصر . وليكن الذي يعصره غير الذي قشره . ثم يصنى على منخل ويطرح في القدر . ويؤخذ قرطم<sup>(١)</sup> قد نقع في ماء حار ساعة ، يفسل ويدق في هاون حجر ناعماً . وان لم يحضر فليكن هاون نحاس . ويستحلب ماؤه باليد ويصنى ويطرح في القدر . ثم

يفرك في رأس القدر طاقات ننعن يابس وتمعس جوانبها بخرقة نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

(نار سرك) هذا الأسم اعجمي واصله نار سرکه يعني رمان وخل .

وصنعة هذا اللون ان يقطع اللحم السمين قطعاً وسطاً ثم يجعل في القدر وغمره ماء . ويطرح عليه يسير ملح . ويغلي وتنزع رغوته . فاذا قارب النضج التي عليه الكسفرة والكمون والفلفل والدارصيني والمصطكى المسحوقة ناعماً سوى الدارصيني فانه يترك عيداناً . ويقطع بصل ويفسل ويطرح في القدر وطاقات ننعن . ويجعل في القدر كعب من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير . ثم يؤخذ حب الرمان فينقى ناعماً ويداف بخل خمر ويصفي ويطرح في القدر . ويؤخذ الجوز المشور فينقى ناعماً ويداف بماء حار ويجعل على الطبخ . ثم يعدل طعمه على حسب الارادة . وليكثر من الجوز حتى يكون له قوام . ثم يلقى على رأس القدر قطع جوز صحاحا ويفرك فيها طاقات ننعن يابس ، وبرش عليها يسير من ماء ورد ، وتمعس جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

(مصو صيتا) <sup>(١)</sup> صنعها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويجعل في القدر

وغمره ماء ويسير ملح . فاذا غلى كسشت رغوته . وياتي عليه من الكرفس المقطع من عروقه وقضبائه المنسول باقة ويسير من بصل مقطع ومن الأبازير الكسفرة والكمون والفلفل والمصطكى وعيدان دارصيني . ثم يطرح عليه من خل الخمر الجيد ما يغمره .

ويصنع بيسير زعفران . ويجعل في رأس القدر عيون البيض ، وتترك على نار هادئة ساعة ثم ترفع .

## فصل : في اللبن وما يطبخ منه

(المضيرة) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً [ مع الألية وان كان فيه فراخ قطعت غلى مفاصلها : ] . ثم يجعل في القدر مع يسير ملح وغمره ماء . ثم يظلي وتزال رغوته . فاذا قارب النضج يؤخذ البصل الكبار والكراث النبطي الكبار ايضاً فيقشر وتقطع اذنا به ثم يضل بماء وملح وينشف ويطرح في القدر . ويطرح عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والدارصيني المدقوقة ناعماً <sup>(١)</sup> فاذا نضج ونشفت الماء منه ولم يبق سوى الدهن غرف في صحن . ثم يؤخذ من اللبن الفارسي <sup>(٢)</sup> قدر الحاجة فيلقى في القدر . [ ويجعل فيه اللبؤ المملوح والنمغ الطري ] . ويترك حتى يظلي غلية . ثم تسكن النار عنه ويحرك . فاذا سكن غليانه اعيد ذلك اللحم والتوابل اليه . ويظلي رأس القدر وتمسح جوانبها وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

(بقولية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويطرح في القدر ومعه

يسير ملح وغمره ماء . فاذا غلى تؤخذ رغوته . وعند قرب نضجه يؤخذ كراث

(١) ارى ان ليس من الضروري متابعة المؤلف حرفياً في تبديل الطعام بالتوابل التي يكرر ذكرها في الغالب . فربما كانت لا توافق ذوق الجميع في هذا الزمان . فيمكن استعمال الأفاويه المعروفة في زماننا وتنويعها حسب الأطلعة والاعتقاد .

(٢) لم اجد ذكر اللبن الفارسي في ما لدي من الكتب . واظن ان المؤلف اراد به الماست وهو اللبن الحامض

البقل يقطع صغاراً ويدق في هاون حجر نعلماً ويلقى في القدر . ثم يؤخذ اللحم الأحمر ويدق بالأبازير المعروفة ، وشي يسير من ذلك الكراث المدقوق ويعمل منه كعب تطرح في القدر . فاذا نشفت منها المائبة طرح عليها الكسفرة والكون والفلفل المدقوقة ناعماً وعيدان دارصيني . ثم يلقي عليه من اللبن الفارسي حسب الحاجة . ويفرك في رأسها طاقات ننع يابس . وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

(لبنيمة) صنعتها ان يقطع اللحم ويلقى في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء . ويغلي حتى يقارب النضج . فاذا تعرق في دهنه ونشف عنه اكبر الماء ، التي عليه البصل والكراث المقطع المغسول والبذنج المشقوق صليماً الذي قد سلق في قدر مفردة نصف سلقه . وبعده الكسفرة اليابسة والكون المدقوق والمصطكي وعيدان دارصيني وطاقات ننع . ثم يغلي في باقي مائيته حتى يتم نضجه . وي طرح عليه لبن فارسي قد جعل فيه نوم مدقوقاً . ويفرك في رأس القدر طاقات ننع يابس . وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ساعة ثم ترفع .

(مجزعة) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً وي طرح في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء . فاذا غلى كسشطت عنه الرغوة . وتقطع بصلتان او ثلاث وتطرح فوقه . ثم يؤخذ من السلق باقتان او ثلاث على قدر اللحم فيغسل بعد ان يقطع على مقدار اربع اصابع وي طرح في القدر . ويلقى عليه الكسفرة اليابسة والكون والمصطكي والدارصيني والفلفل . فاذا نضج طرح عليه من اللبن الفارسي الذي قد جعل فيه الثوم المدقوق حسب الحاجة . ثم اذا هدأت القدر على النار ذو



على رأسها قليل شو نيز<sup>(١)</sup> وتمسح جوانبها وترفع .

## (عكيكتة)<sup>(٢)</sup> صنعتها ان تؤخذ الألية الطرية تقطع وتسلى ويخرج

حما . ثم يؤخذ اللحم السمين يقطع صغاراً ويلقى على الألية المسلية ، ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء ويسير ملح ويترك حتى ينضج وينشف ولا يبقى من مائته سوى الدهن . ويلقى عليه كسفرة يابسة وكون مدقوقين ناعماً ودارصيني وفلفل مسحوقاً ومصطكى ويحرك . ثم يؤخذ من اللبن الفارسي بقدر الحاجة فيجعل فيه الثوم المدقوق ويطرح في القدر ويترك حتى يغلي . ثم تقطع النار من تحت القدر وتترك على نار هادئة حتى ينمقد اللبن ويقذف دهنه اعلاه . ثم ينذر عليه يسير من دارصيني مسحوقاً ناعماً وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وترفع .

## (مصلية)<sup>(٣)</sup> صنعتها ان يقطع اللحم السمين ويسلق على العادة وتكشط

رغوته . فاذا نضج التي عليه كف بصل مقطع ويسير من ملح وكسفرة يابسة مسحوقة وكون وفلفل وعيدان دارصيني ومصطكى . فاذا نشفت المائبة منه وظهر الدهن يؤخذ المصل<sup>(٣)</sup> ويدق ناعماً ويطرح عليه ماء حار ويمرس باليد جيداً حتى

(١) هو الحبة السوداء

(٢) بصيغة التصغير

(٣) اراد بالمصل الأقط . فقد جاء في كتاب مالايح الطبيب جهله لنصير الدين اسميل الكتبي المفتي البغدادي في مادة (رخين) : « هو ماء اللبن المطبوخ . . . وقيل هو المصل الخراساني وقيل ان الدوغ [ وهو الخميص ] اذا طبخ بالنار حتى غلظ وجف سمي مصلاً، وان وضع في الشمس حتى يغلظ ويسود سمي رخينياً » . وجاء في تاج العروس في مادة أقط . الاقط شيء يتخذ من الخميص الفنسي يطبخ ثم يترك حتى يجمد . وجاء في مادة كئ : قال ابو حاتم من الاقط الكئ . . . الي ان قال : واما المصل فمن الاقط يطبخ مرة اخرى .

يصبى كاللبن الحامض وفي قوامه . ثم يطرح في القدر . ويسحق يسير من الثوم ويلقى في القدر وطبقات من النعنع الطري . ويندر على رأسها ايضاً شيء من الدارصيني المسحوق ناعماً . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

## الباب الثاني

### في السوانج على اختلافها

(اسفاناخية) صنعتها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع قطعاً متوسطة .

ثم تشرح الألية الطرية وتسلي وينحى حمها . ويلقى اللحم في ذلك الدهن ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء قد اسخن ناحية . ويرمى فيه يسير من ملح . ثم يغلى وتزرع رغوته . ويلقى عليه كف حمص منقوع ، تمشر . ويؤخذ الاسفاناخ الطري يغسل بماء ثم يقطع بالسكين بعد ان تنحى عنه عروقه السفلى قدر اصبع . ويدق في هاون حجر ويطرح في القدر . فاذا قارب النضج طرح عليه الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل المسحوق والمصطكي وعيدان دارصيني رقاق ويسير من الثوم المدقوق ناعماً . ثم تزداد القدر ماءً على حسب الاحتياج ، وليكن فاتراً . فاذا غلي ساعة طرح عليه من الأرز المنقى المنسول قدر الحاجة . ووقد نضجته حتى

ينعقد ويصبر سلساً . ثم يترك على نار هادئة ساعة ويرفع . ثم يكون قد اعد له لحم احمر مدقوقاً ناعماً ، يعمل منه ككب صغار تقي في الدهن بالأبازير المعروفة . فاذا غرف الطبخ جعل على وجهه من ذلك اللحم المقلو ومن دهنه ما يحتاج اليه . ويندر عليه ايضاً الدارصيني المدقوق ناعماً . ويستعمل .

( رخامية ) هي أرز بلبن يطبخ الى ان ينعقد نخباً . ثم يغرف ويجعل فوقه اللحم المقلو في الألية والأبازير كيباً مثل ما ذكر في الأصفناخية ، ويندر عليه الدارصيني . — وقد تعمل على وجه آخر . وذلك ان يسلق اللحم فاذا نضج وقتك مائيته طرح عليه من اللبن الحليب قدر الحاجة . ويلقى فيه عيدان دارصيني ومصطكى . فاذا غلى حق غليانه التي عليه من الأرز المغسول ما يحتمله . فاذا نضج وانعقد سلساً غرف وجعل على وجهه ما ذكرناه من اللحم المقلو والدارصيني .

( أرز مفلفل ) وصنعته ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع اوساطاً . وتسلق الألية الطرية ويرمى حمها . ثم يطرح اللحم عليها وبحرك حتى يتورد . ويندر عليه سبر ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم يترك عليه غره ماء . ويفلى حتى ينضج . ويرمى عنه بالرغوة . وينحى من القدر بعد ان ينشف الماء عنه ويتعرق بحيث لا يكون قحلاً . ويلقى عليه من الكسفرة اليابسة والكبون والدارصيني والمصطكى المسحوقة ناعماً قدر ما يحتمله ، ومن الملح كذلك . وعند كمال نضجه يرفع من القدر منشقاً من الماء والدهن ، ويندر عليه شيء من تلك الأبازير المذكورة . ثم يؤخذ كيل من الأرز وثلاثة اكيال ونصف كيل ماء . ويسلى

من الألية الطرية وزن ثلث مقدار اللحم . ويطرح الماء في القدر . فاذا غلى غليسة التي عليه الدهن المسبوك . ويجعل فيه مصطكى وعيدان دارصيني ثم يغلي الى ان يستحكم غليانه . ويفسل الأرز دفعات ويصنع بالزعفران ويطرح في الماء ولا يحرك . ثم يغطى القدر ساعة الى ان يفور الأرز ويغلي الماء ، ثم تفتح ويصف ذلك اللحم فوق الأرز وتغطى ، وفوق الغطاء كساء ، وتدرج بحيث لا يدخلها الهواء . وتترك القدر حتى نهنداً على النار اللينة ساعة ثم ترفع . ومن الناس من يعملها ساذجاً غير مصبوغ بالزعفران .

### (شوربا)

الطرية ويرمى بالحجم عنها . ويطرح اللحم في الدهن ويحرك حتى يتورد . ثم ياتي عليه غمره ماء فاتر ويسير من ملح وكف حمص مقشور واعواد دارصيني رفاق وطاقات شبت<sup>(١)</sup> يابس . فاذا نضج اللحم طرح عليه كسفرة يابسة وزنجبيل وفلفل مسحوقة ناعماً ، ويزاد الماء الذي في القدر ماء آخر فاتراً . ويوقد تحتها حتى يغلي حق غليانه . ثم ينحى الشبت عن القدر ، ويؤخذ من الأرز المنقى المغسول دفعات ، يطرح في القدر حسب الحاجة ، وتترك على النار حتى ينضج الأرز . ثم تقطع النار من تحتها . وينذر على رأسها كيون ودارصيني مسحوقين ناعماً . وتسمح جوانبها بخرقة نظيفة . وتترك على النار ساعة ثم ترفع . ولا تترك حتى ينعقد الأرز شديداً . ومن اراد جعل فيها من اللحم المدقوق كثيراً .

(١) بكسر الشين والباء وتشديد التاء . يسمى الآن في بغداد (شبت) . وهو نبات كالارازياح يسمى في الموصل (مشقوقة) . وتسميه الترك (دره اوتي) والفرنسيون Aneth

## (مجدرة) صنعها كصنعة الأرز المفلقل ، الا انها لا تصبغ بالزعفران

ويجعل فيها مثل نصف الأرز عدساً ويساق السياقة المذكورة في الأرز المفلقل .

## (الطرية) <sup>(١)</sup> صنعها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ، وتسلى الألية

وبرمي بمحمها ، ويطرح الاجم على الدهن ويعرق فيه . ثم يرمي عليه يبر ملح وعود دارصيني . ثم يجعل عليه من ماء فاتر ما يضره . وتقطع بصلتان وتلقى ، قبل ان

(١) بكر الألف وسكون الطاء وكسر الراء بعدها ياء مخففة ثم هاء . ان اغلب المؤلفين على ان الاطرية هي الرشته . فقد قال ابن سينا : « هي كالسيور تتخذ من الفطير ... وتسمى في بلاد نارشته » . وقال صاحب ما لا يسع الطيب جهله : « هو ما يتخذ من المعجن الفطير المحكم المعجن ويرقق ويقطع سيورا ، فان كانت دقاتاً سميت بالفارسي رشته ، ويدور ويربع ويسمونه ططماج مربع عن لفظ تركي » . وجاء في تذكرة داود الأناطكي في مادة اطرية : « هي الرشته ان عملت رقاقاً وقطعت طولاً أو لفت بالأيدي على الخشب وكسرت حين تجف . وان صغر فتلها في حجم الشعير فهي الشميرية . وان قطعت مستديرة فهي البغرة عند الفرس والططماج عند الترك . وان حشيت باللحم المستوي سميت بشبرك . وهذه الأنواع كلها تعمل من المعجن الفطير » . اما مؤلف كتاب الطبخ هذا فقد ميز بين الاطرية والرشته كما سترى في المادة التالية . وهذا التمييز اما متأت عنده من اختلاف في الشكل والحجم مع اتحاد في المادة وهي المعجن الفطير ، واما من اختلاف في المادة نفسها فتكون نشأ في الاطرية وعجيناً فطيراً في الرشته . فقد جاء في تاج العروس ان الاطرية : « طعام كالحبوط يتخذ من الدقيق وقال شمر شسي من النشاستج المتلقة . وقال الليث طعام يتخذه اهل الشام لا واحد له . وقال الجوهري ضرب من الطعام ويقال هو لآخسه بالفارسية . قلت تفسير المصنف يقتضي انه المسمى بفرل النبات في مصر وتفسير شمر والليث يدل انه المسمى بالكثافة فانه الذي يتخذه اهل الشام ويتنونه من النشاستج فأعرف ذلك » . وفي بحر الجواهر : الاطرية ضرب من الطعام يقال لها بالفارسية الآخسه . . . وقد يطلق في الطب على الطعام الذي يتخذ من المعجن الفطير الممول رقاقاً المقطوع دقاتاً يطبخ بلحم او بغيره فارسيها او كرا [ بكاف فارسية ] . ثم قال بعبارة فارسية : وبر رشته نشاسته نيز اطلاق كند . اي وتطلق ايضا على رشته النشا

يطرح الماء ، وكف حمص مقشور واضلاع سلق وقدر كفين اوزاناً منقىً مفصولاً .  
ثم اذا نضج اللحم رمي فيه كسفرة يابسة مدقوقة ناعماً ويسير فلنل ومصطكى . فاذا  
غلي حق غليانه اضيف الى القدر كف ونصف كفاطرية . ثم اذا نضجت القدر  
ذر على رأسها كون ودارصيني مسحوقين ناعماً ، ومسح جوانبها بخرقة نظيفة وتركت  
حتى تهدأ على النار وترفع .

(رشمة) <sup>(١)</sup> صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويجعل في القدر  
ويجعل عليه غمره ماء وعود دارصيني ويسير ملح وكف حمص مقشور ومثل نصفه  
عدساً ، ويغلى الى ان ينضج . ثم يزداد عليه الماء ويغلى حق غليانه . ثم تطرح  
الرشمة وهي عجينة يعجن فيه قوة ويبسط رقيقاً ثم يقطع سيوراً دقاً طول اربع اصابع  
ويوقد تحتها الى ان ينقعد سلساً . فاذا هدأ على نار لينة ساعة رفع .

(عسل سيدة) وصفتها ان يقطع اللحم وتسلى الآلية على العادة ، ويجعل  
اللحم في المدهن ويعرق الى ان يتورد . ثم يلتقى عليه يسير ملح ويكون وكسفرة  
يابسة مسحوقة ويفرم بءاء . فاذا قارب النضج جعل فيه سلق مفصولاً مقطوعاً نحو  
اربع اصابع . فاذا نضج السلق زيد ماءً على حسب الحاجة . ثم يغلى . فاذا استحكم  
غليانه التي عليه من العسل المنقى المفصول ما يحتمله الماء ويواصل وقود النار تحت  
الى ان ينضج العديس . فاذا انقعد سلساً وعلم نضجه اخذ له من النوم بقدر ما  
تحتمل القدر فيدق ناعماً ويطرح فيه ويجرك بالمغرفة . ثم يترك على نار هادئة ويرفع .

(١) جاء في الأصل راشتا ويقال لها في بغداد الان ارشنة

ويترك عليه اذا غرق ماء الليمون.

(حنطية) صنعها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويعرق بالآلية المسالية

على نحو ما سلف وصفه . ثم يلتقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقسة وقطع دارصيني . فاذا قارب النضج زيد ماءً بقدر الحنطة وشيئاً من شـ.بت يابس . فاذا نغلى حق غليانه يؤخذ من الحنطة المتشورة قدر الحاجة فترض في الهاون يسيراً ، ثم تغسل وتطرح في القدر . وينحى الشبت عنها . ويواصل وقود النار تحتها حتى تتعقد انعقاداً سلساً . فاذا هدأت على النار ساعة رفعت . وينذر على وجهها الكمون والدارصيني المدقوقين ناعماً ، ويعصر عليها من أحب الليمون الطري .

(فريكيته) صنعها ان يعرق اللحم السمين المقطع صغاراً بالدهن المسلي .

ثم يغمر بالماء ويلقى عليه يسير ملح وعود دارصيني . فاذا نضج اللحم التي عليه شيء من الكسفرة اليابسة المطحونة . ثم يزداءً يسيراً . ويؤخذ من الحنطة الحديثة قدر الحاجة فيفرك من سنبله وينظف ويضاف الى القدر . ويترك حتى ينعقد انخن من الحنطية . فاذا هدأ على النار حط وغرف . ويجعل على وجه الكمون والدارصيني المسحوقان ناعماً وشيء من الآلية الطرية المسلية ويؤكل .

(مهلبية) وتسمى (البهظة) (١) وصنعها ان يسلق اللحم السمين بعد ان

يقطع اوساطاً ويعرق في الدهن المسلي على العادة كما ذكر . فاذا نضج زيد ماءً وترك حتى يغلي ساعة . ويلقى عليه قدر الحاجة من الملح والكسفرة اليابسة المصطكى

(١) يتبع الباء والهاء وتشديد الطاء .

واعواد من الدارصيني . وعند نضج اللحم يمرق بماء فاتر حسب الحاجة ومقدار الأرز . فاذا غلى الماء التقي فيه من الأرز المنسول ما يحتمله . ويصنع بشي من الزعفران ويحلى اما بجلاب واما بسكر ويعدل بالحلاوة حسب الارادة . ويترك على النار ساعة حتى يهدأ ثم يرفع .

### ( اسفيد باجة ) صنعتها ان يمرق اللحم المقطع اوساطاً بالدهن المسبوك

من الألية الطرية حتى يتورد . ثم يلتقى عليه ملح بقدر الحاجة وكسفرة يابسة وكون وفلفل مسحوقاً ناعماً وقطع بصل وكف حص . مشور وعيدان شبت . وينمر بالماء ، وي طرح عليه يسير ملح ، ويفلى حتى ينضج . وينحى البصل عنه ، ويزاد يسير ماء فاتراً . ثم يؤخذ من اللوز الحلو جزء فيقشر ويدق ناعماً ويستحلب بالماء ويجعل في القدر وتمرق حسب الارادة بحليب اللوز . ومن اراد جعل فيها قبل طرح اللوز المستحلب كيباً قد اتخذت من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير المعروفة ودجاجة مسموطة مفسولة مقطعة على مفاصلها . ثم ينحى الشبت عنها . ويكسر على رأسها عيون البيض . ويندر عليها كون ودارصيني مدقوقين ناعماً . وتمسح جوانب القدر بمخرقة نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

### ( سفديتا )<sup>(١)</sup> صنعتها ان يقطع اللحم السمين ويلقى في القدر وعليه

قطع بصل ودرهمان كسفرة وعيدان دارصيني منحوتة ودرهمان ملحاً . وبواصل

(١) بضم السين واسكان العين المعجمة منسوبة الى السفد وهي « ناحية كثيرة المياه نضرة الأشجار... تمتد مسيرة خمسة ايام... وفيها قرى كثيرة بين بخاري وشرقند وقصبتها شرقند... » (معجم البلدان)



نحريكه . فاذا تعرق وفاحت رائحته [ اي رائحة الأباذير ] التي عليه كف من حمص مقشور وحرك . [ ثم يطرح عليه ان اريد دجاجة او فراخ مقطعة على مفصلها ] . ثم يجعل عليه غمره ماء [ وشي من شيرج ] وشي من شبت [ مغسولاً ] . فاذا غلى اخرج الشبت منه . ثم يؤخذ اللوز المقشور المدقوق ناعماً ويربى بالماء ويلقى عليه بياض البيض ويضرب جيداً . ثم يلقى في القدر . وتعديل بما يكفيها من الملح . ثم تؤخذ شرائح خفاف قد سلقت نصف سلقة وتطيب بالملح . وتعارض على رأس القدر عيدان وتجعل تلك الشرائح عليها لتدخن بما يصعد من بخار القدر . فاذا نضجت القدر ألقيت الشرائح في رأسها وصفر البيض التي اخذ بياضها . ثم يؤخذ لحم احمر يدق بالساطور ناعماً ثم في الهاون بالأباذير والملح بقدر الحاجة ويكعب ويسلق مع الشرائح ويرفع فيغمس في بياض البيض ويكون ساخناً ليلبس البياض وبمسكه ؛ ثم يجعل في القدر مع الشرائح . وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتغطي وتترك على النار ساعة حتى تهدأ . ثم يندر على رأسها كون ودارصيني مسحوقين ناعماً وترفع .

### (شور با خضراء)

صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويعرق في آلية مسلية . فاذا تورد جعل فيه قدر الحاجة ملحاً وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً وقطع دارصيني وكف حمص مقشور . ويغمر بالماء ويوقد تحته . فاذا غلى ورمي بزبدته اخذ باقتان من كراث البقل الطري وقطع بالسكين صغراً . ثم يدق في الهاون ويلقى في القدر . ثم يؤخذ من اللحم الأحمر جزء ، فيدق ناعماً بالأباذير ، وكف من حمص مقشور وأرز مغسول وقليل من ذلك الكراث المدقوق . ويعمل منه كعب تلقى في

القدر . فاذا نضج الجميع زيت القدر ماءً بقدر الحاجة . ثم يؤخذ مثل ربع الماء أزر فيسفل مراراً ويطرح في القدر . ثم لا يزال يغلى الى ان يستحکم نضجه ويكون الى الخفة اقرب . ثم يترك على النار حتى يهدأ ويرفع .

( ماء وحمص ) صنعته ان يعرق اللحم على العادة كما وصف .

ويلقى عليه الملح والكسفرة والسكون بقدر الحاجة وعود دارصيني وحمص مقشور وشبت وبصلة مقطعة . ثم يغمر بالماء ويوقد نخته الى ان ينضج ويقذف دهنه . ثم يهدأ على النار ويرفع .

( ماء الباقلي ) يعمل كذلك . ويكون عوض الحمص باقلي مقشور منقوع

مفرد بنصفين . واذا غرف جعل عليه قليل ماء ليمو او سماق مدقوقاً ناعماً منقى من حبه .

( ماش ) يعرق اللحم على العادة . ويؤخذ ماش وينقى من قشره

ويضاف اليه مثل ربعه أرز ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المفلقل .

( ملبقتة )<sup>(١)</sup> صنعتها كصنعة الأرز المفلقل ، الا انه يكون فيها النصف

أرزاً والنصف الآخر عدساً وماشاً وحمصاً مقشوراً . ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المفلقل .

\*\*\*

## الباب الثالث

### في ذكر القلايا والنواشف واجناسها

القلايا ، منها ما فيه الحموضة ، ومنها ما فيه الملوحة ، ومنها ما فيه الحلاوة ،  
والباب يتضمن ذكر الجميع . فمن ذلك :

(العنبرية) صنعتهان يعمل اللحم شرائح ، ويدق بساطور . ثم يدق  
ثانياً في هاون نعماً . ثم يساق السحاق بعاء وملح يسير وكسرة من لباب خبز سميد ،  
ثم يمرس باليد ويعتصر ماؤه ويصفي ، ويسلق به اللحم المدقوق . ويؤخذ منه جزء  
فيعمل كبا بالآبازير . فاذا نضج وشرب المائية نشف في طبق . وتذر عليه الآبازير ،  
الكسفرة والكمون والفلفل والمصطكى والدارصيني المسحوق جميعه ناعماً ، ويسير من  
ننعن يابس ، ويخلط الجميع . ثم تسلى الألية الطرية في مقلى برام ، ويرمى حمماً .  
ويؤخذ ذلك اللحم فيلقى في المقلى يتقل بالدهن . ولا يزال يحرك حتى ينضج بحيث  
لا يكون جافاً ولا قحلاً . ثم يزين بعيون البيض . ويترك حتى يهدأ على نار لينة .  
وبرش عليه يسير ماء ورد . ويمسح جوانب المقلى بخرقة نظيفة ثم يرفع .

(مشمشية) صنعتهان تسلى ألية ويرمى حمماً ، ويتقطع اللحم  
السمين صغاراً ، ثم يترك على الألية المسلية ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره  
ماء ويسير من ملح وعود دارصيني . ثم يؤخذ لحم احمر فيدق نعماً ويعمل كبباً  
على هيئة المشمش وفي جوف كل واحدة لوزة حلوة مقشورة من قشرها . فاذا غلى

اللحم في الماء وكشطت رغوته طرحت تلك الكبب والتي عليها من الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والدارصيني والزنجبيل المدقوق جميعه ناعماً . ثم اذا نشفت المائية وبقي الدهن رش عليه قليل خل بحيث يصير له مرقة يسيرة . ثم يدق اللوز الحلو ناعماً ويداف بماء ويصنع بالزعفران ويطرح في القدر . ويعمل طعمها على حسب الارادة . ثم يرش على رأس القدر ماء ورد . ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ساعة وترفع .

(سفرجلية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صفاراً رقاقاً مشرحاً . ثم

تسلى الألية الطرية ويرمي حمها ، ويلقى اللحم فيها . ويرمي عليه درهم ملح ودرهما كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً وعود دارصيني وشيء من مصطكى . ثم يجعل عليه غمره ماء . فاذا قارب النضج طرح فيه كبب من اللحم المدقوق بالأبازير . فاذا نضج اللحم في سلقه اخذ من السفرجل الكبار الحامض البالغ ، وقشر ونقي من حبه وقطع قطعاً متوسطة والتي على اللحم ينضج معه . ثم يؤخذ من ذلك السفرجل ايضاً جزء فيدق ويعتصر ماؤه في هاون حجر باليد عصراً جيداً ، ثم يصفى ويطرح في القدر . ويرش عليه قدر خمسة دراهم خل خمر . ويؤخذ قدر عشرة دراهم لوزاً حلواً يدق ناعماً ويربى بالماء ويضاف اليه . ثم يصنع ببسبر زعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة . ثم تترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وترفع .

(نارنجية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صفاراً . ثم تسلى الألية

ويطرح اللحم في القدر . ويلقى عليه ملح قدر درهم وكفرة يابسة ويحرك حتى ينورد . ثم يلتقى عليه غمره ماء ويغلي وتكشط رغوته . ويلقى عليه فلفل ومصطكى وعود دارصيني وزنجبيل مدقوقاً جميعه ناعماً . ثم يقطع بصل وجزر مقشراً صغاراً ويلتقى في القدر . ثم يؤخذ لحم احمر يدق ناعماً ويجعل فيه شيء من الألية الطرية والأبازير المذكورة ويكعب على قدر النارج ثم يلتقى في القدر . فاذا جمد اخذت صفر بيض مع يسير زعفران وضربت ضرباً جيداً . ثم تخرج الكبب وهي حارة وتغمس في تلك الصفر حتى تلبسها ، ثم تعاد الى القدر ساعة ، ثم تخرج وتعاد الى صفر البيض المذكور ثلث مرات . فاذا قارب النضج اخذ قدر يسير من ماء النارج وماء الليمو ورش على اللحم الذي في القدر . ثم يدق وزن عشرة دراهم لوزاً حلواً ممشوراً وبربي بماء ويلتقى في القدر . ويفرك في رأسها طاقات ننعن يابس . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وتترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ . ويرش عليها يسير ماء ورد وترفع .

**(فاختية)** صنعتها ان يقطع اللحم السمين الأحمر مشرحاً صغاراً ويعرق في الألية على نحو ما تقدم وصفه . ثم يغمر بالماء حتى يغلي وتؤخذ رغوته . ويكعب اللحم الأحمر المدقوق ناعماً اوساطاً ويجعل فيه ثم يطرح في القدر . ويلتقى عليه قطع بصل صغار ، ثم يسير ملح وكمون وكفرة وفلفل ومصطكى ودارصيني الجميع مسحوقاً ناعماً . فاذا قارب النضج اخذ لبن فارسي وماء السباق المصفي ، يخلطان جميعاً ويطرحان في القدر . ويؤخذ الجوز المقشر فيدق ناعماً ويربي بماء السباق ويلتقى في القدر . ثم يفرك في رأسها طاقات ننعن يابس . وتترك حتى تهدأ على النار ساعة . ثم يرش عليها يسير ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وترفع .

## (مدقات حامضة) صنعها ان يشرح اللحم الأحمر خفاً ، ثم

يدق نعماً وتلقى عليه الأبازيروهي الكسفرة والفلفل والدارصيني والمصطكي ، وحص ويسير من بصل . ثم يكبب دون النارنج . وتسلى الألية الطرية وتلقى الكبب فيها وتحرك حتى تتورد . ثم تغمر بالماء . وتقطع بصلتان او ثلاث وتلقى في القدر . فاذا نضج وقذف دهنه رش عليه يسير ماء ليمو او ماء حصرم او كلاهما مخلوطين او ماء السماق او ماء حب رمان . وتفرك في رأس القدر طاقات نضع يابس . ويلقى فيها شيء من مصطكي وفلفل ودارصيني . ومن احب رش عليها يسير خل خمر وصبغها بزعفران . ثم يرش على رأس القدر يسير ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخزقة نظيفة ، وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

## (بوران) صنعته ان يؤخذ الباذنجان فيسلق في ماء وملح سلقه خفيفة .

ثم يخرج وينشف ساعة . ثم يقلى بالشبرج الطري حتى ينضج ويقشر من قشره ويترك في صحن او قده كبير ويضرب بملقة جيداً حتى يصير مثل الخبيص . ويلقى فيه يسير من ملح وكسفرة يابسة . ثم يؤخذ الابن الفارسي ويخاط به الثوم ، ويبقى على ذلك الباذنجان ويخاط به جيداً . ثم يؤخذ اللحم الأحمر ويدق نعماً ويكبب صفاراً وتسلى الألية الطرية ويسرح اللحم فيها ويحرك حتى يتورد . ثم يغمر بماء . ويسلق حتى ينشف الماء ويعود الى دهنه ، ويجعل على وجه الباذنجان . ويندر عليه الكون والدارصيني مدقوقين ناعماً ويستعمل .

## (شيرازية) <sup>(١)</sup> صنعها ان يقطع اللحم صفاراً ، ويعرق بالألية المسلية

(١) نسبة الى الشيراز وهو الابن الثالث المستخرج ماؤه اي المصل

على العادة . ثم يغمر بالماء ويغلى الى ان ينضج . فلذا نضج نر عليه كونه وكسفرة ودارصيني وملح . واذا نشفت منه المائبة وقذف دهنه التي عليه شيراز حسب الحاجة . ويحرك تحريكاً يسيراً خفيفاً . ويترك حتى يهدأ على النار . ويندر عليه كونه ودارصيني مسحوقين ناعماً . ثم يرفع .

## فصل: في السواذج والحلو من هذا الباب

من ذلك : (بورانية)<sup>(١)</sup> صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً . وتسلى الألية ويخرج حمها . ثم يطرح عليها ، ومعه يسير ملح وكسفرة يابسة مدقوقة ، ويمرق حتى يتورد وتفوح رائحته . ويطرح عليه غمره ماء واوراق كسفرة خضراء وعود دارصيني . فاذا غلى وكشطت عنه الرغوة وقلت المائبة منه ، التي عليه بصل مقطع نصفين قدراً يسيراً ودرهم ملح ودرهما كسفرة يابسة وكونه ودارصيني وفلفل ومصطكى ، أجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يدق لحم احمر على ما تقدم ذكره ويعمل منه كعب لطاف وتلقى في القدر . ويؤخذ الباذنجان فتقطع قوعه ويفرز بسكين ، ثم يقلى في الشبرج الطري او الألية الطرية المسلية ومعه بصل صحاحاً . فاذا نضج اللحم ترك عليه من احب يسير مري . ويصبغ بدائق<sup>(٢)</sup> زعفراناً . ويصفى الباذنجان المقلو على اللحم في القدر ، ويندر عليه كسفرة يابسة ودارصيني مسحوقين

(١) منسوبة الى بوران بنت الحسن بن سهل زوج المامون (القاموس)

(٢) الدائق سدس الدرهم

ناعماً ، ويرش عليها يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بمخرقة نظيفة ، وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

(بصلية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صغاراً مشرحاً خفيفاً .

وتسلى الألية الطرية ويرمى حمها . ويلقى اللحم على الدهن ويحرك حتى يتورد . ويجعل عليه غمره ماء ، مع يسير ملح واوراق كسفرة خضراء وعود دارصيني . وينلى وترمى رغوته . فاذا قل الماء منه يؤخذ البصل الطري الأبيض فيقشر ويقطع صليباً ويلقى في القدر بعد ان يفسل بماء وملح ، ويكون مثل نصف مقدار اللحم . ويلقى عليه الكون والكسفرة والفلفل والمصطكى والدارصيني مذقوقاً جميعه ناعماً . ومن الناس من يصبغه بيسير زعفران . ومن ارادها محمضة طرح عليها نحواً من عشرة دراهم ماء ليمو او خللاً . وتترك حتى تهدأ على النار ساعة . وتمسح جوانبها وترفع .

(ريحانية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر خفيفاً مشرحاً ويعرق في

الألية المسلية حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء . فاذا غلى ترمى رغوته . ثم يطرح عليه يسير ملح وكسفرة يابسة وكون وفلفل ومصطكى ودارصيني مسحوقاً جميعه ناعماً . ويدق لحم احمر بالأبازير ويعمل منه كعب لطاف وتلقى في القدر . ثم يؤخذ من الإسفاناخ الطري باقتان فقطع عروقها ، ثم يقطع بالسكين صغاراً ويدق في هاون حجر يسيراً ، ثم يلقى في القدر . فاذا نضج ونشف ماؤه جعل عليه شيء من الثوم المقشر المذقوق مع يسير ملح وكون . ثم يحرك ويترك حتى يهدأ على النار ساعة . وينذر عليه كسفرة يابسة ودارصيني مسحوقين ناعماً ويرفع .



(نجومية) هي لحم مقلو في دهنه بالأبازير المعروفة ، يضاف اليه كرف حمص مقشوراً . فاذا نضج صفت عليه عيون البيض . ويندر عليه من الأبازير الكون والدارصيني مسحوقين ناعماً . ويترك على النار حتى يهدأ ساعة ثم يرفع .

(نرجسية) صنعها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ، وتسلى الألية الطرية ، ويلقى اللحم في الدهن ، ويلقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً وبحرك . فاذا تورد القي عليه غمره ماء وكرف حمص مقشوراً . ثم يغلى غلسية وترمي رغوته . ثم يؤخذ بصل طري ، فيقطع صغاراً ، وورق كسفرة خضراء وجزر ينحت حتى يتقشر ويخرج خشبه من جوفه ، ويقطع منحوتاً صغاراً رقيقاً . ويدق اللحم الأحمر بالأبازير ويعمل كيباً صغاراً ويلقى في القدر . ثم يطرح بعده الجزر والبصل المقطع وبحرك . ثم ترمي فيه الأبازير ، وزن درهمي كسفرة وكون ومصطكي ودارصيني مسحوقة ناعماً . ومن احب ان يرش عليه يسير مرعي فعل . ثم تصف على وجهه اعني الطيبخ عيون البيض ، ويندر عليه دارصيني مسحوقاً ناعماً ، وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة ، وتترك على النار تهدأ ساعة وترفع .

(منبوشة) صنعها ان يؤخذ اللحم الأحمر ويدق ناعماً ، وتزال منه العروق والغضاريف . ثم يسلق في الماء مع يسير ملح نصف سلفة ، وينشف من الماء . ثم تسلى الألية الطرية ويطرح ذلك اللحم في الدهن وبحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء . ويلقى فيه يسير ملح وكسفرة يابسة واوراق كسفرة خضراء . ثم يؤخذ كرف حمص مقشوراً مفرداً بنصفين فيلقى على اللحم . ويوقد تحته حتى ينضج

وينشف ماؤه ويعود الى دهنه . ويطرح فيه الكون والفاغل والدارصيني والمصطكي مسحوقاً . وتصف على وجهه عيون البيض . وينذر عليه دارصيني مسحوقاً ناعماً . ويرش عليه يسير ماء ورد . ومسح جوانب القدر بخرقه نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ساعة ثم ترفع .

### (ملفونة) صنعها ان يقطع لحم سمين صغاراً ، وتسلى الألية

ويعرق فيها . ثم يغمر بالماء ، ويلقى عليه درهم ملح ودرهم كسفرة يابسة مطحونة ناعماً وعود دارصيني . فاذا غلي غالية اخذت رغوته فرميت . ويؤخذ لحم احمر فيدق دقاً ناعماً ويسلق في ماء وملح ويلقى عليه كف حمص مقشراً مدقوقاً جريشاً قد نقع في الماء ساعة . ثم يؤخذ الباذنجان الكبار فتقطع اقماعه ويزال جميع ما في جوفه من بزره ويحفظ لئلا ينثقب ، ثم يحشى من ذلك اللحم ، وتعمل فيه الأباير المعروفة . ثم يصنف في القدر بعد ان يقطع له يسير بصل ويرمى في القدر قبله . ثم يصبغ مرق القدر بيسير زعفران . وينذر عليه درهم كسفرة يابسة ودارصيني مسحوقين ناعماً . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . ومسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة ثم ترفع .

### (بورانية القرع) صنعها ان يقطع اللحم السمين صغاراً . وتسلى

الألية الطرية ويرمى حمها . ويطرح اللحم في الدهن ويعرق حتى يتورد . ثم يطرح عليه غمره ماء فاتراً ودرهم ملح وورق كسفرة خضراء وعود دارصيني . فاذا غلي نحت رغوته . ثم يقطع البصل على قدر اللحم وينسل بماء فاتر وملح ويلقى في القدر .

م يؤخذ القرع ، ويزال شحمه وحبه و يتقطع صفاراً وسطاً و يتشمر قشره الـبراني ،  
 يطرح في القدر . و تكبب كبب من لحم مدقوقاً نعماً بالأبازير وتلقى في القدر .  
 تصبغ مرقة القدر بزعفران . و يطرح فيها قدر الحاجة ملح وكون و كسفرة يابسة  
 فلفل ومصطكى وزنجبيل جميعه مسحوقاً ناعماً . و يندر على رأس القدر يسير دارصيني  
 مسحوقاً ناعماً . و يرش عليها يسير ماء ورد . و تمسح جوانبها بخرقه نظيفة و تترك على  
 ارهادثة ساعة حتى تهدأ وترفع . و من ارادها محمضة لا يصبغها بزعفران و يرش عليها  
 نواً من درهم ماء ليمو .

( خضيرية )<sup>(١)</sup> صنعها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صفاراً ، و تسلى  
 لألية ويرمي حمها ، و يطرح اللحم في الدهن و يلتقى عليه درهم ملح و كسفرة يابسة  
 مسحوقاً ناعماً . و يعرق اللحم حتى يتورد . ثم يجعل عليه خمرد ماء و عيدان  
 ارصيني رفاقاً واوراق كسفرة خضراء . و يغلى ساعة ، ثم يرمى برغوته . و يؤخذ  
 بالقلى الأخضر يقشر من قشريه و يلتقى في ماء حار ساعة حتى تزول رغوته ، و يغسل  
 بيد ، و يترك ساعة حتى ينشف . و تعمل كبب لطاف من لحم احمر  
 مدقوقاً نعماً و تلقى في القدر . ثم يرمى الباقلى بعده بساعة  
 بحرك . فاذا نضج جعل عليه الكمون والفلفل والزنجبيل والمصطكى ، الجميع مسحوقاً  
 ناعماً و يحرك ، ثم يصف على وجه الطبخ عيون البيض و يندر عليه يسير دارصيني  
 مسحوقاً ناعماً . و يرش على رأس القدر يسير ماء ورد . و تمسح جوانبها بخرقه نظيفة  
 حرك حتى تهدأ على نار لينة ساعة و ترفع .

( ربيعيتا ) صنعتهما ان يقطع اللحم السمين صغارا ، وتسلى الألية ويعرق

اللحم في الدهن بيسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم اذا تورد اللحم جعل عليه غمره ماء واوراق كسفرة خضراء وعيدان دارصيني منحوتة خفافاً . فاذا غلى رميت رغوته ، والقيت عليه كيبب متخذة من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير نهماً ، وكف حمص منقوعاً مفرداً نصفين ، وكف باقلى اخضر مقشر من قشره مفرداً ايضاً بنصفين ، ونصف كف عناب ، ويحرك . فاذا نضج التهي عليه حسب الحاجة ملح وكون وفلفل ومصطكى وزنجبيل ، الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يصف عليه عيون البيض . وبرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وينذر عليها قدر درهم داصيني مسحوقاً ناعماً . وتترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع .

( مخفية )<sup>(١)</sup> صنعتهما ان يقطع اللحم الأحمر سيوراً قدر اربع اصابع مشرحاً ،

وتسلى الألية ويرمي حمها ، وي طرح اللحم في الدهن . ويلقى عليه درهم ملح وكسفرة يابسة مطحونة ناعماً ويعرق حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء ، واوراق كسفرة خضراء وعيدان دارصيني وكف حمص مقشراً وكف بصل مقطعاً صغاراً . واذا غلى رميت رغوته . ثم يدق لحم احمر نهماً ويعمل منه كيبب بالأبازير . ثم يؤخذ البيض المسلوقة فينحى البياض وتؤخذ الصفرة فتجعل في وسط الكبة وهي صحيحة وتطرح في القدر . فاذا قارب النضج التهي عليه الكون والفلفل والمصطكى والزنجبيل الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يؤخذ البيض ويضرب ضرباً جيداً ، وتخرج تلك

(١) بصيغة اسم المفرد

السيور فتمس فيه وهي ساخنة ، ثم تعاد الى القدر . يفعل ذلك مرتين او ثلث حتى تلبس الشرائح منه قميصاً وتعاد الى القدر . فاذا نشف الماء منه ذر عليه درهم دارصيني مسحوقاً ناعماً . وبرش على رأس القدر يسير ماء ورد وترك حتى تهدأ على النار ساعةً وترفع

**(دينارية)** صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صفاراً رقاقاً ، وتسلى

الألية ، ويطرح اللحم في الدهن حتى يتعرق . ويلقى عليه وزن درهم ملحاً وكسفرة يابسة مدقوقةً ناعماً . ثم يجعل عليه غمره ماء وعود دارصيني وورق كسفرة خضراء . فاذا غلى كشطت رغوته . ويرمي فيه قطع بصل مقشر . ثم يؤخذ لحم احمر يدق بالابازير ناعماً ويعمل منه قرص على هيئة الدنانير وترمي في التندر . ويؤخذ جزر كبار فينحت قشره ثم يقطع دنانير ويلقى في القدر . ثم يؤخذ بيض مسلوقة فيقطع ايضاً على هيئة الدنانير ويرمي في القدر . ومن الناس من يقلي البيض اذا قطعه في الشبرج قبل طرحه في التندر . فاذا نضج رمي عليه المصطكى والفلفل والكون المدقوقة ناعماً ، وبرش عليه قدر عشرة دراهم مري عتيق قد اضيف اليه نحواً من ثلاثة دراهم خل ويندر عليه نصف درهم دارصيني . وتمسح جوانب القدر بمخرقة نظيفة وترك حتى تهدأ على النار ساعةً وترفع .

**(رطبية)** صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر قطعاً صفاراً مستطيلةً خفافاً ، ثم

تسلى الالية الطرية ويرمي حمها ، ويطرح اللحم في الدهن . ويلقى عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقةً ناعماً ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء فاتراً . فاذا غلى كشطت رغوته . ثم يجعل عليه كف لوز وفسنق مقشرين مدقوقين جريشاً . ويصنع يسير زعفران ويرمي فيه كـون وكسفرة ودارصيني

ومصطكى مدقوقاً ناعماً نحواً من درهمين ونصف درهم من الجميع .  
ويؤخذ من اللحم الأحمر المدقوق ناعماً قدر الحاجة فيعمل منه كعب مستطيلة في وسط  
كل واحدة لوزة حلوة مقشرة وتجعل في القدر . ثم يؤخذ من الرطب الطبرزد أو غيره  
عذيق قدر الحاجة ، وتخرج النواة من اسفل الرطب بمسلة ، ثم يجعل عوضها لوزة  
حلوة مقشرة . فاذا نضج ونشف مأؤه وعاد الى دهنه صف ذلك الرطب عليه . وينذر  
عليه نحواً من عشرة دراهم سكر مطيب بكافور وزن دانتق . ويرش عليه يسير ماء ورد .  
وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع .

### (مدقات سانجة) صنعها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ويرمي في

القدر . ثم يؤخذ اللحم الأحمر فيشرح خفيفاً ويدق ناعماً ومعه يسير ألية وكف حمص  
مقشراً مرضوضاً وكف أرز مغسولاً . ثم يلقى الماء على اللحم الذي في القدر غمره ثم  
بغلي غلية وتطرح فيه كعب كبار قد اتخذت من ذلك اللحم المدقوق . فاذا جمدت  
بحيت عن القدر ، واللحم ايضا . وتسلى ألية طرية ويخرج حمها . ثم يطرح اللحم  
الكعب في القدر ويحرك في الدهن حتى يتورد . ويلقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة  
كمن وفلفل ومصطكى ودارصيني مسحوقة ناعماً وزن درهمين ثم يغمر بالماء ، ويلقى عليه  
،ود من دارصيني وحلقة شبت يابس . فاذا غلى غلية رمي بالشبت عنه والقي عليه  
كف أرز مغسولاً ونصف كف حمص مقشوراً . فاذا نضج قطعت النار عنه وترك على نار  
ادئة ساعة حتى يهدأ . وينذر عليه وزن نصف درهم دارصيني مسحوقة ناعماً . ويمسح  
وانب القدر بخرقه نظيفة ثم ترفع .

( خشخاشية ) صنعها ان يقطع اللحم الأحمر مشرحاً صغيراً ، وتسلى

الألية الطرية ويلقى فيها حتى يتعرق . ويندر عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة بابسة مسحوقة . ثم يغمر بماء فاتر . فاذا غلى كسخت رغوته . ثم يجعل فيه عود دارصيني منحوتة رقيقاً وقليل زنجبيل مدقوقاً ناعماً . ثم يبرق برطل ونصف رطل (١) ماءً حاراً . ويلقى عليه مائة وخمسون درهماً سكرًا أو عسلًا . فاذا انحل السكر نثر عليه كف سميد خشخاشي . ويحرك جيداً حتى ينضج وينعقد . ثم يلقى عليه ثلثون درهماً خشخاشاً طرياً [ فاذا تعذر فخشخاشاً يابساً مدقوقاً بعد سلقه ] ، ويحرك حتى يختلط . ثم يصبغ بالزعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة وترفع .

( عنابية ) صنعها ان يقطع اللحم الأحمر مشرحاً خفيفاً قطعاً صغيراً ،

وتسلى الألية الطرية ويخرج حمها ، ويلقى اللحم في الدهن حتى يتعرق . ويرمي عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم يغمر بماء فاتر . ثم يؤخذ لحم احمر فيدق ناعماً وينقى من العروق والغضاريف ، ويرمي عليه شيء يسير من الأباذير المعروفة ، ثم يعمل منه كعب على قدر العناب ، وفي جوف كل واحدة فستقة مقشورة وترمى في القدر . ثم اذا انسلق نصف سلقة ديف زعفران بماء ورد ثخيناً ، واخرجت تلك الكعب وجعلت فيه . فاذا انصبغت اعيدت الى القدر .

(١) الرطل بالبغدادى . . . مائة درهم وثمانية وعشرون درهماً واربعة اسباع درهم . ( المصباح المنير ) - وهو اثنتا عشرة أوقية بأوقاي العرب ، والأوقية اربعون درهماً ، فذلك اربعمائة وثمانون درهماً ، وهو الرطل الشامى ( التاج )

فاذا قارب النضج ذر عليه درهم دارصيني وزنجبيل مسحوقين ناعماً ، ورش عليه قدر عشرة دراهم خلا جيداً ، وذر عليه خمسون درهماً سكرًا . ثم يلتقى عليه كف من العناب الطري ونصف كف لوزاً حلوًا مقشرًا . ويصبغ بزعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على حموة النار ساعةً ثم ترفع .

(فالونجية) صنعها ان يقطع اللحم الأحمر صغاراً مستطيلاً ، ثم تسلى

والألية ويرمى فيها . ويعرق بملح وزن درهم وكسفرة يابسة . ويجعل عليه غمره ماء وقطعة دارصيني . ويطنخ حتى ينضج ويبقى اللحم مورداً لاحتلا . ثم يلتقى عليه السكر مدقوقاً وعسل بحسب الحاجة . ويصبغ بالزعفران . ويلتقى فيه كف لوز حلو مقشرًا . ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد . [ومن ارادها شديدة الانعقاد يغل على الرطلين من السكر او العسل أوقية او اقل من الذشا مروساً في ماء] . ويترك حتى يهدأ على النار ساعة . ويصف عليه السنبوسج المقلو الأبيض المحشو باللوز والسكر . ثم يرش على رأس القدر قليل ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ثم ترفع .

(بنديقية) صنعها ان يقطع اللحم الأحمر مشرحاً قطعاً صغاراً ، وتسلى

والألية ، ويطرح اللحم الأحمر في الدهن . ويلتقى عليه نصف درهم ملحاً ووشله اذا كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ويحرك حتى يعرق . ثم يجعل عليه غمره ماء حاراً . ويرمى فيه اوراق كسفرة خضراء وكف حمص مقشوراً مرضوضاً . ثم يؤخذ كف



حمص مسلوفاً فيرض في الهاون . ويدق اللحم الأحمر بالأبازير نهماً ويعمل منه كبب في وسط كل واحدة قليل من ذلك الحمص المسحوق ، يكبب كالبنادق ويلقى في القدر . فاذا قارب النضج القي عليه وزن درهمين كسفرةً وكوناً وفلفللاً ودارصينياً مسحوقة ناعماً . ثم تفرد صفر البيض من بياضه وتصفف على وجه القدر . ويرش عليها يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع .

(مقرصة) صنعتها ان يؤخذ اللحم الأحمر ويقطع مشرحاً . ثم يدق نهماً

بالأبازير المعروفة ويسير نوم . وتسلى الألية الطرية ويرمي حمها . ويعمل من ذلك اللحم اقراص وتلقى في الدهن حتى تتورد . ثم يطرح عليها غمرها ماء . فاذا غلى ونضج ونشف الماء عنه وعاد الى دهنه نثر عليه يسير كمون وكسفرة ودارصيني مدقوقة ناعماً . ثم يترك حتى يهدأ على النار ساعة ويرفع .

(فستق مية) صنعتها ان تؤخذ صـ دور الدجاج فتسلق في ماء ويسير ماح نصف سلقة . ثم تنشف منه ، ويزال اللحم من على العظام ، وينسل حتى يبقى كالخيوط ، ويعاد الى القدر . ويصب عليه غمره ماء . ثم يؤخذ قدر الحاجة من الفستق المنقشور فيرض في الهاون ، ويلقى في القدر ويحرك . ثم يغلى غلية . فاذا قارب النضج القي عليه وزن مثلي الفستق سكرًا . ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد ويرفع .

(كردية) صنعتها ان يؤخذ خروف رضيع مسموط يغسل نظيفاً ثم يقطع على مفاصله ويسلق في ماء ويسير ملح وعود داصيني . فاذا نضج اخرج من القدر

ونشف من الماء . ثم يؤخذ من الشبرج الطري قدر ويترك في مقلتي برام أو نحاس مبيض . فاذا غلى الشبرج طرح عليه مغرفة من الماء الذي سلق فيه الخروف . ثم يؤخذ ذلك اللحم فينحى من العظام ويشطى . ثم يترك في المقلتي ويواصل تحريكه حتى يتعرق . ثم ينثر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والدارسيني المسحوق ناعماً . ويترك على نار هادئة مغطى الرأس حتى يهدأ ساعة ثم يرفع .

### (قلية الشواء)

ويؤخذ الشبرج الطري فيلقى في المقلتي حتى يغلي ، ثم يطرح الشواء عليه ويحرك . فاذا ذاب دهنه التي عليه كسفرة وكمون ودارسيني مسحوقاً ناعماً . ومن ارادها محمضة رش عليها يسيراً من خل مصبوغ بزعفران وصف على وجهها عيون البيض . ومن اراد جعل عوض الخل ماء ليمو ولا يترك عليه بيضاً . وتترك على النار وهي لينة ساعة حتى تهدأ ثم ترفع .

## فصل: في طبائخ الدجاج

واما طبائخ الدجاج فانها اذا سلقت قطعت على مفاصلها ، وعرقت في الشبرج الطري بالكسفرة اليابسة والمصطكي والدارسيني . فان كانت من الحوامض مرقت بعد التعريق اما بماء السماق او حب الزمان او ماء الليمو او الحصرم او بكليهما مركبين ، او الخلل والسكر في الزيرباج . ثم يدق اللوز الخلو المشور ناعماً ويربى

بالماء ويطرح في القدر . ويرش عليه ماء ورد . ويفرك على رأسه طاقات ننع يابس ،  
 ما عدا الزيرباج فلا يفرك عليه ننع . وان كان مصوصاً عرق في الشيرج بعد السلق  
 وطرح عليه الكرفس والخل مصبوغاً بزعفران . ومن الناس من يجعل عليها عيون  
 البيض . وان كان ممتوراً<sup>(١)</sup> طرح عليه بعد التعريق خل ومري نصفين بالسواء مع  
 شيء يسير من ماء سلقه . وان كان مطجنًا طرح عليه شيء يسير من ماء السلق وشيء من  
 المري العتيق . واذا رفع عن النار عصر عليه ماء الليمو الطري ، ويكون قبل ذلك  
 قد طجن بالشيرج حتى تورد . وان كان مقلواً طجن بالشيرج والقي عليه شيء يسير  
 من ماء سلقه وجعلت عليه عيون بيض . وان كان اسفيدباجاً ، فاذا سلق الدجاج  
 بالمصطكى والدارصيني والملح ، دق اللوز الحلوناعماً وربى بالماء وطرح عليه مع كف  
 حمص مقشور منقوع وحلقة شبت وجعلت عليه عيون البيض . وان كانت  
 خشخاشية او فالوذجية عرقت في الشيرج ، ثم اعيد اليها ماء سلقها ، وتساق السياقة  
 المذكورة في الفالوذجية والخشخاشية . وان كانت حلوية عرقت في الشيرج كما ذكرناه ،  
 واعيد اليها ماء سلقها ، والقيت عليها حوائج الحلوية ، وتساق السياقة المشروحة  
 فيها . ولا تخل طبائح الدجاج من الكسفرة اليابسة ، ولا يكون فيها البصل ولا الثوم  
 البتة . وهذا منتهى الجهد في صنعة طبيخ الدجاج ، فاعرف ذلك .

(١) المقور المتقوع في الخل والملح

## الباب الرابع

### في الهرائس والتنويرات وما يجري مجرى ذلك

(هريسة) صنعها ان يؤخذ من اللحم السمين ستة ارطال فيقطع قطعاً

مستطيلةً وتلقى في القدر مغمورةً بماء . ويوقد تحنها حتى تقارب النضج . ثم تخرج فيزال اللحم عن العظم وينسل ويعاد الى القدر . ويؤخذ من الخنطة الجيدة النقية المقشورة المنقاة المدقوقة المسفولة اربعة ارطال فتطرح عليها . ثم يوقد تحنها وقوداً متصلاً من اول الليل الى الربع ولا يزال يحرك . ثم تترك على نار جيدة . ويطرح فيها دجاج مقطع على مفاصله وعيدان دارصيني وتترك الى نصف الليل . ثم تضرب ضرباً جيداً حتى تنعقد انعقاداً سلساً [ فان شدة الانعقاد عيب فيها ] ويلقى فيها من الملح حسب الحاجة . وان احتاجت الى ماء زبدت ماءً حاراً . وتترك الى الفجر . ثم يعاد ضربها ثم ترفع . وتسلى الألية الطرية وتجعل على وجهها اذا غرفت . ويلقى عليها ايضاً الكون والدارصيني المدقوقين ناعماً كل واحد بمفرده . وتؤكل بالمرى العتيق وماء الليمو الطري . وعملها في التنور خبز من عملها على كانون .

(هريسة الأرز) وتسمى (العريسة) صنعها ان يقطع اللحم

السمين مستطيلاً ويفعل فيه كما فعل في هريسة الخنطة . الا انه يكون عوض الخنطة الأرز المدقوق جريشاً . واذا طرح على اللحم سيقق السياقة المذكورة في

هريسة الحنطة. واذا غرفت جعل على وجهها دهن الدجاج المسبوك وذر عليها السكر.  
**(تنورية)** [ اجودها ما كان بلحم جمل او مجل ] . صنعتها ان  
يؤخذ خمسة ارطال لحم ويقطع اوساطاً . ثم يغسل ويلقى في القدر وغمره ماء ويسير  
ملح وعود دارصيني ويغلى ثم ترمى رغوته . ويلقى عليه كسفرة يابسة . ويؤخذ  
رطلا حنطة مدقوقة منقاة مقشورة فتغسل وتلقى في القدر . ويلقى عليها طاقات  
شبت . ويعدل ملحها . ويغلى رأس القدر . وتلأ ماءً بحيث يبقى منها اربع  
اصابع . وتحط في التنور الى بكرة . ثم ترفع ويعمل تحتها ثردة ، وينذر عليها الكمون  
والدارصيني المسحوقين ناعماً وتستعمل .

**(كبيس)** وضعته ان يقطع اللحم السمين وسطاً ، ويغسل ويلقى في  
القدر ، وعليه كف حمص وكف حنطة مقشورة وملح حسب الحاجة وعيدان  
دارصيني وكسفرة يابسة وكون ومصطكي وطاقات شبت ، ويكثر ماؤه .  
ويجعل مع اللحم اطراف حمل حولي . وتحط القدر في التنور من اول الليل الى بكرة .  
وترفع ، وينذر تحتها ثردة ينذر عليها الكمون والدارصيني المسحوقين ناعماً وتستعمل .

**(سختور)** <sup>(١)</sup> ويسمى (كيبا) <sup>(٢)</sup> وضعته ان يقطع اللحم السمين

(١) كصفور . والكلمة من الفارسية وهي فيها ( سختو ) بلراء في الآخر . ذكرت  
في بهار عجم وبرهان قاطع . وقد يقال بالفارسية ايضاً ( سختي ) يباء في الآخر ( عن  
الآب انتاس ماري الكرومي )

(٢) يقال في الموصل لقطع الكررش المحشوة بالأرز واللحم المفروم (كيبايات) واحدها  
(كيباية) . ويرجع الآب انتاس كلمة كيبا او كيبية الى اصل عربي فصيح وهو كلمة (قبة)  
بكسر القاف وتخفيف وتشديد الباء . اقول ان القبة هي التي تسمى في زماننا في الموصل (شردانة)  
من التركية (شردن)

صغاراً . وتؤخذ اجواف الغنم اللطاف <sup>(١)</sup> وتغسل بالماء الحار والصابون مرة ، وثانية بالماء الحار وورق الأترج ، وثالثة بالماء والملح الى ان تنظف . ثم يطلى باطنها وظاهرها بالزعفران وماء الورد . ثم يدق اللحم الأحمر بالأبازير ويعمل منه كبب لطاف وتلقى على ماء حار حتى تجمد . ثم ترفع فتلقى على ذلك اللحم المقطع . ثم يؤخذ بقدر اللحم مرتين أرز وبقدر ربه حمص فيغسل مرات ثم يخلط باللحم المذكور . ويلقى عليه بقدر الحاجة ملح واعواد دارصيني منحوتة نحتاً رقيقاً ، ويصبغ الجميع بالزعفران ، وينثر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكي والفالفل والدارصيني والزنجبيل المسحوقه ناعماً . ومن الناس من يضيف الى ذلك دجاجاً مسموطاً مقطعاً على مفاصله . ثم تؤخذ تلك الاجواف فتقطع وسطاً ، وتحشى من ذلك اللحم ، وتجمع وتخييط بخيط كتان ، او تخل بخلال من عود يابس ، وتصف في القدر ، وتغمر بالماء والملح والأبازير المذكورة . ويصبغ الماء ايضاً بيسير زعفران . ويجعل فيه قطع لحم سمين مشرحاً رقيقاً . ويزاد ماؤها بعد الغليان حسب الحاجة . ثم يجعل في التنور ، ويغطى رأسها من اول الليل الى بكرة . ثم ترفع وتستهمل . ومن ارادها بغير اجواف جعل ذلك اللحم والأرز والحمص الموصوف في قدر ضيقة الرأس وتركه في التنور ، والماء اكثر منه بربع اصابع . فاذا غلى غلية حرك . ويغطى رأس القدر ، وتترك في التنور الى بكرة ، ثم ترفع .

(١) اراد بالأجواف الكروش

(طفشيل) <sup>(١)</sup> صنعته ان يقطع اللحم السمين قطعاً مستطيلةً ، ثم يطرح في القدر ، ويجعل عليه غمره ماء . ثم اذا غلى ازيلت رغوته . ويؤخذ الباذنجان فيقشر من قشره الأسود . ويقطع شيء يسير من بصل وكرات كبار نبطي . وان لم يكن أوان الباذنجان جعل عوضه الجزر مقشراً مقطعاً قطعاً مستطيلةً . ثم يلقى عليه من الكرفس انطري حسب الحاجة ، وطاقت نفع طري . ويزاد بقدر الماء خلاً . ويلقى فيه المصطكى والكسفرة والدارصيني والفلفل والزنجبيل مسحوقاً كله ناعماً سوى الدارصيني . ويصعب بالزعفران ، ويجعل في التنور ، ويغلى رأس القدر الى بكرة ، ثم ترفع .

(أكارع) الأكارع تتخذ من حمل حولي ، فتغسل نظيفاً ، وتجعل في القدر وعليها من الماء ما يغمرها ثلث دفعات . ويترك عليها كف حمص مقشوراً وملح بقدر الحاجة ومصطكى وكسفرة يابسة وكون مدقوقةً ناعماً وقطع دارصيني . وتجعل القدر في التنور من اول الليل الى بكرة مغطاة الرأس ، ثم ترفع وتستعمل .

(عدس تنوري) يقطع اللحم السمين قطعاً مستطيلةً ، ويجعل في القدر ، ويلقى عليه السلق مغسولاً . ويؤخذ العدس فينقى ويغسل ويجعل في القدر ، وتلأ ماءً بحيث يبقى منها اربع اصابع ، وتترك في التنور ، ويغلى رأسها

(١) جاء في القاموس : الطفيشل بالمعجمة كسميدع نوع من المرق . اه . واظنه خطأ صوابه الطفشيل بكسر الطاء والشين وسكون الفاء والياء كما جاء في بحر الجواهر . ويؤيده هذا الكتاب . الا ان صاحب بحر الجواهر قال : هو المدس المقشر المطبوخ بالخل . اما هنا فهو الباذنجان المقشر المطبوخ بالخل

الى بكرة ، ثم ترفع . ويلقى فيها الكسفرة والكون ، ويدق شي من الثوم ويلقى فيها ، ثم يذرعلى وجهها الدارصيني المسحوق ناعماً وتؤكل بماء الليمو الطري ، وان لم يكن أوانه فالليمو المملوح .

(سكباج تنوري) هذا يعمل بان يقطع اللحم ويلقى في القدر . وتجعل معه الأباذير والتوابل . ويحل الدبس بانخل . ويصنع ذلك جميعه بالزعفران . ثم يعمل ملحها وتحط في التنود مغطاة الرأس من اول الليل الى بكرة . ثم ترفع .

## ﴿ الباب الخامس ﴾

### في المطجنات والبوارد<sup>(١)</sup> والمقلوبة والسنبوسج وما يناسبها

(مطجن) يؤخذ جدي رضيع فيسمط ، ثم يغسل جيداً ، ويقطع على مفاصله . ثم يسلق في انخل ، وينشف بعد سلقه . ويقلى في الشيرج الطري . ويجعل عليه كسفرة يابسة وكون ودارصيني ، الجميع مسحوقاً ناعماً . فاذا تورد اخرج من المقلو وجعل في المري العتيق . ثم ينثر عليه الكسفرة والدارصيني المسحوقين ناعماً . ويعصر فوقة ماء الليمو الطري ويرفع .

(١) هي البقول المطبوخة الموضوعة في الاشياء الهامضة كالخل وماء الحصرم والساق وماء التفاح والريباس والماست ( كتاب الأغذية والاشربة من الحسة النجيبية لنجيب الدين السمرقندي)



(مطحجن ناشف) يسلق جدي مقطع على مفاصله في الخل ، ويغلى

بالشبرج ، وينثر عليه الكمون والكسفرة والدارصيني المسحوقه ناعماً . ومن اراده ساذجاً سلقه بالماء ، وقلاه بالشبرج ونثر عليه الأباذير المذكورة حسب .

(مصوص) يؤخذ جدي رضيع فيسقط ، ويقطع على مفاصله ، ويسلق

نصف سلقة بالماء . ثم يخلع الشبرج<sup>(١)</sup> الطري في القدر ، وتخرط اوراق الكرفس وتلقى في الشبرج . فاذا تعرق يطرح الجدي في القدر . ويلقى فوقه من الخل الجيد ما يغمره ثم يصبغ بالزعفران . ويترك على النار حتى يهدأ ويكمل نضجه . ويرمى عليه شي يسير من مصطكى ، ثم يرفع .

(مقلوبت) يؤخذ اللحم الأحمر فيشرح ، ثم يدق بالساطور ، ويحول

الى الهاون فيدق ناعماً مهماً امكن . ويؤخذ الساق الحديد فيسلق بماء ، ثم يصفى بعد ان يمرس جيداً ، ويجعل ذلك اللحم المدقوق فيه ، ويسلق الى ان ينضج ويشرب ماء الساق جميعه . ويكون الماء غمره مرتين . ثم يرفع من القدر ، ويرش عليه سير ماء ليمو ، ويبسط حتى ينشف . ثم يذر عليه من الأباذير المدقوقه ناعماً الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والدارصيني ، ويفرك عليه طاقات نعنغ يابسة . ويؤخذ الجوز فيدق جريشاً ويضاف اليه . ويؤخذ البيض فيكسر ويلقى عليه ويخلط به جيداً . ثم يعمل اقراصاً ثقلي بالشبرج الطري في مقل لطيف حديد أو نحاس .

(١) خلع الشبرج تصفيته . ولم تذكر معاجم اللغة هذا المعنى للخلع ، وانفرد دوزي بذكره في معجمه في مادة خلع مشيراً الى ان البيطار استعمله في مفرداته . ولا بد من ان تصفية الشبرج تكون باغلائه مع الماء ثم قطعه من عليه بما يغسل الزيت

فإذا نضج وجه منها اقلب الوجه الآخر ؛ ثم ترفع .

(سنبو سنج) واما السنبوسج فهو ان يؤخذ اللحم الموصوف في عمل المقلوبة ، ويقطع الخبز الرقيق المتخذ لذلك ، ويحشى باللحم المذكور بعد ان يقطع سيوراً ، ويعمل مثلثاً . ثم يلصق بيسير عجين . ويلقى في الشيربج ثم يرفع . — واما الذي يسمى ( المكمل ) فهو ان يحشى عوض اللحم بالسكر واللوز المدقوقين ناعماً المعجونين بماء الورد ، او بالخلاء الصابونية<sup>(١)</sup> وبقلى بالشيرج . ومن الناس من يخرج من الشيرج فيجمله في الجلاب ثم يرفعه منه ويتركه في السكر المدقوق ناعماً المطيب بالمسك والكافور لمن اراده .

(مقلوبة الشواء) صنعتها ان يؤخذ الشواء البارد فيدق بالساطور

نعماً ويجعل عليه الأباذير المعروفة وقلب الجوز ويساق السياقة المذكورة في عمل المقلوبة بالبيض . ومن ارادها محمضة رش عليها يسير ماء ليمو .

(هفر كة) تؤخذ كبود الدجاج وقوانسها<sup>(٢)</sup> فتغسل وتسلق في ماء ويسير

ملح . ثم تخرج وتقطع قطعاً صغيراً . ثم تخلط بمح البيض<sup>(٣)</sup> ويجعل عليها من الأباذير الموصوفة قدر الحاجة . وتقلى في مقلى بالشيرج ، ويواصل تحريكها . ومن ارادها محمضة ترك عليها يسيراً من ماء الليمو الصافي . وان اريدت ساذجة لم يترك عليها ماء الليمو ولا بيض .

(١) ستأني في الباب التاسع في ذكر الخلاوات

(٢) القانسة والأحسن القانضة حوصلة الطائر التي في جوفه

(٣) مح البيض صفرته

(بزماورد) <sup>(١)</sup> صنعته ان يؤخذ الشواء الحار الذي قد قتر وجهه ويقطع،

ويجعل عليه ورق النعنع ويسبر من خل خمر وليوم مملوح ولب جوز . ويرش عليه  
يسير ماء ورد . ويدق بالساطور دقاً نعماً . ولا يزال يستقى خلاً الى ان يشربه جيداً .

ويؤخذ الخبز السميد الفائق الملبب فيخرج لبابه ، ثم يحشى من ذلك الشواء حشواً  
جيداً ، ويقطع بالسكين قطعاً متوسطةً مستطيلةً . ويؤخذ مركن فخار يبل بالماء

وينشف ، ويرش فيه ماء ورد ، ثم يفرش فيه نعنع طري ، ويعبى فيه بعضه فوق بعض .  
ثم يغطى ايضاً بشيء من النعنع ويترك ساعةً ويستعمل . ويؤكل ايضاً باثناً فيكون طيباً .

(بيض مطجن) يؤخذ البيض المسلوق ، يقشر ويقل في الشيرج .

ثم ينثر عليه الكسفرة والدارصيني والكمون المسحوقه ناعماً . ثم يخرج من القلى فيجعل  
في المري العتيق . وينذر عليه من تلك الأباذير . فان لم يوجد مري ترك في القلى بعد .

أخراج البيض منه قليل ماء وملح ودارصيني . فاذا غلى سكب على البيض المذكور .  
— وقد يطجن على صفة اخرى ، وهو ان يقلى عيوناً من غير ان يسلق ويرمى عليه

شيء من تلك الأباذير ويرش عليه المري .

(بيض مصوص) يؤخذ الشيرج الطري ويطرح في القدر ويقل

غليةً . ثم يجعل فوقه الكرفس . فاذا تطجن ذر عليه شيء من كسفرة وكون ودارصيني  
مسحوقه ناعماً وقليل مصطكى . ثم يسكب عليه الخل حسب الحاجة ، و يصبغ بيسير

زعفران . فاذا غلى حق غليانه كسر عليه البيض عيوناً ، فاذا جمد رفع .

(١) يفتح الباء وسكون الزاي وفتح الميم والواو وسكون الراء . هكذا كانت تسميه  
العامة . والصحيح انه الـ (زماورد) بالضم ، والكلمة فارسية .

## الباب السادس

### في ذكر السمك وما يعمل منها

السمك اما طري او مملوح ؛ ونحن نذكر من ذلك ما وقع الاختيار عليه :

#### فصل : في السمك الطري والوازه

(سمك مشوي) يؤخذ السمك الطري فينحت قشره بالسكين نحتاً جيداً . ثم يشق جوفه ويفسل غسلًا جيداً ، وينشف من الماء . ويؤخذ الساق فيدق ناعماً ويرمى حبه . ويؤخذ مثل نصفه سعفر يابس ويدق ايضاً . ومثل ربهه ثوم مقشر امدقوقاً ناعماً . ويؤخذ مثل نصف الجميع لب جوز فيدق ، ويخلط الجميع . وينثر عليه شيء من الكسفرة والدارصيني والكمون والمصطكي مسحوقاً ناعماً . ويعجن بالشيرج الطري ، ويعمل ملحاه . ويطلى السمك بالشيرج والزعفران المداف بماء الورد باطنه وظاهره ويحشى جوفه من ذلك الحشو الموصوف . ويربط بخيوط كتان قوية ويجعل في سبخ حديد ، ويحط في التنور على نار هادئة غير ملتهبة ، ويفط رأسه بقدر الى ان يعلم نضجه . ثم يرفع ويؤكل حاراً وبارداً .

(سمك مقلو) تؤخذ سمكة طرية فتشق وتفسل غسلًا جيداً ، ثم تقطع قطعاً متوسطة . ويدق الثوم والسعفر والأبازير المعروفة وتحشى بها . ثم تطوى القطعة على ذلك الحشر ، وتصبغ بالزعفران ، وتقلي بالشيرج الطري . ثم تخرج بعد

نضعها من المقلّي فتجعل في المري العتيق . ومن الناس من يجعل منها شيئاً محشواً  
بمخسو السمك المشوي كما وصفنا .

(سمك مسكجج) <sup>(١)</sup> يقطع السمك الطاري اوساطاً ، وبقلي بالشيرج ،

ويرمى عليه كسفرة يابسة صحاحاً قدرا يسيرا . ثم يرمى في خل خمر صيغ بالزعفران  
وفيه اوراق كرفس .

(سمك ممقور) يقطع وسطاً وينسل ويزعفر وبقلي بالشيرج . ويجعل

عليه اظفار الطيب مدقوقة ناعماً . ثم يجعل في خل وصري ؛ ويكون المري ضعفي الخلل .

(مالح ناعم) صنعته ان يؤخذ شبوط طري فيشق جوفه ويخرج ما فيه ثم يفضل

جيداً ، وينشف من الماء ، ويملح تمليحاً كثيراً جيداً ، ويلف في قطعة كساء ويدرج .

ثم يحط في غرفة او موضع حار لا يعبره هواء نصف نهار او اقل او اكثر . وليكن نهار

صيف . واعتبار صلاحه بان يمس بالاصبع ، فان كان لحمه قد لان من تحت جلده ، اخرج

من الكساء وغسل غسلأ جيداً . ويداف الزعفران بماء الورد ويطلّي جميعه باطناً

وظاهراً . ثم يؤخذ الكمون والكسفرة والدارصيني المدقوقة ناعماً مع شيء من اظفار

الطيب . ويشق فيه شقوق دقاق ، ويجعل فيها من ذلك ، ويندر في جوفه منه ايضاً .

ثم يجعل في مقلّي نحاس مبيض أو برم ، ويسكب عليه من الشيرج ما يغمرد ، ويترك

في تنور على نار هادئة ، ويغطي رأسه . فاذا شرب الشيرج ونشف عنه وتورد رفع .

(١) اسم مفعول من سكبجه اذا عمله سكبجاً

وهو يؤكل حاراً وبارداً . وقد يؤكل مع الباذنجان المقلو ومع الكامخ الريجال<sup>(١)</sup> .

## فصل : في السمك المملوح وألوانه

من ذلك : ( سمك مقلو بمخل ورهشي )<sup>(٢)</sup> صنعته ان يؤخذ السمك المملوح فيغسل بالماء غسلاً جيداً ، ثم ينشف و يقلى بالشيرج . ويطرح عليه في التلى كف كسفرة يابسة صحيحة . ثم يؤخذ من الخل الجيد قدر الحاجة ويجعل على الرهشي ، ويداف باليد . ويسقى من الخل قليلاً قليلاً حتى يبقى له قوام حسب الأرادة من الرقة والشخانة . ومن احب جعل فيه شيئاً من الخردل المدقوق ناعماً . وقد يعمل بغير ذلك . ثم يخرج المالح من التلى حاراً فيترك فيه ، ويسكب عليه ما يبقى في التلى من الشيرج مع الكسفرة المذكورة ، وينثر عليه كون وكسفرة ودارصيني مدقوقة ناعماً وجوز . ويؤكل حاراً وبارداً .

( مالح بلبن ) يؤخذ السمك المملوح فيغسل ويقطع على ما وصفنا ، ويقلى بالشيرج ، ويخرج حاراً فيطرح في لبن قد جعل فيه الثوم المدقوق . وينثر عليه الكون والكسفرة ودارصيني مدقوقة ناعماً . ويؤكل حاراً وبارداً .

( مالح مقلو سانج ) يقلى بالشيرج وتنثر عليه الأباير المذكورة المدقوقة ناعماً .

(١) سيأتي ذكر الكامخ الريجال في فصل المطيبات من الباب السابع  
(٢) هو السمسم المقشور المحمص المطحون قبل ان يستخرج منه الشيرج . تلفظه النوام في زماننا ( راشي ) فيقولون حلاوة راشية للاحوا المعمولة منه ومن الدبس . وهو الطحينية ايضاً وتسميها عوام الموصل ( طحينية )

(مالح ميكر بر) يقلى السمك المملوح بعد غسله بالشيرج الطري ومعه الكسفرة . ويخرج حاراً فيطرح في الخل المصبوغ بزعفران .

(مالح بخل وخردل) يقلى بالشيرج كما وصف . ويخرج من المقلّي ويترك في خل قد جعل فيه الخردل المدقوق ناعماً وشيء من الكسفرة المدقوقة ناعماً . ويصنع الخل بيسير من الزعفران .

## فصل في الطريخ<sup>(١)</sup> وما يعمل منه

الوصف المشهور بين الناس ان يقلى بشيرج، وتكسر عيون البيض عليه، ومن ألوانه:

(١) جاء في مفردات الطب المختار لجدي الأ كبر محمد جلبي ملخصاً من كتاب ما لا يسع : (طريخ) اسم لسمك يجلب من بحيرة ارجيش يصطادونه في موسم اهتم ويكثر في تلك البحيرة في ذلك الزمان . وهو كالشبر . لأن من بيض . يملح بعد صيده ويكبس في بركة ويترك برهة من الزمان ثم يخرج . ويحمل الى البلاد ... اه . وفي معجم البلدان لياقوت : (بحيرة ارجيش) وهي بحيرة خلّاط التي يكون فيها الطريخ ... اه . اقول هي التي تسمى في زماننا بحيرة وان . وقال الاب انستاس ان الطريخ نوع من الرنكة (Gluepa harengus . Hareng) وليس به ، وانه من اليونانية Tarixos (تاريخوس) او (طارينخوس) ومعناه سمك مملح، لكن العرب خصته بهذا الذي يجلب من ارمينية [راجع القزويني طبعة وستنفلد ٢ : ٣٥٢] . اه . اقول الذي يؤيد الأب ان الطريخ بالسريانية هو **للموج** (طارينخو) وهو عين اللفظ اليوناني . وما يؤيده ايضاً ان مؤلفي (فرانسزهدن تركجه به لغات طب) ترجموا Hareng بـ (طرخوز رينغه بالنفي) . فظاهر ان طرخوز محرفة عندهم بالتركية من طاريخوس وانهم يعتبرونه الرنكة بعينها . وجاء في بحر الجواهر : « طريخ كأمر » وهو اقرب الى اللفظ اليوناني . اما في القاموس فقد ذكرت وزان سكين . واما صاحب كتاب الطيخ هذا فقد وضع فوق الطاء فتحة وفوق الراء شدة . فاصبح عندنا ثلاث قرآت لهذه الكلمة . ولقد غلط داؤد الأنطاكي بقوله في تذكرته ان الطريخ هو البطارخ اي بيض السمك . على ان بين طاريخوس وبطارخ وطريخ تقارب في اللفظ لا يتكر يدل على اتحاد في الأصل . نظراً الى ان الباء في بطارخ ليست اصلية بل هي حرف التعريف بالقبطية

(مقلوبة الطريخ) يؤخذ الطريخ فيقلى بالشيرج . ثم يخرج فيجمل

في صحن حتى يبرد . ثم تقطع رؤوسه واذا نابه ، وتخرج سلسلته ، وتنقى عظامه وشوكه ، ويبالغ في تنقيته مهما امكن ، ويفت لحمه ويشطى . ثم يندر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والكرابوا والدارصيني . ويكسر البيض ويرمى عليه ويخلط به خلطاً جيداً . ثم يقلى بالشيرج في مقلى المقلوبة كما تقلى المقلوبة حتى يتورد جانباه ويرفع .

(مفركة) وهي ان يقلى الطريخ ، وينظف من العظام كما ذكرنا ، وتذر

عليه الأبايزر ، ويكسر فوقه البيض ، ويقلى بالشيرج في مقلى كبير . ولا يزال يحرك حتى يتورد مثل المفركة التي تقدم ذكرها (١) .

(طريخ محشي) (٢) يقلى الطريخ بالشيرج ، وتنقى عظامه كما تقدم ،

وترمى عليه الأبايزر . ثم يؤخذ الخل الجيد ويداف بالرهشي كما تقدم في عمل المالح . ويجعل في المقلى شيرج ويعاد الطريخ اليه ، ويرمى عليه كف كسفرة صحاحاً ، ثم يقلى قليلاً نائياً . ويلقى في الخل والرهشي . ويترك في المقلى يسير من الشيرج ويخلع ويسكب عليه . ومن احب ان يجعل عليه لب جوز وسمسماً مقشوراً فعل .

(١) في الصفحة ٣١

(٢) قد جعل في قوام الحساء



## الباب السابع

### في المخملات والأصباغ والمطيبات

وهي انواع كثيرة تستعمل بين الأطعمة لتغسل دهانتها من الفم وتشهي ونهضم الطعام ويمري الآكل . نذكر منها ما وقع عليه الاختيار باختصار كما قدمنا القول :

#### فصل : في المخملات

( **نعنع مخلك** ) يؤخذ النعنع الطري الكبار الورق فينظف ورقه من عيدانه . ثم يغسل وينشف في الظل ، ويندر عليه الأفاويه الطيبة . ومن احب ان يضيف اليه ورق كرفس واسنان ثوم مقشرةً فعل . ويجعل في برنية زجاج وينمر بالخل الجيد ويصبغ بيسير زعفران ويترك الى ان يشرب الورق حموضة الخل وتنقطع حدته ويستعمل .

( **بازنجان مخلك** ) يؤخذ الباذنجان الأوساط فنقطم نصف اقاعه وورقه . ثم يسلق نصف سلقه في ماء وملح ويرفع وينشف من الماء . ثم يشق صليباً ويحشى بورق الكرفس الطري وطاقت يسيرة <sup>من</sup> نعنع واسنان ثوم مقشرة . ويعبى بمضه على بعض في برنية زجاج ويندر عليه شيء من الأفاويه واظفار الطيب مسحوقةً ناعماً ، وينمر بالخل الجيد ويترك الى ان يستحكم نضجه ويستعمل .

## (لفت مخلل محلي) يؤخذ الفت الأوساط ويقشر ثم يقطع قطعاً

صغاراً . ثم يذر عليه سير ملح ، وشيء من اظفار الطيب والأفويه ويمعك باليد معكاً جيداً . ثم يؤخذ قدر الحاجة من الخلل ويجعل في كل رطل اوقيتان من العسل . ويصنع بقليل زعفران ويجعل على الفت غمره من الخلل والعسل ويحط في برنية زجاج ويسد رأسها الى ان ينضج ويستعمل . واما ما لم يحل فانه يقطع ويسلق في ماء وملح سلقه خفيفةً ويذر عليه شيء من اظفار الطيب ويعمر بالخل ، فاذا نضج استعمل .

## (بازنجان محسي) صنعته ان يؤخذ البازنجان فتقطع اوراقه وورقه

ويسلق في ماء وملح سلقه خفيفةً . ثم يخرج وينشف من الماء ويقطع قطعاً صغاراً ويذر عليه سير ملح وشيء من الأفويه واظفار الطيب . ثم يؤخذ حب رمان جيد فيدق ناعماً ويمرس بخل جيد ويصفي ويرمي بثقله ويجعل ذلك الخلل على البازنجان المذكور ويخلط به . ثم يؤخذ لب جوز ولوز فيدق جريشاً ويجعل معه سمسم مقشوراً ويمحص . ثم يجعل في دست نحاس قليل شيرج فاذا غلى التي عليه اللوز والجوز والسمسم وحرك تحريكاً . ثم يلقى على ذلك البازنجان مع الشيرج ويحط في برنية زجاج ويذر على رأسها شيء من اظفار الطيب المسحوقه ناعماً ثم يستعمل بعد ايام .

**واما الخيار والقثاء والبصل وغير ذلك مما يراد تخليله فانه يجعل في الخلل**

حسب ، حتى يلين وينضج ويستعمل .

## فصل : في الصباغ

(بازنجان بلبن) يؤخذ الباذنجان الأوسطا فنقطع اوراقه ونصف اقماعه ويسلق في ماء وملح نصف سلقة . ثم يرفع وينشف جيداً ويطرح في اللبن والثوم . ويخلع الشيرج الطري يبسر من كيون وكسفرة ويلقى عليه . وينذر عليه شيء من اظفار الطيب والشونيز ويستعمل .

(قرع بلبن) يؤخذ القرع ويقشر ويرمى لبه وجهه ويقطع صغراً . ثم يسلق في ماء وملح حتى ينضج ، ويخرج من الماء وينشف . فاذا نشف جعل في اللبن الفارسي الذي قد خلط معه الثوم المدقوق ناعماً . وينذر عليه الشونيز ويستعمل .

(سلق بلبن) يؤخذ السلق الكبار الاضلاع ، تقطع اطراف ورقة ويقطع قطعاً مقدار شبر ويفسل ، ثم يسلق في ماء وملح حتى ينضج . ثم ينشف من الماء ويجعل في اللبن الفارسي والثوم وينذر عليه شيء من الشونيز ويستعمل .

(شيراز ببقول) هو صباغ طيب يشهي ويمري . وصنفته ان يؤخذ النعنع والكرفس وكرات البقل ، فيخترط ورق الكرفس والنعنع ويقطع الجميع بالسكين صغراً ويدق في الهاون . ثم يخلط بالشيراز خلطاً جيداً وينذر عليه يسير ملح قدر الحاجة وخردل مدقوقاً ناعماً وينذر على وجهه لب جزر مدقوقاً جريشاً ويستعمل . وان لم يوجد الشيراز كان عوضه اللبن الماست يصفى من الباء الذي يكون فيه ويخلط معه يسير لبن حامض ويعمل .

(اسفاناخ مطجن) يؤخذ الاسفاناخ فيقطع اسفل عروقه وينسل .

ثم يسلق في ماء وملح سلقه خفيفة وينشف من الماء . ثم يخلع الشبرج ويطرح فيه ويحرك الى ان تفوح رائحته . ثم يدق يسير نوم ويجعل فيه . وينذر عليه كون وكسفرة يابسة ودارصيني مدقوقة ناعماً ، ويرفع .

## فصل : في المطيبات

من ذلك : (كامخ ريجال)<sup>(١)</sup> يعمل منه اصناف على قانون واحد ، ويختلف بحسب ما يترك فيه من الحوائج . وصنعت ان يؤخذ اولاً ظرف يقطين كبير يابس قد نظف جميع ما في جوفه من شحمه وحبه . فينقع بالماء ساعتين ، ثم ينشف جيداً . ويترك فيه خمسة ارطال لبناً حامضاً . وعشرة ارطال لبناً حلواً ، ورطل ونصف رطل ملحاً مسحوقاً ناعماً ، ويحرك . ثم يغطى رأسه ويترك اياماً في الشمس الحارة . ويبدأ في عمله في حزيران ، اول القيظ . ثم يطرح عليه بكرة كل يوم ثلاثة ارطال لبن حلو ، ويحرك بكرة وعشية ، وكلما نقص زيد لبناً الى اول آب . ويؤخذ ورق ننعع وشونيز واسنان نوم مقشرة ، تطرح فيه ويحرك . ويزاد لبناً حلواً عند نقصانه على العادة الى نصف ايلول . ويغطى رأسه الى اول تشرين . ثم يرفع من الشمس حتى يجمد ويستعمل .

(١) كلتا الكلمتين من اصل فارسي . كامخ بفتح الميم معرب (كامه) ج كوامخ . وريجال بجم فارسية وهو المرابي . حرقتها الترك فقالت (رجل) بالتحريك وجم فارسية ، وخصصتها لما ربي بالسكر او اللسل ونحوها . وقد عبرت كلمة ريجال بصورة ريصار ج رواصير . وهو في الاصل ماربي بالحوامض كالخل ونحوه . جاء في بحر الجواهر بعبارة فارسية : ( مراد اطبا از رواصير جيزها باشد كه در سر كه پرورده كند مانند يياز وبادنجان وغيره ) ومعناه مراد الاطباء بالرواصير اشياء تربي بالخل كالبلبل والبادنجان وغيرها

واما انواعه فنه ساذج لا يجعل فيه حوامج البتة . ومنه لون آخر يجعل فيه شونيز ونوم .  
ولون آخر يجعل فيه اوراق الورد الأحمر اليابسة مقطوعة الاقماع .

**( زيتون مبخر )** يؤخذ الزيتون عند ادراكه . فمن احب اخذه

اخضر ، ومن احب اخذه اسود . والاخضر للبخور اطيب . فيرض ويجعل عليه ملح بقدر الحاجة . ويقلب في كل يوم الى أن تزول مرارته . ثم يجعل على طبق من عيدان مشبك يوماً وليلة حتى ينشف من المائية التي فيه . ثم يدق الثوم المقشر والسعتر اليابس ناعماً ويؤخذ منه قدر درهم ونواة زيتونة وقطنة مغموسة في الشيرج وقدر درهم لب جوز ويترك على نار هادئة ويجعل ذلك عليها . ثم يجعل الطبق المشبك الذي فيه الزيتون على كاون قد طرح فيه هذا البخور الموصوف ويسد بابه ، ويطبق على الزيتون قدح او طبق لئلا يخرج البخار منه . ويحرك مراراً حتى يدور البخور فيه ويبقى نهراً كاملاً . ثم يرفع ويطرح عليه شيرج ولب جوز مدقوقاً جريشاً وسمسم مشجوراً محمصاً ونوم وسعتر مدقوقاً ناعماً ويخلط بذلك جميعه جيداً . ويترك في برنية زجاج او فخار مدهونة اياماً مغطى ، ثم يستعمل .

**( خل وخردل )** يؤخذ اللوز الحلو فيقشر ويدق ناعماً ثم يربي

بالخل الثقيف حتى يرق . ويدق الخردل ناعماً ويخلط به حسب الارادة مع يسير من اظفار الطيب ويستعمل .

**( ملح مطيب )** يؤخذ الملح الأندراني الحجارة الكبار ، ويجعل

في جرة فخار جديدة ، ويسد رأسها . ثم تترك في تنور حار يوماً كاملاً ثم تخرج

منه . فإذا برد طحن ناعماً . ثم تؤخذ الكسفرة والسوسم والشونيز والشهناج (١) والخشخاش والكمون والراز يانج وورق الحلتيت والانيسون، يحمص الجميع ويخلط به . وقد يصنع الملح بعد طحنه بان يجعل في ماء فيه زعفران يوماً وليلة ، ثم ينشف من الماء ويعاد طحنه . وقد يصنع كذلك بماء السباق او بالسليقون (٢) ومن اراده اخضر بماء السلق .

(باقلي بخل) يؤخذ الباقلى الأخضر عندما يحشن فيقشر قشره الفوقاني . ثم يسلق في ماء وملح الى ان ينضج . وينشف ويصب عليه شيء من الشيرج . ثم يجعل عليه غمره خلاً جيداً ويستعمل .

## الباب الثامن

### في الجوانيب والأخبصة وما يجري مجراها

(جوزاب الخبز) يؤخذ لباب الخبز المحتمر فينقع في ماء او في لبن حليب حتى يربو . ويجعل تحته وفوقه السكر واللوز المدقوق ناعماً ويصنع بالزعفران، ويترك على النار الى ان تفوح وأثمة نضجه ويحرك . ثم يرفع وينذر عليه عند غرقه السكر المطيب المسحوق ناعماً .

(جوزاب القطائف) (٣) تؤخذ القطائف المحشوة بالسلوز

(١) حب القنب

(٢) جاء في الأصل اسريقون وهو الاسرنج Minium من مركبات الرصاص . لا يجوز استعماله في الطعام

(٣) سيأتي ذكر القطائف في الباب العاشر

والسكر، المقلو. فتعبي في دست بين رقاقتين وتجعل تحت الدجاج. ويجعل بين كل سافين سكر ولوز مقشراً مدقوقاً ناعماً مطيباً كحشو القطائف. ويصب عليه الشيرج الطري. ومن اراد جعل عليه لبناً حليماً وزاده سكرًا. فاذا نضج وفاحت رائحته رفع. [ومن الناس من يجعل عوض اللوز ودهنه الجوز ودهنه].

(جوزاب خبز القطائف) يؤخذ من خبز القطائف حسب

الحاجة، ويرش في اليد قليل ماء ورد، ويبسط فيه الخبز سافات، بين كل سافين اللوز والسكر أو الفستق المدقوق ناعماً. ويرش عليه ماء ورد. فاذا كمل الخبز في اليد صب عليه قليل شيرج طري وغمر بالجلاب. ثم يعلق عليه الدجاج السمين المصبوغ بالزعفران فاذا نضج رفع. وقد يعمل بالقطائف الصغار المحشوة على هذا الوجه.

(جوزاب الخشخاش) يؤخذ من السكر النقي رطلان فيعمل

جلاباً رقيقاً، ثم يطرح عليه قدر ربه سميداً ونصف ربه خشخاشاً، ويصبغ بالزعفران ويمقد. ومن الناس من يجعل عليه عسلاً. فاذا انمقد جعل بين رقاقتين، وعلق عليه الدجاج السمين المزعفر.

(جوزاب خبيص اللوز)<sup>(١)</sup> يؤخذ خبيص اللوز ويعمل

على هذا الوصف.

(جوزاب التمر) يؤخذ من التمر اربعة ارطال [وعشرة

ارطال ماء] ويجعل في دست، ويوقد تحته حتى ينضج. ثم يمرس باليد مرصاً جيداً ويصفي على منخل. ثم يرد الى اليد، ويطرح

١ انظر خبيص اللوز في الفصل الآتي

عليه نصف رطل سكر وربع رطل عسل ونصف درهم زعفران ورطل لباب خبز مفتوتاً ورطل شيرج وربع رطل جوز . تمشراً . وبحرك حتى يقارب النضج . ويعبى بين رقاقتين . وقد يزين باللوز فيكون ( عصيدة التمر ) وقد يعمل بغير سكر ولا عسل .

### (جوزاب الرطب) يؤخذ دست نحاس مبيض ، فبرش فيه

قليل ماء ورد . ثم يبسط فيه رقاقة ويصف عليها من الرطب الجني الخلاستوي (١) فرشة ، ثم ينثر عليها لب فستق ولوز مدقوقين ناعماً وخشخاش محمصاً فرشة . ثم يعاد الرطب وفوقه كما ذكر الى ان يبقى من الدست نصفه . وتكون الفرشة الفوقانية من اللوز والفستق . ثم يسكب عليه قدر نصف رطل جلاباً واوقية ماء ورد قد ارمي فيه نصف درهم زعفراناً ويعطى برقاقة ، ويعلق عليه دجاج سمين قد حشي جوفه بالسكر واللوز والفستق المعجون بماء الورد المطيب وزعفران باطنه وظاهره . فاذا استحكم نضجه رفع .

### (صفة جوزاب آخر) يؤخذ لباب الخبز السميد فيفرك باليد

فركاً جيداً ، ثم يجعل في دست نحاس مبيض ، ويخلط به اللوز والفستق المدقوقان ناعماً ويسبر من خشخاش محمص ، ويصب عليه اوقية ماء ورد قد ديف به ثلث درهم زعفراناً ، ويطرح عليه غمره جلاباً . ومن اراد طرح عليه سكرأ او عسلاً محلولاً ويعلق عليه دجاج سمين محشو كما تقدم ذكره الى ان ينضج . ويرفع ويستعمل .

وطريق تعليق الدجاج على الجواذيب هو ان يعلق في التنور ويرصد ، فاذا قارب ان



يجري دهنه طرح الجوزاب تحته .

## فصل : في الأخبصة

( صفة خبيص ) يؤخذ لب [خبز] سميد مفروك كالتيت نصف رطل

وشيرج ربع رطل ، يجعل الشيرج في دست نحاس مبيض [ويغلى] وينثر عليه الخبز المذكور قليلاً قليلاً ويحرك على نار هادئة . ثم يلقي عليه سكر نقي مدقوقةً منخولاً ويحرك ويترك رطباً ويفرف وينثر عليه السكر . [ومن الناس من يجعل عوض الشيرج لبناً حليباً]

( صفة اخرى ) يؤخذ رطل شيرج ويطرح عليه نصف رطل ماء ونصف درهم زعفران

[وربع رطل من الدقيق السميد] ويداف باوقية ماء ورد ورطل عسل في موضع واحد [ويغلى] ويحرك باسطام حتى يطلق الدهن . ومن اراد طرح فيه كفاً من الخشخاش وخسة دراهم فستق [مقشر] . ويفرف ويجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعماً .

( صفة اخرى ) يؤخذ رطل شيرج ويجعل عليه من الدقيق السميد

المحمص رطل ، ويغلى ويحرك حتى تفوح رائحته . ثم يطرح عليه ثلث رطل سكرًا محلولاً او عسلاً او دبساً . ثم يطبخ بنار هادئة ويحرك باسطام حتى يقذف دهنه ويرفع . فان كان سكرياً جعل تحته وفوقه السكر المدقوق المطيب بالكافور .

( خبيص اللوز ) يؤخذ لوز حلو مقشراً مدقوقاً ناعماً رطل وثلاثة

ارطال سكر . يجعل السكر في دست وينوب باوقيتين ماء ورد . فاذا ذاب وبدأ بالانقاد طرح عليه اللوز [المدقوق] وحرك حتى ينضج . ويفرف ويجعل تحته وفوقه

السكر المدقوق ناعماً . وقد يعمل بدقيق فيجعل على الرطل السكر اوقيتان دقيقاً ،  
و يساق العمل السياقة المذكورة .

(خبيص القرع) يقشر القرع وينظف من حبه ويسلق جيداً . ثم  
يجعل على طبق مشبك [حتى ينشف] ويسحق في هاون حجر ويهصر باليد . فاذا طرح  
الشبرج في الدست وعلى وطرح بعده الدقيق ، طرح بعد ذلك القرع . ثم يسقى الجلاب  
الى ان يتمقد ويرفع .

(خبيص الجزر) يؤخذ الجزر فيقشر ويسلق ويخرج خشبه من  
جوفه ثم يقطع صغاراً ويسحق ويساق السياقة المذكورة في خبيص القرع .

## الباب التاسع

### في ذكر الحلوات واصنافها

من ذلك (حلى ابياسمة) صنعتها ان يؤخذ السكر فيجل بالماء ويقل الى ان  
ينعقد . ثم يخرج من الدست فيجعل على بلاطة ناعمة حتى يفتحره . ثم يضرب وتد  
حديد له رأس ناعم ويلقى عليه . ولا يزال يمد باليد ويماد الى التود كذلك الى ان يبيض .  
ثم يطرح على البلاطة ، ويمجن به الفستق ، ويقطع سيوراً وشواير<sup>(١)</sup> ومن اراد صبغه له  
(١) شواير جمع شابورة . لم تذكرها معاجم اللغة ، وذكرها دوزي وامكن لم يعرف  
اصلها ولا معناها . وقد حقق الأب انتاس معناها . وخلاصة تحقيقه انها في الاصل ضرب  
من تحذيف شعر الجبهة كان معروفاً في عهد العباسيين ، كان يتخذها الرجال والنساء ، واغلب  
متخذنها من الذكور الخثون . والسكامة ارمية من **حلهه** و **شاورتا** (شابورتا) بباء فارسية .

الواناً بالزعفران او بالاسرنج<sup>(١)</sup> وقد يلبت منه شيء باللوز المقشر او بالسهم  
او الخشخاش .

(صا بوع نية) عملها ان يحل السكر ثم يرفع من الدست ويجعل في اناء . ثم يطرح  
الشيرج . فاذا غلى طرح عليه بعض الجلاب وكل رطل سكر اوقية و نصف اوقية  
عسلاً ويحرك . فاذا قارب الانقصاد ديف النشابماء والقي عليه وحرك . ثم لا يزال  
يسقى باقى الجلاب الى ان ينقصد . ثم يطرح عليه لوز مقشراً مدقوقاً ناعماً . فاذا استحك  
نضجه غرف في صحن وبسط ونثر عليه السكر المدقوق ناعماً المطيب .

(فستقية) تعمل على الوجه المقدم ذكره ، الا انه يجعل عوض اللوز الفستق .

وتترك على النار فضل ساعة . ثم تبسط على بلاطة ناعمة . فاذا بردت قطعت شوابير ،  
ونثر عليها السكر المدقوق ناعماً . وتسمى ايضا ( المقرضة ) .

(مكشوفة) صنعتها ان يؤخذ من السكر واللوز او الفستق والعسل

والشيرج اربعة اجزاء سواء . يدق السكر واللوز ويخلطان معاً . ويؤخذ من الزعفران

ومعناها الحسن والجمال والنعيم والتجميل . قال الجاحظ في ذم اخلاق الكتاب ص ٤٢ :  
« يتوهم الواحد منهم اذا عرض جبهته ، وطول ذيله وعقم على خده صدغه ، وحذف  
الشابورتين على وجهه ، انه المتبوع ليس التابع ... » وقال ابو الفداء في تقويم البلدان :  
« لأصحاب جغرافيا اصطلاح في تعريف البحور ، فيقولون : يمتد كالكواردة ، وكالشابورة ،  
وكالتيلسان ونحو ذلك » ( ص ١٩ س ٩ ) . وكانت الشابورة تحذف على شكل العدد ٧  
فتسيل على وسط الحاجب . فكان شابورنان لكل طرف شابورة . ثم اتخذ بعضهم بعد  
ذلك شابورة واحدة تسيل على الفسحة التي بين الحاجبين . - اقول فقصد المؤلف هنا بقوله  
يقطع سيوراً وشوابير ، انه يقطع على هيئة مستطيلات ضيقة ، ومثلثات . فان شكل الشابورة  
مثلث كما ذكر آنفاً

(٢) هو السيلتون وقد مر في ص ٧٠

قدر ما يصبغه فيداف بماء ورد . ثم يطرح الشبرج في الدست حتى يغلي ويفور . ويجعل العسل عليه ويحرك الى ان تظهر رغوته . ويطرح السكر واللوز على العسل ويواصل تحريكه على نار هادئة الى ان يقارب الانققاد ، ويرفع .

(لوزينج ) يؤخذ رطل سكر فيسحق ناعماً . ويؤخذ ثلث رطل

لوز مقشراً فيسحق ايضا ناعماً ويخاط مع السكر ويعجن بماء الورد . ثم يؤخذ من الخبز المرقق كخبز السنبوسج ، وان كان ارق فهو اجود ، فيبسط الرغيف من ذلك الخبز ويجعل عليه اللوز والسكر المعجون ثم يطوى كالسير ويقطع قطعاً صغيراً صغيراً ويصف . ويخلع الشبرج الطري حسب الحاجة ويجعل عليه . ثم يغمر بالجلاب الذي قد اضيف اليه ماء الورد ، وينثر عليه الفستق المدقوق ناعماً .

(فالوزج ) يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز ، فيدق الجميع ناعماً ، ثم

يطيب بالكافور . ويؤخذ ثلث رطل سكر فيذاب بنصف اوقية ماء ورد على نار هادئة ثم يرفع . فاذا فرت حرارته طرح عليه السكر واللوز المدقوق وعجن به . فان احتاج الى تقوية زيد سكرًا ولوزًا . ثم يعجن عجناً قوياً ويعمل منه اوساط و بطيخ وشوابير وغير ذلك . ثم يصف في صحن او طبق ويستعمل .

(مكفن) <sup>(١)</sup> يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز او فستق فيسحق الجميع

ناعماً ويعجن بماء الورد عجناً قوياً . ثم يطرح في الدست اوقية شبرج . ويجعل نصف رطل سكر فيعمل جلاباً . فاذا غلى الشبرج طرح عليه ثلث الجلاب . ويواصل

(١) بصيغة اسم المنزول

تحرىكه . ثم يطرح عليه اوقية نشا مدافاً بماء . ولا يزال يحرك حتى ينمقد . ثم يطرح على بلاطة ناعمة حتى يبرد . ويبسط قطعاً صغاراً مربعةً قدر الكف . ثم يجعل عليه شيء من ذلك السكر واللوز المعجون ، ويلف على هيئة الأوساط ، ثم يذر عليه السكر المطيب ويرفع .

( بون )<sup>(١)</sup> صنعته ان يؤخذ الدقيق السميد الفائق ويعجن رقيقاً ويترك

حتى يختمر . ثم ينصب الدست على النار ويجعل فيه شيرج . فاذا غلى غرف من ذلك العجين بمغرفة مشبكة وحرك على الشيرج برعدة بحيث كلما نطقت من العجين نقطة في الشيرج جمدت ، وكلما نضج شيء بعد شيء غرف بمشبكة اخرى حتى ينشف من الشيرج . ويؤخذ قدر الحاجة غسل فيذوب بماء ورد ويجعل على النار حتى يغلي ويصير له قوام . ثم ينزل من على النار ويساط وهو في الدست حتى يبيض . ثم يرمى البرد عليه ، ويجعل على بلاطة ناعمة مدهونة ، ويجمع على هيئة القالب ، ثم يقطع قطعاً ويستعمل .

( سهاك و اقراص ) يؤخذ رطل ونصف رطل سكرًا ونصف رطل

لوزاً حلواً مقشوراً فيدق ناعماً ويطيب بيسير من المسك . ويؤخذ من العسل الجيد النقي نصف رطل فيجعل في الدست مع اوقية ماء ورد حتى يغلي ويرمي رغوته . ثم تداف اوقية نشا بماء ورد وتجعل على العسل ويحرك ساعة حتى يبدأ بان يصبر له قوام . ثم يلتقى عليه السكر واللوز المدقوق ويضرب باسطام ضرباً جيداً حتى ينمقد .

(١) بفتح الباء والراء

ثم ينزل من على النار و يترك على بلاطة ناعمة حتى تفر حرارته . ثم يعمل منه سمك واقراص في قوالب من خشب منقوشة قد عمات لذلك بالقصد . ويصف السمك في صحن والأقراص من حوله . وقد يعمل من هذا دجالمة وخرقانة وغير ذلك من التماثيل جميعه بالقالب على نحو ما يراد . وقد يؤخذ الفستق المقشور فيجعل على وجه الأقراص المذكورة . ومن اراد صبغ السمك بشيء من الزعفران المداف بماء الورد .

## الباب العاشر

### في عمل الخشكنانج<sup>(١)</sup> والمطبق<sup>(٢)</sup> والقطائف

وما يجري مجرى ذلك مما يخالطه الدقيق

(خشكنانج) هو ان يؤخذ الدقيق السميد الفائق ويجعل على كل رطل ثلاثة اواقي شبرج ، ويعجن عجناً قوياً ، ويترك حتى يختمر . ثم يقرص مستطيلاً ، ويجعل في وسط كل واحدة بمقدارها من اللوز والسكر المدقوق المعجون بماء الورد المطيب [ وليكن اللوز مثل نصف السكر ] ثم تجمع على العادة وتخبز في الفرن وترفع .

(مطبق) يعمل من عجين مثل عجين الخشكنانج ، الا انه يجعل على كل رطل من دقيقه اربع اواقي شبرج . ويجعل في وسطه ، اذا عمل اقراصاً

(١) بضم الحاء وسكون الشين والكاف وفتح الترين

(٢) بضم الميم وسكون الطاء وفتح الباء

وخبزاً منقوشاً بقلب خشب قد عمل بالقصد ، بين كل قرصين قدر الحاجة من الحلو الساذجة وهي الخالية من اللوز والفسق القليلة الشيرج .

(ارفين<sup>(١)</sup> وخبز الأباير ) الارنين ، عمله ان يجعل على

الرطل من الدقيق ثلث اواق من الشيرج الطري ؛ ثم يعمل اقراصاً ، ويجعل في جوفها اللوز او الفستق والسكر المدقوق ناعماً المطيب ، وتجمع وتخم . وليكن لها قالب كاللق . ثم يخبز في الفرن . ومن الناس من يأخذ من التمر قدر الحاجة فيزرع نواه ويعجنه بشيء من ماء الورد والسهمس والخشخاش المحمص ويجعله في جوفه . - واما خبز الأباير فهو ان يجعل على الرطل من الدقيق اربع اواق شيرج ونصف ربع من السهمس المقشور ويعجن جيداً ثم يخبز في الفرن ويرفع .

(اقراص مكحلة) صنعها ان يؤخذ من الدقيق الفائق قدر الحاجة

فيعجن متوسطاً بين الرقة والثخانة ويترك حتى يختمر . ثم يؤخذ السكر والفستق فيدق هذا ناعماً ويعجن بجلاب ويطيب ويعمل اقراصاً لطافاً ، ويلبس من ذلك العجين ، ويخبز في الفرن . ويؤخذ نصف رطل سكر فيحل باوقية ماء ورد . ثم يدق نصف رطل سكر وينذر على السكر المحلول . ولا يزال يحرك حتى يصير له قوام . ويفرغ في اناه . ثم تغمس تلك الأقراص فيه وهو يجمد عليها . ثم ينذر عليها سكر مدقوقاً ناعماً مطيباً ، وتترك حتى تبرد وتسنعمل .

(١) بضم الألف وسكون الراء وكسر النون الاولى . هكذا وجدتها . شكلة في الأصل والارنين حسب ما عرفه هنا يكون ما يسمى في زماننا بالـ (كليجة) ، وان اختلف عملها الآن قليلاً عما ذكر

( **قطائف** ) هي اوان : فعمها المحشوة وهي التي تخبز مستطيلةً ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعماً وتطوى وتصف ، ويلقى عليها الشيرج والجلاب وماء الورد والفسق المدقوق ناعماً . — ومنها المقلوة وهي التي تخبز اقراصاً ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعماً الممجون بماء الورد . ثم تطوى وتقل بالشيرج وتخرج منه فتمس في الجلاب وترفع . — ومنها الساذجة وهي التي تجعل في صحن ويسكب عليها الشيرج ثم الجلاب وماء الورد والفسق المدقوق ناعماً .

( **اقراص مكررة** )<sup>(١)</sup> يؤخذ دقيق سميد فيعجن رقيقاً ويترك حتى يختمر . ويؤخذ رطل سكر وثلاث رطل لوز . فيدق هذا ناعماً ويعجن بماء ورد وجلاب قوياً ويعمل منه اقراص لطاف . ثم تلبس من ذلك العجين وتقل في الشيرج . وتخرج منه فتمس في الجلاب وترمل في سكر مدقوق . ثم تعاد الى العجين كذلك ثلاث مرات . ثم ينذر عليها السكر الممدقوق ناعماً المطيب وترفع .

( **فطائر** ) هي عجين يعمل رقيقاً ثم يقل بالشيرج في المقل اقراصاً ويخرج ويفمس في الجلاب وينذر عليه السكر .

( **مبجشرة** )<sup>(١)</sup> يؤخذ لباب الخبز السميد ، يفرك باليد فركاً جيداً ثم يخلط معه اللوز والفسق مقشرين محمصين مدقوقين . وينذر عليه يسير سكر . ويخلع الشيرج ويلقى عليه . ثم يفمر بعد ذلك بالجلاب الحار وماء الورد ويرفع .

( **لقم القاضي** ) هذا اللون يكون في عحينه قوة . واذا اختمر

(١) بصيغة اسم المفعول



يؤخذ قدر البندقة فتقلى في الشيرج ثم تغمس في الجلاب وينذر عليها السكر المدقوق ناعماً .

(رطب معسل)<sup>(١)</sup> يؤخذ الرطب الجني <sup>الضريحي</sup> ~~الضريحي~~ فيبسط في الظل

والهواء يوماً . ويؤخذ فينزع نواه ، ويجعل عوض كل نواة لوزة مقشرة . ثم يؤخذ لكل عشرة ارطال رطباً رطلان عسلاً فيغلى على النار باوقيتين ماء ورد ونصف درهم زعفران . ثم ياتي الرطب فيه ويحرك ساعة . ثم يرفع حتى يبرد . فاذا برد ذر عليه السكر المدقوق ناعماً المطيب بالمسك والكافور والسنبل . ويجعل في براني زجاج ، وينذر علي رؤوسها من ذلك السكر المدقوق المطيب ، وتغلى ولا تفتح حتى يبرد الزمان وتدخل كوانين .

(صفة عمل رطب في غير أوانه) يؤخذ القسب الكبير

الذي لم تقلع أقماعه . ويؤخذ بطيخة رقية خضراء فيقوم رأسها على قدر اليد ، ثم يخرج لبها دون الماء . ويترك فيها من ذلك القسب قدر الحاجة ويعاد رأسها إليها وتترك يوماً وليلة ، ثم يخرج منها وكأنه الرطب الجني .

(حيس)<sup>(٢)</sup> يؤخذ الخبز النقي اليابس أو الكمك ويدق جيداً . وليكن

منه رطل ومن التمر الآزاد أو المكتوم نصف وربع رطل ، وليكن منزوع النوى ، ومن لب اللوز والفسق المدقوقين ثلث اواق . ويمرس الجميع باليد مرساً جيداً قوياً . ثم يخلع من الشيرج أوقيتان وتسكب عليه . ولا يزال يملك باليد حتى يخلط . ويعمل منه كعب وترمل في السكر المدقوق ناعماً . ومن اراد جعل عوض

(١) بصيغة اسم المفعول

(٢) جاءت في الأصل ( هيس ) بالهاء

الشبرج سمناً ، وهذا يصلح للمسافرين .

(شوابير) يؤخذ مقلَى مدور قائم الجانب ، ويلقى فيه قدر اوقيتين شبرجاً . فاذا غلى طرح عليه قدر ثلث اواقٍ عسلاً . ثم يؤخذ نصف رطل دقيقاً سمياً محمصاً فيخلط به من اللوز المحمص والفسق والبندق مقشرة مدقوقة ناعماً اوقيتان وسكر مدقوقاً ناعماً اوقيتان ، ثم يذرع على العسل ويحرك الى ان ينعقد وتفوح رائحته . وان احتاج الى تقوية زيد من الدقيق الموصوف . ثم برفع حتى يبرد ويقلب على بلاطة ناعمة ، ويقطع شوابير تغمس في الجلاب . ثم يذرع عليها السكر المدقوق ناعماً المطيب ، وترفع .

(صفة عمل الكبولاء) <sup>(١)</sup> وهي التي تسمى (عصيدة) . يحمص

من الدقيق السميد ثلاثة ارطال وترفع . ثم ينصب الدست على النار ويطرح فيه ثلث اواقٍ شبرج وربع اوقية كمن صحيحاً . فاذا غلى وفاحت رائحته ، صب عليه قدر رطلين ماءً واغلي ساعة . ثم يطرح عليه اوقية ارز مغسولاً . فاذا غلى ونضج الأرز طرح عليه الدقيق ، ويكون طرحه ذراً ، ويواصل تحريكه باسطام . فاذا انتهى الدقيق سقى الشبرج قليلاً قليلاً نحواً من اوقية . فاذا انقعد واستحکم نضجه وفاحت رائحته رفع من على النار . وتدهن الأواني بالشبرج ويعرف ويجعل على وجهه الشبرج المغلي ولب الجوز والفسق المدقوقين ناعماً والسهم المقشر المحمص . وبعده يجعل عليه الجلاب او العسل ويؤكل . ومن اراد جعل على وجهه عوض الشبرج السمن .

(انتهى)

(١) يفتح الكاف وضم الباء

## فهرس الأبواب والفصول

صحيفة

٦٢	فصل في السمك المملوح والوانه
٦٣	فصل في الطرخ وما يعمل منه
	الباب السابع في المخملات والاصباغ
٦٥	والمطيبات
٦٥	فصل في المخملات
٦٧	فصل في الصباغ
٦٨	فصل في المطيبات
٧٠	الباب الثامن في الجواذيب والأخبصة
٧٣	فصل في الأخبصة
	الباب التاسع في ذكر الحلوات
٧٤	واصنافها
	الباب العاشر في عمل الخشكناج
٧٧	والمطبق والتطائف

صحيفة

٣	كلام للناسر
٥	فاتحة الكتاب
٧	مقدمة يحتاج الي معرفتها
٩	الباب الأول في الحوامض وانواعها
٢٣	فصل في اللبن وما يطبخ منه
٢٦	الباب الثاني في السواذج على اختلافها
٣٥	الباب الثالث في ذكر القلايا والنواشف
٣٩	فصل في السواذج والحلو من هذا الباب
٥٠	فصل في طبأخ الدجاج
٥٢	الباب الرابع في الهرائس والتنويرات
٥٦	الباب الخامس في المطجنات والبوارد
٦٠	الباب السادس في ذكر السموك
٦٠	فصل في السمك الطري والوانه

تصحیح : ضع (من) عوض (مع) في ص ٦٥ س ١٣

احذف (له) من ص ٧٤ س ١٤

اقراء (دجاج وخرقان) عوض (دجاجاً وخرقاناً) في ص ٧٨ س ٣

# فهرس الوان الأطفمة

( حرف الالف )

٧٩	اقراص مكلمة	٢٦	اسفاناخية	١٠	ابراهيمية
٥٥	أكارع	٣٢	اسفيدباجة	٢٧	أرز مفلفل
		٢٩	اطرية	٧٩	ارنين
		٨٠	اقراص مككرة	٦٨	اسفاناخ مطجن

( حرف الباء )

٤٢	بورانية القرع	٦٦	بصل مخلل	٦٧	باذنجان بلبن
	بهطة (ر) مهلبية	٤٠	بصلية	٦٦	باذنجان محسي
٥٩	بيض مصوص	٢٣	بقولية	٦٥	باذنجان مخلل
٥٩	بيض مطجن	٤٨	بندقية	٧٠	باقلى بخل
		٣٨	بوران	٧٧	برد
		٣٩	بورانية	٥٩	بزماورد

( حرف التاء )

		٥٣	تنورية	١٥	تفاحية
--	--	----	--------	----	--------

( حرف الجيم )

٧٢	جوزاب الرطب	٧١	جوزاب خبز القطائف	١٠	جرجانية
٧٠	جوزاب القطائف	٧١	جوزاب خبيص اللوز	٧١	جوزاب النمر
		٧١	جوزاب الخشخاش	٧٠	جوزاب الخبز

## ( حرف الحاء )

٨١	حيس	١٦	حلوية	٢٠	حبشية
		١١	حماضية	١٦	حصرمية
		٣١	حنطية	٧٤	حلواء يابسة

## ( حرف الخاء )

٦٩	خل وخردل	٧٣	خبيص اللوز	٧٩	خبز الأباذير
٦٦	خيار مخلل	٤٧	خشخاشية	٧٣	خبيص
		٧٨	خشكنابج	٧٤	خبيص الجزر
		٤٣	خضرية	٧٤	خبيص القرع

## ( حرف الدال )

٤٥	دينارية	١٢	ديكبريكة	٧٢	دجاج معلق على جوذاب
----	---------	----	----------	----	---------------------

## ( حرف الراء )

١٧	رمانية	٨١	رطب في غير اوانه	٤٤	ربعية
١٧	ريباسية	٨١	رطب معسل	٢٧	رغامية
٤٥	ريحانية	٤٥	رطوبة	٣٠	رشته

## ( حرف الزاي )

		١٣	زيرباج	٦٩	زيتون مبخر
--	--	----	--------	----	------------

## ( حرف السين )

٦٢	سمك مقلو بخل ورهشي	٦٧	سملق بلبن	٥٣	مختور
٦١	سمك ممقور	١٨	سماقية	٣٢	سغدية
٧٧	سمك واقراص	٦١	سمك مسكيج	٣٦	سفرجلية
٥٨	سنبوسج	٦٠	سمك مشوي	٩	سكباچ
		٦٠	سمك مقلو	٥٦	سكباچ تنوري

## ( حرف الشين )

٣٨	شيرازية	٣٣	شورباخضراء	٨٢	شوابير
		٦٧	شيراز بيقول	٢٨	شوربا

## ( حرف الصاد )

٧٥ صابونية

## ( حرف الطاء )

٦٤	طريخ محسي	١٤	طبأجة
٥٥	طفشيل	٥٠	طبأخ الدجاج

## ( حرف الدين )

٤٧	عنايبة	٥٥	عصيدة (ر) كبولاء	٥٥	عدس تنوري
٣٥	عنبرية	٣٠	عصيدة النمر (د) جوداب النمر	٣٠	عدسية
		٢٥	عكيكة		عروسية (ر) هريسة الأرز

## ( حرف الفاء )

٧٥	فستقية ( حلواء )	٣٧	فرحانة	٣٧	فاختية
٨٠	فطائر	٣١	فريكية	٧٦	فالودج
		٤٩	فستقية	٤٨	فالودجية

( حرف القاف )

٨٠	قطائف	٦٦	قضاء مخلل
٥٠	قلية الشواء	٦٧	قرع بلبن

( حرف الكاف )

(ر) سخنتور	كيبا	٥٣	كبيس	٦٨	كاهخ ريجال
		٤٩	كردية	٨٢	كبولاء

( حرف اللام )

١٩	ليموية	٨٠	لقم القاضي	٢٤	لبنية
		٧٦	لوزينج	٦٦	لفت مخلل محلى

( حرف الميم )

٥٦	مطجن	٤٤	مخفية	٣٤	ماء الباقلي
٥٧	مطجن ناشف	٤٢	مدفونة	٣٤	ماء وحص
١٩	مغمومة	٣٨	مدققات حامضة	٣٤	ماش
٥٨	مفركة	٤٦	مدققات ساذجة	٦٣	مالح يخل وخردل
٦٤	مفركة الطريخ	٢١	مشمشية	٦٢	مالح بلبن
٤٩	مقرصة	٣٥	مشمشية (قلية)	٦٢	مالح مقلو ساذج
(ر) فستقية	مقرضة	٢٥	مصلية	٦٣	مالح مكزبر
(ر) مغمومة	مقطعة	٥٧	مصوص	٦١	مالح ناعم
٥٧	مقلوبة	٢٢	مصوصية	٨٠	مبحثرة
٥٨	مقلوبة الشواء	٢٣	مضيرة	٢٩	مجدرة
٦٤	مقلوبة الطريخ	٧٨	مطبق	٢٤	مجزعة

٤١	منبوشة	٣٤	ملبقة	٧٥	مكشوفة
٣١	مهلبية	٦٩	ملح مطيب	٧٦	مكفن
		٢٠	محمورية	( ر ) سنبوسج	مكلل
			( حرف النون )		
١٤	نيرباج	٤١	نجومية	٢٢	فارسرك
		٤١	نرجسية	٢١	نارنجية
		٦٥	نغنم مخال	٣٦	نارنجية (قلية)
			( حرف الهاء )		
		٥٢	هريسة الأرز	٥٢	هريسة

فهرس بعض أسماء نخص الأظعمة وردت في الحواشي

١٨	عيون البيض	٥٩	زماورد	٢٩	اطرية	طبائ
٥٣	قبة	٥٣	سخنور	١٣	اغفلار الطيب	طبائ
١٨ و ٩	كرلث (انواعه)	٧٤	شابورة ، شواير	٨	برزه ابازير	عدر
٢٩	كليجة	٢٨	شبت	٢٩	بفره	عدر
٢٩	كنافة	٢٩	ششبرك	٥٦	بولارد	عدر
٢٩	لاخشة، الأخشة	٢٩	شمعيرة	٨	تاغل ، توابل	عدر
٢٣	لبن فارسي	٢٨	شيراز	١٤	حمة محم	فاختية
١٥	ليمو ، ليمون	٦٨	كلنخ ريجال	٢٥	دونغ	فالودج
١٢	صري	٦٣	طريخ	٢٥	رنجين	فالودج
٢٥	مصل	٢٩	ططاج	٣٠ و ٢٩	رشته	فالودج
٧	ملح اندرائي	٥٥	طنشبل	٦٢	رهشي	



