

الفصل الثاني

فيما يخص به من النبات

من ذلك البامية وهي ثمر بقدر ابهام اليد كانه جراً القماء شديد الخضرة الا أن عليه زبراً مشوفاً وهو خمس الشكل يحيط به خمسة اضلاع فاذا شق انشق عن خمسة آيات بينها حواجز . وفي تلك الايات حب مصطفى مستدير أبيض أصغر من اللوبيا هش يضرب الى الحلاوة وفيه قبض ولعابية كثيرة يطبخ أهل مصر به اللحم بان يقطع مع قشوره مغاراً ويكون طعاماً لأبأس به ، الغالب على طبعه الحرارة والرطوبة ولا يظهر في طبيخه قبض بل لروجة

ومن ذلك الملوخية ويسمى الاطباء الملوكية . وامرى هي الخبازى البستاني والخطمي أيضاً نوع من الخبازى البرى . والموخية أشد مائية ورطوبة من الخبازى وهي باردة رطبة فى الاولى تزرع فى البازل ويطبخ لها اللحم وهي كثيرة اللعابية وتزرع أيضاً بالشام قليلاً ويطبخ بها عندهم فى الندرة وهي ردية للبعده لاسكنها تسكن الحرارة وتبرد ويسرع انحدارها لتزلقها قال الاسرائيلى رأيت نوعاً ثالثاً من الخبازى يسمى بمصر ملوخية السودان ويعرف بالعراق بالشوشنديا وقوته وفعله وسط بين الملوخية والخبازى لانه أقل غذاء من الملوخية وأكثر من الخبازى

ومن ذلك اللبخ وشجرته كالسدره ربا نضرة وثمرته بقدر الخلال السكار وفى لونه الا انه مشبع الخضرة كاون المسن وما دام خفا ففيه قبض كما فى البلخ فاذا نضج طاب وحلا وعادت فيه لزوجته ونواته كنواة الأجاص أو كقلب اللوزة بيضاء الى الغبرة وتسكس بسهولة فتتفلق عن لوزة ربا بيضاء لينه واذا بقيت ثلاثة أيام ضممت وصلبت . وطبا تطاول عليها الزمن اضمحل اللب وبقي القشر فارغا أو كالفارغ غير أنه لا يتشنج بل يتقلقل اللب فيه لسعة المسكان عليه وتجذ فى طعم اللب مرارة ظاهرة ولذا يبقى أثره فى اللسان مدة . وقد حدثت على أنه أحد ضروب الدند الثلاثة فقد قال ارسطو وغيره ان اللبخ كان بفارس سما قاتلا

فنقل الى مصر فصار غذاء . وقال نيقولاوس وأما اللبخ فقد كان في أرض فارس قاتلا فنقل الى الشام والى مصر فصار جيداً مأكولاً وهو قليل غال وإنما تكون في البلاد منه شجرات معدودات ، وأما خشبه ففي غاية الجودة صلب حجري واسود وهو عزيز ثمين وأهل مصر يحضرون اللبخ مع الفواكه والانتقال . وقال أبو حنيفة الدينوري اللبخ شجرة عظيمة مثل الاثاب اذا عظم ، وورقها كورق الجوز ولها جناحنا كجنا الخياط مر اذا أكل أعطش واذا شرب عليه الماء نفخ البطن ، وهو من شجر الجبال ثم روى عن رجل من صعيد مصر ان اللبخ شجر عظام أمثال الدلب له ثمر أخضر يشبه الثمر حلوجداً الا انه كريبه جيد لوجع الاضراس ، قال واذا نشر ارفع ناضره وينشر فيبلغ ثمن اللوح خمسين دينارا ويجعله أصحاب المراكب في بناء السفن لبعض العلى ، وزعم أنه اذا ضم منه لوحان ضمنا شديدا وجعل في المساء سنة التحما وصارا لوحا واحدا . وأكثر ما يحكه الدينوري لأعرف صحته . وقال ابن سنجون اللبخ يكون بمصر وثمرته جيدة للمعدة وقد يوجد عليه صنف من الرتملاء وورقه اذا جفف قطع الدم ذرورا والاسهال شربا وفيها قبض بين قال وأما نوى ثمره فيزعم أهل مصر أن أكله يحدث صمما ومن ذلك الجوز وهو بمصر كثير جدا ورأيت منه شيئا بمسقلان والساحل وكانه تين برى وتخرج ثمرته في الخشب لا تحت الورق ويخلف في السنة سبعة بطون ويؤكل أربعة أشهر ويحمل وقرا عظيما وقبل أن يحى بأيام يصعد رجل الى الشجرة ومعه حديدية يسم بها حبة حبة من الثمرة فيجري منها لبن أبيض ثم يسود الموضع وتحلو الثمرة بذلك الفهل . وقد يوجد منه شيء شديد الحلاوة أحلى من التين لكنه لا ينفك في أواخر مضغه من طعم خشبية ما . وشجرته كبيرة كشجرة الجوز العاتية ويخرج من ثمرة وغصنته اذا فصدت لبن أبيض اذا طلى على ثوب أو غيره صبغه أحمر ، وخشبه تعمر به المساكن ويتخذ منه الابواب وغيرها من الآلات الجافية وله بقاء على الدهر وصبر على الماء والشمس . وقلما يتأكل هذا مع أنه خشب خفيف قليل اللدونة ويتخذ من ثمرته خل حاذق ونبيذ حاذق . قال جالينوس الجوز بارد رطب فيما بين التوت والتين وهو رديء للمعدة ولبن شجرته له قوة ملينة تلصق الجراح وتفس الآورام ويلطخ على لسع الهوام

ويجعل حساة الطحال وأوجاع المعدة ضحادا ويتخذ منه شراب للسعال المتقدم ونوازل الصدر والربو . وعمله بأن يطبخ في الماء حتى تخرج فيه قوته ويطبخ ذلك الماء مع السكر حتى ينغقد ويرفع وقال أبو حنيفة ومن أجناس التين تين الجيز وهو تين حلو رطب له معاليق طوال ويزبب ، وضرب آخر من الجيز حملة كالتين في الخلقة وورقه أصغر من ورق التين وتينه أصفر صغار واسود ويسكون بالقور ويسمى التين الذكر والأصفر منه حلو والاسود يدعى الفم وليس لتينه علاقة بل لاصق بالعود

ومن ذلك البلسان فانه لا يوجد اليوم الا بمصر بعين شمس في موضع محاط عليه محتفظ به مساحته نحو سبعة أفدنة وارتفاع شجرته نحو ذراع وأكثر من ذلك ، وعليها قشران الأعلى أحمر خفيف والأسفل أخضر ثخين ، وإذا مضغ ظهر في الفم منه دهنيته ورائحة عطرية وورقه شبيه بورق السنداب ، ويحتنى دهنه عند طلوع الشعري بأن تشدخ السوق بعد ما يمت عنها جميع ورقها وشدخها يكون بحجر يتخذ محمداً ويفتقر شدخها الى صناعة بحيث يقطع القشر الأعلى ويشق الأسفل شقا لا ينفذ الى الخشب فان نفذ الى الخشب لم يخرج منه شيء . فاذا شدخه كما وصفنا أمهله ربثا يسيل لثاه على العود فيجمعه بأصبعه مسحا الى قرن فاذا امتلأ صبه في قناني زجاج ولا يزال كذلك حتى ينتهي جناؤه وينقطع لثاه ، وكلما كثر الندى في الجو كان لثاه أكثر وأغزر ، وفي الجذب وقلة الندى يكون اللثا انزر ومقدار ما أخرج منه في سنة ست وتسعين وخمس مائة وهي عام جذب نيف وعشرون رطلا . ثم تؤخذ القناني فتدفن الى القبظ وحمارة الحر وتخرج من الدفن وتجعل في الشمس ثم تتفقد كل يوم فيوجد الدهن وقد طفا فوق رطوبة مائية وأثقال أرضية فيقطف الدهن ثم يعاد الى الشمس ولا يزال كذلك يشمسها ويقطف دهنها حتى لا يبقى فيها دهن فيؤخذ ذلك الدهن ويطبخه قيمه في الحفية لا يطلمع على طبخه أحدا ثم يرفعه الى خزانة الملك . ومقدار الدهن الخالص من اللثا بالترويق نحو عشر الجملة وقال لي بعض أرباب الخبرة ان الذي يحصل من دهنه نحو من عشرين رطلا ورأيت جالينوس يقول أن أجود دهن البلسان ما كان بأرض فلسطين وأضعفه ما كان بمصر . ونحن فلا نجد اليوم منه بفلسطين شيئا البتة وقال

يقول لاوس في كتاب النبات : ومن النبات ماله رائحة طيبة في بعض أجزائه ومنه
مارائحته الطيبة في جميع أجزائه كالبلسان الذي يسكون في الشام بقرب بحر الزفت
والبير التي يسقى منها تسمى بير البلسم وماؤها عذب . وقال ابن سنجون إنما يوجد
في زماننا هذا بمصر فقط ويستخرج دهنه عند طلوع كلب الجبار وهو الشعري
وذلك في شباط ومقدار ما يخرج ما بين خمسين رطلا الى ستين ويباع في مكانه
بضعفه فضة . وكانت هذه الحال قد كانت في زمن ابن سنجون وحكي عبد الرازي
أن بدله دهن الفجل وهذا بعيد والبلسان الدهني لا يثمر وإنما تؤخذ منه فسوخ
فتغرس في شباط فتعلق وتنمى وإنما الثمر للذكر البرى ولا دهن له ويكون بنجد
وتهامه وبرارى العرب وسواحل اليمن وبأرض فارس ويسمى البشام ويربى
قشره قبل استخراج دهنه فيسكون نافعا من جميع السموم وأما خواصه ومنافعه
فالآتيق بها غير هذا الكتاب

ومن ذلك القلقاس وهو أصول بقدر الخيار ومنه صغار كالأصابع يضرب
الى حمرة خفيفة يعثر ثم يشقق على مثل السلجم وهو كشيء مدتهز يشابه الموز
الأخضر الفج في طعمه وفيه قبض يسير مع حرارة قوية وهذا دليل على حرارته
ويسسه فإذا سلق زالت حرارته جملة وحدث له مع ما فيه من القبض اليسير لزوجة
مغرية كانت فيه بالقوة الا ان حرارته كانت تخفيها وتستقرها ولذلك صار غذاؤه
غليظاً بطيء الهضم ثقيل في المعدة الا أنه لما فيه من القبض والغلاصة صار مقويا
للمعدة حابسا للبطن اذا لم يسكن منه . ولما فيه من اللزوجة والتغرية صار نافعا
من سحج المعاء وقشره أقوى على حبس البطن من جرمة لان قبضه أشد ويطبخ
في السماقية وغيرها فيعود في المرققة لزوجة يعافها من لا يعتادها ولكن اذا سلق
وحسبت سلاقته ثم قلى بالدهن حتى يتورد فلا بأس به . والغالب على مزاجه الحرارة
والرطوبة ويظهر من حاله أنه مركب من جوهرين جوهر حار حريف يذهب
بالطبخ وجوهر أرضى مائي ينمو بالطبخ . وذلك كما في البصل والثوم وما كان
كذلك فهو نيئا دوائى ومطبوخا غذائى وقد رأيت بدمشق لسكن قليلا . ورأيت اذا
يابس يرجع خشبياً كالقسط سواء . وأما ورقه فورق مستدير واسع على شكل خف
البعير سواء لسكنه أكبر منه ويسكون قطر الورقة ما بين شبر أو شبرين ولكل

ورقة قضيب مفرد في غلظ الاصبع وطول شبرين أو أزيد ونبات كل قضيب من الأصل الذي في الأرض اذ ليس لهذا النبات ساق ولا ثمر أيضاً، وورق القلقاس، شديد الخضرة رقيق البشرة شبيه بورق الموز في خضرته ونعته ورونقه ولضارته وقال ديوسقوريدس ان لهذا النبات زهراً على لون الورد فإذا عقد عقد شيئاً شديداً بالحرايب كأنه تفاحة الماء وفيه باقلى صغير أصغر من الباقل اليوناني يعلو موضعه المواضع التي ليس فيها باقلى فمن أراد ان يزرعه قائماً يأخذ ذلك الباقل ويصيره في كتل طين ويلقيها في الماء فينبت، ورغم أنه يؤكل طرياً ويابساً وأنه يعمل منه دقيق يشرب كالسويق ويعمل منه حسو فيقوى المعدة وينفع من الاسهال المرء وسحوج الامعاء. وان الشيء الاخضر الذي في وسطه المر الطعم اذا سحق وخلط بدهن وقطر في الاذن سكن وجعها. وقال الاسرائيلي أما نحن فشاهدنا له زهراً قال ورأيت أصل هذا النبات اذا خزن في المنازل وسجا وقت نباته تفرع من الباقل اللاصق به فروع وأنبت من غير ان يظهر له زهر ولا ثمر لكن لون الباقلاء نفسها لكون زهر الورد لأنها حين تبرز وتأخذ في النبات يخرج ما يبرز منها حسن البياض يعلوه تورديسير. قال وما وجدنا له جفافاً يمدن معه ان يكون منه سويق ولا رأيناه السنة كلها الا رطباً مثل بصل النرجس وبصل الزعفران ونحوه، قال ولم نر في وسطه هذا الاخضر الذي ذكره ديوسقوريدس ولا وجدناه السنة كلها الا كالموز الاخضر. أقول كلا بل الحق ما قاله ديوسقوريدس وأنه حتى يقبل السبحق ويمكن ان يتخذ منه السويق وهذا رأيناه عياناً وأنه اذا جف لا فرق بينه وبين الزنجبيل في المنظر سوى ان القلقاس أكبر وتجد في طعمه حدة ولذا وأقول عن حدس صناعى مبدؤه المشاهدة والسمع ان القلقاس زنجبيل مصرى أكسبته الأرض رطوبة فقلت حرارته وحدته كما ان الزنجبيل الزنجى والهندي أقوى وأحد من اليمنى، وأهل اليمن يطبخون به كما يطبخ المصريون بالقلقاس لكن لا يستكثرونه جداً. ولقد سألت جماعة من التجار وأرباب المعرفة عن منبته باليمن وشكله فكلمهم زعم أنه كالقلقاس غير ان القلقاس أكبر وكذلك ورقه أكبر من ورق الزنجبيل. وقد شاهدته اذا يبس لا فرق بينه وبين الزنجبيل في الصورة

مع حدة ، ولذع يسير . وقال له آخر ان نبات الزنجبيل يشبه نبات البصل مع ان القلقاس يكون في تلك البلاد وكأنه بستانى ، وقال على بن رضوان القلقاس أسرع الأغذية استحالة الى السودان وقال غيره من أطباء مصر ان القلقاس يزيد في البائة . وفي كل نظر لا يليق بهذا الكتاب

ومن ذلك الموز وهو كثير باليمن والهند ورأيت به بالغور وبدمشق مجلوبا وكونه من فراخ تظهر من أصل شجرته كما تظهر الفسلان من النخلة ، وتسمى المثمرة الام فاذا أخذت ثمرتها قطعت هي أيضا وخلفها أكبر نباتها وترتفع قامته الى قائمتين وكأنها نخلة لطيفة ، وزعموا أن شجر الموز في الاصل مركب من قلقاس ونوى النخل تحمل النواة في جوف القلقاسة وتغرس ، وهذا القول وان كان ساذجا من دليل يشهد له فالحس يسوغه . وذلك أنه تجد لشجرته سعفا كسقف النخل سواء إلا أنك ينبغي أن تتخيل الخوص اتصل بهضه بعض حتى صار كأنه ثوب حرير أخضر قد نشر أوراقه خضراً ترف ربا وطراة وكان الرطوبة اكتسبها من القلقاس والشكل اكتسبه من النخل ، وأنت تعلم أن تشقق سقف النخل الى الخوص إنما كان من قبل اليبس الغالب على مزاج النخل . ولكثرة رطوبة الموز بقى سعفه متصل الخوص ولم يتشقق ، فعلى هذا يكون القلقاس له بمنزلة المادة والنخل بمنزلة الصورة . وأنت اذا تأملت خشب الموز وورقه بعد يدهس ألفت فيه تلك الشظايا والخيوط التي تجدها في جذع النخل وسعفه إلا أنك تجدها مشوية برطوبة قد ألحمت بينها وملأت فرجها وأن كان القلقاس لا ينفك من ذلك أيضا ويتبينه آكله مقلوا وأما الثمر فانك تراه أعذاقا كأعذاق النخل قد تحمل شجرته خمسمية موزة فصاعدا ويكون في منتهى العذق موزة تسمى الأم ليس فيها لحم ولا تؤكل واذا شققت وجدت مؤلفة من قشور البصل كل قشرين منها متقا بالان يحتوى كل واحد منهما على نصفها طولا وتحت كل قشر عند القاعدة زهر أبيض يقدر الفستق أو كزهر النارج عدده احدى عشر في صفيين لا ينقص عن هذا العدد ولا يزيد إلا واحدا نادرا . فهذا القشر بمنزلة كبرى العظم والزهر بمنزلة العظم نفسه وتنشق هذه القشور من تلقاء أنفسها على التدريج الاعلى فالاعلى فيظهر ذلك الزهر أبيض بمنزلة البلح وفيه رطوبة حلوة فيتساقط وتهقد عنه الموزة صغيرة فاذا أخذت في

النمو قليلا انشق قشر آخر على الرسم ولا يزال كذلك حتى ينتهي العنق ، وتجد قشر الموزة كقشر الرطبة إلا أنه غليظ جداً بما اكتسبه من مادة القلقاس ، ولحمها حلو فيه تفاهة كأنه رطب مع خبز فالحلاوة له من الرطب والتفاهة من القلقاس .
وأما شكلها ففي شكل الرطبة إلا أنها بقدر الخيارة الكبيرة تميل الى الصفرة والبياض فالصفرة من الرطب والبياض من القلقاس ، وحين ما يقطع يكون شديد الخضرة جدا لا يصلح للأكل فاذا دفن أياما اصفر وصلاح للأكل ثم أنك تجد شحمة واحدة ليس فيها نوى ولا ما يرى سوى القشر فقط بل تراه كأنه قطعة خبيص ناعم المضغ يسترط بسهولة وإذا أنت تأملت في ضياء الفيت في وسطه حبا كثيرا أصغر من الخردل يضرب الى السواد والشقرة شبيه بحب التين لسكنه في غاية اللين فهذا كأنه رسم نوى الرطب إلا أنه لزيادة رطوبته لا يمتزج واختلط باللحم وانساع معه في الأكل . وله رائحة عطرة لا بأس بها فيها خمرة ما والجشأ العارض لا كله بعد أخذه في الهضم طيب الرائحة وهو حار رطب ورطوبته أزيد من حرارته وطاقته حار في الأولى رطب في الثانية يزيد في المياه ويد البول ويحدث تفجأ ولا يبعد في طبعه هذا عن الرطب إلا بكثرة رطوبته التي اكتسبها من القلقاس . فهذا أن كان من تركيب الصناعة فقد صدق الخبر الخبر .
وان كان من تركيب الطبيعة فان لها ايضا تركيبات عجيبة متقنه من أصناف الحيوان والنبات فتدنون الموز من جملتها . وقال ابو حنيفة الموز معادن عمان وتنبت الموزة نبات البردية لها عنفرة غليظة وورقة عريضة نحو ثلاث اذرع في ذراعين ليست بمنخرطة على نبات السهف لسان شبه المربعة . وترتفع الموزة قامة باسطة ولا تزال فراخها تنبت حولها واحدة أصغر من الاخرى فاذا أجرت وذلك ادراك موزها قطعت الام حينئذ من أصلها وتؤخذ قنوها ويطلع اكبر فراخها فيصير هو الام وتبقى البواقي فراخا لها ولا تزال على هذا أبد الدهر . ولذلك قال اشعب لابنه فيما يروى عنه الاصمعي يابني لم لا تكون مثلي ؟ فقال أنا مثل الموز لا تصالح حتى تموت أمها . ومن نبات الموز الى أثمارها شهران وبين اطلاعها الى اجرائها أربعون يوما . والموز موجود في أوطانه السنة كلها ويكون في القنو من أقنائها ما بين ثلاثين موزة الى خمسمائة موزة . ورأيت عند بعض تجار الهند حصرا حسنة

لطيفة موشاة ذات وجهين ألوانها أحسن الألوان وأصباغها زهر خالصة كأنها
الوان الحرير عرض الحصير منها نحو ذراعين ونصف وهو أسلة واحدة ليس فيه
وصل فجعلت اعجب من طول الاسل الذي يسمى بمهر السمار ، فذكر لي أنه ليس به
وانما هو متخذ من ورق الموز الهندي بان يؤخذ الحبيب فيشقق ويجفف ثم يصنع
وينسج منه هذه الحصير . ويباع الحصير منها في المهر بدينارين وفيها ما يباع بدرهمين
وأراني من كلا الصنفين

وأما الحمضات فيوجد بأرض مصر منها أصناف كثيرة لم أرها بالعراق من
ذلك أترج كبارهم وجود مثله ببغداد ومن ذلك أترج حلو ليس فيه حمض ومن
ذلك الليمون المركب وهو أصناف أيضاً ويوجد فيه ما هو بقدر البطيخة ومن
ذلك الليمون الختم وهو أحمر شديد الحمرة أقوى حمرة من النارج شديد الاستدارة
مفطاح من رأسه وأسفله مفضوخ فيهما يخبتمين

ومن ذلك ليمون الباسم وهو في قدر الابهام وكالببضة المطلولة ، وفيه ما هو
مخروط صحيح يبتدىء من قاعدة وينتهي الى نقطة واما لونه وردي وشحمه وحمضه
فلا يغادر من الاترج شيئاً

وقد يوجد أترج في جوفه أترج بقشر أصفر أيضاً ، وخبرني صادق أنه وجد
في جوف أترجة سبع أترجات صغار كل واحدة يحيط بها قشر تام والذي رأيت
أنا أترجه في جوفها أترجة ليست تامة وقد رأيت منه شيئاً بالغور وهذا الاترج
المداخل انما يسكون في ذى الحمض . ثم ان هذه الانواع يركب بعضها على بعض
فيتولد منها أصناف كثيرة جداً

ومن ذلك صنف من التفاح يوجد بالاسكندرية ببستان واحد يسمى ببستان
القطعة وهو صغار جداً قاني الحمرة وأما رائحته فتفوق الوصف وتعالو على المسك
وهو قليل جدا

وأما القرط فيسمى بالعراق الرطبة وبالشام الفضة وبالفارسية أسفست
وأما النخل فكثير لكن اذا قيس ثمرته بشمرة نخل العراق وجدت كأنها
قد طبخت طبخة خرج بها معظم حلاوتها وبقيت ناقصة القوة ، ومما يسميه أهل
العراق القسب يسميه أهل مصر التمر وأما التمر بالعراق فيسمونه العجوة وقلما

تجد عندهم ما يشابه تمر العراق الا نادرا ويكون ذلك تخيلا معدودة تهدي تحفة
وأما الماش وهو الميج ، فلا يزرع بمصر أصلا وإنما يوجد عند العطارين مجلوبا
من الشام ويباع بالآوقى للمرضى . وأما الذرة والدخن فلا يعرفان بمصر اللهم
الا بالصعيد الاعلى وخاصة الدخن

ومما تختص به مصر الافيون وهو يحتنى من الخشخاش الاسود بالصعيد كثيرا
ما يغشه جناته وربما غشوة بالعدرة ، وعلامة الخالص منه أن يذوب في الشمس
وبقد في السراج بلا ظلمة واذا طفى تكون رائحته قوية والمغشوش يسوس سريرا .
وأرسطو ينهى عن خلطه بدواء العين والاذن لانه يعنى ويهيم

ومن ذلك الاقاقيا وهو عصارة ورق شجر القرظ وثمره يستخرج مائه بالدق
والعصر ويجعل في أوان مريحة تلقاء الشمس حتى يغلظ ثم يقرص . هذا هو
الخالص الخاص وأمام العام الذى يجلب الى البلاد فانه يؤخذ القرظ فيطحن
ويعجن بماء الصمغ ثم يقبض ويختم ويخفف وشجرته هي السنط وتسمى الشوكة
المصرية وورقها هو القرظ بالحقيقة ويدبغ به الجلود وعصارة القرظ التى يتخذ
منها الاقاقيا تسمى رب القرظ ونساء مصر يشربن عصارتها وتقيعها للاسهال . والسنط
شجر عظام جدا له شوك كثير حديد صلب أبيض وله ثمر يسمى خروب القرظ
مدور مسطوح مشاغل لحب الترمس الا أنه متصل كقرون اللوبيا وفي داخله حب
صغار ، واذا اتخذ الاقاقيا من القرظ قبل طال نضجه كان أكثر قبضا وأقوى على
حبس الطبيعة ، واذا اتخذ مما استحك نضجه لم يقو على حبس البطن وعلامته ان
يسكون شديد السواد مشرق اللون ، وقال الدينورى القرظ شجر عظام كشجر
الجوز وخشبه صلب كالحديد واذا قدم أسود كالابنوس وورقه يشبه ورق التفاح
وله حبة مثل قرون اللوبيا داخلها حب يوضع فى الموازين ويدبغ بورقه وثمره
ومنايته القيعان والجبال وحبة القرظ أصغر من علف الطالح واذا رعته الابل
احمرت أفواهاها وأدبارها حتى أبقارها فتحسبها عصفرا قد جمع وتسمن عليه . وما
كان من القرظ بأرض مصر فهو السنط وهو ذى الوقود قليل الرماد وله برمة
صفراء ليس لها رائحة زكية كبرم العراق

ومن ذلك الفصوص وهو قشاة صغار لا يكبر ولا يعد وأطولها الفتر وأكثره في طول الأصبع وهو انعم من القشاة وأحلى ولا شك انه صنف منه وكانه الضشاييس فاما القند وهو الخيار

ويوجد بمصر بطيخ يسمى العبدلى والعبدلاوى ، قبل أنه نسب إلى عبد الله ابن طاهر وإلى مصر عن المأمون . وأما المزارعون فيسمونه البطيخ الدهمى منسوب إلى دمية قرية بمصر وله أعناق ملتوية وقشره خفيف وطعمه مسخ قلما يوجد فيه حلو ويندر فيه ما وزنه ثلاثون رطلاً وأكثر . والغالب عليه ما بين رطل إلى عشرة أرتال ، وأهل مصر يستطيخونه على البطيخ المولد المسمى عندهم بالخراسانى والصينى ويزعمون أنه نافع ، ويأطونه بالسكر وطعمه أشبه شىء بالصنف المسمى بالعراق الشلق لكنه ألد منه وانعم وشكله وشكل يقطين العراق إلا ان لونه حسن الصفرة جداً وفي ملمسه حراشه وتخيش وصغاره قبل أن تبلغ تكون ثاون اليقطين وشكله وكطعم القشاة لها بطون وأعناق وتباع بالفصوص وتسمى العجور ، وأخبرنى مزارعه أن العادة جارية بأن ينقى حقله كل يوم فما يرى مزارعه أن يقطعه صغيراً أخضر قطعه وباعه بالعجور وما يرى أنه يتركه حتى يكبر ويباغ ويصفر كان منه البطيخ العبدلى وقلما تجد في بطيخ مصر ما هو صادق الحلاوة لكنه لا يوجد فيه مدود ولا فاسد بل الغالب عليه التفاهة المائية . وجميع أصناف البطيخ بها يباع بالميزان سوى البطيخ الأخضر . وأما البطيخ الأخضر فانه يسمى بالغرب الدلاع وبالشام البطيخ الرنشى وبالعراق البطيخ الرقى ويسمى أيضاً الفلسطينى والهندي وأما اليقطين الذى يقصره الجمهور على الدباء فيكون بمصر مستطيلاً وفي شكل القشاة ويبلغ في طوله إلى ذراعين وفي قصره إلى شبر . وأما الباقل الأخضر المسمى عندهم بالفول فانه يتواصل نحو ستة أشهر وكذلك الورد والياسمين يدوم جميع السنة ولا تزال شجرتة مزهرة ومنه أبيض وأصفر والأبيض أكثر وأعطار ومنه يتخذ دهن الزنبق بدمياط خاصة وكذلك الليمون وإنما يقل ويكثر فقط . والبنفسج بمصر عطر جداً لكن لا يحسنون اتخاذ دهنه ولا معجونه . والسفرجل بمصر ردى جداً صغير عفص

قال . وأما تفاحها فلا بأس به وإن كان رديا . وأما رمانها ففي غاية الجودة إلا أنه ليس بمصدق الحلاوة

وأما القراسيا فلا يوجد بمصر بل بالشام وبلاد الروم وغيرهما . وإنما بمصر صنف من الأجاص صغير حامض يسمونه القراسيا ومثل هذا الصنف بدمشق يسمونه نخوخ الدلب لأن الأجاص بالشام يسمى خوخا والنخوخ دراقنا والكثيرى أجاصاً

ومما يكثر بمصر شجر خيار شنبه وهو شجر عظام شبيه بشجر الخروب الشامي وزهره كبير أصفر ناضر ذو رواء وبهجة فإذا عقد تدلى ثمره كالمقارع الخضرة . وبها شجر اللوز . والسدر بها كثير وثمره النبق حلوا جداً ، والنيل يكثر بها ولسكنه دون الهندي

الفصل الثالث

فيما تختص به من الحيوان

من ذلك حضانة الفراريح بالزبل فانه فلما ترى بمصر فراريح عن حضان الدجاجة وربما لم يفرقوه أيضاً وإنما ذلك عندهم صناعة ومعيشة يتجر فيها ويكتسب منها وتجد في كل بلد من بلادهم مواضع عدة تعمل ذلك . ويسمى الموضع معمل الفروج وهذا المهمل مساحة كبيرة يتخذ فيها من البيوت التي يأتي ذكرها ما بين عشرة أيبات الى عشرين بيتاً في كل بيت ألفا بيضة ويسمى بيت الترقيد . وصفته ان يتخذ بيت مربع طوله ثمانية أشبار في عرض ستة في ارتفاع أربعة ويجعل له باب في عرضه سعته شبران وعقد في مثله وتجعل فوق الباب طاقة مستديرة قطرها شبر ثم تسقف بأربع خشبات وفوقها سدة قصب يعني نسيجاً منه وفوقه ساسى وهو مشاقة السكتان وحطبه . ومن فوق ذلك الطين ثم يرصص بالطوب ويطين سائر البيت ظاهره وباطنه وأعلاه وأسفله حتى لا يخرج منه بخار وينبغي ان تتخذ في وسط السقف شباط سعته شبر في شبر فهذا السقف يحكى صدر الدجاجة . ثم تتخذ حوضين من الطين المخمر بساس طول الحوض ستة