

Un tratadito inédito de dietética de al-Rāzī¹

Rosa KUHNE BRABANT

La obra de al-Rāzī sobre el correcto consumo de la fruta no es un título desconocido en los repertorios bio-bibliográficos más importantes. Así encontramos ya en Ibn al-Nadīm² un *Kitāb mā yuqaddam min al-fawākih*, en al-Bīrūnī³ un *Fī taqḍīm al-fawākih qabla l-ṭa'ām wa-ta'jīri-hā* (retraduzco del alemán), en Ibn al-Uṣaybi'a⁴ una *Maqāla fī-mā yanbagī an yuqaddam min al-agḍiya wa-l-fawākih wa-mā yu'ajjar min-hā* y en Ibn al-Qifī⁵ un *Kitāb fī-mā yuqaddam min al-fawākih wa-l-agḍiya wa-mā yu'ajjar*. Tampoco en las obras de consulta modernas suele faltar una alusión a este curioso opúsculo, tanto si son de tipo general como las de Brockelmann⁶ y Sezgin⁷, o específicamente dedicadas a la medicina árabe, como las de Leclerc⁸ y Ullmann⁹, o bien monografías sobre nuestro autor, como la de Ranking¹⁰. Los datos más completos los ofrece -como en tantas otras ocasiones- la *Geschichte des arabischen Schrifttums*, que registra además de 3 posibles formulaciones para el nombre del tratadito, ocho de los nueve manuscritos conocidos, faltándole sólo Şehid Ali 2092/4, del que tampoco yo tuve noticia hasta última hora y

¹ La *Maqāla fī taqḍīm al-fakiha qabla l-ṭa'ām wa-ta'jīri-hā* de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyā' al-Rāzī.

² *Fihrist*, ed. Flügel, Leipzig 1871, p. 300.

³ Según Ruska: "Al-Bīrūnī als Quelle für das Leben und die Schriften al-Rāzīs", en *Isis*, V, 1922, p. 36.

⁴ *'Uyūn al-anbā' fī ṭabaqāt al-aṭibbā'*, ed. Bayrut s.d., p. 423.

⁵ En Zauzani: *Kitāb al-muntajabāt al-multaqaṭāt min kitāb ijbār al-'ulamā' bi-ajbār al-ḥukamā' li Ḥamāl al-Dīn abī l-Ḥasan 'Alī b. Yūsuf al-Qifī*, ed. Lippert, Leipzig, 1903, p. 274.

⁶ *GAL*, I, p. 235, n° 25, mss. Esc. 870 y 887, y S.I, p. 420, n° 27, + mss., Madrid 601, 4, Ayasofía 3724, Şehid Ali 2095.

⁷ *GAS*, III, p. 287, n° 19.

⁸ *Histoire de la Médecine Arabe*, I, p. 349, dedica un párrafo de poco más de 7 renglones a nuestro tratado.

⁹ *Die Medizin im Islam*, Leiden/Köln, 1970, p. 200.

¹⁰ "The life and works of Rhazes", *Proc. 17th Intern. Congr. of Med.*, Sect. XXIII, London, 1914, p. 253, n° 80.

que, por la paginación que da Ihsanoğlu¹¹, o tiene el texto fragmentado o repetido. Lo que llama la atención es que todas las copias están concentradas en tres puntos: en la región de Madrid, en Istanbul y en Teherán.

Desafortunadamente, de los dos mss. que se conservan en Teherán no sé nada más que los escuetos datos que encontré en Sezgin: pertenecen a las colecciones de Sanā (nº 3258/3) y Malik (nº 4573/29), ambos son del siglo XI de la hégira, y son de extensión muy reducida (3 y 2 folios respectivamente). Hace años, intenté en una ocasión obtener fotocopias y microfilmes de Teherán y me resultó absolutamente imposible. Así que esta vez no lo intenté siquiera y prescindí de ellos, consolándome el hecho de que no son muy antiguos y que -al ocupar tan poco espacio- puede tratarse de fragmentos.

Los cuatro mss. turcos se encuentran respectivamente en las colecciones de Ayasofya¹², Şehid Ali (2mss.)¹³ y Bagdatli Vehbi¹⁴, es decir, los tres últimos se conservan actualmente en la Sulaymaniyya. Desafortunadamente no puedo -por motivos personales- permitirme largos desplazamientos, lo cual ha perjudicado en algunas ocasiones mis trabajos de investigación, pues los únicos mss. que he venido manejando personalmente han sido los conservados en España. Sin embargo, he podido subsanar este inconveniente gracias a los modernos métodos de reproducción fotográfica y, últimamente, he podido apoyarme en las informaciones que me proporcionaban colegas o discípulos becados para inspeccionar los fondos de algunas colecciones importantes. Así D. Pablo Beneito estuvo viendo por encargo mío los mss. Ayasofya 3734/41, Şehid Ali 2095 y Bagdatli Vehbi 1488/19, pero -en previsión de la dificultad de obtenerlas con posterioridad- no me trajo fotocopias de ellos sino que me hizo una rápida copia a mano de Şehid Ali con variantes de Ayasofya y Bagdatli Vehbi. Este es el material que estoy utilizando para el aparato crítico de la edición del texto árabe. Para ser sincera, este método de trabajo no me satisface del todo, porque a veces hay que revisar la lectura de un ms. una y otra vez para entenderlo bien; y esto es lo que no he podido hacer en el caso de los mss. turcos. A ello hay que añadir que no descubrí la existencia de Şehid Ali 2092 hasta cuando ya no pude comunicarme con el Sr. Beneito, así que mi desconocimiento en este sentido es total. Ni que decir tiene que los mss. españoles sí los conozco bien, siendo el madrileño un antiguo conocido mío, pues lo utilicé para mi edición crítica del *Sirr şinā'at al-tibb* del propio al-Rāzi¹⁵. Sin embargo, por lo que se refiere al tratado sobre '*Si hay que*

¹¹ *Fihris majtūtāt al-tibb al-islāmī bi-l-luga al-'arabiyya wa-l-turkiyya wa-l-fārisiyya fi maktabāt Turkiyā*, Istanbul, 1984.

¹² N° 3724/14, ff, 155b-159b, 721H.

¹³ N° 2092/4, ff, 63b-65b y 18b-20b, 757H y n° 2095/8, ff, 97a-100b, 915 H.

¹⁴ N° 1488/19, ff, 197a-198b, 1058 H.

¹⁵ En *Al-Qantara*, III, 1982, 347 a 414.

tomar la fruta antes o después de la comida principal', los dos mss. escurialenses tienen un valor superior a la copia de García de la Estrella, por más completos, más correctos y mejor conservados. Después de pensarlo mucho, decidí basar mi edición en el ms. Esc. 887, a pesar de que su caligrafía es peor que la de Esc. 870 y de que no se sepa quién era el copista. Pasaré en seguida a dar un repaso a los datos que conozco de cada uno de los mss. tenidos en cuenta. Después de todo lo expuesto, el lector comprenderá que esta parte de mi estudio ha de ser forzosamente desigual.

He utilizado como base de mi edición del texto el manuscrito árabe n^o 887 de la Biblioteca del Real Monasterio de San Lorenzo de El Escorial. En lo sucesivo me referiré a él como Esc. II y en el texto árabe como *alif* (1 *abýad*). Se trata de un volumen colectivo escrito por distintas manos y sin ningún indicio que nos permita fechar la copia. Renaud¹⁶ ha intentado restablecer el contenido del códice -encuadernado con cierto desorden- rectificando algunas interpretaciones erróneas de Casiri. Aquí sólo nos interesan los tres primeros opúsculos, copiados por la misma mano, ya que son de al-Rāzī: la *Risāla fi l-talaṭṭuf fi ṣāl al-'alīl ilā ba'd šahawāti-hī*¹⁷, la *Risāla fi anna l-ḥimya al-mufrīṭa wa-l-taqlīl min al-agḍiya wa-l-istikṭār min al-adwiya dārra li-l-aṣiḥḥā*¹⁸ y en tercer lugar nuestro tratadito con el título *Risāla fi taḥbiq al-fākiha*, que ocupa los folios 12v a 17r. Aunque el resto del códice bien merecería un estudio más detenido, como no es obra del mismo copista, queda al margen de nuestro tema. Para los detalles me remito a lo expuesto por Renaud. Como datos técnicos se puede añadir que la letra es magribī de trazo grueso y no muy cuidadosa. El número de renglones por página no es uniforme, pues oscila entre 18 y 21. Las dimensiones de la página son 0.145 x 0.200. No hay colofón. En principio el texto está sin vocalizar, aunque muy esporádicamente aparezca alguna que otra vocal. El uso de los puntos diacríticos es normalmente completo, incluso en la *tā' marbūṭa* y en la *yā'* final. Sin embargo no hay *hamza*. Al principio de cada apartado dedicado a un tipo de fruta, aparece el nombre de ésta como subtítulo y luego se vuelve a aludir a ella tras la partícula introductoria *wa-ammā*, cosa que tiene en común con Esc. I y que no he reproducido en la edición.

Nuestro segundo manuscrito, al que suelo referirme con las siglas Esc. I o en árabe con la letra numérica *bā'* (2 *abýad*) es el n^o 870 del catálogo de Renaud¹⁹. Se trata de otro volumen colectivo, debido a la mano de un judío español, que firma con el nombre de Yiṣḥāq ibn Abū (*sic*) Hārūn ibn Abū

¹⁶ V. Derembourg, *Les Manuscrits Arabes de l'Escorial...* (rev. et compl. par le Dr. H.P.J. Renaud), t. II, 2, pp. 98-100.

¹⁷ GAS, III, p. 293.

¹⁸ GAS, III, p. 287.

¹⁹ pp. 76-79.

(sic) Abraham ibn Abū (sic) I-Ḥasan Šlomūn ibn Waqqār, nombre en cuya graffa -que tanto chocó al autor del catálogo- se manifiestan las huellas de la tradición hebreaica -bíblica primitiva y 'post-Setenta'- junto a la pérdida paulatina de la corrección lingüística árabe²⁰. Digamos también que el autor de la copia pertenecía a la familia israelita de los Banū Waqqār²¹, varios de cuyos miembros se habían destacado como autores de obras científicas, entre ellos, por ejemplo, Samuel b. Waqqār, médico de Alfonso XI, considerado autor de la *Medicina Castellana*, a la que aludiremos en relación con nuestro ms. de Madrid. A juzgar por los colofones de las ocho partes que componen la colección, el códice fue compuesto en Guadalajara durante los años que median entre el 1425 y el 1432 d. C., pero no en el orden en que está encuadernado actualmente. Evidentemente la parte más antigua y la que figura en primer lugar, es una obra probablemente 'original' del copista, en la medida en que se puede hablar de originalidad en un tratado que se basa en extractos de autores anteriores como Galeno, Hunayn b. Iṣḥāq, al-Rāzī y Avenzoar, entre otros. Se trata de una *tadkīra* sobre las virtudes de toda clase de alimentos que, en su parte final, parece prestar interés especial a verduras y frutas. Aunque los primeros folios del códice -o sea el principio de la *Tadkīra*- acusen la huella del incendio de 1671, la obra parece lo suficientemente interesante para que yo misma o alguna de mis discípulas dediquemos un futuro estudio a ella²². Las partes 2^a, 4^a, 5^a, 6^a, 7^a y 8^a son extractos del *Qānūn* de Ibn Sīnā todos ellos relacionados con el régimen de alimentos y bebidas en un sentido amplio²³. Nuestro tratado, que se titula aquí *Maqāla fī taqdīm al-fākiha qabla al-ṭa'ām wa-ta'jīri-hā* está en tercer lugar y ocupa los folios 73v a 77r, aunque -al igual que observaremos más adelante en el ms. de Madrid- los folios están numerados a la usanza occidental y así los *verso*-s

²⁰ Me refiero, por un lado a la grafía "Yiṣḥāq" con *ya'* inicial y *ṣad* propia de la Biblia Hebreaica; sin embargo "Šlomūn" con su *nūn* final acusa la modificación que ha sufrido el primitivo "Šlomoh" y que -según me dice el Dr. Vegas- aparece documentado por primera vez en la versión de *Los Setenta*. Por otra parte aludo a las faltas en el *i'rāb* de la *kunya* y el uso indebido del *alif* en la genealogía directa.

²¹ V. Steinschneider: *Die arabische Literatur der Juden*, repr. Hildesheim, 1986, p. 165-6 y 168-9. Por cierto, Steinschneider menciona unos escritos médicos de un tal Moses b. Isak ibn Wakkar (sin fecha) en una nota a la noticia sobre el astrónomo Josef ibn Wakkar (med. del siglo XIV). Se me ocurre que podría tratarse del destinatario de la *Tadkīra*: Mūṣē b. Yiṣḥāq ibn Waqqār, hijo de nuestro copista. Este, en cambio, es mencionado por Von Haller, *Bibliotheca Medicinae Practicae*, Basilea, 1779, p. 410.

²² Ahora mismo; cuando estoy dando una redacción definitiva a mi artículo, recibo la visita de la Srta. Concepción de Benito que está interesada en estudiar la *Tadkīra quwā l-agdiya l-musta'mala 'inda-nā fi l-aktar multaqa* de Yiṣḥāq ibn Waqqār, para su memoria de licenciatura.

²³ En este tipo de tratados el límite entre los alimentos propiamente dichos, los medicamentos simples y las especias no queda muy claro.

respectivos llevan los números del 62 al 59. Nuestra *maqāla* se terminó de copiar el viernes 19²⁴ de febrero de 1428 d.C. en Guadalajara. Está escrita con caracteres magribíes menudos, bellos y de fácil lectura, los titulares con trazado más grueso, sólo al principio con tinta roja y más adelante con tinta negra, a razón de 26 a 29 renglones por página. En principio no hay vocales, si prescindimos de unas cuantas *fatha-s tanwīn* y alguna otra vocal muy esporádica. No hay *hamza*. La *tā' marbūta* suele llevar sus puntos pero hay también bastantes casos en que no los lleva. En general la ortografía es correcta, aunque haya algún *qad* con *dāl*, un *kaḍa* por *kaza*, un curioso *fa-l-yašrūbu*, un *lam yumšī-hī*, un *yuntašāru* y, en algún caso, *alif* por *alif maqṣūra* y naturalmente siempre *yā'* consonante o letra vocálica por *yā'* sustentáculo de *hamza*, pero esto último ocurre en todos los mss. que no escriben el *hamza*, cosa que es más bien la regla en los textos que nosotros manejamos. El códice tiene en total 134 folios y sus dimensiones son 0.140 x 0.205.

Como ya señalé arriba, el tercer ms. utilizado para la elaboración de mi edición crítica de la *Maqāla fī tadqīm al-fākiha* de al-Rāzī es el n^o 5240 de la Biblioteca Nacional de Madrid, brevemente M o *ŷīm* (3 *abŷad*), volumen colectivo, del que nuestro tratadito forma la 4^a parte, ocupando -según una absurda numeración occidental- los folios 69b a 64a (sic). Como el ms. se encuentra en muy mal estado de conservación, la dirección de la biblioteca ha prohibido su manejo directo hasta en la propia sala de mss. y los investigadores sólo podemos consultarlo en microfilm. Todo el volumen, con excepción de la primera parte que lleva fecha de 1414, fue copiado por el médico judeo-converso? García de la Estrella²⁵ durante el año de 1424 d.C. y ha llamado la atención de varios investigadores, entre ellos los doctores García Ballester, Vázquez de Benito²⁶ y Amador García²⁷. Yo misma lo utilicé para mi edición crítica del *Sirr ŷinā'at al-tibb* en la introducción de la cual doy una descripción detallada del contenido, de las dimensiones y de otros muchos detalles del citado códice y a la cual remito al lector²⁸. No tengo la

²⁴ Renaud lee *yā'-dāl* donde pone en realidad *yā'-tā'*, o sea 14 donde pone 19; así le chocaba el día de la semana, es decir viernes, pues el día 14 caía evidentemente en Domingo, pero el día 19 sí en viernes.

²⁵ Nuestro copista se encuentra citado como <médico hispano-árabe> por Hernández Morejón, *Historia Bibliográfica de la Medicina Española*, Madrid, 1842-52, I, p. 191.

²⁶ Ambos están preparando en colaboración la edición y el estudio de la obra principal y que ha dado nombre al volumen: *la Medicina Castellana*. Véase también García Ballester: *Historia social de la medicina en la España de los siglos XIII al XVI*, Madrid, 1976, p. 32.

²⁷ "Un tratado nazarī sobre alimentos <*al-kalām 'alā l-aḡḍiya*> de al-Arbūlī", en *Cuad. Est. Med.* VII-VIII (1979-80) (sobre la 6^a parte de la colección).

²⁸ V. mi trabajo citado en la nota n^o 14, concretamente las pp. 351 y 352.

intención de repetirme aquí. Sólo insistiré en dos aspectos del conjunto de nuestra colección y luego me fijaré en detalles concretos relacionados con la cuarta parte, es decir con la que contiene la *Risāla fī tarīb akl al-fākiha*, pues tal es el nombre de nuestro tratadito en la copia de García de la Estrella. Llama nuestra atención la presencia de este opúsculo en un códice, cuya primera parte, en la que más se han fijado los estudiosos de siglos anteriores al nuestro, sea la *Medicina castellana* (sic) -atribuida a Samuel ibn Waqqār- y que figure asimismo en otro códice escrito por la mano de otro Ibn Waqqār, en compañía, entre otras, de una obra de este último. Quizá las anotaciones en hebreo que, según el catálogo de Guillén Robles²⁹, se encuentran entre los folios 4 y 6 del códice y que -dadas las circunstancias- no he podido ver, podrían ayudarnos a comprender el porqué del interés evidente por nuestro tratadito entre los médicos judeo-españoles. Recordemos también que el ms. 5240 de la B.N. de Madrid -a pesar de su actual ubicación- sigue perteneciendo a los fondos de El Escorial³⁰, cosa que acentúa aún más la curiosa concentración de los manuscritos en puntos geográficos muy concretos, todos ellos fuera del mundo arabófono.

Para destacar todavía algunas particularidades en relación con la cuarta parte del códice, o sea nuestra *Epístola sobre el orden a observar en el consumo de la fruta*, digamos en primer lugar que la copia fue terminada el día 7 de Junio de 1424 d.C.. Predomina la página de 21 renglones, pero que también las hay de 20 y de 22. Está escrita con letra magribí de tipo hispánico no muy cuidadosa y con borrones. Ni que decir tiene que carece de vocalización y que no usa *hamza*, convirtiendo automáticamente todas las *yā*'-s y *wāw*-s sustentáculos de *hamza* en letras de prolongación o consonantes con valor propio, v.g. *yūjadu*, respectivamente *ḥayil*, *rāyiha*, *dāyiman*, *qayy*, *li-yallā*, *radiyyan* y un largo etc. Hay alguna *scriptio plena* por vocal breve: 'atāš por *ataš*, *ya'yīb* por *ya'yīb* pero en estos casos el copista vacila y alterna formas correctas con las que no lo son. En el caso de *lam yakūn* no se sabe muy bien si se trata de una *scriptio plena* o más bien de una falta de gramática. También se da el caso inverso, es decir falta la letra indicadora de vocal larga donde sí debería estar: v.g. *a'āli-hā* por *a'āli-hā* o *lasiyamā* por *lā siyyamā*. Más llamativo es el uso de <i> larga por <a> larga (¿reflejo de una *imāla* fuerte?) en *al-rahmīn* y *alif-lām-yā'-hā*, donde los demás mss. tienen *Allāh*, aunque esto último podría ser una simple errata. La *tā' marbūta* aparece normalmente sin puntos diacríticos; otras veces, pero con menor frecuencia, sí se señalan los puntos. Esto ocurre siempre cuando el copista la usa indebidamente en lugar de *tā' ṭawīla*, como por ejemplo en *waqt*

²⁹ Madrid, 1889, DCI, pp. 246.

³⁰ Casiri 888, Renaud 893; v. Justel Calabozo, *La Real Biblioteca de El Escorial y sus Manuscritos Arabes*, p. 197.

(momento), y en los verbos *kānat*, *qālat* y *kamīlat*, mientras en otros verbos la 3ª persona fem. sing. suele aparecer con su ortografía normal. Interesante también la confusión entre *dal* y *ḍal*. La pérdida del punto parece afectar particularmente determinadas palabras como *ḍakara* y *ḍālīka*, muy raras veces a *idā* y creo que nunca a *ḍahaba*. Y al revés, encontramos unos cuantos *qaḍ* con punto y algún *yahḍar* (<es precavido>) donde el texto exige *yahḍur* (<hace bajar>). También hay un *muladḍaḥ* por *mulatṭaj* y un *muta'ayyiya* con tres puntos en la *iā'*. No obstante, la mayoría de los caracteres están bien puntuados. Otra particularidad ortográfica digna de mención es la de la <ā> larga final, donde encontramos *alif* por *alif maqṣūra* en *adā* (por *aḍā*), *al-kulā*, *al-ujrā* y *arā*. En cambio, en otros lugares que exigirían *alif maqṣūra* vemos *yā'* puntuada como en *qawwā*, *kulan*, y *ṣattā*. Una falta de concordancia sería un *haḍā l-aṣyā'*, pero, junto con el *lam yakūn* arriba mencionado, se trata de casos aislados de un lenguaje incorrecto. En general el copista da la impresión de entender todavía perfectamente lo que copia aunque su ortografía acuse unas cuantas particularidades del árabe medio, a las que estamos acostumbrados los que manejamos esta clase de textos.

Entre los manuscritos de Istanbul hemos dado la sigla <*dāl*> al número 2095 de la colección Şehid Ali conservado actualmente en la Süleymaniye Kütüphanesi. En este códice, cuyas dimensiones son 0.240 x 0.138 (0.165 x 0.093) -desconozco el nº de folios-, nuestro tratado, titulado *Risāla fī taqḍīm al-aṭ'ima 'alā l-fawākih wa-l-fawākih 'alay-hā* ocupa los folios 95a a 100b y lleva la fecha de 915h., es decir 1509/10 d.C. Ha servido de base para la copia a mano que me trajo el Sr. Beneito.

El manuscrito al que correspondería el número 5 y la sigla <*hā'*>³¹ sería el que ocupa a 4ª parte (folios 63b a 65b y 18b a 20b) del códice nº 2092 de la misma colección que el anteriormente citado. Tuve noticias de él cuando ya no pude comunicarme con el Sr. Beneito y no poseo más datos que sus dimensiones y la fecha de la copia: 757h. (1356d.C.). Precisamente la fecha relativamente temprana habría hecho aconsejable su cotejo, pero solicitar y esperar la fotocopia habría implicado un retraso considerable en esta publicación.

El número 6 de los mss. conocidos (sigla <*wāw*>) pertenece a la colección Bagdatli Vehbi, forma la décima novena parte del códice nº 1488 y está actualmente también en la Süleymaniye Kütüphanesi. Ocupa los folios 197a a 198b del mencionado volumen, está escrito en *ta'liq*, según me informan, es de difícil lectura, pero coincide ampliamente con el ms. <*dāl*>.

³¹ Después de ver el resultado de una impresión de prueba de mi aparato crítico, he decidido dar la sigla <*hā'*> a un ms. que no he utilizado para este trabajo, pues la forma de la <*hā'*> aislada del tamaño Fl en el programa (Multilingual) resulta tan insignificante y hasta irreconocible, que he tenido que eliminarla de entre mis siglas.

Su fecha es muy tardía: 1058h. (1648 d.C.); sus dimensiones son 0.179 x 0.121 (0.133 x 0.087).

Hemos dado el n^o 7 (sigla <zāy>) al más antiguo de nuestros mss., es decir: al que se conserva en la colección de Ayasofya. Forma la décima cuarta parte del volumen colectivo n^o 3724 y ocupa los folios 152b a 156b. Este códice, escrito con caracteres de tipo *nasī* con anterioridad al año 721h. (1321 d.C.)³², ha sido objeto de una descripción detallada por parte de Helmut Ritter y Richard Walzer³³. No quiero repetir aquí lo que el lector puede encontrar fácilmente en otro lugar, sólo insistiré en algunos datos que me parecen interesantes desde mi punto de vista. La *maymū'a* consta de 21 partes y contiene junto a los *Aforismos* de Hipócrates y dos tratados breves de Galeno³⁴ diversas obras de ocho autores "árabes", casi todos ellos de época temprana, desde Yahyà b. al-Biṭrīq (m. 815) hasta Ibn Mandawayh (2^a mitad del s. X), pero la mayoría pertenecientes plenamente al siglo IX, como 'Alī b. Sahl al-Ṭabarī (m. 864), 'Isà b. Māssa (m. ca. 888) y Ṭābit b. Qurra (836-901) o a caballo entre los siglos IX y X, como Qusṭā b. Lūqā (820-912) y el propio al-Rāzī (865-925), siendo estos dos últimos los autores con mayor número de obras incluidas en la colección. De al-Rāzī hay cinco títulos, dos de ellos de obras muy conocidas, como el *Muršid* y el tratado sobre la *Viruela* y el *sarampión*. Luego están el *Kitāb al-bāh* y el *Kitāb al-qawlanî*, además -claro está- de nuestro *Fī taqḍīm al-fawākīh*.

En principio podemos establecer que estamos ante dos familias de mss., por un lado los tres españoles y por el otro los tres turcos. Únicamente el de Ayasofya se acerca a veces a los españoles. Las variantes son más de expresión que de sentido, pero aún así me ha salido un aparato crítico más abultado que el propio texto.

En el marco de este trabajo no quiero entretenerme en un resumen prolijo del contenido de nuestro tratadito. El lector encontrará a continuación el texto árabe y la versión española, que le darán una idea mucho más exacta de la problemática del asunto y del punto de vista defendido por al-Rāzī. El autor ocupa una posición ecléctica entre las dos tendencias existentes entre sus antecesores: la que recomienda el consumo de la fruta antes del alimento principal y la que aconseja tomarla después de éste. Las razones que aducen los partidarios de anticipar la fruta a los alimentos concentrados podría resumirse básicamente así: la rápida digestión, transformación y descenso por el tracto digestivo, que son propios de las frutas, permiten aprovechar sus

³² Bien entendido: no se trata de la fecha de copia, pues ésta se desconoce, sino de una anotación de propiedad, de modo que el manuscrito debe ser más antiguo que esto.

³³ *Arabische Übersetzungen griechischer Ärzte un Stanbuler Bibliotheken*, Berlin, 1934 (Sonderausgabe aus den Sitzungsberichten der Preussischen Akademie der Wissenschaften, Phil. Hist. Klasse).

³⁴ *Taḥrīm al-dafn qabla arba'a wa-'iṣrīn sā'a* y *Kitāb fi l-faṣḍ*.

virtudes sin sufrir los inconvenientes que surgirían al mezclarse su "mal quimo" con el de los "nutrientes de buena calidad" (entiéndase: carnes y cereales). Tampoco los gases que se originan en el proceso de transformación de la mayoría de las frutas resultan tan perjudiciales cuando vienen a estar debajo del alimento propiamente dicho. Para los partidarios del consumo de la fruta como postre, el alimento principal ha de tomarse con el estómago vacío, mientras éste conserve intactos su capacidad de contención y su poder digestivo. La fruta consumida después servirá de desengrasante y de detergente para el tracto digestivo superior. El mal quimo producido por ella será menos perjudicial mezclado con el buen quimo de los "alimentos recomendables".

El punto de vista de al-Rāzī no coincide con ninguno de estos dos grupos, a los que echa en cara sus criterios demasiado tajantes. Y es que -según nuestro autor- hay que distinguir entre frutas y frutas, entre organismos y organismos. Pues entre las frutas las hay que se digieren rápidamente y las hay de transformación lenta, las hay que se descomponen de prisa, una vez que se encuentran dentro del organismo, y las hay que experimentan una transformación en algo mejor al entrar en contacto con otro tipo de alimento. Entre los distintos consumidores hay una variedad de temperamentos y predisposiciones naturales de modo que, tampoco en este sentido, se puede afirmar nada con validez absoluta. No digieren de la misma manera los individuos de temperamento caliente como los de temperamento frío. Hay personas con propensión de tener el vientre suelto y las hay siempre estreñidas; hay personas flatulentas y otras que no lo son. Al-Rāzī no niega el que haya habido entre sus antecesores alguien que -como él- recomendara algunas frutas para después de la comida, pero cree que es su deber "distinguir" y "clasificar", es decir: exponer sistemáticamente el tema, ya que los antiguos no lo han hecho y él tiene la ventaja de haber nacido en época más tardía³⁵.

Después de esta introducción al-Rāzī nos nombra las frutas que, desde su punto de vista, es decir dentro de su medio geográfico e histórico, eran las más habituales: el melón, la uva, el higo fresco, los dátiles frescos, el cruce entre higo y sicomoro, tal como se da en el Iraq³⁶, el plátano, la caña de azúcar, la granada dulce, el membrillo, el albaricoque, la manzana, la pera, el melocotón, la zarzamora, la mora, la ciruela, el fruto de *rhamnus nabeca*³⁷ y el acerola.

³⁵ Destaquemos en este contexto el concepto de una ciencia perfeccionable que formula al-Rāzī y que contradice un prejuicio que tienen muchos modernos en relación con los autores científicos medievales, a los que tachan de una fe ciega en la autoridad de los maestros antiguos. Remito al lector al apartado 15, tanto del texto árabe como de la traducción castellana.

³⁶ En relación con estos frutos que no tienen equivalente en nuestras latitudes, véanse mis notas a la traducción (aptdº 16).

³⁷ V. nota anterior.

A continuación el autor va pasando revista a todas las frutas citadas, explicando sus virtudes e inconvenientes, las personas que pueden tomarlas y las que no, el momento propicio para su consumo y, eventualmente, si deben combinarse con determinados medicamentos u otros preparados alimenticios. Sin embargo, al final de su exposición nuestro autor se cura en salud, pues, como todo dietético que se precie, reconoce la relatividad de las afirmaciones que acaba de hacer, ya que tanto los frutos de la tierra como los seres humanos estamos sometidos a tantas variaciones individuales, que es prácticamente imposible establecer una regla que valga para todos los casos. El autor recomienda tanto a los que aplican sus conocimientos dietéticos al servicio de los demás como a los que sólo velan por su propia salud, que sigan las normas expuestas por él, teniendo en cuenta al mismo tiempo el resultado de sus propias observaciones y experiencias³⁸.

¿Y esas "normas" son tales que nos resulte fácil encontrar para ellas un denominador común? Ni mucho menos. En la mayoría de las frutas citadas el criterio no es tajante: encontramos, por ejemplo, que los dátiles frescos, los de temperamento frío deben comerlos antes, los de temperamento caliente después del alimento principal, que la caña de azúcar, si se come mucha cantidad, debe ser antes, aunque chupándola en cantidad exigua, viene muy bien de postre, que el membrillo, si se toma antes, fortalece la parte baja del estómago y si se toma después, la parte alta. Sin embargo, de un modo general, podríamos afirmar que el consumo de la fruta con anterioridad a la otra comida predomina. En algunos casos hasta se pone la condición expresa de esperar hasta que la fruta haya bajado del estómago, como en el caso del albaricoque o de la zarzamora, la ciruela o de la mora. En el caso de las peras no sólo hay que tomarlas antes sino que además de ellas se debe ingerir un medicamento de fuerza térmica y laxante y el día que se tomen peras, el alimento debe ser poco, ligero y de digestión rápida. Cuando se recomienda unívocamente el consumo de una fruta después de la comida, como en el caso del melocotón³⁹ y del higo, se añade expresamente que sea poca cantidad. Con todo ello el autor insiste en lo que era la creencia general desde la

³⁸ Recuerdo en este contexto un pasaje de Rufo de Efeso citado por el propio al-Rāzī en su *Kitāb al-Hāwī* [XXIII, 1, p. 13 ed. Hyderabad, 1955ss]: "En eso, cualquier hombre sabe más de sí mismo que el médico, porque entre los alimentos los hay que son útiles para algunas personas y para otras no, haciéndoles daño por algo que los médicos no saben y sólo pueden conocer empíricamente".

³⁹ Curiosamente Ibn Sīnā (*Qānūn*, 1, 2, p. 461) no estará de acuerdo con esta enseñanza de al-Rāzī, pues dice: "no se debe comer después de él otra cosa, porque se descompone y produce descomposición en el alimento que está debajo..." pasaje que a su vez se apoya en Galeno y es corroborado por Ibn Māsawayh.

antigüedad: de que las frutas no eran buenas, que poseían poco valor nutritivo⁴⁰, que producían mal quimo, que la mayoría de ellas se transformaba una vez digerida en bilis, aunque algunas también en flema, que eran la causa de muchas enfermedades, aunque también eran el remedio de otras. Ampliando mis lecturas a otros tratados sobre alimentación, tanto del propio al-Rāzī como de otros médicos árabes medievales, llegué a la conclusión de que para estos autores la fruta no era tanto un alimento como un medicamento⁴¹, cosa que justifica que su presencia en los tratados de simples sea mucho más abultada que en los escritos propiamente dietéticos. Pero he aquí un problema al que pienso dedicar en un futuro inmediato, el estudio profundo que el tema se merece. No es cuestión de alargar innecesariamente este trabajo sobre la *Maqāla fī taqdim al-fawākih*. Sin embargo quisiera añadir unas breves reflexiones directamente relacionadas con ella.

A pesar del evidente eclecticismo de al-Rāzī en nuestro tratado concreto, si comparamos los casos en que se recomienda el consumo de la fruta antes del alimento principal con los en que se aconseja tomarla de postre, vemos que la primera opción prevalece con mucho. Esta impresión se encuentra aún reforzada si traemos a colación las citas sacadas sobre el tema de otros autores. Comentando el tema entre compañeros, la Dra. Fierro me aportó otro testimonio, esta vez de la pluma de un tradicionalista: En su *Kitāb al-ḥawādīṭ wa-l-bid'a*⁴² al-Ṭurtūṣī, basándose en *Qur'ān* LVI, 20-21⁴³, llega a afirmar que antepone la carne a la fruta es *bid'a*.

Pasajes que recomiendan el orden correcto en el consumo de los distintos alimentos encontramos desde Hipócrates, pasando por Galeno y Rufo de Efeso hasta los más diversos autores árabes. Normalmente subyace el principio de que lo que sea de digestión rápida, de paso rápido por el tracto digestivo, de fácil descomposición y de efecto laxante debe anticiparse a todo lo que sea de condiciones contrarias.

No resisto la tentación de hacer una breve referencia al estado de la cuestión en la actualidad. Partimos de la base de que en nuestra sociedad occidental contemporánea está muy extendido el hábito de tomar la fruta como postre. Muchos dietólogos de prestigio no ven ningún inconveniente en esta costumbre, pero últimamente va ganando importancia un movimiento que

⁴⁰ Si a este juicio —basado evidentemente en su alto contenido de agua— sumamos el desconocimiento de las vitaminas, y del hecho de que la fruta, como fuente de minerales y fibra constituye un aporte importante para la alimentación humana, comprendemos perfectamente el pobre concepto que de ella tenían los Antiguos.

⁴¹ V.g. "La mayor parte de las frutas son medicinales; por ello la adicción a ellas estropea la sangre..." (cita de al-Rāzī: *Kitāb al-Ḥawāḍīṭ*, ed. Hyderabad, t. XXIII, I, p. 13.

⁴² Ed. M Talbi, Túnez, 1956, p. 143.

⁴³ "Tendrán las frutas que escojan y la carne de pájaros que deseen".

propugna el consumo de la fruta con el estómago vacío. Se afirma experimentalmente -al igual que nuestros autores árabes medievales- que si la fruta se ingiere con el estómago vacío⁴⁴, puede pasar directamente a través de éste hacia los intestinos, pero si se encuentra allí con otro alimento y con los jugos gástricos presentes para digerirlo, todo ello se echa a perder: las proteínas se pudren, los carbohidratos fermentan y el estómago es incapaz de dar el debido tratamiento a las sustancias aglomeradas en él, de modo que éstas se acidifican y producen el malestar de la persona que ha comido de tal forma. Salvando los términos técnicos modernos, todo ello nos suena muy familiar. Lo encontramos ya en al-Rāzī, quien a su vez se basa en autores anteriores. Y los modernos, que -al igual que los antiguos- se basan en observaciones empíricas, tampoco saben darnos una razón científica, bioquímica. ¡Curiosa la actualidad que tiene el tratadito de al-Rāzī sobre si hay que consumir la fruta antes o después de la comida principal!

TRADUCCION

En el nombre de Dios Clemente y Misericordioso. A Él pido ayuda.

Tratado sobre si hay que consumir la fruta antes o después del alimento principal. Obra de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyā' al-Rāzī -Dios tenga piedad de él-

1.- Dijo Abū Bakr: Los hombres están en desacuerdo respecto a si la fruta se debe tomar antes de la comida o la comida antes de la fruta. Dijo un grupo: Es preciso tomar la fruta antes del alimento principal -y esta afirmación se debe a los médicos más notables y al conjunto numéricamente más importante de ellos- y dijo un segundo grupo: El consumo de la fruta se debe retrasar hasta después de la comida, afirmando tal cosa de un modo tajante y absoluto.

2.- Alegan los que opinan que hay que comerla antes, que se digiere y se transforma más rápidamente y por esta razón hay que tomarla antes del alimento principal, debido a la proximidad de su transformación y la rapidez con que va bajando y descendiendo, antes de que -con su transformación- eche a perder los alimentos y los arrastre a bajar y descender de prisa sin haber sido digeridos previamente.

⁴⁴ V. Herbert M. Shelton, *The Hygienic System*,... citado por Harvey and Marilyn Diamond, *Fit for Life*, (en castellano: *La antidieta*, Barcelona, 1987, p. 86).

3.- Aseguraron que la fruta produce quimo malo y que, siendo eso así, se la debe tomar antes de la comida, porque si está encima de la comida, si su quimo malo no cesa de descender sobre ésta, se mezcla con ella de un modo sólido y se alarga su permanencia y el tiempo que queda en el estómago y en los intestinos. A consecuencia de ello se produce dolor y [todo ello] se transforma en un quimo de mala composición, lo que, a su vez, servirá de causa para la mala calidad de la sangre en las venas. Por ello es preciso que los alimentos se tomen después de la fruta, de forma que ésta esté debajo de ellos y su influencia perniciosa no afecte a la comida.

4.- También aseguraron que la fruta engendra ventosidades y flato, de modo que ensancha el estómago y con ello le impide contenerlos, quiero decir: los alimentos. Y esa ventosidad no cesa de circular, abriendo un espacio y separando la masa del estómago del alimento. Si [los gases] se encuentran por encima de la comida y esto se produce en las partes altas del estómago, el que salgan con el eructo resulta más fácil que cuando están en el fondo del estómago; pues hallándose en el fondo de éste llegan a ser la causa de que la comida emerja y suba hacia arriba y esto a su vez puede dar origen al vómito. No obstante, estropean y retardan la digestión, si están en las partes altas del estómago cerca del cardias.

5.- En cambio si eso ocurre en el fondo y en la parte inferior, en el lugar donde abunda más el calor -puesto que en el fondo hay partículas de carne- resulta menos perjudicial, en el sentido de que esos gases pueden penetrar hasta el intestino y la comida se posa y se asienta en la parte inferior del estómago, que es el lugar más adecuado para la digestión. Por ello se aligera rápidamente la sobrecarga de comida, disminuyen los eructos, no se sienten ganas de vomitar, ni la saliva es atraída a la boca, y esto es mucho más saludable que lo primero.

6.- El otro grupo dijo: Siendo así que las comidas son de más alimento, permanecen más tiempo [en el estómago] y son de digestión más lenta, hay que tomarlas antes que la fruta para que encuentren el fuego del estómago vivo y ardiente, sin que lo haya apagado la humedad de la fruta, estando su cuerpo puro e incontaminado, de modo que su calor sea, por esa causa, más perfecto y su capacidad de contener y digerir la comida sea mayor y más efectiva, ya que no existe nada que se interponga y se entremeta entre [los alimentos] y la masa del estómago.

7.- Afirieron también que las frutas, por ser tan deliciosas y por su buen olor, hacen desaparecer la molestia del estómago y la digestión pesada producidas por la grasa y la fetidez, sirviendo de detergente para las partes más recónditas de la boca y las más altas del esófago y todos los instrumentos

de la alimentación que sirven al aparato digestivo, [limpiándolos] de lo que produce repugnancia.

8.- Pues todos estos instrumentos sólo se sienten atraídos por los olores y los sabores de estos alimentos mientras el hambre esté presente. En cambio, una vez que hayan obtenido de ellos lo necesario para rechazar las molestias y el dolor del hambre, ya después sienten repugnancia por su olor fétido y su insalubridad, a la persona incluso le entran ganas de vomitar y se inclina hacia lo que aleje eso de ella y la libre de ello.

9.- Y eso lo hacen las frutas con su sabor delicioso y su buen olor, de modo que la persona queda tranquila sin ganas de vomitar y sin desear expulsar el alimento que hay en el estómago. Y esa es una señal infalible de que el estómago tiene la comida bien sujeta y abarcada y de que [éste] es un regimen bueno, hasta el punto de que es útil para los enfermos del estómago que suelen devolver siempre su comida. Efectivamente no hay cosa más útil para éstos que comer poco y tomar a continuación frutas astringentes aromáticas.

10.- También afirmaron que las frutas, cuando se las toma después de comer, son más adecuadas para no causar gran perjuicio y viceversa. Y esta es una buena regla dietética, puesto que [el quimo] que se forma de ellas es malo [y queda compensado] al ser añadido al que tiene su origen en los alimentos-recomendables:-----

11.- Dijo Abū Bakr: Yo opino que cada uno de los dos grupos ha llevado bien la argumentación pero ha hecho mal en dejar de lado la especificación y la distinción y en basar el juicio sobre distintas especies en una sola sentencia, pues ésta no las abarca ni las comprende todas.

12.- Efectivamente, entre las frutas las hay que se transforman rápidamente, como el melón, la mora dulce y el albaricoque; las hay lentas en transformarse, como el membrillo, la manzana, el melocotón y otros por el estilo. Las hay rápidas en bajar como la ciruela, el melón, la mora dulce y el albaricoque, y las hay lentas en bajar como la pera, el melocotón y el membrillo. Las hay que se transforman, entrando en descomposición, en un humor podrido, malo para los alimentos que se mezclan con él, como ocurre con el melón y la mora dulce. Hay otras cuya transformación da por resultado algo mejor que lo que eran antes de transformarse, tal como ocurre con el membrillo y las manzanas, pues estos dos adquieren con la astringencia y el aroma una sutileza útil cuando se mezclan con el alimento, de modo que esta transformación es más propio que sea llamada maduración y no descomposición.

13.- También los organismos poseen condiciones diferentes: los hay con estómagos o hígados ardientes, bien por naturaleza o bien por accidente, y los hay de características opuestas. Los hay que exceden frecuentemente de los límites que tienen los estómagos para recibir comida, y viceversa. Los hay de naturaleza suelta y siempre laxa y de condición opuesta. Los hay que forman frecuentemente ventosidades en sus abdómenes, resultando difícil que éstas salgan y se expandan, y a otros les pasa lo contrario.

14.- Y siendo eso así, ninguna de las afirmaciones de cada uno de ellos - quiero decir de los dos grupos- es entonces correcta en su totalidad y ni el perjuicio ni la utilidad son forzosos en cualquier caso. Por eso ves que algunas gentes recomiendan dejar para después de la comida [el consumo de] algunas frutas y otras censuran eso mismo.

15.- Dijo Abū Bakr: Ya que nos ayuda la suerte de haber nacido en una época más tardía que quienes se preocuparon por estas cosas y hablaron sobre ellas y estábamos deseosos de completar lo que ellos pasaron por alto, es preciso que nos pronunciemos sabiamente sobre esto, para que el arte esté cada día más cerca de la meta de la perfección y el provecho que de él saquen los hombres sea mayor, tal como nos lo ordenó y señaló el excelente Galeno en muchos pasajes de sus libros, donde nos indica que distingamos y clasifiquemos aquello que los antiguos no distinguieron ni clasificaron.

16.- Decimos que las frutas habituales y acostumbradas son: el melón, la uva, el higo fresco, el dátil fresco, el higo de sicomoro⁴⁵, el plátano, la caña de azúcar, la granada dulce, el membrillo, el albaricoque, la manzana, la pera, el melocotón, la zarzamora, la mora, la ciruela, el fruto de *rhamnus nabeca*⁴⁶ y la acerola.

17.- El melón auténticamente dulce se transforma rápidamente en bilis, particularmente si sólo se toma de él la pulpa y la parte alejada de la cáscara

⁴⁵ En realidad se trata, como explicará el propio al-Rāzī más adelante, del higo cruzado con sicomoro que se cultiva en el Iraq. También conviene tener en cuenta lo que dice Ibn Haššā', *Glossaire sur le Mansouri de Razès*, ed. Colin/Renaud, Rabat, 1941, p. 301, n° 268) acerca de este término: "Es el higo silvestre comestible, desconocido en el Magreb". Indudablemente no se trata del "sicomoro" tal como lo conocemos nosotros, cuyos frutos se consideran poco menos que indigestos.

⁴⁶ Desde luego se trata del fruto de una ramnacea que bien podría ser la azufáifa. La traducción que proponen los diccionarios "fruto del loto" queda corta pues se trata de un loto muy concreto, el llamado *sidr* que ha sido clasificado por Forskal como *rhamnus nabeca*, que es justo la latinización del árabe *nabiq*. Muy sugestiva es la explicación de Dozy [*Suppl.* II, p. 637]: *šayr nabiq*, espèce de cerisier d'Égypte à fruits exquis. Lo que no logro encontrar son datos sobre la difusión de tal árbol en el medio geográfico de nuestro autor.

y si ésta se encuentra con estómagos ardientes e hígados calurosos por naturaleza o accidente. La bilis originada por él en ese momento es sumamente acre, predispuesta para causar fiebre, oftalmía, hormiga, erisipela progresiva y otras enfermedades por el estilo. También deja el estómago, los intestinos, y las vías urinarias pelados. Incluso limpia los riñones y la vejiga de adherencias viscosas y arenilla si la hubiera.

18.- Por eso opino que ha hecho mal y estuvo equivocado quien señaló que se tomará después del [melón], vino añejo puro y medicamentos calientes como el gengibre confitado y los electuarios preparados con cominos⁴⁷ y con pimienta⁴⁸ y cosas por el estilo, porque tales medicamentos aceleran su transformación en una bilis muchísimo más acre. Al mismo tiempo aumentan también la velocidad de su penetración en el hígado y las venas, de modo que la sangre adquiere acritud, calor y podredumbre, que la inflaman y enardecen por la menor causa externa. Y no es sólo que no se deban tomar después del melón estos medicamentos en especial sino frecuentemente se necesita tomar después de él cosas amargas, ácidas y astringentes, si el cuerpo ha sufrido recientemente fiebres agudas sin haberse calmado todavía el ardor hepático, como mencioné en el tratado que hice para explicar la viruela, al aconsejar al emir a que tomara algo de mora siria después del melón⁴⁹.

19.- No hay desacuerdo entre los médicos respecto a que el melón tiene fuerza clarificadora y la propiedad de transformarse rápidamente, más aún: poder de cortar, incluso a veces desmenuza los cálculos. Y siendo eso así, ¡ojalá supiera en qué sentido se necesita algo que corte y sutilice y algo que acelere su transformación y penetración y [que implique] el aumento de la acritud de la bilis creada por él!

20.- Y si la cosa es como dijimos yo aconsejo que quien no pueda dominar sus ganas de comerlo, que lo tome antes de comer cuando haya en su estómago humedades, viscosidades y restos de las superfluidades de la comida anterior. Después que descanse un rato y que dé un pequeño paseo; que tome algún trago de agua caliente, que se mueva y que se dé él mismo con la mano masajes en el vientre y si este regimen le produce vómitos o le hace ir de vientre, que sepa que las superfluidades eran muchas y si ello no le produce diarrea o vómitos, es que nos las había en absoluto o bien que eran pocas y

⁴⁷ *Electuarium diacyminum*, V. Dozy, *Suppl.* II, p. 490.

⁴⁸ V. *Glos. Mans.* n° 975, *falāfīlī*.

⁴⁹ No pudiendo acudir al texto árabe original del tratado sobre *La Viruela y el Sarampión* (*GAS*, III, p. 283) consulté la traducción latina, en la que no encuentro la recomendación de la mora siria pero sí la de la ingestión inmediata de zumos de frutas ácidas después del melón dulce, si éste, que en realidad ha de ser prohibido, hubiera sido tomado por casualidad.

que estaban posadas [en el fondo del estómago]. En tal caso que pare un ratito y que se esté quieto. Luego, que coma, esto quizás le obligue a ir de vientre después de comer, cosa que ocurrirá si estas superfluidades eran pocas; quizás también le produzca vómito, si eran muchas. Este regimen combina la limpieza del estómago y la recuperación de sus ganas de comer.

21.- Los que poseen estómagos e hígados calientes, en los que la bilis es abundante y se forma rápidamente, y aquellos en los que quedan remanencias de la fiebre, no deben tomarlo antes de comer, y cuando tal circunstancia se produce en algún caso, deben apresurarse a beber después ojmiel azucarada pura y dar un ligero paseo, pues eso es de las cosas que impiden su transformación, haciéndolo bajar antes de que se transforme y penetre. También es conveniente que tomen la comida rápidamente después, pues eso también le sirve de impedimento para una transformación rápida y de mala calidad, [evitando] que penetre copiosamente hacia la región del hígado. Pero lo mejor para estas personas -si lo toman-es que tomen de él un poquitín después de comer, ya que, en tal momento, el apetito no se produce con rapidez, como suele ocurrir anteriormente, siendo así que, a esta hora, [el melón] también calma la sed. Así les ahorra la necesidad de beber mucha agua, aliviando el empacho y la sensación de pesadez [producidos por] la comida. Es incluso como si fuera un medicamento estomacal⁵⁰. De este modo su transformación no se efectúa totalmente hasta el punto de descomponerse, ya que no está sólo en el estómago ni entra en contacto con la masa de éste y el proceso de cocción a que lo somete es fuerte.

22.- Las uvas.- De ellas no se origina bilis; más bien se forma de ellas un humor más propenso a la frialdad, particularmente de las que más se acercan a un gusto agrillo. De ellas nace un humor que implica flato, pero no es malo, siendo así que ni una sola clase de uvas se libra de producir flato. El que baje más [o menos] lentamente depende de su espesor o sutileza.

23.- Lo más saludable es tomarlas antes de las comidas en un momento idóneo, pues son útiles para el estómago inflamado de modo que éste será más vigoroso para hacer la digestión. Así el quimo producido a base de ellas será de temperamento más equilibrado, llegará antes al estómago y realizará en él una buena labor, expulsando -al eructar- las ventosidades producidas por las uvas. Si se las toma después de la comida, producen flato y borborigmos y quizás susciten ventosidades gruesas, cuya eliminación resulte difícil, haciendo que todo el alimento tenga la propensión de convertirse en quimo bilioso. Y no tarda en producir después dolor en los costados y en los hipocondrios y cólico debido a gases intestinales, especialmente en las personas propensas a

⁵⁰ *Īawārīš*, V. *Glos. Mans.*, p. 31, n° 283.

ello. Esto particularmente, si se toma de ellas mucha cantidad con su ollejo y se bebe después agua fría, pues, apenas está a salvo de esto quien las toma en tales condiciones.

24.- Los higos frescos.- Producen flato y ventosidades espesas. No obstante tienen poder laxante. Su temperamento es también, en conjunto, más caluroso que el de la uva. Por esa razón no tememos tanto los gases intestinales provocados por ellos como los que se deben a las uvas, por la rapidez con que se eliminan y descienden. Por eso no deben estar encima de la comida, para que no persistan el flato y los borborigmos producidos por ellos, sino más bien para que se disuelvan y queden anulados tales gases, gracias a que bajan y descienden. Si la persona que las toma es de aquellas en quienes la comida desciende rápidamente y que tienen un apetito exagerado, que ingiera de ellos los que estén más maduros y que los pele con el máximo cuidado, pues la fuerza laxante es mayor en su piel. Si se los come enteros sueltan el vientre de quien los toma y hacen descender la comida antes de estar bien digerida, de modo que vuelve a necesitar más alimento.

25.- Y si las ganas de comerlos son muy intensas, que tome después de las comidas unos pocos de los que estén maduros, pelados, de forma que el flato y los gases producidos por ellos no sean muy perjudiciales en el estómago. Lo mejor para éstos, quiero decir: para las personas de cuyos estómagos el alimento desciende rápidamente y a quienes les responde la naturaleza, es que no los tomen frescos, y si sienten por ellos un anhelo intenso, que coman de ellos los que estén tan maduros que hayan empezado ya a secarse y que los ingieran -un poco después de la comida- en una cantidad [lo suficientemente escasa como para] que el flato y los gases producidos por ellos no permanezcan mucho tiempo en el estómago.

26.- El "higo de sicomoro"⁵¹.- Es más delicado que el higo y menos propenso a soltar el vientre pero está próximo a la condición de éste. Tal es la particularidad del "higo de sicomoro" que se da en el Irāq, porque es un cruce entre el higo y el sicomoro. Y este "higo de sicomoro" se diferencia mucho del higo y con todo ello tiene la propiedad de enfriar y apagar.

27.- El plátano.- Está compuesto de una sustancia que tiene las mismas características del melón dulce en lo que se refiere a la rapidez con que se transforma en bilis y la provocación de náuseas. Sin embargo, en eso de provocar náuseas es más potente y ello se debe a una sustancia mucilaginosa, pegajosa y espesa. Y la mayor parte de lo que contiene es esta sustancia. Por eso se le debe tomar antes de la comida, para que no se mezcle con ella de un

⁵¹ V. nota 45 (parr. 16).

modo intrincado, al bajar sobre ella poco a poco, porque estos dos humores juntos son malos, siendo uno de ellos bilis y el otro flema, y porque este humor poco concentrado, cuando está encima de la comida, produce náuseas. En eso le ayuda también la sustancia viscosa, ya que la viscosidad produce náuseas. En cambio, si está por debajo de la comida, ésta -al haberse unido a ella la sustancia espesa- no puede transformarse en bilis rápidamente.

28.- Los dátiles frescos.- Son calientes y espesos y es conveniente que la gente de temperamento caliente los tome después de comer para que la mayor parte de ellos no se transforme rápidamente en bilis. Los de temperamento frío deben tomarlos antes de comer; pues si se hace con ellos lo contrario de lo que hemos mencionado, se produce en los de temperamento caliente cefalea, oftalmía, fiebres y anginas y, en los de temperamento frío, indigestiones, flato, hemorroides y vértigo.

29.- La caña de azúcar.- Si se chupa mucha cantidad de ella después de la comida, produce flato, aumenta el volumen del vientre, produce angustia y perjudica. Si se chupa poca cantidad después de comer, hace que la comida descienda un poco del cardias, aligerando el estómago, al igual que hacen todas las cosas que se chupan y se deslían en la boca. Por eso, el que no toma poca cantidad de ella, debe hacerlo antes de comer, ya que no se transforma en bilis, con el fin de unir su dulzura con su poder depurativo para el estómago, los intestinos, la tráquea, los conductos de los riñones y la vejiga y salvarse del flato y de la distensión del vientre [que de otro modo produciría].

30.- La granada dulce.- Su condición es idéntica a la de la caña de azúcar.

31.- El membrillo.- Cuando se le toma antes de comer, fortalece la parte baja del estómago, y si se le toma después de comer da vigor al cardias y la parte alta del estómago, ayuda a éste a expulsar su contenido hacia abajo e impide que suban a la cabeza los alimentos y las bebidas convertidos en vapores. Por esa razón se le debe utilizar con arreglo a la necesidad que se tenga de él, poniendo con él remedio a distintas clases [de males].

32.- El albaricoque.- Apaga enérgicamente el calor del estómago y agrúa la comida cuando se come a continuación de ella. Por eso es conveniente no comerlo en absoluto excepto en caso de inflamación del estómago y esperar a que baje y a que vuelva a aparecer el apetito sano. Luego, después de eso, se ingiere la comida que ha de ser ligera. A continuación, que tomen un poco de

*nārmušḱ*⁵², los de temperamento caliente endulzado con azúcar y los demás con miel. Hay que abstenerse de comer más y practicar un ejercicio físico completo. Otro tanto conviene decir de las zarzamoras.

33.- El melocotón.- Tiene estas mismas características. No obstante no suelta la naturaleza ni baja rápidamente, siendo más espeso y lento de digerir que el albaricoque. Es bueno para el cardias y calma las náuseas. Es conveniente que se coma de él poca cantidad a continuación de la comida con el fin de fortalecer el cardias. Si se trata de tomar más cantidad, ha de ser antes de la comida, porque se transforma rápidamente. Es beneficioso para los que tienen el estómago muy inflamado y apaga la calentura presente, pero produce fiebres flemáticas si se come constantemente, según la predisposición y las superfluidades que tenga el organismo del que lo consume.

34.- Las manzanas.- Engendran flato, son de naturaleza resbaladiza y acumulan en el estómago muchas viscosidades y flemas. Por eso no deben comerse en absoluto después de la comida, a no ser una cantidad muy insignificante, ya que tienen la propiedad de fortalecer mucho el cardias y el corazón y confieren suculencia a todo el alimento, debido a la fuerza con que, por eso, el estómago las encierra. Y si se toma de ellas mucha cantidad, que quede debajo de la comida, para que descienda bajo el peso de ésta y su viscosidad no se mezcle [con ella].

-----35.- Las peras.- Son muy flatulentas y lentas para bajar y por eso los gases que producen son peores y más espesos. Frecuentemente dilatan el colon y originan en él dolores duros. Sin embargo fortalecen el cardias. Por esta razón se debe tomar de ellas poca cantidad, sorbiendo su zumo después de comer. Y si se toma de ellas gran cantidad, que se tomen antes de comer y que, a continuación, se ingiera algún medicamento, en el cual se combinen las fuerzas térmica y laxante como el *tamrī*⁵³ y el *šahrayārān*⁵⁴, siendo el mejor el medicamento de turbit, el gengibre y el azúcar. Y que ese día tome poco alimento y que dicho alimento sea ligero y de digestión rápida.

36.- Las ciruelas.- No convienen en absoluto después de la comida, porque la echan a perder y la obligan a salir del estómago antes de estar a punto. Igualmente las moras se descomponen de un modo repugnante, malo,

⁵² *Glos. Mans.*, n° 815 no resuelve el problema; según Dozy, *Suppl.* II, 631, "c'est une espèce de petite grenade, qu'on tire du Khorasan".

⁵³ Según *Gl. Mans.*, n° 196 "medicamento compuesto de los específicos para el estómago".

⁵⁴ Según *Gl. Mans.*, n° 1155 "medicamento compuesto de los que favorecen la digestión".

reduciendo el alimento a una putridez abominable. Ambas frutas se deben tomar antes de la comida, esperando a que bajen. Después se toma el alimento. Pero el tiempo que se necesita esperar después de las ciruelas debe ser más largo, porque las moras son más tiernas y porque despejar [el tracto digestivo superior] de las ciruelas y recuperar el hambre auténtica requiere más tiempo. Por lo que se refiere a las moras, en ellas la recuperación del apetito es más rápida y la limpieza [del tracto digestivo] es más próxima que en el caso de las ciruelas.

37.- El fruto de *rhamnus nabeca* y las acerolas.- Estos dos tienen una fuerza astringente comparable a la de las manzanas o próxima a ésta. También sirven para fortalecer el estómago, pero engendran gases y producen viscosidad, particularmente las *nabecas*, pues su viscosidad es mucho más abundante que la de las acerolas. Y las auténticamente dulces de entre las *nabecas* maduras son más apropiadas para aquellas personas cuyo estómago no es de temperamento caliente ni ardiente. Para los de temperamento caliente las acerolas son más adecuadas y, entre las *nabecas*, lo son para tales personas también las que tienen un gusto agrillo.

38.- Si aún ha quedado alguna de estas [frutas], de la cual no se ha hablado, probablemente el que conozca sus virtudes pueda deducir -si Dios quiere- lo que de ello necesite, siguiendo la norma que hemos dado antes. De un modo general, quizá haga falta para quien disponga su propio régimen o el de otro, que emplee estas cosas con arreglo a lo que le sugiera la observación de la condición de las propias frutas. Pues incluso en una concreta de ellas, sus diferentes clases varían mucho; como, por ejemplo, las manzanas. En efecto, la diferencia entre sus distintas variedades existentes es mucha y notable. Otro tanto ocurre con el membrillo y las demás frutas, de las que no hemos hablado.

39.- Luego están las condiciones de los organismos y lo que sucede en relación con las estaciones. [El que practica la dietética] debe, pues, determinar eso, proceder con miras al resultado deseado y esmerarse en hacer las cosas sutilmente, según las normas que hemos mencionado arriba. Sería impropio que hubiera una descripción total en un asunto parcial, particularmente cuando uno se imagina los accidentes añadidos y cosas que quizá sean de aquello a que no suele dedicarse ningún pensamiento. ¡Alabanza infinita y agradecimiento ilimitado al Donador de la inteligencia!

بسم الله الرحمن الرحيم

وبه أستعين

مقالة في تقديم الفاكهة قبل الطعام وتأخيرها تأليف أبي بكر محمد بن زكرياء الرازي - رحمه الله

١ - قال أبو بكر : قد اختلف الناس في تقديم الفاكهة قبل الطعام وتقديم الطعام قبل الفاكهة . فقالت فرقة :

ينبغي أن تقدم الفاكهة قبل الطعام - وهذا القول لجلّة الأطباء وجمهورهم - وقالت فرقة ثانية : يجب أن تؤخّر الفاكهة بعد الطعام قولاً مطلقاً كلياً .

٢ - واحتجّ الذين رأوا تقديمها بأن قالوا إنّ الفواكه أسرع انهضاماً واستحالةً فمن أجل ذلك يجب أن تقدم قبل الطعام لقرب استحالتها وسرعة نزولها وانحدارها قبل أن تفسد الأغذية باستحالتها وتدعوها إلى سرعة النزول والانحدار قبل انهضامها .

٣ - وزعموا أن الفواكه رديئة الكيموس . وإذا كان ذلك كذلك يجب أن تقدم قبل الطعام لأنها إذا كانت فوق الطعام لم يزل كيموسها الرديء ينحدر على الطعام فيخالطه مخالطة وكيدة ويطول لبثه وبقاؤه في المعدة والأمعاء فيحدث منه ألم فيستحيل إلى أخلاط رديئة الكيموس ويكون ذلك سبباً لرداءة الدم في العروق فمن أجل ذلك وجب أن تؤخّر الأغذية بعدها فتكون تحت الأغذية فلا يلحق الطعام ضررها .

٤ - وزعموا أيضاً أنّ الفواكه تولد رياحاً ونفخاً وتمدّد المعدة لذلك وتمنعها من الاحتواء عليها - أعني الأظعمة - ولا تزال تلك الرياح بدوراتها تفرّج وتفرّق بين جرم المعدة والطعام . وإذا كان فوق الطعام وكان هذا الفعل منها في أعالي المعدة كان خروجها بالجشاء أيسر من كونه في قعر المعدة . ومن أجل كونه في قعر المعدة يصير سبباً لأنّ يطفو الطعام ويرتفع وربّما كان ذلك سبباً للقيء . ومع ذلك فإنّها تفسد الهضم وتبطّن به إذا كانت في أعلى المعدة وفي قرب فمه .

٥ - وإذا كان ذلك في قعر المعدة وفي أسفلها في الموضع الذي هو أكثر حرارة لأنّ في قعرها أجزاء من اللحم كان ذلك أقلّ ضرراً وذلك أنّ تلك الرياح تتمكّن من النفوذ إلى الأمعاء ويرسب الطعام ويستقرّ في أسفل المعدة الذي هو أوفق موضع منها للهضم فتخفّ لذلك كظّة الأكل سريعاً ويقلّ جشأه ولا تجيش نفسه ولا يتجلّب الريق إلى فيه وهو أصلح من الأوّل كثيراً .

٦ - وأمّا الفرقة الأخرى فقالت : إنّ له لما كانت الأظعمة أكثر غذاءً وأطول مقاماً وأبطأ انهضاماً وجب أن تقدم قبل الفاكهة لتلقى نار المعدة نكيّة متأجّبة لم تخمدتها رطوبة الفاكهة وجرمها نقيّ غير ملطخ فتكون من أجل ذلك

- حرارتها أكمل والاحتواء والهضم له أشدّ وأبلغ إذ ليس بينها وبين جرم المعدة حائل ولا متوسط .
- ٧ - وزعموا أيضاً أنّ الفواكه للذائنتها وطيب رائحتها تذهب بالوخم والبشم الحادّين من الدسومة والزهومة وتكون غاسولا لأقاصي الفم وأعالي المري وجميع ما يخدم آلات الهضم من آلات الغذاء ممّا يكره من ذلك .
- ٨ - فإنّ جميع هذا الآلات إنّما تميل إلى روائح هذه الأغذية وطعومها ما دام الجوع حاضرًا . فأما إذا نالت منها ما يدفع به أذى الجوع وألمه فإنّها تكره بعد ذلك زهومتها ووخامتها حتّى تجيش منها النفس وتميل إلى ما يدفع ذلك عنها ويريحها منه .
- ٩ - والفواكه تفعل ذلك بلذائنتها وعطريّتها حتّى تسكن النفس ولا تجيش ولا تشتاق إلى دفع ما في المعدة من الطعام وتلك علامة صادقة على لزوم المعدة للطعام واحتوائها عليه وتدبير جيّد حتّى إنّه ينفع الممعودين الذين يتقيّون ما يأكلونه دائماً . فإنّه لا شيء أنفع لهؤلاء من التقليل من الطعام والأخذ من الفواكه القابضة العطرية عليه .
- ١٠ - وزعموا أيضاً أنّ الفواكه إذا أخذت بعد الطعام كان أولى بأن لا ينال منها كثير نيل وبالضدّ . وذلك من جيّد التدبير إذ كان ما يتولّد منها رديئاً بالإضافة إلى ما يتولّد من الأغذية الحميدة .
- ١١ - قال أبو بكر : وأنا أرى أنّ كلّ واحد من الفرقين في الاحتجاج قد أحسن وأساء في ترك التميّز والتفضيل وإثبات الحكم على أنواع مختلفة بقضية واحدة وهي لا تعمّها ولا تشملها جميعاً .
- ١٢ - فإنّ من الفواكه السريعة الاستحالة كالبطيخ والتوت الحلو والمشمش ، ومنها البطيخ الاستحالة كالسفرجل والتفاح والخوخ ونحوه . ومنها السريع النزول كالإجاص والبطيخ والتوت الحلو والمشمش ، ومنها البطيخ النزول كالكمثرى والخوخ والسفرجل . ومنها ما يستحيل إذا فسد إلى خلط مفسد رديء لما يخالطه من الطعام كالبطيخ والتوت الحلو ، ومنها ما تكون استحالته إلى ما هو أجود منه قبل أن يستحيل كالسفرجل والتفاح ، فإنّهما يكتسبان بالعفوصة والعطرية لطافة نافعة إذا خالطت الغذاء ، حتّى كان هذه الاستحالة هي أن تسمّى نضجاً أولى منها بأن تسمّى عفناً .
- ١٣ - وللأبدان أيضاً أحوال مختلفة فمنها الملتهبة المعد والأكياد إمّا بالطبع وإمّا بالعرض ومنها بالضدّ . ومنها ما يكثر طغواً لطعام في المعد ومنها بالضدّ . ومنها منطلقة الطبيعة وسهلتها دائماً وبالضدّ . ومنها ما يكثر تولّد الرياح في أجوافها فيعسر خروجها وتفشيها وبالضدّ .

١٤ - وإذا كان ذلك كذلك لم يكن ولا واحد من قول كل واحد منهما . أعني من الفريقين . إذ قول كذا صادقاً ولا الضرر ولا النفع له في كل حال لازماً . ولذلك ترى بعض الناس يحمّد تأخير بعض الفواكه إلى بعد الطعام وبعضاً يذمّه .

١٥ - قال أبو بكر : وجب علينا إذ ساعدتنا سعادة التأخر في الزمان عمّن قد عنى بهذه الأمور وقال فيها وكنا حرصنا على استدراك ما سهوا عنه أن نحكم القول على هذا لتكون الصناعة في كل يوم أقرب من غاية الكمال ويكون انتفاع الناس بها أكثر كما أمرنا وأشار علينا الفاضل جالينوس في مواضع كثيرة من كتبه حيث يشير علينا أن نميّز ونفصل ما لم يميّز القدماء ويفصلوه .

١٦ - فنقول إنّ الفواكه المألوفة المعتاد أخذها هي البطيخ ، والعنب ، والتين الرطب ، والرطب ، والجميز ، والموز ، وقصب السكر ، والرمان الحلو ، والسفرجل ، والمشمش ، والتفاح ، والكمثرى ، والخوخ ، والعليق ، والتوت ، والإجاص ، والنبق ، والزعرور .

١٧ - فأما البطيخ الصادق الحلاوة فإنه يستحيل إلى المرار سريعاً ولا سيّما إن لم يتناول منه إلا محّه وما بعد عن قشره وصادف معداً ملتهباً وأكباداً حارة بالطبع أو بالعرض فإنّ المرار المتولد منه في ذلك الوقت يكون في غاية الحدة منتهياً لتوليد الحمى والرمد والنملة والحمرة الساعية ونحوها ويترك المعدة والأمعاء والمجاري جرداً حتى إنّه ينقي الكلى والمثانة من اللزجات ومن الرمل إن كان فيها .

١٨ - فلذلك أرى أنّه أساء وأخطأ من أشار أن يؤخذ عليه الشراب العتيق الصرف والأدوية الحارة كالزنجبيل المرّس والكمونى والغلافى ونحوها ، فإنّ هذه الأدوية تسرع باستحالتها إلى مرار أحد كثيراً جداً . وتزيد مع ذلك أيضاً سرعة نغوذه إلى الكبد والعروق فيكسب الدم حدة وحرارة وعفونة تشعله وتلهبه من أدنى سبب من خارج . وليس إنّما لا ينبغي أن تؤخذ هذه الأدوية على البطيخ خاصة بل كثيراً ما يحتاج أن تؤخذ عليه الأشياء المرّة والحامضة والقابضة إن كان البدن قريب عهد بحمّيات حادة وكبد لم يسكن لهبها بعد كما ذكرت في المقالة التي عملتها في إيضاح الجدري في مشورتي على الأمير بتناول شيء من التوت الشامى على البطيخ .

١٩ - ولا اختلاف بين الأطباء في أنّ البطيخ فيه جلاء وسرعة استحالة بل فيه تقطيع حتى إنّه ربّما فتت الحصى . وإذا كان ذلك كذلك فليت شعري من أيّ جهة تحتاج إلى ما يقطع ويلطف وإلى ما يسرع استحالته وتنفيذه والزيادة في حرافة المرار المتولد منه .

٢٠ - وإذا كان الأمر على ما ذكرنا فإنّي أشير على أن يتناول منه من لا يقدر على ضبط نفسه عنه قبل الطعام متى كانت في معدته رطوبات ولزوجات وبقايا فضول من الطعام المتقدم . ثم ليسكن بعد تناوله هنيهة . ثم يمشي مشياً رقيقاً ويجرع ماء حاراً وليحرك نفسه وبطنه بيده . فإن قيّاه هذا التدبير أو مشاه فليعلم أنّ الفضول كانت كثيرة وإن لم يمشه ولم يهيج عليه القيء فإنّها إما لم تكن أصلاً وإما كانت قليلة راسبة . وليلبث هنيهة وليسكن . ثم ليأكل فإنّه ربّما مشاه بعد الأكل ، وذلك يكون إذا كانت هذه الفضول قليلة . وربّما قيّاه وذلك إذا كانت كثيرة فإنّ هذا التدبير قد جمع له تنقية معدته وإصابة شهوته .

٢١ - فأما أصحاب المعد والأكباد الحارة والذين يكثر ويسرع فيهم تولّد المرار ونوو البقية من الحميات فلا ينبغي أن يأكلوه قبل الطعام ، ومتى اتّفق ذلك في حالة ما فليسرعوا عليه بشرب السكنجبين السكري الساذج وليمشوا مشياً رقيقاً فإنّ ذلك ممّا يمنع من استحالته ويحدره قبل أن يستحيل وينفذ . وينبغي أن يبادروا بالطعام عليه ، فإنّ ذلك أيضاً مانع له من سرعة الاستحالة رداءتها ومن كثرة نفوذه إلى ناحية الكبد . والأجود لهؤلاء إن أخذوه أن يأخذوا منه بعد الطعام شيئاً يسيراً ، فإنّ الشهوة لا تسرع في هذا الوقت كحالها قبل وهو في هذا الوقت يسكن العطش ويفنيهم عن الاستكثار من الماء ويخفف كثرة الطعام وثقله حتّى كأنّه جوارش . فلا يستحکم استحالته حتّى يفسد لأنّه لا يخلو بالمعدة ولا يلقي جرمها فيقوي طبخها له .

٢٢ - وأما العنب فإنّه لا يتولّد منه مرار بل هو إلى أن يولد خلطاً أميل إلى البرد لا سيّما الذي فيه أدنى مزاة فإنّه يتولّد منه خلط فيه نفخ غير أنّه ليس برديء ولا يخلو ضرب واحد من ضروب العنب من توليد النفخ . وأبطأ النزول بقدر غلظه ورقته

٢٣ - فالأصلح له أن يقدم قبل الطعام بوقت صالح فإنّه ينفع المعدة الملتهية ، فتكون أقوى على الهضم . ويكون الكيموس المتولّد عنه أعدل مزاجاً ويسبق إلى المعدة فيعمل فيها عملاً جيّداً ويفشّ الرياح المتولّدة منه وهو إن أخذ بعد الطعام ولد نفخاً وقراتر فربّما هيّج رياحاً غليظة يعسر انفضاشها ويجعل الغذاء كلّ ماثلاً إلى كيموس المرّة ولا يأتي بعد أن يولد وجع الجنبيين والخواصر والقولنج النفاخيّ وخاصّة في المستعدين لذلك ولا سيّما إن أخذ منه مقدار كثير بقشره وشرب عليه الماء البارد فإنّه لا يكاد يسلم منه أخذه على هذه الشروط من النفخ .

٢٤ - وأما التين الرطب فإنّه يولد النفخ والرياح الغليظة غير أنّ معه قوّة مسهلة للبطن . ومزاجه أيضاً بالجملة أسخن من مزاج العنب فمن أجل ذلك لا يخشى من رياحه ما يخشى من رياح العنب لسرعة خروجه وانحداره . ولذلك

ينبغي ألا يكون فوق الطعام لثلاً يدوم نفخه وقرقره بل تتحلل وتبطل رياحه بنزوله وانحداره . فإن كان أخذه ممتن أسرع إليه نزول طعامه وأفرطت شهوته ، فليأخذ منه ما كان أشد نضجاً وليستقص تقشيريه فإن القوة المسهلة في قشره أكثر . فإن أخذ بجملته أسهل بطن أخذه وأحدر غذاءه قبل نضجه حتى يحتاج إلى غذاء آخر .

٢٥ - وإن كانت شهوته شديدة جداً فليأخذ من نضيجه ومقشره فوق طعامه اليسير منه بقدر ما يكون النفخ والرياح المتولدة منه غير كثيرة الأذى في معدته . والأجود لهؤلاء أعني لمن يحدر الطعام من معدته سريعاً ولمن طبيعته مجيبة ألا يأكل الطري منه وإن تأقت نفسه إليه توقفاً شديداً فليأكل منه ما كان مدركاً نضجاً قد ابتدأ أن يجفّ وليكن أخذه له بعد الطعام بمدة يسيرة مقدار ما لا يمكث النفخ والرياح المتولدة عنه كثيراً في المعدة .

٢٦ - وأما الجميز فإنه ألطف من التين أبعد من إطلاق البطن وهو قريب من حاله . وهذه حالة الجميز الذي بالعراق لأنه مركب من تين وجميز . وأما هذا الجميز فبعيد من التين وهو مع ذلك مبرد مطفى .

٢٧ - وأما الموز فإنه مركب من جوهر يذهب مذهب البطيخ الحلو في سرعة الاستحالة إلى المرار وتوليد الغثى إلا أنه في توليد الغثى أقوى وهو من جوهر لعابي لزج غليظ . وأكثر ما فيه هذا الجوهر ولذلك ينبغي أن يقدم قبل الطعام لثلاً يختلط به اختلاطاً محكماً بنزوله عليه قليلاً قليلاً لأن هذين الخليطين جميعاً رديئان ، أحدهما مرار والآخر بلغم ، ولأن هذا الخلط الرقيق إذا كان فوق الطعام غثي . وأعانه على ذلك الجوهر اللزج أيضاً لأن اللزوجة تغثي . وإذا كان تحت الطعام لم يمكنه الطعام وجاء معه الجوهر الغليظ فلم يمكنه أن يستحيل إلى المرّة سريعاً .

٢٨ - وأما الرطب فإنه حار غليظ ينبغي أن يأكله المحرورون من بعد الطعام لثلاً يستحيل أكثره إلى المرّة سريعاً ويأكله المبرودون قبل الطعام فإنه إن خولف به ما ذكرنا ولد في المحرورين الصداع والرمد والحفيمات والخوانيق وفي المبرودين التخم والنفخ والبواسير والسدر .

٢٩ - وأما قصب السكر فإنه إن امتن منه شيء كثير على الطعام أنفخ ومدد البطن وأكرب وأذى . وإن امتن منه شيء يسير على الطعام أحدر الطعام عن فم المعدة قليلاً وخففها كما يفعل جميع ما يمتن وويتشمش به ولذلك ينبغي لمن لا يقلل أن يجعله قبل الطعام لأنه لا يستحيل إلى المرار لتزويج حلاوته وتنقيته للمعدة والأمعاء وقصبة الرئة ومجاري الكلى والمثانة ويسلم من نفخه وتمديده للبطن .

٣٠ - وأما الرمان الحلو قالحال فيه كالحال في قصب السكر

٣١ - وأما السفرجل فإنه إذا قدم قبل الطعام شد أسفل المعدة وعقل الطبيعة وإذا أخذ بعد الطعام قوى فم المعدة

وأعاليتها وأعانها على دفع ما فيها إلى أسفل ومنع من صعود الأغذية والأشربة المبخرة إلى الرأس ومن أجل ذلك

ينبغي أن يستعمل بحسب الحاجة إليه لأنه يتعالج به من فنون شتى

٢٢ - وأما المشمش فإنه يطفئ حرارة المعدة جداً ويحمض الطعام إذا أكل عليه فلذلك ينبغي ألا يؤكل منه البتة

إلا عند التهاب المعدة وينتظر نزوله ومعاونة الشهوة الصحيحة . ثم يؤكل بعد ذلك الطعام وليكن خفيفاً وليأخذ

المحرورون عليه شيئاً من النارمشك المعمول بالسكر وغيرهم المعمول بالعسل ولينجوع من الغذاء ولتستعمل

الرياضة تامة وكذلك القول في العليق .

٢٣ - وأما الخوخ فإنه يذهب هذا المذهب إلا أنه لا يطلق البطن ولا ينزل سريعاً وهو أغلظ وأبطأ انهضاماً من

المشمش وهو جيد لقم المعدة مسكن للغثى ويصلح إن يؤكل منه القليل فوق الطعام تقوية فم المعدة . وأما ما هو

أكثر من ذلك فينبغي أن يكون قبل الطعام لأنه سريع الاستحالة وينفع أصحاب المعدة الملتبهة جداً ويطفئ الحرارة

الحاضرة . ويولد الحميات البلغمية إذا أدمن أكله بحسب ما يتهيأ بدن الآكل له وفضوله .

٢٤ - وأما التفاح فإنه ينفخ ويزلق ويجمع في المعدة بلاغم ولزوجات كثيرة ولذلك ينبغي أن لا يؤكل على الطعام

البتة إلا اليسير منه جداً لأن له أن يقوي فم المعدة والقلب ويكسب جميع الغذاء لاذقة لشدة احتواء المعدة لذلك

عليها . وإن أخذ منه شيء كثير فليكن أسفل الطعام لينحدر بثقل الطعام ولا يخالط لزوجاته .

٢٥ - وأما الكمثرى فكثير الرياح جداً بطيه النزول ولذلك صارت رياحه أردأ وأغلظ . وكثيراً ما يمدد القولون

ويولد فيه الأوجاع الصعبة إلا أنه مقوية لقم المعدة . ومن أجل ذلك ينبغي أن يؤخذ منه اليسير ويمتص ماؤه على

الطعام . فإن أخذ منه شيء كثير فليؤخذ قبل الطعام . ويؤخذ عليه شيء من الأدوية التي يجتمع لها إسخان وإسهال

كالتمرّي والشهرياران . وأجود منهما دواء التريذ والزنجبيل وسكر . وليقلل الغذاء في ذلك اليوم ويجعل غذاءه

خفيفاً سريع الانهضام .

٢٦ - وأما الإجاص فلا يصلح فوق الطعام البتة لأنه يفسده ويضطره إلى الخروج عن المعدة قبل نضجه وكذلك

التوت فإنه يفسد فساداً منكراً رديكاً ويفسد الغذاء فساداً فاحشاً . فينبغي أن يقدم هو والإجاص قبل الطعام

وينتظر نزولهما . ثم يؤخذ الطعام إلا أن الوقت الذي يحتاج أن ينتظر بعد أخذ الإجاص ينبغي أن يكون أطول لأن

التوت أطف وأن الاستنقاء من الإجاص والمعاودة إلى الجوع الصادق أبعد . وأما التوت فإن معاودة الشهوة فيه

أسرع والاستنقاء أقرب من الاستنقاء من الإجاص .

٣٧ - وأما النبق والزعرور فإنّ بهما قبض التفاح أو ما يقرب منه وفيهما تقوية المعدة ولهما نغخ ويحدثان لزوجة . وخاصة النبق فإنّ لزوجته أكثر بكثير من الزعرور . والصادق الحلاوة من النبق النضيج أوفق لمن كان مزاج معدته ليس بحارّ ولا ملتهب وأما المحرورون فالزعرور أوفق لهم . وما كان من النبق فيه مازاة كان أيضاً أوفق لهؤلاء .

٣٨ - وإن كان قد بقي شيء من هذه لم يقل فيها فقد يمكن من عرف قواها استخراج ما يحتاج إليه من ذلك على حسب القانون الذي قدّمناه إن شاء الله ، وبالجملّة ، فقد ينبغي لمُدبّر نفسه أو غيره أن يستعمل هذه الأشياء بحسب ما يوجبه المشاهدة من حال الثمار في أنفسها ، فإنّ الواحدة منها قد يختلف أنواعها اختلافاً كثيراً مثل التفاح ، فإنّ اختلاف ما بين سائر أنواعه الموجودة اختلاف كثير بيّن . وكذلك السفرجل وسائر الثمار الذي لم نقل فيها .

٣٩ - وأحوال الأبدان وما يحدث من أمر الزمان ، فيجب أن يقدر ذلك ويدبّر ويحسن التلطيف فيه بحسب القوانين التي ذكرناها آنفاً فإنّ بعيداً ما توجد صفة من الصفات الكلّية في أمر جزئيّ لا سيّما إذا تصوّرت الأعراض اللاحقة وما علّله أن يكون ممّا لا يأتي به فكر لواهب العقل الحمد بلا غاية والشكر بلا نهاية .

Aparato crítico para el texto árabe:

(Debe leerse de la siguiente forma:

- 1 - Los números que se señalan al principio de cada grupo de variantes, corresponden a los de los párrafos en que está subdividido el texto.
- 2 - Dentro de cada grupo los términos siguen el orden en que salen .
- 3 - Como entrada se reproduce la forma tal como aparece en nuestra edición , que es normalmente la del ms. Escorial 887 . De no ser así, se indica entre paréntesis la sigla del ms. de donde procede.La entrada irá seguida de un guión. Los mss. coincidentes no se hacen constar. Cada variante irá precedida de su sigla árabe. Para separar las distintas variantes correspondientes a una misma entrada se usa punto y coma, el final de todas ellas se señala por un punto.
- 4 - Las puntuaciones divergentes sólo se harán constar si pueden tener algún interés especial, v.g. la atribución a un sujeto distinto. Si reflejan rasgos característicos del árabe medio han sido estudiados al hablar de los mss. en particular y no se vuelve a insistir en ellas aquí.)

Siglas:

El Escorial 887	أ
El Escorial 870	ب
Madrid 5240	ج
Schid Ali Pasa 2095	د
Bagdatli Vehbi 1488	و
Aya Sofya 3724	ز

(الرحمن - ب : الرحمان ؛ ج : الرحمين . وبه أستعين - ب : وعليه توكلت وفيه استعين ؛ ج : وله الحمد وحده ؛ د ، و ، ز : وبه نستعين في التتميم ، مقالة .. الخ (من «ب») - أ : رسالة في تطبيق الفاكهة ؛ ج : مقالة لأبي بكر الرازي في ترتيب أكل الفاكهة ؛ د : رسالة في تقديم الأطعمة على الفواكه والفواكه عليها ؛ و : رسالة محمد بن زكرياء في الفواكه ؛ لا يوجد عنوان في «ز»

١) ابو بكر (ج) - أ ، ب : ابو بكر محمد بن زكريا الرازي ؛ ز : .. المتطبّب ؛ و : الحكيم الفاضل والشيخ الكامل محمد زكرياء الرازي يرّد الله مضجعه . قد - ساقطة من ج ، د ، و ، ز . الناس - د ، و ، ز : الأطباء . في تقديم الفاكهة .. الفاكهة - ج : في تقديم الفاكهة وتأخرها ، د ، و ، ز : في تقديم الفواكه قبل (و : على) الأطعمة والأطعمة قبل (على) الفواكه . تقدّم - ج ، د ، و ، ز : يقدم . الفاكهة - ساقطة من ج ، د ، و ، ز . وهذا القول لجهة الأطباء وجمهورهم - ب : وهاولاى هم جل الاطبا ... ؛ ج : ولا جل الاطبا ... ؛ د ، و : وهم جل الجمهور ؛ ز : الحل

والجمهور . فرقة ثانية . د ، و : وأخرى ؛ ز : الفرقة الثانية . أن تؤخّر . . . كَلْبًا . - إن تأخذ بعد الطعام ؛ د ، و : أن تؤخّر قولاً كَلْبًا مطلقاً ؛ ز : أن تؤخّر الفاكهة . - إلخ (مثل د ، و) .

٢ (رأوا تقديمها . ج : رأوا تقدمها ؛ د ، و : قالوا بتقديمها . إن الفواكه . ب ، د ، و ؛ ز : إن الفاكهة . فمن . د ، و ، ز : ومن . ذلك . د ، و ؛ هـ : هنا . يجب . د ، و ؛ ز : ينبغي . الطعام . د ، و ؛ ز : الأطعمة . لقرب . . . قبل أن تفسد (ج) . - أ ب : لتتنزل إذا استحال سريعاً ولا تفسد ؛ د ، و ؛ ز : لينزل إذا استحال سريعاً ولا يفسد . الأغذية : ساقطة من ج . باستحالتها . ج : وتستحيل ؛ ز : استحالتها . وتدعوها . . . انهضامها . ساقطة من ج .

٣ (الفواكه (ج ، د ، و ؛ ز) . - أ ، ب : الفاكهة ؛ د ، و ؛ . . . أيضاً . رديئة . ز : الرديئة . وإذا كان . . . كذلك . ج : وإذا ذلك كذلك . يجب . ج : فيجب ؛ د ، و ؛ وجب ؛ ز : تجب . لا يزال . د ، و ؛ نزلت (؟) . ينحدر . د ، و ؛ فيحدر . فيخالطه . د ، و ؛ فيخالط . مخالطة وكيدة . ساقطتان من ب ج . والأمعاء . ساقطة من ج . فيحدث منه ألم (كذا في « ب ») . - لا توجد في أ ، ج ؛ د ، و ؛ فيجذب الماء سريعاً (؟) جذبا أكثر ؛ ز : يحدث منه الماء . فتستحيل إلى أخلاط رديئة (. في أ ب ج فقط ويزيد « ج » : الكيموس) . تزيد أ ، د ، و ؛ ز بعد كلمة « العروق » ؛ وبالصدّ . وجب . د ، و ؛ ز ؛ يجب . تؤخّر الأغذية بعدها . ساقطة من د ، و ؛ ز . فلا يلحق الطعام ضررها . ساقطة من د ، و ؛ ز .

٤ (الفواكه (ب ، ج ، د ، و ؛ ز) . - أ : الفاكهة . عليها . أعني الأطعمة . ب ، ج ، د ، و ؛ ز : على الطعام . بدوراتها (كذا في ج فقط ؛ في سائر المخطوطات أقرأ « يدور انها » . تفرّج وتفرّق . ب ، د ، و ؛ وتفرّج ؛ ج ؛ ز) (؟) : تمنع . جرم . - ج : جهة ؛ و : جرام . المعدة . ب : الطعام . وإذا . د ، و ؛ ز ؛ فإذا . كان فوق الطعام : ساقطة من أ . هذا . ساقطة من ب . أعالي . د ، و ؛ ز : أعلى . كان خروجها . . . المعدة (كذا في ج) . - ب : مثل ج إلا « وكان » بدلا من « كان » ؛ أ : مثل ج غير أنه يزيد « من كونه في قعر المعدة » بعد كلمة « أيسر » ؛ تختلف المخطوطات التركيبية عن الإسبانية وهي تضع : « لم يمكن أن تخرج تلك الرياح إلا بالحشاء » . يصير . ج : ويصير ؛ د ، و ؛ ز : وصار ذلك . لأن يطفو . . . خائناً تفسد . ب : لطفو الطعام وارتفاعه ؛ ج : مثل ب إلا « وارتفعه » بدلا من « وارتفاعه » ؛ د ، و ؛ ز : لطفو الطعام على فم المعدة مرّة بعد أخرى إلى أن يتحلل (كذا) تلك الرياح وذلك ممّا يفسد . تبطّن . ب : تبطأ ؛ د ، و ؛ ز ؛ يبطّن . إذا كانت في أعالي . . . فمه . د ، و ؛ ز ؛ وربّما دعا (دعى) إلى القيء ان يحرك الأكل بعد ذلك أدنى حركة .

٥ (في قعر المعدة . . . اللحم (كذا في أ ، ب ، ج غير أن « أ » يبدل « الموضع » بـ « المواضع » . د ، و ؛ ز : منها في أسافل (أسفل) المعدة . كان ذلك أقلّ ضرراً (كذا في ب) أ ج : . . . ضرراً ؛ د ، و ؛ كان أقلّ ضرراً ؛ ز : « دعا » بدلا من « كان » . تتمكّن من النفوذ . د ، و ؛ يمكن أن ينفذ . أوفق موضع منها (د : فيها) للهضم . أ : أوفق من موضع فيها الهضم . فتخفّ لذلك . د ، و ؛ ز ؛ ويخفّ لذلك ؛ ج : فيخفّ بذلك . كظة (د ، و ؛ ز) . - أ ، ب : كضه ؛ ج : نصح . ولا تجيش نفسه . ب ، د ، و ؛ ز ؛ ولا يحبس نفسه ؛ ج : ولا نجش النفس به . ولا يتجلّب . ج : ولا يتجلبه ؛ د ، و ؛ ز ؛ ولا يحلب . فيه . ب : فاه ؛ ج : الفم ؛ د ، و ؛ في فيه ؛ ز : فمه . وهو أصلح من الأوّل كثيراً . ب ، ج : « جدّاً » بدلا من « كثيراً » ؛ ز : « الأولى » بدلا من « الأوّل » ؛ ساقطة من و ، ز .

٦ (الفرقة الأخرى . ج : الفرقة الاخر ؛ ز : الفرق الاخر ؛ د ، و ؛ والغريق الاخر . فقالت . د ، و ؛ ز ؛ فيقولون .

وأبطأ - ساقطة من د، و . انهضامًا - د، و : ونضجا : ز : انضاجا . وجب - ج : يجب . تقّم - د، و : ز : يقدم . الفاكهة - د، و : ز : الفواكه . لتقلّى - ب : لتلقا : د : غير واضحة . متأججة - د، و : متايحة . الفاكهة - ب : ج : ز : الفواكه . نقيّ - ج : تقى : د، و : ز : بقية : و : نقية . ملطّخ - ج : ملضح : د، و : ز : لطي . والاحتواء - ج : الاحتوا : د، و : واللاحق . والهضم له - ب : والانهضام للطعام : ج : والانهضام على الطعام : د، و : ز : والاهضام على الأظعمة . إذ - ج : إذا . بينها - ج : بها . متوسّط - ز : متوسل .

(٧) للذاتتها - ب ، ج ، ز : لذاتها . البشم - ج : الدشم : د ، و : التبشم : ز : غير واضحة . الحادثين - د ، و ، ز : الحادث . غاسولا - ج : غاسلا : د ، و ، ز : غسولا . وأعالى - و : وأعلى : ز : أو أعالي . ما - ج : من يخدم .. الغذاء - ب : تخدم . الانيه الكضم .. الخ : د ، و ، ز : يحد الطعام .. الخ . ممّا يكره من ذلك (ب) - ساقطة من أ : ج ، ز : فيما ... : د ، و : أنما ...

(٨) إنّما تميل - د ، و : أميل . روائح - ب : رائح : ج ، و ، ز : أرائح . أذى - د ، و : ألم : ج : غير واضحة . فإنّها تكره - د ، و ، ز : (ف) كرهته . زهومتها ووخامتها - ج (على الهامش) : نومئ (؟) وحاوتها : ساقطتان من د ، و ، ز . تجيش منها النفس - د ، و ، ز : يجبس النفس عنه (منه) . وتميل ... منه - ب : وتقبل ... الخ : د ، و : ونالت ... منها : ز : ومالت .. منه .

(٩) بلذاتتها - ب : بذاتها : ز : بلذاتها . النفس - ساقطة من ج . إلى دفع - ساقطة من د ، و . وتلك علامة ... المعدة - ساقطة من ج . للطعام واحتوائها عليه - ج : من الطعام وتحتوي عليه . تدبير جيد - ج : تدبره جيدا : ساقطتان من د ، و . حتّى إنّّه ينفع - ج : وقد نجد . الممعودين - د ، و : المودعين : ز : للمعودين . يتقيؤون - ب : يتقيون : ج : يتقيوا : د ، و ، ز : غير واضحة . ما يأكلونه (ب ، ز) - أ : طعامهم : ج ، د : ويأكله . لهؤلاء - ب : لهاولاي : ج ، د ، و : لهم . من الطعام - د ، و ، ز : في الطعام . عليه - ساقطة من ج .

(١٠) الفواكه - يزيد : القابضة العطرة . أولى بأن لا ينال - ب : أولى ينال : ج : أولا من أن لا ينال : د ، و : أولى أن لا ينال . منها - ز : فيها . كثير - ب ، ج : كبير . وذلك - ج : كذلك . إذ - ب ، ج ، د ، و ، ز : إذا . يتولّد - د ، و : وتول . منها .. يتولّد - ساقطة من ج ، د ، و .

(١١) قال أبو بكر - ساقطة من د ، و : يزيد : ز : محمّد بن زكرياء . من الفريقين - د ، و ، ز : من هذين الفريقين . هي - ساقطة من د ، و ، ز . ولا - ساقطة من ز . جميعا (ب ، ج ، د ، و ، ز) - ساقطة من أ .

(١٢) السريعة الاستحالة - د ، و : ما هو سريع الاستحالة . الحلو - ساقطة من ج ، و . المشمش - ساقطة من د ، و ، ز . البطيخ - د ، و ، ز : بطيخ . السريع - د ، و : سريع . كالإجاص .. النزول - ساقطة من ب . البطيخ النزول (ج ، ز) - بطيخ النزول . تزيد المخطوطات التركيّة «التفاح» إلى الفواكه البطيئة النزول . فسد - ب ، د ، و : فسدت : ز : وصلت . مفسد - ساقطة من ب . يخالطه - د ، و ، ز : يخالط . يزيد ز بعد التوت الحلو : «وما أشبه ذلك» . تكون (ب ، ج) - أ ، ز : يكون : د ، و (؟) : يطول . فإنّهما - ج : فإنّها : ب : فانهان (كذا) . يكتسبان (ب ، د ، و ، ز) - أ : يكتسبان : ج : يكتسبان المعدة . والعطرية - د ، و ، ز : عطرية . حتّى - ساقطة من د ، و . هذه - ج : هذا . أن تسمّى - ب : التي تسمى : ج : التي تسمى : د : بان تسمى . نضجا - ج : نضيجا : ساقطة من ز . أولى - ج : أول . منها -

ساقطة من د، و، بأن تسمر (٢) - د، و؛ فانه يسمى؛ ز: غير واضحة .
 ١٣) أدخل نسخ د، و؛ ز: «قال أبو بكر» . أحوال مختلفة (د، و، ز) - أ، ب: حال مختلفة؛ ج: حال مخالفة .
 فمنها - ز: فيها . الملتبهة - ساقطة من د، و . المعد والأكباد - ب، ج: المعدة والكبد؛ د، و: المعدة؛ ز: المعد
 والاحاد . إما . وإما - ساقطتان من د، و؛ ز: ان . وان . ومنها بالصدّ - ج: وبالصدّ؛ د، و؛ ز: ومنها بالصد من
 ذلك . ومنها ما يكثر طفواً لطعام في المعد ومنها بالصدّ - د، و؛ ز: ومنها ما يكثر طفو الطعام في تعرها (ز:
 معدته) ؛ لا توجد هذه الكلمات في ب، ج - منطلقة . وبالصدّ - ب، ج، ز: «سهل» بدلا من «سهلتها» ؛ لا توجد
 في ج كلمة «الطبيعة»؛ د، و؛ «سهل» بدلا من «سهلتها» . فهنا تنقطع هذه الفقرة في «ب» . ومنها ما
 يكثر . . أجوافها - أسقط نسخ ج كلمتي «في أجوافها» ؛ أدخل ناسخ ز «الطعام» بين «تولد» وبين «الرياح» .
 خروجها - ج، د، و؛ ز: خروجه . تفشيها - ج: تسفيه؛ د، و؛ ز: يخرج أو يعيشه ومنها . . .

١٤) ولا واحد من قول . . من الفريقين (كذا في أ إلا «منهم» بدلا من «منهما») - ب: مثل أ إلا «قول»
 ساقطة) و«منهما» ، من هاذين الفريقين» بدلا من «منهما» الخ ؛ ج: كل واحد من هذين الفريقين؛ د، و؛ ز: ولا
 واحد من قول الفريقين . إذا - ساقطة من ج . قولاً - ب: قيل كلام؛ د، و؛ ز: قيل . ولا الضر - د، و؛ ز: الضر .
 له - ساقطة من أ . في حال - د: في ذلك ؛ و: في كل ذلك؛ ز: في كل حال . لازماً (ب، ج، د، و، ز) - أ: لازمان .
 ولذلك (ب، ج) - أ: لذلك؛ د، و؛ ز: وكذلك . ترى - ج: يرا؛ د، و؛ ز: ترى . بعض - ساقطة من د، و . يحمد
 تأخير . . يذمه - ج: «تأخر» بدلا من «تأخير» ، «تقدم» بدلا من «يذمه»؛ ز: يحمد وأخذ (؟) بعض الفواكه قبل
 الطعام وبعض يذمه؛ تنقطع مخطوطات د، و بعد «بعض» ولا تستأنف النصّ حتّى «بهذه الأمور» ولكن في و نجد
 ست كلمات تسدّ هذه الثلمة وهي «قال أبو بكر إذا قد عني» .

١٥) قال أبو بكر - ساقطة من ز . وجب - ج: فواجب؛ ز: ويجب . إذ - ب، ج، و؛ إذا؛ ز: ان . ساعدتنا - ب:
 ساعدنا؛ ج: يساعدتنا (كذا) . التأخر - ب: التأخير . عمن - ب: ممن ؛ ساقطة من ج . عني - ب: عنا . بهذه
 الأمور . . عنه (د، و، ز) - أ: «حرصا» بدلا من «حرصنا» «سهو» بدلا من سهوا؛ ب: «كان» بدلا من «كنا» ،
 «فصلا» بدلا من «حرصنا» ، «شهر» بدلا من «سهوا» ؛ هذه الجملة غير موجودة في ج ولكننا نجد بدلا منها
 الكلمات التالية؛ «ان حكم القول على هذا» . لتكون (ب، ج، د، و) - أ: ليكون؛ ز: تكون . أقرب - ج: اقرب ما .
 انتفع - ب: نفع . أمرنا - د، و: نكرناه وأمرنا؛ ز: أمر . علينا - د، و؛ به؛ ساقطة من ج . الفاضل - ساقطة من ب .
 ج . من كتبه . . علينا - ز: من كتبه (فقط) ؛ ساقطة من د، و . أن نميز ونفصل ما لم يميزه القدماء ويفصلوه - د،
 و؛ ز: ان يميزوا تفضيل ما لم يميزه الحكماء (و؛ ز: القمءاء) ويفصلونه .

١٦) أخذها (في د، و، ز فقط) . الجميز - ساقطة من د، و . الموز - ب، د، و؛ ز: اللوز . الحلو (في أ فقط) .
 تذكر كل المخطوطات نفس الفواكه ويختلف الترتيب قليلا ؛ لا يستعمل «ج» حرف الواو قبل كل واحد منها . فإنه
 - ج: ف . . . د، و؛ منه . سريعا . ز: سريعا جدا . يتناول منه إلا مَحَه - ب: . . . منها؛ ج: . . . لا شحمه؛ د، و؛ ز:
 . . . المتناول الا فجه . وما بعد من قشره - وما بعده الى قشره؛ ج: وما بعد الى . . . د، و؛ ز: «من» بدلا من
 «عن» . معدا . . . وأكبادا - ب: معادا . الخ؛ د، و؛ ز: معدة . . . وكبدا . . . فإن . . . الساعية - ب: «عنه» بدلا من

« منه » ، « الظاغية » بدلا من « الساعية » ، « في ذلك الوقت » ساقطة من ب ؛ ج : « لتولد » بدلا من « لتوليد » ؛ د ، و : « المرة » بدلا من « المرار » ، « منه » ساقطة من د ، و ؛ ز : « والرعى » بدلا من « والرمد » . ويترك - ج : ونجلو ؛ د ، و : ويتجرد ؛ ز : ويتبرد (؟) . جردأ - ج : كلها . الكلى - ج : الكلا . اللزوجات - ز : اللزوجة .

١٨) أنه (ب ، ج ، د ، و ، ز) - أ : أن . أشار أن - ب ، د ، و ، ز : أشار بان . الصرف (ب ، ج ، د ، و ، ز) - ساقطة من أ . الحارة (ب ، ج ، د ، و) - أ : الحادة ؛ ز : الحاد . المرّبي (ج ، د) - أ : المرتبى ؛ ب ، و ، ز : المرّبا . باستحالته - ب : باستحالتها ؛ ج : باستحاله ؛ د ، و ، ز : بإحالتها . إلى مرار (ج ، و) - أ ، ب : إلى المرار ؛ د : على المرار ؛ ز : إلى الموضوع . أحد - ب : احر ؛ ج : اخر . وتزيد - ب : وتريد ؛ ج : ويريق ؛ د ، و : ويزيده ؛ ز : ويزيد مع ذلك . أيضا - ساقطة من ج . سرعة (ب ، ج ، د ، و ، ز) - أ : في السرعة . فيكسب (ج) - أ ، ب : فتكسب ؛ د ، و ، ز : فتكتسب . تشعله وتلهبه - ب ، د ، و : تشتعل وتلتهب ؛ ج : تشعا وتلتهب ؛ ز : تسعل . أدنى - ب : ادنا . من خارج - (في أ فقط) . وليس - ب ، د ، و : فليس . لا - ساقطة من د ، و ، ز . هذه (ب ، د ، و ، ز) - أ : من ؛ ج : هذا . خاصة - ساقطة من د ، و . كثيرا ما (ب ، ج ، د ، و ، ز) - أ : الاكثر منها ما عليه - د ، و ، ز : عليها . إن - د ، و ، ز : إذا . البدن - د ، و : بدن . عهد - د ، و : العهد . بحميات حادة - ج ، د ، و : بالحميات الحادة . لهيها - ج ، ز : لهيها ؛ د ، و : امنها (؟) . بعد - ساقطة من ج . كما ذكرت - ب : كما ذكرنا ؛ ج : بل كما ذكرت ؛ د ، و : ما ذكرت ؛ ز : عما ذكرت . عملتها - ب : وعدتها . الجدري (؟) - ليست هذه الكلمة واضحة في أي من المخطوطات . مشورتى (ب) - أ : مسوره ؛ ج : مشهورتى ؛ د ، و ، ز : مسورى (؟) .

١٩) في أن (ب ، ج) - أ : أن ؛ د ، و : أن مع ؛ ز : في أن من . فيه - ج : له : ساقطة من د ، و ، ز . جلاء - د ، و : اجلاء ؛ ساقطة من ز . بل فيه تقطيع - ب : بل يقطع ؛ د : بل مقطع ؛ ج ، و ، ز : بل تقطيع . حتى إنه - ج ، د ، و ، ز : حتى . وإذا (ب ، ج ، د ، و ، ز) - أ : وإذا . فليت - ج : فيا ليت . تحتاج - ب ، ج ، د ، و ، ز : يحتاج . ويلطف - ساقطة من د ، و يسرع - ج : تسرع . استحالته - د : احالته . وتنفيذه - د : وتصده (؟) ؛ و : ويتغيره . وزيادة - ج : الى زيادة . حرافة المرار - د ، و : حواره ؛ ز : حرافه المراره . منه - ب : عنه ومنه .

٢٠) وإذا - د ، و : وان . أشير على أن - ب ، ج ، د ، و ، ز : أشير أن . من - ج : ما . متى كانت (ج ، د ، و ، ز) - أ ، ب : من كانت . بقايا فضول (ب ، ج ، د ، و ، ز) - أ : بقايا من فضول . ثم ليسكن - ب ، ج ، د ، و ، ز : ويسكن . تناول (ب ، ج ، د ، و ، ز) - أ : تناول . ولحرك نفسه وبطنه - ب ، د ، و : ويهز نفسه ويحرك بطنه ؛ ز : غير واضحة . أو مشاه - ساقطتان من د ، و . كثيرة (ب ، ج ، د ، و ، ز) - أ : كثرة . وإن لم يمشه ولم يهيج عليه القيه - أ : وإن هو لم الخ ؛ ب ، ج : وإن هو لم يقويه ولم يمشه (ب : يمشيه) ؛ د ، و ، ز : وإن لم يقويه ولم (د ، و : أو لم) يهشه . فإنها (ب ، ج ، د ، و ، ز) - أنه . إمّا لم تكن أصلا - ب : . . . احلا ؛ ج : اما تكون راسبه ؛ د ، و : ان لم يكن راسبا ؛ ز : اما لم يكن راسبا . وإما كانت قليلة راسبة - ب ، ز : واما كانت قليلة ؛ د ، و : واما ان كانت قليلة . وليبث - ج : وتلبست ؛ د ، و ، ز : وليبث . وليسكن - ب ، ج ، د ، و ، ز : ويسكن . ليأكل - ب ، ج ، د ، و ، ز : يغتذي . مشاه - د : مشيا ؛ و ، ز : مشياه . الأكل - ب ، ج ، د ، و ، ز : الغنا ؛ و : العدى . قياه - د ، و : قاءه . وذلك - ساقطة من أ . له - ساقطة من أ .

٢١) المعد - ج : المعاد ؛ د ، و : المعدة ؛ ز : العدد (؟) . الحارة - ز : الحاله . والذين يكثر - تولد (ب ، ج ، د ، و ،

(ز - أ : الذين يكثر فيهم ويسرع إليهم... المرار - د ، و : المرة ؛ ز : المرارة (٩) . وذوالبقيّة - ج : ذو البقية ؛ سقطت كلمة «ذوو» من سائر المخطوطات . فلا - د ، و ، ز : ولا . يبغي - ج : ارى . يأكلوه - ج : يأكله ؛ د ، و : يأكلوا ؛ ز : يأكلون . ومتى - د ، و : وان ؛ ز : وانذا . فليسرعوا عليه بشرب - ج ، د ، و ، ز : فليشربوا عليه ؛ ب : فليشربوا (كذا) . السكنجبين السكرى الساج - ب ، ج ، د ، و ، ز : سكنجبينا سكريا سانجا . وليمشوا - ب ، ج ، د : ويمشوا ؛ و : يمشوا ؛ ز : او يمشوا . ممّا يمنع - ج ، د ، و ، ز : يمنع . وينفذ - ساقطة من ج ، وينبغي أن يبادروا - ب : يبادر ؛ ج : وينفعه ان يبادر ؛ د ، و : او يبادر . بالطعام عليه - ب : باكل الطعام عليه ؛ ج : بالطعام . أيضا - ساقطة من أ . له - ساقطة من د ، و ، ز . ورداءته - ساقطة من ج . ومن كثرة (ب ، ج ، ز) - أ ، د ، و : من كثرة . يأخذوا منه - ز : يأخذوه . شيئا يسيرا - د ، و : يسيرا . لا تسرع - د ، و : ايضا لا نزع البتة . كحالها - د ، و : يستحالها . ويفنيهم عن - ب ، د ، و ، ز : ويفنيهم على ؛ ج : ويفني من . الاستكثار - ز : الاكثار . ويخفف - ج : ويخفف . وثقله - ج : ونقله ؛ د ، و ، ز : وثقل المعدة . فلا - ب ، د ، و ، ز : ولا . استحالته - و : استحاله ؛ ز : حالته . لا يخلو بالمعدة - ج : لا يخلو المعدة . جرمها - د ، و ، ز : جوفها .

(٢٢) وأما العنب (ج ، د ، و ، ز) - أ ، ب : العنب فاما (واما) العنب . مرار - د ، و : المرّة - ساقطة من ز . يولد خلطا - ج : يتولد منه خلطا (كذا) . أميل إلى البرد (ج) - أ ، ب : وهو إلى النفوذ اميل ؛ د ، و : هو ا إلى المرة اميل ؛ ز : هو إلى الشهوة الميل . أدنى - ب : اذنا ؛ ساقطة من د ، و ، ز . مزازة - د ، و ، ز : مراره . فإنه - ز : فانه لا ؛ ساقطة من د ، و . خلط - ز : بل هو إلى ان يولد خلطا ؛ ساقطة من ج . فيه نفخ - د ، و : مع ؛ ز : انظر أنفا . ليس برديه - ز : ليستردى . ضرب - ب ، د ، و : ولا ضرب ؛ ج : مضرب ؛ ز : ان لا ضرب . توليد - ب ، ج : تولد . بقدر - ساقطة من أ . رقتة - ج : ورقيقه .

(٢٣) أدخل ناسخ ز ههنا « قال ابو بكر » ، فأصلح - ب : فاصح . له - د ، و ، لذلك . يقدم - ب ، ج : تقدمه . صالح - ب ، د ، و : صلح . عنه - ج : منه ؛ د ، و ، ز : فيها . مزاجا - د ، و : مزاج . ويسبق إلى المعدة (ج) - أ ، ب : ويصير إلى المعدة ؛ د ، و : للمعدة ايضا ؛ ز : ويسبق المعدة ايضا . عملا جيّدا - د ، و ، ز : عمله . ويفش - د ، و ، ز : وينفش . وهو (ن ز) - أ ، ب ، د ، و : وان هو ؛ ج : فانه . ولد (ب ، ج) - د ، و ، ز : جلب ؛ ساقطة من أ . قراقر - ب : قرقر ؛ ج : قراقر ؛ د ، و : قذفا . هيّج رياحا (ب ، ز ؟) - أ : هيّج رياح ؛ ج : يهيج رياحا ؛ د ، و : هاج رياحا . ويجعل - د ، و ، ز : وجعل إلى كيموس المرّة - ب : كيموسه إلى النمو ؛ د ، و ، ز : كيلوسه إلى النهوة . ولا يالي بعد أن (ج) - أ : ولا يقدم بعد ان ؛ ب : ولا يال بعد ان ؛ د ، و : ولم يكن بعيدا وان ؛ ز : ولم زال بعيد ان . يولد - د ، و : ولد . الجنبين - ج : الجانبين . والخواصر - ب : الخاضرتين . النفاخي (ج) - ب : النفخ ؛ ز : النفخي (؟) ؛ ساقطة من أ ، د ، و . في مستعدّين - ج ، د ، و ، ز : للمستعدين . مقدار كثير - ب ، د ، و ، ز : مقدارا كثيرا . بقشوره - د ، و ، ز : وان اخذ بقشوره ؛ ساقطة من ب . يسلم منه - د ، و : يسلم ؛ ز : ان سما منه . هذه الشروط (ج ، د ، و) - أ : هذا الشروط ؛ ب : الشروط ؛ ز : هذا الشرط .

(٢٤) أدخل ناسخ ز ههنا « قال ابو بكر » ، وأما التين الرطب (د ، و ، ز) - أ ، ب : التين الرطب واما التين الرطب ؛ ج : التين الرطب . فإنه - ساقطة من ج . النفخ - ز : النفخة . الغليظة (ب ، ج ، د ، و ، ز) - ساقطة من أ . غير أنّ -

ب: غير انه . اللبطن - ساقطة من ب، ج . بالجملة (ج) - أ، ب، د، و، ز: في الجملة . فمن أجل ذلك د، و: فمن ذلك ز: فلذلك ، لا يخشى من رياحه ما يخشى من رياح العنب . ج: لا نخشى منه ما نخشى . الخ: ب: لا يخشى من رياح العنب (فقط) . السرعة - ج، د، و: بسرعة . آلا (ب، ج) - أ، د، و، ز: أن . لثلاً يدوم (ب، ج، د، و) - أ: ليلاً يكون (نفخه) يدوم: ز: لا يدوم . قرقرة - و: قراقر . تنحل - د: تحل: ساقطة من ج . رياحه - ساقطة من د، و، ز . بنزوله - و: نزوله . أخذه ممن - د، و، ز: انسان . أسرع إليه (ج) - أ، ب، د، و، ز: يسرع . وأفرطت - ب: افرط . فليأخذ - د، و: فليبتادر . ما كان أشد نضجاً - د، و: اشد نضجاً: ز: اسد نضجاً . وليستقص - ب: ويستقص: ج: ويستقص: د، و، ز: واستقص . المسهلة - ز: المسماه (؟) . قشره - د، و: قشوره: ز: في محه وقشوره . فإن أخذ بجملته - ب: فان اخذه بجملته: د، و، ز: فان كان على هذه الجهة (ز: ايضاً) . أسهل بطن أخذه - ب، ج: اسهل بطنه: د، و، ز: سهل بطنه . واحد غذاءه - ج: ويحدر غذاءه: د، و، ز: واسرع انحذاره .

(٢٥) وإن كانت - د، و: وكانت: ز: ناقص وغير واضح . نضيجه - ج، د، و: نضجه: ز: ؟ ومقشّره - ج: وقشره: د، و: تنقشّره (؟) . ما - ب: الا: د، و: ما لا: ز: (؟) . النفخ - ب، ج، د، و: للنفخ . الرياح - ب: وللرياح: ساقطة من ج . منه - ب، د، و: عنه . غير كثيرة - ب: كثير: د، و: كثيراً: ج: كبير . الأذى - ب، ج: اذا: و، ز: نى: ساقطة من د . لا توجد نهاية هذه الفقرة المخصّصة للتين في المخطوطات التركيّة . وإن - ج: فان . توقفاً شديداً (ب، ج) - ساقطتان من أ . فليأكل - ب، ج: فليأخذ . نضجاً - ساقطة من ب، ج . ابتداءً - ب، ج: بدأ ان . وليكن - ب، ج: يكون . كثيراً - ب، ج: كثيرة .

(٢٦) لا توجد الفقرة المخصّصة للحمّيز في مخطوطي «د» و«و» وفي «ز» تظهر منتقمة في هذه الصورة: « وأما الحمّيز فإنّه اللطف من التين وهو قريب في حاله » .

(٢٧) توليد - ج: تولد . الغثي - ب: القوي . أقوى وهو - ساقطتان من د: «أقوى» ساقطة من و . قبل - ج: من قبل . جميعاً - ساقطة من د، و . أحدهما - د، و، ز: اذا احدهما . الرقيق - ساقطة من د، و . غثي - ب، ز: غثاً . للزوج (ايضاً) تغثي - د، و: للزوج (ايضاً) يغثي . لم يمكنه الطعام - ج، و: لم يمكن الطعام: ساقطة من د، ز . وجاء معه - د، و، ز: ولا معه من . ولم يمكنه أن يستحيل - ج، د، و، ز: ان يستحيل: ساقطة من ب . المرّة - ب، ج: المرار .

(٢٨) المحرورون (ج، د، و، ز) - أ: المحرورن: ب: المحرورين . لثلاً - ب: ولا . المرّة - ب: المرار . سريعاً - ساقطة من د، و، ز . وهنأنا تنقطع فقرة الرطب في «ج» . ويأكله - ساقطة من د، و، ز . المبرودون - ب: المبرودين . قبل - ز: من قبل . إن - ساقطة من د، و . به - ساقطة من د، و . ذكرنا - د، و: ذكر . في المحرورين - ز: في محرورين . أضاف نسأخ المخطوطات التركيّة «والاطحلة» في نهاية فقرة الرطب .

(٢٩) فإنّه إن - ب، ج: فان . أنفخ - د، و: نفخ . ومدد البطن - ج: وادر البول: ز: وانفخ البطن . وأذى - ب: واذن: ساقطة من ج: واذا . وإن - ج: واذا . منه - ساقطة من ز . شيء - ساقطة من ج . على الطعام - د، و، ز: عليه . عن - د، و، ز: على . حثّفها - د، و، ز: جثّفها: ج: حثّفه: ب: وصفها . جميع - ساقطة من د، و . ويتمشمش - ساقطة من ب، ج . به - في د، و فقط . لمن لا يقلل منه - ساقطة من ب، ج: لمن يستعمله: د، و: لمن يستقل منه: ز: لمن يستقل منه (؟) . يجعله - د: يجعل . لأن لا - ج: لثلاً: د، و: لانه . المرار - ز: الطعام . لتزويج (ب) - أ، ز:

لترويح؛ ج: لنزوع؛ د، و: لذع (غير واضحة). الكلبي (ب، ج، د، و، ز) - أ: الكلا . ويسلم (ب، ج، هـ، و) - أ: يستسلم؛ ز: يسمن . وتمديه - ب، ج: وتمدده . للبطن - ساقطة من ب .

٢٠) فالحال - ج: الحال . فيه - ز: منه .

٢١) فإنه - ساقطة من ج . شد أسفل المعدة وعقل الطبيعة - ج: شد أسفل المعدة؛ ساقطة من ب . وإذا أخذ بعد الطعام - ج: «وان» بدلا من «وإذا»؛ ساقطة من ب . وأعاليتها - ج: وأعالها . وأعانها - د، و، ز: ويعنها . دفع - د، و، ز: دفن(؟) . ومنع من صعود - ب: .. جاز؛ د: ومنع شدة الصعود ابخرة؛ و: ومنع شدة صعود؛ ز: على صعود . المبخرة - ساقطة من ب . إلى الرأس - ب، ج: للرأس؛ أضاف نسآخ ج، د، و، ز فهنا: «من صعود اليه» . ومن أجل - ب، ج: ولاجل؛ د: فمن أخذ . لأنه .. الخ - ب: مثل أ إلا «شتا» بدلا من «شتى»؛ أسقط ناسخ ج «لانه»؛ الجملة كلها ساقطة من د، و، ز .

٢٢) أدخل ناسخ أ بين هاتين الفقرتين: «وأما المشمش والعليق» ثم استأنف: «وأما المشمش» . فإنه - ساقطة من ج . حرارة - ز: الحرارة من . جدا - ساقطة من د، و . فلذلك ينبغي - د، و: وينزل به وينبغي . ألا - ب، ج، د، و: ان لا . منه البتة - د، و: منه؛ ز: عليه البتة . وينتظر - ب: وينتظار . ومعاودة الشهوة - ج: ويتعاوده القي منه والشهوه . الصحيحة - ساقطة من د، و، ز . بعد ذلك الطعام وليكن خفيفا - ب، ج: مثل أ، إلا «ويكون» بدلا من «وليكن»؛ د، و، ز: في ذلك اليوم طعاما خفيفا . وليأخذ .. بالعسل - ب: ويأخذ شيا .. للمحرورين ولغيرهم بالعسل؛ ج: مثل ب إلا «يأخذ» (ساقطة) و«لمعمل» بدلا من «المعمول»؛ د، و: ويؤخذ شيئا من السكنجيين معمولا يسكر للمحرورين وبالعسل لسائر الناس؛ ز: مثل د، و إلا «انارملاسى» (؟) بدلا من «السكنجيين» و«معمل» بدلا من «معمولا» . وليتجوع - ب، ج: ويتجوع؛ د، و، ز: ويتجود . الغذاء - ب، ج: الغذ؛ د، و، ز: غد . ولتستعمل - ب، ج، د، و: ويرتاض؛ ز: ويرتاع . الرياضة التامة - ب، ج: رياضة تامة؛ د، و: جوعا ورياضة أكثر؛ ز: مثل د، و إلا «أكثر» (ساقطة) .

٢٣) هذا المذهب - د، و: على هذا المذهب . لا يطلق - ب، ج، د، و، ز: يطلق . البطن - ب، ج، د، و، ز: الطبيعة . وهو أغلظ وأبطأ انهضامًا من المشمش - ج: «ابطر» بدلا من «أبطأ»؛ ساقطة من د، و، ز . للغثي - ب: للقي؛ ج: للغثي . فوق - د: قبل؛ و: على . تقوية فم المعدة .. الطعام - في د، و فقط؛ ساقطة من سائر المخطوطات . لأنه سريع - د، و: لأنه ليس سريع . المعدة الملتهية جدا - ب: المعاد الملتهية؛ ج: الكبد الملتهية . ويطفئ الحرارة الحاضرة (ج) - أ: ويطفى الحرارة؛ د، و، ز: ويطفئ الحمى الحادة الحاضرة؛ ساقطة من ب . ويولد الحميات البلغمية - ساقطة من ج . إذا أدمن - ب، ج، د، و، ز: إذا اديم . بحسب .. الخ - ساقطة من ج . يتهيا - ب: غير واضحة؛ ساقطة من د، و . له وفضوله - ب: له؛ ساقطتان من د، و، ز .

٢٤) ويزلق - ج: ويولد؛ د، و: ويربو ويولد؛ ز: ويريق ويولد؛ ساقطة من ب .

كثيرة - ساقطة من د، و، ز . ولذلك - ب: فلذلك . أن لا - ج: الا . البتة - ساقطة من د، و، ز . منه - ساقطة من د، و، ز . لأن له أن يقوى فم - ب: لأنه يقوى فم؛ ج: لأن له ان يقوى في فم . والقلب - ب، و، ز: والقلب جدا؛ ساقطة من ج . ويكسب .. (إلى «عليها») - في أ، ب، ج، و فقط . لناداة - و: اللذائة . لشدة احتواء - و: يسد

ويأحمو (٢٩) وإن - ج : فان ؛ د ، و ، ز : فاما ان . شيه كثير - ب ، ز : شيا كثيرا ؛ د ، و : شيه أكثر . فليكن - ب ، ج : فليكون . ولا يخالط - د ، و ، ز : ولا يخالطه . لزاجاته - ب ، ج : لزوجته ؛ د ، و ، ز : مع لزوجاته ولا يخالطه .
 (٣٥) فكثير - ب : فانه كثير ؛ ج : كثير . بطيه - د ، و ، ز : ويطيه . صارت - د ، و ، كانت . أردأ - ب : أردى ؛ د : ارداء وار ؛ ز : اذى . يمدد .. الصعبة (ب ، د ، و ، ز) - أ : يولد الاوجاع الصعبة ويمدد القولون ؛ ساقطة من ج . إلا أنه .. الطعام - في د ، و فقط . فإن - ب ، د ، و ، ز : وان ؛ ساقطة من ج . أخذ - ج : يؤخذ . شيه كثير (ب) - د ، و ، ز : شيه أكثر ؛ أ : شي كثير على الجهل . ج : شي أكثر فانما كان ذلك . فليؤخذ قبل الطعام (ب ، ج) - أ : فليؤخذ (فقط) ؛ د ، و : فليكن قبل الطعام . ويؤخذ - ساقطة من أ . التي يجتمع لها - ب : يجتمع فيها ؛ د ، و ، ز : يجمع . إسخان وإسهال - د ، و ، ز : الاسهال والاسخان . أضاف ناسخ « أ » هُنا : « بعد ان يكون اكله قبل الطعام وتلك الادوية » . والشهرياران (ب) - أ ، و : الشهرياريان ؛ د ، و : والشهرياني ؛ ز : والشهريان ؛ ساقطة من ج . منهما (د) - أ ، ج : منه ؛ ب : واجودها ؛ و ، ز : منها . والسكر (ب ، ج ، د ، و ، ز) - ساقطة من أ . وليقلل - ب ، ز : ويقلل ؛ ج ، د ، و : ويقل . ويجعل . الخ - ساقطة من ج . غذاءه - في ب فقط . خفيفا - ساقطة من أ ، ج . الانضمام - ب ، د ، و ، ز : الهضم .

(٣٦) فلا - ب ، د ، و ، ز : ولا ؛ ج : لا . البتة - ساقطة من ج . عن - د ، و ، ز : من . فإنه - ساقطة من ج . يفسد فسادا منكرا رديئا - د ، و ، ز : يفسده الخ ؛ ساقطة من ج . يفسد - ج : يفسد ؛ د ، و : ويسقط . فسادا - ج : افسدا . يقدم هو والإجاص قبل الطعام - ب ، ج : يقدم ؛ د ، و ، ز : يخلط . وينتظر - ب : وينتظار . نزولهما (ج ، د ، و ، ز) - أ ، ب : نزولها . ثم - د ، و ، ز : . . . أن - ساقطة من ج . ينبغي أن يكون - ب ، ز : يجب ان يكون ؛ ج : يجيب ان يكون ؛ ساقطة من د ، و . أطول - ساقطة من ز . لأن التوت - د : لانه البطن يثقل من التوت ؛ و ، ز : غير واضحتين . ألطف (ب ، ج ، ز) - أ : أرطب ؛ د ، و ، ز : انظر أنفا . لأن الاستنقاء من الإجاص . . . أبعد - ب ، ج : مثل أ إلا « النقا » بدلا من « الاستنقاء » ؛ د ، و : ويعاود الشهوة فيه اسرع مما يبقى من الاجاص ؛ ز : مثل د ، و إلا « ينبغي » بدلا من « يبقى » .
 (٣٧) وأما النبق . . . الخ - تختلف المخطوطات الإسبانية والتركية اختلافا ظاهرا . من اجل ذلك سأنسخ هُنا نص « د » كله وبعد ذلك أفسر فروق المخطوطات الإسبانية واحداً واحداً . ولا يوجد اختلاف بين « د » وبين سائر المخطوطات التركية هذا هو نصها : وأما النبق والزعرور فإنهما مثل السفرجل والتفاح في القبض والتقوية والانفاخ وجمع للزوجة وينبغي ان يستعلا بحسب ما يجب مما قدمنا القول فيه فان كان بقي شيء من هذه لم يقل فيه فقد يمكن لمن عرف قواها باستخراج ما يحتاج اليه في ذلك على حسب القانون الذي قدمناه (يزيد « و » : « والله اعلم » و « ز » : « ان شاء الله ») .

(٣٧ ب) المخطوطات الإسبانية : فإن بهما - ب : فان فيهما ؛ ج : فيها . وفيهما - ب : وفيها . بكثير - ب ، ج : كثيرا . المحرورون (ج) - أ : المحرورن ؛ ب : المحرورين . فالزعرور - ب ، ج : فان الزعرور . مزارة - ب : مراره .

(٣٨) وإن كان قد بقي . . . إلى « إن شاء الله » . لا توجد هذه الجملة في أ ، ج . وأما المخطوطات التركية فانظر أنفا . هذه - ج : هذا . حال - ب : هذه . الواحدة - ب ، ج : الواحد . اختلافا - ساقطة من أ . مثل التفاح . . . إلى « اختلاف » . كذا في أ ؛ وأما ب فيختلف بأنه يزيد كلمة « مثلا » بعد التفاح ويضع « اختلافا كثيرا ظاهرا بينا » :

سقطت هذه الجملة من ج إلا كلمتي «ظاهرا بينا» وهما تتفقان مع ب . التي لم نقل فيها . في أ فقط .
٣٩ (الزمان - ج : الازمان . فيجب) ب ، ج - أ : يجب . ذلك (ج) - أ : لك . التلطيف (ب ، ج) - أ : التلطف . فإن - ب ،
ج : فانه . بعيداً ما - ب ، ج : بعيد ما . تصورت الأعراض اللاحقة - ب : تصورت امور الاعراض لاحقة ؛ ج : تصورت
امره الاعراض اللاحقه . وما لعله أن يكون - ج : مثل أ إلا «العله» بدلا من «لعله» ؛ ساقطة من ب . ولواهب . الخ
(أ) - ب : بابهم ؛ ج : فانهم .