[218] بيان: في القاموس: السلق بالكسر بقلة معروفة تجلو وتحلل وتلين، و تسر النفس، نافع للنقرس والمفاصل، وعصيره إذا صب على الخمر خللها بعد ساعتين وعلى الخل خمرها بعد أربع، وعصير أصله سعوطا ترياق وجع السن والاذن والشقيقة، وقال: الكرنب بالضم وكسمند السلق أو نوع منه أحلى وأغض من القنبيط، والبرى منه مر، ودرهمان من سحيق عروقه المجففة في شراب ترياق مجرب من نهشة الافعى انتهى. وأقول: السلق هو الذي يقال له بالفارسية: " چقندر " قال ابن بيطار في جامعه هو ثلاثة أصناف: فمنه كبير شديد الخضرة يضرب إلى السواد وورقه كبار عراض لينة حسنة المنظر، ويسمى الاسود، ومنه صغير الورق جعد سمج المنظر، ناقص الخضرة ومنه ضعيف ورقه نابت على ساق طويل وورقه كثيرة دقيقة الاعلى في أسفلها جعودة، وفى أعلاها الرقيق سبوطة، طويل الساق إلى موضع الورقة، وخضرته ناقصة جدا يضرب إلى الصفرة انتهى. وأما الكرنب: فله صنفان أحدهما يقال له بالفارسية: " كلم " والآخر يقال له قمري، وكأنه القنبيط قال في القاموس: القنبيط بالضم وفتح النون المشددة أغلظ أنواع الكرنب، مبخر مغلظ، وقال ابن بيطار: هو صنفان: جعد وسبط، و كلاهما يؤكل ساقه وورقه، والجعد أطيب طعما وأصدق حلاوة، وأشد رحوضة من القنبيط. 6 * باب الجزر 1 - المحاسن: عن بعض أصحابنا عمن ذكره، عن داود بن فرقد قال: سمعت أبا الحسن عليه السلام يقول: أكل الجزر يسخن الكليتين، ويقيم الذكر، قلت: جعلت فداك: وكيف آكله وليس لي أسنان ؟ فقال: مر الجارية تسلقه وكله (1). _____ (1) المحاسن:

_____ 524.