رحلة ابن بطوطة

وما تنطوي عليه من نبات وشجر

لمحمود مصطفى الدمياطي

— ٣ —

١ — وقال في ذكر الكعبة المعظمة الشريفة زادها الله تعظيماً وتكريماً ما نصهُ : —

« وداخل الكعبة الشريفة مفروش بالرخام المجزع وحيطانه كذلك وله أعمدة ثلاثة طوال مفرطة الطول من خشب الساج[1] الى آخر ما أورده »

وأقول إن الساج يسمى باللسان النباتي (Tectona grandis, L.) وبالانجليزية (teak) وبالفرنسية (tek ou teck) وفصيلته الطبيعية (Verbenaceae) والشجرة منهُ كبيرة تنبت في الهند وجزائر الملايو وترتفع ٨٠ قدماً الى ١٥٠ ذات فريعات مربعة الزوايا وأوراق متقابلة بيضية الشكل تسقط سنويًّا طول الواحدة منها ٨ بوصات الى ١٢ وزهرات بيض أو مناربة الى الزرقة متعددة ومجتمعة في زهر الواحدة منهُ تسمى « پانيكل » قطرها ١٨ بوصة وخشب هذه الشجرة النفيسة في القالب أسود تقبل زيتيّ واصلاحيه ومتانته وسهولة نجره وندرة انكماشه كثيراً ما يفضل في الاستعمال على اي خشب آخر في بناء المدرعات والبوارج وعربات السكك الحديد وبالهند أيضاً في بناء المنازل والأثاث وفي اغراض اخرى متنوّعة لا تضارع . وعند كلامه على ما شاهده في بلاد اليمن وعلى الخصوص مدينة « ظفار » الواقعة على المحيط الهندي ذكر النبول[2] والتارجيل المعروف بجوز الهند وقال إنهما لا يكونان الا ببلاد الهند وبمدينة ظفار هذه لشبهها بالهند وقربها منها

٢ — فقال عن النبول ما نصهُ : — « والنبول شجر يغرس كما تغرس دوالي العنب ويصنع له معرشات من القصب كما يصنع لدوالي العنب أو يغرس في مجاورة شجر التارجيل فيصعد فيها كما تصعد الدوالي وكما يصعد الفلفل ولا ثمر للنبول وانما المقصود منهُ ورقه وهو يشبه ورق

---

(١) ساج (SAGE) بالهندية (٢) نوع من الفلفل جمع ورقه كالتمر هندي يضعه اهل الهند وهو منه مضرب

الطيب وأطيبه الأصفر ويجتنى أوراقه في كل يوم وأهل الهند يعظمون التنبول تعظيماً شديداً واذا أتى الرجل دار صاحبه فأعطاه خمس ورقات منه فكأنما أعطاه الدنيا وما فيها لاسيما ان كان أميراً أو كبيراً واعطاؤه عندهم أعظم شأناً وأدل على الكرامة من اعطاء الفضة والذهب وكيفية استعماله ان يؤخذ قبله الفوفل وهو شبه جوز الطيب فيكسر حتى يصير أطراقاً سهلاً ويجعله الانسان في فمه ويمكثه ثم يأخذ ورق التنبول فيجعل عليها شيئاً من النورة ويضعها مع الفوفل وخاصيته أنه يطيب النكهة ويذهب روائح الفم ويهضم الطعام ويقطع ضرر شرب الماء على الريق ويفرح أكله الى آخر ما قال» وأقول إن التنبول يسمى باللسان البياني (Piper Betle. L.) وبالانجليزية (betel pepper) وبالفرنسية (betel, poivre d. betel) وفصيلته الفلفلية (Piperacene) وهو ضرب من اليقطين يتعلق أملس تقريباً أوراقه كبار تخينة بيضية الشكل مستطيلة الواحدة منها محددة الرأس منحرفة القاعدة تتخللها خمسة أعصاب الى سبعة .الواحدة من زهره عبارة عن سنبلة طولها أربع بوصات الى ست. ثمرته طرية جداً ويلتف التصاق الثمار بعضها ببعض لتكون كتلة اسطوانية طويلة . يزرع في ساحات واسعة بجزيرتي سيلان وجاوة وغيرها من بلاد الشرق الاقصى للحصول على أوراقه التي تدخل في تركيب « المضغة » ذلك بأن تقطع بذرة الفوفل التي هي في حجم البرقوقة الى قطع صغار وتلف في ورقة تبول على هيئة كرية مع قليل من الجير ومواد أخرى كالتبغ وحب الهان « الجهان » الذي يكسبها مذاقاً طيباً ويقال إن مضغ هذه الاوراق واق من الديسنطاريا ومفيد للصحة لأنها تشتمل على زيت نضلاً عن أن الجير غير موجود الا بمقدار قليل في تركيب الأرز الذي هو من أهم مايقتات به أهالي تلك البلاد فهم بهذه الطريقة يستطيعون تعويض ما يحتاج اليه تكوينهم من الجير . على أن مضغ هذا المزيج يكسب اللعاب لوناً أحمر قانياً ويسود الاسنان وفي النهاية ينخرها نخراً ولذلك فقد أخذ الناس الآن يعرضون عن المضغ ويحلون محله التبغ

وتكثر النباتات بواسطة قضبان صغار من السوق تغرس بجوار أساد أو أشجار ويبدأ بجرث الارض جرثاً عميقاً ثم تسمد جيداً والسماد الوحيد المستعمل بجزيرة سيلان هو أوراق نبات حب الملوك مخرج صمغ الملك[1] وتقتلف أوراق التنبول بعد مضي سنة على غرسه . وفي بعض المناطق

(١) يسمى باللسان البنغالي (Croton laccifferus, L.) وبالفرنسية (croton a laque) ينبت بالهند وجزيرة سيلان على ارتفاع ٣٠٠٠ قدم وهو دودية لا يخرجه من صمغ الملك الذي يستعمل في صنع « الورنيش »

يترك النبات حتى يثمر مدة تتفاوت من سنة الى ست سنوات أو يزيد هذا وزراعة النبول مربحة جداً لكثرة ما تحتاج اليه في بيوت الله وفي رؤوس أموال غير قليلة فضلاً عن أخطار الامراض العديدة التي تصيب النبات

وأما القوقل فهو نوع من النخل الهندي يسمى بالانكليزية (Areca Catechu, the) وبالانجليزية (betel nut or areca palm) وبالفرنسية (arec ou palmier arec) وفصيلته النخيلية (l'palmacene) منتشر في جزيرتي سيلان وجاوة وغيرهما وله منزلة عالية في الشرق الاقصى ذلك لأن الأغلبية الساحقة من اهالي تلك البلاد يمضغون النبول كما سبق بيانه . وساق الشجرة منه وحيدة ترتفع ٤٠ قدماً الى ١٠٠ واوراقها تكوّن تاجاً كبيراً وطول الواحدة منها اربع اقدام الى ست ووريقاتها متعددة ملس طول كل منها قدم او قدمان والثمرة بيضية الشكل ملساء برتقالية اللون أو قرمزية طولها بوصة ونصف بوصة أو بوصتان وهذه الشجرة توجد عادة في حدائق الفرويين مختلطة بغيرها من المزروعات كما انها تزرع زراعة منتظمة في بعض الحقول . ويبدأ ثمرها في السنة السادسة تقريباً وتبلغ النهاية العظمى لانتاجها نحو ٣٠٠ جوزة سنوياً

٣ — وقال عن النارجيل مانصه : — « وهو جوز الهند وهذا الشجر من أغرب الاشجار شأناً وأعجبه أمراً وشجره شبه شجر النخل لا فرق بينهما الا ان هذه تثمر جوزاً وتلك تثمر تمراً وجوزها يشبه رأس ابن آدم لأن فيها شبه العينين والفم وداخلها شبه الدماغ اذا كانت خضراء وعليها ليف شبه الشعر وهم يصنعون منه حبالاً يخيطون بها المراكب عوضاً من مسامير الحديد ويصنعون منه الحبال للمراكب والجوزة منها وخصوصاً التي بجزائر ذيبة الهل تكون بمقدار رأس الآدمي ويزعمون ان حكيماً من حكماء الهند في غابر الزمان كان متصلاً بملك من الملوك ومعظماً لديه وكان للملك وزير بينه وبين هذا الحكيم معاداة فقال الحكيم للملك ان رأس هذا الوزير اذا قطع ودفن تخرج منه نخلة تثمر بثمر عظيم يعود نفعه على اهل الملك وسواهم من اهل البلدان . فقال له الملك قد لم يظهر من رأس الوزير ما ذكرته قال ان لم يظهر فاصنع برأسي كما صنعت برأسه فأمر الملك برأس الوزير فقطع وأخذه الحكيم وغرس نواة تمر في دماغه وعالجها حتى صارت شجرة وأثمرت بهذا الجوز . وهذه الحكاية من الاكاذيب ولكن ذكرناها لشهرتها عندهم . ومن خواص هذا الجوز تقوية البدن وأسراع السمن والزيادة في حمرة الوجه وأما الاعانة على الباءة فضله فيها عجيب ومن عجائبه انه يكون في ابتداء امره اخضر فمن قصع بالسكين قمعة من قشره وفتح رأس الجوزة شرب منها ماء في النهاية من الحلاوة والبرودة

ومزاجه حار معين على الباءة فاذا شرب ذلك الماء أخذ قطعة القشرة وجعلها شبه الملعقة وجرد بها ما في داخل الجوزة من الطعم فيكون طعمه كطعم البيضة اذا شويت ولم يتم نضجها كل التمام ويتغذى به ومنه كان غذائي أيام اقامتي بجزائر ذيبة المهل مدة من عام ونصف عام وعجائبه انه يصنع منه الزيت والحليب والعسل فأما كيفية صناعة العسل منه فان خدام النخل منهُ ويسمون الفازانية يصعدون الى النخلة غدوةً وعشيًّا اذا أرادوا أخذ مائها الذي يصنعون منه العسل وهم يسمونه الأطواق فيقطعون العذق الذي يخرج منه الثمر ويتركون منهُ مقدار اصبعين ويربطون عليه قدراً صغيرة فيقطر فيها الماء الذي يسيل من العذق فاذا ربطوا غدوةً صعد اليها عشيًّا ومعهُ قدحان من قشر الجوز المذكور أحدهما مملوء ماء فيصب ما اجتمع من ماء العذق في أحد القدحين ويغسله بالماء الذي في القدح الآخر ويحفر من العذق قليلاً ويربط عليه القدر ثانية ثم يفعل غدوة كفعله عشيًّا . فاذا اجتمع له الكثير من ذلك الماء طبخه كما يطبخ ماء العنب اذا صنع منهُ الرب فيصير عسلاً عظيم النفع طيباً فيشتريه تجار الهند والصين ويحملونه الى بلادهم ويصنعون منه الحلواء وأما كيفية صنع الحليب منهُ فان بكل دار شبه الكرسي تجلس فوقه المرأة ويكون بيدها عصى في أحد طرفيها حديدة مشرقة فيفتحون في الجوزة مقدار ما تدخل تلك الحديدة ويحركون ما في باطن الجوزة وكل ما ينزل منها يجتمع في صحفة حتى لا يبقى في داخل الجوزة شيء ثم يمرس ذلك الجريش بالماء فيصير كلون الحليب ياضاً ويكون طعمه كطعم الحليب ويأتدم به الناس وأما كيفية صنع الزيت فانهم يأخذون الجوز بعد نضجه وسقوطه عن شجره فيزيلون قشره ويقطعونه قطعاً ويجعل في الشمس فاذا ذبل طبخوه في القدور وأستخرجوا زيته وبه يستصبحون ويأتدمون به ويجعله النساء في شعورهن وهو عظيم النفع »

وأقول إن نخلة الناريجيل المعروف بجوز الهند تسمى باللسان النباتي (cocos nucifera. L.) وبالانجليزية (cocoa nut) وبالفرنسية (cocotier) وهي من فصيلة النخل والفوفل

تكثر زراعتها في المناطق شبه الحارة كجزائر سيلان والفيليبين وترينداد والهند الجنوبية وبعض مناطق بولينزيا لإصدار مقادير كبيرة . اما في سائر المناطق فتشترك مع غيرها من النباتات في زراعات الفلاحين وليس بين النباتات ما يضارعها من جهة الأغراض التي تستعمل فيها سواء كانت للاحتياجات الداخلية أو للإصدار . وزراعتها ترجع الى عهد بعيد وهي منتشرة في المنطقة الحارة الى حدّ يجعلنا في شك حتى الآن من تعيين المنطقة التي نشأت فيها . ومع ذلك فالرأي الغالب يؤيد ان أصلها من جزر بولينزيا الغربية ومنها نقلتها التيارات البحرية الى ماليزيا وسيلان بالهند والى افريقية والى غير ذلك . ولما كانت الثمار داخل أغطية ليفية كثيفة فمن السهل نقلها على وجه الماء مدة طويلة من دون أن تفقد شيئاً من خواص إنباتها . لذلك كانت نخلة

النارجيل في مقدمة الاشجار التي ظهرت في الأراضي الحديثة النشأة بالمناطق شبه الحارة

وعلى ان زراعتها منتشرة ايضاً في اميركا وافريقية ولكن أهمها هي تلك التي في جزيرة سيلان وغيرها من مناطق الشرق الأقصى . وأصلح المناطق لها هي الكائنة بجوار البحار الرطبة . ومع ذلك فكثير من الزراعات تنجح ايضاً داخل البلاد وعلى ارتفاعات قد تبلغ مائة متر أو يزيد

ويتولى أهالي البلاد جلّ هذه الزراعات ولو ان عدداً كبيراً من الأوربيين قد شرعوا في السنوات الاخيرة في استغلال رؤوس اموالهم في هذه الزراعات على نطاق واسع . وبديهي ان نخل النارجيل هو في مقدمة الزراعات المشتركة التي لا تخلو منها أرض في تلك البلاد

هذا والفكرة السائدة عن نخلة البلح هي انها عبارة عن شجرة عالية متوجة بمجموعة من الأوراق التي تنبت في اتجاه عمودي ولكن هذه الفكرة لا تنطبق على نخلة النارجيل اذ ان جذعها ليس عمودياً بل منحرفاً . فعلى الشواطىء مثلاً ينحني الجذع فيتجه نحو الماء لرغبته في الاقتراب من الضوء . وفي الزراعات الحسنة الادارة تزرع اشجار النارجيل في خطوط منتظمة متباعدة الواحدة عن الاخرى بمقدار ثمانية امتار بمكس الجاري في الحدائق الاهلية العادية حيث تنبت مختلطة مع غيرها من الاشجار والنباتات وان وجدت وحدها فهي تزرع على مسافات أقرب . وتبدأ نخلة النارجيل في الاثمار نحو السنة الخامسة وتستمر في الانتاج ستين سنة بل يزيد . ويختلف المحصول باختلاف الاحوال ولكن المعروف ان متوسط غلة الأراضي العادية يختلف من ٤٠ جوزة الى ٧٥ للنخلة الواحدة

وأصناف النارجيل عديدة يتميز بعضها عن بعض بصفات قليلة الشأن وأكثر صنفين انتشاراً هما النارجيل الأخضر والنارجيل الأصفر . فالأخضر معروف في سيلان بالنارجيل الاعتيادي والأصفر بالنارجيل الملكي . وبعض الأصناف ينتج الياناً كثيرة البعض الآخر ينتج ثماراً كبيرة. وفي الأراضي الحسنة الاستغلال تزرع الأشجار من فسائل تربى في « المشاتل » أما في حدائق الفلاحين فتزرع الحبوب مباشرة . وفي سيلان وغيرها من المناطق الحارة لا يهتم الزارع بالاشجار طالما لم تبلغ طور النضج بمكس الحال في الهند وشمال بومباي فالاهتمام بها يبدأ منذ زراعتها . وفي المناطق الحارة يجني الزارع من نخلة النارجيل أشياء كثيرة لازمة للحياة اليومية فالأوراق الكبيرة تنسج حصراً يقال لها « الكدجان »[1] تستعمل في انشاء الأكواخ بجنوب الهند وتستعمل السوق والعروق الوسطية من الأوراق لصنع الحواجز والمكانس والمصي وغيرها

(١) (Kadjans) كلمة هندية نقلت الى الانجليزية ويراد بها الحصر المنسوجة من سعف نخل النارجيل

من الادوات المنزلية وتصنع من الجذع الواح خشبية وقوارب وحجرات وكذلك أدوات منزلية أما البرعم العارض (وهو واحد لا ينتزع الا بعد موت النخلة أي عند ما تبلغ عمراً متقدماً) فهو نوع من الخضر لذيذ الطعم يستعمل في صنع الخضر المحفوظة وعند بلوغ النخلة طور الازهار يمكن بجرح عنق الطلع الرئيس الحصول على « الطودي »[١] وهو نبيذ النخل التي بالسكر والمشابه « لليوانك »[٢] المعروف في بلاد المكسيك. وبتبخير « الطودي » يتحصل على سكر يسمى « چجر »[٣] وبجمله يختمر يتحصل على شراب روحي ينتج عن تقطيره عرقيّ واذا استمر الاختمار أمكن الحصول على خلّ. وتشتمل الجوزة الصغيرة على نصف لتر أو يزيد من المادة المائية الحلوة وهي شراب مرطب . وكما تقدمت الجوزة في النضج نقصت كمية السائل واخذت القشرة في اليبس . ويجمع الجوز في الشهر العاشر من عمره . وتؤكل الجوزة اما نيئة أو في الكري[٤] أو تطهى بطرق اخرى . وقد تتمر ايضاً للحصول على لبن يكسب « الكري » رائحة طيبة كما يستعمل في اغراض اخرى . ويتحصل من الجوز على زيت بطريقة الغليان هو زيت جوز الهند المشهور في المتجر والذي يصنع منهُ الصابون وغيره . وطريقة الحصول على الزيت هي ان يكسر الجوز ويوضع في الشمس أو غيرها للحصول على « الكورا »[٥] ثم تنقل هذه الى المعصرة حيث تنتج ثلثي وزنها زيتاً والثلث الآخر « ثفايا أو ثفلاً » يصنع منهُ الكسب المسمى « پونك »[٦] وهو غذاء يصلح لتسمين الماشية والطيور . وقد يستعمل الزيت للاستصباح أما في اوربا واميركا فأهم استعمال له هو صناعة الصابون كما انهُ يستعمل دهاناً لتجميل الشعر

---

(١) (toddy) كلة انجليزية محرفة عن كلة (tari) الهندية ويراد بها العصارة التي تنتج عن جرح الطلع (spathe) في نواع مختلفة من النخل لتخمرها كما تطلق على الشراب المخمر الناتج عن اختمار هذه العصارة ولعل هذا الشراب هو الذي قال عنه ابن بطوطة انهم يسمونه اللاغبي

(٢) (pulque) اسم شراب مختمر يصنع في بلاد المكسيك وبعض اجزاء اميركا الوسطى من عصارة نبات يقال له صبر اميركا وهو بالانسان النباتي (Agave americana, L.) وبالانجليزية (aloes و agave d'Amérique) وبالفرنسية (American aloe و century plant)

(٣) (jaggre) (...) كلة مشتقة من كلة (kurri) الهندية ويراد بها « سلطة » مجهز من اللحم أو السمك أو الفاكهة أو الخضر تطهى مع كمية من التوابل المهروسة والسكر وتستعمل لاسيما مع الطعام المركب من الارز أو المشتمل عليه

(٤) (copra) كلة مشتقة من كلة (khopra) الهندية ومعناها جوزة الهند ويراد بها بذور جوز الهند المجففة تجهز وتصدر ليستخرج منها زيت جوز الهند

(٥) (...) كلة مشتقة من (pummakkh) الهندية ويراد بها الكتلة المتخلفة عن عصار زيت جوز الهند من لب جوزه يصنع منها الكسب الذي يستعمل علفاً أو سماداً

ولصنع الشمع تذاب عند صفيه يستحيل الى مادتين احداهما يابسة تشبه الشمع تسمى « استارين »[1] والأخرى سائلة تسمى « اوليين »[2] وبعد انتزاع الجوز من قشوره تصفل هذه القشور في شكل اقداح وآنية وملاعق وايدي سكاكين وغير ذلك كما تستعمل القشور وقوداً لأنها لا تحدث عثاثاً كما ينتج عن الحطب

وفي السنوات الأخيرة تقدمت صناعة جوز الهند المجفف بسيلان . وطريقتها هي استخراج جزء من الزيت ثم يقطع الجوز شرائح وتجفف في أجهزة خاصة ثم توضع الشرائح في علب معدة من داخلها بورق رصاص ثم تسد سداً محكماً وتصدر لسد حاجة صناعة الحلوى . اما القشرة الخارجية السميكة التي قلما نرى في اوربا وأميركا الشمالية فانها محوطة طولاً بعدد كبير من الالياف الطويلة المتينة وتحصل عليها بشرع الفلاحون في كسر القشرة ثم يعطونها ويضربونها لانتزاع الالياف منها

وهذه الألياف المسماة « كوير »[3] تستعمل ايضاً في المصانع الكبرى لترتيبها على حسب نعومتها ثم يستعمل بعضها في صنع الفراجين والبعض الآخر في صنع الحصر أو الحبال أو الخيوط أو غيرها . وتصدر من الكوير مقادير كبيرة من سيلان وغيرها من المناطق الحارة . وعلى الرغم من انتشار زراعة شجر النارجيل في المناطق الحارة فان سيلان تشغل المرتبة الأولى بينها جميعاً سواء من جهة الانتاج للاستفادة الداخلي ام للتصدير . وتزداد تجارة منتجات نخل النارجيل سنة فسنة كما تمتد زراعته الى مناطق جديدة وعلى الرغم من ذلك فان الأسعار لم تهبط ذلك لأن استعمالات زيت جوز الهند تزداد باطراد

***

وقد نجحت المحاولات التي شرع فيها لازالة الرائحة من هذا الزيت وأصبح من السهل الحصول على مادة دهنية صلبة تستعمل بكميات كبيرة في التغذية وهي سائرة في طريق التقدم والانتشار كما تحسنت طرق صناعتها

---

(١) ... اسم تجاري لمستخرج مركب من حوامض دهنية متقاربة يستعمل لصنع الشمع

(٢) ... والكيميا هو « ثالث اوليات » « الجليسرين » من اكثر المعدن تضيعه انتشاراً ويحصل عنده من زيتي جوز الهند بتحليل درجة حرارة (٦٠ —) بالتفراد

(٣) ... كلمة مشتقة من ... لغة أهل اللايو وصناعها جبل على أساس أنه بنغل وبهاد « الالياف المجهزة من القشور الخارجية جوز الهند تستعمل لصنع الحبال والحصر وغيرها