الپاپاز : ثمر عجيب

Papayas or Papaws

[عن السينك اميركان : نقلها عوض جندي]

الپاپاز أو قاوون الاشجار ، ثمر لذيذ لشجرة تشبه النخلة شكلاً ، تنمو في أراضي المنطقة الحارة، فيما شفاء للناس . وشجرة الپاپاز بديعة الشكل، مختلفة الثمار . وتحمل ثمرها على ساقها الباسقة فتبرز الثمار مباشرة من الساق ، على مقربة من أوراقها العليا التي تجلل رأس الشجرة . ويصنع لحاؤها حبالاً . وتستخرج من جذورها عصارة فاخرة مقوية للأعصاب . ويستعذب الوطنيون في البلاد الحارة بزورها فيمضغونها كثيراً إرواء للظمإ . ويحلُّ ثمرها البليح الشهيُّ جدًّا محل القاوون العادي المعلع « وهو المعروف في القاهرة وضواحيها باسم السنطاوي » ويؤكل ثمرها نيئا ، ويطبخ كما تؤكل الخضراوات وتطبخ ، واذا عقِمتْ شجرة الپاپاز في أواخر السنة الثالثة من عمرها . قطعت وجُمِّرت[1] ونُشِر جُمَّارها اللين ، كما ينشر النارجيل للأكل ، وطعم جمارها يختلف قليلاً عن طعم بشارة[2] النارجيل ، ولكن هيئته ومميزاته العامة تجعل ناظره يكاد يظنهُ نارجيلاً منشوراً. ولذلك ترى الأميركيين يشرّحونه ويخلطونه بالقشدة المخفوقة فيصير من ألذ أصناف الحلوى التي تؤكل عقب الطعام . ويصنعون من بشارة الجمار سلطة لذيذة مغذية مؤلفة من الخس والخيار المشقَّق . ويصنع من ثمر الپاپاز مُربى وهلام لذيذان . ويدخل الپاپاز في صنع الشطائر Sandwich والقراقيش والشربات والمخللات ، فيجعلها شهية جدًّا . وتصنع من ثمر الپاپاز كعوب مبلورة ، وهي من أفضل انواع الحلوى الملبسة بالسكر ، التي تحضر من ثمار المنطقة الحارة

وشجرة الپاپاز سوقاء[3] جوفاء دقيقة الرأس . ويبلغ طول ثمرتها عشرة قراريط . وتثمر الثمر صفيق كقشر البطيخ ، ولونه برتقالي . ويسلق الپاپاز الفج ويؤكل كالخضراوات . ويستعمل أهالي المنطقة الحارة عصارة ثمر الپاپاز الفج ، بحالتها الطبيعية ، وهي لبنية الشكل ، علاجاً للأكزيما والثآليل والقرح والديدان المعوية والدفتيريا ولغيرها من الادواء المختلفة . ويتخذ الثمر اليانع من الپاپاز بمثابة مثاث[4] للوجه والشعر ، بأن تؤخذ شريحة منهُ وتدلك بها البشرة فتزيل منها النمش وغيره من العيوب الجلدية . وكذلك يستخرج من الپاپاز ذرور للوجه وغسول لعلاج الجلد ويجعل ثمره البغو[5] وورقه الأخضر كصابون لتنظيف الثياب

---

(١) جمر النخلة — قطع جمارها — (٢) البشارة على وزن فعالة ، بضم الفاء . الجوز المنشور وغيره (٣) السوقاء — طويلة الساق (٤) المثاث — دهان الوجه أو الشعر (٥) البغو — بفتح الباء الثمرة قبل نضاجها. وهذا اللفظ العربي الفصيح مستعمل عند الفلاحين في الوجه البحري ويطلقونه على ثمرة الفول الاخضر الغضة

وتستخرج منهُ مادة الپاپائين[1] وهي عقّار مشهور في الطب وتستعمل عصارة الپاپاز ملیناً للحم البيبس. فاذا دهنت قطعة لحم تارز[2] بشريحة خضراء من ثمر الپاپاز ، غزيرة العصارة ، او اذا غمرت اللحم في تلك العصارة بضع دقائق ، لان وسهل مضغه وتيسر هضمه . واذا وضعت قطعة من ثمر الپاپاز في الماء المزمع سلق اللحوم فيهِ ، عجلت إنضاجها . واذا لفت اللحم البيبس بورق الپاپاز الاخضر لان . وتغذّى الملازير بثمار الپاپاز ، فتلين لحومها اكثر مما هي عليهِ ، فيقبل الناس على شرائها وأكلها . وسبب تلك الميزة الغريبة في الپاپاز ، الملينة للحم الصلب ، أيّاً كان نوعه ، تشبع عصارة الپاپاز بمادة الپاپائين . وهي مادة تهضم الاغذية البروتينية مثل اللحوم وبياض البيض واللبن الجبن وما شاكلها . ومثلها في ذلك مثل خميرتي المعدة البشرية المشهورتين وهما البيسين والتريبسين. ولذلك تستعمل الپاپائين في عالم العقاقير بديلاً من البيسين

وطريقة استخراج مادة الپاپائين النقية هي كما يأتي : — يجفف اللبن الذي يسيل من لحاء ثمر الپاپاز الاخضر . وأفضلهُ ما يستدرُّ من الثمر الاخضر الموشك على النضج، الجيد الحجم، فيخدش لحاؤهُ خدشاً سطحيّاً بسكين عاجيّ او خشبي او عظمي . لان الثمار الصغيرة جداً تدرُّ لبناً ضئيل التأثير في الهضم ، على حين ان الثمر اليانع يدرُّ لبناً قليلاً جداً أو لا يدرُّ البتة . ويجمع العصير الذي يسيل من ذلك الشق الذي يشق في الثمرة ، في اناءٍ زجاجي او خزفي نظيف جداً . ولا تلبث الثمرة المخدوشة ان تكف عن الادرار لان اللبن يتجمد في شقها . فاذا انقضت بضعة أيام ، اندمل شقها . وتكاد خاصية الثمرة لا تتأثر بتلك العملية . ويمكن خدش الثمرة نفسها مرة كل اربعة أيام او خمسة أيام حتى تبدو عليها اعراض النضج . وينبغي ألا تستعمل المدى الفولاذية للخدش في أية حال من الاحوال لئلا تفتتح مادة الپاپائين قاتمة اللون ، طفيفة النفع . وتبدأ عملية الخدش في الغداة على ان تتم قبيل الساعة العاشرة صباحاً لكي يترك وقت كاف للثمرة لتجف في اليوم نفسه

وسرعان ما يتجمد العصير المجموع، فيصير كتلة بيضاء ثقيلة فتجفف عاجلاً لئلا تتعفن فتفسد المادة كلها . ويقوم التجفيف بتعريض ذلك اللبن المتجمد سريعاً لاشعة الشمس على ألواح زجاجية

اما في جزيرة سيلان، حيث تكون الاحوال الجوية شديدة التقلب ، ولا سيما في الجنوب الغربي منها ، فلا يستطاع تجفيف العصير في الهواء الطلق ، فتستعمل أجهزة خاصة للتجفيف في تلك الآفاق وفي غيرها من المزارع الكبرى في انحاء العالم . ومتوسط ما يُستغلُّ من محصول الپاپائين من كل فدان يزرع پاپازاً هو ١٧٥ رطلاً كل سنة . وقال احد مشهوري خبراء الصحة في الپاپائين ما يأتي —

توفرت على البحث فيما يحويه الپاپائين من الفيتامين ، فاستدللت ، مما قمت بهِ من التجارب ، في

---

(١) الپاپائين . خميرة تستخرج من ثمر الپاپاز النيء ، ذات خواص هاضمة مثل البيسين وتؤثر في المحاليل القلوية . وهي مسحوق أبيض يحضر من عصير الپاپاز مقو للقلب، خافض للحرارة ، مذيب لانسجة الدخيلة اذا استعمل معاً مخدراً (٢) التارز — الصلب —

جزائر هونولولو والهند الشرقية الهولندية ان الپاپاز غاصٌّ بڤيتامين C وهو الڤيتامين الذي يحميه البرتقال فيجعله مفيداً للصحة . والپاپاز ايضاً حافل بڤيتامين A الذي يندر وجوده في الثمار . ويكون دائماً مصحوباً بڤيتامين D أنّى وجد . وڤيتامين B1 يمنع كساح الاطفال . وحسب الپاپاز هذه الفائدة الطبية وحدها التي تجعله مفيداً فائدة لا تقدر لشعوب العالم . وكذلك قوته المساعدة على هضم الاطعمة . وهي نعمة عظيمة للذين يشكون سوء الهضم على اختلاف انواعه

وقد شرع العلماء يدرسون الپاپاز من وجهة منافعه الصحية ، وذلك مع معرفة خصائصه الطبية من زمن بعيد عند سكان المنطقة الحارة ، حيث ينمو ذلك الثمر نموًّا قطريًّا . فاستدلوا على ان الپاپاز يمكن ان ينفع سكان الولايات المتحدة الاميركية منافع جليلة »

والپاپاز من فصيلة ذات عشرين نوعاً تنبت في المنطقة الحارة باميركا وفيما يليها من الاقطار وتسمى شجرته غلبًّا باسم كاريكا پاپايا Carica Papaya وتوجد في جنوب فلوريدا . وقد انتشرت زراعة الپاپاز في ارجاء العالم حتى كاد يصبح معروفاً في جميع الاقطار الحارة . واصنافه كلها سريعة النمو ، غير مفرعة . وتبسق الى ثلاثين قدماً ، ذات منظر بارع الجمال ، وورق كبير ، وثمر جزيل ، شبيه بالبطيخ ، مما يجعل تلك الشجرة فريدة الشكل وتحمل الشجرة ثلاث سنين او اربع سنين . ويختلف حجم الثمرة من قدر الكوارت الى حجم كوز الماء الكبير . وتزن من ثلاثة ارطال الى خمسة عشر رطلاً . وكثير من انواعه مستدير الشكل ، وبعضه مستطيلٌ وهذا الاخير هو الاصلح احياناً للتصدير الى البلاد الخارجية . تمّ ما قالتهُ السينتفك اميركان

وجاء في مجلة العلم العام الاميركية ما يأتي : —

تنمو في مفاوز المنطقة الحارة باميركا الجنوبية شجرة مدهشة ، ذات منافع اقتصادية وطبية . وهي شجرة الپاپاز . وهذه تختلف اختلافاً طفيفاً عن اختها التي تزرع في الاقاليم الوسطى والجنوبية بالولايات المتحدة التي تمتُّ الى فصيلة اخرى . وهي شجرة أنيقة الشكل وقد يبلغ طولها ثلاثين قدماً وتفرز عصارة غريبة اذا دهنت بها لحمًا فصيداً[1] جدًّا كلحم البقر مثلاً ، رَخُص[2] فصار كلحم الغزال . ويستعمل اهالي البلاد ، التي تجزل فيها اشجار الپاپاز ، عصارته لتلك الغاية . ويجعل اهل باراجواي ورق الپاپاز بديلاً من الصابون . ومن غريب امر عصارة شجرة الپاپاز انها تحتوي على ليفين (فيبرين) وهو بروتين كيميائي لا يوجد الاّ في المملكة الحيوانية . وعصارة الپاپاز لبنية ، حريفة الطعم ، ذات منافع طبية . وتستعمل بزور الپاپاز كدواء فعّال طارد للديدان ، قاتل لها . وثمر الپاپاز لذيذ الطعم ، دسمه ، كبير الجرم ، مستطيل الشكل ، وقشره ثقيل ، فعسى وزارة الزراعة ان تعنى بزراعة شجر الپاپاز في مديرية اسوان . كما جُرّبت زراعته في السودان فنجحت . وقد رأينا ثمره في المعرض الزراعي الصناعي السابق

(١) القصيد اياس (٢) رخص — لان وسم

طائفة من اشهر شعراء الانكليز

من اليمين الى اليسار : الصف الاول — بيرون ، بوب ، ملتن — الصف الثاني : كيتس ، كولردج ، بيرز — الصف الثالث : سوينبرن ، شلي ، تنيسون