

مفردات النبات

بين اللفظة والاستعمال

لمحمد مصطفى الرباطي

راجع لي طائفة من أسماء المفردات النباتية وحروث ما يقابلها في بعض اللغات الأجنبية لترتيبها في معجم والآخ من لي أن أنشرها تبعاً في مجلة المقتطف الزراعي في بيان موجز أذكر فيه المفرد وصفه وموطنه واستعماله مشيراً إلى بعض فوائد الزراعة أو الصناعة أو التغذية أو الطب حتى أن يكون في ذلك بعض الفائدة — الدعوات

شجر النارنج

فتح الزاء وكسرهما فارصته (نارنك) ولعل أصله مشتق من السنسكريتية (ناجر نجا) (Nagruaga) وبالهندية (نارنجي) (Narungee) تنزع شجرته أقل من شجرة البرتقال كثيراً. وفروعها الصغيرة خضراء اللون فاتحة. ولأوراقها ذبذبات (اعتاق) للواحد منها جناحان متميزان أكبر كثيراً منها في ورقة البرتقال. وكذلك أزهارها بيض أكبر وأذكى رائحة. وثمرتها في حجم البرتقالة إلا أن سطحها أكثر خشونة ولونه أصفر برتقالي. يكون قاسماً عند النضج. ولها ذو عصارة حامضة مرّة مقسوم إلى ١٢ فصاً أو ١٤

اسمه العلمي (Citrus aurantium, L., Var. Bigaradia, or amara, L.) (سيتروس أورانتيم بيجاراديا أو أمارا) أو (Citrus vulgaris) (سيتروس ولغاريس) وقيلته الندية (Rutaceae) (روتاسية) وبالإنجليزية (Marmalade, Sour, Bitter, or Seville Orange) وبالفرنسية (Bigaradier, ou Oranger amer)

قيل موطنه القديم جبال هيبالايا بالهند وأصبح الآن ينمو في جميع المناطق الحارة وجنوب أوروبا وجزائر أسورة بالمحيط الاطلنطي وجزائر الهند الغربية ومصر والشام والسودان وغيرها من أجل ثماره وأزهاره وأوراقه. أما ثماره فيصنع منها نوع من المربى والظرفنة في ذلك أن يبتدأ بتقطيع الثمار الناضجة إلى النصف ثم إلى أرباع وتنزع ألباب الأرباع وبدورها وترى ثم تقطع القشور إلى شرائح رفيعة وتقع في الماء أربعاً وعشرين ساعة وبعدئذ تغلى في ماء جديد بمقدار ثلاثة أرباع وربع من الماء لكل رطل من الثمار حتى يعبر لونها أصفر الكهرمان ثم تغلى

ثانية مع سكر مقداره ثلاثة ارطال عشرين ذبقة اخرى ويستمر في غنيها حتى تسير فالزوجية فتكون مربي النارج . وبعبارة اخرى يؤخذ لكل رطل من النارجيات ثلاثة ارطال وربع من نماء وثلاثة ارطال من السكر . وقد يصنع من القشور نوع من الحلوى تحفظ مككرة . ويسمى العنصر

المربى في قشر النارج (هسبريدين) (Hesperidine) وفي بذور (ليمونين) (Limonin)

وشجر النارج يحصل من زهره الايض الطيب الرائحة بالتقطير على زيت طيار ذكي الرائحة جداً يسمى (زيت نيرولي) (Neroli Oil) يدخل في صنع الروائح العطرية الثمينة وكثيراً ما يحصل عليه في جنوب فرنسا من زهر النارج والبرتقال معاً فيكون بنسبة نصف جرام الى جرام واحد من الزيت من كل كيلوجرام من الزهر . وقد قدّر بعضهم ما ينتج من اللقدان من زهر النارج في بعض البلدان بحسب جنسها وهو ربح وفير

ويستقطر من الاوراق والاصصان والثمار الصغيرة زيت طيار آخر يسمى (زيت يتيجران) (Petitgrain Oil) يدخل في الروائح العطرية قبل احوودد يأتي من پاراغواي بأريقة الجنوبية ويستقطر من الأزهار كذلك ماء الزهر المعروف وهو هاضم للطعام مضاد للتشنج والصداع هذا الى ان منقوع الاوراق مع اوراق البرتقال دواء مسكن معروف في الطب . والنارج بالنسبة الى ثماره ثلاثة اصناف :

١ - (النارج العادي) والنارنجة منه كبيرة عصارية مرّة ولونها اصفر يرتقاني فافع وهو الذي يربّب عادة

٢ - (النارج اوردني) وسطح النارنجة منه متائل بلانظام وهو نادر في مصر

٣ - (النارج الحلو) شجرته كبيرة والنارنجة منه اصغر منها في العادي وتتاز بعدم حوضه له بل بحلاوته في مرارة وبرفرة عصارته . قيل إنه كان في حديقة احمد طرسون باشا ابن محمد علي باشا بشيرا فكان يسمى (النارج الطرسوفي) وسمي أيضاً (بالنارج اليوسفي) نسبة الى يوسف افندي الذي كان محافظاً لرشيد على عهد المرحوم محمد علي باشا وصار بعد ذلك امين زل في جزيرة كريد مع انساكر المصرية

شجر البرغموت

صنف من النارج اوراقه شبيهة بأوراق الليمون ولهذا يقال له في مصر (ليمون الجرجون) وورقته مستطيلة قتها حادة او مسفرة حافتها مسنة قد يكون لتدنيها جناحان . وأزهار البرغموت صغيرة ذكية الرائحة جداً . وثمرته في شكل الكثرى مستديرة من قتها ضيقة من قاعدتها طولها تسعة سنتيمترات وعرضها سبعة تقريباً مقعرة عند العالها بالغصن . قشرتها رقيقة ملهه اوحية سطحها اسفر اللون فافع . لبها ابيض تقريباً رائحته ذكية جداً وطعمه حمضي قليلاً

اسمها العلمي (*Citrus aurantium*, L., var. *Bergamini*, Risso.) (سيتروس أورانجيوم برغاميا) من فصيلة النارج وسمي بالانكليزية (Bergamot) وبالفرنسية (Bergamotier) مرطنة الصين وهرندروفي مصر وكثيراً ما يزرع بكلايريا في جنوب إيطاليا. أما ثماره فيستقطر من فصوصها زيت طيار ذكي ازاحة ثمين يقال له (زيت البرصوت) (Bergamot Oil) يدخل في تركيب الروائح العطرية جاء في بعض المراجع انه يحصل على ثلاثين اوقية منه من كل الكمية ثمرة وان ثمن هذا المقدار من الزيت جنبه ووصف الى جنينين بحسب درجة نقاوته هذا وقد يستخرج من الأزهار زيت آخر ايضاً له استعمالات كالسابق وهناك صنف آخر من هذا الشجر مشهور بزيت أزهاره الذكي الرائحة جداً وارتفاع ثمنه وهذا الصنف يسمى بالفرنسية (بيغاردييه) (Bigardier) قيل انه يستقطر جوامع فقط من هذا الزيت من كل كيلو جرام من الزهر وان ثمن الرطل منه يتراوح بين ١٢ و ١٨ جنياً

شجر البُرْتَمَقَان

أو (البُرْتَمَقَال) أو (الشَارَنَج الحلو) وفي الشام (البُرْدُقَان) قيل إنه مشتق من التركية (بورتمقال) أو (بورتوقال) أو أنه نسبة للبورنقاليين الذين نشروه بين الناس بعد سياحاتهم الكثيرة الى بلاد الهند موطنه الاسلي فقد سماه فورسكال^(١) (نارج البرقان) ويسميه الاسبان الى الآن تَارَانَجِيَا (Naranga) وما زال اهالي نيموسية صامدة قبرص يسمونه (بورتقالي) ترتفع شجرته من ٨ اقدام الى ١٢ قدماً أوراقها مستطيلة خضراء اللون قاتمة. وأزهارها تنشق على الاغصان فرادى أو مجتمعة بتلاتها (وربما التورج فيها) بيض مخمئة كثيرة الغدد الزيتية المعصرة وثمرتها البرتقالية المعروفة سطحها اصفر واليد تنسب الصغرة البرتقالية رطبها حلوسككري مقسوم الى ٨ فصوص أو ١٠

اسمها العلمي (*Citrus Aurantium*, L., var. *sinensis*, Jul. Citr. or dulcis Volk.) (سيتروس أورانجيوم سينسيس أو دوليس) وسميت الصينية (Rutecae) (روتسية) وبالانجليزية (Common, or Sweet Orange) وبالفرنسية (Oranger)

موطنه قديماً في الجنوب الشرقي من آسيا وفي رأي في الهند الشمالية واصبح الآن يزرع في جميع المناطق الحارة وجنوب أوروبا وجزائر أسورة بالمحيط الاطلنطي وجزائر الهند الغربية ومصر والشام والسردان وغيرها كما اصبحت تجارته تكثر في مصر وبلاد البرقان يوكلي مادة طازجة كفاكة

(١) بيتر فورسكال (Peter Forskål) الرحالة والعالم الطبيعي السويدي طس من سنة (١٧٣٦ - ١٧٦٣ م.) وبعد ان تم تخرجه في جامعة جوتنبرج بلاندا ارسله ملك الدانمارك في بعثة طبية الى مصر وبلاد العرب فوضع كتاباً في نباتات مصر وبلاد العرب وتوفي في ريمان شيا به بالطائوق في يوم من بلاد اليمن

أو يمتصر منه شراب أو يتخذ منه نبيذ في بعض البلدان . ويحصل من قشوره بالتقطير على زيت خيار رخيص يعرف (زيت البرتقان) يدخل في تركيب بعض الروائح العطرية القيمة ويحصل من أزهاره الطارحة كما في السالنج على زيت يروني الذي يدخل في صنع الروائح العطرية ويستقطر من أوراقه وثماره الصغيرة زيت طيار آخر استعماله كالسابق ويستخرج من الأزهار ماء الزهر المعروف بموائده في الطب في حالات التشنج والصداع . قيل إن الرائحة الطامعة في شمال شبه جزيرة سورتو اقترية من نابولي وإيطاليا إنما ترجع إلى اختداء النحل من زهر البرتقان فيها هذا وشجر البرتقان قد يكبر فيحمر طويلاً فقد جئت في بعض المراجع أنه عمّر في قرطبة بإسبانيا نحواً من ٧٠٠ سنة وإن شجرة منه كانت معروفة باسم (جران بوروبون) (Grand Bourbon) بفرساي صمرت نحواً من ٤٦٠ سنة. أما خشب البرتقان فليس اللون يضرب إلى الصفرة سيقان صلب جيد في العقل جميل المنظر عطري الرائحة لا يفتك به السوس يصلح لتجارة بعض الأثاث ولكنه لا يمدد للتغيرات الجوية

وعلى الأجمال فالتنوع به من شجر البرتقان إنما هي الثمار والأزهار والأوراق والخشب . وهو بالنسبة إلى ثماره أصناف كثيرة أهمها :

- ١ - (البرتقان البلدي) في مصر شجرته قوية كثيرة الثمر وهو جيد الطعم برجه طام
- ٢ - (البرتقان السكري) شجرته غير شائكة وهو متوسط الحجم أو كبيره قليل البذور معروف في مصر
- ٣ - (برتقان القديس ميخائيل) كبير الحجم قشرته رفيعة وله احمر قان وطعمه جيد قليل في كثرة ما تنتجها شجرة واحدة منه إنما حلت عشرين ألف برتقانة في السنة في جزائر أسورة بالحيط الاطنتي
- ٤ - (البرتقان ابرمسة) ويمتيز اجود اصناف البرتقان كبير وفي طرف قبة الواحدة منه نكتة شبهوها بالسرّة وله كثير العصاره يكاد يكون بلا بذور وشجرته غير شائكة تقريباً تكبر في حلقها وقد انتشر في مصر حديثاً
- ٥ - (الياقوي) ويقال له (الشاموقي) يمتاز بكبر البرتقانة وحجمها البيضي ولها العصارى الكثير وبقائه البذور فيها او عذبا
- ٦ - (البرتقان الاحمر) ويقال له (أبر دم) وهو متوسط الحجم ذولب قرمزي اللون قان شبه بالدم قليل البذور شجرته غير شائكة معروف بمصر
- ٧ - (برتقان بلنسية) صنف مستحدث شجره مشهور بطول وقت إنتاجه حلاقاً للمشتاد
- ٨ - وثم نوع من البرتقان الياباني يقال له (كومكرات) (Kumquat) من التفصيلة نفسها اسمها العلمي (Citrus japonica, Thunb.) (سيروس جابونيقا) ذائع في اليابان والصين ونادر

في مصر ترتفع شجرتة من متر إلى مترين أوراقها صغيرة رفيعة اهليلجية الشكل مستطيلة حافتها ذات اسنان كبيرة . وثمراتها صغيرة الواحدة منها في حجم حبة كبيرة من العنب الافرنججي المسمى بالانجليزية (Gooseberry) أي عنب الاوز الذي هو نوع من (الريباس) (Ribes) والحبة سطحها اصفر برتقالي فأقم برآق وتثمرتها رقيقة حلوة الطعم ذات رائحة خاصة ولها مز الطعم مقبول مقوم الى خمسة فصوص

واهل اليابان والصين زردونه ويحون اكل ثماره ذات انتشار الحلوة والالباب المزهة وكثيراً ما يصنعون منها نوعاً من الحلوى المحفوظة مسكرة او يتخذون منها مربى

شجر يوسف افندي

او (البرتقال اليوسفي) نسبة الى رجل ارمني كان يسمى يوسف افندي ارسله المرحوم محمد علي باشا الى فرنسا لتعلم فن الزراعة الاوروبية فلما عاد في سنة ١٢٤٨ هجرية جلب معه صنفاً من البرتقال من مالقة فرسه بمقدقة شبرا التي وظف بها وطعم منه صنفاً اخرى اسمها النارج فتكاثر منه شجر يوسف افندي وشجرة يوسف افندي ترتفع من ثلاثة امتار الى اربعة . فروعها رقيقة وأوراقها رحيمة الشكل ملساء برآقة تفوح منها ريح غضة رائحة عطرية . ثمرتها كالنفاحة حجماً وشكلاً . قشرتها رقيقة وسطحها اصفر اللون يضرب الى الحمرة تنزع بسهولة . وفصوصها سهلة الاتصال طعمها حلوة لذيذ اسمها العلمي (Lour. Syn. Citrus deliciosa, Ten.) (Citrus nobilis) (سيتروس نوبيليس) او سيتروس دلبوزا) من فصيلة البرتقال وبالانجليزية (The Mandarin) وبالفرنسية (Mandarin) موطنه الهند الصينية والآن عمت زراعته في الهند وقلورنيا واوربا ومصر والشام والسودان وغيرها من اجل ثماره التي تؤكل فاكهة

وهو بالنسبة الى ثمره اصناف عديدة اسمها :

١ - (اليوسفي البلدي) معروف في مصر اقلبه حلوة الطعم كثير العصاره وللظنون انه الاصل في الاصناف المصرية

٢ - (الملكى) صنف امريكى معروف بمصر قادر كبير الحجم جيد

٣ - (الهندي) ويعرف (بالسترا) (Santra) نادر في مصر مشهور بحلاوة طعمه

٤ - (الباباني) ويقال له (الساووما او الالانوس) (Saboma or Unchos) كبير الحجم يكاد

يكون بلا بنور وينشأ على اقصان شجرة في شكل عنقيد كبيرة وهو نادر في مصر

٥ - (البيلافي) ويعرف (بالنازاران) (Nas-naran) في جزيرة سيلان الثمرة منه صغيرة الحجم

او متوسطه ولها طعم عطري خاص