

مفردات النبات

بين اللغة والاستعمال

- ٢٩ -

لمحمود مصطفى الرصايطي

شجرة الجوز الهندي

ويقال لثمها (التارجيل) و (الشنصور) كما جاء في انفيروزبادي وفي «الستان»
أنه (جوز البحر) و (التارجيل البحري) اسمها العلمي (Cocon nucifera, L.) (فوقوس
نوميفرا) ونسبتها النخيلية (Palusca) (بالملي) وبالإنجليزية (Cocon-nut tree) وبالفرنسية
(Cocodier cocotier)

تزرع في جميع بلدان المنطقة الحارة وموطنها الأصلي بلاد الهند أو مجموعة الجزائر المجاورة
لها. جذعها ليس بالضخم يرتفع كالعمود إلى ٢٥ متراً أو أكثر ويثبتها في الأرض مجموعة بسيطة
من جذورها اندفاق وفي أعلى الساق منها طاقة عظيمة من أوراق (سغب) معقوفة في نظام
تام كأنها قاج قد يبلغ طول الواحدة منها ستة أمتار وعرضها متراً. أزهارها ضاربة إلى الصفرة
تنشأ في إبط الأوراق السفلى على شكل نورة عنقودية. الذكورية منها تشتمل الجزء الموي والأثوية
وعددتها أقل كثيراً توجد في أسفلها. ويكون لهذا المنقود ثل الأزهار خلافاً عبارة عن قنابة
كبيرة تتفتح من جوانبها كقنوة النخل القادي. ثمرة جوزة في حجم رأس الإنسان لكنها مثله
الزوايا قليلاً. قشرها ليفية نخينة منقطة بأخرى ملاء ضاربة إلى الخضرة. نواتها بيضية الشكل
صلبة جداً مع أن سمكها لا يزيد على أربعة مليمترات. لوزتها وهي الجوزة التي تؤكل عادة
جوفاء تشتمل قبل تمام نضجها على سائل لبيبي لذيذ الطعم إذا شرب طازجاً. لها في أول أمره
ذو عصاره ثم لا يلبث أن يصير ذا ألياف كالجلد. وتؤكل جوزة الهند في أواسط نضجها حين
تكون مادة اللوزة كالقشدة النخينة نوعاً كما تؤكل بدئت حين تكون لوزتها أشد صلابة
وطعمها كطعم البندق. وعلى كل حال يجب الاعتدال في أكلها لأنها عسرة الهضم. ويصنع من
جوزة الهند مستحلب منضج كما يتحصل منها على زيت يستعمل وقوداً. وفي الصناعة الحديثة
يخلطون دهن جوز الهند مع اللين فيكون منه زبد وهو السمن الصناعي المعروف في التجارة
باسم (Coconae, Végétalia) يطهون به الطعام. ويصنع من مبشور اللوز أنواع من الحلوى معروفة
ومرغوبة. وقشر الجوزة يستعمل كماء. والألياف تستعمل في صنع الخيال وفي «جلقطة»

السنن . وإذا استقرت عصارة الشجرة تتج عنها شراب مُسَكَّرٌ كما عرفني "Eau-de-vie" يسمى في بلاد الهند (عَرَقُ تَبُودِين) (Artoccha de paria) ويصنع من الأوراق سلال وشباك وحصر. هذا ويمكن أكل البرعم الطري من الشجرة chou palmiste كما يؤكل الجُستار في مصر

الأنب أو الباذنجان

ويراد منه من ثمرات الفصيح (الحدق) شبهة بمحرق الماوا (الحيصل) و(النفد) فهو (الباذنجان) بكر الثمان وقد قنع كما في الصباح تمرَّب (بادنجان) بالقارسية ومنها يضر الجان ويقال لثمره الذي يؤكل (الوعد) — عشب من جنس عشب الثعلب يزوع سنوياً وهو في مجلس القطن على نوع ما يتراوح ارتفاع مائة بين ٣٠ سنتيمتراً و ٤٠ مترع ومزود هنا وهناك بأشواك دقاق صفر اللون أو بيض . أوراقه بيضة الشكل حادة الطرف ذات أخناق وعلى سطحها السفلي أشواك . أزهاره بنفسجية اللون أو بيض ذات أخناق وتوجد فرادى متقابلة مع الأوراق . ثمرته وهي الجزء الذي يؤكل من النبات تكون في حجم بيضة الأوزة أو البرتقالة كهيئة الشكل أحياناً وبيضة ذات سطح راق كثيرة الحجم من الداخل ولونها بنفسجي عادة . وأشهرها ما كان مستطيلاً أسود أو بنفسجياً ومنه عصف أبيض يحشى

اسمه العلمي (Solanum melongena) (سولانوم ملونغا) وخصيته الباذنجانية وبالإنجليزية Egg-plant or Aubergine) وبالفرنسية : Aubergine, Melongène, Morelle Mélongée

يزرع في جنوبي أوروبا وجزائر الهند الشرقية والغربية ومصر والسودان وثماره مرغوبة جداً تتخذ عند تمام نضجها غذاءً وتؤكل مقلوة أو شواءً أو تطهى بطرق متنوعة كالطاطم وتم خوع يعرف (بالباذنجان الأبيض) وهو غير المعروف عندنا

اسمه العلمي (Solanum ovigecum) (سولانوم أويغوم) وبالإنكليزية (Oval-egg-plant)

وبالفرنسية (Plante aux oeufs, Poule pondreuse, Morelle à oeuf ou ovigère)

يزرع للزينة ثماره ذات لون أبيض جميل الواحدة منها تشبه بيضة الدجاجة لكنها لا تؤكل لأن فيها عناصر سامة حريجة أهمها (السولانين) (Solanine) فقد يوجد في هذه الثمرة قبل تمام نضجها حتى إذا تماطاه الانسان صبر عضه وديناً

الاسقال أو الاستيل (المنصل)

ويقال له (بصل المنصل) و(بصل القار) نبات ذو بصلة منشأة بطبقات كبيرة الحجم لها ساق جذرية مستقيمة يبلغ طولها في الغالب ٨٠ سنتيمتراً إلى مترٍ تنتهي بشوكة مستطيلة من أزهار بيض ذات بقع خضر . أوراقه الناشئة بعد الإزهار بيضة الشكل أوشبيهة بالمنصل بيضة ذات أعديد طويلة يتراوح طول الواحدة منها بين ٣٠ سنتيمتراً و ٤٠ . وقد تبلغ البصلة حجماً كبيراً وترن إلى كيلو جرامين . ولونها من الخارج اسمر ضارب إلى الحمرة

اسمها العلمي (*Squilla maritima*) (أسكيلا ماريثا) وخصيته الزبغية وبالانكليزية (Squill. Sea onion) وبالفرنسية (*Squilla maritima ou officinale*) وهو ينمو في السواحل الرملية من المحيطات وسواحل البحر المتوسط . وحرشيف البصلة منه ذات طعم حريف ومرّ وتعمل في الطب إما مسحوقة أو صفة لإيدار البول وتطيف الصدر . ويدخل الإسقار في كثير من المستحضرات الطبية منها : اقراص الإسقار ونيده وخصه وأكسيمه والبيد المدر للبول كما يستعمل الإسقار طازجاً مُشَدَّحاً في بعض امراض الجلد . والحرشيف من شأنها أن تحدث إحمراراً في الجلد بالاستعمال
بَقْلَةُ الحُمْقَاء

قبل هذا ذلك لأنها تثبت على مجاري المياه فيطبخ عليها الماء فيقتلها ثم تصود تثبت هناك . ويرادفها (القرقوش) بإخاء المعجمة والقرقرير (والرجلة) ومنه المثل «هو أحق من رجلة» تشب سوي ذو عصارة . أوراقه حلية مترادفة بيضية الشكل أو في صورة المنقعة . أزهاره صفر مخضرة في حقل كل منها فيضع زهرات

اسمها العلمي (*Boraginaceae*) (بورتولاكا أول آسيا) وخصيته الرجبية (*Portulaca oleraceae*) وبالانجليزية (*Portulaca*) وبالفرنسية (*Portulac communis*) ينبت بطبعته في الهند ومصر والسودان وجميع الأراضي الزراعية بفرنسا وغيرها ويزرع كالحضرة في البساتين وزرع أنواع منه للزينة . وليس له نكهة خاصة ويؤكل ينأ في السلاطة أو يطهى بطرق منوعة . ويورده نسل في الطب منقحة ومدرة لبول وقابضة الى حد ما
الْبَيْقُوعَةُ أَوْ الْبَيْقُوعَةُ (البكرينة المزروعة)

نبات معروف في مصر باسم (الأخرج) زغبي يملق بغيره ويرقع من ٣٠ سنتيمتراً الى ٦٠ أوراقه ريشية الشكل في الواحدة منها عدد من الوريقات يتراوح بين ٦ و٧ . وريفته بيضية الشكل أو مستطيلة مقطوعة الطرف . أذينات أوراقه شبيهة بالسهم حاتها مسننة ويندر أن تكون غير مسننة (كاملة) . أزهاره إما فرادي أو كل اثنتين معاً . تخرج زهراته بنفسجي اللون طولها سنتيمان . ثمرة قمرن زغبي أصفر أو في لون الصدأ دقيق الاستطالة يتراوح طول القرن بين ٤ سنترات و٦ وعرضه بين ٥ مليترات زهياً

اسمها العلمي (*Vicia sativa*) (ويا ساتيفا) وخصيته القرنية وبالانكليزية (*Common vetch*) والفرنسية (*Vesce commune*) . يزرع في أوروبا والشام وحبها أكبر من الجلبان المعروف في مديرية قنا أخضر يؤكل عجوزاً ومطبوخاً وتعلفه البقر . وهو ينبت في الحروث نظرياً وبخاصة في حقول القمح بمصر ويكون أطول من العدى