

رحلة ابن بطوطة

وما تطوي عليه من نبات وشجر

لمحمود مصطفى الدميحي

— ٢ —

١ — وكان في ذكر الكعبة المعظمة الشريفة زادها الله تعظيماً وتكريماً ما نصه :
« ودخل الكعبة الشريفة مفروش بالرخام المجزوع وحيطان كذلك وله أعمدة ثلاثة طوال
مفرطة الطول من خشب الساج^(١) إلى آخر ما أورده »
وأقول إن الساج يسمى بالسان التاني (Tectona grandis, L.) وبالإنجليزية
(teak) وبالفرنسية (tek ou renk) وفصيلة القرينية (Verbenaceae) والشجرة
منه كبيرة تنبت في الهند وجزائر الملايو وترتفع ٨٠ قدماً إلى ١٥٠ ذات فروع مرئية الزوايا
وأوراق متقابلة بيضا الشكل تسقط سنوياً طول الواحدة منها ٨ بوصات إلى ١٢ وزمرات
بيض أو شاربة إلى الزرقاء متعددة ومجتمعة في زهر الواحدة منه تسمى « بابكل » فطرها
١٨ بوصة وخشب هذه الشجرة النفيسة في الثالب أسود نبل زيتي وأصلايته ومئاته
وسهولة تجريد وندرته انكاشه كثيراً ما يفضل في الاستعمال على أي خشب آخر في بناء المدرجات
والبوابج وعمارات الحكماء الحديد وبالهند أيضاً في بناء المنازل والآثاث وفي أغراض أخرى
منوعة لا تحصى . وعند كلاً على ما شاهدته في بلاد اليمن وعمل الخصوص مدينة « ظفار »
الواقعة على المحيط الهندي ذكر التنبول^(٢) والتارجيل المعروف بحوز الهند وقال لهما لا يكونان
إلا ببلاد الهند ومدينة ظفار هذه لشبهها بالهند وقربها منها

٢ — فقال عن التنبول ما نصه : « والتنبول شجر يفرس كما يفرس دوالي الصب ويصنع
له مرشحات من القصب كما يصنع لدوالي الصب أو يفرس في مجاورة شجر التارجيل فيصنعها
كما تصنع الدوالي وكما يصنع القفل ولا تمر للتنبول وإنما المنقصود منه ورقه وهو يشبه ورق

(١) سرب (sarg) بالهندية (٢) تروح من القفل سم ورقه كالقفل يظنه أهل الهند وهو من سرب

السايق وأطيه الأصفر ونحتي أوراقه في كل يوم ومن الهند يعضون الثبول أعظم شديداً وإذا أتى الرجل دار صاحبه فأعطاه خمس ورقت منه فكأنما أعطاه الدنيا وما فيها لأنها إن كان أميراً أو كبيراً وأعطاه عنده أعظم شأماً وأدب على الكرامة من إعطاء الفضة والذهب وكيفية استعماله أن يؤخذ قبله الفوفل وهو شبه جوز الطيب فيكسر حتى يصير أطرافاً سه راً ويصعبه الانسان في فمه وبالمسكة ثم يأخذ ورق الثبول فيجعل عليها شيئاً من التوراة ويضعها مع الفوفل وخاصيته أنه يطيب النكهة ويذهب بروائح النهم ويهضم الضام ويقطع ضرر شرب الماء على الريق ويخرج أكاه الى آخر ما قاله وأقول إن التنبول يسمى بالاسمان الدياني (Piper Betle, L.) وبالانجليزية (betel pepper) وبالفرنسية (betel, poivre de betel) وفصيلة الفلفلية (Piperaceae) وهو ضرب من البقطين يتماق أسلس تقريباً أوراقه كإبر نخبية يضيء الشكل مستطيلة الواحدة منها محددة الرأس منحرفة القاعدة تتخللها خمسة أعصاب الى سبعة الواحدة من زهره عبارة عن سنبله طولها أربع بوصات الى ست. ثمرة طرية جداً ويناب النضج الثمار بعضها ببعض لتكون كتلة اسطوانية طويلة. يزرع في ساحات واسعة بحزيرة سيلان وجاوة وغيرها من بلاد الشرق الأقصى للحصول على أوراقه التي تدخل في تركيب « المضة » ذلك بأن تقطع بذرة الفوفل التي هي في حجم البرقوقة الى قطع صغار وتلف في ورقة تبول على هيئة كرية مع قليل من الحيد ومواد أخرى كالنبيج وحب الهان « الحبهان » الذي يكسب مذاقاً طيباً ويقال إن مضغ هذه الأوراق واق من الديدستاريا ومفيد للصحة لأنها تشتمل على زيت فضلاء عن أن الحيد غير موجود إلا بمقدار قليل في تركيب الأرض الذي هو من أهم مميزات به أقاليم تلك البلاد فهم هذه الطريقة يستطيعون تمويض ما يحتاج اليه نكوبهم من الحيد. نحن أن مضغ هذا المزيج يكسب اللسان لوناً أحمر قانياً ويسود اللسان وفي النهاية ينخرها نخرأ ولذلك فقد أخذ الناس الآن يمرضون عن المضغ ويحلون به النبخ

وتكثر الثمار بواسطة قضبان صغار من الموق تفرس بجوار أسناد أو أشجار ويبدأ بحرق الأرض حرقاً عميقاً ثم تسمد جيداً والسماد الوحيد المستعمل بحزيرة سيلان هو أوراق نبات حب الفوك يخرج صمغ اللك^(١) وتقتطف أوراق الثبول بمد مضى سنة عن غرسه. وفي بعض المناطق

(١) يسمى بالاسمان الدياني (Crotalaria luciferus, L.) وبالفرنسية (crotalaria laque)

ينبت بالهند وحزيرة سيلان على ارتفاع ٣٠٠٠ قدم وهو ذو قيمة لا يخرج من صمغ تلك الذي يشتمل في صمغ « الورديش »

يترك النبات حتى يسر مدة تتفاوت من سنة الى ست سنوات أو يزيد هذا وزراعة النخيل مرعبة جداً لكمالها يحتاج إيدى ذي بدء الى رؤوس أموال غير قليلة فضلاً عن أخطار الأامراس العديدة التي تصيب النبات

وأما القوتوقل فهو نوع من النخل الهندي يسمى بالاسان النباتي (Arac Catechu) وبالأمازيغية (areen palm) و (betel nut) وبالفرنسية (noquier, palmier arac) وفصيلته النخيلية (Palmaeaceae) منتشر في جزيرتي سيلان وجاوة وغيرها وله منزلة عالية في الشرق الأقصى ذلك لأن الأغلبية الساحقة من أهالي تلك البلاد يصفون التبول كما سبق بيانه. وساق الشجرة منه وجيدة ترتفع ٤٠ قدماً الى ١٠٠ وأوراقها تكون تاجاً كبيراً وطول الواحدة منها أربع أقدام الى ست وورقاتها متعددة ملس طول كل منها قدم أو قدمان والثمرة بيضية الشكل ملساء برتقالية اللون أو قرمزية طولها بوصة ونصف بوصة أو بستان وهذه الشجرة توجد عادة في حدائق الفرويين مختلطة بغيرها من المزروعات كما أنها تزرع زراعة منتظمة في بعض الحقول. ويبدأ ثمرها في السنة السادسة تقريباً وتبلغ النهاية العظمى لإنتاجها نحو ٣٠٠ جوزة سنوياً

٣ - وقال عن التاريخ ما نصه : « وهو جوز الهند وهذا الشجر من أغرب الاشجار شاماً وأعجم. وأمرأ وشجره شبه شجر النخل لا فرق بينهما الا أن هذه ثمر جوزاً وذلك ثمر نمرأ وجوزها شبه رأس ابن آدم لأن فيها شبه العين والشم والخلها شبه الدماغ اذا كانت خضراء وعليها ليف شبه الشعر وهم يصنعون منها جبالاً يخطون بها المراكب عوضاً من سامير الحديد ويصنعون منه الجبال للمراكب والجوزة منها وخصوصاً التي يجزأثر ذينة أهل تكون بمقدار رأس الآدمي ويؤمنون ان حكماً من حكماء الهند في غير الزمان كان متصلاً بملك من الملوك ومعه نذيه وكان للملك وزير يئنه وبين هذا الحكيم معاداة فقال الحكيم للملك ان رأس هذا الوزير اذا قطع ودفن يخرج منه نخلة تنمر بشر عظيم يسود قمعه على أهل الهند ويسودهم من أهل الدنيا. فقال له الملك فان لم يظهر من رأس الوزير ما ذكرته قلت ان لم يظهر فاصنع برأسي كما صنعت برأسه فأمر الملك برأس الوزير فقطع وأخذ الحكيم وغرس نواة تمر في دماغه وعالجها حتى صارت شجرة وأثمرت بهذا الجوز. وهذه الحكاية من الأكاذيب ولكن ذكرناها لشهرتها عندنا. ومن خواص هذا الجوز تقوية البدن وأسراع السن والزيادة في حمرة الوجه وأما الاعانة على الباعة ففعله فيها عجيب ومن عجائبه انه يكون في ابتداء امره احضرت فمن قطع لسكين قطعة من ثمره وفتح رأس الجوزة شرب منها ماء في النهاية من السلاوة والبرودة

ومزاجه حار مريض على الباء فإذا شرب ذلك الماء أخذ قطعة القشرة وخلطها شبه اللعنة وجرد بها ما في داخل الجوزة من الطعم فيكون طعمه كطعم البيض إذا شويت ولم يتم نضجها كل التام ويتقذى به ومنه كان غذائي أيام اقامتي بجزائر ذية المثل مدة من عام ونصف عام وعجائبه أنه يصنع منه الزيت والحليب والصل فأما كيفية صناعة الصل منه فإن خدام النخل منه ويسمون الفازانية يصعدون إلى النخلة غدواً وعشيماً إذا أرادوا أخذ منها الذي يصنعون منه الصل وهم يسمنونه الألواق فيقطعون اللدق الذي يخرج منه النمر ويتركون منه مقدار اصبعين ويربطون عليه قدرأ صغيرة فيقطر فيها الماء الذي يسيل من اللدق فإذا ربطوا غدوة صعد إليها عشيماً ومعه قدران من قشر الجوز المذكور أحدهما ملؤه ماء فيصب ما اجتمع من ماء اللدق في أحد القدرين وينسله بالماء الذي في القدر الآخر ويغمر من اللدق قليلاً ويربط عليه القدر ثانية ثم يفعل غدوة كفعله عشيماً فإذا اجتمع له الكثير من ذلك الماء طبخه كما يطبخ ماء السب إذا صنع منه الرب فيصير عسلاً عظيم النفع طيباً فيشتره تجار الهند والصين والمسلمون إلى بلادهم ويصنعون منه الحلواء وأما كيفية صنع الحليب منه فإن بكل دار شبه الكرسي يجلس فوقه المرأة ويكون يدها على في أحد طرفيها حديدة مشرقة فيفتحون في الجوزة مقدار ما تدخل تلك الحديدة ويخرجون ما في باطن الجوزة وكل ما ينزل منها يجتمع في صفة حتى لا يبقى في داخل الجوزة شيء ثم يمرس ذلك الجريش بللاء فيصير كلون الحليب يابضاً ويكون طعمه كطعم الحليب ويأندم به الناس وأما كيفية صنع الزيت فأنهم يأخذون الجوز بعد نضجه وسقوطه عن شجره فيزيلون قشره ويقطونه قطعاً ويجعل في الشمس فإذا ذبل طبخوه في القدور وأستخرجوا زيته وبه يستحبون ويأندمون به ويحمله النساء في شعورهن وهو عظيم النفع

وأقول إن نخلة النارجيل المعروف بجوز الهند تسمى بالسان الباني (cocos nucifera)

وبالانجليزية (cocoa nut) وبالفرنسية (cocoitier) وهي من فصيلة النخل والفوقل تنكز زراعتها في المناطق شبه الحارة كجزائر سيلان والفلبين وترينداد والهند الجنوبية وبعض مناطق بوليزيا لإصدار مقادير كبيرة. أما في سائر المناطق فتشترك مع غيرها من النباتات في زراعات الفلاحين وليس بين النباتات ما يضارها من جهة الأغراض التي تستعمل فيها سواء كانت للاحتياجات الداخلية أو للإصدار. وزراعتها ترجع إلى عهد بعيد وهي منتشرة في المنطقة الحارة إلى حدٍ يجهل في شك حتى الآن من تميم المنطقة التي نشأت فيها. ومع ذلك فالرأي الغالب يؤيد أن أصلها من جزر بوليزيا الغربية ومنها نقلتها التيارات البحرية إلى ماليزيا وسيلان والهند وإلى أفريقية وإلى غير ذلك. ولما كانت النار داخل أعطية لبقة كثيفة فمن السهل تغلقها على وجه الماء مدة طويلة من دون أن تفقد شيئاً من خواص إنباتها. لذلك كانت نخلة

التارجيل في مقدمة الاشجار التي ظهرت في الأراضي الحديثة المنشأة بالنطاق شبه الحارة وعلى ان زراعتها منتشرة ايضاً في امريكا والبريقية 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 .

ويشولى أهلي البلاد جل هذه الزراعات ولو ان عدداً كبيراً من الأوروبيين قد شرعوا في السنوات الاخيرة في استغلال رؤوس أموالهم في هذه الزراعات على نطاق واسع . وبديهي ان نخل التارجيل هو في مقدمة الزراعات المشتركة التي لا تخلو منها أرض في تلك البلاد .

هذا والفكرة السائدة عن نخلة البلح هي انها عبارة عن شجرة طالية متوجة بمجموعة من الأوراق التي تثبت في اتجاه عمودي ولكن هذه الفكرة لا تطبق على نخلة التارجيل اذ ان جذعها ليس عمودياً بل منحرفاً . فعلى الشواطيء مثلاً ينحني الجذع فينحني نحو الماء لرغبته في الاقتراب من الضوء . وفي الزراعات الحسنة الادارة تزرع اشجار التارجيل في خطوط منتظمة متباعدة الواحدة عن الاخرى بمقدار ثمانية امتار بسكن الجارى في الحدائق الاهلية العادية حيث تثبت مختلفة مع غيرها من الاشجار والنباتات وان وجدت وحدها فهي تزرع على مسافات اقرب . وتبدأ نخلة التارجيل في الارتفاع نحو السنة الخامسة وتثمر في الاتاج سبين سنة بل يزيد . ويختلف المحصول باختلاف الاحوال ولكن المعروف ان متوسط غلة الأراضي العادية يختلف من ٤٠ جوزه الى ٧٥ لخنخة الواحدة .

وأصناف التارجيل عديدة يثمر بعضها من بعض بصفات قليلة الشأن وأكثر صنفين انتشاراً هما التارجيل الأخضر والتارجيل الأصفر . فالأخضر معروف في سيلان بالتارجيل الاعتيادي والأصفر بالتارجيل الملكي . وبعض الأصناف ينتج الباءة كثيرة البعض الآخر ينتج ثماراً كبيرة . وفي الأراضي الحسنة الاستغلال تزرع الاشجار من فاصل ترى في «الشاتل» اما في حدائق الملاحين فتزرع الخبواب سائمة . وفي سيلان وغيرها من المناطق الحارة لا يهتم الزارع بالاشجار طالما لم يتلف طيور النضج بسكن الحال في الهند وشمالي بومباي فالاهتمام بها يبدأ منذ زراعتها . وفي المناطق الحارة يحني الزارع من نخلة التارجيل أشياء كثيرة لازمة للحياة اليومية فالأوراق الكبيرة تصنع حصراً يقال لها «الكديجان»^(١) تستعمل في انشاء الأكواخ بمجنوب الهند وتعمل السوق والعروق الوسطية من الأوراق لصنع الحواجز والمكاسن والصبي وغيرها

(١) (Kudjan) كده هندية نقلت الى الانجليزية وورد بها الحمر المنسوجة من سنب نخل التارجيل

من الادوات المنزلية وتصنع من الجذع الواح خشبية وفوارب وحجرات وكذلك أدوات منزلية أما البرعم العارفي (وهو واحد لا يتزاع إلا بعد موت النخلة أي عند ما تبلغ عمراً متقدماً) فهو نوع من الخضر لديد الطعم يستعمل في صنع الخضر المحفوظة وعند بلوغ النخلة طور الإزهار يمكن بحرج عدى الطلع الرئيس الحصول على «الطودي»^(١) وهو يبيذ النخل القوي بالسكر والشابه «البولك»^(٢) المعروف في بلاد المكسيك ويستخدم «الطودي» يتحصل على سكر يسمى «جيجر»^(٣) ويجعله يخمر يتحصل على شراب روائي ينتج عن تقطيره عرقاً وإذا استمر الاختار أمكن الحصول على خل. وتستعمل الجوزة الصغيرة على نصف لتر أو يزيد من المادة المائية الحلوة وهي شراب مرطب. وكما تقدمت الجوزة في النضج نقصت كمية السائل وأخافت القشرة في اليس. ويجمع الجوز في الشهر العاشر من عمره. وتؤكل الجوزة أما نيئة أو في السكر^(٤) أو تطهى بطرق أخرى. وقد استمر أيضاً للحصول على لبن يكسب «الكري» رائحة طيبة كما يستعمل في أمراض أخرى. ويحصل من الجوز على زيت بطريقة الفيلان هو زيت جوز الهند المشهور في المنجر والذي يصنع منه الصابون وغيره. وطريقة الحصول على الزيت هي أن يكسر الجوز ويوضع في الشمس أو غيرها للحصول على «الكورا»^(٥) ثم تنقل هذه إلى المصرة حيث تنجح ثلثي وزنها زيتاً والثلث الآخر «نقايا أو قهلاً» يصنع منه الكسب المسى «بوناك»^(٦) وهو غذاء يصلح لتسكين المائية والطيور. وقد يستعمل الزيت للاستباح أما في أوربا وأمريكا فأم استعمال له هو صناعة الصابون كما أنه يستعمل دهاناً لتجليل الشمر

(١) (toddy) كلمة إنجليزية معروفة عن كلمة (tari) الهندية ويراد بها الصارة التي تنتج عن حرج الطلع (spathe) في رواح مختلفة من النخل انصبا محل التاربييل كما تطلق على الشراب المخدر الناتج عن اختار هذه الصارة ولعل هذا الشراب هو الذي قلل عنه ابن بطوطة أنهم يسمونه «لاصواق»

(٢) (pilque) اسم شراب مخمر يصنع في بلاد المكسيك وبعض أجزاء أميركا الوسطى من عصارة نبات يقال له قنب أميركا وهو بالاسم الثاني (Agrave americana, L.) وبالإنجليزية (American aloe & century plant) وبالفرنسية (Aloès & agave d'Amérique) (٣) (jigre) (٤) (energy) كلمة مشتقة من كلمة (kari) الهندية ويراد بها «صلصة» يجوز من اللحم أو السمك أو الفاكهة أو الخضر تقطع مع كمية من التوابل المبردة والسكر كما تستعمل لاصبا مع الطعام المركب من لار أو الشتل عليه

(٥) (kopra) كلمة مشتقة من كلمة (khequa) الهندية ومعناها جورة الهند ويراد بها بوبر جوز الهند المجففة ثمجوز وتصدر ليمتصر منها زيت جوز الهند

(٦) (ponak) كلمة مشتقة من (punakku) الهندية ويراد بها الكتلة المتخلفة عن عصر زيت جوز الهند من لب جوزة يصنع منها الكسب الذي يستعمل علقاً أو سجاداً

والصنوع الشمع إذا أنه عند صهره يستعمل في مادتين أحدهما يابسنة تشبه الشمع تسمى «استقبارن»^(١) والأخرى سائلة تسمى «اروين»^(٢) وبعد استخراج الجوز من قشوره تفصل هذه القشور في شكل انداج وآلة وملاعق وأيدي سكاكين وغير ذلك كما تستعمل القشور وقوداً لأنها لا تحدث غسماً كما ينتج عنهما.

وفي السنوات الأخيرة تقدمت صناعة جوز الهند المنقطف بسلان، وطريقتهما هي استخراج جزء من الزيت ثم يقطع الجوز شرائح ونحيف في أجهزة خاصة ثم توضع الشرائح في علب مبطنة من داخلها بورق رصاص ثم تسد سداً محكماً وتصدر لسد حاجة صناعة الحلوى، أما القشرة الخارجية السمكة التي قلما ترى في أوروبا وأميركا الشمالية فإنها محوطة طولاً بعدد كبير من الألياف الطويلة اللينة، فالحصون عليها بشرع الفلاحون في كبر القشرة ثم يعطونها ويسربونها لا لتزاع الألياف منها.

وهذه الألياف المسماة «كور»^(٣) تستعمل أيضاً في المصانع الكبرى لتزيتها على حسب حاجتها ثم يستعمل بعضها في صنع الفرائجين والبنفس الآخر في صنع الحصر أو الحبال أو الحبال أو غيرها. وتصدر من الكور بمقادير كبيرة من سلان وغيرها من المناطق الحارة. وعلى الرغم من انتشار زراعة شجر الفرائجين في المناطق الحارة فإن سلان تشغل المرتبة الأولى بينها جميعاً سواء من جهة الإنتاج للاستفادة الداخلي أم للتصدير. وتزداد تجارة منتجات نخل الفرائجين سنة فسنة كما تزداد زراعته إلى مناطق جديدة وعلى الرغم من ذلك فإن الأسعار لم تهبط ذلك لأن استعمالات زيت جوز الهند تزداد باضداد.

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

(١) استقبارن = Starch، اسم تجاري لمستحضر مركب من حواض دهنية متفردة يستعمل لصنع الشمع.
(٢) اروين = Resin، بالكيمياء هو «ثلاث أويات» «الحمضين» من «كبر الدعوى» الطبيعية، تتراكم ويحصل عندها الزيت عديم اللون بعدد درجة حرارة (٦٠ - ٦٥) سقتراد.
(٣) كور = Oil، الكلمة مشتقة من «cavum» لغة أهل الملايو ومعناها جبل على أساس أنه ينزل ويبدأ من الألياف المجردة من القشور الخارجية جوز الهند تستعمل لصنع الحبال والحصر وغيرها.