

مفردات النبات

بين اللغة والاستعمال

لمحمّد مصطفى الرباطي

— ٩ —

الْحَوْخُ

معروف شجره وثمره . قال ابو حنيفة الديلمي الخوخ لفة شامية وقال ابن دريد عرب الشام يسمون الخوخ (دُرَّاقِين) وقد تشدد الراء وهو المشهور على الالسة وهو معرب سرياني او رومي او فارسي نقله الجواليقي في معرّبه وأورده جونسون في معجمه . ويقال له بالفارسية (شِفَسَالُو) أو (شفتالود) أو (شفتالوج)

شجرته متوسطة الحجم متساقطة الورق اجزاؤها الخضراوية خضراء اللون داكنة ملاء ورقها كالحذاء مستطيلة صغيرة منشاربة الحافة . أزهارها حمراء وردية عديدة الاضلاع تنبت قبل الأوراق او معها من براعم حرشفية على فروع السنة الماضية . اما ثمرتها وهي الخوخة المعروفة فن الثمار الزيتونية (ذات نواة فيها بذرة) وذات زغب او ملاء ولها غلاف سميك غض عصاري شديد الحلاوة وهو ما يؤكل منها والنواة توجد غائرة في الغلاف وعلى سطحها شقوق غير منتظمة وبدانها البذرة ذات فلتين كبيرتين للواحدة منها وجه منبسط والآخر محدب .

اسمها العلمي (*Prunus persica*, Benth. & Hook. fil.) (برونوس برسقا) او (*Amygdalus persica*, L.) (اميدالوس برسقا) او (*Persica vulgaris*, Mill.) (برسقا) ولعرب (وفضيلته الوردية (*Rosaceae*) (روزاسية) وبالانجليزية (The Peach-tree) وبالفرنسية (Pêcher)

موطنه بلاد الصين وكان يزرع بها في القرن العاشر قبل المسيح عليه السلام ثم انتقل منها الى جنوب اوربا في اوائل القرن الاول من الميلاد ويزرع الآن عادة في الهند واثانستان وغرب آسيا واوربا ومصر . ويشور بربتها في جبال هبالايا . وأهميتها الانتفاع بثماره في الغذاء وأهل

الهند يعملون انقلب من شجره طارداً للديدان كما يستعملون خشب الشجر الذي تقدم عليه
الزمن ولم يمد يحمل شيئاً من الثمر في المباني وغيرها

الْمَنْجُور

معروف في الغاية النصرية وهو مأخوذ عن الافرنجية أما في الفارسية فيسمى (توزك) أو
أَنْب (وهذا الأخير معربة) (أنبج)

الشجرة منه كبيرة دائمة الاخضرار ملء ترقيع الى ٦٠ قدماً أو ٧٠ في شمال الهند جذعها
مستقيم قد يبلغ طول محيطه ١٥ قدماً . أوراقها خضراء داكنة في لمس الجلد طول الواحدة منها
٦ بوصات الى ١٢ كثيرة في اطراف القروع مستطيلة الشكل كالحذاء كاملة الحافة او متموجتها
غالباً عنقها مستقيم القاعدة . نورتها من النوع النقودي كبيرة قائمة مزعجة قليلاً . زهراتها
صفراء فاتحة قوية الرائحة . في الثمرة الواحدة زهرات تذكير واخرى حتى . أما الثمرة فيتراوح
طولها بين ٢ و ٦ بوصات صفراء عند النضج عادة ذات نواة ليفية بسيطة على نوع ما

اسمها العلمي (Mangifera indica, B.) (مانجيفيرا إنديقا) ونصبتة البُطْحِيَّة او البُلَادِيَّة
(Anacardiaceae) (أنكاردياسية) وبالانجليزية (The Mango-tree) وبالفرنسية (Mangrier)
أصل موطنه جزيرة سيلان وانتقل منها الى الهند والآن يمو برماً في غابات بورما وحيال
هimalaya ويسمى النوع البري منه (Mangifera sylvatica, B.) (مانجيفيرا سيلفاتيكا)
وبالانجليزية (Wild Mango) وقد انتشر في بلاد أخرى كثيرة كجزائر ملابا والارخبيل الهندي
وجاوى والبرازيل وأمريكة الاستوائية ومصر والسودان

وتمر المتجود غذاء مهم لعدد كبير من اهالي الهند وأنواعه الجيدة هي اللطيفة وتكون طرية
عصارية لذينة الضم عطرية الزرائحة تؤكل طازجة او ترسب عند نضجها والنسجة منها تخلل او تجفف
للصباغة او تقطع شرائح وتجفف وتجربها . وفي جاوى يحصل منها على نشا . والهندود ينلون البذور
ويأكلونها في أيام النضج ويدأوون بها بعض امراض الرحم وقلق الشجر وورقه قابضات
يتطبب بها ويحصل منها على صبغة صفراء تشمل نادراً . وقد يحصل على صمغ قرمزي
اللون من جروح قلق الشجر . ويستعمل الخشب وقوداً لاحتراق المولن أو في تجارة الابواب
والشايفك وبعض القوارب ويستاك بذنيات الاوراق

التَنْضُب

معروف بهذا الاسم في مصر والسودان للأعراب ويقال له في مصر ايضاً (الحمصيق) وفي
بلدان أخرى (السُدَاد)

يكون شجيرة أو شجرة صغيرة شائكة يندر أن ترتفع إلى ٢٠ قدماً جذعها قائم يتراوح طوله عيطه بين ٤ أقدام و ٥ وفي السادر بين ٧ و ٨ وهي عديدة الاغصان عديدة الاوراق على وجه عام فلا نشاهد اوراقها الا على الاغصان الصغيرة فقط بسبب سقوط الاوراق الكيرة باكرآ وهذه الاوراق مناه بلا أثناق الواحدة منها في صورة الخرز طولها ١٢ مليمترآ واحيانآ تكون ملعقة الشكل طولها ١٢ مليمترآ. واذينات اوراقها عبارة عن اشواك سمرآ وأزهارها حمرآ تضرب الى السرة أو قرمزية محتمة في نورة مشطية وعمرها كرية الشكل أو بيضية في حجم الكريزة الصغيرة حمرآ عند التفتح تسميها عرب السودان (الحنسيج)

اسمها العلمي (Capparis decidua Pax.) (تاريس دسيدوا)

أو (Capparis aphylla, Roth. = Solida decidua, Forsk.) (تاريس انيلاً =

سوداداد سيدوا) وفصيلته الكبرية (Cappariaceae) (كباريداسية)

وهو ينمو في الهند وبلاد العرب ومصر والثوبة والسودان وغيرها وخشب من الطعم يستعمل في الهند والسند في مجارة السقوف وفي صنع الزوارق وملمص الزيت والآلات الزراعية وكوقود لاحتراق الدبن (الطوب) في القبان وتؤكل البراعم الزهرية بعد وضها في الحل وتطبخ الثمار الريحانة كما ينع من الثمار الناضجة والقمحة نوع من الحلل باضافة الملح والقلل للتصدير اما في السودان فملاوة على اكل اهله للثمار قائم يستعملون النبات في علاج بعض امراض الجلد والمفاصل

الكبر

أو (اللص) محركة لفة في (الأصغ) الواحدة لصفحة معروف بهذا في مصر والسودان ويسميه أهل العراق (الكبر). أما عمره فالعرب تسميه (الشفلج) وفارسيته (الشفلج) وذلك اذا انشق وتفتح كالبرعومة ويعرف في مصر أيضاً (بشوك الحمار) و (ورد الحيل)

يكون شجيرة قصيرة متفرعة شائكة تفرش أو تسلق اجزاؤها الصغيرة مغطاة بشعر أملس يضرب الى البياض أو الخضرة لا يلبث حتى يسقط. اذينات اوراقها صغيرة شائكة مفوسة أو مستتية. اوراقها بيضية الشكل عريضة أو شبه مستديرة لحمية على نوع ما منطاة بشيء شمعي أبيض مناه ذات أثناق. أزهارها بيضاء كيرة جميلة المنظر عرض الواحدة منها ٢/٣ سنتيمترآ الى ٢/٣ توجد فرادى في آباط الاوراق أو تضها سابل جانبية غير مكتظة وفي كل زهرة ٤ بيلات (أوراق الكأس) الثتان الخارجيتان منها اكبر حجماً من الداخليتين و ٤ بيلات

(أوراق التبرج) كبيرة بيضاء وأسدية (وحدات عضو التذكير) عديدة خيوطها طويلة وأشبراتها أرجوانية اللون. ثمرتها بيضية الشكل مستطيلة طولها ٢ سنتيمتر أو أكثر ولها عنق متين يتوسّس إلى أسفل عند التضج وتمتد إلى ثلاثة مصاريع أو أربعة حمرء اللون قائمة من الداخل اسمه العلمي (*Capparis spinosa, L.*) (قباريس اسينوزا)

أو *Capparis obovata* or *Capparis aegyptiaca, Lam.* (قباريس اوبوواتا أو قباريس ايجيبتاكا) وفصلته الكبريتة أو الصفيّة (*Capparidaceae*) (قباريداسية) وبالإنجليزية (*Common Caper-tree; The Caper-Bush*) وبالفرنسية (*Caprier epiceux*)

وقد جاء في بعض المراجع أن اسم (*Capparis*) (قباريس) المشتق من (كپسر) (*Kapar*) اسم النبات العربي كما وأن اليونانيين اشتقوا منه أيضاً اسم (*Kapparis*) وهو يكثر في جنوب أوروبا وشمال إفريقيا وغرب آسيا وجنوبها وشمال استراليا والهند والسودان ومصر ينمو على الصخور والتلال بمخاضة وزرع في الحدائق لجمل أزهاره وأخصانه الخضراء الطرية كما يزرع لبراعمه الزهرية (*Caper buds*) في جزيرة صقلية وفي البساتين بضواحي مدينة طولون بمحروب فرنسا بين شجر التين والزيتون ويرب في ضواحي باريس على الجدران المنخفضة فإذا جاء الشتاء رقت أغصانه وغطيت بالتراب لوقايتها من الصقيع

والكبر مرغوب فيه في أنحاء أوروبا للحصول على الكبر الاوربي (*Capers of Europe*) المعروف في التجارة كما وأن المرز والاعنام تحب أكل أوراقه وثمراته الناضجة. وفي ايطاليا تملح الثمار الصغيرة والبراعم الزهرية من الكبر وتحفظ في الخل فإن كليهما يكون عادةً لذائفاً كما يرب قبل ذلك. وفي جزائر بحر الروم بالقرب من مدينة طولون تحب البراعم الزهرية مباشرة قبل بدء فتحها وتفاشها في كل يوم مدى ستة شهور ذلك لأن هذا النبات بمدنر يأخذ في الإزهار فلا ينتفع ببراعمه في صنع تلك المحللات وطريقة ذلك هي أن توضع البراعم في براميل بمجرد جنبها ويضاف إليها ملح وخل بحيث يصرها وكما زيدت البراعم في البراميل زيد مقدار الخل وعند انتهاء فصل حبي الكبر يفرغ ما في البراميل ثم تفرز البراعم حسب حجمها ولونها وأحسنها ما كان صغير الحجم شديد الخضرة ثم توضع البراعم بمدنر في براميل صغيرة أو زجاجات مع خل طازج للأجبار فيها وبذلك تبقى صالحة للاستهلاك في الأكل خمس سنين أو ست والنصر انكيماي الموجود فيها يسمى (*Fustin*) (روتين)

ويوجد نوع آخر من الكبر اسمه العلمي (*Capparis galeata, Frca.*) (قباريس جالياتا) وهو كثير الشبه بالسابق ينمو في وسط إفريقيا وبلاد العرب وغرب الهند والسودان ومصر ومنافعه كالسابق