

الباياز: ثمر عجيب

Papayas or Papaws

[عن البستنة اميركان : تلتها عرض جندي]

الباياز أو قاوون الاشجار ، ثمر لذيذ لشجرة تشبه النخلة شكلاً ، تنمو في أراضي المنطقة الحارة ، فيها شقاه للناس . وشجرة الباياز بديعة الشكل ، مختلفة الثمار . وتحمل ثمرها على ساقها الباسقة فتبرز الثمار مباشرة من الساق ، على مقربة من أوراقها العليا التي تجلج رأس الشجرة . ويصنع لحاؤها حباً . وتستخرج من جذورها عصارة فخره مقربة للأعصاب . ويستعذب الوطنيون في البلاد الحارة بزورها فيمضغونها كثيراً إرواء للظلم . ويحمل ثمرها البتبع الشهي جداً محل القاوون العادي المنوع « وهو المروف في القاهرة وضواحيها باسم السنطاوي » ويؤكل ثمرها نجاء ، ويطبخ كما تؤكل الخضراوات ويطبخ ، وإذا عقيمت شجرة الباياز في أواخر السنة الثالثة من عمرها . قطعت وجسرت^(١) ويُسبر جمارها اللين ، كما يسبر النارجيل للاكل ، وطعم جوارها يختلف قليلاً عن طعم بشاره^(٢) النارجيل ، ولكن هيئته ومميزاته العامة تجعل ناضجه يكاد يظن نارجيلاً مبشوراً . ولقدك رى الأميركيين يشترحونه ويحلطونه بالقشدة المنفوقة فيعبر من ألد أصناف الحلوى التي تؤكل عقب الطعام . ويصنعون من بشاره الجمار سلطة لذيذة منقذة مؤلفة من الخس والخيار المشقق . ويصنع من ثمر الباياز سربي وهلام لذيذان . ويدخل الباياز في صنع الشطائر Sandwich والقرائش والشربات والحللات ، فيجعلها شبيهة جداً . وتنع من ثمر الباياز كعوب مبلورة ، وهي من أفضل أنواع الحلوى اللبسة بالسكر ، التي تحضر من ثمار المنطقة الحارة وشجرة الباياز سوقة^(٣) جوفاء دقيقة الرأس . ويبلغ طول ثمرتها عشرة فراريط . وقشر الثمر صفيق كقشر البطيخ ، ولونه برتقالي . ويسلق الباياز الفج ويؤكل كالمضراوات . ويستعمل أهالي المنطقة الحارة عصارة ثمر الباياز الفج ، بحالتها الطبيعية ، وهي لبنة الشكل ، علاجاً للاكزيما والتآليل والقرح والديدان المعوية والدفتيريا وغيرها من الادواء المختلفة . ويتخذ الثمر اليانع من الباياز بمثابة ماث^(٤) للوجه والشعر ، بأن تؤخذ شريحة منه وتذلك بها البشرة فتزبل منها الخس وغيره من العيوب الجلدية . وكذلك يستخرج من الباياز ذرور للوجه وغسول لعلاج الجلد ويجعل ثمره البغو^(٥) وورقه الأخضر كصابون لتنظيف الثياب

(١) جمر العثة — قطع جوارها — (٢) البشارة على وزن غائة ، بضم الغاء . الجوز المبشور وغيره
(٣) السوقة — موية الساق (٤) الماث — دعان الوجه أو الثمر (٥) البغو — بفتح الباء الثمرة قبل نضاجها .
وهذا القسط العربي التصحيح يستعمل عند الفلاحين في الوجه البحري ويطبقونه على ثمر القبول الأخضر النضج

وتستخرج منه مادة البايائين^(١) وهي عتقار مشهور في الطب وتستخدم عصارة الباباز مليناً للحجم الأبيض. فإذا دهنت قطعة لحم تارز^(٢) بشريحة خضراء من ثمر الباباز، غزيرة العصارة، أو إذا صهرت الحجم في تلك العصارة بضع دقائق، لأن وسهل مضغه وتيسر هضمه. وإذا وضعت قطعة من ثمر الباباز في الماء المزيج سلق للحوم فيه، عجلت إضاجها. وإذا نقتت الحجم الأبيض بورق الباباز الأخضر لأن. وتعدّي الطلارير يثار الباباز، فتلين لحومها أكثر مما هي عليه، فيقبل الناس على شربها وأكلها. وسبب تلك الميزة القريبة في الباباز، اللينة لحم الصاب، أياً كان نوعه، نشع عصارة الباباز بمادة البايائين. وهي مادة تهضم الاغذية البروتينية مثل اللحوم وبيض البيض واللين الجبن وما شاكلها. ومنها في ذلك مثل خيرني المدة البشرية المشهودتين وهما البيسين والترينين. ولذلك تستعمل البايائين في طلم العقاقير بديلاً من البيسين

وطريقة استخراج مادة البايائين النقية هي كما يأتي: — يحضف اللبن الذي يسيل من لحاء ثمر الباباز الأخضر. وأفضل ما يستدر من الثمر الأخضر الموشك على النضج، الجيد الحجم، فيخدش حاداً خدشاً سطحياً يسكين حاجيه أو خشبي أو عظمي. لأن الثمار الصغيرة جداً تدر لبناً ضئيل التأثير في المضم، على حين أن الثمر البالغ يدر لبناً قليلاً جداً أو لا يدر البتة. ويجمع العصير الذي يسيل من ذلك الشق الذي يشق في الثمرة، في اناء زجاجي أو خزفي نظيف جداً. ولا تلبث الثمرة المخدوشة ان تكف عن الادرار لأن اللبن يتجمد في سطحها. فإذا انقضت بضعة أيام، اندمل سطحها. وتكاد خالصية الثمرة لا تتأثر بتلك العملية. ويمكن خدش الثمرة نفسها مرة كل اربعة أيام أو خمسة أيام حتى تدو عليها امراض النضج. ويبدئي ألا تستعمل المدى القبولادية للخدش في أية حال من الاحوال لثلاث نتائج مادة البايائين قائمة اللون، طليفة النضج. وتبدأ عملية الخدش في الضداه على ان تم قبل الساعة العاشرة صباحاً لكي يترك وقت كاف للثمرة لتجف في اليوم تسه

وسرمان ماينجمد المصير المجموع، فيصير كتلة بيضاء تدمية فتجفف طاجلاً كلاً، تمنفن 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 يستطيع تخفيف المصير في الخلاء، فتستعمل أجهزة خاصة للتجفيف في تلك الأفاق وفي غيرها من المزارع الكبرى في أنحاء العالم. ومتوسط ما يستغل من مسحوق البايائين من كل فدان يزرع بابازاً هو ١٢٥ رطلاً كل سنة. وقال احد مشهورى خبراء الصحة في البايائين ما يأتي —
توفرت على البحث فيما يحويه البايائين من الفيتامين، فاستدللت، مما اقت به من التجارب، في

(١) البايائين. خيرة تستخرج من ثمر الباباز النضج، ذات غوامس عاضة مثل البيسين وتوزر في المحاليل القوية. وهي مسحوق أبيض يحضر من عصير الباباز وهو قلب، حائض الحرارة، مذوب لاشعة الشمس إذا استعمل ممتداً (٢) التارز — الصاب —

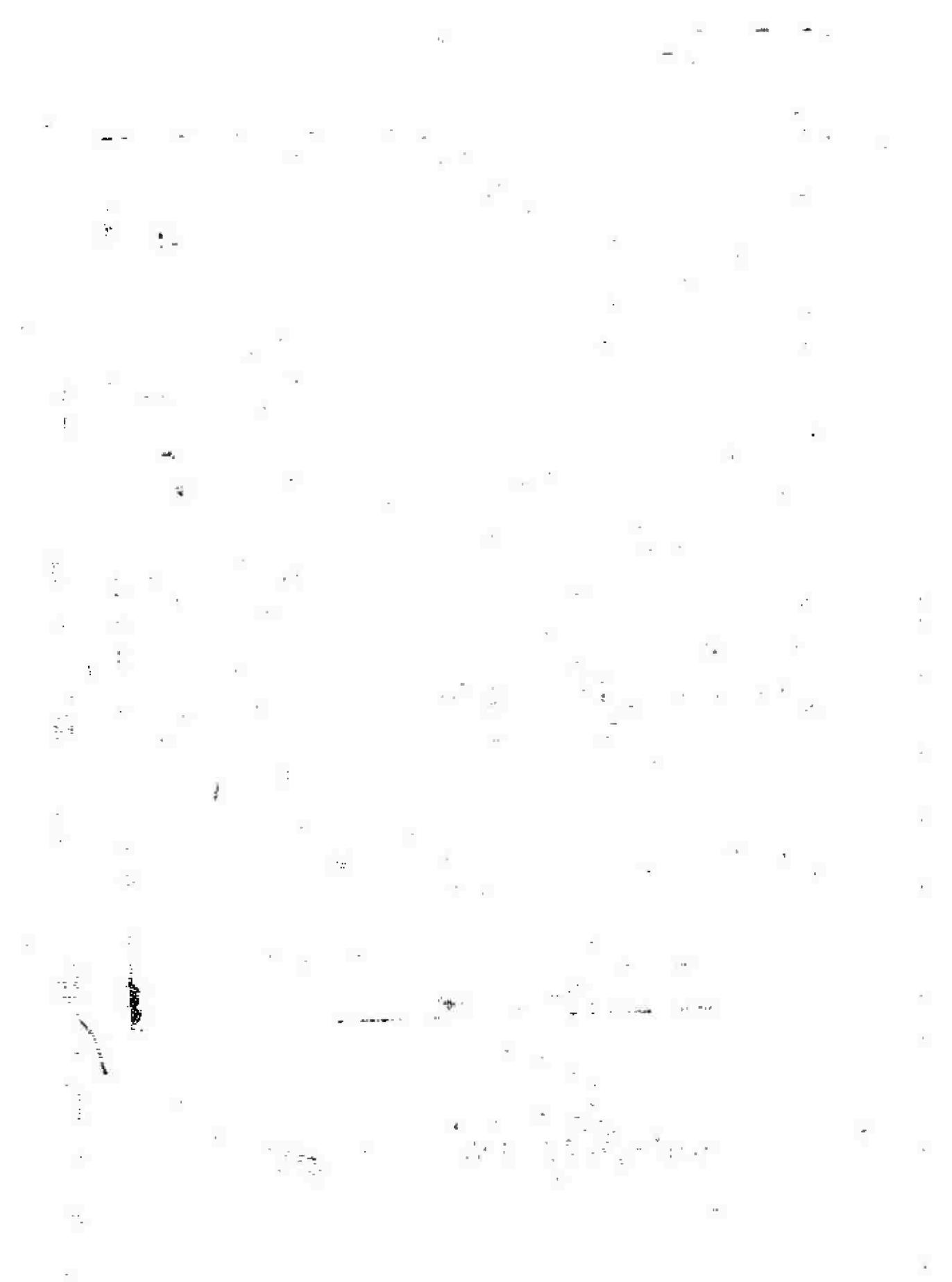
جزائر هونولولو والهند الشرقية الهولندية ان الباباز خاص^١ بفيتامين C وهو الفيتامين الذي يحمره البرتقال فيجعله مفيداً لصحة . والباباز أيضاً حافل بفيتامين B الذي يندر وجوده في النهار . ويكون دائماً مصحوباً بفيتامين D أثنى وجد . وفيتامين A يمنع كساح الاطفال . وحسب الباباز هذه الفائدة الطبية وحدها التي تجعله مفيداً فائداً لا تقدر الشعوب العالم . وكذلك قوته المساعدة على هضم الاطعمة . وهي نعمة عظيمة للذين يشكون سوء الهضم على اختلاف أنواعه

وقد شرع العلماء يدرسون الباباز من وجهة منافعها الصحية ، وذلك مع معرفة خصائصه الطبية من زمن بعيد عند سكان المنطقة الحارة ، حيث ينمو ذلك الثمر نمواً فطرياً . فاستدلوا على ان الباباز يمكن ان ينفع سكان الولايات المتحدة الاميركية منافع جليلة .

والباباز من فصيلة ذات عشرين نوعاً تنبت في المنطقة الحارة بامريكا وفيها يليها من الاقطار وتسمى شجرته علمياً باسم كاريجا بايايا Carica Papaya وتوجد في جنزب فلوريدا . وقد انتشرت زراعة الباباز في ارجاء العالم حتى كاد يصعب معرفتها في جميع الاقطار الحارة . واصنافه كلها سريعة النمو ، غير مفرعة . وتبسط الى ثلاثين قدماً ، ذات منظر باهر 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 يستدير الشكل ، وبعضه مستطيل وهذا الاخير هو الاصلح احياناً للتصدير الى البلاد الخارجية . ثم ما قلته السينفك اميركان

وجاء في مجلة العلم العام الاميركية ما يأتي : -

تسمى في مفاوز المنطقة الحارة باميركا الجنوبية شجرة مدهشة ، ذات منافع اقتصادية وطبية . وهي شجرة الباباز . وهذه تختلف اختلافاً طفيفاً عن اختها التي تزرع في الاقاليم الوسطى والجنوبية بالولايات المتحدة التي تمت الى فصيلة اخرى . وهي شجرة أليفة الشكل وقد يبلغ طولها ثلاثين قدماً وتفرز عصارة غريبة اذا دهننت بها لحماً فصيلاً^(١) جداً كالحم البقر مثلاً ، رخص^(٢) فصار كلحم الغزال . ويستعمل اهالي انبلاد ، التي تجزل فيها اشجار الباباز ، عصارتها لتلك الغاية . ويجعل اهل باراجواي ورق الباباز بديلاً من الصابون . ومن غريب امر عصارة شجرة الباباز انها تحتوي على لينين (فيبرين) وهو بروتين كيميائي لا يوجد الا في الملكة الحيوانية . وعصارة الباباز لينة ، حريفة الطعم ، ذات منافع طبية . وتستعمل يزور الباباز كدواء فمعال طارد للديدان ، قاتل لها . وثمر الباباز لذيذ الطعم ، دسم ، كبير الحجم ، مستطيل الشكل ، وقشره ثقيل ، قصى وزرارة الزراعة ان تعنى زراعة شجر الباباز في مديرية اصوان . كما جربت زراعته في السودان فنجحت . وقد رأينا ثمره في المعرض الزراعي الصناعي السابق





طائفة من أشهر شعراء الاسكندرية

من اليمين الى اليسار : العصف الاول - بيرون ، يوب ، ملتن - العصف الثاني : كيتس ،
 كوردج ، برز - العصف الثالث : سورنبرن ، شلي ، تينسون