

مفردات النبات

بين اللفظة والاستعمال

لمحمد مصطفى الرباطي

راجع لي طائفة من أسماء المفردات النباتية وحررت ما يقابلها في بعض اللغات الأجنبية لترتيبها في معجم والآن من لي أن أنشرها تيداعاً في مجلة المقتطف الزراعي في بيان موجز أذكر فيه المفرد وصفه وموطنه واستعماله مشيراً إلى بعض تراكيبه في الزراعة أو الصناعة أو التغذية أو الطب حتى أن يكون في ذلك بعض الفائدة — للمعاين [

شجر النارنج

فتح الزاء وكسرهما فارصته (نَارَنْج) ولعل أصله مشتق من السنسكريتية (نَاجَرَنْجَا) (Nagrunge) وبالهندية (نَارَنْجِي) (Narungee) تنوع شجرته أقل من شجرة البرتقال كثيراً . وفروعها الصغيرة خضراء اللون فاتحة . ولأوراقها ذيابات (اعتناق) للواحد منها جناحان متميزان أكبر كثيراً منهما في ورقة البرتقال . وكذلك أزهارها بيض أكبر وأذكي 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.) (سيروس أورانتيم
بيخاراديا أو أمارا) أو (Citrus vulgaris) (سيروس ولغارس) وقيلته الذابية (Rutaceae)
(روتاسية) وبالإنجليزية (Marmalade, Sour, Bitter, or Seville Orange) وبالفرنسية
(Bigaradier, ou Oranger amer)

قيل موطنه القديم جبال هيمالايا 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 يبدأ بتقطيع الثمارجات الناضجة إلى النصف ثم إلى أرباع وتترع 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 الثمارجات حتى يعبر لونها أصفر كالسكرمان ثم تغلى

ثانية مع سكر مقداره ثلاثة ارطال عشرون ذبقة اخرى ويستمر في غليها حتى تسير فالزوجية
تكون مربي النارج . وبعبارة اخرى يؤخذ لكل رطل من النارجيات ثلاثة ارطال وربع من الماء
وثلاثة ارطال من السكر . وقد يصنع من التمشود نوع من الحلوى تحفظ مككرة . ويسمى العنصر

المرب في قشر النارج (هسبريدين) (Hesperidine) وفي بذوره (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 معا فيكون بنسبة نصف جرام الى جرام واحد من
الزيت من كل كيلوجرام من الزهر . وقد قُدِّرَ بعضهم ما ينتج من اللذان من زهر النارج في بعض
البلدان بحسب جنسها وهو ربح وفير

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

١ - (النارج العادي) والنارنجة منه كبيرة عسارية مرة ولونها اصفر يرتقاني فافع وهو
الذي يرتب عادة

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

٣ - (النارج الحلو) شجرته كبيرة والنارنجة منه اصغر منها في العادي ويمتاز بعدم حوضة له
بل بحلاوته في مرارة وبرفرة عسارته . قيل إنه كان في حديقة احمد طرسون باشا ابن محمد علي باشا
بشبرا فكان يسمى (النارج الطرسوفي) وسمي^١ ايضاً (بالنارج اليوسفي) نسبة الى يوسف
افندي الذي كان محافظاً رشيداً 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)
ورفته مستطيلة قتها حادة او مسفجة حافتها مسنة قد يكون لثنيها 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 بالفص . قشرتها رقيقة ملءاء او محبة
سطحها اسفر القرن فافع . لها ايضاً تقريباً رائحته ذكية جداً وطعمه حضي قليلاً

اسمها العلمي (*Citrus aurantium*, L., var. *Bergamia*, Risso.) (سيتروس اورانجيووم برغاميا) من فصيلة الناريج واسمها بالانكليزية (*Bergamot*) وبالفرنسية (*Bergamotier*) موطنها الصين وجزيرة مدري في مصر وكثيراً ما يزرع بكلازينا في جنوب ايطاليا. اما ثماره فيستقطر من فصوصها زيت طيار ذكي الرائحة عيّن يقال له (زيت البرصوت) (*Bergamot Oil*) يدخل في تركيب الروائح العطرية جاء في بعض المراجع انه يحمّل على ثلاثين اوقية سنة من كل الشجرة واثمّن هذا المقدار من الزيت جنبه وأصف 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 البُرْتُقَالان

أو (البُرْتُقَال) او (النَّارَنْج الحلو) وفي الشام (البُرْدُقَان) قيل إنه مشتق من التركية (بورْتُقَال) او (يُورْتُقَال) او أنه نسبة للبورنقاليين الذين نشروه بين الناس بعد سيطرتهم الكثيرة الى بلاد الهند موطنه الاسلي فقد سماه فورسكال^(١) (نارنج البرتقال) ويسميه الاسبان الى الآن *نارنجينا* (*Naranga*) وما زال اهالي نيقومية خاصة قبرص يسمونه (بورنقالي) ترتفع شجرته من ٨ اقدام الى ١٢ قدماً أوراقها مستطيلة خضراء اللون قاتمة. وأزهارها تفتق على الافصال فردي أو مجتمعة بتلاتها (ورقات التفرع فيها) بيض مخيطة كثيرة الغدد الزيتية للعصرة وثمرتها البرتقالية المعروفة سطحها اصفر واليد تنسب المعصرة البرتقالية رطبها حلوس سكرية مقسوم الى ٨ فصوص أو ١٠

اسمها العلمي (*Citrus Aurantium*, L., var. *sinensis*, Jacq. Citr. or dulcis Volk.) (سيتروس اورانجيووم سينسيس او دوليس) وبعك الصينية (*Batocae*) (روتاسية) وبالانجليزية (*Common, or Sweet Orange*) وبالفرنسية (*Oranger*)

موطنه قديماً في الجنوب الشرقي من آسيا وفي رأيي 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 تجارتها تعدر في مصر وغير والبرتقال يؤكل مادة خارجة كفاكهة

(١) بيتر فورسكال (*Peter Forskal*) الرحالة والعالم الطبيعي السويدي طس من سنة (١٧٣٦ - ١٧٦٣ م.) ويهد ان ام طومر في جامعة جوتنبرج بلاندا ارسله ملك الدانمارك في سنة طية الى مصر وبلاد العرب فوضع كتاباً في نباتات مصر وبلاد العرب وتوفي في ريمان شيا به بالطائوق في برين من بلاد الدن

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 الحمية ويحصل من أزهاره الطارحة كما في السالنج على زيت يروفي القوي 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 الطامسة في شمال شبه جزيرة سورتو انقريبة من نابولي بإيطاليا إنما ترجع إلى اختداء النحل من زهر البرتقان فيها هذا وشجر البرتقان قد يكبر فيحمر طويلاً فقد جئت في بعض المراجع أنه عمر في قرطبة بإسبانيا نحواً من ٧٠٠ سنة وإن شجرة منه كانت معروفة بلسم (جران بوربون) (Grand Bourbon) بفرساي صمرت نحواً من ٤٦٠ سنة. أما خشب البرتقان فإنه يضر باللون يضرب إلى الصفرة حتى يصلب جيد في العقل جميل المنظر عطري الرائحة لا يفتك به الهمس يصلح لتجارة بعض الأثاث ولكنه لا يمدد للتغيرات الجوية وعلى الأجمال فالنتفع 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 يزرع طام
- ٢ - (البرتقان السكري) شجرته غير شائكة وهو متوسط الحجم أو كبيره قليل البذور معروف في مصر
- ٣ - (برتقان القديس ميخائيل) كبير الحجم قشرته رقيقة 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 عدها
- 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 لامتداد
- ٨ - وثم نوع من البرتقان الياباني يقال له (كومكرات) (Kumquat) من التفصيلة نفسها اسمها العلمي (Citrus japonica, Thunb.) (سيروس جاپونيقا) ذائع في اليابان والصين ونادر

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

واهل اليابان والصين يزرعونها ويحون اكل ثماره ذات انتشار الحلوة والالباب المتوة 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 غرسه بمقدية شبرا التي ولف بها وطعم منه اسناناً اخرى امها النارج فتكاثر منه شجر يوسف افندي وشجرة يوسف افندي ترتفع من ثلاثة امتار الى اربعة . فروعها ربيعة وأوراقها رحيمة الشكل ملساء برآقة تفوح منها ريح غضة رائحة عطرية . ثمرتها كالتفاحة حجماً وشكلاً . قشرتها ربيعة وسطحها اصفر اللون يضرب الى الحمرة تنزع بسهولة . وفصوصها سهلة الاتصال طعمها حلو لذيذ احمه العلمي (Lour. Syn. Citrus deliciosa, Ten.) و (Citrus nobilis) (سيتروس نوبيليس او سيتروس دلبوزا) من فصيلة البرتقال وبالانجليزية (The Mandarin) وبالفرنسية (Mandarin) موطنه الهند الصينية والآن عممت زراعته في الهند وفلورينا واوربا ومصر والشام والسودان وغيرها من اجل ثماره التي تؤكل فاكهة وهو بالنسبة الى ثمره اصناف عديدة امها :

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

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

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

٤ - (الباباي) ويقال له (الساووا او الانغوس) (Sawana or Uncha) كبير الحجم يكاد

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

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

او متوسطه ولها طعم عطري خاص