

مفردات النبات

بين اللغة والاستعمال

- ٢٩ -

لمحمود مصطفى الرضاوى

شجرة الجوز الهندي

ويقال لثمها (التارجيل) و (الشنصور) كما جاء في افيروزبادي وفي (الستان) أنه (جوز البحر) و (التارجيل البحري) اسمها العلمي (Cocon-nucifera, L.) (فوقوس نوميغرا) ونسبتها النخلية (Palusca) (بالملي) وبالانجليزية (Cocon-nut tree) وبالفرنسية (Cocodier cocotier)

تزرع في جميع بلدان المنطقة الحارة وموطنها الأصلي بلاد الهند او مجموعة الجزائر المجاورة لها . جذعها ليس بالضخم يرتفع كالمحود الى ٢٥ متراً او أكثر ويثبتها في الارض مجموعة بسيطة من جذورها اندفاقي وفي أعلى الساق منها طاقة عظيمة من أوراق (سفن) معقوفة في نظام تام كأنها قلع قد يبلغ طول الواحدة منها ستة أمتار وعرضها متراً . أزهارها ضاربة الى الصفرة تنشا في إبط الأوراق السفلى على شكل نورة عنقودية . الذكورية منها تشمل الجزء العلوي والأثوية وعددها أقل كثيراً توجد في أسفلها . ويكون لهذا المنقود ثل الإزهار خلافاً عبارة عن قنابة كبيرة تتفتح من جوانبها كقنوة النخل الهندي . ثمرة جوزة في حجم رأس الانسان لكنها مثله الزوايا قليلاً . قشرها ليفية نخينة منغظة بأخرى ملساء ضاربة الى الخضرة . نواتجها بيضية الشكل صلبة جداً مع ان سمكها لا يزيد على أربعة مليمترات . لوزتها وهي الجوزة التي تؤكل عادة جوفاء تشتمل قبل تمام نضجها على سائل لبيبي لذيذ الطعم اذا شرب طازجاً . لها في أول أمره ذو عصاره ثم لا يلبث ان يصير ذا ألياف كالجلد . وتؤكل جوزة الهند في أواسط نضجها حين تكون مادة اللوزة كالفستق النخلة 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) يطهرون به الطعام . ويصنع من مبشور اللوز أنواع من الحلوى معروفة ومرغوبة . وقشر الجوزة يستعمل كغذاء . والألياف تستعمل في صنع الحبال وفيه جلقطة .

السفن . وإذا استقطرت عصارة الشجرة تتج عنها شراب مُسَكَّرٌ كما عرف في Eau-de-vie يسمى في بلاد الهند (عَرَقِيّ بيبودين) (Artocarpus) ويصنع من الأوراق سلال وشباك وحصر . هذا ويمكن أكل البرعم الطري من الشجرة chou palmiste كما يؤكل الجُثمَار في مصر

الأنثبُ أو الباذنجان

ويراد منه من سُورِيّ الفصيح (الحَدَق) شبةً بمحرق الما (الحَيْصَل) و (الحَفْد) فهو (الباذنجان) بكسر اللام وقد قنع كما في الصباح تمرَّب (بادئكان) بالقارسية ومطابها يض الجان ويقال لثمره الذي يؤكل (الوَعْد) — عشب من جنس عشب العلب يزوع سنويًا وهو في بعض القطن على نوع ما يتراوح ارتفاع مائة بين ٣٠ سنتيمترًا و ٤٠ مترع ومزود هنا وهناك بأشواك دقاق صفر اللون أو بيض . أوراقه بيضة الشكل سادة 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 كروية الشكل أحياءً وأحياناً بيضة ذات سطح راق كثيرة القمم من الداخل ولونها بنفسجي عادة . وأشهرها ما كان مستطيلاً أسود أو بنفسجياً ومنه صنف أبيض يسمى

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

يزرع في جنوبي أوروبا وجزائر الهند الشرقية والفرية ومصر والسودان وثماره مرغوبة جداً تتخذ عند تمام نضجها غذاءً وتؤكل مفلوة أو شواءً أو تطهى بطرق منوعة كالطماطم وتُسمى نوع يعرف (بالباذنجان الأبيض) وهو غير المعروف عندنا

اسمه العلمي (Solanum ovigècum) (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 حارقة أهمها (السولانين) (Solanine) فقد يوجد في هذه الثمرة قبل تمام نضجها حتى إذا تماطاه الإنسان صير عضه وديناً

الاسقالُ أو الاسقييلُ (المُسْصَلُ)

ويقال له (بَصَلُ المُسْصَلُ) و (بَصَلُ القَار) نبات ذو بصلة منشأة بطبقات كبيرة الحجم لها ساق جذرية ستيمة يبلغ طولها في الغالب ٨٠ سنتيمترًا إلى مترٍ تنتهي بشوكة مستطيلة من أزهار بيض ذات بقع خضر . أوراقه الناشئة بعد الإزهار بيضة الشكل أوشبية بالمسقل ضيقة ذات أعديس طويلة يتراوح طول الواحدة منها بين ٣٠ سنتيمترًا و ٤٠ . وقد تبلغ البصلة حجمًا كبيراً وترن إلى كيلو جرامين . ولونها من الخارج اسمر ضارب إلى الحمرة

اسمها العلمي (*Squilla maritima*) (اسكيلة ماريثا) وخصيته الزبغية وبالانكليزية (Squill. Sea onion) وبالفرنسية (*Squilla maritime ou officinale*) وهو يسوي في السواحل الرملية من المحيطات وسواحل البحر المتوسط . وحرثيف البصلة منه ذات طعم حريف ومرّ وتتمثل في الطب إما مسحوقة أو صفة لإيدار البول وتظيف الصدر . ويدخل الإسقار في كثير من المستحضرات الطبية منها : اقراص الإسقار ونبيده وخصته وأكسيمه والبيد المدبر للبول كما يستعمل الإسقار طازجاً مُشَدَّحاً في بعض امراض الجلد . والحرثيف من شأنها أن تحدث إحمراراً في الجلد بالاستعمال
بَقْلَةُ الحُمَّاء

قبل هذا ذلك لأنها تثبت على مجاري المياه فيطبخ عليها الماء فيقتلها ثم تعود 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 المنفة . أزهاره صفر مخضرة في حقل كل منها فيضع زهرات

اسمها العلمي (*Boraginaceae*) (بورتولاكا أول آسيا) وخصيته الرجبية (*Portulaca*) وبالانجليزية (*Boraginaceae*) وبالفرنسية (*Portulaca communis*) ثبت طبيته في الهند ومصر والسودان وجميع الأراضي الزراعية بفرنسا وغيرها ويزرع كالحضرم في البساتين ويزرع أنواع منه للزينة . وليس له نكهة خاصة ويؤكل ينأ في السلاطة أو يطهى بطرق منوعة . ويؤرده نسل في الطب منشفة ومدرة لبول وقابضة الى حد ما
البيبقنة أو البيبقنة (الكيريسنة 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 سنتران . 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 (*Vetch commune*) . يزرع في أوروبا والشام وحبشة أكبر من الخيلان المعروف في مديرية قنا أخضر يؤكل عجوزاً ومطوحاً وتعلفه البقر . وهو يثبت في الحروث نظرياً وبخاصة في حقول القمح بمصر ويكون أطول من العدى