

المشرق

بُرْتَقَال صِيْدَاءُ

لجناب الاديب توما افندي كيال

قد اشتهرت مدينة صيدا من قديم الزمن بمحصولات اراضيها الكثيرة وبثمارها اللذيذة المختلفة الاجناس الكثيرة العدد المفضلة على ما سواها والمرغوبة من سكّان المدن السوريّة والاوريّة نظراً للذيد طعمها وحسن هيئتها ورونقها وطول مدّتها . صفاتُ خصّها بها المولى اثار هذه المدينة القديمة العهد فاغناها بعد مجدها السابق بمحصولات يتفاخر بها كل من رآها وتنتع بها

هياً بنا ايها القاري الكريم ندخل معاً احد بسايتين هذه المدينة ونتجول به قصد التفرّج باحثين في الوقت ذاته عن انواع الثمار الموجودة في ذلك البستان الواسع الارجا . الفروس به من الاشجار القديمة والحديثة العهد ما لا يفي به احصاء من برتقال ورمّان وخوخ وموز وتّفّاح ومشمش ولوز واجاص وتوت وانكدونيا ودرّاق وثمار أخرى متعددة لا يسعنا المقام سردها بالتام . ولا غرو ايها القاري اللبيب ان ياخذك العجب والاندهاش لدى رؤياك هذه الاشجار في هذا الفصل البديع فتتحقّق بالعيان ما طالما سمعته عن بسايتين صيدا وفواكهها اللذيذة

هذا وان بين هذه مواهب الطبيعة ثمراً يتباهى به الصيادون اذ عليه مدار تجارتهم ومعاش القسم الأكبر من اهالي مدينتهم ألا وهو البرتقال عوّلت على ان اشرح لك مفصلاً عما تهكّم معرفته من زرعه وتطعيمه وانواعه ومنافعه آخذاً هذه

التعليات من اوثق المصادر علها تحرك بك الشوق لزيارة مدينتنا باقرب وقت فتكون مطلعاً حينئذ على ايضاحات وافية بهذا الخصوص يصعب عليك معرفتها بالبحث الشخصي الطويل والتنقيب عن حقائقها

١ تاريخ زرع البرتقال في صيدا

يتناقل بعض المستين في مدينتنا حديثاً عن اباثهم واجدادهم به يزعمون ان اول بزر من البرتقال زرع في بساين صيدا. أخذ من بعض السياح المالطيين . وهالك ما سمعته منهم اسردهُ بحروفه . رسا في مرفأ صيدا في اواسط الجيل السابع عشر مركب شراعي يقل عدداً من نخبة اهالي جزيرة مالطة وجهتهم زيارة الاراضي المقدسة . ولاشتهار صيدا بالآثار الفينيقية احبوا ان يصرفوا فيها بضعة ايام وكاثوا يقصدون غالباً الجهة القريبة من البحر المعروفة بالسبع العيون فهناك كانت تقرر ابصارهم برأى مناظر تلك البقعة البديعة التي تفوق الاماكن المجاورة من البلدة من حيث عذوبة مياهها وحسن موقعها . وكان سكان تلك الخلأت يترددون على السياح المذكورين ويقدمون لهم ما لاق من الاكرام والخدم . ففي احد الأيام اهدى كبير السياح لمواطنينا ثمرأ فاخراً ذا رائحة عطرية وطعم لذيد فشكروا افضاله وطلبوا منه بعض ايضاحات متعلقة بزراع بزر هذا الثمر المدعو البرتقال فلم يبخل عليهم بها فحفظوا بزور تلك البرتقالات التي أهدوها وزرعوها في بساينهم فاقبلت بعد سنوات قليلة وزكت ونمت نمواً عظيماً ولم تزل الشجرات المذكورة على ما سمعته من الكثيرين باقية حتى يومنا تحمل ثماراً (١٠١) ثم صارت الغيرة تحرك اصحاب الارزاق شيئاً فشيئاً لزراع هذا الصنف في املاكهم فحصلت صيدا من ذلك الوقت على بساين مهمة يضرب المثل بأثر نجبها سواء كان في البلاد الشامية او الاجنبية

(١) (المشرق) اذا صحَّ هذا القول لا يكون البرتقال قديماً في صيدا . ولعلَّ مراد الكاتب احد انواع البرتقال فقط وما لا شبهة فيه ان طرابلس اشتهرت ببرتقالها منذ القرن الحادي عشر للمسيح كما ذكر ذلك ناصر خسرو في سفره الى الشام . ولعلَّ الفرنج تعلموا زرع البرتقال من اهل الشرق

٢ كيفية زرع البرتقال (١)

توفى الزارع الصيداوي بعد اختباره العديدة الى انتخاب بزر الصفيير وتفضيل زرع على سائر البزور نظراً لجودته وحسن اقباله وقد ثبت له بان الشهر الاكثر مواءمة لذلك هو شهر اذار وهاك كيفية زرع: خذ كمية من الصفيير وذرها في المغرس (المسكب) العين لها وليكن المحل معرضاً للشمس وترتبه خالية على قدر الامكان من الحصى وكثير الساد فتنبت بعد شهرين من زرعها وعلى الاقل ٤٥ يوماً فدعها تنمو في مغرسها مدة سنتين ثم انتقلها باعتناء الى مغرس آخر اكثر اتساعاً وافزر بعضها عن بعض وأبقها سنتين كذلك الا انه اذا كانت ملاحظة النصب وسقيته قانونياً مع وجوده في تربة رملية ربما غا في ثلاث سنوات بدلاً من الاربعة. واخيراً نقل الاغراس افراداً الى المحلات المعينة لزراعها واغرسها بحيث تبعد كل واحدة عن الثانية اربعة امتار تقريباً واتركها على هذه الصورة مدة ٢٢ او ٢٣ شهراً وبعد ذلك تطعمها بالجنس الذي تحبه من البرتقال كالليمون الحامض وجنس يوسف افندي . لكن اذا زرعت بزراً من نوع البرتقال البزري فلا لزوم لتطعيمه لانه يبقى على اصله فتنبت منه اشجار بزرية . امأ باقي اجناس البرتقال فاذا زرعت بزورها رجعت الى اصلها الذي أخذت منه أولاً وهو الصفيير فلذا يلزم تطعيمها

٣ كيفية التطعيم

لا يجوز التطعيم الا في فصلي الحريف والربيع وهاك كيفيته: خذ فسيلة (رقعة) من شجرة البرتقال وافتح لها شقاً على قدرها في مطعوم (شجيرة) الصفيير وأحكم ربطها بقشرة من التوت او الموز ودعها كذلك ثلاثة اسابيع كاملة ثم ارفع الرباط المذكور وبعد ذلك بعشرة ايام اقطع (جُم) الغصن فوق رقعة التطعيم بنحو ٧ سنتيمترات وضع في الحال في اعلى المحل المجموم تراباً رطباً على قدر اللزوم خوفاً من حرارة الشمس قري بعد مضي ١٠ ايام او ١٢ يوماً فرحاً خارجاً من الجهة المطعومة فيلزم وقشذ مداراته وربطه بسلخة (شلة) كي لا ينسلخ عن امه بل يبقى مرتبطاً بها فينمو تدريجاً ويبقى على حالة نموه هذه مدة ٢٥ شهراً يمكنك بعد انقضاءها ان تجني من ثماره اللذيذة التي

(١) اخذنا الافادات المتعلقة بزرع البرتقال وتطعيمه واجناسه من جناب عمر افندي الشريف

تفسيك اتمالك باسرها . اما التعظيم في الخريف فانه يكون اساساً للتطعيم الربيعي الموّل عليه فلذا لا يُجْمَع في الخريف بل يبتى وديعاً للربيع

٤ الكمية التي تحملها شجرة البرتقال

ان شجرة البرتقال تحمل في السنة الثالثة من تطعيمها (اي الاولى من حملها) من عشر ثمرات الى عشرين ثمرة وفي الرابعة اربعين وفي الخامسة مئة وهكذا تدريجاً الى ان يبلغ معظم حملها ١٠٠٠ برتقالة سنوياً لكنه يوجد بعض اشجار من البرتقال التي يبلغ حمل الواحدة منها الف ثمرة وغيرها ٣٠٠٠ ولعل بعضها يتاهز ٥٠٠٠ واذا نظرت حينئذ الى هذه الاشجار تراها حاملة هذه الكمية المهمة من الثمار وهي رافعة اغصانها الكثيفة بافتخار يتلاعب النسيم بين اوراقها الواسعة وهي لا تبدي حواكاً كأنها طود شامخ تتجه اليها عين الناظر فيسبح الخالق ويشكره على نعمه الغزيرة التي من بها على الانسان

٥ الاراضي الصالحة لزراعة البرتقال وكيفية سقيها (١)

ان تربة بسايتين صيدا قد أحكمت فلاحتها ونظفت من الحصى فلذا تراها على وجه العموم صالحة لزراعة شجرة البرتقال وهي تقسم الى ثلاثة اقسام منها اراض رملية ومنها حمراء ومنها سوداء . اما الاراضي البيضاء فقير صالحة لذلك لانها لا تطلب ماء .
١ فالرملية هي الاراضي المجاورة للبحر تصلح جداً لهذا الصنف وبرتقالها فاخر طيب يعطي ثمرأ قبل باقي اشجار البرتقال الا انه اذا بقيت اثماره على الاشجار مدة طويلة يبس فذهبت طراوته ولا لذّة لاكله . اما سقيه ففي كل ثمانية ايام مرة واحدة اعتباراً من اوّل حزيران الى آخر تشرين الأوّل وعلى البستاني ملاحظة مسئلة السقي خاصة في شهري تموز وآب

٢ الاراضي الحمراء هي اراض متوسطة تصلح للبرتقال لكنها ليست كالاولى من حيث التربة واثمارها من الدرجة الثانية نظراً للطعم ولطول مدة الإقامة ويلزم سقيها مرة في كل عشرة ايام

(١) ان البلاد التي يكثر فيها تساقط الثلوج لا تصلح اراضيها اصلاً لزراعة هذا الصنف لان الثلج والبرد الشديد يضران بنموه

٣ الاراضي السوداء كثيرة في سقي صيداء واشجارها تحمل حملاً وافراً واثارها لذينة غاية في الحلاوة يمكن تركها على الاشجار الى منتهى حزيران يُنقل منها الكثير الى الخارج ومدخلها ليس بقليل الا انه يلزمها اعتناء ومصاريف وافرة وهي تُسقى مرة واحدة كل ١٥ يوماً

٦ اجناس البرتقال

تعددت اجناس البرتقال وكثرت انواعه لكن يمكن حصره في ١٢ جنساً لكل واحد منها ايضاً اقسام مختلفة وهي هذه :

١ (المالطي) هذا هو الجنس الاصلي الذي منه أخذت البزور وصارت على قادي الأيام وتغير الطعم واختلاف الاراضي تتنوع اشكاله وصفاته ثمره مستدير واسع لا نُكْثَة (طبة) له في اسفله . امّا شجره قد اصبح نادراً ولعل صفته يفنى بعد بضع سنوات ولا يبقى منه في بساين صيداء . واحسن اثماره ما كان به نُكْثَة يضاء والاهالي تطلق عليه الآن اسم البزري

٢ (البزري) سمي كذلك لكثرة بزره وهو ذو شكل مستدير كبير الحجم ويكون على نوعين بلدي وماوردي وكلاهما يُعدّ من احسن اجناس البرتقال فهو لذيق الطعم فاخر طويل الإقامة تبقى اثماره على الشجر حتى اوائل نيسان . زرعه مرغوب جداً نظراً لوفرة حمله وكثرة ايراده

٣ (البلدي) وهو على ثلاثة انواع ناعم وماوردي وخشن . الاول ما كانت قشرته ملساء ناعمة وهو مفضل على النوعين الآخرين . وماوردي دون الاول في الطعم لكنه ذو شكل بديع يتوق لرؤياه الناظر . امّا الحشن فقشرته غليظة به كثير من اللب واصحاب الاملاك يقلعون منه كثيراً لانه لا طلب عليه من الخارج ويستعيضونه باشجار من البلدي الناعم وعمّا قليل لا يعود له اثر ما بين باقي الاشجار

٤ (الشبوتي) هو يرتقال طويل ذو قشرة رقيقة ثمره لذيق الطعم واشجاره تأتي باثمارها قبل بقية اجناس البرتقال . وهو على ثلاثة انواع بلدي وماوردي ويافاوي فالبلدي ثمره مائي طيب الذوق يرسل منه في اوائل الحريف قسم وافر الى بلاد الانكليز على مراكب شركة برنس لين فيصلها سالماً من دون ان يلحق به ضرر البتة . وماوردي

اشجاره قليلة لكن اثماره لذيدة للغاية لاسيما اذا أُبقيت الى اواخر الشتاء . اما اليافاوي فأصل طعمه من يافا اثماره ناشفة جداً لا لذة له ولا طراوة حتى لو قطعت الثمرة الواحدة اجزاء متعددة لا يسقط منها نقطة ماء فلذا اهالي يافا يسمون برتقالهم هذا ببرتقال السيدات لان الآكل منه لا تتسرخ يداؤه بل تبقيان نظيفتين على الاطلاق

٥ (الحُثُلِي) سُني كذلك لانه يُنظر في اسفله طبعة مستديرة اشبه بالحتم وهو على نوعين بلدي وشموطي وهذا البرتقال ماني كثير الحلاوة يُفضل اهل الشجر اكله على غيره . اما الوقت المناسب لقطفه وللتناول منه فهو في شهري كانون الثاني وشباط

٦ (الماوردي) لون هذا الجنس من البرتقال احمر على شبه لون الورد ممسك الراححة ماني بديع الشكل يحمر في اواسط الشتاء لكن اذا بقي على الشجر الى نيسان يرجع فيبيض . واذا تركت بضع برتقالات منه في حجرة محكمة القفل مدة خمسة ايام ثم فتحتها بعد ذلك انبعثت للعال منها رائحة عطرية تبقى منتشرة مدة طويلة في ذلك الحل . وهذا هو الفخر اجناس البرتقال الصيداوي يشمر الآكل منه بحلاوة لذيدة لا تعادلها حلاوة وبطعم ممسك لا يعرف قدره الا من ذاقه اذا وضع على موائد الملوك والامراء يكون له المقام الاول ما بين سائر الفواكه فلا يعل الناظر من رؤياه لما صبغته به الطبيعة من الحمرة القاننة . ويرسل منه قسم كبير الى الاستانة العلية والى بلاد الانكليز والى جهات آخر من سورية كبيروت والشام وخلافهما . وهو ايضا على ثلاثة انواع بلدي وشموطي وساقصي

٧ (السُكَّرِي) هذا الجنس دون باقي اجناس البرتقال سواء كان في الطعم او في طول الإقامة لا طلب عليه من الخارج واشجاره قليلة وزرعه غير مرغوب

٨ (يوسف افندي mandarine) كثر في مدينتنا تطعيم اشجار الصفيير بطعم يوسف افندي في هذه السنين الاخيرة نظراً لرواج سوقه وهو على نوعين بلدي وماوردي وهو ذو طعم لذيد احسن انواعه ما كان رقيق القشرة قليل البذر تحمل الشجرة الواحدة منه من ٥٠٠ الى ٩٠٠ ثمرة ومعظم حملها التي ثمرة يزكو زرعه كثيراً في الجهات القريبة

من النهر الادلي ويصلح للاكل في اواسط الشتاء. ويفضله البعض على البرتقال من حيث سهولة هضمه ولجمعه بين الحلاوة والحموضة

٩ (الهندي) هذا الجنس يصلح فقط للمربى حمله قليل ولونه ضارب الى الصفرة يبقى على طراوته زمناً طويلاً بعد قطفه وهو كبير الحجم مستدير وهو على نوعين ايضاً شموطي وبلدي والاول مفضل على الثاني

١٠ (الخلو) هو شكل واحد احسنه ما زرع في ارض ترابية سوداء وقد كان زرعه مستحباً في بساتين صيدا. الا انه منذ عهد ثلاثين سنة قلّ الاقبال عليه من الخارج فأخذ اصحاب الاملاك يقلعون قلعاً اكثر من نصف اشجاره واستبدلت باصناف أخرى من البرتقال مع ان هذا الجنس غاية في الحلاوة والمنفعة كان الاهلون يطلقون عليه اسم باتهر

١١ (الخامض) يوجد من هذا الجنس في صيدا في اي وقت طلبته ويباع باسعار بخسة للغاية في الشتاء ثم يتعالى سعره قليلاً في الصيف. اذا قطفت ثماره وهي خضراء تبقى محفوظة مدة طويلة وهو على نوعين مغازلي ومراكبي ويصدر من الاول كميات وافرة الى الاستانة العلية والى اودسا والقطر المصري

١٢ (الكباد) وهو على نوعين بلدي وشامي فالبلدي مفضل على النوع الثاني يستعمل للمربيات

٧ آفة البرتقال (الضربة)

في اواسط شباط سنة ١٨٧٩ كان الشتاء شديداً جداً شبه بشتاء سنتنا الحالية فاندثرت الثلوج بغزارة قوية وقرس البرد كثيراً الى ان هبطت درجة ميزان الحرارة الى تحت الصفر وكان اذ ذاك علو الثلج المتساقط في صيدا وما يجاورها اكثر من ذراع فضررت من جوانب المزروعات ويبس قسم من الاشجار كالوز والشمش والبرتقال. وفي السنة التالية اصاب اشجار البرتقال آفة اتزلت باصحاب الاملاك اضراراً فادحة وجعلت مداخيل اراضيهم لا تقوم بمصاريفها. فلما رأّت الحكومة السنية ما حلّ من الحسائر العظيمة بالملأكين الصيداويين ارسلت من قبلها معتمدين تراقبهم لجان طبية للبحث عن هذه الآفة واخذ التحركات لمنع سرابها الى الاشجار السليمة. فبعد الفحص الدقيق قرروا استعمال الوسائط الآتية لإتلافها وهي ان تغطي الاشجار المضروبة

بمزيج من عصير التبغ او التبنك او البترول او بحلول من كبريتات الحديد او النحاس او البترول والماء مع قليل من الصابون المذوب . لكن بعد الامتحانات العديدة لم تأت هذه الادوية بالنتيجة المطلوبة وناهيك عن المصاريف التي تكبدها الملاكون بأدوية أخرى لم يحصل منها كذلك فائدة البتة الى ان ثبت لهم اخيراً بان التقلبات الجوية هي وحدها قادرة على ابادة هذه الآفة تدريجاً . امأ سببها فهو مكروب رمادي اللون يتسلط على الشجرة فيضرب اثمارها ويعدمها رونقها وهو يحتفي في جذع الشجرة ويسري سته الى الاغصان ومنها الى الثمر ولا يبارحها قبل ان يفتك بها فتكاً مريعاً حتى يعدمها النمو وفي النهاية لا تعود الشجرة تصلح الا للنار . والله الحمد قد خفت وطأة هذا الداء منذ ثماني سنوات والأمل بان يزول تماماً عما قريب تاركاً للملاكين شاهداً على سوء عمله بما خلف من آثار الخراب في بساينهم

٨ الاضرار التي تلحق بأشجار البرتقال

ان شجرة البرتقال اذا اعتنى ارباب الفلاحة بامر زرعها وسقيها قانونياً تعيش فوق ٢٥٠ سنة لانه لم ترل حتى يومنا باقية الاشجار التي زرعت اولاً في مدينتنا وهي اليوم في حالة مرضية تحمل ثمرأ امأ الاحتياطات التي يلزم اتخاذها لمدارة البرتقال فهي اولاً رفع جدران البساين المطة على الطريق لان الغبار المتصاعد منها يؤذي الاشجار المزروعة على الجوانب فلذا لوحظ بان الاشجار المتطرفة تعيش اقل جداً من المقروسة في الداخل واثمارها صغير الحجم . ثانياً الاعتناء بسقيها قانونياً حسب نوع الاراضي كما بينا ذلك آنفاً . ثالثاً عدم زرع البقول والحضرة بين الاشجار لانه يؤخر نموها ويقلل حملها وسببه كثرة المياه التي تلازم للخضر في كل يوم من أيام القيط خلافاً للبرتقال الذي لا يلزم سقيه الا قانونياً . رابعاً فرش السماد على قدر لزوم الاراضي في أيام الحريف

٩ منافع البرتقال

٥ سل أيها القاري اللبيب المسافرين الى صيداء برأ او بحراً في هذا الفصل الربيعي عن الروائح العطرية المنبعثة من بساين مدينتنا فيجبوك انهم ينتعشون بشذاها قبل وصولهم الى صيداء باربع ساعات وكلما اقتربوا من المدينة ترداد روائح الزهر الزكية فتنشط قواهم خصوصاً عند الصباح فيصبح مستشققها غلاماً مدة ذلك النهار مشرح

الصدر خالي البال منتعشا من عرفها اللذيذ. وفي هذه الأيام البديعة تتسابق الاهالي زرافات زرافات قبل بزوغ الفجر للنيروز فتضي بضع ساعات خارج البلدة مستمتعة باطيب الروائح واذكاهما فتدخل البساتين وتقطف من ازهار الصفيرو البرتقال وتجمع منها ما لذها وطاب وتحضرها الى منازلها وتحفظها في قاعات الاستقبال فيتعطر المكان من رائحتها حتى يخال للداخل اليه انه في جنة غناء. لكن حذار من ابقائها مدة طويلة في قاعات النوم ام تركها بها ليلا لان عرفها القوي يضرب بالنائم فتتخدر اعضاؤه ويشعر عند استيقاظه بارتجاء في جسمه ربما تولد له منه ضعف شديد

ويكثر في شهري شباط واذار الاقبال على زهر الصفيرو لان الاهالي تستخلص منه ماء فوائده معروفة شائعة في البلاد السورية وخلافها وها انتا نلخص في هذه المقالة بعضها: ان ماء الزهر ينتفع به المصابون بالقبض والمعرضون لاجوع المعدة. وكذلك يفيد افادة جزيلة لشفاء الصداع والداء المسبب من تلبك المعدة فاذا تناول المصاب من هذه خلاصة الزهر مقدار فنجان صباحا قبل الاكل ممزوجا بقدر ماء بارد على مدة عشرة ايام متوالية شفي من سقمه الشفاء التام. واذا ادبت من ثم المغشي عليه قليلا من هذا ماء الزهر ينتعش حالا ويهدأ خفقان قلبه وسري عنه وانكشف كربه. اما الحلويات على اختلاف اجناسها فائما اذا مزجت بشيء من هذا الماء تحسن طعمها واكتسبت رائحة ذكية تجلب للمتناول منها القابلية. ولما الزهر ايضا فعل في التشنجات العصبية. وقد اصطلح الاطباء على صنع صبغة من قشر الصفيرو غاية في الافادة يضيفونها الى بعض من الادوية بصورة شراب فيقبلها المريض اذ ذاك بطيبة خاطر ويسر بطعمها ويدوم على شربها بالرضى. واطباء مدينتنا يصفون للمرضى بالحُميات الثقيلة مص البرتقال لان منه تترطب المعدة وتتحفف اجاعها. وقد افادنا الثقة ان اطباء لندن وليربول يصفون في بعض الاوقات البرتقال الصيداوي لمرضاهم. وقد جرب الكثيرون من مواطنينا ورق الصفيرو المغلى فوجدوا منه فوائد عظيمة للمصابين باوجاع المعدة الزمنة

اما منفعة لاهالي صيدا. عموما فهي ظاهرة للعيان اذ انه منذ ابتداء موسم البرتقال الى حد نهايته قلما ترى اعراضا شديدة في مدينتنا خاصة بين القاطنين في البساتين. وقد اكّد لنا كثير منهم بان الذين يكونون مصابين بامراض في الصيف ترد

عنهم تماماً في الشتاء. والربيع لداومتهم على اكل البرتقال. وقد اعتاد الاهلون حفظ قشر البرتقال فيبيسونه حتى اذا اوقدوا ناراً في الشتاء وخافوا مضرة رائحة الفحم وضعوا منه قليلاً في النار فتنبعث منه في الحجرة رائحة عطرية تبطل اذى الفحم. والاطباء يدخلون قشر البرتقال في تركيب بعض الادوية وهو ذو فائدة كبرى اذا غلي منه قليلاً وتناوله المصاب باوجاع الراس فيتخفف الألم عنه تدريجاً. والمعامل الاوربية المشتهرة باستخراج العطور المختلفة الاجناس تفضل البرتقال الصيداوي على غيره فتستخرج من القشر ماء عطرياً له المقام الاول ما بين الطيوب الاوربية

١٠. الشرابات التي تصنع من البرتقال

احب قبل ختام هذا الموضوع ان تقف ايها القارى الكريم على صنع بعض الشرابات والمربيات من البرتقال والصفيير كي تنشأ فيك الرغبة في زرع هذا الصنف المهم فتفني به ارضك نظراً لمنافعه العديدة

(شراب البرتقال) ذوب مقدار رطل سكر على النار في قليل من الماء ودعه يبرد ثم اعصر عشرين برتقالة وامزج عصيرها المصفى مع القطر (السكر) وحركه قليلاً. اخيراً حف (ابرش) قشر برتقالتين واعصرهما بمجرفة نظيفة وما استخرج منهما تضعه للشراب المذكور واختم الزجاجاة التي تودعها هذا الشراب ختماً محكماً وعندما ترغب التناول منه خذ مقدار فنجان ونصف لكل قدح من الماء وحركه قليلاً واشرب هنيئاً مرتين فيرتب منك الفؤاد ويبتعد عنك العناء اذا كنت قادماً من سفر طويل او مصاباً بالحمى في المعدة. وقد اصطلح اهالي الثغر تقديم هذا الشراب لزارهم صيفاً

(شراب الصفيير) ان شراب الصفيير يعمل كشراب البرتقال الا انه عند عصر كل ليمونة منه يلزمك غسل يديك وتنظيف السكين لئلا يبر طعمه وضع ل رطل السكر ١٢ ليمونة عوضاً عن عشرين. وهذا الشراب ينفع بكثيراً المصابون بالدوران او بانقباض الصدر خصوصاً اذا شرب صباحاً

(شراب الحامض) ان هذا الشراب يعمل كشراب البرتقال ايضاً الا انه ل رطل من القطر اعصر قطط ثمانى حبات ولا تضاف هذا العصار مع القطر الا بعد ان يبرد تماماً لئلا يصير طعمه حامضاً ولهذا الشراب افادة كبيرة للمصابين بالاسهال وللمعرضين لاجوع المعدة

١١ المريات

(مرَبِّي زهر الصُفِير) ان اردت عمل هذا المرَبِّي اقصد صباحاً بستاناً يكثر فيه هذا الجنس وانتخب الزهر المفتوح واجمع احسنه واحضره لِمَازَلِك وتَقِ الورق فقط دون الزهرة الداخلية وانقعه في الماء مقدار ساعة ثم اجعله في ماء غَالٍ وَاتركه على النار يسري تماماً ثم صَفِّهِ حسناً ووضعه في عصير الحامض المحضر مقدار ساعتين او اكثر حتى يصير لونه ابيض واخيراً كب الحامض وعد فانقع الزهر في الماء البارد حتى يجلو تماماً ونشفه بعد ذلك بمِرْقَة خفيفة واسكب عليه القطر المذوّب بارداً. وفي اليوم الثاني ترى ان الماء قد نضح منه فأزله ثم زِدْ له قطراً واعد هذه العملية اربعة ايام متوالية في نهايتها تعود تغلي المرَبِّي قليلاً على النار مغموراً بالقطر وتضعه بعد ان يبرد بأنيّة زجاجية فيبقى بها محفوظاً زمناً طويلاً. واحتفظ على هذا المرَبِّي ايها المطالع اللبيب واحد منه لاصحابك الاعزاء وكلما شعرت بضيق صدر او بترخ في جسدك متأت من تعب في المعدة خذ منه قليلاً فتشعر للحال براحة كلية

(مرَبِّي الصُفِير الاخضر) اجمع من بستانك صفار الصفير ولكن الواحدة منها اصغر من الحوزة واخلع عنها اللب بمنقرة خصوصية واغسلها باعتناء ونظافة تامة واسلقها بإماء نحاسي (طنجرة) غير مبيّض (لان المبيّض منها يسود لون هذا المرَبِّي) واضعاً قليلاً من الملح في الماء المغلي ودعها على النار تغلي الى ان تقارب الاستواء ثم ازلها عن النار وخذ كل واحدة من هذه الاثمار وضعها في ماء بارد مصفى وغير هذا الماء ثلاث مرات في النهار معتنياً بتنظيف كل حبة بمفردها غاية الاعتناء. وواصل هذه العملية الى ان تحلو الحبوب (ولعلّه يلزم لذلك مدة خمسة او ستة ايام) واستحضر في نهاية المدة المذكورة مقدار رطل واربعة اواق سكر (لكل مثنة حبة) وبعد ان تغليه على النار تدعه يبرد وقتاً قليلاً ثم تسكبه على المرَبِّي وفي اليوم الثاني تريل عنه ما نضح من الماء وترجع قتريده قطراً وتتركه الى اليوم الثالث وفي اليوم الثالث تعود للعملية ذاتها ثم تغليه على النار مع القطر مقدار نصف ساعة وتضعه بعد ذلك في الأنيّة المجهّزة لذلك. وننصحك ايها الصديق ان لا تقدم من هذا المرَبِّي الفاخر الذي يكلفك عاءاً وافراً الا لمن تعزهم جداً

(مرَبِّي قشر الصُّفِير) حفَّ الصُّفِير الذي ترغَّب صنعُه مرَبِّي وقصَّ الواحدة خمس أو ست قطع ثمَّ اجعلها بجُحيط ولفَّ اذ ذاك كل واحدة منها لَفًّا محكمًا واسلقها بماء مغلي مقدار نصف ساعة ثمَّ دعهَا في ماء بارد وغيرَ عنها هذا الماء مرارًا عديدة الى ان تحلو تمامًا (راجع عملية مرَبِّي الصُّفِير) ودعهَا تنشف بعد ذلك واخيرًا اترع عنها الحيطان ثمَّ صَيَّرها السكَّر المذوَّب وفي اليوم الثاني ترى انها فضحت ماء فتراجع حينئذ العملية المصطلح عليها لمرَبِّي الزهر

(مرَبِّي الكباد) يعمل تمامًا كمرَبِّي قشر الصُّفِير إلا انه لا حاجة بان يُلْظَم بالحِيط كالأوَّل وكذلك عملية مرَبِّي الليمون الهندي

(مرَبِّي قشر الحامض) انتخب الحامض المراكبي الرجعي وحفَّ قشره واعصر حامضه ودعه جانبًا وقطَّعهُ فيما بعد قطعًا صغيرة واسلقه بماء مغلي وانقعه بعدئذٍ بالماء البارد ساعتين حتى يحلو تمامًا ثمَّ صَفِّهِ من الماء ونشفهُ بجُرقة بيضاء خفيفة. واخيرًا اغل السكَّر واجعله فيه ودعه يغلي وقتًا يسيرًا وضعه بعد ان يبرد في الآنية الزجاجية المخصصة له

انني قد اخذت الافادات التي ذكرتها في مقالتي هذه عن مصادر يوثق بها وتحاشيت على قدر الامكان التطويلات المملَّة لانه لو اردت تعداد كل ما سمعتهُ عن البرتقال ومنافعه لزم لذلك مجلَّد كبير وفي الحتام اطلب من حضرات القراء الكرام اسبال ذيل المعذرة عمَّا رآوه من الخلل والنقصان في هذه المقالة فان العصية لله وحده

(المشرق) نضيف هنا الى مقالة جناب الاديب توما افندي كيال ما اطلعتنا عليه في بعض الكتب المستحدثة عن محصولات الليمون باجناسه (اي البرتقال والليمون الحلو والحامض) في سواحل الشام. (اوَّلًا) يافا تُصدر في السنة بنحو ٢,٠٠٠,٠٠٠ فرنك من الليمون وفي مواسم الليمون للانكليز مراكب خاصَّة تنقل هذه الاثمار الى انكلترة وهذه المراكب لشركة برنس لين وبلس اشيا مينور (Bell's Asia Minor). (ثانيًا) صيداء تُصدر بنحو مليون

فرنك من الليمون. (ثالثاً) بيروت يصدر منها الى مصر وروسية وجهات الدولة العلية بنحو ٢٠٠,٠٠٠ فرنك. (رابعاً) طرابلس يبلغ صادر ليمونها الى الخارج فوق مليونين فرنك. (خامساً) الاسكندرونة محصولها من الليمون ٣٠٠,٠٠٠ فرنك

المردة او الجراجمة

لحضره الكاتب العالم والباحث المتقن الاب انتاس الكرملي

(المشرق) وردتنا هذه المقالة متأخرة بالبريد وكان كاتبها الاديب ابقاه الله نجح بُردحا قبل اطلاقه على ما سطره حضرة الاب لامس بخصوص الجراجمة فجاات مقالته هذه مؤيدة لقول الاب المذكور موافقة له كآخا سقوط الحافر على الحافر

ان كاتب هذه السطور «ماروني قُحّ» وهو يبذل مهجته ونفسه بطيبة خاطر في سبيل الدفاع عن وطنه وطائفته وهو امر لا يشق على احد اذا قدر وطنه حق قدره وبالحصوص اذا كان كل من الدين والدنيا والوجدان يسوق كل انسان الى هذا الشأن. غير ان كل عاقل يحصل فوق حب وطنه وطائفته وجنسيته محبة لله لاسباب واضحة لا حاجة في ذكرها. ثم ينظم بعد حب الله في سلك محبوبيه حب صورته اي الشغف بالحقيقة لانه عز وجل هو الحق عينه ومن طلب الحق في اموره وشؤونه فقد طلب الله لا محالة. وعليه فاني ان وجدت شائبة في شخصي او في اهلي «وتأكدت وجودها» اقر بها صاغراً. واعنو لمن يرشدني الى ذلك واكون له شاكراً. متذكراً ان الكمال لله وحده عز وجل. وان جميع خلائقه عرضة للنقص والزلل

وكنت منذ أن حلمت قد نشأت على هذا الراي وهو: «ان المردة والمواندة قوم واحد» وقد ناضلت عن هذا المذهب اشد المناضلة في كل فرصة سنحت لي. وبقيت على هذا القول حتى هذه الايام اي الى ان طالعت ما كتبه حضرة الاب العلامة المدقق هنري لامنس اليسوعي (المشرق ٨٢٦:٥). فما كدت استشف من وراء سطوره رأيه الشخصي (وان صرح في مستهل كلامه بأنه لا يُبدي رأياً في تلك القضية)