

النقـل



من مظاهر شهر رمضان وعيد الفطر المبارك كَثُرَ ظهورُ النقلِ بكثرةِ الأسواقِ، وبالتَّالِي في المنازلِ . والأنواعُ المألوفةُ بمصرَ هي البُنْدُقُ واللُّوزُ والجُوزُ ، وكلُّها من فصيلةٍ واحدةٍ ، هي فصيلةُ البُنْدُقِ أو الجُوزِ . وهناك أنواعٌ أخرى من هذه الفصيلةِ تَأْكُلُها أيضاً ، وهي الجُوزُ البرازيليُّ وجُوزُ الهنديِّ (وأبوفرة) والبقولُ السودانيُّ والفستقُ . ولاشكَّ أنَّكم تَدْرُونَ أنَّ تَعْرِفُوا شيئاً عن هذه المأكولاتِ المحبوبةِ . فالْبُنْدُقُ يَتَمَوُّ على شجرةٍ صغيرةٍ ، وهذه الشجرةُ ، على صِغَرِها ، نافعةٌ جداً . فَفَضْلاً عن تَمَرِها اللَّذِي يَذُوقُ



البندق المستدير بارزاً من غلافه



البندق المستطيل داخل غلافه

ولكن الانسان ، بفضل ما أجرى عليه من التجارب والاستنبات ، حصل على اللوز اللذيذ الطعم الذي نأكله . وكان ينمو أولاً في بعض بلاد إفريقيا وآسيا ، ثم نُقل إلى إيطاليا وبعض بلاد جنوب أوروبا الدافئة . وتحمل شجرة اللوز أزهاراً جميلة ، ومن الزهرة تظهر اللوزة صغيرة مُحاطة بقطر يقرنها . وهذه

الطعم ، فإن فروعها الرقيقة تستعمل في عمل السلال ، وفروعها السميكة نوعاً تعمل منها الأطواق والإطارات . أما خشبها السميكة ، فإنه يُحرق حتى يصير فحمًا تصنع منه أقلام الفحم الأسود ، التي يستعملها الفنانون في رسم صور الفحم . ويستعمل الخشب أيضاً في صناعة الأثاث . ويستخرج من البندق



(١)

أزهار اللوز

(٢)

تسقط الزهرة وتظهر القشرة

(٣)

تكبر القشرة وتجدد وتكون بداخلها اللوزة

تنمو وتكبر وتجدد متى كان الجو دافئاً مناسباً . أما إذا كان الجو غير مناسب ، فإنها تسقط قبل أن تنضج ، كما في إنجلترا ، حيث يزرع اللوز للزينة ولاستعمال خشبه . وخشب اللوز حين يستعمل في صناعة الأثاث . واللوز المر يُعطى زيتاً جيداً مُفيداً . أما الجوز (عين الجمل) فينمو بكثرة في فرنسا وبلجيكا وبعض بلاد جنوب أوروبا ، وينمو بعضه أيضاً في

تفسيه ، زيت بديع يستخدم في رسم الصور الزيتية ، وفي صناعة بعض أنواع العطر الغالية الثمن . وتأتي أحسن أنواع البندق من تركيا وبلاد الشام وأسبانيا . وينمو أيضاً في بعض جهات فرنسا ، وفي إنجلترا بمقاطعة « كنت » الواقعة في الجنوب الشرقي من مدينة لندن .

أما اللوز فقد كان في أول نشأته مرًا سامًا

إنْجِلْتِرَاءَ ، وَلَكِنَّ التَّمْرَ لَا يَنْضَجُ إِلَّا إِذَا كَانَ الصَّيْفُ
دَائِماً تَاماً ، وَإِلَّا فَإِنَّهُ يَسْقُطُ قَبْلَ أَنْ يَنْضَجَ .



الجوز محاط بغلافه الأخضر ويبدو كالفاح الصغير
وَيَكُونُ الْجَوْزُ مُحَاطًا بِغُلَافٍ أَخْضَرَ ، وَمَنْظَرُهُ

دَاخِلَ هَذَا الْغُلَافِ كَسْفَرِ النَّجَاحِ الْأَخْضَرِ . وَإِذَا
قُطِعَ وَهُوَ عَلَى هَذَا الْحَالِ قَبْلَ أَنْ تَجْمَعَ الْقَشْرَةُ فَإِنَّهُ
يُوضَعُ فِي الْخَلِّ لِعَمَلِ الْمَخْلَلَاتِ ، أَوْ تُسَمَّعُ مِنْهُ مَرَّتَانِ
لَذِيذَةً . وَمَحْصُولُ الْجَوْزِ كَبِيرٌ فِي بَعْضِ الْبِلَادِ أَوْ رَبَّيًّا ،
وَلِذَلِكَ يُسْتَمَلُّ غِذَاءً لِكَثِيرٍ مِنَ الْفُقَرَاءِ وَالْمَوَاشِي .
فَيُسْتَخْرَجُ مِنْهُ الزَّيْتُ أَوَّلًا ، وَيُسْفَطُ مَا بَقِيَ بَعْدَ
الْعَصْرِ ، وَيُبَاعُ عَلَى شَكْلِ أَقْرَاصٍ غِذَاءً لِلْفُقَرَاءِ وَالْمَوَاشِي .
وَوَسْبُ الْجَوْزِ مِنْ أَشْجِنِ أَنْوَاعِ الْخَشَبِ ، فَهُوَ يُفْتَعُ
أَجْسَامُ الْمَازِفِ (الْبَيَانَاتِ) ، وَسِقَانُ الْبَنَادِقِ ،
وَالْأَنَاقِ الثَّمِينِ الَّذِي تُزَيَّنُ بِهِ الْأَنْهَاءُ الْفَخْمَةُ فِي الْقُدُورِ
وَالْفَنَاقِ وَالسُّفَنِ الْكَبِيرَةِ . وَيُسْتَخْرَجُ مِنَ الْغُلَافِ
الْأَخْضَرِ لِلْجَوْزِ ، وَمِنْ قَشْرِهِ قَبْلَ أَنْ يَحْتَفَ وَيَجْمَدَ
صَبْغَةً قَائِمَةً قَوِيَّةً ، تُدْهَنُ بِهَا الْأَخْشَابُ الْخَفِيفَةُ اللَّوْنُ
فَتُعْطِيبُهَا اللَّوْنُ الْجَوْزِيُّ الْبَدِيعَ . وَأَمَّا أَوْرَاقُ الشَّجَرِ
فَتُطْفَنُ ، وَيُسْتَخْرَجُ مِنْهَا بَلَسَمٌ ، فِيهِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ .
وَقَدْ يَبْلُغُ ارْتِفَاعُ شَجَرَةِ الْجَوْزِ مِائَةً قَدِيمًا ، وَمِثْلُ
هَذِهِ الشَّجَرَةِ يُبَاعُ خَشْبُهَا بِنَحْوِ ٦٠٠ مِنَ الْجَنِيهِاتِ .

