

الباب الثانى والعشرون

منتجات البلح : تمهيد ، ثمار البلح ، النوى ،
الفوائد الاقتصادية لأشجار النخيل

تمهيد :

عرفت مصر زراعة النخيل وأشجار الزيتون والتين والجز من العصور القديمة ، ولقد عرف قدماء المصريين البلح واستخدموه فى غذائهم كما تمكنوا من نجففه وتخميره ، وكان القطر المصرى يشتهر فى الوقت الماضى بثمار نخيله غير أن إهمال الاكثار من الأصناف الممتازة من النخيل أفقده مركزه الاقتصادى السابق تدريجياً بل دفعه إلى استيراد مقادير قليلة من البلح الجاف الأجنبى ، كما دفعه إلى استيراد مقادير كبيرة من العجوة تبلغ قيمتها السنوية نحواً من ٧٠,٠٠٠ جنيهات مصرى ، وذلك رغماً عن وجود نحواً من خمسة ملايين من نخيل البلح فيه . ولاشك فى عدم كفاية عدد النخيل المشر فى الوقت الحاضر لسد الحاجة المحلية للبلاد واندثار زراعته تدريجياً فى جميع المناطق التى يكثُر فيها الرى الصيفى ، والواجب ملافاة هذا النقص الزراعى خصوصاً وأن ثمار البلح هى أهم فاكهة مصرية تقبل عليها جميع الطبقات وخصوصاً الطبقات الفقيرة طول العام واستهلاكها على حالة طازجة أو مجففة . وتقوم وزارة الزراعة فى الوقت الحالى بدراسة أسباب هذا النقص للعمل على التوسع فى زراعة بعض أصناف منها . ومن المؤسف أن بلادنا المصرية لا تقوم فيها أية مزرعة نظامية للنخيل فضلاً عن تعدد أصنافه وانحطاط صفات معظمها ، ويجب العمل على الإكثار من زراعة الأصناف المنتخبة وبذل العناية لإنشاء حدائق متسعة من النخيل خصوصاً فى المناطق الرملية حتى يتسنى لمصر أن تجعل من هذه الفاكهة مصدراً مهماً للتصدير ، وسوف يتطلب تغيير الوضع الحالى لمحصول البلح فى مصر أمداً طويلاً ومجهوداً كبيراً .

غير أن هذه الاعتبارات يجب ألا تكون عقبة فى سبيل استثمار محصول ثمار البلح الناتج محلياً بل يجب العناية به ، وأن تكون هذه العناية شاملة مقاومة آفاته وتحسين طريقة جمعه وتخفيف ما يصلح منه فى هذا الغرض مع التوسع فى صناعة مختلف المنتجات الغذائية منه .

فأما عن العناية بمقاومة الآفات فان ثمار البلح تعرض إلى نوعين مهمين من الحشرات :

الأول منها يشمل ديدان البلع التي تصيب الثمار أثناء تكوينها على النخيل أو أثناء تجفيفها تحت أشعة الشمس ، ويؤدي وجود هذه الديدان داخل الثمار إلى خفض قيمتها التجارية فضلا عن قذارة مظهرها ، ولا يتسنى التخلص منها بعد إصابتها للثمار بل تبقى أجسامها راقدة داخل الثمار بعد التبخير والتجفيف .

ويشمل النوع الثاني منها الزنبور الأحمر (زنبور البلع) الذي يكثر عدده ما بين شهرى يولية ونوفمبر من كل عام ويتغذى على الثمار أثناء تكونها أو أثناء التجفيف ، وفلا عن ذلك يشمل هذا النوع بعض حشرات تعرف باسم خنفساء الثمار الجافة (السوس) وهى حشرات تغذى على الثمار أثناء تجفيفها أو أثناء تخزينها بعد التجفيف .

ويتيسر مقاومة فعل هذه الحشرات عن سبيل تغطية سباط البلع بقطع من القماش تغطية كافية لمنع وصول الحشرات إليها ويكفى لتغطية السباطة الواحدة متراً ونصفاً من قماش رخيص كالدمور الخفيف أو ما يماثله ، كذلك يجب تغطية الثمار أثناء التجفيف بقطع من القماش المذكور منعاً لوصول الحشرات إليها .

ونورد فيما يلى بيانا بأهم منتجات ثمار البلع وبالفوائد الاقتصادية لأشجارها .

أولاً - ثمار البلع : وتنحصر منتجاته فيما يأتى :

١ - البلع المجفف : وقد مر بنا ذكره فى الباب الحادى عشر .

٢ - العجوة : وهى مادة غذائية محبوبة فى مصر تقبل عليها جميع الطبقات وخصوصا الطبقات الفقيرة التى تستعملها كحلوى ، وتصنع منها محليا مقادير كبيرة سنويا لانتى بحاجة الاستهلاك مما يدعو إلى استيراد مقادير كبيرة أخرى منها .

ولا شك فى أن طريقة صناعة العجوة محليا غير صحيحة بتاتا بل هى طريقة قذرة لا يمكن من يلم بتفاصيل صناعتها استهلاكها كمادة غذائية ، ولما كانت ثمار البلع والعجوة غنيين فى عناصرهما الغذائية فإنه إذا أمكن صناعتها على أساس من القواعد الصحية الصحيحة فإن مجال صناعتها يتسع وخصوصا فى صناعات أخرى كالخبز فى عمل الفطائر وفى مصانع الحلوى .

وتصنع العجوة عادة من ثمار البلع المعروف باسم (الحيان) ، وتنتشر زراعته فى المناطق الرملية فى شمال الدلتا وخصوصا فى نواحي دمياط والسناية بمديرية الغربية وفى رشيد ، وكذلك فى كرداسة والحوامدية بمديرية الجيزة وفى الصالحية والقرين بمديرية الشرقية ، كما تصنع أيضا من ثمار البلع المعروف باسم (الأمهات) فى مديرية الجيزة وكذلك من البلع السبوى فى مديرية الجيزة ، وفى الواقع يمكن صناعة العجوة من جميع أصناف البلع التى لا تصلح ثمارها للتسويق

بسبب إصابتها بحشرات أو لعدم تناسق شكلها أو لتمزق أنسجتها ، ولذلك تستخدم في صناعتها بمديرية الشرقية أصناف مجهولة النوع (المجهول) كما قد نحضر أيضا من صنف الكباشي .

طريقة صناعة العجوة بالقرين بمديرية الشرقية : تبلغ مساحة أراضي النخيل بالقرين نحواً من ٢٥٠٠ فداناً وعدد نخيل الفدان الواحد منها نحواً من ٨٠ نخلة ، وأكثر أنواعه انتشاراً هو الحياني الذي يكون ٣٥ برز من جميع تعداد نخيل هذه المنطقة ، ويليه العامري الذي يكون ٢٥ / من مجموعها ، والمجلافي الذي يكون ١٥ / . أيضا ، وتتكون النخيل الباقية من بنت عيشة وصفر دميين والمجهول .

وتصنع العجوة من الأنواع الطرية الرطبة وتترك الثمار في هذه الحالة على النخيل حتى يتم ترطيبها ، وعند ذلك يبدأ في جمعها ، ويفتح الصالح منها بأصابع اليد فتزال منها النوى (كما قد تترك النوى راقدة بداخلها) ثم تفصل القشور عنها ، وتصف الثمار بعد ذلك بنظام الواحدة بجانب الأخرى ، طولياً على قطع من الزلط ، أو الحصى أو الجريد ، ثم تترك الثمار بعد ذلك معرضة لأشعة الشمس المباشرة لمدة أسبوع كامل ، وعند انتهائه تجمع الثمار في وعاء من النحاس (طشت) ، وتعجن ببعضها بالأيدي أو بالأقدام أو بكلاهما حتى يتم تعجنها وتماسكها ببعضها مكونة بذلك كتلة كبيرة ، ثم تقطع هذه الكتلة إلى أقراص مختلفة الحجم ، وتترك هذه الأقراص معرضة لأشعة الشمس مدة من الوقت تقرب من الأسبوع على أن تغطى ليلاً لحفظ لونها ومنعاً لتعرضها لندى الليل ، وبعد ذلك تعبأ في زلع



عجن الثمار بالقرين



فصل النوى باليد في القرين

من الفخار (بلاليص) أو في صفائح أو في سلال من الخوص المجدول (زنايل) ، ويتراوح ثمن القنطار الواحد من العجوة بين ٤٠ — ٧٥ قرشاً .

طريقة صناعة العجوة بمديرية الجيزة : ولا تختلف كثيراً عن الطريقة السابقة إلا في وضع تفاصيل قليلة ، وتستخدم ثمار بلح الأمهات الرطب في تحضيرها ، وتفصل النوى بالضغط عليها بأصابع اليد في حالة الثمار اللينة وبواسطة الفم والأسنان في حالة الثمار الصلبة ، ثم تعجن الثمار ببعضها بالأقدام بعد بسط قطع مناسبة من الخوص الجاف أو الحصير على الأرض الجافة وترطيب سطحها العلوي برشاش من الماء حتى لا تلتصق الثمار المتعجنة بالمفارش ، وعند ما يتم تماسك الثمار ببعضها تكون منها كتلة واحدة ثم يندى سطحها بالماء حتى تحتفظ العجوة برطوبتها الطبيعية وتترك بعد ذلك معرضة لأشعة الشمس مدة من الوقت ، ثم تقطع إلى قطع صغيرة وتعبأ داخل سلال مخروطية من الخوص (زنايل) ، وتتراوح سعة السلة الواحدة بين ٢ — ٣ قناطير ، ويتراوح ثمن القنطار الواحد (زنة ١٤٠ رطل) بين ٣٠ — ٦٠ قرشاً .

طريقة صناعة العجوة بمنطقة أذكو بمديرية البحيرة : يفضل في صناعة العجوة في هذه المنطقة استخدام ثمار البالح الحياتي ، ولهذا يحضر الجزء الأكبر من محصول العجوة فيها من هذه الثمار ، وتليها ثمار بنت عيشة والسفاني .

وتتلخص طريقة الصناعة في جمع الثمار بعد احمرارها وقبل ترطيبها ، ثم تقشر بالسكين (كما قد لا تقشر) ، غير أنه يفضل دائماً التقشير نظراً لتأثير هذه العملية على صفات العجوة المحضرة ، ثم تشق الثمار وتفصل عنها الأقماع والنوى ، ثم تنشر بعد ذلك على حصر مفروشة في مناشر معدة لهذا الغرض أو مفروشة على أسطح المنازل ، وتترك الثمار معرضة لأشعة الشمس المباشرة



كتلة كبيرة من العجوة بالفرين



تعبئة العجوة بالزلع في الفرين

لمدة تتراوح بين ٣ — ٤ أيام (تتوقف المدة الحقيقية على حالة الجو ومدى نضج الثمار) أى حتى يتم ترطيبها ، وفي هذه الحالة يتحول لونها إلى السمرة القائمة . فتعجن في أوانى مناسبة كالطشوت والقصاع والمواجير ، وتقوم القرويات بأداء هذه العملية بواسطة أيديهن ، وتكرر عملية العجن يومياً لمدة ٣ — ٤ أيام متتالية ، ويفضل المشتغلون بهذه الصناعة في تلك المنطقة تكرار عملية العجن عدة مرات لاعتقادهم بتحسينها لصفات العجوة الناتجة .

وعند ما تتم صناعة العجوة تعبأ داخل سلال من الخوص (زنايل) وتعد هذه السلال للبيع بالجملة ، كما قد تشكل قطع صغيرة منها على حالة (صواب) وقد تضاف إلى النوع الأخير حبوب السمسم بعد تحميصها ، فتنشر الحبوب على حالة طبقة رقيقة في إناء غير عميق (كالقصة) وتقلب فيها قطع العجوة حتى يعلق بسطحها مقدار مناسب منها ، ويبلغ ثمن الآفة من العجوة نحواً من خمسة قرش .

طريقة صناعة العجوة بالسناينة : تصنع العجوة من ثمار النخيل النامية في هذه المنطقة ، وأكثر أنواعه انتشاراً فيها هو الحياتى ويأيه العرابى وبنت عيشة وبعض أصناف المجل .

وتتميز صناعة العجوة فيها بتقدمها عن المناطق الأخرى المشهورة بهذه الصناعة ، ويقوم سكان تلك الجهة بتحضير أربعة أنواع مختلفة من العجوة وهى : العجوة العادية ، والعجوة المختلطة بحبوب الشمر واليانسون والسمسم ، والعجوة المختلطة بحبوب السمسم فقط ، والعجوة المختلطة بعين الجمل والبندق ، ولقد أدخلت صناعة النوع الأخير منذ نحو من عامين .

وتتلخص طريقة تجفيف البلح وتحضيره للاستعمال في صناعة العجوة في انتخاب ثمار البلح بعد ترطيبه على أن تكون صلبة ، ثم تجزأ الثمار طولياً (تشق) بأصابع اليد وتفصل منها النوى ، ثم تنشر الثمار بعد ذلك على مفارش (مصنوعة من حصير يستجلب لهذا الغرض من دمياط) توضع على أسطح المنازل ، وترك الثمار لتجف مدة من الوقت تتراوح بين ٣ — ٤ أيام في المعتاد (يتوقف طول المدة الحقيقية على حالة الجو) ، وتغطى الثمار ليلاً بقطعة من القماش الأبيض حفظاً لها من ندى الليل الذى يزيد رطوبتها ويؤدى إلى اسمرار لونها .

وتجمع الثمار بعد أن يتم تجفيفها وتحمل إلى أسفل المنازل أو خارجها ، حيث يبدأ بفصل القشور عنها ، ثم تعبأ الثمار في أقفاص من الجريد مبطنة من الداخل بورق ، ثم يحتفظ بها في مكان جاف ، وتستخدم بعد ذلك تبعاً لحالة العمل في صناعة العجوة ، وتتلخص طرق تحضير أنواعها المختلفة فيما يأتى :

١ — العجوة العادية : تؤخذ ثمار البلح بعد تجهيزها تبعاً لما تقدم ذكره ، وتفرم جيداً بآلة يدوية تشبه مفارم اللحم المعتادة ، وتمسح الثمار قبل الفرغ مباشرة بقطعة من القماش

لإزالة الأتربة التي قد تكون عالقة بها ، ثم تجمع النار بعد فرمها في أوان وتعجن فيها حتى تماسك ، ثم تقطع إلى قطع صغيرة وتشكل باليد العارية (بعد تبليلها بمحلول ملحي) إلى قوالب وتكبس بالأيدي ، وتنحصر فائدة الماء المملح في تأثيره على حفظ العجوة وتجفيفها نوعاً ما ، ويجب الاقتصاد على استخدام قدر ضئيل للغاية من الملح حتى لا تملح العجوة وتكتسب طعماً ملحياً .

٢ - العجوة المختلطة بحبوب الشمر واليانسون والسمسم : وتجهز تماماً كالنوع السابق ، وتضاف إليها قبل تحضير القوالب حبوب الشمر واليانسون والسمسم بالمقادير الآتية :

ثمار بلح مفرومة	٦ أوقيات	حبوب اليانسون	١ أوقية
حبوب الشمر	١ أوقية	سمسم	٩ أوقيات

وتضاف هذه الحبوب إلى ثمار البلح المفرومة بعد تحميصها أو بدون تحميص ، ثم تخلط الحبوب بالثمار المفرومة جيداً بعجنها في وعاء مناسب ثم تشكل وتكبس بالأيدي كما سبق الشرح .

٣ - العجوة المختلطة بحبوب السمسم : وتجهز تماماً كالنوع الأول ثم تقلب في حبوب السمسم فيعلق جزء منها على سطحها .

٤ - العجوة المختلطة بعين الجمل والبندق : وتجهز تماماً كالنوع الأول ويضاف إلى الثمار بعد فرمها عين الجمل والبندق (بعد تحميصها) بالمقادير الآتية :

ثمار بلح مفرومة	أفة واحدة	عين جمل	ربع أفة
بندق	ربع أفة		

وتضاف هذه المكسرات إلى ثمار البلح المفرومة وتعجن جميعاً في وعاء مناسب ثم تشكل وتكبس بالأيدي كما مر الشرح .

سبل تنقبح صناعة العجوة : ويقصد بها تحسين الطرق المستخدمة محلياً في هذه الصناعة ، على أن تكون بسيطة حتى يتسنى للفلاح القيام بها دون أن تكلفه مالا كبيراً يعجزه عن العمل بها وتنحصر فيما يأتي :

١ - إتلاف الطريقة القديمة في فصل النوى عن الثمار : يجب إرشاد الفلاح إلى تجزئ الثمار بواسطة مفارم اللحم اليدوية ، ويبلغ ثمن الواحدة منها نحواً من مائة قرش ، ونكفي الواحدة لفرم ثمار نخلتين في اليوم الواحد .

٢ — كذلك يجب تدريبه على استخلاص النوى من الثمار بقطع رفيعة من الخشب الصلب بدلا عن استخدام الفم أو الأسنان أو أية أداة غير صحية في القيلم بهذه العملية ، ويمكن استخدام (سلة) مناسبة من النخيل لأداء هذه العملية .

٣ — يفضل تجزئة الثمار إلى نصفين طويلين بأداة حادة كسكين صغير لإزالة النوى وما قد يوجد داخل الثمار من الديدان .

٤ — كذلك يمكن تحسين طريقة تعبئة العجوة بأعدادها على حالة قطع صغيرة لا يزيد وزن كل منها عن نصف رطل ، ويراعى في ذلك استعمال قوالب خشبية يتراوح ثمن الواحد منها بين ٣ — ٥ قروش مع استخدام كباس صغير الحجم .

٥ — تغطية قطع العجوة بعد تحضيرها بورق شمعى يبلغ ثمن الفرخ الواحد منه نحواً من القرش الواحد ، ويكفى الواحد منه لثمانية قطع من العجوة ذات النصف رطل في الوزن .

٣ — البلح المخلل : وتستخدم في تحضيره ثمار البلح السيوى في مديرية الفيوم ، وثمار البلح الحياتى والعراى وبنت عيشة في منطقة السنانية وذلك بعد تجفيفها ، فتوضع الثمار داخل صفايح كبيرة أو أواني فخارية (بلاليس) ثم يضاف إليها العسل الأسود ، كما قد يخلط بها العسل قبل التعبئة ويغلى العسل المستعمل مرتين ثم يبرد كما قد لا يغلى ، وتضاف إليه غالباً مواد مكسبة للشمكة كالقرنفل والقرفة ، كما قد تضاف إليه حبوب السمسم بعد تحميصها ، وتقلب جيداً الثمار بالعسل ثم تعبأ في الأواني المعدة ، وتغفل فوهات الصفايح باللاحام ، وفوهات الأواني الفخارية بسدادات من اللوف الأحمر ثم تطفى من الخارج بطبقة مناسبة من الطمي الرطب ، ويخزن البلح بعد ذلك لمدة تتراوح بين شهر واحد إلى سنة كاملة أو أكثر قبل استهلاكه .

٤ — عسل البلح : ويعرف أيضاً باسم (الدبس) ، ويحضر بمقادير كبيرة في العراق ، وتتلخص طريقة صناعته هناك في تعبئة البلح على حالة كومات بارتفاع قدره ٢ — ٣ أمتار ، وذلك على مرتفع من الأرض الصماء حتى لا تمتص العسل ، ثم يدهك سطحها بطبقة من الطين الرطب مع فتح منفذين بالقرب من قاع الكومات ووضع صفيحة كبيرة تحت مستوى كل منفذ ، حتى يتجمع العسل فيها بعد خروجه من الثمار بفعل ضغط الثمار العلوية على الثمار الموجودة بالطبقات السفلية ، ويراعى تغيير هذه الصفايح من وقت إلى آخر عند امتلائها ، كما يلاحظ تنظيم مستوى سطح قاع الكومات وإقامة ميازيب ومجازى ضيقة ومتعددة فيها مائلة نحو المنافذ ، حتى لا يتجمع العسل داخل الكومات ، وتستخدم عادة ثمار بلح الاستعماران في تحضير العسل ، وتفضل عته ثمار بلح البرحى والحلاوى كما قد تستخدم ثمار البلح الزهيدى في تحضيره .

٥ — البليح المحفوظ في العلب الصفيح (Canned Dates) : ويعرف أيضاً بالبليح المبستر ، وتتلخص طريقة تحضيره في تعبئة البليح الرطب (بعد فرزهِ وتدريجهِ وغسيلهِ وتجفيفهِ في الهواء الساخن لإزالة ماء الغسيل عن سطحهِ) داخل علب من الصفيح ، ثم تسخن العلب تسخيناً ابتدائياً لطرد الهواء ، وقفل العلب وهي ساخنة ، ثم تعقيمها بعد ذلك في درجة ١٠٠° مئوية لمدة مناسبة من الوقت تبعاً لحجم العلبة المستخدمة في التعبئة ، ثم تبرد العلب تبريداً فجائياً في الماء لخفض درجة حرارتها .

وتقوم بعض المعامل الأمريكية بتحضير مادة مشابهة ، وتعبأ الثمار في هذه الحالة داخل أواني من الزجاج (مخروطية الشكل عادة) ، وتقفل بغطاءات معدنية تحت تفريغ هوائي ، ثم تبستر في درجة ١٦٥° فرنهيتية لمدة من الوقت تبعاً لحجم الإناء المستخدم في التعبئة .

٦ — مربى البليح : يستخدم عادة البليح السمائي في صناعتها .

٧ — العرق : تحضر هذه المادة الكحولية في العراق من ثمار بليح الاستمران والزهيدي ، كما تحضر في مصر من ثمار البليح السيوى . وتتلخص طريقة صماعتها في تحضير محلول سكرى من ثمار البليح (بتجزئتها وغليها في مقدار مناسب من الماء ثم تصفيته بعد ذلك) وتخميره وتقطير المحلول المتخمر بعد ذلك ، وقد تضاف إليه أحياناً ، أثناء التقطير ، حبوب الينسون لا كسابه نكهة طيبة ، كما قد تخلط ثمار البليح أحياناً بثمار الزبيب ، لتحضير المحلول السكرى منهما معاً ، وتقوم عادة الطوائف غير الإسلامية بهذه الصناعة .

٨ — خل البليح .

٩ — البليح المسكر .

١٠ — فندان البليح : وتتلخص الطريقة في تسكير البليح أولاً ثم حشوه بالفندان ، وتنعصر طريقة تحضير الفندان فيما يأتي :

يقلى ٢٥ رطلاً من السكر مع ٤,٥ لتر من الماء حتى درجة ٢٦٠° فرنهيتية ، ثم تضاف إليها سبعة أترات من عصيرفاكهة مناسبة كالعنب أو الشليك أو الأناناس ، ويسخن حتى درجة ٢٣٨° فرنهيتية ، ثم يسكب المخلوط فوق قطعة رخامية ويقلب جيداً حتى لا يتصلب ، ثم تحشى به ثمار البليح المسكرة .

١١ — كعك البليح : وتستخدم الثمار في هذه الحالة كاملة أو مجزأة في صناعة الكعك .

١٢ — ملبجات البليح : وتجزأ ثمار البليح إلى قطع رقيقة وتخلط بمخاليط المثلوجات بمقدار مناسب .

١٣ - منقوع البلح (الحشاف) : ويحضر عادة من ثمار البلح الجاف (الأبريحي) بعد نقعها في الماء لمدة ١٢ ساعة ، ويفضل خاظه أثناء النقع بالتين الجاف والزبيب وبعض أنواع النفل ، وقد يحلى أحياناً بمقدار مناسب من السكر ، كما قد تضاف إليه بضع نقط من ماء الورد .

١٤ - ملين البلح : ويحضر من ثمار البلح بعد نقعها وغليها في الماء حتى يتم هرسها جيداً ، ثم تصفى ويشرب المحلول المستخرج بعد تبريده قبل الإفطار كماين خفيف ، ولقد لاحظ المؤلف أن بعض أهالى مديرية الشرقية يشربون منقوع البالح لعملاج ضربة الشمس ، وذلك لأنأيره الملين والمرطب .

ثانياً - نوى البلح : وتنعصر أهم منتجاتها فيما يأتى :

١ - تحضير لحم بلدى من نوى الثمار : يحرق النوى حرقاً إنفانياً ويستخدم الفحم الناتج في صياغة الحلى .

٢ - تحضير عليقة من النوى : يستخدم النوى الكامل أو مجروش في غذاء المواشى وخاصة الإبل في الصحراء ، كما تتغذى الإبل بثمار البلح الكاملة في الصحراء ، فضلاً عن استخدام ثمار البلح الأبريحي الصادرة إلى بعض البلدان الأجنبية في تغذية ماشية اللبن .

٣ - بن النوى : يحمص مجروش النوى جيداً ، ثم يطحن وينخل ويخلط بالبن لغشه كإداة مائدة .

ثالثاً - الفوائد الاقتصادية لزراعة النخيل :

إتماماً للفائدة نورد فيما يلى بياناً بالفوائد الاقتصادية لأشجار النخيل وهى :

١ - جذوع النخيل : وتستخدم في إقامة السقوف وبدالات المياه والقناطر الصغيرة ، وفي إقامة الأسوار والجواسق .

٢ - اللوف الأحمر : يستخدم في تحضير مكانس ومذبات للطير ، وفي التنظيف ، وفي تحضير سدادات لففل فوهات الآوانى الفخارية وفي عمل الحبال وفي عمل الدواسات .

٣ - الجريد : يستخدم في عمل الأقفاص والأسرة (العنجريب) ، وصوانى المخابز ، ومطابخ العجين ، وفي عمل الكراسى والمناضد الريفية ، وفي أغراض كثيرة أخرى .

٤ - ساس النخيل : ويحضر من الجريد الأخضر بعد ضربه لفصل الألياف ، ويستخدم كساس الكتان في أعمال التجيد .

٥ - السعف : يستخدم في أعمال الزينة ، وفي إزالة الأتربة عن الحوائط والسقوف

ويستخدم الخوص في صناعة المقاطف والأسبنة والزنايل والأبراش والقبعات ، وفي عمل المراجين (السوداني) ، وكان يستعمل في أيام قدماء المصريين في صناعة الخف ، كمادة رابطة وفي أدوات الزينة والأعمال اليدوية ولا يزال يوجد اعتقاد في مصر (منذ أيام قدماء المصريين) باعتبار الخوص بشيراً للخير ، كما يستخدم في تزيين المقابر وفي أغراض أخرى .

٦ - السباط أو المراجين : وتستخدم كمكائن أولية وكفارش فوق مساطيح التجفيف .

المراجع

1. Brown, T. W. and Bahgat.; Date Palm in Egypt; Hort. Section Min. of Agr.; Booklet No. 24.

2. Dowson, V.H.W ; Dates and Date Cultivation of the Iraq; The Agr. Directorate of Mesopotamia; 1921.

(٣) حسين عارف ، طريقة انتفاع الفلاح المصري بالصناعات الزراعية الأولية ، ١٩٤٠ .

(٤) عبد العزيز النوقى ، صناعة تجفيف الباع ، المجلة رقم ٥٣ قسم البساتين ، وزارة الزراعة ، ١٩٣٦ .

(٥) عبد الفتى غنام ، حديقة الفاكية (كتاب) ، ١٩٢٨ .