

الفصل الخامس

النبات فى العصور الإسلامية

مما قد يستوقف نظر القارئ هنا هو مدى " ضرورة " أن ندرس الأحوال الخاصة بالنبات عند العرب فى العصر الجاهلى كما سبق أن ذكرنا فى الفصل الثانى ، ثم ندرسها مرة أخرى هنا فى العصور الإسلامية . ذلك أن تساؤلا قد يبرز أمام القارئ وهو .. هل يختلف النبات من عصر جاهلى إلى عصر إسلامى ؟ إن القمح الذى زرعه عرب الجاهلية هو نفس القمح الذى زرعه العرب المسلمون بعد ذلك ، والنخيل الذى استظل به عرب الجاهلية واستفادوا منه لم يختلف عنهم العرب المسلمون أيضا فى مظاهر الاستفادة والزراعة . إذن لماذا هذه التفرقة ؟

الحق أننا - مع الوعى بذلك - أثرنا هذه التفرقة لأننا فى كتابتنا هذه لا ننطلق من منطلق عالم أو باحث فى علوم النبات والفلاحة والرعى ، ولكننا ننطلق من منطلق " التاريخ " وعملية التأريخ تستلزم عدم الاقتصار على دراسة الظاهرة موضوع الدراسة وإنما تحتم ربطها بالقوى والعوامل والظروف الحضارية القائمة . إن هذا يظهر جهد الإنسان وعمله ومن ثم فلا نستطيع أن نتصور نباتا دائما فى موضوعنا عبر العصور ، إذ لابد أن يكون لظهور الإسلام أثر فى مدى ونوع الجهد البشرى المبذول الذى قد يتبدى فى مزيد من المزروعات وتنوع فيها وتبادل فى زراعتها داخل نطاق هذه الدولة الممتدة من الصين فى الشرق إلى المحيط الأطلنطى فى الغرب ومن جنوب أوروبا فى الشمال إلى أواسط أفريقيا فى الجنوب .

وقد اشتغل العرب فى النبات واستخرجوا منه مواد كثيرة للطب والصيدلة ، وانتقلت إلى الأوروبيين من الشرق أعشاب ونباتات طبية وعلطور كثيرة كالكزغفران والكافور ، كما أدخلوا جملة من المواد الطبيعية فى العقاقير والمفردات الطبية يزيد عددها على الثمانين ، وقد أوردها (ليكلرك) بالنص العربى ، وما وضع لها من

كلمات لاتينية ، منها ما هي منحوتة أو مقتبسة من الأصل العربى ، ومنها ما لا تزال بلفظها العربى ولكن بحروف لاتينية ^(١) .

وكان للنبات والشجر من عناية العرب منزلة الضرورة الماسة لما يحتاجون منها لرعى ماشيتهم يرتادونها فى كل مكان وينتجعونها حيث وجدت ، ويرحلون إليها صيفا وشتاء . وكانت هذه النباتات بأسمائها ومسمياتها تشغل حيزا كبيرا من لغتهم ، واتصلت بها اللغة اتصالا وثيقا ، فدونت مع اللغة وحفظت فى دواوينهم جزءا لا ينفصل عنها ^(٢) ، ومن هنا كان إثباتنا لجهود عدد من علماء اللغة فى الدراسات النباتية كما مر بنا .

أصل النبات :

حاول فلاسفة العرب وعلماءهم أن يصلوا إلى أصل النبات ، فذكر المسعودى ^(٣) أن آدم لما هبط الجنة أخرج منها ومعه صرة من الحنطة وثلاثون قضيبا من شجرات الجنة مودعة أصناف الثمار : منها عشرة مما له قشر ، وهى الجوز ، اللوز ، والجوز وهو البندق ، الفستق ، الخشخاش ، الشاهبلوط ، الرانج والرمان ، الموز والبوط . ومنها عشرة ذات نوى ، وهى : الخوخ ، والمشمش ، والاجاص ، والرطب ، والغبيراء ، والنبق ، والزعرور ، والعناب ، والمقل والشاهلوج (وهذا اسم فارسى وتفسيره ملك الاجاص) ومنها عشرة مما لا قشر لها ولا حجاب دون مطعمها ولا نوى داخلها ، وهى : التفاح ، والسفرجل ، والعنب ، والكمثرى ، والتين ، والتوت ، والأترج ، والقناء ، والخيار والخروب .

ويروى النيرى ^(٤) عن أبى عبيد البكرى فى كتابه المترجم بـ (المسالك والممالك) ، أن إسحق بن العباس بن محمد الهاشمى حكى عن أبيه أنه تصيد يوما بناحية (صنعاء) فأصابته السماء ، فمال إلى أحوية ^(٥) أعراب فمكث عندهم يوما وليلة والغيث منسجم لا ينسجم ، فلما أصبح قال : لقد أنزل الله الليلة خيرا كثيرا ، فقام رب البيت إلى كساء كان قد نصبه بين أربع أخشاب يصيبه المطر ، فلمسه بيده ، فقال ، ما أنزل الله الليلة خيرا ، ثم ليلة أخرى كذلك ، وليلة أخرى ، فلما كان فى اليوم

الثالث قال : نعم قد أنزل الله خيرا فى هذه الليلة ، فسأله العباس بن محمد عن ذلك فأتاه بكف من البذور تناولها من جوف ذلك الكساء ، وقال : إن حب البقل والعشب والكلى إنما ينزل من السماء .

وجاء فى رسائل إخوان الصفا ^(٦) أن النباتات هى كل جسم يخرج من الأرض ويتغذى وينمو ، فمنها ما هى أشجار تغرس قضبانها أو عروقها ، ومنها ما هو زروع تذر حبوبها أو بذورها أو قضبانها .

ومنها ما هى أجزاء تتكون من أجزاء الأركان إذا اختلطت وامتزجت كالكلأ والحشائش ، فهذه الثلاثة أجناس يتنوع كل واحد منها أنواعا كثيرة من جهات عدة وصفات مختلفة .

وقد اهتموا فى معالجتهم لمملكة الخضروات فى معرفة النوع Genera الذى ينتمى إليه النبات وأصله ونموه ، وأسباب الاختلاف بينهما فى الشكل واللون والطعم والرائحة وشكل الأوراق والزهور والثمار والجذور والفروع ومميزاتها المفيدة ، وأخيرا توزيعها على سطح الأرض ^(٧).

وذكروا أن لكل نوع من النبات أصلا ، فما أصله لكيموس ما ^(٨) ولكيموس مزاج ما لا يتكون من ذلك المزاج إلا ذلك الكيموس ، ولا يتكون من ذلك الكيموس إلا ذلك النوع من النبات .

وهذا يحدث عندما تصل الأجزاء الدقيقة من التربة الى النبات فيتأثر النبات بفعل التركيب الخاص الذى أسماه العرب روح النبات الذى وهبها الله قوى هى قوى الجاذبية والاحتفاظ والهضم والدفع والتغذية والبناء والامتداد وتقوم هذه القوى بسحب خلاصة العناصر الأربعة فى صورة تناسب حاجة كل نوع من أنواع النبات ^(٩) .

وقد ميز العرب بين عائلتين من النبات : الأولى الشجر ، وهو كل نبت منتصب الجذع مرتفع فى الهواء ، وهناك أشكال تامة وأشكال ناقصة من كل منها . فالأشكال التامة هى التى تتميز بوجود العروق والقضبان والفروع والورق والنور

والثمر واللحاء والصمغ ، أما الأشكال الناقصة فهي التي تخلو من واحدة من هذه الأوصاف وأكثر^(١٠) . ومثاله : اللوز ، والفسق والجلوز وهو البندق ، والشاء بلوط وهو القسطل ، والصنوبر ، والرمان ، والجلنار ، والإجاص ، والقراصيا ، والزعرور ، والخوخ ، والمشمش ، والعناب ، والنبق ، والعنب ، والتين ، والتوت ، والتفاح ، والسفرجل ، والكمثرى ، واللفاح ، والخروب ، والأترج ، والنانرج والليمون ، والطلع ، والبلح ، والبسر ، والتمر ، والرناج وهو جوز الهند ، والتجار يسمونه النارجيل ، والنخل وغيرها^(١١) .

وإن من الأشجار التامة ما هي أتم وأكمل من بعض وتتفاضل في ذلك جهات عدة فمنها ما هو من جهة أصولها وذلك أن منها ما يقوم على أصول ويرتفع في الهواء ويتفرع في الجهات كشجرة التين والتوت واللوز والجوز وغيرها ، ومنها ما يرتفع في الهواء منتصباً متفرداً مثل شجر النخل والسرو والقنا والصفصاف والساج وغيرها^(١٢) . وهكذا حكم عروقها في الأرض ، فإن منها ما تنزل عروقه في الأرض كالأوتاد - منتصبه ومنها ما يذهب في الجهات على الاستقامة ، ومنها ما ينعطف ويتعرج ويلتف ، ومنها ما يجاور بعضه بعضاً في منابته ويزدحم ، ومنها ما ينفرد ولا ينبت تحتها معها غيرها .

وتضم العائلة الثانية من النبات تلك النباتات غير الجذعية ، التي تمتد على وجه الأرض والتي تتسلق الأشجار ، فترتفع مع جنوعها إلى أعلى ، ومن ذلك : البر والشعير ونحوهما ، ويتبع ذلك نورة الباقلاء ، وكذلك الخشخاش ، والكتان ، والبطيخ الهندي وهو الأخضر ، والخرساني وهو العبلى ، نسبة إلى عبد الله بن طاهر ، فإنه أول من نقله من خراسان إلى مصر ، والبطيخ الصيني وهو الأصفر ، والرسنيو وهو المعروف باللفاح ، والقناء ، والخيار ، والبانجان ، والسلجم وهو اللفت ، والجزر ، والثوم ، والبصل ، والكرات ، والرمياس والهليون والنعناع وغير ذلك^(١٣) .

كذلك يذهب إخوان الصفا إلى أن من النبات والشجر ما ورقه وثمرته متناسبات فى الكبر واللون والشكل واللمس كالأترج والليمون والكمثرى والتفاح وما شاكلها ، ومن النبات والشجر ما ثمرته وحبه غير مناسب لورقه فى الكبر مثل شجر الرمان والتين والعنب والجوز وغيرها مما شاكلها ، وذلك أن شجرة الأترج مدرج الشكل ثمرها أخضر اللون لين اللمس مناسب لورقه ^(١٤) . والنارنج مستدير الشكل مناسب لورقة شجره ، والكمثرى مخروط الشكل وكذلك ورقة شجرته ، والتفاح مستدير الشكل وكذلك ورقة شجره ، وأما ثمرة الرمان فغير مناسبة فى الكبر لورقة شجرتها ، وكذلك التين والعنب وغيرها ، وعلى هذا القياس حكم حبوب النبات وبذورها ، منها ما هو مناسب ، ومنها ما هو غير مناسب ، كل ذلك لعلل وأسباب .

وأن من أوراق الشجر والنبات ما هو مستطيل الشكل ، ومنه ما هو مخروط الرأس محور الأسفل ، ومنه مستدير الشكل ، ومنه زيتونى الشكل ، ومنه ذو الأصابع مقسوم بنصفين ومنه مثلثات ، ومنه مزدوجات متقابلات ومنه واسع عريض طويل ، ضيق العرض قليل الطول ثخين ومنه غليظ خشن ومنه دقيق أملس شفاف ومنه رطب الراتحة ، ومنه منتن الراتحة ، ومنه مر الطعم ومنه حلو الطعم وغيرها من الطعوم ^(١٥) .

وأكثر ألوان ورق النبات أخضر ، ولكن منها مشبع اللون ومنها أغير اللون ، ومنها صافى اللون ، ومنها كمد اللون ، ومنها لون ظاهره خلاف باطنه ، وهكذا حكم ثمارها وحبوبها وبذورها وأنوارها وأزهارها ، كل ذلك لعلل وأسباب .

وإن من الثمار ما له قشرة رقيقة نسجها حريرى شفاف ، ومنها ما قشرته غليظ نسجها ليفى موزى ، أو غضروفى صلب ، أو خزفى يابس ، ومنه ما فى جوف قشرته شحمة ثخينة أو جامدة رطبة سيالة عذبة ، أو حلوة أو عفصة أو مرة أو مالحة ، أو تفهة ، أو حامضة ، أو دهنية دسمة ، ومنها ما فى جوف شحمه نواة مستديرة الشكل أو مستطيلة أو مخروطية ومصمتة ، أو مجوفة أو فى داخلها لبة دسمة

أو مرة ، أو حسوة أو طعم آخر ، ومن الثمار ما فى جوف شحمه حب صغار ، أو كبار صلب أو رخو عليها رطوبة لزجة أو تكون قشفة صلبة مختلفة الأشكال ، أو مجوفة فى داخلها لب ، أو تكون فارغة ^(١٦) .

وتكلم ابن سينا عن الثمار فى النباتات المختلفة ، فقال أن منها ما له غطاء صلب ، أصلب من الجوز واللوز ، ومنها ما هو لين متخلخل . وتكلم عن ترتيب البذور فى الثمار - كما فى القطن فلا توجد حواجز ، أو توجد حواجز كما فى الرمان ، وبذور الأشجار بعضها مصمتة وبعضها ذات لب ، وقال كل بذر ذى لب دهنى فانه مختلط فيه بتغليفه غلاقا دهنيا صلبا ^(١٧) .

ويقول عن الأشجار التى لا تؤتى ثمارها كل سنة ، إن منها ما أصله قوى عظيم يستغرق كل الغذاء ، فيتأخر إنتاج البذور إلى سنة قابلة ، ومنه ما هو وقاية من ضرر الريح ، ومنه ما هو وقاية من ضرر الماء .

ثم فصل فى النبات فتكلم عنه كلاما كليا فقال : من النبات ما هو مطلق ، وهو القائم على ساق ، ومنه ما هو حشيش مطلق ، وهو الذى ينبسط على الأرض ، ومن النبات ما هو بقل مطلق ، وهو الذى لا ساق له أصلا مثل الخس . ومن النبات ما هو شجر حشيش وهو الذى ليس له ساق منتصب وساق منبسط مستند على الأرض ، أو الذى يتكون ويفرع من أسفل مع انتصاب كالقصب ، وأما الحشائش العظيمة وربما عشبية ، فمنه الذى له توريق من أسفله وله مع ذلك ساق كالملوكية .

وأما النبات البقلى فكثير ، منه ما لا ساق له تنتصب ، ولا مستندا بما هو ورق لا غير وأصل كالحس والحماض والسلق وذلك بحسب أغراض الطبيعة ، فإن من النبات ما الغرض الطبيعى فى عوده وساقه ومنه ما هو فى أصله ، ومنه ما هو فى غصنه ، ومنه ما هو فى قشره ومنه ما هو فى ثمره وورقه .

وتكلم عن توزيع الغذاء فى النبات ، وبين أعضائه المختلفة ، فقال : إن الغذاء يجب أن يكون رطبا حسن القبول للتشكل منه ، للصلب منه درجته ، فلم يكن بد أن يكون بين الغذاء وبين الجسد من الأشجار جرم أنحف جوهرًا يسهل فيه نفوذ الغذاء

إلى المتغذى ويجب أن يمتد فيه جميعه امتداد المخ فى العظام ، ووجب أن يقع فى الوسط ليكون القسمة الصادرة عنه عادلة (١٨) .

وكان العرب على دراية تامة بحقيقة أن توزيع النبات يتأثر تأثراً كبيراً بظروف التضاريس والاختلاف فى خواص التربة . وقاموا بناء على ذلك بتمييز عدد من الأصناف النباتية بحسب وجود كل منها فى البرارى والقفار ، أو على رؤوس الجبال ، أو على شطوط الأنهار وسواحل البحار ، أو البحيرات أو فى المنخفضات ، أو فى التربة الرملية أو فى التربة الكلسية أو فى التربة الجيدة (١٩) .

ومن الجوانب الهامة الأخرى فى دراسة النبات تصنيف النباتات بحسب فصول السنة وهذا مما يوضح أن العرب كانوا على دراية بأهمية اختلافات الحرارة والتساقط كعامل هام فى نمو وتوزيع الغطاء النباتى (٢٠) . ويرى إخوان الصفا أن معظم الغطاء النباتى ينمو فى فصل الربيع بسبب اعتدال المناخ ، وجودة الهواء ووفرة المطر الذى يكون قد سقط فى الشتاء (٢١) . وقد عدد إخوان الصفا النباتات التى تنمو فى فصول معينة مثل النباتات التى تزرع فى الخريف وتجنى فى الربيع كالقنء ، وتلك التى تزرع فى الخريف وتجنى فى الشتاء مثل الجزر والكرنب ، وتلك التى تزرع فى الصيف وتجنى فى الخريف مثل القطن والقنب وتعتبر هذه الأفكار بسيطة لأن توزيع الأصناف النباتية كالغابات والأعشاب ، والغطاء النباتى فى أراضى المستنقعات والصحارى وعلاقة هذا التوزيع بالضوابط المناخية لا توجد فى دراستهم . ومع ذلك فقد بين العرب تأثير العوامل الجغرافية الأساسية فى دراستهم للجغرافية النباتية (٢٢) .

أما ما تختص به أرض دون أرض ، فقد حكى أبو بكر بن وحشية أنواعاً من النبات توجد فى أرض لا توجد فى غيرها ، فقال : إن فى بلاد سجلماسة (٢٣) شجرة ترتفع نصف قامة أو أرجح ، ورقها كورق الغار ، إذا عمل منها إكليل ولبسه الرجل على رأسه ومشى أو عدا أو عمل عملاً لم ينم ما دام ذلك الإكليل على رأسه ، ولا يناله من ضرر السهر وضعف القوة ما ينال من سهر وعمل . وقال : وفى بلاد الفرنجة شجرة إذا قعد إنسان تحتها نصف ساعة من النهار مات ، وإن مسها ماس أو

قطع منه غصنا أو ورقة أو هزها مات . وفى جزيرة من جزائر الصقلية نبات فى قدر البقل ، ورق يشبه ورق السذاب ، إذا ألقى الأصل منه بورقه وأغصانه بعد غسله من التراب الذى فيه ، وجعل من الماء البارد ، وترك فيه ساعة من نهار ، وسخن ذلك الماء كسخونته ، إذا أوقدت تحته النار ، وكلما دام فيه اشتدت حرارته حتى لا يمكن أن يمس ، وإذا خرج من الماء برد الماء لوقته (٢٤) . وقال : فى بلاد رومية شجرة لطيفة تنبت على شاطئ نهر هناك ، ورقها كورق الحمص طولها ذراعان ، إذا جمع شئ من ورقها وأغصانها وبق واعتصر ماؤه ، وجففت العصارة ، فإن شرب منها رجل دائق ونصف بخمر أنعظ إنعاظا شديدا ويجمع ما شاء من غير كلال ولا ضعف ، فإذا أحب أن يزول ذلك الانعاظ عنه قام فى ماء بارد إلى نصف صدره ساعة ، فإن ذلك يزول عنه ويرجع إلى حالته الأولى (٢٥) .

وقال أن فى بلد من بلاد الروم يقال له (سفانطس) (٢٦) ، نبات يرتفع عن الأرض نحو الذراع له ورق كورق السلق ، الورقة نحو ذراع ، وليس له ساق يقوم عليها ، إذا أخذ أصل هذا النبات - وهو أصل كبير مستدير إلى الطول - وقشر وطبخ ، وأكله الذى يُحمّ زالت عنه الحمى بعد أكلة أو أكلتين أى حمى كانت ، وكذلك أن بخر بورقه بعد تجفيفه مرة أو مرتين ، قال : وببلاد الهند نبات لا تحرقه النار ، وفيها شجرة إذا قطع شئ من أغصانها وألقى على الأرض تحرك وربما سعى كما تسعى الحيات وذب .

ويؤكد إخوان الصفا على تفاوت أنواع النبات فى الرتبة ، فمنه ما هو فى أدون المرتبة مما يلى رتبة المعادن ، وهى خضراء الدمن ومنها ما هو أشرف فى المرتبة مما يلى رتبة الحيوان وهى شجرة النخل (٢٧) . وعللوا ذلك بقولهم إن أول المرتبة النباتية وأدونها ، مما يلى التراب فى خضراء الدمن ، وليس بشئ سوى غبار يتلبد على الأرض والصخور والأحجار ، ثم تصيبه الأمطار وأنواء الليل ، فيصبح بالغد كأنه نبت زرع وحشائش ، فإذا أصابه حر شمس النهار جف ، ثم يصبح من غد مثل ذلك من أول الليل وطيب النسيم ، ولا تنبت الكمأة ولا خضراء الدمن إلا فى أيام الربيع فى البقاع المتجاورة لتقارب ما بينهما لأن هذا معدن نباتى وذلك نبات معدنى .

وأما النخل فهو آخر المرتبة النباتية مما يلي المرتبة الحيوانية ، وذلك أن النخل نبات حيوانى لأن بعض أحواله مابين لأحوال النبات وإن كان جسمه نباتا ، غير أنه حيوانى بالنفس إذ كانت أفعاله أفعال النفس الحيوانية ، وشكل جسمه شكل النبات (٢٨) .

وفى النبات نوع آخر فعله أيضا فعل النفس الحيوانية لكن جسمه جسم النبات والكثوث وذلك أن هذا النوع من النبات ليس له أصل فى الأرض ، كما يكون السائر النباتات ، ولا له أوراق كأوراقها ، بل إنها تلتف على الأشجار والزرور والشوك ، فتمتص من رطوبتها وتتغذى بها ، كما يتغذى الدود الذى يدب على ورق الأشجار وقضبان النبات يقرضها فيأكلها ويتغذى بها ، وهذا النوع من النبات وإن كان جسمه يشبه النبات فإن فعل نفسه فعل الحيوان .

وكتب ابن سينا فصلا رائعا عن تولد النبات وذكره وأنتاه وأصل مزاجه ، فقال : أن النبات قد شارك الحيوان فى الأفعال والانفعالات المتعلقة بالغذاء إيرادا على البدن وتوزيعا ويكون الغذاء على سبيل جذب الأعضاء منها بالقوة الطبيعية ليست عن شهوة جنسية ، وليس له من الغذاء إلا ما يجذب إليه لا عن إراديته كالأعضاء ، فليس هناك شهوة بالحرى ، إن لم يعط النبات شيئا ، إذ كان لا سبيل له إلى الحرب عن ضار والطلب لنافع (٢٩) .

وابن سينا مع قوله بحياة النبات وإحساسه وانفعالاته ، ينفى عنه العقل والفهم ، فالتصرف فى الغذاء يدل على الحياة ، ولكنه لا يدل على الإدراك والإرادة ، ويذهب إلى القول بأنه إذا كان شرط الحياة إدراكا وحركة وإرادة ، فلا يجوز أن يجعل للنبات حياة بوجه من الوجوه .

على أنه يعود فيقول : لما كان من النبات لا حس له ولم يكن له نوم ولا يقظة ، إذا كان النوم تعطلا ما للحس واليقظة نهوضا ما من الحس وإما الذكورة والأنوثة فلم يبعد أن يكون فى النبات ذكرا وأنثى ، ولم يبعد أن يكون النبات الواحد ذكر وأنثى .

النبات للتداوى :

وإذا كان للنبات من الفوائد وأوجه الاستخدام ما يصعب حصره إلا أننا قد أفردنا هنا هذا الجزء الخاص باستخدام النبات فى التداوى من الأمراض لما لهذا الجانب من أهمية خاصة ومن دلالة على مدى العبقرية العربية والجهد المبدع للإنسان العربى .

والعرب هم أول من أنشأ صناعة العقاقير علما تجريبيا ، وتمكنوا عن طريقه من ابتكار أدوية لم تكن معروفة من قبل ، وركبوا من أصول نباتية وحيوانية ومعنوية ، وأضافوها إلى ما عرفوا : من صنوفها عن اليونان والهنود وغيرهم ، وبالتالي كانوا السابقين إلى ابتداء الأقرابادين على الصورة التى وصلت إلينا (٣٠) . وكان للعرب الفضل فى كشف الكثير من الأدوية ، وفى مقدمتها الكافور والصندل والراوند والمسك والمر والتمر هندي والحنظل وجوز الطيب والقرفة وغيرها .

وكان " أبو جعفر أحمد الغافقى " (٥٥٠هـ / ١١٥٥م) بكتابه فى الأدوية المفردة يتميز بالدقة البالغة فى وصف النباتات ، ويعد " ماكس مايرهوف " أعظم الصيدلة أصالة ، وأرفع النباتيين مكانة عند المسلمين طوال العصور الوسطى . وإذا كان كتابه لم يصلنا كاملا ، فإن المتأخرين من أمثال " ابن البيطار " قد حفظوا عنه أجزاء وفيرة (٣١) .

وقد حازت بحوث علماء العرب والمسلمين فى هذا المضمار درجة مرموقة ، ولا تزال بحوثهم فى حقل الصيدلة آخذة موقع الصدارة ، وقال أحد الباحثين (٣٢) : " يكون هذا الحقل (الأدوية والأعشاب الطبية) إنجازا آخر للعرب والمسلمين يضاف إلى إنجازاتهم العلمية الرائعة ، فلقد برع الحكماء فى استخلاص الأدوية من النباتات الطبية ، وحضروا المعاجين والمساحيق والأقراص والأدوية بأشكالها المختلفة ، ووصلوا بتقنياتها إلى درجة من النقاوة تضاهى فى بعضها تلك التى يتم تحضيرها فى المختبرات الكيميائية الحديثة ، ويتوسع آفاق المعرفة والاختصاصات فقد ظهرت طبقة

من الناس (وهم العطارون) اختصوا ببيع الأعشاب النباتية ومعالجتها وقد نظمت محلات بيعها ، فأصبح " العطار " أى الصيدلى ، كما نقول اليوم ، هو المسؤول عنها ، يتلقى الوصفة الطبية من " الحكيم أو الطبيب " المعالج ، ويهيبء الدواء للمريض ، ويعلمه كيف يستعمله ، وتوسع دكان العطار وتحسن ، وتمخض عن ذلك فتح أول صيدلية فى التاريخ فى التاريخ ، وكانت فى بغداد سنة ٦٢١هـ (١٢٢٤ م) ، وظهرت طبقة من العشابين ، وكانت لهم دراية فى الطب أيضا ، اختصوا فى الأعشاب وحلقوا فى هذه الناحية الكيميائية الطبية .

وقد روى ابن أبى أصيبعة أن أبا القاسم المعاجينى الاندلسى (٣٣) حدثه أن الخليفة عبد الله من احتاج إلى شرب دواء مسهل ، وكان يكره شرب الأدوية المسهلة فتلطف الطبيب المعروف (ابن زهر) فى ذلك ، وأتى إلى كرمة فى بستانه فجعل الماء الذى يسقيها به ماء قد أكسبه قوة أدوية مسهلة بنقعها فيه ، أو بغليانها معه . ولما تشربت الكرمة قوة الأدوية المسهلة التى أرادها ، وطلع فيها العنب ، وله تلك القوة ، أحم الخليفة ثم أتاه بعنقود منها وأشار عليه أن يأكل منه ، وكان حسن الاعتقاد فى ابن زهر ، فلما أكل منه وهو ينظر إليه ، قال يكفيك يا أمير المؤمنين ، فإنك قد أكلت عشر حبات من العنب ، وهى تخدمك عشر مجالس ، فاستخبره عن علة ذلك وعرفه به ، ثم قام على عدد ما ذكره له ووجد الراحة ، فاستحسن منه فعله هذا وتزايدت منزلته عنه (٣٤) .

وروى أيضا عن أبى مروان محمد أحمد بن عبد الملك اللخمي ثم الباجى قال : حدثنى من أثق به أنه كان بأشبيلية حكيم فاضل فى صناعة الطب يعرف بالفار ، وله كتاب جيد فى الأدوية المفردة سفران ، وكان أبو مروان بن زهر كثيرا ما يأكل التين ويميل إليه . وكان الطبيب المعروف بالفار لا يغتذى منه بشئ ، وإن أخذ منه شيئا فيكون واحدة فى السنة ، فكان يقول هذا لأبى مروان بن زهر أنه لا بد أن تعرض لك نغلة صعبة بمداومتك أكل التين ، والنغلة هو الدبيلة بلغتهم . وكان أبو مروان يقول له لا بد لكثرة حميتك وكونك لم تأكل شيئا من التين أن يصيبك الشناج

قال : فلم يمت المعروف بالفار إلا بعلة التشنج ، وكذلك أيضا عرض لأبى مروان بن زهر دبيبة في جنبه ، وتوفى بها (٣٥) .

ومن حكايات الطبيب رشيد الدين أبو حليقة التي رواها ابن أبى أصيبعة أنه طلب منه يوما أن يركب له صلصا يأكل به اليخنى فى الأسفار ، واقترح عليه أن يكون مقويا للمعدة نهما للشهوة ، وهو مع ذلك ملين للطبخ فركب له صلصا هذه صفته : يؤخذ من المقدونس جزء ومن الريحان النرنجاني وقلوب الأترج الغضة المحلاة بالماء والملح أياما ثم بالماء الطو أخيرا ، من كل واحد نصف جزء يدق فى جرن الفقاعى كل منهم بمفرده ، حتى يصير مثل المرهم ، ثم يخلط الجميع فى الجرن المذكور ويعصر عليه الليمون الأخضر المنتقى ، وينز عليه من الملح الأندرانى مقدار ما يطيبه ، ثم يرفع فى مسلات صغار تسع كل واحدة منها مقدار ما يقدم على المائدة ، لأنها إذا نقصت تخرجت ، وتخنم تلك الأوانى بالزيت الطيب وترفع . فلما استعمله السلطان الأيوبي (الملك الكامل) حصلت له المقاصد المطلوبة وأثنى عليه ثناء كثيرا . وكان مسافرا إلى بلاد الروم ، فقال للحكيم المذكور : هذا الصلصى يدوم مدة طويلة ؟ فقال له : لا . فقال ما يقيم شهرا ، فقال له نعم إذا عمل على هذه الصورة التى ذكرتها ، فقال : تعمل لى منه راتبا فى كل شهر ما يكفينى فى مدة ذلك الشهر وتسيره لى فى رأس كل هلال ، فلم يزل الحكيم المذكور يجدد ذلك الصلص فى كل شهر ويسيره له ، وهو يلزم استعماله فى الطريق ويثنى عليه ثناء كثيرا (٣٦) .

وقد خصص النويرى الجزء الثانى عشر كله من كتابه لوصف الدهون والمرام والمرببات والأدوية التى تستخدم لأغراض شتى ، ومن الملاحظ أن العملية الجنسية قد استأثرت بالكثير من الأدوية والمرام والدهون التى ذكرها من حيث تقوية الأعضاء التناسلية وتقوية اللذة وإطالتها . ومن الأغراض الأخرى التى تحدث فيها نذكر أمثلة :

- ذكر الأدوية التى تطيب رائحة البدن وتعطره : يؤخذ نمام (٣٧) ونعنع ومرزنجوش (٣٨) وورق التفاح من كل واحد جزء ، ثم يجعل عليه من الماء ما يغمره وزيادة أربع أصابع ، ويطبخ حتى ينقص الثلث ، ويصفى ويطلق به البدن ، فإنه يطيبه ويقطع سهوكتة (٣٩).

- ذكر الأدوية التى تجلو الأسنان من الصفرة والسواد وتطيب رائحة الفم والنكهة : فأما السنونات (٤٠) التى تجلو الأسنان - فمنها يؤخذ قرن أيل (٤١) محترق ، ملح إيذرانى (٤٢) وزيد البحر من كل واحد جزء وورق أثل محترق ، وأصول القصب المحرق جزآن ، شاننج ربع جزء ، خزف صينى جزء ، يدق الجميع ويسنن به (٤٣).

- وأما الأدوية التى تطلب رائحة الفم والنكهة - فمنها نواء : يؤخذ ورد أحمر منزوع الأقماع وصندل أبيض وسعد ، من كل واحد عشرة دراهم ، سليخة (٤٤) وسنبل وقرفة وقرنفل وجوزبوا (٤٥) من كل واحد أربعة دراهم . نشور الأترج المجففة وورقه واذخر (٤٦) وأشنة (٤٧) من كل واحد خمسة دراهم ، سكر وعود هندى ، مصطكاء وبسباسة (٤٨) وسك (٤٩) من كل واحد درهمان ، كافور نصف درهم ، مسك نصف دانق ، تدق الأصناف دقا ناعما ، وتعجن بماء ورد ، أو بماء ورق الأترج ، وتحب بقدر الحمص ، وتمسك فى الفم فإنه جيد مجرب (٥٠).

وعلى الرغم من أننا نعلم تماما استخدام البدو وأهل السواحل فى الشرق العربى لبعض الأعشاب البحرية كعقاقير يغلونها فى الماء ويشربون منقوعها طلبا للشفاء من بعض الأمراض ومفعولها مؤكد فى الحالات التى تستخدم فيها بالممارسة الطويلة لأجيال عديدة - إلا أننا نورد هنا خاصية أخرى غريبة لأعشاب البحر ، وردت فى برديات الإسكندرية المؤرخة للفتح العربى لمصر . وإذا كان الأمر كذلك ، فيكون اكتشاف تلك الخاصية فى الإسكندرية قد سبق الكشف العلمى المعاصر لها بنحو ألف سنة ويعتبر حدثا فريدا له أهميته فى تاريخ العلم (٥١) .

وتفصيل الواقعة يرد فى مقام تجارب أجراها مقدم من رجال البحر بالإسكندرية بقصد اكتشاف مواد طلى بها مراكب أسطول لتقاوم الحريق الذى ينتج من (النار اليونانية) التى كانت تلقبها أو تقذفها المراكب البيزنطية على السفن العربية بقصد تدميرها . ويبدو أن المقدم البحرى السكندرى قد توصل بالفعل إلى غلى طحالب البحر وطفى المراكب بمنوعها فقاومت الحريق . وهذا كشف مثير إذ المعروف أن الطحالب البحرية البنية مثل طحالب (سيستوزيرا) *Cystoseira* الموجودة بكثرة على سواحل الإسكندرية تحتوى على مركبات غروية من مادة الألجين تقاوم فعل النيران ويصنع منها الآن قماش يقاوم الحريق كما تطفى بها أسلاك الكهرباء لحمايتها من الحريق .

ويوضح النص التالى الذى ذكره المؤرخ القبطى سايروس *Savirous* أسقف الأشمونيين الذى توفى فى القرن الثالث الهجرى (العاشر الميلادى) هذه الواقعة^(٥٢) . " إنه عندما كان عبد الملك بن موسى بن نصير واليا على مصر كان هناك رجل شريز (عبقرى !!) يدعى عبد الرحيم ، وكان يشغل منصب مدير دور الصناعة فى مصر ومتولى شئون الحكومة ، وقد أتى جهده وعمله بنتائج لم يسمع عنها من قبل . فقد أخذ خرقا من كتان ودهن سفن الأسطول بمادة مستخلصة من الأعشاب بعد غليها ومزجها حتى إذا ألقى عليها الرومان النار لا تحترق . وقد رأيت بنفسى هذا وقد اشتعلت (المركب) ولكنها لم تحترق ، وسرعان ما خمدت النار " .

أنواع النباتات

ونظرا للمساحة الشاسعة التى يحتلها العالم العربى والإسلامى مما أتاح له فرصا متنوعة للتباين المناخى والاختلاف فى التضاريس ، فقد تنوعت نباتاته حتى أصبحت تشكل كما كبيرا يحتوى على جمهرة كبرى من النباتات على وجه العموم . وسوف نقسم عرضنا لها وفقا للفئات الخمس التالية . الحبوب - البقول - الخضروات - الفواكه - الأزهار .

الحبوب :

كان أهل العالم الإسلامي كلهم تقريباً يتغذون بالخبز خلافاً للهنود وسكان بلاد آسيا الشرقية ممن غذاؤهم الأرز ، وكانوا يتميزون عن هؤلاء الآخرين بنوع خاص بأنهم جميعاً يشربون اللبن ، وكان هذان الغذاءان هما الأساسيان في أوروبا ، إلا أن الخبز في الشرق كان يعمل أرغفة رقيقة مستديرة ، وهي الصورة التي كان يعمل عليها في أوروبا في بعض القرى ، هذا إلى أن أنواع القمح في أوروبا هي من جنس أنواعه في البلاد الإسلامية سواء بسواء (٥٣) .

وكانت زراعة القمح والشعير في الحجاز تتم في مناطق ضيقة ، مما جعل السكان يستوردون الحبوب من خارج منطقة الحجاز لاستكمال حاجتهم منها . وكانوا يستوردون هذه الحبوب ، التي يطلق عليها الميرة ، من منطقة اليمامة الزراعية ، التي كان يسيطر عليها بنو حنيفة ، إذ كانت تلك المنطقة تنتج الحنطة الجيدة بكثرة ، والتي كانت تسمى ببيضاء اليمامة . وكانت هذه الحنطة تصدر إلى منطقة الحجاز ، وبخاصة مكة ، بل كانت تحمل إلى الخلفاء لجوبتها (٥٤) ، كما كان أهل الحجاز يستوردون بعض المواد الغذائية كالقمح والزيت من بلاد الشام ، وكان الاستيراد يتم بطريقتين ، أحدهما بواسطة قوافل قريش التجارية ، وكبار التجار في الحجاز مثل عبد الرحمن بن عوف ، وعثمان بن عفان ، ودحية بن خليفة الكلبي ، والآخر عن طريق التجار الأنباط .

ومع ذلك ، بقيت الحبوب التي يصنع منها الخبز ، وبخاصة الشعير والقمح غير كافية ، وإن ظل الشعير أكثر توافراً وأرخص ثمناً من الحنطة . وكان طبيعياً والحالة هذه أن يكثر استعماله ، وأن يتخذ أكثر الناس خبزهم منه ، بمن فيهم الأعراب والفقراء ، كما كان الرسول الكريم والصحابة يكتفون من أكل خبز الشعير ، وعد خبز القمح في الغالب غذاء الطبقة المترفة الموسرة لغلاء ثمنه بالنسبة للفقراء (٥٥) .

فأما الحنطة وما قيل فيها ، فقد حكى الشيخ أبو الحسن الكسائى فى بدء الدنيا ، أن الحبة أول ما خرجت من الجنة كانت قدر بيض النعام ألين من الزبد ، وأعلى من العسل ، ولم تزل تراكمية زمن آدم وشيث - عليهما السلام - إلى زمن إدريس عليه السلام - فلما كثر الناس نقص الحب عن مقداره إلى أصغر منه ، ثم كان كذلك إلى أيام فرعون ، تنقص عن مقداره إلى أيام إلياس - عليه السلام - ثم نقص حتى صار قدر بيض الدجاج إلى أيام عيسى بن مريم عليه السلام ، فنقص فى زمنه حتى صار مثل بيض الحمام ، إلى أن قتل يحيى بن زكريا فصار قدر البنوق ، فكان كذلك إلى أيام عزيز ، فلما قالت اليهود (عزيز بن الله) نقص إلى ما ترى ، وقيل : بل صار قدر الحمص ، ثم صار إلى هذه الغاية .

وقال وهب بن منبه : وكان الزرع فى زمن آدم على طول النخل (٥٦) .

ولا شك أن هناك بعض الأفكار التى ترد فى مثل هذه التفسيرات وخاصة التى تتعلق بعصور قديمة تحمل بعض الاتجاهات التى تفقد الدقة العلمية .

وقال الشيخ الرئيس بن سينا : أجود الحنطة ، المتوسطة فى الصلابة ، العظيمة السمينة الملساء ، التى بين الحمراء والبيضاء ، والحنطة السوداء رديئة الغذاء ، وطبع الحنطة حار معتدل فى الرطوبة واليبوسة ، وسويقها (٥٧) إلى اليبس وهو بطئ الانحدار ، كثير النفخ ، لا بد له من حلاوة تحدره بسرعة وغسل بالماء الحار حتى يزيل نفخه ، وقال فى الأفعال والخواص : الحنطة الكبيرة والحمرات أكثر الغذاء ، والحنطة المسلوقة بطيئة الهضم نفاخة ، لكن غذاءها إذا استمرنت كثير ، والحوارى (٥٨) قريب من النشا لكنه أسخن والنشا بارد رطب لزج ، قال : والحنطة تنقى الوجه ودقيقها والنشا خاصة بالزعفران دواء للكلف (٥٩) قال : " والحنطة النيئة والمطبوخة المسلوقة من غير طحن ولا تهرته كالهريسة ، والهريسة إن أكلت ولدت الدود ، قال : والحنطة مدقوقة منرورة على عضة (الكلب) ناقعة (٦٠) .

ومن المهم التنكير بأن أهم حادث فى الاقتصاد الزراعى الأوروبى فى العصور الوسطى هو إحلال الحنطة محل الذرة والشعير ، أما الشرق ، فكانت الحنطة قد

استوطنت واستقرت منذ زمان طويل ، وكانت تزرع فى كافة البلاد التى يكون الماء فيها موفورا (٦١) .

ومن البلاد التى زرعتها : المغرب وخاصة فى مدينة سجلماسة (٦٢) وفى المدينة المنورة ومصر والشام ، وقد أشار ابن الجاور إلى أن أهل الطائف يشبه الجزيرة العربية كانوا يزرعون الحنطة اللقية التى تشابه اللؤلؤ (٦٣) . وكانت العراق بلادا أكثر ما يزرع فيها الحنطة ، وكان ارتفاع أسعار القمح يذكر دائما دليلا من دلائل غلاء المعيشة (٦٤) .

وكانت الحنطة التى تزرع فى الشام قبل الحنطة العراقية تسمى القمح وهى تذكر فى العهد القديم إلى جانب الحنطة العراقية وهى نقلت لمصر بهذا الاسم . وفى العصر العربى كانت الحنطة لغة كوفية والقمح لغة شامية ، وفى الجزيرة العربية يسمى (البر) وربما كان الأخير من جنس الذرة ، وكلمة darata باليونانية معناها الخبز ، والدرفا durva نوع من الذرة ، وكلمة القمح لا تزال حتى اليوم هى الكلمة التى نسمعها فى الشام كله ولا نسمع غيرها حتى إذا وصلنا تدمر سمعنا فجأة الكلمة العراقية : حنطة (٦٥) .

وأما الشعير فقد قال ابن سينا : طبع الشعير بارد يابس فى الأولى ، وهو جلاء ، وغذاؤه أقل من غذاء الحنطة وماء الشعير أغذى من سويقه ، وكلاهما يكسر حدة الأخلاط ، وهو نافخ . قال : وإذا طبخ بخل تقيف ووضع ضمادا على الجرب المتقرح أبرأه ، ويضمده به مع السفرجل والخل على النقرس ، ويمنع سيلان الفضول إلى المفاصل . قال : وماؤه ينفع من أمراض الصدر ، وإذا شرب ببذر الرازيانج (٦٦) أغزر اللبن ، ويضمده بدقيقة وإكليل الملك (٦٧) ، وقشر الخشخاش لوجع الجنب وقال كذلك : وماؤه ردى للمعدة وسويقه يمسه البطن وماؤه مبرد يربط الحميات : أما للحارة فسادجا ، وأما للباردة فمع الكرفس والرازيانج .

أما الذرة ، فإنها بقيت مقصورة على الأجزاء الجافة فى جنوب البلدان الإسلامية مثل جنوب جزيرة العرب وبلاد العرب وكرمان ، وذلك لأن الذرة تتفجع بالماء القليل كالمشمس والهرطمان وكانت تؤكل كما يؤكل الأرز^(٦٨) .

وكان الأرز يأتى فى المرتبة بعد الشعير . وقد استلفت ذلك نظر الصينيين ، فيحدثنا الرحالة (لنج - وى - تى - تا) (Ling-Wai-tai-ta) عن بغداد قاتلا أن الناس جميعا فيها يأكلون الخبز واللحم والسولو ولكنهم قل أن يأكلوا السمك والبقول والأرز ، وكتب صينى آخر عن مصر حوالى سنة ١٣٠٠م : أن الناس فيها يعيشون على اللحم والخبز ، ولا يأكلون أرزا قط ، وكذلك كانت الحنطة فى المكان الأول ببلاد خوزستان ، ولكنهم كانوا يعملون من الأرز خبزا وكان الأرز قوتا للشعب . ولم يكن خبز الأرز غالبا إلا فى طعام أهل مازندران بإقليم طبرستان ، ومازندران بلد تحيط به المستنقعات^(٦٩) .

ومن الحبوب أيضا: الحمص ، هو من المنابت المالحة التى تجتذب ملوحة الأرض إليها ، ووقت زرعه من أول كانون الثانى إلى آخر شباط ، وربما زرع فى أول تموز ، فيكون ضعيفا ، ويوافقه فى الأراضين الأرض المالحة وللنزة . وإذا أريد أن يكون حمله كثيرا فلينقع قبل الزرع بيومين فى ماء فاتر حتى يبطل قليلا ، ثم يزرع فى الأرض بندواته . وقيل متى زرع فى أرض سبخة مالحة خرج نابتة قويا متوافرا ، ومتى أريد مبكرا فليزرع فى أول تشرين الأول ، وإن زرع مع قشوره كان أجود وأنبى^(٧٠) .

وكانت الحبوب موضع تغنى الشعراء مما يؤكد على أهميتها لا فى مجال التغذية والتداوى فقط ، بل فى الحياة الثقافية كذلك ، ومن ذلك :

قال القاضى عياض :

انظر إلى الزرع وخامته^(٧١) تحكى وقد مالت أمام الرياح

كتائبها تجفل مهزومة شقائق^(٧٢) النعمان فيها جراح

وقال ظافر الحداد الاسكندراني :

كان سنابل الحصاد
وقد شارفت وقت إبانها
كنائس مصفورة ربعت
وأرجئ فاضل خيطانها
وقال ابن رافع :

انظر إلى سنبل الزروع وقد
مرت عليه الجنوب والشمل (٧٣)
كان البحر في تموجه
يعلو مرارا به ويستغل
وقال آخر :

يا حبذا سنبله
كأنها سلسلة
تبدو لعين المبصر
مصفورة من عنبر

البقول :

وأما البقول ، فقد عرف العرب منها ، الباقلاء

وأما الباقلي (الفول) فقد قال فيه ابن سينا ، منه مصرى ، ومنه نبطى ، والنبطى أشد قبضا ، والمصرى أرطب وأقل غذاء ، والرطب أكثر فضولا ، قال : ولولا بطف هضمه وكثرة نفخه ما قصر فى التغذية عن كشك الشعير بل دمه أغلظ وأقوى ، قال : وأجوده السمين الأبيض السالم من السوس وأرداه الطرى ، وإصلاحه إطالة نفعه وإجادة طبخه وأكله بالفلفل والملح والحلتيت (٧٤) والصعتر وطبعه قريب من الاعتدال ، وميله إلى البرد واليبس أكثر ، وفيه رطوبة فضلية خصوصا فى الرطب منه (٧٥) .

وأما أفعاله وخواصه ، فانه يجلو قليلا ، وينفخ ، والمقلى منه قليل النفخ ، ولكنه أبطأ انهضاما ، والمطبوخ فى قشره كثير النفخ ، والنبطى أشد قبضا ولا يجلو . وذكر ابن سينا أيضا أن الباقلى يولد أخلاطا غليظة ، وقد قضى أبقراط بجودة غذائه

وإذا قشر وشق نصفين ، ووضع على نرف قطعه ، ومن خواصه أنه يقطع بيض الدجاج إذا علفت منه ، وأنه يرى أحلاما مشوشة .

وقال الصنوبرى فى الباقلاء :

ونبات باقلاء يشبه نورها بلق الحمام مشيلة ^(٧٦) أنابها

وقال العسكرى :

ويزهى ورد باقلى كأطواق الشفانين ^(٧٧)

وقال أبو الفتح كشاجم :

وباقلاء حسن المجرى مسك الثرى شهد غض ندى

كالعقد إلا أنه لم يعقد أو الفصوص فى أكف الخرد ^(٧٨)

ومنه البطيخ وهو نوعان : برى وبستاني ، فالبرى ، هو الحنظل ومنه ذكر ومنه أنثى ، فالذكر ليفى ، والأنثى رخو أبيض سلس ، والمختار منه الأبيض الشديد البياض اللين فإن الأسود منه ردىء والصلب ردىء ، وذكر فيه ابن سينا خواص ومنافع يطول شرحها ، قال : وطبعه حار ، زعم الكندى أنه بارد رطب فعلق ابن سينا على ذلك بقوله : وقد بعد عن الحق بعدا شديدا ^(٧٩) .

وأما البستاني فهو ثلاثة أصناف : هندى وصينى وخراسانى ، فالهندى هو الذى يسمى بمصر الأخضر ، وبالمغرب : الدلاع ، وبالحجاز الحبيب ، وبالشام : الزبش ، والصينى هو الذى يسمى بمصر والشام الأصفر ^(٨٠) ، والجيد منه الثقيل الخشن الأصفر ، وفيه يقول بعض الشعراء .

ثلاث هن فى البطيخ زين وفى الإنسان منقصة ونلة

خشونة جسمه والقتل فيه وصفرة لونه من غير علة

إذا شققته يوما تراه بدورا أشرفت منها أهله

والخراسانى هو الذى له رقبة مستطيلة معوجة ، وقد عد بعض الأطباء فى البطيخ صنفاً آخر ، وهو لطيف الشكل ، عطر الرائحة ، منقوش بالحمرة والصفرة والسواد ، منه ما يكون بقدر الكف ، وأكبر من ذلك ، ومنه المستطيل ، ويسمى بالعراق : الدستنبوى ^(٨١) ، وفى الشام ^(٨٢) : الشام ، واحدته شمامة ، وفى الصعيد الأعلى يسمونه اللفاح ، وهو خطأ لأن اللفاح صنف آخر ، ولهم فى بعض بلاد الصعيد الأعلى من بلاد مصر صنف آخر من أصناف البطيخ الأصفر يسمونه الشتوى ، وهو مستطيل الشكل ، غير جاف ، يشبه القنأه رقيق الجلد جدا ، وهم غالباً لا يقطعونه بالسكين ، وإنما يمتصون البطيخة فيخرج ما فيها ويبقى جلدها شبة الظرف ، وأكثر ما يرى هذا الصنف فى إسنا من أعمال مدينة قوص ^(٨٣) .

وقال فيه أحد الشعراء ^(٨٤) .

وفرقها ما بين كل صديق

ومال إلى بطيخة ثم شقها

مرصعة فيها فصوص عقيق

صفائح بلور بدت فى زبرجد

وكان البطيخ أكثر ما يباع من الثمار فى الأسواق ، ولذلك كان سوق بيع الفاكهة يسمى دار البطيخ . ويحكى أن ابن الرومى مدح الوزير إسماعيل بن بلبل بقصيدة أكثر فيها من ذكر الفواكه ، فسماها عامة بغداد دار البطيخ تشبيها لها بالموضع الذى تباع فيه الفواكه على اختلافها ، وهو يسمى دار البطيخ حيث يقول ابن لنكك " كدار بطيخ تحوى كل فاكهة " ، وكان شمال فارس بنوع خاص مشهوراً بصحة الفاكهة وجودة البطيخ ، وكان يبلغ من صحة البطيخ أنه كان يقدر ويحمل إلى العراق ، ولم يعلم أن هذا ممكن فى غير تلك البلاد . يؤيد الرحالة ماركوبولو ذلك بقوله : "إن بطيخ مدينة شبرقان (بين مرو وبلخ) كان يقطع حلقات رقيقة كما يفعل الأوربيون بقاوون الشهد ، وبعد أن تقدر وتجفف فى الشمس ترسل كميات كبيرة لتباع فى البلاد المجاورة ، وكان بطيخ مرو يرسل إلى الخلفاء ببغداد طازجا فكان يحمل إلى المأمون أولاً ثم إلى الواثق فى قوالب الرصاص معبأة بالثلج ، وكانت تبدو الواحدة منه إذا سلمت ووصلت بسبعمئة درهم ^(٨٥) .

أما القثاء والخيار ، فقد قال ابن سينا طبع القثاء بارد رطب ، وهو يُسكن الحرارة والصفراء ، ولكن كيموسه ^(٨٦) ردي مستعد للعفونة ، مهيج لحميات صعبة ، وبزره خير من بزر الخيار ، وقال أيضا وإذا وضع ورقه مع العسل على الشرى ^(٨٧) البلغمى نفع منه ، وإذا شمه صاحب الغشى ^(٨٨) انتفع به وانتعش ، وهو مسكن للعطش ، جيد للمثانة ، وكذلك فإن ورقه ينفع من عضه الكلب ^(٨٩) .

وقال شاعر فى الخيار ^(٩٠)

انظر إلى عرف الخيار ولونه
كروائح الريحان للمخمور
فكان ظاهره زبرجد أخضر
وكلن باطنه من البلور
وقال آخر ^(٩١).

خيار - حين تتسبه - خيار
وريحان السرور به اخضرار
كان نسيمه أنفاس جب
فليس لمغرم به عنه اصطبار

وأما القرع : فقد قال فيه ابن سينا أنه بارد رطب والمسلوق منه يغذو غذاء يسيرا وهو سريع الانحدار وإن لم يفسد قبل الهضم بسبب لم يتولد منه خلط ردي ، ويفسد فى المعدة بمخالطة خلط ردي أو إبطاء مقام كساتر الفواكه . والخلط الذى يتولد منه تفه إلا أن يغلب عليه شئ يخالطه ، وإن خلط بالسفرجل كان خلطه محمودا للصفراويين ، وكذلك ماء الحصرم ، وماء الرمان ، لكن ضرره بالقولون يتضاعف ^(٩٢) . وقال أيضا أن من خاصيته أنه يتولد منه غذاء مجانيس لما يصحبه فإذا أكل بالخردل تولد منه خلط حريف ، أو بالملح تولد منه خلط مالح ، أو مع القابض تولد منه خلط قابض ، وهو بالجملة ضار لأصحاب السوداء والبلغم جيد للصفراويين . وذكر كذلك أن المربى منه لا يدخل فى الأدوية ، ولا يؤثر شيئا من تبريد ولا تسخين ، ولكن يستعمل للذة وعصارتة تسكن وجع الأذن الحار ، وخصوصا مع دهن الورد . وينفع الأورام الدماغية والسرسام ^(٩٣) ، وهو نافع لوجع

الحلق. وسويق القرع مانع من السعال وطبيخه ينفع من الفضول الحارة فى المعدة ويزلقها ، والنئى منه ضار بالمعدة جدا حتى للصبيان والفتيان (٩٤) .

ويزرع القرع من نصف شباط (فبراير) إلى آخر آذار (مارس) ، وزرعه يكون فى حفائر صغار ، ويجعل فى الحفيرة من ثلاث حبات إلى خمس ، ويوافقه من الأرضين ، الأرض المتخلخلة ، والتي فيها رطوبة كثيرة من تتابع الأمطار ، ثم جفت بعض الجفاف ، وإن نزل عليه بعد زرعه من المطر شئ لم يحتج إلى السقى بالماء . وهو غنى عن التزبييل ، والأجود أن يطرح الزبل فى أصوله ، وليكن فى زبله من ورقه وقضبانه معفنا مع خرد الناس وزبل البقر وبعر الغنم ، وأجود الأزبال له زبل الحمام مع خرد الناس وورق القرع ، كما نقل المؤلف المجهول عن ابن وحشية (٩٥) .

وأما البصل ، فقد قال ابن سينا أنه حار وفيه رطوبة فضلية ، وأما أفعاله ، فهو ملطف مقطوع ، وفيه مع قبضه جلاء وتفتيح قوى ، وفيه نفخ وجذب للدم إلى الخارج ، ولا يتولد من غير المطبوخ منه غذاء يعتد به ، وغذاء الذى طبخ أيضا خلط غليظ ، وقال أيضا أن للبصل المأكول خاصية ، ينفع من ضرر المياه ، وهو يحمر الوجه ويزره يذهب البيق ويدلك به حول موضع داء الثعلب (٩٦) ، فينفع جيدا ، وهو بالملح يقلع التآليل (٩٧) ، وماؤه ينفع القروح الوسخة ، ويقطر فى الأذن لتقل الرأس والطنين والقيح فى الأذنين ، والإكثار منه يسبب (٩٨) ، وهو مما يضر العقل لتوليد الخلط الرديء وهو يكثر اللعاب ، وعصارته تنفع من الماء النازل من العين ، وتجلو البصر . والبصل المأكول يدفع حزر السموم ، وماؤه مدر للبول وملين للطبيعة وينفع من عضه الكلب (٩٩) .

والهندبا : بقل يؤكل ، وأهل البادية يسمونه هندب ، وهو صنفان ، برى وبستانى ، والبستانى نوعان ، صغير الورق دقيقه وزهره أصفر وأسمانجونى وهو هندبا البقل ، والآخر عريض الورق خشن رخص ، قليل المرارة ، نو جذر طويل وتدى وساق متفرعة ، وأوراقه قاعدة وأزهاره زرق (١٠٠) .

والبانروج : بقلّة ، تستتبت فى البيوت ، وقد تتبت لنفسها وتسمى " الريحان الأحمر والسليمانى " ، عريضة الورق ، مربعة الساق ، حريفة ولكن بغير شدة ، وتسمى بالعربية الحوك ، وفى التاج : أنه بقلّة معروفة طيبة الريح ، يسمى السليمانى ، وذلك أن الجن - كما تذكر بعض الروايات - جاءت به سليمان ، فكان يعالج بهذا النبات الريح الأحمر (١٠١) .

وأما الثوم فمنه البستاني المعروف ، ومنه الثوم الكراثى ، والثوم البرى . وفى البرى مرارة وقبض ، وهو المسمى ثوم الحية ، والكراثى مركب القوة من الثوم والكراث ، مسخن ومجفف والبرى أكثر من ذلك والثوم ملين يحل النفخ جدا ، مقرح للجلد ينفع من تغير البلاد وينفع من داء الثعلب الكائن من المواد العفنة ، والثوم البرى يلصق الجراحات الخبيثة إذا وضع عليها طريا ، وإذا احتقن بالثوم نفع من عرق النسا لأنه سهل دما وأخلاطا . وقال أيضا أن الثوم مصدع للرأس وطبيخه ومشويه يسكن وجع الأسنان ، وكذلك المضمضة بطبيخه ، وينفع من السعال المزمن ومن أوجاع الصدر ومن البرد (١٠٢) .

الخضروات :

ومنه الفجل ، وقال ابن وحشية فى توليده : وإن أردتم الفجل فخذوا من قرون المعز قرنين فانقعوهما فى بول الناس سبعة أيام ثم أغرسوهما فى الأرض ونروا عليهما شيئا يسيرا من حلتيت واسقوهما ماء المطر يوما بعد يوم فإن ذلك ينبت لكم الفجل بعد أحد وعشرين يوما (١٠٣) .

وقال ابن سينا : أقوى ما فى الفجل بزره ، ثم قشره ، ثم ورقه ، ثم لحمه ، ودهنه فى قوة دهن الخروع ، إلا أنه أشد حرارة منه ، وقال فى طبيعه : الرطب منه حار ، وبزره حار وهو يولد الرياح ، لكن بزره يحللها وفيه تلطيف ، وغذاؤه بلغمى ، وهو قليل مع ذلك وفيه جوهر سريع إلى التعفن . وقال : وإن خلط معه دقيق الشيلم أنبت الشعر فى داء الثعلب . وإذا ضمّد به مع عسل قلع الآثار العارضة تحت العين والقروح الخبيثة واللبنية (١٠٤) .

وبزره ينفع من النمش الكائن في الأعضاء ، وسائر الألوان الغريبة وهو جيد لوجع المفاصل جدا ، وهو يضر الرأس والأسنان والحنك وعصارته ودهنه نافعان من الريح في الأذن جدا ، وقال ابن ماسويه أن ورقه يحد البصر . وقال إن المطبوخ منه صالح للسعال العتيق ، وهو يسهل القيء ، وبزره بالخل يقى جدا ويحلل ورم الطحال . قال ابن ماسويه : وإن أكل بعد الطعام هضم وخاصة ورقه ، وماء ورقه يفتح سدد الكبد ويزيل اليرقان ^(١٠٥) . وقال بعضهم : ورقه يهضم ، وبزره وجرمه مطلق للنفخ في البطن ويسهلان خروج الطعام ، ويشهيان ويذهبان وجع الكبد ، وماؤه جيد للاستسقاء ^(١٠٦) .

وقال أحد الشعراء فيه : ^(١٠٧) .

أحبب بفجل قد أتانا به طباخنا من بعد تفسير

منضد في طبق خلته من حسنه قضبان بللور

والأفيون : هو لبن الخشخاش ، فالكلمة معناها العصير الأسود ، معروف في الديار المصرية وخاصة في أسيوط ، وكانوا يستعملونه بنثر بزر الخشخاش على الخبز ويؤكل ، منه بستاني وبزره أبيض ، وبرى وبزره أسود ، وله رؤوس إلى العرض مائلة ، ومنه صنف ثالث برى ، أصغر من هذين ، وله رؤوس مستطيلة ^(١٠٨) .

والبردى : هو الخوص ، ينبت في الماء ، رخو ، يطول فوق ذراع وساقه رقيقة هشّة ، طويلة ترض ، عليها زهر أبيض ، في أصله حلاوة كالقصب ، له ورق كخوص النخل ، ساقه خضراء مائلة إلى البياض ، يتخذ منه كاغد أبيض يسمى القراطيس بمصر ، وتقتل منه الحبال وتتسج الحصر المعروفة في مصر بالأكياب ، وينبت أيضا بالغوطة الشامية ^(١٠٩) .

- الخلاف : صنف من الصفصاف ، وهو بأرض العرب كثير ، يسمونه السوجر ، منه الأحمر والأبيض ، ثمره قضبان دقاق تخرج في رؤوس أغصانه ، ناعم

الملمس فى نعومة الخز الطارونى المخمل وفى لونه ، ينمو بكثرة عند المياه والأرض الباردة . قيل سُمى خلاقا ، لأن السيل يجئ به سببا ، فِينبت من خلاف (١١٠) .

وأما الجزر ، فقد قال ابن وحشية فى توليده : إن أخذتم نابى الخنزير فدهنتموها بالزيت وجعلتم فى كل جانب من جانبي النابين الحادتين بعرة جمل ، وطمرتموها فى الأرض خرج عن ذلك الجزر الحلو الجيد ، وإن طمرتم قرنين من كبشين من كل واحد قرنا مدهونا بالزيت خرج من ذلك الجزر . وقال أيضا : وإن أردتم الجزر فخذوا أصل السلجم فشقه نصفين ، واجعلوا فى جوفه من البصل من كل رأس بصلتين ، واحدة فى أعلاه وأخرى فى أسفله ، ليكونا أصليين ثم ادنههما بالزيت واطمروهما بالتراب ، فإن ذلك يعمل أصلا هو الجزر ، ويظهر ورقه على وجه الأرض (١١١) .

أما القنبيط والكرنب ، فقال ابن وحشية ، وإن أردتم توليد القنبيط فخذوا منه رأسا بعد موته ، فاغمسوه فى عكر الخل غمستين بينهما ساعة ، ثم اتركوه فى الأرض ، وديقوا كفا من جبن عتيق ، واجعلوه فوقه ، واطمروه بالتراب فإنه بعد أربعة أسابيع يخرج القنبيط . ومن خصائص هذا النبات أنه إذا وقع عليه خل العنب قبل طبخه لم يفضح وكذلك إذا سلق وعمل عليه الخل فإنه يصلب ، ومتى زرع تحت كرم فسد الكرم ، ويقال : أن من بزره إذا قدم على أربع سنين وزرع بعد ذلك تحول سلجما ، فإن زرع السلجم تحول كرنبا (١١٢) .

وقال فى توليد الكرنب ، وإن أردتم الكرنب فخذوا أظلاف التيس الأربعة فانقعوها فى السمّن ثلاثا ، ثم اجعلوها فى الأرض وغطوها بشعر لحية التيس ثم اطمروا ذلك فى رمل ، واطرحوا فوقه التراب فإنه ينبت الكرنب .

وقال ابن سينا فى طبع الكرنب ، الأصل أرطب من الورق ، والبرى أسخن وأيبس ، والكرنب منه بستانى ومنه بحرى ومنه برى ، ومنه كرنب الماء . والبرى أمر وحد وأبعد عن أن يكون غذاء ، وطبيخ أصل الكرنب بماء الرمان طيب ، والقنبيط غليظ الغذاء مغلظ للدم ، وأما أفعاله وخواصه ، فهو منضج ملين مجفف ،

خصوصا إذا طبخ وصب عنه الماء الأول ، ورماد قضبانته قوى التجفيف ، وله خاصية فى تسكين الأوجاع وغذاؤه يسير ، ودمه رديئ ، وإذا طبخ بلحم سمن أو دجاج جاء قليلا ، ويمنع سعى الخبيثة (١١٣) ، ويجعل بياض البيضة على الحرق وينفع من الرعشة ، ومع الحلبة يجعل على النقرس ، ومن خواصه تجفيف اللسان ، وهو منوم ، وأكله يصفى الصوت ، وهو رديئ للمعدة وعصيره بالنبيذ نافع من الطحال واليرقان (١١٤) .

وأما (السلجم) ، وهو اللفت فقد قال ابن وحشية فى توليده وإن أردتم السلجم ، فخذوا عرق الشوك المعقد فحزوا من عقده ثلاثا كبار ، ثم خذوا رأس عنز بعد موتها ، فأدخلوا الثلاث عقد فيه ، ثم اطمروه فى الأرض ، واجعلوا فوقه كيله (١١٥) من الماء ، فإنه بعد أربعين يوما ينبت الورق ظاهرا ويعمل الأصل بعد ذلك وأكثروا من سقيه بالماء .

وقال شاعر يصفه (١١٦) .

كأنما السلجم لما بدا فى حسنه الزائق من غير مين
تطائع الكافور ملمومة لمبصريها أو كرات اللجين

أما الكراث ، فمنه الشامى والنبطى ، ولكل منهما توليد ذكره أبو بكر بن وحشية فى كتاب (أسرار التمر) ، فقال : وان أردتم الكراث الشامى فخذوا مقلة (١١٧) واحدة فاغمسوها فى سكينج (١١٨) محلول يبول أى بول اتفق ، ثم اطمروها فى التراب واسقوها الماء ، فإنها تنبت بعد ثلاثين يوما ، وتعمل أصولا جيادا .

وإذا أردتم الكراث النبطى ، فخذوا قشر الجوز ، فالتقوه على قير (١١٩) مغلى واتركوه قليلا بقدر ما يعلق به من القير شئ يسير على أطرافه وجوانبه . وما لم يعلق به شئ فردوه إلى أن يعلق ، ثم اجمعوا ذلك القشر وادفنوه فى التراب والقوا عليه قبل التراب شيئا من خردل مسحوق ، ثم اسقوه الماء ، فإنه ينبت فى أحد وعشرين يوما كراثا نبطيا (١٢٠) .

ويقول ابن سينا أن منه الذى يقال له : كراث برى وهو بين الكراث والثوم وهو أشبه بالدواء منه بالطعام . والنبطى أدخل فى المعالجات من الشامى . وقال غيره : ماء الكراث النبطى يقطع الرعاف وسيلان الدم إذا خلط به شئ من كندر^(١٢١) . مسحوق وأكله مصدع ، يخيل أحلاما رديئة ، وهو مما يفسد اللثة والأسنان ، والكراث كله نفاخ ، وهو بطئ الهضم ، ويدر البول والطمث لا سيما النبطى والبرى ، ويضران المثانة والكلية ومسلوقه ينفع البواسير مأكولا وضامدا .

الفواكه :

ومنه : الكرم ، وكان الكرم أكثر ما يزرع من الفواكه . وقد نكر المواردي أن الكرم (شجر العنب) وإن كانت كلمة الكرم تطلق فى العراق قديما على الحقل المزروع بالجملة ، حتى فى العراق كان له المقام الأول بين الفواكه . وهو كثير الأصناف والضروب حتى يقول ابن الفقيه : " ولو أن رجلا خرج من بيته مسافرا فى عنفوان شبابه وحدثه سنة واستقرى البلدان صعقا فصعقا يتتبع الكروم مصرا فمصر حتى يهرم وصغيرا حتى يبسن لتعرف أجناسه وإحاطة العلم بأنواعه ، بل إقليما واحدا من الأقاليم وناحية من أقطار الأرض لأعوزه وغلبه ، وعزه وبهره ، إذ كانت كثرة فنونه واختلاف أنواعه لا تترك " ^(١٢٢) .

وكانت أشجار العنب أكبر ما تكون فى اليمن ، ويحكى أن بعض عمال الرشيد حمل إليه وهو يؤدى فريضة الحج مرة ، عنقودين من العنب محملين على بعير ، وربما كان يحمل من جبال أرمينية وأنربيجان أخونة عظيمة جدا يكون بعضها عشرين شبرا من خشب الكرمة . وكانت الأسماء الكثيرة التى تسمى بها أصناف العنب أسماء شعبية إلى حد ما مثل عين البقرة والسكر ، وأنملة القزم والقوارير ونحوها ، ولكنه كان ينسب فى الغالب إلى البقعة التى يجلب منها كالصقلبي والجرشى والملشى .

وقد انتشر العنب - الذى قال سترابو أن المقدونيين كانوا أول من نقله إلى العراق وفارس - فى جميع الديار الإسلامية ، ثم جاء الفتح العربى ، فجلب إلى

المشرق أنواعا أخرى ، فمثلا نقل العنب الطائفي الذي ينسب إلى مدينة الطائف إلى العراق كما نقل إلى قرب هراة ببلاد أفغانستان ، وصار يزرع فيها . وذكر ابن حوقل عن أهل مدينة زعر ، وهي مدينة قريبة من البحر الميت ، أنهم يلحقون كرومهم وكروم فلسطين ، كما يلحق النخيل ، بالطلع الزكر وكما يلحق أهل المغرب تينهم (١٢٣) .

وأما طبعه فقد قال عنه ابن سينا (١٢٤) . أن قشره بارد يابس بطئ الهضم ، وحشوه حار رطب ، وحبه بارد يابس ، والمقطوف منه في الوقت ينفخ ، والمعلق حتى يضم قشره جيد الغذاء مقو البدن ، وغذاؤه شبيه بغذاء التين في قلة المرارة وكثرة الغذاء ، وإن كان أقل من غذاء التين ، والنضيج أقل ضررا من غير النضيج ، وإذا لم ينهضم العنب ، كان غذاؤه فجا نينا ، وغذاء العنب بحاله أكثر من غذاء عصيره ، ولكن عصيره أسرع نفوذا وانحدارا . وقال أيضا : والزبيب صديق الكبد والمعدة ، والزبيب ينفع الكلى والمثانة والعنب المقطوف في الوقت يحرك البطن وينفخ ، وكل عنب فإنه مضر للمثانة .

وقد أضاف القرن الثالث الهجري إلى الفواكه التي كانت موجودة في الديار الإسلامية فاكهتين : هما الأترج والنارج ، وكلاهما كان يقدم إلى الناس في الاحتفال بختان المعتز ابن المتوكل حوالى منتصف القرن الثالث الهجري وذلك إلى جانب ما عزم من الفواكه الغالية . وقد نوه حاكى هذا الخبر في القرن الرابع بأن هاتين الفاكهتين كانتا قليلتين في ذلك الوقت ، وذكرهما بن المعز في شعره حيث يقول (١٢٥) :

صفرته في حمرة كاللهيب
فاصفر ثم احمر خوف الرقيب

كانما النارج لما بدت
وجنة معشوق رأى عاشقا

ويقول أيضا :

تحدث للنفس الطرب
لها غشاء من ذهب

يا حبذا ليمونة
كانها كافورة

ولكن يظهر أنهما بقينا مقصورتين على طائفة قليلة من الناس .

ويقول المسعودى حوالى عام ٣٣٢هـ - ٩٤٤م " وكذلك شجر النارج والأترج المدور جلب من أرض الهند بعد الثلاثمائة ، فزرع بعمان ، ثم نقل إلى البصرة والعراق والشام حتى كثر فى دور الناس بطرسوس وغيرها من الثغر الشامى وانطاكية وساحل الشام وفلسطين ومصر ، وما كان يعهد ولا يعرف ، فقدمت منه الروائح الطيبة واللون الحسن الذى يوجد فيه بأرض الهند لعدم ذلك الهواء والتربة والماء وخاصة البلد " (١٢٦) .

وكان للخليفة القاهر فى بعض الصحون بقصره بستان ، نحو من جريب ، قد غرس فيه النارج ، وحمل إليه من البصرة وعمان مما حمل من أرض الهند ، وقد اشتبكت أشجاره ولاحت ثماره ، وكان القاهر كثير الشرب عليه والجلوس فيه .

وفى عصر المقدسى كان الأترج والنارج يزرعان بفلسطين ، وهو يقول أنهما فى فلسطين أحسن منهما فى غيرهما .

وفى القرن الرابع الهجرى وصف ابن حوقل الأترجة لقراءته فهو يقول : " وهى المنصورة بالسند ، مدينة حارة بها نخيل ، وليس لهم عنب ولا تفاح ولا جوز ولا كمثرى ، ولهم قصب السكر وبأرضهم ثمرة على قدر التفاح تسمى الليمونة ، وهى ثمرة مثل المشمش حامضة جدا ، وأخرى مثل الخوخ يسمونها الأنبيج " (١٢٧) .

وظل الأترج طول القرن الرابع من الفواكه المستوردة ، حتى حمل فيما بعد إلى البصرة وعمان ، ثم جلب إلى العراق .

- التمر : وحظى التمر والشجرة التى تحمله بنصيب الأسد من اهتمام العرب وحديثهم إلى الدرجة التى جعلت عبد القادر بن يحيى الأنصارى يكتب فى كتابه " يتيمة العصر فى المد والجزر " (إن الله تعالى لما خلق آدم فضلت من خميرة طينته فضلة ، فخلق منها النخل ، فهى أخت آدم عليه السلام ، وهى لنا عمة ، وسماها الشارع عمة) (١٢٨) .

وقال خالد بن صفوان - في خلافة عبد الملك بن مروان - يصف تمر النخلة : " فأما الرطب عندنا ، فمن النخل في مباركه ، كالزيتون عندكم في منابته .. هذا على أفنانه ، كذلك على أعصانه .. هذا في زمانه كذلك في أبانه .. من الراسخات في الوحل ، المطاعم في المحل ، الملحقات بالفحل .. يخرجن اسقاطا عظاما ، وأوساطا ضخاما ، كأنما ملئت رباطا .. ثم ينفلق عن قضبان الفضة منظومة باللؤلؤ الأبيض .. ثم تتبدل قضبان الذهب منظومة بالزبرجد الأخضر .. ثم تصير ياقوتاً أحمر وأصفر ، ثم تصير عسلا في شفة من سحاء ، ليست بقربة ولا إناء .. حولها المذاب ، ودونها الحراب .. ولا يقربها الذباب مرفوعة عن التراب .. ثم تصير ذهباً في كيسة الرجال ، يستعان بها على العيال " (١٢٩).

وقال زهير بن أبي سلمى :

وهل ينبت الخطى إلا وشيجة وتغرس إلا في منابتها النخل

وقال المتنبى :

يرتشفن من فمي رشفات ذقت منها حلوة " التوحيد "

والتوحيدى نوع من التمر المعروف ، وإنما حذف الياء لحكم القافية .

وقال أبو نواس الحسن بن هانئ :

لا أتعت الروض إلا ما رأيت به قصرا منيفا عليه النخل مشتمل

فهاك من صفتى إن كنت مختبرا ومخبرا نفرا عنى إذا سألوا (١٣٠)

وإذا كانت فوائد التمر معروفة ، فقد عرف العرب كيف يستفيدون من شجرته

من جوانب عدة يمكن أن نذكر منها :

- جذوع النخيل : استخدم في تسقيف البيوت المبنية بالطين ، وفي أبواب

المنازل الريفية وأحيانا تقطع وتجفف وتستخدم كوقود أو في إعداد تكعيبات العنب .

* السعف : يستعمل - بعد تجريده من الخوص - فى صنع الكراسى والمناضد وتغطية سقوف المنازل وعمل الحواجز ، إلى جانب صنع أفاص الدجاج والطيور وأوعية الفاكهة وعبواتها .

* الخوص : يصنع منه الحصير والمقاطف والزناويل والأسبنة والحقائب اليدوية والمرآح .

* الليف : ويستعمل فى صنع الحبال وفى التنجيد وفى حشو الوسائد كما يستعمل للتنظيف .

* الجمار : والجمارة هى الجزء الأبيض الغض من قلب النخلة ، أو ما يحيط بالبرعمة الرئيسية الكبيرة وهى حلوة المذاق ، تخلو من الألياف ، وهى تؤكل مباشرة أو يصنع منها مأكولات .

* الطلع : يستخرج منه ماء معطر يسمى 'ماء لقاح ' ، وهو زكى الرائحة ويستعمل فى علاج الإسهال وتسكين مغص الأمعاء وقد يعطر به ماء الشرب فى الصيف أحيانا .

وكانت تجارة التمر سببا فى تصدير مقادير كبيرة منه ، وكانت العراق وكرمان وشمال أفريقيا أكبر مراكز إنتاج التمر . وكان التمر العراقى أجود الأنواع ، وقد ذكرت منه أنواع كثيرة وكانت قسطنطينية وقابس كثيرة التمور حتى كان فى بعض السنين يباع وقر الجمل بدرهمين . وكانت كرمات كثيرة التمور حتى كان أهلها لا يرفعون ما وقع من النخل وربما يبيع فى بعض بلادها مائة من بدرهم . وكان رسم الحمالين أنهم يحملون التمر إلى خراسان مناصفة ، ويقصدها فى كل سنة مائة ألف جمل يدخلونها على غفلة ، وكذلك كانت القوافل التى تسير من شمال أفريقيا إلى بلاد السودان مجتازة الصحراء تحمل التمر فى الغالب ، وكانوا يعودون بسبب العبيد والذهب ، وكان أكبر مركز لتجارة التمر هذه مدينة سجلماسة فى جنوب مراكش (١٣١) .

وأما التين فقد قال ابن وحشية فى توليده : وان خلطتم البيروح (١٣٢) أربع ثومات وبصلة وسحقتم الجميع وزرعتموه خرج عن ذلك التين الأسود المتوسط بين السواد الشديد والأحمر وهو الذى ينفط (١٣٣) الفم . وذكر ابن سينا أن أجود التين ، الأبيض ثم الأحمر ثم الأسود والشديد النضج منه خيره وقريب من ألا يضر ، واليابس محمود فى أفعاله ، إلا أن الدم المتولد منه غير جيد ، إلا أن يكون مع الجوز فيجود كيموسه ، وبعد الجوز ، اللوز ، وأخف الجميع الأبيض ، وطبعه : الرطب منه حار قليلا ، ورطبه كثير المائية ، قليل الدوائية ، والتين أغذى من سائر الفواكه وفيه تليين نافع يدفع العفونات الى الجلد . وفى تناوله تسكين للحرارة ، والرطب منه سريع الغور والنفوذ فى المعدة وفى البدن . وشراب التين لطيف ردى الخلط . وفى الجميز قوة جاذبية من عمق البدن وتحليل لما جذب . والفج منه تناوله يصلح اللون الفاسد وينضج الدماميل . والجميز شديد التحليل للاورام العسرة (١٣٤) .

وعن الموز ، أخرج الخطيب فيما رواه مالك عن مالك بن أنس ، قال : ليس فى الدنيا ما يشبه ما فى الجنة إلا الموز ، لأن الله تعالى يقول : "أكلها دائم" (١٣٥) ، وأنت ترى الموز فى الشتاء والصيف .

دخل القاضى أبو بكر بن فريقة على عز الدولة بن بويه ، وبيديه طبق فيه موز ، فلم يدعه إليه فقال : " ما بال الأمير لا يدعونى إلى الفوز بأكل الموز ! فقال له : صفة أطعمك منه فقال : لا أصف إلا من جرب ديباجية ، فيها سباتك ذهبية كأنما حشيت زبدا وعسلا ، أو خبيصا مرملا ، أطيب الثمر كأنه مخ الشجر ، سهل المقشر ، لين المكسر ، عذب المطعم بين الطعوم ، سلس الحلقوم (١٣٦) .

قال النجم بن إسرائيل :

مستحکم النضج لذيد المخبر

أنعته موزا شهى المنظر

لقات زبد عجنات بسكر

كان تحت جلده المزعر

أما ابن الرومى فقال :

ليس بمعدود ولا محسوب

للموز إحسان بلا نثوب

يسلمه البلع إلى القلوب (١٣٧)

يكاد من موقعه المحبوب

وقال ابن سينا : الموز ملين ، والإكثار منه يورث السود ، ويزيد في الصفراء والبلغم بحسب المزاج ، وهو نافع للحلق والصدر ، وهو ثقيل على المعدة (١٣٨) .

ونظرا لحلاوة السكر ولذته فقد كان قصبه يزرع في جميع البلاد التي تمكن زراعته بها ، حتى لقد زرع في كابل وصور . ولم يتكلم أحد من الجغرافيين في القرن الرابع عن زراعته في مصر ، وإن كان يدل على زراعته بها أوراق البردي التي يرجع تاريخها إلى القرن الثاني الهجري ، ولكن يظهر أنه أصبح ذا شأن في القرن الخامس الهجري - وربما كان ذلك لانفصال مصر عن المشرق سياسيا . ويقول ناصر خسرو حوالي سنة ٤٤٠هـ - سنة ١٠٤٨م " وتنتج مصر عسلا كثيرا وسكرا " .

وكان أكبر مركز لصناعة السكر إقليم خوزستان ، وخصوصا مدينة جنديسابور ، حتى لقد كان يقال أن عامة سكر خراسان والجيل منها . وكان الإقليم المحيط بالبصرة أشهر مكان بصناعة السكر في العراق . وكذلك عنى المسلمون في الأندلس بالسكر جعلوه من الحاصلات المستوطنة في بلادهم (١٣٩) .

وكان لأهل اليمن تفنن في صناعة معقدات الفاكهة من أترج وجزر وقرع وخوخ ونحوها مما إذا شرع فيه الجاهل قضم على طيبه بعض أنامله ، ولهم الشهد الجامد الذي يقطع بالسكاكين ويهدى إلى العراق ومكة وسائر البلدان ، وهو يعمل بطريقة خاصة ، وذلك أنه يحر في الشمس ويوضع في قصب اليراع ثم يوضع القصب أيما في مكان بارد ، حتى يعود إلى جموده ، ثم تختم أفواه القصب بالقصبة وتصدر ، فإذا أريد وضعه على الموائد ، ضربت القصبة بالأرض ، فانفلقت عن قصبه عسل تقطع بالسكاكين على رغيف (١٤٠) .

ولموقع الفاكهة ومكانتها الهامة في الثقافة العربية ، خصص القلقشندي جزءا فى كتابه (صبح الأعشى) للردود التى كانت تكتب على ما يصل البعض من هدايا من الفواكه . وعلى سبيل المثال ، فمن إنشاء الشيخ جمال الدين بن نباتة كتب جوابا بوصول ممش لؤلؤى ودغميش من حماة يقول فيه (١٤١) .

"..هذا قد ثبتت فى القلب شريعته ، وهذا قد عذبت فى السمع مشارعه . إن مشرفة مولانا الكريمة وردت على المملوك تتضمن الحسن والإحسان ، ويمين البر الشامل لكل إنسان ، وعهد المحبة التى حكمت بعلمها القلوب ، فما تحتاج إلى بنية لسان ، فقابلها المملوك مقبلا ، واستجلى وجه الود والإحسان مقبلا ، ووصل الممش الذى شفى لؤلؤيه الناظرين ونوعه الآخر الدغميشى الذى هو الشهد بحسنه ولا يدغمش باسمه على الحاضرين ، فتناول المملوك عوارف بره المعروف والمبتكر " .
وله جواب عن وصول بطيخ حلبى من إنشائه أيضا ، وهو بعد الألقاب (١٤٢) :

"..ووصل البطيخ ، فله در حلبه ودر جلبه . لقد حسنت فى ملاذ المطاعم طريقته المرضية ولقد أشبه القناديل بتكوينه وفتيلة عرقه ، فلا جرم إن قناديله عند الشكر مضية ولقد ملاً خَبْرُهُ وخُبره عين البصر وأذن المصيخ . ولقد خلق دواء للأجسام حتى صح قول الحلبيين للأرمد : دواؤك البطيخ ، فشكر الله إحسان الجناب العالى ، وبره المتوالى .."

الزهور :

ومن الزهور التى عرفها العرب (الخيرى) وهو النبات المعروف بالمنثور وهو الخزامى كما فى مناهج الفكر ومباهج العبر للوراق الكتبى . ونقل ابن البيطار عن ديسقوريدس فى الكلام على الخيرى ، أنه نبات له زهر مختلف بعضه أبيض ، وبعضه فرفيرى ، وبعضه أصفر . وذكر الرشيدى (١٤٣) . نقلا عن أطباء العرب أن الخيرى اسم يونانى أو نبطى ، ثم ذكر أن معنى اسمه بالافرنجية القرنفل الأصفر أو المنثور بالأصفر ، وأنه مربع القوى ، قرنى الثمر يحتوى على أنواع كثيرة عطرية مزيّنة لللبساتين . ومما قاله فى الصفات النباتية للنوع المقصود من الخيرى أنه نبات

جميل استتبت بالبساتين لجماله والرائحة المقبولة لأزهاره ، وساقه متينة تقرب أن تكون خشبية مبيضة ، وتخرج منه جملة أغصان تصل أحيانا إلى خمسة ديسمترات وأوراقه سهمية فيها بعض ضيق ، وهي فى غاية الكمال ، ومخضرة ، وأحيانا تغطى بوبر يسير ، ويحمل هذا النبات أزهارا لونها أصفر محمر ، وبالزراعة والفلاحة تكتسب نموا عظيما ، ثم بالنظر للألوان ميز البستانيون هذا النبات إلى أصناف كثيرة ، وهذا النبات ينبت طبيعة على الحيطان والسقوف والأماكن الحجرية .

وقد ورد فى لسان العرب ، باب " خزم " : الخزامى نبت طيب الريح ، واحدته خزاماة ، وقال أبو حنيفة : الخزامى عشبة طويلة العيدان صغيرة الورق حمراء الزهرة ، طيبة الريح ، لها نور كنور البنفسج ، قال ، ولم نجد من الزهر زهرة أطيب من نفحة الخزامى .

وقد أجمعت المعجمات اللغوية وكتب المفردات الطبية على أن الخزامى هو الذى يقال له " خيرى البر " لأنه أنكى نبات البادية ، وزهره أطيب الأزهار يتمثل به فى الطيب .

والخزامى أو " خيرى البر " جنس نبات من الفصيلة الشفوية ، وهو أنواع ، وجميعها عطرة من أجل الأفاوية ، وهى برية ، وتزرع للرائحة والزينة ^(١٤٤) .

ويستخرج عطر الخزامى من عشبة الخزامى بطريقة التقطير بالبخار (التصعيد بالרטوبة) ، ويسمى " دهن الخزامى " إذا كان الدهن ممزوجا بالماء ، على غرار ماء الورد ويظهر أن صاحب كتاب " كيمياء العطر والتصعيدات " لم يفرق بين الخزامى والخيرى ، إذ لم نجد فيه ذكرا للخزامى ، ولكنه - أى الكندى ، كما يقال - أسهب بتحضير عطر الخيرى ودهنه ، كما ذكر أوصافه ، وهى تنطبق لحد ما على أصناف الخزامى نفسه ^(١٤٥) .

وقال أبو إسحق إبراهيم بن خفاجة يذكر كونه لا تظهر رائحته إلا ليلا :

حديث إذا جن الظلام يطيب

وخيرية بين النسيم وبينها

يدب مع الإمساء حتى كأنما له خلف أستار الظلام حبيب
وقال آخر :

عجبت من الخيرى أمنع فى الدجى وأصبح رياه مع الصبح تحجب
فخلت الريا طبعا له مثل ناسك يرائى نهارا وهر بالليل يشرب^(١٤٦)

أما السوسن : فهو فارسى معرب ، وهو صنفان : برى وبستاني .

والبستاني صنفان وهما الأزاد ، وهو الأبيض ، وهو أطييه . وفى مفردات ابن البيطار^(١٤٧) ما يفيد أن الأزاد ليس صنفا من البستاني ، فقد قال ما نصه : " السوسن ثلاث أصناف ، فمنه الأبيض ، ونسميه السوسن الأزاد ، ومنه بستاني وبرى " . وفى قانون ابن سينا^(١٤٨) نقلا عن ديسقوريدس ، أن للسوسن ساق عليها زهر منحرف فيه ألوان يشبه بعضها بعضا ، وهى مختلفة ، منها بياض وصفرة وفرير ولون السماء ، ومن أجل اختلاف الألوان فيه شبه بالأيرساء وهى قوس قزح ، وله أصول صلبة ذات عقد ، طيب الرائحة ، وينبغى إذا قلعت أن تجفف فى ظل وتنظم فى خيط كتان ، وتخزن ، وصنف آخر لونه أبيض مر . وقال الأخطل الأهوازى فيه^(١٤٩) :

وكان سوسنها سباتك فضة غض النبات فأزرق أو أحمر
حملت سقيط الطل فى ورقاته فكانه متبسم مستعير

أما الأس : فمما قال ابن سينا : ورق الأس يطيب رائحة البدن ، وبزره يتمضمض به ، يقتل الدود المتولد فى الأسنان^(١٥٠) .

والأس أنواع كثيرة ، فصيلة الأسيات من نوات الفلقيتين ، والنوع الشائع منه يسمى أس شامى " دمشقى " ، وله أسماء عدة بالعربية ، منها : المرسين (يونانية) ، والقمام ، والهدس (بلغة أهل اليمن) ويسمى فى عامية أهل العراق (ياس بالياء) .

وعطر الآس ، أو ماء الآس معروف منذ العهود القديمة ، وقد عرفه العرب معرفة جيدة ، وذكر تحضيره فى أغلب الكتب ، بالطريقة التى استخدمها صاحب كتاب " كيمياء العطر والتصعيدات " (صناعة ماء الآس) .

وبخصوص الزعفران : فقد ذكر فى لسان العرب مادة " زعفر " : الزعفران ، هذا الصبغ المعروف ، وهو من الطيب ، وروى عن النبى صلى الله عليه وسلم أنه نهى عن أن يتزعفر الرجل .

ومما جاء فى القاموس المحيط : الزعفران : إذا كان فى بيت لا يدخله سام أبرص . من الحديد صدوه ، وزعفره صبغة (جمعه زعفر) .

والزعفران منبه للمعدة ، مضاد للتشنج ، ومدر للطمث ، يقطر فى الأذن فيسكن آلامها ، ويدخل فى الأحكال لإزالة الغشاوات وحدة البصر (١٥١) .

والزعفران نبات عشبي من الفصيلة الموسنية ، ذات الفلقة الواحدة ، والمستعمل من النبتة المياسم ، وأطراف حوامل التأنيث والبراعم الزهرية المجففة . وتحمل نبتة الزعفران أزهارا نوات لون أحمر جميل جدا ، وأما المياسم فلونها أصفر براق ، وعند سحق أجزاء العشبة أو خلطها ينتج مسحوق أو خليط الزعفران المعروف ، وله رائحة طيبة وطعم مر ، ويحفظ عادة فى أوعية مغلقة لئلا يتبخر زيتة ويفسد طيبه .

وعطر الزعفران من الأطياب التى كانت مشهورة فى عصر الحضارة العربية الزاهرة ، وأجاد الصانع أو العطار استخلاص الزيت من العشبة ، واستعمل " دهن الزعفران أو زيت الزعفران " عطرا فى حد ذاته ، أو فى تحضير العطور المركبة . وقد ذكرت طرق تحضير زيت الزعفران فى عدد من كتب التراث العربى .

أما الأقحوان ، فيسمى أيضا شجرة مريم بالمغرب ، ورجل الدجاجة ، ويعرف فى أفريقية وأعمالها بالكاقورية وفى الموصل بشجر الكاقور ويسمى باللاتينية "قرطينيوس" وباليونانية فرطانيون (١٥٢) .

وقال أبو الخير العشاب : الأفيوان هو البابونج ، وهو نوعان : نوع ينبت في الجبال الباردة جدا ، ونوع يزرع في البساتين ، فما كان جبليا فهو البابونج ، وما كان مزروعا فهو أفيوان ، ومنه ما زهره أصفر كله ، ومنه ما زهره أبيض وفي وسطه لمعة صفراء ، ومنه الحوذان ^(١٥٣)، وورقه يشبه ورق الخيري الأصفر ، وهو مشرف تشريف المنشار ، ويعرف برأس الذهب ويسمى بمصر الكركاش ، وأهل مصر يعتنون بأمره في وقت نزول برج الحمل ويحتفلون به ، فيخرج كثير من عوامهم وبعض الجند وغيرهم إلى البر ويقطعون في الساعة التي تحل الشمس فيها الحمل بمناجل من الذهب يصوغونها برسمه أو بدنانير . ومنهم من يتكلم بكلام يشبه الرقية لا ينطق بغيره ما دام يحصده ، ويجمعون ما يقطعونه من ذلك بالذهب ويدخرونه في صناديقهم ، ويزعمون أن من قطعه على وصفه ملك في تلك السنة بعدد ما يقطعه منه دنائير إن قطعه بالذهب ودرهم إن قطعه بالفضة .

وقد أكثر الشعراء من تشبيهه بالثغور وتشبيه الثغور به وقد أجاد ظافر الحداد الاسكندراني في وصفه حيث قال :

والأفيوانة تحكى ثغر غانية تبسمت عنه من عجب ومن عجب

في القد والبرد والريق الشهى وطية ب الريح واللون والتقليح والشنب

كشمسة^(١٥٤) من لجين في زبرجدة قد شرفت حول مسمار من الذهب^(١٥٥)

- فأما الورد ، فهو ألوان ، أشهرها الأحمر والأبيض . قال صاحب كتاب (نشوار المحاضرة) أنه رأى ورديا أصفر ، وورديا أسود حالك السواد له رائحة ذكية ، ورأى بالبصرة وردة نصفها أحمر قاني ، ونصفها أبيض ناصع ، وكأنها مقسومة بقلم ، ومنه ما له وجهان : أحمر وأبيض . ويقال إنه ربما وجد ورد أحد وجهي الورقة منه أحمر قاني ، والآخر أصفر . ومن ألوان الورد ، الأزرق ، وهذا اللون يقال انه يتحليل فيه ، بأن تُسقى شجرة الورد الأبيض الماء المخلوط بالنيل ^(١٥٦) فيصير الورد أزرق . وقد يتحليل على الأسود بمثل ذلك . ومما يدل على هذه الألوان

وأنها غير منكورة أن الشعراء وصفوها في أشعارهم فذكروا الأصفر والأزرق والأسود . ومما قيل فيه ، ما ذكره العماد الأصفهاني (١٥٧) .

قلت للورد ما لشوكك يدمى كل ما قد أسوته من جراح
قال لي هذه الرياحين جند أنا سلطانها وشوكى سلاحي

- وأما البنفسج ، فقد قال فيه ابن سينا أن طبعه بارد رطب . وأما أفعاله وخواصه فقيل : أنه يولد دما معتدلا ، وهو يسكن الأورام الحارة ضمادا مع سويق الشعير ، وكذلك ورقه . ودهن البنفسج طلاء جيد للجرب ، وهو يُسكن الصداع الدموى شما وطلاء ، وينفع من الرمذ الحار ومن السعال الحار ، ويلين الصدر خصوصا المربى منه بالسكر وشرابه نافع من ذات الجنب والرئة والتهاب المعدة ، وشرابه ينفع من وجع الكلى .

وقال الشاعر في الأبيض منه : (١٥٨)

كأن البنفسج فيما حكى من الطيب أخلاقك المونقة
يلوح فتحسب طاقاته فصوصا من الفضة المحرقة

- وأما النرجس ، فقد قال أبو بكر بن وحشية في توليده : إن أردتم النرجس فخذوا قرنى الغزال فاقطعوا كل قرن نصفين ، وانقعوهما في بول البقر سبعة أيام ، ثم اقلعوا عيني الغزال واجعلوهما فوق رؤس القرون واطمروهما في الأرض في أول ساعة من يوم الجمعة ، فإنه بعد خمسة عشر يوما ينعد نرجسا مفتحا . وإن أردتموه مضعفا فخذوا الثوم ، ثم شقوا البصل ، واجعلوا الثومة في وسطها ولتكن سنا واحدة ، ثم ضموا على الثومة نصفى بصلة النرجس واغرسوها في الأرض فإنه ينبعث النرجس المضاعف ، وإن أردتم المضاعف الذى بعض ورقه أخضر وبعضه أصفر فخذوا سنا من الثوم ، وخذوا عصارة ورق بصل النرجس وانقعوا السن في العصارة ثلاثة أيام ، ثم أدخلوها في البصلة واغرسوها في الأرض فإنها تنبت بعد أيام قلائل (١٥٩) .

وقال أبو نواس يصفه :

لدى نرجس غض القطاف كأنه إذا ما منحناه العيون عيون

مكان سواد والبياض جفون (١٦٠)

مخالفة فى شكلهن بصفرة

النبات الاقصادى :

بدأت الإشارات إلى النبات الاقصادى فى كتاب النبات لأبى سعيد عبد الملك الأصمعى (١٢٨-٢١٦هـ) ، إلا أن التقدم الكبير فى هذا العلم قد تم تحقيقة على يد أبى حنيفة أحمد بن داود الدينورى فى القرن التاسع الميلادى ، وقد قال السيوطى فى البغية أنه لم يؤلف فى معناه مثله (١٦١) . والمدهش حقا أن نشأة علم النبات الاقصادى عند أبى حنيفة كان مبعثه لغويا وذلك لفهم القرآن الكريم والتراث العربى .

وقد أفرد أبو حنيفة أبوابا مميزة لمجموعات النباتات الاقتصادية فى جزيرة العرب ومن هذه الأبواب باب الصمغ واللثا والمغافير ونحو ذلك من نضوح الشجر وسائر عصارات النبات المجمدة مما يكون بأرض العرب ، فمن نباتات الصمغ ، الطلح (أم غيلان) والسلم والسمر والكثيراء . ومن نباتات العلك ، علك الأنباط الذى يستخرج من البطم ، وعلك الضرو ، وعلك الأمطى ، وعلك المر واللبان . أما المغافير فصمغ حلو يجف فيكون كالسكر . ومن النباتات المنتجة للمغافير الرمث ، والعشر والثمام ، أما اللثا ، فهو ما سال فجرى مجرى العسل كما هو الحال بالنسبة لعسل الطرفاء وعسل الكثرى. ومن الصموغ الطبية صمغ الايدع (دم الأخوين) والمقل . ومن الطبيات أيضا ، صمغ الصبر ، ومن العصارات الصباغية تلك المأخوذة من العظم (النيلة) وغيرها (١٦٢) .

كما كتب أبو حنيفة عن نباتات القطران (الخضخاض) مثل العرعر ، والعم ، وأن الزفت النباتى يؤخذ من أشجار الأرز والصنوبر لتزفيت المراكب . كما تكلم عن نباتات القلى وذكر أن أجود القلى ما اتخذ من الحرص ، أما قلى الزجاجين فيتخذ من زعف الرمث .

وقد أفرد بابا أيضا للنباتات الفطرية والعليا المتضخمة التى تؤكل أو قد تؤكل مثل الكمأة والحبأة ، والعراجين ، والأفاتيح ، والضغابيس ، والطراثيث ، ونبات أوبر والعقبل ، والعساقيل .

كما أفرد بابا للنباتات التى تستخدم لدباغ الجلود ، مثل القرظ وهو أجودها .

الهوامش

- ١- عمر رضا كحالة : العلوم البحتة فى العصور الإسلامية ، مطبعة الترقى ، دمشق ، ١٩٧٢ ، ص ٢٨٢ .
- ٢- المرجع السابق ، ص ٢٨٣ .
- ٣- المسعودى (أبو الحسن على بن الحسين بن على) : مروج الذهب ومعادن الجوهر ، تحقيق محمد محىى الدين عبد الحميد ، دار المعرفة ، بيروت ، ١٩٨٣ ، ج١ ، ص ٣٤ .
- ٤- النويرى (شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب ٦٧٧-٦٣٣هـ) : نهاية الأرب فى فنون الأدب ، وزارة الثقافة والإرشاد القومى ، المؤسسة المصرية العامة للتأليف والترجمة ، القاهرة ، د.ت ، ج١١ ، ص ٥ .
- ٥- فى الأصول : "أجونة" بالجيم والنون ، وهو تصحيف لا تجد له معنى يناسب السياق . والأحوية جمع حواء وهو مجتمع بيوت الحى المتدانية بعضها من بعض ، تقول : " هم أهل حواء واحد " .
- ٦- رسائل إخوان الصفا ، ج٢ ، ص ١٢٨ .
- ٧- الجغرافية العربية فى القرنين التاسع والعاشر ، ص ١٣٢ .
- ٨- الكيموس : اختلاط الطعام بعد فعل المعدة فيه .
- ٩- رسائل إخوان الصفا ، ج٢ ، ص ١٥٤ .
- ١٠- الجغرافية العربية ، ص ١٣٣ .
- ١١- القلقشنذى (أبو العباس أحمد بن على) : صبح الأعشى فى صناعة الإنشا ، وزارة الثقافة والإرشاد القومى ، المؤسسة المصرية العامة للتأليف والترجمة ، القاهرة ، ١٩٦٣ ، ج٢ ، ص ١٩٠ .
- ١٢- العلوم البحتة ، ص ٢٨٩ .
- ١٣- صبح الأعشى ، ج٢ ، ص ١٩١ .
- ١٤- العلوم البحتة ، ص ٢٩٠ .

- ١٥- المرجع السابق ، ص ٢٩٢ .
- ١٦- المرجع السابق ، ص ٢٩٢ .
- ١٧- العلوم اليحثة ، ص ٣٠٩ .
- ١٨- المرجع السابق ، ص ٣١٠ .
- ١٩- رسائل إخوان الصفا ، ج٢، ص ١٦٠ .
- ٢٠- الجغرافية العربية ، ص ١٣٤ .
- ٢١- رسائل إخوان الصفا ، ج٢، ص ١٦٠-١٦٢ .
- ٢٢- الجغرافية العربية ، ص ١٣٤ .
- ٢٣- سجلماسة : مدينة جنوب المغرب فى طرف بلاد السودان ، وهى فى منقطع جبل نرن .
- ٢٤- نهاية الأرب ، ج١١، ص ٧ .
- ٢٥- المرجع السابق ، ص ٨ .
- ٢٦- كذا ورد الاسم فى جميع الأصول ، والذى فى كتاب ابن وحشية المعروف بالفلاحة النبطية (صطفايس) ولا تجد واحدا من هذين الاسمين ضمن أسماء البلاد فيها يمكن مراجعته من الكتب ، كمعجم البلدان ومعجم ما استعجم وتقويم البلدان والكتب السبعة المشتملة عليها المكتبة الجغرافية طبع ليدن ، ويلوح أن الصواب فى اسم هذا البلد (اصطفانس) أو اصطفانوس) ، فان هذا الاسم وإن لم يرد فيما رجع من الكتب ضمن أسماء البلاد الرومية ، إلا أنه من الأسماء المشهورة عند الرومان للأشخاص فيحتمل أن يكون هذا البلد قد سمي باسم شخص منهم ، كما سميت إحدى المحلات فى البصرة باسم (اصطفانوس) أيضا ، وهو كاتب نصرانى قديم كان فى أيام زياد أو ما قاربها ، كما فى معجم البلدان ، وفى نسخة أخرى ، ما يفيد أن سفانطس اسم شجرة لا اسم بلد ، فقد ورد ما نصه (وفى بلد من بلاد الروم شجرة يقال لها "سفانطس" ، وهو غير صحيح لأموث ثلاثة ، أولها أن لفظ (شجر) لم يرد فى النسخة المنسوبة خطها إلى المؤلف ، ثانيا أن عبارة ابن وحشية فى كتاب الفلاحة النبطية المنقول عنه هذا

الكلام تؤيد أنه اسم بلد لا اسم شجرة ، فقد ورد في هذا الكتاب ورقة ١٤٥ من النسخة المأخوذة بالتصوير الشمسى المحفوظة بدار الكتب ما نصه : " وأن في بلاد الروم شجرة لطيفة تنبت في بلدة يقال لها (صطفايس) ، ثالثها أننا لم نجد هذا الاسم ضمن أسماء الشجر والنبات الواردة في الكتب التى بين أيدينا .

٢٧- العلوم البحتة ، ص ٢٩٣ .

٢٨- المرجع السابق ، ص ٢٩٤ .

٢٩- المرجع السابق ، ص ٣٠٨ .

٣٠- توفيق الطويل : تراثنا العربى الإسلامى ، ص ١١١

٣١- المرجع السابق ، ص ١١٢

٣٢- الدفاع : إسهام علماء العرب والمسلمين فى الصيدلة ، ص ١٣١

٣٣- عيون الأنباء ، ح-٣ ، ص ١٠٧ .

٣٤- المرجع السابق ، ص ١٠٨ .

٣٥- المرجع السابق ، نفس الصفحة .

٣٦- المرجع السابق ، ص ٢١٢ .

٣٧- نبات يكثر فى الغابات الجافة وبطون الأودية والطرق وغير ذلك ، واستنبت بالبساتين وسمى تماما لسطوع رائحته وكأنه ينم بريحه على نفسه . نهاية الأرب ، ح-١٢ ، ص ١٩٨ .

٣٨- المنزرنجوش : يقال له أيضا (المودقوش) ومعناه آذان الفأر وهو المعروف عند العامة بمصر بالبردقوش وهى أسماء فارسية واسمه بالعربية (سمسق) وقد يسمى حبق الفتى ، وسكانه الطبيعية بلاد المشرق ، واستنبت فى بساتين أوروبا ، وهو من الرياحين التى تزرع فى البيوت وغيرها ، نقيق الورق ، بزهر أبيض يميل إلى الحمرة يخلف بذرا كالريحان ، طيب الرائحة .

٣٩- السهك : ريح كريهة تجدها من الإنسان إذا عرق . لسان العرب ، ح-٣ ، ص

- ٤٠- جمع سنون بفتح السين ، وهو الدواء الذى تعالج به الأسنان . نهاية الأرب ، حـ ، ١٢ ، ص ٢٠١ .
- ٤١- الإيل : ذكر الأوعال ، وأكثر أحواله شبيهة ببقر الوحش وقيل هو الكبش الجبلى ، وقيل هو حيوان كالماعز غزير الشعر ، طويل القرون ، نهاية الأرب حـ ١٢ ، ص ٥ .
- ٤٢- إيزرانى : أى شديد البياض .
- ٤٣- أى يستاك .
- ٤٤- السليخة : نبات عطرى كأنه قشر منسلخ . وقال داود : السليخة قشر شجر هندى ويمنى وقيل من خواص بلاد عمان . نهاية الأرب ، حـ ١٢ ، ص ٨٢ .
- ٤٥- قال داود : جوزبوا يسمى جوز الطيب لعطر فيه ودخوله فى الأطياب وهو ثمر شجرة فى عظم شجرة الرمان .
- ٤٦- الإنخر : حشيش طيب الرائحة ، تسقف به البيوت فوق الخشب ، نهاية الأرب ، حـ ١٢ ، ص ١١٧ .
- ٤٧- الأشنة هى المعروفة بشيية العجوز ، وهى أجزاء شعرية تتخلق بأصول الأشجار وأجودها ما على الصنوبر ، نهاية الأرب حـ ١٢ ، ص ١٣٢ .
- ٤٨- البسباسة : قشر جوزبوا ، أو شجرته ، أو أوراقها ، وهى أوراق متراكمة شقر .
- ٤٩- طيب يؤخذ من الرامك مدقوقا منخولا معجوناً بالماء ويعرك شديدا . نهاية الأرب ، حـ ١٢ ، ص ٥٧ .
- ٥٠- نهاية الأرب ، حـ ١٢ ، ص ٢٠٣ ، ٢٠٤ .
- ٥١- أنور عبد العليم : الملاحه وعلوم البحار عند العرب ، عالم المعرفة ، المجلس الوطنى للثقافة والفنون والآداب ، الكويت ، العدد (١٣) يناير ١٩٧٩ ص ١٦٦ .
- ٥٢- المرجع السابق ، ص ١٦٧ .
- ٥٣- آدم ميتز : الحضارة الإسلامية فى القرن الرابع الهجرى ، ترجمة محمد عبد الهادى أبو ريدة ، دار الكتاب العربى ، بيروت ١٩٦٧ م ٢ ، ص ٣٠٢ .

- ٥٤- إحسان صدقى العمدة : الخبز فى الحضارة العربية الإسلامية ، الكويت ، مجلس النشر العلمى ، ١٩٩٢ ، ص ٣٠
- ٥٥- المرجع السابق ، ص ٣١
- ٥٦- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ١٣-١٤ .
- ٥٧- السويق : الناعم من دقيق القمح والشعير ، ويقال بالصاد أيضا .
- ٥٨- الحوارى : لباب النقيق وأجواده وأخلصه .
- ٥٩- الكلف : شئ يعلو الوجه كالسمسم ، أو حمرة كدرة تعلو الوجه .
- ٦٠- المرجع السابق . ص ١٤-١٥ .
- ٦١- الحضارة الإسلامية ، م ٢ ، ص ٣٠٢ .
- ٦٢- صبح الأعشى ، ج ٥ ، ص ١٦٤ ، ص ١٧٥ .
- ٦٣- بهجت كامل التكريتى : الطائف ، رافد من روافد الثقافة العربية والإسلامية ، مجلة الفيصل ، الرياض ، العدد الرابع ، السنة الأولى شوال ١٣٩٧ هـ - سبتمبر ١٩٧٧ ، ص ٤٦ .
- ٦٤- الحضارة الإسلامية ، م ٢ ، ص ٣٠٢ .
- ٦٥- المرجع السابق . ص ٣٠٣ .
- ٦٦- الرازيانج هو المعروف بالشمار والشمر بالتحريك فى مصر والشام والشمرة بحلب ، والبسباس بالمغرب ، وهو برى وبستاني عطرى ذكى الرائحة .
- ٦٧- حشيشة ذات ورق مدرهم أخضر غض وأعضاء دقاق جدا ولها زهر أصفر صغير تخلفه مزود دقاق جدا ، مدورة تشبه أسورة الصبيان الصغار ، فيها حب صغير مدور أصفر من حب الخرندل ، وطعم هذا النبات إلى المرارة ، وله رائحة فيها عطرية . نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ١٥ .
- ٦٨- الحضارة الإسلامية ، م ٢ ، ص ٣٠٢ .
- ٦٩- المرجع السابق ، ص ٣٠٣ .
- ٧٠- مفتاح الراحة لأهل الفلاحة ، ص ١٢٨
- ٧١- الطاقات الغضة اللينة من الزرع .

- ٧٢- نبت له نور أحمر .
- ٧٣- ريح الشمال .
- ٧٤- هو الصمغ الانجذان ، وهو المعروف فى مصر بأبى كبير وأجوده المأخوذ من جبال (كرمان) وأعمالها ، الأحمر الطيب الرائحة الذى إذا حل فى الماء ذاب سريعا وصار كاللين .
- ٧٥- نهاية الأرب ، حـ ١١ ، ص ١٨-١٩ .
- ٧٦- أى رافعة .
- ٧٧- جمع شفتين بضم الشين وهو اسم طائر ، وضبطه الديميرى فى حياة الحيوان ، حـ ٢ ، ص ٤٦ بكسر السين وتسميه العامة اليمام .
- ٧٨- نهاية الأرب ، حـ ١١ ، ص ٢١، ٢٠، ١٧، ١٦ .
- ٧٩- المرجع السابق ، حـ ١١ ، ص ٣٠ .
- ٨٠- هذا النوع معروف فى مصر بالعجور .
- ٨١- أصل هذا اللفظ بالفارسية (دستبوى) بدون نون ، وهو مركب من كلمتين : (دست) ومعناه اليد و(بوى) ومعناه الرائحة .
- ٨٢- كذلك أهل مصر يطلقون الشامام على هذا النوع .
- ٨٣- نهاية الأرب ، حـ ١١ ، ص ٣١ .
- ٨٤- المرجع السابق ، ص ٣٣ .
- ٨٥- الحضارة الإسلامية ، م ٢ ، ص ٣٠٨ .
- ٨٦- الكيموس بفتح الكاف : الخلط (كما ورد فى " ٨ ") ، وهو لفظ سريانى .
- ٨٧- اسم لشيء يخرج من الجسد ، أو لبثور صغار حمر حكاكة تحدث دفعة واحدة غالبا .
- ٨٨- الإغماء .
- ٨٩- نهاية الأرب ، حـ ١١ ، ص ٣٨ .
- ٩٠- المرجع السابق ، ص ٤٠ .
- ٩١- المرجع السابق ، ص ٤١ .

- ٩٢- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ٤١ .
- ٩٣- لفظ فارسي ، وهو ورم في حجاب الدماغ تحدث عنه حمى دائمة وتتبعها أعراض رديئة كالسهر واختلاط الذهن وغير ذلك .
- ٩٤- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ٤٢ .
- ٩٥- مفتاح الراحة لأهل الفلاحة ، ص ١٤٥ .
- ٩٦- علة يتناثر منها الشعر .
- ٩٧- بثور صغيرة شديدة الصلابة مستديرة .
- ٩٨- أي ينوم .
- ٩٩- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ٥٨ .
- ١٠٠- مفتاح الراحة لأهل الفلاحة ، ص ٣٥٧ .
- ١٠١- المرجع السابق ، ص ٣١٨ .
- ١٠٢- المرجع السابق ، ح ١١ ، ص ٦٠ .
- ١٠٣- المرجع السابق ، ص ٥٢ .
- ١٠٤- المرجع السابق ، ص ٥٣ .
- ١٠٥- داء يتغير معه لون البدن تغيرا فاحشا إلى صفرة أو سواد .
- ١٠٦- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ٥٤ .
- ١٠٧- المرجع السابق ، ص ٥٥ .
- ١٠٨- مفتاح الراحة لأهل الفلاحة ، ص ٣١٥ .
- ١٠٩- المرجع السابق ، ص ٣١٨ .
- ١١٠- المرجع السابق ، ص ٣٢٨ .
- ١١١- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ٥٥ .
- ١١٢- المرجع السابق ، ص ٤٨ .
- ١١٣- يريد بالخبثية ، النملة الخبيثة .
- ١١٤- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ٤٩،٥٠ .
- ١١٥- كيله من الماء ، أي كفايته منه .

- ١١٦- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ٥١ .
- ١١٧- ثمر شجر الدوم .
- ١١٨- صمغ شجرة بفارس ، وهو نبات شبيه بالخيار .
- ١١٩- القير والقار بمعنى واحد ، وهما الزفت .
- ١٢٠- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ٦٢ .
- ١٢١- المرجع السابق ، ص ٦٣ .
- ١٢٢- الحضارة الإسلامية ، م ٢ ، ص ٣٠٤ .
- ١٢٣- المرجع السابق ، م ٢ ، ص ٣٠٥ .
- ١٢٤- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ١٤٧ .
- ١٢٥- الحضارة الإسلامية ، م ٢ ، ص ٣٠٦ .
- ١٢٦- مروج الذهب ، ح ٢ ، ص ٤٣٨-٤٣٩ .
- ١٢٧- الحضارة الإسلامية ، م ٢ ، ص ٣٠٧ .
- ١٢٨- مجلة الفيصل : النخيل ، موضوع خاص ، مجلة الفيصل ، الرياض ، العدد الخامس ، السنة الأولى ذى القعدة ١٣٩٧هـ - أكتوبر ١٩٧٧م ، ص ٩٥ .
- ١٢٩- المرجع السابق ، ص ٩٦ .
- ١٣٠- المرجع السابق ، ص ٩٨ .
- ١٣١- الحضارة الإسلامية ، م ، ص ٣١٠ .
- ١٣٢- البيروح لفظ سريانى ، وهو اسم صنم ومعناه ، يعوزه الروح ، وقد أطلق على نبات شبيه بصورة الإنسان ومنه ذكر وأنتى ، وذكر ابن البيطار فى مفرداته ح ٣ ، ص ١١ فى الكلام على سراج القطرب أن أصل هذه الشجرة الكائن فى باطن الأرض فى صورة صنم قائم ذى يدين ورجلين وأن ورقها مثل ورق العليق سواء ، وهو أيضا يتعلق بما يقرب منه من الشجرة ، ينفرش عليه ويلعوه ، وله ثمرة لونها أحمر طيب ريحها ، ورائحتها كرائحة عسل اللبنى ومنبتها يكون فى الجبال والكروم وتسمى ثمرة البيروح (اللقاح) نهاية الأرب ح ١١ ، ص ١٠ .

- ١٣٣- ينفظ الفم ، أى يجعل فيه بثورا مائية تكون بين الجلد والدم وهذه البثور تَقَف تحت الجلد ولا تتفد منه .
- ١٣٤- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ١٥٤،١٥٥ .
- ١٣٥- سورة الرعد ، ٣٥ .
- ١٣٦- السيوطى (جلال الدين) : حسن المحاضرة فى تاريخ مصر والقاهرة ، تحقيق محمود أبو الفضل إبراهيم ، دار إحياء الكتب العربية . القاهرة ، ١٩٦٨ ، ح ٢ ، ص ٤٣٣ .
- ١٣٧- المرجع السابق ، ص ٤٣٤ .
- ١٣٨- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ١٠٦ .
- ١٣٩- الحضارة الإسلامية ، م ٢ ، ص ٣١١ .
- ١٤٠- المرجع السابق ، ص ٣١١ .
- ١٤١- صبح الأعشى ، ح ٩ ، ص ١١٦-١١٧ .
- ١٤٢- المرجع السابق ، ص ١١٨ .
- ١٤٣- السيد أحمد أفندى الرشيدى : عمدة المحتاج وعلمى الأدوية والعلاج ، ح ٢ ، ص ٤٤١ .
- ١٤٤- جابر الشكرى : الطيب والعطور فى التراث العلمى العربى ، فى مجلة المورد ، وزارة الثقافة والإعلام ، بغداد ، ص ٥٦ ،
- ١٤٥- المرجع السابق ، ص ٥٧
- ١٤٦- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ٢٧٢ .
- ١٤٧- ح ٣ ، ص ٤٣ .
- ١٤٨- ح ١ ، ص ٣٨٣ ، طبع مصر .
- ١٤٩- الشكرى ، ص ٥٧
- ١٥٠- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ٢٧٦ .
- ١٥١- الشكرى ، ص ٥٦
- ١٥٢- عمدة المحتاج ، ح ٢ ، ص ٤٩٦ .

- ١٥٣- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ٢٨٦-٢٨٧ . والحوذان من بقول الرياض وله نور أصفر طيب الرائحة .
- ١٥٤- يريد بالشمسة : القطعة المدورة على هيئة الشمس .
- ١٥٥- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ٢٨٩ .
- ١٥٦- النسيل : نبات معروف يصبغ بورقه ، وهو نبات له أغصان ذات عقد ، طعمه حلو وله ورق طوال حادة الأطراف صلبة مثل ورق الصعتر يعتلفه البقر وسائر المواشى .
- ١٥٧- نهاية الأرب ، ح ١١ ، ص ١٩٠ .
- ١٥٨- المرجع السابق ، ص ٢٢٨ .
- ١٥٩- المرجع السابق ، ص ٢٢٩ .
- ١٦٠- المرجع السابق ، ص ٢٣٠ .
- ١٦١- محمد نذير سنكرى : النبات الاقتصادى لجزيرة العرب عند الدينورى . مجلة الفيصل ، الرياض العدد (٢٤) ، جمادى الآخرة ١٣٩٩هـ مايو ١٩٧٩ ، ص ١٣٤ .
- ١٦٢- المرجع السابق . نفس الصفحة .