

الفاكهة الحمضية

ليست الحمضيات قديمة في العالم قدم غيرها من الفواكه كالتين والبلح والمان ، ومن الأمور المؤكدة ان العالم المتقدمين لم يعرف الفاكهة الحمضية خصوصا ما يؤكل منها الا في المصور الحديثة . أما الاقدمون فلم يعرفوا منها غير الأترج المعروف عندنا بالترنج . وهو أقدم الحمضيات ذكرا في كتب الاولين ويعتبره الباحثون في أصل نشأة الحمضيات أنه الأب الاصل لها جميعا ، ولا يعرف السبب في اعتباره كذلك .

وقد نشأت الحمضيات في أول عهدها على الحالة البرية في جنوب آسيا وأرخبيل الملايو ثم انتقلت أنواعها واصنافها التي تولدت منها فيما بعد الى جميع أنحاء العالم وانتشرت تدريجيا في الممالك التي وافق تربتها ومناخها نموها .

والحمضيات جنس يتبع في ترتيبه الفصيلة السندية ويزرع منه عادة نحو ستة أنواع نشأ منها اصناف كثيرة مما جعل تحديد أنواع الحمضيات وتعيينها في منتهى الصعوبة .

وهم هذه الانواع البرتقال واليوسفي والليمون والنارج والأترج والمصادر التي لدينا لمعرفة نشأة هذه الانواع وتاريخ وجودها وانتشارها متعددة . وأولها النقوش الهيروغرافية والآثار الفرعونية . وثانيها المؤلفات القبطية وثالثها كتب الرحلات والتاريخ والسير العربية منها والافرنجية ويحتمل كثيرا أن الأترج أو الليمون أُنوعا ما من الموالح

كان معروفًا عند الفراعنة والدليل الأول على ذلك وجود أنموذج بمتحف اللوفر بباريس أخذ من مقبرة فرعونية والغالب أن تاريخها يرجع للجيل الثاني عشر قبل الميلاد وتوجد إشارة أخرى إلى الأتوج أقدم من السابقة ففي أحد أجزاء معبد السكرنك المؤسس في الجيل الخامس عشر قبل الميلاد غرفة منقوش على جدرانها عدد عظيم من الأشجار والثمار أحضرها الملك تحتمس الثالث إذ غزا أسيا ومن بين هذه الأشجار شجرة الأتوج والغالب أنها دخلت مصر في عهد العائلة الثامنة عشر

وقد يترض على صحة الرأي السابق الذكر بأن الأنموذج المودع في اللوفر لم يتحقق الاختصاصيون من فحصه كما أنه لا يمكن الجزم بتاريخها وإن الرسم الذي في الكراك مشكوك في صحة دلالاته على ذلك لأن بعض الثمار التي على الشجرة لا تشبه الأتوج تماما غير أن هذه الاعتراضات لا تعد وجيهة. أضف إلى ذلك أن اليهود كانوا يعرفون الأتوج أيام موسى عليه السلام إذ وجدته العبرانيون على ضفاف الدجلة في عهد أسرهم ببابل فأدخلوه لبلادهم عند عودتهم بها وقد كان اليهود يخرجون في عيد المظلة كما يفعلون اليوم وفي أيديهم ثمار الأتوج وغيرها تذكرها خارطة خروج موسى وقومه بين أرض مصر

فن المستبعد أن يجمله المصريون وقد جاوا أسيا حتى ضفاف الدجلة قبل عهد موسى عليه السلام بخمسة أجيال. وفوق ذلك فإن النباتات الهندية الأصل (ومعروف أن الأتوج والليمون موطنهما الأصلي بلاد الهند) شائعة بين نباتات مصر القديمة

ويعزز الرأيين السابقين في معرفة المصريين لنوع ما من الحمضيات

وجود كلمة جتري أو كتری أو كثرى أو جيجره في اللغة القبطية وهذه الكلمات الاربعة في الحقيقة لهجات مختلفة لكلمة واحدة من أصل هيروغليفي لان القبطية لم تأخذها عن احدى اللغات السامية حيث لا وجود لها فيها والكلمة القبطية جتري التي معناها الفاكه الحامضة هي الاصل في كلمة سيريم اللاتينية وهي تطلق الان على الحمضيات التي ظهرت لاول مرة في بلاد اليونان والرومان في وقت مما كان ذلك عند ما ارتقت البطالسة على عرش مصر وجزئت المملكة الى مقاطعات رومانية بعد وفاة كليوباترة وقد حملت هذه التسمية الاخيرة محل التسمية الاولى التي كان يعرف بها الاترج في بدء دخوله بلاد اليونان اذ كان يعرف بشفاح العجم أو ميديا أو اشور منذ ايام فتوحات اسكندر المقدوني اذ وجده على صنوف الدجلة حيث وجده لمصريون والبرانيون من قبل

ومما تقدم يتضح ان الاترج قديم العهد وخصوصا في مصر اذ دخل اليها منذ خمسة وثلاثين قرنا أيام العائلة الثامنة عشر بطيبيا ان لم يكن قبل ذلك هذا هو تاريخ الاترج أيام الفراعنة . أما في أيام الفتح الاسلامي فقد كانت اللغة القبطية لغة المصريين وقتئذ ذلك وبعد الفتح وضعت معاجم قبطية عربية وأخرى قبطية يونانية عربية ساروا في ترتيبها على نمط مخصص وقد ورد في أحد هذه المعاجم القبطية العربية ذكر النارج والليمون والحمض والاترج . وفي معجم آخر قبطي يوناني عربي لم يرد من أسماء الحمضيات غير اسم الاترج ونحن نأسف على عدم امكاننا أن نحدد تاريخ وضع هذه المعاجم تحديدا جازما على أنها ليست بأية حال سابقة للجيل السابع حيث أصبح للعربية شأن في مصر وما كان من هذه

المعاجم بالقمطية والعربية واليونانية سابق عن تلك التي خلت من اليونانية لأن اليونانية اندثرت من مصر شيئاً فشيئاً . وقد ذكر ابن مسعود أن الفارنج لم يدخل مصر والشام قبل القرن التاسع فللمعاجم التي ظهرت وفيها ذكر للفارنج يكون إذا تاريخها بعد القرن التاسع فإذا لم تذكر الفارنج ودخلتها مع ذلك اليونانية تعين أن يكون ظهورها بين القرن السابع والتاسع

ويستخلص من ذلك أن الأتراج قديم في مصر أما الفارنج والليمون والحمض فانها لم تدخل مصر قبل القرن التاسع

وفي خلال القرن الثاني عشر زار عبد اللطيف البغدادي مصر ووصف ما شاهدته فيها من الحمضيات تحت باب الحمضيات وقد أتى على ذكر الكثير منها مما لم نستطع الاستدلال عليه الآن اللهم إلا الأتراج والتاريخ . أما البقية فقد تفرقنا على البعض منها بطريق التضمن وسنأتي على ذكرها عند التكمم على أنواع الحمضيات المختلفة

وفي خلال القرن السادس عشر انتشر البرتقال في حوض البحر الأبيض ويظهر أنه دخل مصر في هذا القرن وربما قبل ذلك بقليل وقد زار مصر كثير من الأجانب وكتبوا عنها وعما شاهدوه فيها وأهم من زارها فورسكال العالم النباني وكانت زيارته سنة ١٧٦١ ميلادية ودليل العالم الفرنسي ساوي وقد زارها مع نابليون في أواخر القرن الثامن عشر ثم سكبهرجر وشوينفورت وغيرهم من العلماء وقد ذكروا كثيراً من نباتاتها وبينها الحمضيات وسيرد ذكر ما شاهدوه عند التكمم على كل نوع على حدة

وقبل أن نختم هذه المقدمة الخاصة بتاريخ الحمضيات نرى أن الواجب يقضى علينا بالتنويه بمن لهم الفضل في ادخال الكثير من النباتات وعلى الاخص الحمضيات ونخص بالذكر محمد علي باشا و ابراهيم باشا والخديوي اسماعيل باشا وعباس باشا حلي الثاني والمنشاوي باشا وجمعية فلاحة البساتين بالاسكندرية وقسم البساتين بالجيزة وسنتكلم فيما يلي عن أنواع الجمعيات الموجودة بالقطر المصري وسنتوخي البعد عن التعبيرات الفنية بقدر ما نستطيع :

الأترج - موطنه الأصلي جبال الهند الشرقية وما زال يوجد فيها على الحالة البرية حتى يومنا هذا وانتقل من الهند للعراق وميديا ومن هذه عرفته أوروبا باسم تفاح ميديا او المعجم ويستدل على أن موطنه الهند بوجود نبات برى منتشر على سفح جبال الهملايا ويظن أنه الاصل في الأترج. والأترج والليمون البلدي والاصاليا يختلف بعضها عن بعض اختلافا يرجع معه أنها حتى لو كانت مشتقة من أصل واحد تكون قد ولدت من أنواع أصيلة ربما تكون قد نشأت في مناطق يختلف بعضها عن بعض كثيرا

والأترج المزروع بضر وبه المختلفة يقرب من الليمون الهندي كثيرا وله أصناف عديدة غير مميزة واهم ما يوجد منها في مصر ما يأتي :

الأترج البلدي - شاهده فورسكال ودليل بمصر ويمتاز الأترج عن أصناف الليمون في سمك قشرته وقلة كمية اللب فيه وندرة عصيره والمادة فيه ان تكون أثماره اكبر حجما من أثمار الليمون واوراقه في جميع الحالات تقريبا أكثر استطالة واستدارة عند القمة من أوراق الليمون

وقد اشار المسيولوج لودويه العالم الأثري المصري في كتابه بشيوع زراعة
الأتروج بالوجه القبلي في القرن الرابع للميلاد وربما قبل ذلك بكثير
وثمره الأتروج استطوانية تنتهي بما يشبه المنقار وقشرتها مفضضة
نوعا وليس فيها شيء من التآيل وهي غخططة سميكة ذات لون أصفر
باهت ورائحته قوية اما لبها فقليل الكميثة حمضي المذاق بذوره تقرب
من الستة

وليس شجر الأتروج كثير الشيوع الان في مصر مع أنه قد يطلق
عليه كلمة البلدي التي قد تم خطأ عن كثرة وجوده ولا يبعد ان يكون
الأتروج قديم الفرس في حدائق مصر

والأتروج المقدس عند اليهود ضرب من الأتروج البلدي اما أثمار
الترنج فتصلح جدا للحفظ. الا ان معظم محصول اشجاره يقطف قبل تمام
نضجه ليستهمله الاهالي كتمام وقد ينسب اليه العامة جملة صفات محيية
واستعمالات بذور الأتروج قديما دواء للمفص واجودها كان يصل لمصر
في ايام فورسكال من جزائر ارخييل اليونان

واهم فوائد الأتروج في مصر استعماله اصلا تطعم عليه اشجار البرتقال
واليوسفي والتطعيم عليه اسهل مما على النارج او غيره من الاصول غير
ان جذوره قد لا تبلغ من القوة ان تعول الاشجار البالغة ولهذا فحالة الشجرة
قد تسوء وهي لم تتجاوز العشرين عاما من عمرها وقد يجوز التطعيم على
الأتروج للحصول على اشجار برتقال او يوسفي رخيصة لتزرع بصفة
مؤقتة بين الاشجار الاخرى ولتزال فيما بعد ومن المستحسن كثير اعلم
التطعيم عليها لغير الفرض المتقدم خصوصا وانها تصاب بشددة بمرض

التصنع

ومن العجيب ان هذا الصنف وخلافه من اصناف الاترج لم تفرس في ارض مصر على طريقة نظامية قط وهناك اصناف اخرى من الاترج كالرشيدى والفيومى والجزاوى والسلطاني وغيرها وهى - :

الاترج الرشيدى أو الريحاني - تعرف الدكتور بونايفيا مؤلف كتاب البرتقال والليمون المعروف في الهند هذا الصنف من الاترج مرسوما بين زخارف الآثار الاثورية ومنقوشا على جدران المابد المصرية وقد اثبت ان قدماء المصريين كانوا يعرفونه منذ ٣٣٣ قرنا وشجر هذا الصنف قليل الارتفاع كثير الفروع التى تنبت من ابتداء عقدة الحياة اما ثماره فتوسط الغلظ مستطيلة تنتهى بطرف منحني على نفسه واحيانا تكون هذه الثمار مفرطحة ومنتهية بنتوءات قرنية الشكل قد تتركب فتصير كاليد ومن هنا سمي عند العامة بالقرينى وقشرة ثماره صفراء ليمونية تتصاعد منها رائحة عطرية زكية جدا لونها ابيض ليمية لذينة الطعم ويؤكل الفشر بأحاطه الى طبقات رقيقة بواسطة السكين تمزج بالسكر واحيانا يضاف اليها قليل من ماء الورد تصنع منه مربى لذينة الطعم جدا - اما نسبة هذا الصنف لرشيد فلا أنه كان يزرع فيها وشجرتة صالحة ان تفرس الزينة نظرا لذكاء رائحة ثمارها

الاترج الفيومى - ضرب من الصنف المعروف بالاترج التجارى الذى يزرع بكثرة في حوض البحر الابيض وعلى الاخص جزيرة كورسيكا لعصير ثماره الحمضى ولقشرتها المطرية التى تصمد في براميل من ماء

البحر الى الولايات المتعمدة وغيرها وبعد ان تبقي فيه عادة أشهر تستخرج
وتفصل ثم توضع في شراب ساخن لمدة ثلاثة أسابيع وبعد ذلك تطبخ
وتبرد ويتكرر ذلك حتى تبلور كما يجب فتكون معدة للأستعمال في
صناعة الخوى - ويستخرج من القشرة الفضة (الطازة) زيت و كذا من
زهوره البيضاء المطرية

ويكاد الأترج التجارى يكون مجهولا في مصر

وهناك صنف من الأترج يشبه الفيومى ويطلق عليه اسم الجزاوى

الا انه مدب من القمة والقشرة أحسن مما فى الفيومى

اما الأترج السلطاني او المنوفى فيشبه البلدى الا ان الثمر أكبر حجما

وأكثر استطالة بالنسبة لقطرها مما فى البلدى ومنه ما يبلغ طول ثمرته ٢٥

سنتيمرا وقطرها نحو ٦ سنتى تقريبا

الكباد - شاهده فورسكال ودليل فى مصر ولقد ذكر بن اياس فى

تاريخه عن مصر بأن الكباد من محاصيلها ولم نستطع أن نعرف اذا كان

كباده هو نفس الشجرة التى اطلق عليها فورسكال ودليل اسم الكباد ام

لا ويظهر ان هذا الاسم يظهر على طائفة من صنف من اصناف الحمضيات

ولم تختص به شجرة متميزة وقد عرف فانسلب الذى زار مصر سنة ١٦٧٢

الكباد بانه صنف من اشجار البرتقال يحمل ثمارا ذات حجم غير اعتيادي

وليس هناك شك فى أنه يقصد بذلك النفاش وقد اطلق رسل فى تاريخه

الطبيعى عن حاب المطبوع لثانى مرة سنة ١٧٩٤ اسم الكباد على جميع

اصناف سترس ميدكا وقال بأن اللفظ العربى خصص بذلك ونشاهد

فى مصر اليوم ان اسم الكباد يطلق على عدة اصناف من الأترج بلا تمييز

والاصل في الكباد المصري أن يكون ثمره مستديرا أو بيضى الشكل
اسفنجي الملمس ذا قشر سميك دونى أصفر اللون باهته شديد الرأحة
ولبه أصفر باهت كثير الجروضة وهو قليل الوجود في مصر والطلب عليه
قليل ويمكن عمل ايمو ناده منه غاية في الجودة والقشر يسكر ويستعمل في
السلطات

النفاش — أشار عبد اللطيف البغدادي حوالى ١٢٠٠ ميلادية الى
أترج مصر وأعجب بحجم اثماره وقارن بينه وبين ما يوجد من صنفة
ببغداد واظهر صعوبة المرور على ما يقارب حجمه هناك ومن المرجح ان
مراه عبد اللطيف بمصر هو النفاش وهو اكثر اصناف الأترج شيوعا في
مصر ومن اكبرها اثمارا في الحجم وقد تبلغ الثمرة الواحدة منه نصف كيلو
جرام وزنا وتختلف اثماره بعضها عن بعض كثيرا شكلا وحجبا وقد ترى
الشجرة الواحدة منه تحمل اثمارا مستديرة واخرى غير منتظمة وثمر
النفاش أصفر ناصع اللون سميك القشرة دونيا ابيض اللب عصيري حامض
مر ليس مقبولا قليل الكمية وتستعمل اثماره للحفاظ وفي المربات وتستعمل
نباتاته كأصل للتطعم عليه الا انه يصاب بمرض التمسغ بكثرة ويقال ان
ثمار الاشجار المتعمومة عليه تنتفخ كثيرا ويكون طعمها غير جيد

النارنج — منشأه غير معلوم وربما يكون الصين أو الصينين
الكونشينية وانتقل في قديم العصور الى أرخبيل الملايو لجنوب الهند
وهناك توطن. ولفظة نارنج شائعة الاستعمال في العربية وفي السوق أيضا
ويظهر أنها اشتقت من الكلمة التامولية نارتون التي أطلقت عليه لكاه
رائحته.

وانتقل من بلاد الهند الى فارس حيث أطلق عليه اسم النارنج أى
شبيه الرمان لاجرار لونه ونقله العرب بحوض البحر الأبيض المتوسط
ويقال أنهم اتوغلهم في الهند اذا فتتحوها واقتحامهم داخلتها أكثر مما فعل
الاسكندر المقدوني وجدوه فيها فأحضروه معهم لبلادهم ونشروه في
البلاد التي فتتحوها وقد نقله العرب في القرون الوسطى الى اسبانيا في
خلال فتحهم لبلاد الاندلس وهناك صار ينطق اسمه نارنجا وفي البرتغالية
لارنجا وفي التليانية آرانسيو وفي اللاتينية ارنجيا وتحورت هذه الى
ارنجيوس ثم الى أورانتيموم بسبب اجرار لونه وتحوّر هذا الاسم اللاتيني
فصار بالفرنسية والانجليزية أورانج وأطلق هذا اللفظ أولا على النارنج ثم
صار خصيصا اليوم بالبرتقال

وقد قال لاربه أحد علماء الآثار المصرية ان ثمرة من الحمضيات
وجدت في طيبة وانها معروضة في متحف برلين على ان وجود هذه
الثمرة المشكوك فيها بالمتحف المذكور لا يميز فكرة معرفة قدماء
المصريين لشجرة النارنج وربما كان اقدم عهد لزراعتها بجداثق مصر انما يرجع
الى سنة ٩٠٠ فقط وقد نقل القرزى عن المسعودى الذى عاش في اوائل
القرن العاشر للميلاد ان النارنج ونوع مستدير من الانرج (وربما يكون
البرتقال) جلبا من الهند سنة ٩١٢ بعد الميلاد وزرعا اولاً بجهة عمان ثم نقلوا
للبصرة بالعراق ثم لبلاد الشام ومنها الى مصر حيث انتشر انتشارا عظيما
ولكنهما في الوقت نفسه قل فيهما المذاق الحلو والرائحة الذكية والمنظر
الجليل التي اتصفا بها في الهند

قرر ذلك المسعودى ولكن المشاهد الان تفوق أنواع البرتقال

في حوض البحر الأبيض عمافي الهند

وشجرة النارنج تشبه شجرة البرتقال في منظرها العام ولذا يظن أنها أصل أحد أصناف البرتقال مع أن الأمر بخلاف ذلك لأنه لم يشاهد حتى اليوم أن النارنج أنتج برتقالا ولا الأخير انحط في نوعه وارتد حتى صار نارنجا هذا فضلا عن أن شجرة النارنج أكبر حجما وأدكن لونا ونباته أشد وأقوى وأوراقه ذات أجنحة مستعرضة ولها رائحة قوية خاصة تميزها عن بقية الحمضيات بينما رائحة أوراق البرتقال خفيفة وأجنحتها صغيرة وعليه فإن كلا منهما نوع قائم بذاته لأنه إن لم يكن الأمر كذلك لظهرت في وقت من الاوقات رائحة النارنج الممتازة في أوراق البرتقال وهما لا يتشابهان الا في مميزات الجنس نفسه التامين له وفي الزهرة البيضاء الكبيرة وقشرة الثمرة اللاصقة باللحم واللون الاصفر البرتقالي وأفضل أنواع المرابي تصنع من النارنج ولا تصنع في مصر الا بكميات محدودة ولم يفكر أحد هنا باستخلاص زيتيه سواء أ كان من زهره أو أوراقه أو قشر الثماره على أن ما يستخرج منه في مصر من زهوره وفروعه الصغيرة هو ما يسميه المصريون بماء الزهر وقد كان قدماء اطباء من العرب يستعملونه في مستحضراتهم الطبية ونظرا لان الكحول أحد منتجاتهم فلا يستبعد أن هؤلاء الاطباء القدماء استخرجوا ما وجدوه فعالا في قشرة النارنج بواسطة الكحول والذي عرف لنا فيما بعد بصبغة قشرة البرتقال والتي تستعمل لتعويبه طعم بعض الادوية والان لا يزرع النارنج خصيصا لثمره كما كان سابقا ولكنه يزرع من البذور ليطعم عليه أصناف الحمضيات الاخرى ولاستعماله كسباح للصدائق ورغم

ذلك فانه لم يأخذ مكانته التجارية في مصر التي هو جدير بها. وتوجد في جنوب فرنسا وشمال إيطاليا مزارع مهمة مخصصة لاستخراج زيوته النارنج الحلو - شاهده فورسكال ودليل في مصر وهو نادر الوجود

بها وعلاقة هذا الصنف من النارنج بالبرتقال البلدي كمثل المسلاقة التي بين الليمون الحامض والليمون الحامض تماما وتماره ذات لب أصفر باهت حلو المذاق كثير المصارة عديم الحموضة تقريبا إلا أن حواجز الفصوص مرة المذاق وجمهور عظيم من المصريين والاروبيين لا يميل الى طعمه وانتشر هذا الصنف من الحمضيات في طول بلاد مصر وعرضها وقتا غير قصير قبل دخول البرتقال الى اوربا من الصين بواسطة البرتغاليين عن طريق رأس الرجاء الصالح وعليه فلا حرج علينا اذا قلنا بقدوم النارنج الحلو في مصر عن أصناف البرتقال الحلو الذي هو منها والتي تفرس في منطقة البحر الأبيض المتوسط ولا يبعد أن يكون النارنج الحامض هو أصل منشئه وأن يكون قد حصل عليه منه وذلك بواسطة التهجين إما في القارة الاوربية أو على شواطئ البحر الأبيض الشرقية

النارنج المغضن أو الوردى - شوهد بالقرشية ورملة الأسكندرانية وهو يشبه النارنج العادي لكنه مبسط أكثر منه ويفطى قشرته نواتيء غير منتظمة فتتشكل الثمرة أحيانا بأشكال عجيبه وهذا النبات نادر الوجود في مصر وخليق به ان يربي للزينة

النارنج المارسيني المر أو اليوسفي المارسيني - شاهده دليل بمصر ومما يسترعى النظر ان اليوسفي قبل أن يطلق على الثمر المعروف اليوم بهذا الاسم كان يطلق قبلا على هذا الصنف من النارنج ذو الثمرة الحامضة

الصنفيرة والتي يختلف وزنها بين الخمسة عشر والمشرين جراما وتزرع
اشجاره للزينة لكنه لا يستحق ذلك نظرا لصغر حجم ثمرته وفي
أوراقه شبه قليل بأوراق المرسين وهي صميقة وعصيناته عديدة الأشواك
وكموبها صنفيرة وهي عبارة عن طفرة نشأت من جذور النارج
وهناك صنف من الحمضيات ذو ورق شبيه بأوراق المرسين ويتبع
نوع البرتقال وشجرته قليلة الارتفاع ذات ثمار منبسطة الطرفين أيها
اصفر حلو المذاق وتفرس للزينة لكن ليس لها منفعة خاصة لصغر حجم
ثمارها ولا يوجد إلا في القرشمية ويجب عدم الخلط بينها وبين الصنف
السابق المسمى بالوردى أو المنفضن

