

الفاكهة الحمضية

- ٢ -

البرتقال

ليست الهند موطن البرتقال بل الصين والصين الكوشينية موطنه وقد وجدته البرتغاليون بكثرة في الهند سنة ١٤٩٨ ولكنهم لم يجلبوه منها بل جلبوه من الصين التي وصلوا اليها سنة ١٥١٨ ونقلوه الى ليشبوننا عن طريق راس الرجاء الصالح في خلال النصف الاول من القرن السادس عشر فكان أجنود أنواع البرتقال المعروفة في منطقة البحر الأبيض لذلك العهد وقد سمي من ذلك التاريخ بالبرتقال أو البرتقال نسبة الى بلاد البرتغال وكان أصلاً لا غلب اصنافه التي تزرع الآن في بلاد اوروبا

والبرتقال ليس أول ما زرع من الحمضيات الحلوة الثمار في مصر وان كان اليوم هو أكثرها انتشاراً ولا يعلم زمن ادخاله الى مصر تحديداً ولكن يغلب أن يكون ذلك عقب غرسه في لشبونة مباشرة لأن العرب حتى القرن الخامس عشر لم يذكروا في كل ما كتبوا الا النارج و كان أول من ذكر وجوده بمصر من الكتاب الاجانب فوسكال وقد زار مصر بين سنتي ١٧٦١ - ١٧٦٢ واطلق عليه وقت ذلك اسم نارنج البرتغال ألا ان هذا الاسم تحول مع مرور الزمان الى برتقال وقد ذكره بهذا الاسم دليل العالم النباتي الفرنسي الذي زار مصر في أواخر القرن الثامن عشر ولقد ذكر أبو الفداء سنة ٩٣٥ ميلادية نوعاً من الحمضيات وسماه أترجا مستديراً وذكر ابن أياس نوعاً آخر منها دعاه بالليمون الفرنسي الأثمر ولا يبعد أن يكون

النوعان كما حققه الملامه سلفستروى ساس صنفا من البرتقال وذكر عبد
اللطيف البغدادي نوعا آخر سماه بالختم وصفه بأنه أحمر شديد الحمرة أفنى
حمرة من النارنج شديد الاستدارة مفلطح من رأسه وأسفله مفضوخ
فيها بختمين ولذا سماه بالختم وليس بمصر من أنواع البرتقال ما هو أفنى
حمرة من النارنج سوى البرتقال (أبو دمه)

والعادة في النباتات التي تطول زراعتها في مصر أن تطبع تدريجيا
بطابع خاص ولم يشذ البرتقال البلدي عن هذه القاعدة لأنه اكتسب صفات
ذاتية واختلف نوعا عما غرس في منطقة البحر الأبيض المتوسط من الصنف
نفسه وشجرته عادة كثيرة الأثمار وثمارها رقيقة القشرة جيدة الصنف
كثيرة العصارة حلوة المذاق ويفضلها الكثير عن اليافاوى ورغمما من ذلك
فإن مصر لا تغرس منه ما يكفيها مع وفرة المساحات التي يوجد فيها ولذا
يزدحم سوقها بالبرتقال الاجنبي الذي يزاحمه كثيرا ويكاد يسبب له كسادا
مع أن الكثير يفضله عنها ولم يبدأ بغرس مزارع خاصة بالبرتقال الابيض
١٨٣٠ - ١٨٤٠ وكانت اشجاره قبل ذلك توجد مفرقة بين الاشجار
البستانية الاخرى والبرتقال البلدي. يبكر في النضج عن سواه من البرتقال
الموجود بحوض البحر الأبيض المتوسط ولذا يتيسر تصديره للخارج
وحبذا لو عمل علي اصداره الى خارج القطر

وللبرتقال أصناف عديدة خلاف البلدي أشهرها الدموي والسكري
واليافارى وأبو سره . فالدموي أو الاحمر أدخله الى البلاد المصرية ابراهيم
باشا من جزيرة مالطه وانحصرت زراعتها سنة ١٨٣٠ في حدائق القصر
بالقاهرة وشجرته قصيرة لا يبلغ حجمها حجم البلدي وهي أقل محصولا

منها ولا تعرض ثمارها في السوق الا في أواخر الموسم واذا قطعت في شهر فبراير لما رؤى أثر الاحرار الذي في ابيه أو يكون ضعيفا ولذا وجب ألا يجمع الا في أواخر فبراير ومارس وربما بعد ذلك . ولا صحة مطلقا لما يتناقله الجمهور من امكان الحصول عليه بتطعيم البرتقال على الرمان ومن العجيب أن يقول ابن العوام في كتابه الذي الفه عن الزراعة في القرن الثاني عشر للميلاد باستطاعة الحصول على ليمون أحمر اذا طعم شجره على أشجار الرمان وقد انتشرت زراعة البرتقال الاحمر في السنوات الاخيرة أنتشارا عظيما رغم قلة حلاوته ألا ان له طعما لذيذا خاصا به وهو نادر الوجود في الاسواق الاوربية تقريبا فيحسن توسيع نطاق زراعته بمصر نظرا لامكان تصديره في المستقبل

البرتقال السكرى . صنف لم يعلم تاريخ دخوله مصر تحديدا وكل ما يعرف عن ذلك وجوده في زمن اسماعيل باشا ويمتاز بكثرة حلاوته وخلوه من الحموضة حتى في حالة الصغر إلا ان بذوره كثيرة يبلغ عددها ضعف البلدى وطعمه كطعم الليمون الحلو الا أنه ليس به مرارته وقد وجد ان البرتقال التونسي ليس الا ضربا من البرتقال السكرى ويظهر أن أصله من طرابلس الغرب أو تونس

والسكرى محصول تصريفه مضمون اذا زرع بقصد استهلاكه داخل القطر اذ يمكن جمعه قبل ظهور أى نوع آخر من البرتقال نظرا لشدة حلاوته وينتظر نجاحه أيضا في الخارج اذ يمكن جمعه قبل تمام نضجه وشحنه في صناديق فينضج ويصفر في الطريق ولو أن الاوربيين المقيمين بمصر لا يستعملونه نظرا لخلوه من حموضيته البرتقال اللذيذة ولكن

ظهوره في وقت لا يوجد فيه غيره مما يقلل من عدم ميلهم له
البرتقال اليافاوى - ويطلق عليه الشامى أيضا يزرع بكثرة في فلسطين
ورغم قربها منا ورغم ورود كميات كبيرة منه سنويا لم تنتشر زراعته في
مصر وليس من السهل ايضاح السبب في عدم انتشاره وقد ادخلت زراعته
في مصر حديثا إلا أن أشجاره المغروسة في كثير من الحدائق المصرية
قد انحط نوعها للدرجة ما ولا تأتى بمحصول جيد كثيرها من أشجار
البرتقال ونظرا لنضج هذا الصنف متأخرا أو أمكان تركه على الشجر زمنا
طويلا حتى شهر مايو فإنه يزاحم البرتقال البلدى في الاسواق المحلية مزاحة
شديدة ويكاد يسبب له كسادا وهذا هو الصنف بعينه الذى وصفه
سكندر جار وأدرجه في كشف البذور الذى كتبه سنة ١٨٨٩ عن حديقة
مدرسة الطب وثمار اليافاوى كبيرة الحجم بيضاوية الشكل سمكة القشر
قليلة البذور أو عدمتها وما طال منها وكبر حجمها يطلق عليه اسم الشاموتى
البرتقال أبوسره أو البنانى - ادخله الى الديار المصرية جمعية فلاحية
البيسانين بالاسكندرية وأرسلت اشجاره بمعرفة مصلحة الزراعة بالولايات
المتحدة وأول عهدتها به في سنة ١٨٧٠ حيث جرى به اليها من البرازيل
وهو اكثر أصناف البرتقال انتشارا بكاليفورنيا وفلوريدا ويسهل تميزه
عن أصناف البرتقال الأخرى بوجود تكوين على هيئة سرة فى قمة
كل ثمرة وقد يوجد هذا التكوين أحيانا فى البرتقال البلدى وهناك اشكال
عدة كلها عديمة البذور وقد توجد فيها بقلة أيضا وهو على العموم
صنف جيد اكبر حجما من البلدى وأقل بذورا وأبكر نضجا والسعى فى
تشتره وتمييزه حتى لا تبقى زراعته منهصرة كما هي الآن واجب وذلك

لما له من المميزات الطيبة والمتنظر ان ينتشر هذا النوع في القطر نظرا
لجودة صفاته المتقدمة

اليوسفي - يزرع في الصين والصين الكوشينية ويظهر ان موطنه
الاصلي هناك ودخوله اوروبا ربما كان سنة ١٨٠٩ اما دخوله لمصر فكان
سنه ١٨٣٠ وقد بحث هذا الموضوع يعقوب باشا رتين في خطاب القاه
على اعضاء الجمع العلمى المصرى سنة ١٨٨٩ قال فيه ان دخوله كان على
يد طالب ارمنى يدعى يوسف افندى عاد من جرينون بفرنسا وكان قد
ذهب اليها فى ايام محمد على باشا وتحت رعايته لدراسة علم الزراعة وفى خلال
عودته لمصر اشتدت الرياح بالسفينة التى اقلته عند جزيرة مالطه فطال رسوها
بمينائها اكثر من المعتاد فما كان من الطلبة المائدين ومن بينهم يوسف افندى
الا أن نزلوا الى الشاطئ فاشترى هو عدة أصص من أشجار اليوسفى
المثمر ولما وصل الى مصر كان ثمرها قد نضج فاهداه الى مولاه محمد على
باشا فامر هذا بفرس اشجارها بحديقة قصره وطلب من يوسف افندى أن
يعمل على الاكثار منها ويظهر ان هذه قصة موضوعه اكثر منها حقيقية
فقد أطلق دليل فى كتابه الذى الفه عن مصر قبل سنة ١٨٣٠ البادى ذكرها
بعدة طويلا اسم يوسف افندى على صنف من النارج تشبه اوراقه أوراق
المرسين وسئل ابن يوسف افندى هذا وهو من القاطنين بالاسكندرية
عما يذكره من دخول شجرة اليوسفى بمصر فلم يعرف عن ذلك شيئا

وينبغى أن يعتنى فى مصر باليوسفى عناية خاصة وذلك لسهولة زراعته
وكونه يعطى محصولا جيدا ويباع فى أسواقنا بأثمان أكثر ارتفاعا من
اثان البرتقال نظرا للمزاجحة التى يجدها الاخير من البرتقال الاجنبى ولا

تستورد مصر يوسفيا من الخارج اللهم الا نادرا والاثار الجيد في سنة
بعد محصول ضعيف في السنة التي قبلها أظهر في اليوسفي منه في
البرتقال ومع ذلك فان الدخل السنوي الناتج من اليوسفي أكبر بكثير من
الدخل السنوي للبرتقال واذا نظرنا الى اليوسفي من جهة محصول يراد
تصديره فهناك كثير من الاسباب تدعونا للاعتقاد بانه سيكون مصدر
ربح عظيم من هذه الوجهة

وقد ارسلت بعض نماذج منه لاجل تجار Covent Garden بلندرا
فوجد أنه أحسن من الوارد إليها من أسبانيا وجنوب افريقيا ولا يساويه
في السوق الا الوارد من فلوريدا وقيل أن القشرة الداكنة تجعل اليوسفي
المصرى أكثر جاذبية واسهل رواجاً في السوق ونظراً لان الثمن الذي يدفع
في اليوسفي المصدر يتوقف كثيراً على ظهورها الباكر في الاسواق الخارجية
وجب غرس الاصناف الباكرة اذ ينزل السعر كثيراً بعد عيد الميلاد ويجب
من جهة أخرى غرس الاصناف المتأخرة الأثمار منها وذلك لمد موسم
وجودها في القطر اذا أنها من الفاكهة المحبوبة في مصر وطلبها كثيراً لانه
لا يعتمد في محصول اليوسفي الاعلى الذي يزرع في بلادنا لانه لا يستورد
يوسفيا من الخارج وقد تنبه المزارعون الى الاكتثار منه دون البرتقال
البلدى الذى ينافس البرتقال الاجنبى فيقلل من سعره وقد ادخلت عدة
اصناف من اليوسفي الا أن البلدى يفوقها لان مزايها أحسن من أى
صنف آخر

ومن اصناف اليوسفي التي دخلت مصر بواسطة قسم البساتين
وغيره التنجارين وأول ما وجد في طنجه في بلاد المغرب ولذا انساب إليها وأدخل

لمصر سنة ١٩٠٨ وثمره أصغر حجماً من اليوسفي وادكن لونا وليس له قيمة تذكر في التجارة أما السكايانتين فصنف من اليوسفي وجد في حديقة ملجأ أيتام ببلاد الجزائر وسمي بهذا الاسم اكراما للأب كليمنت مدير حدائق ذلك الملجأ وشجرته تشبه شجرة اليوسفي البلدي في الحجم والشكل والمنظر الا أن الاوراق أكبر والثمرة في منظرها الخارجي أشبه بثمرة البرتقال منها بثمرة اليوسفي ولون قشرتها برتقالي داكن رقيق ناعم والثمرة شديدة الحلاوة ولكن قيمتها في أنها تنضج مبكراً عن البلدي وقد استورد لمصر في سنة ١٩١١

اليوسفي السنتر أو المتانيا

استورد من الهند وأورافه يختلف عن أوراق البلدي في أنها أعرض بالنسبة لظورها وثمارها تنضج متأخرة قليلاً عن اليوسفي الامبراطوري والسانزوما ولكنها مبكرة عن الملوكي ومن مميزات السنتر أنها أكثر تحملاً للمطش وكذا أقل تأثراً باختلاف رطوبة الارض من اليوسفي البلدي وشجرته تشغل حيزاً أقل لان أفرعها مستقيمة تنمو الى الاعلى

اليوسفي الامبراطوري - أدخل لمصر من استراليا سنة ١٩١١ وشجرته

لا تختلف في شكل أوراقها وطبيعة نموها وشكل ثمارها عن السنتر الا ان ثمارها تنضج قبلها وليس بها تنوع عند القاعدة أما السانزوما فيختلف كثيراً في أوراقه وطبيعة نموه عن البلدي والسنتر إذ أوراقه أقرب شبيهاً بأوراق البرتقال والليمون منها باليوسفي وتتميز شجرته بأفرعها المدلاة وثمارها جيدة النوع أما اليوسف الملوكي فقد استورد من امريكا سنة ١٩١١ وظاهر من كيفية نموه وشجرته أنها أحد أصناف السنتر فهي ضيقة مستقيمة

وأوراقها أكبر قليلا من أوراق السنتر وثمرتها كبيرة ذات قشر سميك
خشن قليلة اللب متأخرة النضج رديئة النوع

الليمون

الليمون في مصر أقدم الحمضيات ماعدا الاترنج وربما النارج وهو
أنواع متعددة وأصناف بعضها دخل مصر قديما والبعض الآخر حديثا
وقد جرت عادة أهل مصر تسمية كل ما تميز باصفرار قشرته من الحمضيات
بالليمون ويقسم الليمون في العرف الزراعى الى ما يأتى :

ليون حامض وحلو وهندى ومن الليمون الحامض البلدى والاضاليا
والشميرى الجرجون والزفر والامريكاني وسنتكلم على كل منها

الليمون البلدى — يوجد الليمون البلدى على الحالة البرية فى وديان
هملايا الدافئة ولم يدلنا التاريخ كيف أدخل الى مصر الا اننا لا نكون
بمعدنا اذا فرضنا أنه انتقل من الهند الى بلاد العرب ومنها الى مصر كما
انتقلت شجرة القشطة وشجرة الموز تماما ولقد تعرف عبد اللطيف
البغدادى عدة انواع بمصر تكلم عليها فى باب خاص دعاه باب الحمضيات
ولكن يصعب معرفة الليمون البلدى بينها

وأول من كتب عن الليمون ونموه فى مصر من الكتاب الاجانب
تيفينوه فقد وصف فى رسالة خاصة حديقة المطريه التى اشتهرت فى
ذلك الوقت بوجود نباتات البلاسم بها فإشار بوجود ليمون صغير ولا
يمكن أن يكون قد قصد بذلك صنفا اخر خلاف الليمون البلدى وقد
زار تيفينوه المطرية سنة ١٦٥٧ ولا خلاف فى كثرة وجود الليمون
فى حدائق مصر وقت ذلك أما اليوم فهذا الصنف هو من اكثر من أشجار

الحضيات وجودا بمصر وليس ذلك عجيبا اذا نظرنا لعظم فائدته وسهولة
تكاثره من البذرة وامكان غرس شجرته في اى نوع من الاراضى
والاسماء العديدة التى يطلقها المصريون على الليمون لا يخلو ذكرها
من الفائدة فقد انفرد ثغر رشيد بامداد الاسكندرية من سنين بالليمون
فأطلق عليه اسم الليمون الرشيدى ولكن قلت مسائحه حول رشيد بعد
ذلك واختمنى سوادها الاعظم فى السنين الاخيرة أما البنزهر فقد
أطلق عليه بسبب وجود الثمار على الاشجار فى خلال فصول السنة كلها
تقريبا ولكن هناك رأيا يقول ان هذه اللفظة فارسية مركبة من كلمتين بن
ومعناها ضد وزهر ومعناها سم وذلك اشارة الى صفات الثمرة الطيبة
والليمون البلدى وسط فى صفاته بين الترنج والبرتقال اذ ان ثماره كروية
وزهوره بيضاء وعنق أوراقه مجنح اما طعمه وخواصه الكيماوية ومبزة
القشرة الخاصة فهذه صفات الترنج واكثر مزارعه التجارية توجد فى
قديين والسيليين بالفيوم وبشتيل بالجيزة وشبرانجوم بالمنوفية وقد أنشأ
الامان قبل الحرب مزرعة منه فى بليس مساحتها ٤٥ فدانا هذا
فضلا عن انه يندر وجود بساتين فى مصر لا يزرع فيها الليمون
وتستورد مصر سنويا كميات هائلة من الليمون وفى الامكان توسيع
زراعته حتى يسد حاجة الاسواق المحلية وذلك لانه غير مرغوب
فيه فى اى مكان اخر وقد ارسلت عينات منه الى كوفنت جاردن
بلندرا سنة ١٩١٠ فلم يرق فى اعين التجار نظرا لصغر حجمه ولم يعتبر له
قيمة فى التجارة وكثيرا ما تصادف اشجار منه فى مزارع الليمون البذرة
تحمل ثمارا ممتازة فى صفاتها ولا شك ان قيمة المزرعة تؤداد لو كانت

جميع اشجارها من طبقة هذه الشجرة الممتازة عما اذا كانت لا تحتوى
الاعلى اشجار عادية غير منتجة ولذا يشدد في النصح بزراعة الاشجار
المطعمومة خصوصا وانها لا تأخذ حجما كبيرا وبذا يتيسر وضع عدد
اكثر في الفدان مما يمكن وضمه من الاشجار المنزرعة من البذرة كذلك
فان الاشجار المطعمومة قليل شوكتها من البذرية وفائدة وضع عدد اكثر
في الفدان كثرة المحصول في النهاية اما قلة الشوك فله مزية كبيرة سواء
في جميع المحصول او في تبخير الاشجار وبالتعتيم ايضا تكاثر شجرة ذات
ثمار متميزة بكبرها او باعطاء محصولها في وقت يقل فيه الثمر ووجود
الليمون البلدى في معظم اجزاء المنطقة الحارة وكثيرا ما يوجد على حالة
شبه برية في الهند وسيلان وارجيل الملايو وجزائر الهند الغربية
وبالاخص في جزيرة مونتشرات ودومنيكا ويصدر منها كميات كبيرة
من عصيره في قزاي وتستعمل في المراكب ويصدر في براميل ايضا
للولايات المتحدة

وقد انتخبت منه عادة اصناف تمتاز بدم وجود الشوك في الثمرة
او بقلّة بذور الثمرة وقد ادخل الصنف عديم الشوك لمصر سنة ١٩١١
واشجاره نامية نموا حسنا

الليمون الأضاليا - تكثر زراعته في جنوب أوروبا وبخاصة في جزيرة
صقلية ومما يكثر ترجيحه انه لم يعثر حتى الآن على النبات البرى منه
ويظهر ان موطنه الشرق وربما كان من الصين ولو أن اسمه لم يذكر في
الكتابات القديمة وربما يكون قد انتشر من الصين الى الهند قبالما يستدعى
أي اهتمام في الصين نفسها ومما يرجح أيضا انه احدث وجودا من الاترج

والليمون البلدى وقد قال ديكاندول ان الليمون لم يكن معروفا عند قدماء اليونان والرومان وزراعته امتدت فقط في القرب مع فتوحات العرب وانتشارهم في آسيا وافريقيا حملوا معهم النارنج والليمون وهذا الاخير جلبوه في القرن العاشر من جنائن عمان لفلسطين ومصر والليمون المذكور في الزراعة النبطية ويظن أن هذا الكتاب يرجع تاريخه للقرن الثالث او الرابع بعد الميلاد

وسمى هذا الصنف بالأضاليا تحريفا لنسبته لأيطاليا ويقال من جهة اخرى انه سمي بذلك نسبة لأضاليا ببلاذ الأناضول وربما كان دخوله الى مصر حديثا بالنسبة لغيره من الحمضيات وأثماره في مصر تختلف شكلا وحميا وهي أقل جودة مما ينضج في بلاد ايطاليا أو مالطة او اى منطقة اخرى من مناطق البحر الابيض المتوسط وهو قليل الانتشار الآن بمصر مع أنه يستحق الاهتمام وإذا اعتنى بفرسه حمل أجود اصناف الليمون واقتطفت أثماره في خلال شهور السنة جميعا وهو يرد علينا بكميات هائلة من الخارج

وشجرة الاضاليا تملو عن البلدى إلا أن فروعه ليست كثيرة التشعب هذا فضلا عن أنها متعرجة قليلة الشوك أوراقها بيضاوية الشكل تقريبا كبيرة الحجم عن أوراق البلدى حمراء بعد خروجها من الثر والازهار بيضاء أكبر من زهر البلدى وكذا الثمرة فإنها أكبر حجما واشد تلونا وأسمك جلدا وأخشن مامسا وقل عصارة وحموضة

ولهذه الشجرة اصناف عديدة وهجن مختلفة ولكن الليمون المعتاد المستعمل في التجارة هو الليمون الجنوبي نسبة الى جنوى وتحتوي

قشرة الليمون على زيت يعد من أهم الزيوت لصانع الروائح العطرية
والمشروبات الروحية والحلويات

وقد يخزن الليمون في امكنة خاصة مبنية بطريقة تسمح بالتحكم
تماما في مسألة تهويتها وذلك بعد جمع الثمار قبل تمام نضجها وهي خضراء
وكثيرا ما يكون ذلك قبل بلوغها منتهى حجمها

الليمون الشميرى - شاهده فورسكال ودايل بمصر وذهب

سكنبرجر الى أن هذا الصنف يتسلسل من الليمون الاضاليا وكلاهما
يوجد بمصر ولكن يحتمل أن تكون زراعة الشميرى قد سميت الاضاليا
فيها بمدد طويلة قبل دخول الأخير اليها والشميرى أقل حجما من
الاضاليا بأكثر من النصف وبدوره اصغر من بدوره كثيرا .

الليمون البنائى - زعم سكنبرجر ان ليمون البلسم الذى وصفه عبد

اللطيف البغدادى بأنه فى قدر الابهام طولاً والبيضة شكلاً هو ضرب
من الليمون البنائى الذى ينمو فى بعض حدائق مصر وثمره الليمون
البنائى بيضية الشكل مسننة تنتهى بحامة كهامة التندى وهى تقرب شكلاً
وحجماً من ثمرة تفاح البلسم ولها عديم البذور غير شديد الحوضنة وأوراقه
تشبه أوراق الليمون الحلو البلدى وله أصناف عديدة فى مصر منها
العجمى والحسينى والرياضى والواحى واهم هذه الانواع العجمى وله
مزايا كثيرة فثماره كبيرة تبالغ حجمها حجم الليمون الاضاليا وعصارتها
كثيرة وبذرتة معدومة او قليلة وثمار الحسينى تشبه ثمار العجمى فى انها
عديمة البذور كبيرة الحجم الا انها لا تجارى الاخير فى ذلك ويقال بان
السلطان حسين ادخله من احمدى الجزائر اليونانية ولذلك سمي باسم

الليمون الزفر

الليمون الزفر - شاهده دليل في مصر وثمره صغير الحجم يباغ ووزن الواحدة منه بين ١٠٠ - ١٥٠ جراما مستدير الشكل منبسطا ذو حامة كحامة الشدى في نهايته ذولب ابيض اللون كثير الحموضة وهو قليل الوجود فيها وهو أقل جودة من الليمون الأضاليا ولا يستحق الفرس ومما يستحق الذكر أنه أقدم أصناف الليمون في مصر

ويظهر أن عدة أصناف من الليمون قد اختلفت بتاتا في خلال السنين القلائل الماضية من أرض مصر فقد اطلق دليل علي صنف منه اسم الحماض وربما كان هو نفس الصنف الذي اطلق عليه ابن إياس الأسم عينه في مصر والذي ورد ذكره أيضا في المعاجم القبطية وليس للحماض هذا اثر الآن بمصر

ليمون الجرجون - اسمه النباتي - سترس برجاميا - نسبه الى برجام من اعمال ايطاليا أول ظهوره كان في الجزء الأخير من القرن السابع عشر وقد ادخله ابراهيم باشا الى مصر من مالطة سنة ١٨٣٥ وثمرته في حجم البرتقال العادي إلا أنه يفوح منها رائحة الجرجون وهى كثرة الشكل تقريبا ذات قشرة لونها اصفر باهت رفيعة ملساء وعنتها يتصل بها في تجويف ولون لبها يضرب الى الاخضرار ذو مذاق حامض نوعا ورائحته مسكية لعصيرها خواص تشبه خواص الليمون وكثيرا ما يفضل عنه اذ يسهل الحصول على عصيره الطازج في جميع المنطقة الاستوائية تقريبا بينما عصير الليمون المحفوظ أقل تأثيرا ويستخلص من قشر ثمرته زيت الجرجون ويستعمل بكثرة في صناعة الروائح ويندر

استعماله في الطب وحيانا يستعمل لاعطاء رائحة مقبولة في المراهم
والمساحيق ويقطر من الاوراق زيت طيار يستعمل في غش زيت البرجمون
وكذا من زهره زيت آخر ويزرع البرجمون الاغراض التجارية بحبوب
كالابريا من أعمال ايطاليا ويحتمل ان يكون ذلك المسكان منشأه وهو
نادر الوجود بالفطر المصري ويطلق عليه المصريون اسم الليمون وهذه
هي عادتهم في كل ما تميز باصفرار قشرته من الأثمار الحمضية مع أن
البرجمون نوع قائم بذاته

ومن انواع الليمون الحلو البلدى والاضاليا والمستكاوى

الليمون الحلو البلدى - شاهده فورسكال ودليل بمصر ومن المحتمل

أن يكون قديم الوجود بمحاذيقها وثمرته مستديرة الشكل في حجم البرتقالة
تغشاها قشرة صفراء باهتة شفافة أما اللب فأبيض اللون حلو الطعم نكهة
الحلاوة لانكهة له ولا حموضة

والليمون الحلو شائع في حدائق مصر ومزارعه التجارية توجد في

اجهود الورد من أعمال مديرية القليوبية وأهالى مصر يستطعمون ثماره كثيرا
بخلاف الاجانب ولذا تؤكل مبكرا في الموسم ويهدمها المتادون بزيادة
النيل « عوف الله » لبيوتات مصر أثناء جبر الخليج وتبدأ ثماره في الظهور
بالسوق في شهر نوفمبر وتكثر فيما يليه من أشهر الشتاء وتستورد مصر
قدرا معينا من هذه الفاكهة من الخارج وتستعمل نباتاتها في بلاد الشام
أصولا لتطعيم البرتقال الياباوى عليه

الليمون الحلو الكمثرى او الليمون الاضاليا الحلو - شاهده فورسكال

ودليل بمصر ولم يعرف متى كان أول عهد المصريين به ولا بد أن يكون

ذلك المعهد حديثا اذا قورن بعهد الليمون الحلو البلدى الذى أدخل أرض مصر من قبل لان فورسكال ودليل يدعونه بالليمون الاضاليا الحلو وتميز ثماره عن الليمون الحلو البلدى بانسحاب شكاه بحيث يقرب من الكثرى أو بيضة الفرخة وكذلك باصفرار لحمه بدلا من بياضه وليس هناك تائل بين اوراقهما وشكل شجرتيهما لانها في هذا الصنف قائمة غير مبسوطـة الا فرع لذا قد تبين لزراع هذا الصنف ان يقرب بين مسافات أشجاره اكثر من أى صنف آخر من الحمضيات وأوراق هذا الصنف لا تتميز عن أوراق الليمون الاضاليا الحامض الا بكون القمة النامية خضراء في الليمون الاضاليا الحلو وفي سبلات ازهارها وبتلاتها اثر من الاحمرار

الليمون المستكاوى الحلو - أصله من ايطاليا وثماره كروية لها حامة ظاهرة تخرج من انخفاض في قمتها وقشرتها رقيقة ملساء ذات انتفاخات توجد على الاخص قرب القمة لحمها أصفر خفيف عصيرى حلو ذو مذاق مستكاوى بذورها عديدة وليس فيها مرارة الليمون الحلو البلدى

الليمون الهندى

اسم يطلق على عدة اصناف من الموالح تتبع جميعها النوع المعروف عاميا باسم (Citrus Decumana) وتمتاز بكبر حجم ثمارها عادة وأصلها من ارخبيل الملايو ووجد منها بالبساتين المصرية عدة اصناف ولكنها لا تزرع للأغراض التجارية

وينقسم الليمون الهندى عاميا الى قسمين

اولهما يعرف بالليمون الهندى الصغير وبالعامية (Var. Microcarpa)

(Citrus Decumana) وبالانجليزية (Grapefruit or Pomela)

وأصنافه قليلة الانتشار في مصر وتزرع بكثرة للأغراض التجارية في جزائر الهند الشرقية وفي الولايات المتحدة بأمريكا والسبب في اشتقاق اسم الإنجليزية وجه الشبه بين عنقود العنب ومجموع ثماره التي كثيرا ماتتكون من ٣ أو ٤ ثمرات واحية انا أكثر من ذلك. والثمار كثيرة العصارة كروية الشكل تقريبا رقيقة الجلد طعمها لا يشبه أي فاكهة أخرى إذ أنه خليط بين الحلاوة والمرارة ويستعمل لليومون الهندي في أمريكا كفاكهة افطار وهو جالب للشهية مفضل ومن المرجح احتوائه على خواص مقوية Tonic ولذا يوصى به الاطباء المصابين بالمalaria والصفراويين

ويتبع هذا القسم عدة اصناف ليس بينها ماله مكانة تجارية الا الاصناف الامريكية وقد استورد منها صنفان يعرفان هناك باسم (Duncan and Triumph) وقد نجحا في مصر.

ثانيهما اليومون الهندي الكبير ويعرف علميا باسم (Macrocarpa Citrus Decumana Var.) وبالانجليزية (Shaddock and Pomelo)

ويزرع في معظم المنطقة الحارة وادخل من جاوه للهند وجزائر الهند الغربية بواسطة الكابتن شادوك في القرن الثامن عشر ولذا اطلق عليه هذا الاسم وقد ادخله لمصر ابراهيم باشا عام ١٨٤٠

وثماره كبيرة جدا تبلغ أحيانا حجم البطيخة الصغيرة كثرة الشكل كثيرا أو قليلا جلدها سميك ولها اجالس وردى اللون كثير العصارة حلاوته كافية لأكله والقشرة ملساء صفراء باهتة قد تسكر ويصنع منها مربة أيضا وهذان القسمان يميزان عن بعضهما في خواص الثمرة ومختلفان في

الأوراق والنصينات فالليمون الهندي الكبير شعري النصينات كثيرا أو قليلا والأوراق زغبية السطح السفلي واعناق أوراقها عريضة الجناحين كثيرا أما الصغيرة فنصيناتها ماساء تقريبا وكذا سطح أوراقها السفلي وهناك ما يدعو للظن بأنه ينتظر أن تنشأ مزارع خاصة للأغراض التجارية من الصنف الذي يستعمل في أمريكا كفاكهة افطار وذلك عند ما يعم استعماله في أوروبا كما هو في أمريكا وليس من سبب يدعو للظن بأنه لا يكون مقبولا في روسيا وغيرها من الممالك كما هو مقبول في الولايات المتحدة ويظن ان الاستانة وودساو موافق غرب أوروبا ستكون سوقا لانتشار الليمون الهندي المنزرع في مصر

وجزيرة صقلية مشهورة بمزارع الليمون الاضاليا ولا يظن أنها هي أو أى مملكة أوروبية تراحم مصر في زراعة الليمون الهندي اذا أنه يحتاج للدفع أكثر من الليمون أو البرتقال وطقس مصر يوافق من هذه الوجهة كثيرا وفعلا قد نمت نباتاته بسرعة وحمت بعد تطعيمها بسنة . ومن المحتمل اطالة موسمها أشهرا عديدة بفرس أصناف مختلفة منه هذا فضلا عن ان ثمرته تمكث زمنا وتتحمل النقل جيدا

الكسكوات - كلمة صينية معناها البرتقال الذهبي وأصل منشأ هذا النوع اليابان وأول ما دخل الى القارة الأوربية كان سنة ١٨٤٦ ولم يدخل مصر الا حديثا فهو بهذا الاعتبار من النباتات الجديدة وأوراقه تشبه كثيرا أوراق اليوسفى الا أن رائحتها ضعيفة جدا تكاد لا تتميز بها من الحمضيات

وشجيرة تستحق الفرس باعتبارها نباتا للزينة أو من أجل ثمارها

التي تختلف في الحجم ما بين بيضة اليمامة وبيضة الحمامة والتي تؤكل بمد
قطفها مباشرة دون نزع قشرها أو تسكر وهو الافضل والكمكوات
نادر الوجود في مصر

