النباتات المصرية بالقرن الثالث عشر

الواردة بكتاب الافادة والاعتبار

(لعبد اللطيف البغدادي)

عبد اللطيف البغدادي هو موفق الدين أبو محمد عبد اللطيف بن يوسف ويعرف بابن اللباد موصلي الاصل بغدادي المولد ولد سنة ١١٦٢ ميلادية وزار جملة جهات منها بلاد الارمن وآسيا الصغرى والديار المصرية وتوفي ببغداد سنة ١٢٣١ بعد ان غاب عنها ثمانية واربعون سنة

كتب عن مصر وزراعتها تحت باب ما تختص به من النبات ما يأتي : —

من ذلك (الباميه) وهي ثمر بقدر الابهام شديد الخضرة الا ان عليه زبرا مشوكاً وهو مخمس الشكل يحيط به خمسة اضلاع فاذا شق انشق عن خمسة ابيات بينها حواجز وفي تلك الابيات حب مصطف مستدير أبيض اصغر من اللوبيا هش يضرب الى الحلاوة وفيه قبض ولعابية كثيرة يطبخ أهل مصر به اللحم بأن يقطع مع قشورة صغاراً ويكون طعاماً لا بأس به

ومن ذلك (الملوخية) ويسميها الاطباء الملوكية والعمري هي الخبازي البستاني تزرع في الباقل ويطبخ بها اللحم وهي كثيرة اللعابية وهي رديئة للمعدة لكنها تسكن الحرارة ويسرع انحدارها انزلقها

ومن ذلك اللبخ (*Mimusops Schemperi*) وشجرته كالسدر ذريا نضرة وثمرته بقدر الخلال الكبار وفي لونه الا انه مشبع الخضرة كلون المش وما دام فجاً ففيه قبض كما في البلح فاذا نضج طاب وحلا وعاد فيه لزوجته ونواته كنواة الاجاص أو كقلب اللوزة بيضاء الى الغبرة وتكسر بسهولة فتنفلق عن لوزة ريا بيضاء لينة واذا بقيت ثلاثة أيام ضمرت وصلبت وكلما تطاول عليها الزمان اضمحل اللب وبقي القشر فارغاً أو كالفارغ غير انه لا يتشنج بل يتقلقل اللب فيه لسعة المكان عليه واما خشبه ففي غاية الجودة صلب حمري اسود

ومن ذلك (الجميز) وهو بمصر كثير جداً وتخرج ثمرته في الخشب لا تحت الورق ويخلف في السنة سبعة بطون ويؤكل اربعة اشهر ويحمل وفراً عظيماً وقبل

ان يجيء بايام يصعد رجل الى الشجرة ومعه حديد يسم بها حبة حبة من الثمرة فيجرى منها لبن ابيض ثم يسود الموضع وتحلو الثمرة بذلك الفعل وقد يوجد منه شيء شديد الحلاوة احلى من التين لكنه لا ينفك في اواخر مضغه من طعم خشبية ما وشجرته كبيرة كشجرة الجوز العانية ويخرج من ثمره وغصنه اذا فصدتها لبن ابيض اذا طلى على ثوب او غيره صبغه احمر وخشبه تصمر به المساكن ويتخذ منه الابواب وغيرها من الآلات الجافية وله بقاء على الدهر وصبر على الماء والشمس وقلما يتآكل مع ان خشبه خفيف قليل اللدونة ويتخذ من ثمرته خل حاذق ونبيذ حاد

ومن ذلك البيلسان (*Balsamodendron Opobalsamum*) فانه لا يوجد اليوم الا بمصر بعين شمس في موضع محاط عليه محتفظ به مساحته نحو سبعة أفدنة وارتفاع شجرته نحو ذراع واكثر من ذلك وعليها قشران الاعلى أحمر خفيف والاسفل اخضر ثخين واذا مضغ ظهر في الفم منه دهنه ورائحة عطرة وورقه شبيه بورق السذاب

ومن ذلك القلقاس وهو أصول بقدر الخيار ومنه صغار كالاصابع يضرب الى حمرة خفيفة يقشر ثم يشقق وهو كثيف مكتنز يشابه الموز الاحضر الفج في طعمه وفيه قبض يسير مع حرافة قوية فاذا سلق زالت حرافته واما ورقه فورق مستدير واسع على شكل خف البعير سواء لكنه أكبر منه ولكل ورقة قضيب مفرد في غلظ الاصبع وطول شبرين أو أزيد ونبات كل قضيب من الاصل الذي في الارض اذ ليس لهذا النبات ساق لا ثمر وورق القلقاس شديد الخضرة رقيق البشرة شبيه بورق الموز في خضرته ونعمته ورونقه ونضارته

ومن ذلك الموز وهو كثير باليمن والهند وكونه من فراخ تظهر من اصل شجرته كما تظهر الفسلان من النخلة وتسمى المثمرة بالام فاذا أخذت ثمرتها قطعت هي ايضاً وخلفها اكبر نباتها وترتفع قامته الى قامتين وكأنها نخلة لطيفة واما الثمر فانك تراه اعذاقاً كأعذاق النخل وقد تحمل شجرته خمسمائة موزة ويكون في منتهي العذق موزة تسمى الام ليس فيها لحم ولا تؤكل واذا شققت وجدت مؤلفة من قشور كالبصل كل قشرين منها متقابلان يحتوي كل واحد منهما على نصفها طولا وتحت كل قشر عند القاعدة زهر ابيض بقدر الفستق أو كزهر النارنج عدده أحد عشر في صفين لا ينقص عن هذا العدد ولا يزيد الا واحداً نادراً

فهذا القشر بمنزلة كفري الطلع والزهر بمنزلة الطلع نفسه وتنشق هذه القشور من تلقاء انفسها على التدريج الاعلى فالاعلى فيظهر ذلك الزهر أبيض وحين ما يقطع يكون شديد الخضرة جداً لا يصلح للاكل فاذا دفن اياماً اصفر وصلح للاكل ثم انك تجده شحمة واحدة ليس فيها نوى ولا ما يرمى سوى القشر فقط وله رائحة عطرة لا بأس بها ، والموز موجود في اوطانه السنة كلها

واما الحمضيات (*Citrus sp.*) فيوجد بارض مصر منها أصناف كثيرة لم ارها بالعراق من ذلك الليمون المركب (ربما يكون الاترج البلدي المعروف اليوم) واترج كبار (ربما يكون الليمون الاضاليا) يعز وجود مثله ببغداد ومن ذلك اترج حلو ليس فيه حماض ومن ذلك الليمون المختم وهو أحمر شديد الحمرة اقنى حمرة من النارنج شديد الاستدارة مفلطح من رأسه وأسفله مفضوخ فيهما بختمين (ربما يكون النارنج أو نوعه الآخر النارنج الحلو المعروف الآن وكان لدخول زراعة البرتقال بمصر من الصين عن طريق البرتغال سبباً بلا شك لاضمحلال زراعة النارنج الحلو وزواله في الاعصر الاخيرة اما الآن فهذا النوع موجود بقلة بمصر) ومن ذلك ليمون البلسم وهو بقدر الابهام وكالبيضة المطاولة وفيه ما هو مخروط وصحيح يبتديء من قاعدة وينتهي الى نقطة واما لونه وريحه وشحمه وحماضه فلا يغادر من الاترج شيئاً (وهو نوع من الليمون وهو من الاشجار النادرة جداً بمصر) . وقد يوجد أترج في جوفه أترج بقشر أصفر ايضاً وهذا الاترج الداخل انما يكون في ذي الحماض ثم ان هذه الانواع يركب بعضها على بعض فيتولد منها أصناف كثيرة جداً . ومن ذلك صنف من التفاح يوجد بالاسكندرية ببستان واحد يسمى بستان القطعة وهو صغار جداً قاني الحمرة واما رائحته فتفوق الوصف وتعلو على المسك وهو قليل جداً (أقرب شبه له تفاح فولوس الذي يزرع بقلة بمصر الآن ويستجلب بكميات وافرة من بلاد اليونان)

وأما النخل . فكثير ولكن اذا قيست ثمرته بثمرة نخل العراق وجدت كأنها طبخت طبخة خرج بها معظم حلاوتها وبقيت ناقصة القوة

وأما الذرة والدخن فلا يعرفان بمصر اللهم الا بالصعيد الاعلى وخاصة الدخن ومما يختص به مصر الافيون وهو يجتنى من الخشخاش الاسود بالصعيد ومن

ذلك الاقاقيا وهو عصارة ورق شجر القرظ وثمره يستخرج ماؤه بالدق والعصر وشجرته هي السنط وتسمى الشوكة المصرية وورقها هو القرظ بالحقيقة ويدبغ به الجلود والسنط شجر عظام جداً له شوك كثير حديد صلب ابيض وله ثمر يسمى خروب القرظ مدور مسطوح مشاكل لحب الترمس الا انه متصل كقرون اللوبيا وفي داخله حب صغار . ومن ذلك القفوس وهو قثاء صغار لا يكبر ولا يعدو طوله الفتر واكثره طول الاصبع وهو أنعم من القثاء واحلى ولا شك انه صنف منه وأما القثد فهو الخيار ويوجد بمصر بطيخ يسمى (العبدلي والعبدلاوي) قيل انه نسب الى عبد الله بن طاهر والي مصر عن المأمون وأما المزارعون فيسمونه البطيخ الدميري نسبة الى دميره قرية بمصر (بجوار طلخا — غربية) وله اعناق ملتوية وقشره خفيف وطعمه مسيخ قلما يوجد فيه حلو وصغاره قبل ان تبلغ تكون كلون اليقطين وشكله وكطعم القثا لها بطون وأعناق وتباع بالقفوص وتسمى العجور — وجميع اصناف البطيخ بها يباع بالميزان سوى البطيخ الاخضر واما اليقطين الذي يقصره الجمهور على الدبا فيكون بمصر مستطيلاً وفي شكل القثا ويبلغ في طوله الى باعين وفي قطره الى شبر

واما الباقلى الاخضر المسمى عندهم بالفول فانه يتواصل نحو ستة اشهر وكذلك الورد والياسمين يدوم جميع السنة لا تزال شجرته مزهرة ومنه أبيض وأصفر والابيض اكثر وأعطر ومنه يتخذ دهن الزنبق بدمياط خاصة وكذلك الليمون وانما يقل ويكثر فقط . والبنفسج بمصر عطر جداً . والسفرجل بمصر ردىء جداً صغير عفص غال واما تفاحها فلا بأس به وان كان رديئاً وامارمانها ففي غاية الجودة الا انه ليس بصادق الحلاوة

واما القراسيا فلا توجد بمصر بل بالشام وبلاد الروم وغيرها وانما بمصر صنف من الاجاص صغار حامض يسمونه القراسيا ومثل هذا الصنف بدمشق يسمونه خوخ الدلب لان الاجاص بالشام يسمى خوخاً والخوخ دراقنا والكمثرى اجاصاً

ومما يكثر بمصر شجر خيار شمبر (*Cassia Fistula*) وهو شجر عظام شبيه بشجر الخروب الشامي وزهره كبير أصفر ناضر ذو رواء وبهجة فاذا عقد تدلى ثمره كالمقارع الخضر وبها شجر اللوز والسدر وثمره النبق حلو جداً والنيل (النيلة) يكثر بها ولكنه دون الهندي