

الاشجار الحمضية

(٣)

الحمضيات في الصناعة

ليس هناك من اشجار الحمضيات مالا دخل له في الصناعة لأن اقل اجزائها أهمية لا يترك دون الانتفاع منه فمارها وازهارها واوراقها واخشابها مصادر للثروة يعتمد بها لذلك يخطئ مواطنونا كثيراً اذا لم يميروا هذا الباب جانباً من عنايتهم ويصعب سرد كل منافع الحمضيات الصناعية ولكن اذا فاتنا السكل فلا يصح أن يفوتنا البعض لذلك نذكر علاقة هذه النباتات بالصناعة بطريق الاجمال فنقول :
الثمار — تدخل ثمار الحمضيات بكافة انواعها في صناعة المربي والمشروبات الروحية هذا فضلاً عن اكلها طازجة :

١ — فشجر الترنج مثلاً ينتج ثماراً وازهاراً وتدخل الاولى في صناعة الدباغة وعمل الحلويات والمربة والمشروبات الروحية كالسيدراتين ويدخل قشر الثمار في عمل نوع من الفطائر وقد يستخرج منه زيتاً يدخل في تركيب المشروبات الروحية والعطريات وفي الأدوية

٢ — أما البرجموت فالشههور انه يستخرج منه زيت هو اكثر الزيوت عطراً أما مرته فنشبهه مربى الترنج أتم الشبه الا انها ألد منها طعماً ويستخرج روح البرجموت او خلاصته بضغط قشر الثمر بواسطة اليد على اسفنج دقيق الثقوب وهو يدخل في التراكيب الصيدلية والعطرية لاسيما فيما يسمى منها بمياه السكولونيا ويمزج بسوائل عديدة وبطرق خصيصة فيتحصل منه على نوع من الخمر

٣ — أما النارنج فيدخل في صناعة الحلويات ويستعمل لسكل ما يستعمل فيه البرتقال وتقدر قيمته حسب جودة قشرته ومقدار زيتها ويستخرج الاخير كسابقه بالضغط اليدوي ويفضل هذا ما يستخرج بالتقطير لان الاخير سريع التلف

وقشره كثير التداول في التجارة وبيع في جهات كثيرة بأوروبا على حالة اشربة رقيقة مستطيلة أو قطع مغزلية الشكل مستعرضة وهو ذات رائحة عطرية قوية الا انه ذو مرارة والاشربة السابقة الذ ذكر هي وحدها التي تدخل في تركيب العقاقير

٤ — والبرتقال ذو منافع عديدة فانه فضلا عن أكله على الحالة الطازجة يستخرج من عصيره نوع من الخمر وكوول من نوعاً

ويدخل زيتة في تركيب نوع آخر من الخمر يسمى مياه البرتقال أما القشر فيستعمل في تحضير ما يسمى بمياه قشر البرتقال

وقد ينقع ثمر البرتقال بعد نزع القشر عنه في محلول السكر حتى يتخمر وبيع ماينتج بعد ذلك تحت اسم نبيذ البرتقال ومن خواص هذا المشروب انه لا يتلف كغيره بمضي الامة بل يزيد تعتيقاً ويكتسب رائحة الخمر المشهورة باسم ماديرا ومن مزايا النارج انه يسمن الخيول بسرعة عجبية اذا تناولتها مع العليق ويستعمل بزوره بعد التحميص كالثقوة عوضاً عن بزور البن

٥ — اليوسفي تؤكل ثماره طازجة ويستعمل قشره تمطير نوعين من الخمر

٦ — أما الليمون الاضاليا فلا تؤكل ثماره طازجة بسبب شدة حموضتها الا ان عصيره يستعمل في الطبخ وفي عمل الحلويات ولاسترجاع الوان النيلة والعصفر في فن الصباغة

أما خلاصة الليمون او زيتة فتستعمل في تعطير نوع من الخمر وكذا في صناعة مياه الكولونيا وفي الابحاث الميكروسكوبية لتساعد على جعل القطاعات والانسجة شفافة ليتسنى سهولة رؤيتها بالمجهر

وكما في حالة ثمار الترنج يستعمل الليمون في عمل الربي على اختلاف انواعها ويوجد نوع من المسكرات يعمل من قشر الليمون وقد يجفف قشر الليمون في ممالك اواسط اوربا ثم يرسل الى شمالها حيث ينتفع به اهلها على اوجه شتى ويحفظ الليمون إما في الرمال او بين حبوب الشعير او في مسحوق الجبس او الماء المالح أو في مخازن خاصة وثمار الليمون تعتبر أهم مورد لحمض الليمونيك ذو المنافع الجمة

ويستخرج زيت الليمون بالعصر اليدوي من قشر ثماره على اسفنج دقيق الثقوب ومتوسط ما يستخرج من قشر الف من ثماره نحو ٣٧٥ جرام من زيتة ويستخرج حمض الليمونيك من عصارة الليموز وقد اتضح من الاحصائيات العديدة ان المستخرج من الف ليمونة ٤٠ — ٤٥ نترًا من العصير الصافي وان هذه السكمية تعطي نحو كيلو جرامين من حمض الليمونيك المتبلور والمعروف ان هذا الحمض يستعمل في الكيمياء لمعادلة الاملاح والقواعد القلوية أما عن فوائده الطبية فحدث عنها ولا حرج ولنعود فنذكر شيئاً عن ازهار الموالح واوراق اشجارها فنقول :

الازهار — يوجد عدد لا يحصى له من الغدد الملوئة بالزيوت الطيارة تملأ سطح الازهار الخضية واوراق اشجارها لذلك لا يصعب الحصول على زيت عطري منها بطريق التقطير ويدعى في التجارة باسم نيرولي (*Neroli*) واكثر ما يستخرج هذا الزيت في مقاطعات جبال الالب وعلية مدار تعطير اهلها اذ لا مورد للعطريات لديهم خلافة وليسكي نتصور المقدار الذي يستخرج من زيوت العطريات هناك لا اكون مبالغاً اذا قلت ان متوسط ما يجمع من ازهار الخضيات سنوياً ٢٠٠٠٠٠٢٢٥٠٠ كجرام وقد يبلغ ثلاثة ملايين في السنين الخصبية . وفي نيس وحدها وهي احدى مدن هذه المقاطعات توجد نقابة تضم ١٢٠٠ عضواً يبلغ محصول ازهار من تضمهم النقابة مليون ونصف مليون كيلو جرام ومن اغراضها التعامل المباشر مع العطارين دون وسيط لينفرد اعضاؤها بالربح كله ويدخل النيرولي في جملة مستحضرات منها ماهو عطري او عقاقيري أو حلوى وكثيراً ما يكون قاعدة لعدة انواع من الخور وأفضل الازهار المستعملة في هذه الصناعات جميعها ما قطف من اشجار النارنج والبرتقال :

١ — النارنج — يستخرج من ازهاره خلاصته الروحية وكذلك مائه :

(١) — الماء ويعرف هنا في مصر بماء الزهر ويقطر اما مرتين او ثلاث

او اربع حسب ما يراى به وتقطيره في الممالك الاوربية الوسطى تجارة رابحة

(ب) — الخلاصة الروحية تستخرج من كل الف كيلو جرام من الزهور ستة أو سبعة كيلو جرامات من الزيت او الخلاصة الروحية وذلك بمعدل ٦ — ٧ في الالف وهذا الزيت ويسمى نيرولي ذو مذاق مر لاذع ورائحته عطرية ولونه ذهبي يتحول عند اقدم الى احمر شفاف وهذا النيرولي يفضل « الماء » بطبيعة الحال ورائحة المستخرج من النارج لا يمكن تمييزها عن رائحة المستخرج من البرتقال

٢ — البرتقال — يستخرج من أزهار البرتقال ما يستخرج تماماً من أزهار النارج والاختلاف الوحيد في الكميات الناتجة اذ تخطط أزهار البرتقال مثلاً في حالة الماء بربع وزنها من المياه بدلاً من وزنها الكامل وينتج في حالة الخلاصة الروحية من كل الف كيلو جرام ٣ أو ٤ كيلو جرامات من النيرولي وليس ٦ — ٧ كيلو كما في النارج ومن مميزاتة انه اكثر صنفاً وأقل كثافة وأضعف رائحة من نيرولي النارج أما ماء البرتقال فانه اكثر موافقة وأقل حرارة من ماء النارج ويفضله في حالة تحضير العطور والتوابل

الاوراق — تبتد بعض الفروع وتنزع الاوراق من اشجار البرتقال والنارج فتقطر أيضاً ويستخرج منها نوع من الخلاصة الروحية أقل جودة مما سبق وأهم مراد هذا النوع من التقطير مقاطعات الألب البحرية حيث يستقطر سنوياً نحو مليون ونصف مليون كيلو جرام من الأوراق والفروع ويستخرج عادة من كل ٥٠٠ كيلو جرام واحد من الخلاصة الروحية ومن كل مائة كيلو جرام من الاوراق التي تستقطر باضافة مثل وزنها من الماء معها في أنبيق واحد يستخرج نحو ٥ ك.ج من ماء عطري من المذاق

الأخشاب — تستعمل أخشاب أشجار الموالح لا سيما شجر الليمون في صناعة النجارة الدقيقة خصوصاً المطعم منها وفي صناعة الأمشاط البلدي أي الغلايات (الحضيات من الوجهة الاقتصادية)

تلك زراعة الحضيات مربحة في مصر كثيراً خصوصاً اليوسفي والليمون البلدي اذ لا يجهل سواحة من الورد التي الخارجة الان نادراً وبجبال التوسع في غرس أشجار

الحضيات ما زال قابلاً للزيادة كثيراً لأن البلاد تستهلك مقداراً كبيراً من ههنا
الثمار وتتطلب مساحة أكبر مما هي الآن لانتاجها محلياً خصوصاً وقد زاد ما يستهلك
منها بين جميع الطبقات ولا شك أن الاستهلاك سيزداد ليس فقط بازدياد السكان
بل بتحسين رفاهيتهم وتقدم الطبقات الفقيرة منهم في المدينة إلا أن هناك عوامل
عديدة تؤثر على ازدياد مساح الحَضِيَّات ، أولها عدم ميل الزراع لقوس محاصيل
تأخذ زمناً حتى تثمر واعتمادهم على نوع واحد من الانتاج . وثانياً قلة الخبرة بزراعة
أشجار الفاكهة ومقاومة آفاتها . وثالثاً وهو الأهم مزاحمة الواردات الاجنبية
للحاصلات الوطنية

فمن الأمر الأول نقول : ان مصر تتعرض من وقت لآخر لأزمات مالية
يمتد مفعولها الى جميع الطبقات وما هذه الازمات الا نتيجة الاعتماد على نوع واحد
من الانتاج . وقد نادى الكثيرون بضرورة تنويع الانتاج حتى تدرأ البلاد عن
نفسها الوقوع في أزمة شديدة نتيجة كساد السوق القطبية

ومما لا خلاف فيه أن الزراعة ستبقى الى أمد بعيد — كما هي الآن —
العامل الأول في الانتاج . وقد فكر الزراعيون في الحاصلات التي يمكن ان
تحل محل القطن في جزء من الارض . وقد ثبت عملياً ان من أربح ما تستغل به
أرض مصر أشجار الحَضِيَّات وهي تنجح في جميع أنحاء القطر من شواطئ البحر
الايبيض حتى اصوان وتنمو في مختلف الاراضي حتى ارضية منها التي لا يمتدح فيها
القطن والذرة

ومما يؤسف له أن القطر المصري يدفع سنوياً مبلغاً عظيماً في استيراد البرتقال
الاجنبي وغيره من الموالح ويكاد البرتقال الاجنبي يسبب كساداً تاماً للبرتقال البلدي
كما ازداد ما يعرض منه في الاسواق فقد بلغ مقدار الوارد للقطر المصري في عام
من الموالح ما زنته ١٧٥١٨ر٠٢١ كيلو جراماً قيمتها ١٩٠١٦ر٠١٢ جنيناً مصرياً

ولا يسع من يتأمل في هذا الفرع من وارداتنا الا أن يحكم بأنه خسارة جسيمة
للقطر وهذا ما يؤسف له لانه في وسعنا أن ننتج على الاقل القدر الذي يحتاجه

القطر لسكفاية أهله الآخذين في الازدياد المطرد عدداً ومدنية. هذا بصرف النظر عن أمر استطاعتنا تصدير شيء من الفاكهة للبلاد الأخرى في القريب العاجل وأنا ازاء ذلك لنتساءل عن أسباب اعتمادنا على البلاد الأخرى في الحصول على مقادير كبيرة من البرتقال وغيره من الموالح كالتى ذكرناها فلا نجد تعليلاً لذلك الا عدم اقبال مزارعيننا على زراعة الفاكهة والاهتمام بالتوسع فيها والسبب الاساسي في تقاعدهم هذا (مع أن ارباح زراعتها تزيد عن ارباح أكثر ما يزرع من الحاصلات الأخرى) هو على الاخص مزاحمة الواردات الأجنبية للمحصولات الوطنية وقد ازدادت الحالة خطورة بانشاء السكة الحديدية الفلسطينية التي سهلت طرق مواصلات القطر بكثير من بلاد فلسطين وستزداد الحالة سوءاً في المستقبل القريب بتخفيض أجور الشحن عما هي عليه الآن

وقد ازدادت تبعاً لسهولة المواصلات بيننا وبين فلسطين كميات الوارد من البرتقال اليافاوي وقد بلغ مقدار ما ورد لنا منها ومن سوريا في سنة ١٩٢٢ ما يزيد عن ٩٠ في المائة من مجموع البرتقال الوارد للقطر (ومجموع الوارد للقطر سنة ٩٢٢ ٢٥٦٠٧٣٠٠٥٦ كيلو منها ٢٠٩١٢٠٨٨١٢٢ من فلسطين فقط و٩٥٢٠٠٠٠ من سوريا)

والواجب يقضي اذاً ببذل وسائل التشجيع لراغبي زراعة الفواكه حتى يأتي اليوم الذي يستطيع فيه القطر المصري انتاج هذا القدر محلياً وتصدير ما يزيد عن مقطوعيته

