

صناعة العطور

٢

زيت الليمون Lemon Oil :

هذا الزيت أكثر الزيوت الطيارة جميعها أهمية essential من الوجهة ويستخرج بعمليات مختلفة من القشرة الطازجة للليمون المعتاد المسمى علميا *Citrus Cimmonium C Medica var Linonium* وأصل موطن هذه الشجرة الهند وانتقلت منها لجنوب أوروبا ومن المؤكد probably أن أول ادخالها كان باسبانيا ثم في جنوب فرنسا وإيطاليا وهذه الشجرة أصناف عديدة وهجن مختلفة ولكن الليمون المعتاد المستعمل في التجارة هو الليمون الحلو Genoese Lemon ويزرع في حوض البحر الأبيض المتوسط littoral وعلى الأخص ما بين نيس وجنوه وفي كلابريا وصقلية وإسبانيا والبرتغال وتقريبا في جميع شاطئ Liguria .

وتزرع الشجرة بكثرة في ويلز الجنوبية الحديدية وفلوريدا وكلفورنيا وجامايكا ومن المؤكد أنهم سوف ينتجون الزيت قريبا بكميات وافرة .
ويستخرج الزيت في جنوب أوروبا في خلال الأشهر ما بين نوفمبر ومارس وأبريل والطرق المستعملة في استخراجها هي :

(١) طريقة الاسفنج The spugna or Sponge process وفيها يزال الزيت في خلاياه المنفجرة الموجودة في القشرة بواسطة اسفنجها .

(٢) The ecuelle وفيها يمر الليمون في أوعية vessels مغطاة بأسنة spikes ويجمع الزيت في وعاء receptacle في يد الأتية .

(٣) بالآلات (machine processes) .

(٤) بالتقطير إلا أن الزيت المستخرج بواسطتها منقطع النوع جدا وكثيرا ما يستعمل لاستخراج الزيت من القشور التي أخذ زيتها بالطرق الأخرى .

(٥) بضغطه داخل أكياس في المكابس الاعتيادية ولكنها نادرا ما تستعمل إن لم تكن لا تستعمل قط .

والطريقة الاسفنجية هي الطريقة المثلى (typical) المستعملة في أهم مناطق صقلية وكلاباريا والطريقة الثانية (ecuelle) هي المستعملة في جنوب فرنسا وشمال إيطاليا ودرجة محدودة في جنوبها .

وأكبر جزء من زيت التجارة يستخرج من منطقة مسينا في الشمال الشرقي من صقلية ومن المناطق (adjacent) على طول الشاطئ للغرب . وجزء عظيم يستخرج من مديرية بالرمو ومن منطقة شاطئ الجزيرة الشرقى ومقدار كبير أيضا في كلاباريا .

وتحتوى قشرة الليمون على زيت طيار يشبه في رائحته زيت الترنج ويستعمل زيت الليمون الأضاليا والبلدى (limetta) والترنج في أغراض واحدة ولو أنه يوجد بينها بعض الفروقات .

وزيت الليمون من أهم الزيوت الطيارة لصانعى الروائح ولصانعى المشروبات والحلويات ولون الزيت أصفر باهت ورائحته منعشة قوية جدا يفقدها بسرعة بملاسته للهواء .

زيت البرتقال (Oil of orange) :

يوجد من هذا الزيت صنفان في التجارة غالبا (almost) متشابهان في التركيب والخواص الا أن رائحتهما وطعمهما مختلف نوعا وهذان الزيتان هما زيت البرتقال الحلو الذى يستخرج من قشرة الشجرة المسماة علميا (Citrus aurantium subssinencis) . وزيت البرتقال المر المعروف من الترنج ويستخرج من قشرة الشجرة المسماة علميا (C. Aurantium Subs amara) ويستخرج هذان الزيتان كما يستخرج زيت الليمون تماما الا أن المحضر بالتقطير أحط من جميع الوجوه ومن المحضر منه بالضغط .

وأهم مزارع البرتقال توجد في جنوب فرنسا وشمال إيطاليا وعلى الأخص في كال وجراسى ونيس ومسونه وسان ريمو وسافون وشرنى .

ويستخرج بالتقطير من الزهور زيت حلوى يعرف بـ (Neroli oil) وماء الزهر ، وأفضل الزيتين ما يستخرج من الترنج الذى يختلف عن البرتقال بكبره وكثرة زهوره وبكبر جناحى أعناق أوراقه وبخشونة جلد ثماره المغطاة بأوعية زينية والمحتوية على عصير حمضى مر جدا .

والشجرة التي عمرها من ٢٠-٣٠ سنة تعطي سنويا من ١٥-٢٠ كيلو من الزهور وكل ١٠٠ كيلو تعطي ٤٠ كيلو ماء زهر و ١٠٠ جرام من الزيت .
وتعطي الأشجار أكثر محصولها ما بين الـ ٢٠ والـ ٢٥ ومتوسط ما تعطيه الشجرة عادة من ٦٠٠-١٠٠٠ برتقال .

ويوجد في اسبانيا والجزائر أشجار تعطي من ٢٠٠٠-٣٠٠٠ ثمرة سنويا .
وتستعمل قشرة الثمار في المشروبات وصناعة المرات ويستخرج منها زيوت طيارة والزيوت التي تستخرج على أشكال ثلاثة أولها زيت الزهر المروف بـ Neroli Oil وثانيها الزيت المستخرج من الأوراق والأفرخ الصغيرة ويعرف بـ Petit grain oil وثالثها زيت القشرة المعروف فقط بزيت البرتقال .

ويحتوي أزهار النارج والبرتقال على زيوت طيارة عطرية تختلف طعما وقيمة تبعا لمصدرها وطريقة تحضيرها .

وتحتوي الأوراق أيضا على زيت يستعمل في الروائح وقشور البرتقال تباع جافة بالمتجر ويستعمل فقط في صناعة المشروبات ، أما في الروائح فلا يستعمل الا الزيت المستخرج من القشور الطازجة ويستخرج عادة بالضغط .

زيت زهور البرتقال Ollum Nerolli ويعرف من المتجر باسمه الفرنسي heuile neroli أو huile de fleurs d'oranges يتحصل عليه من زهور البرتقال الذي يزرع خصيصا في جنوب فرنسا لهذا الغرض وتختلف رائحة الزيت تبعا لطريقة تحضيره ولهذا الزيت أصناف عدة أهمها قيمة المستخرج من زهور النارج ويعرف بـ neroli bigarade أما المسمى neroli petale فيستخرج من زهور النارج بعد ازالة الأغلفة الزهرية ولا يبقى الا الثلاث فقط للتقطير .

وهناك زيت أرخص من هذين الصنفين يسمى petit grain يقطر من أوراق وأحيانا من الثمار الغير ناضجة لأشجار مختلفة من الموالح .

زيت Oil of neroli :

يستقطر هذا الزيت من زهور النارنج والبرتقال الحديثة والمستخرج من النارنج أعلاها قيمة ويعرف بـ Oil of neroli bigarade وهو زيت النيرولي المعتاد . أما المستخرج من البرتقال فيعرف بـ Oil of neroli Portugal

والجزء الأعظم من زيت النيرولي الموجود في المتجر يقطر في جنوب فرنسا وأهم مراكز تقطيره بلدة Vallauris .

ومقدار المستخرج من الزيت يختلف تبعا لوقت جمع الزهور فالتى تجمع أول الموسم يعطى الكيلو منها جراما من الزيت والتي تجمع في أواخره تعطى ضعف هذه الكمية وتفصل البتلات من السبلات وتغلى في الأنبيق بالماء ويفصل الزيت ويباع الماء كماء الزهر .

وتوجد جنائن عديدة في اسبانيا والجزائر وصقلية واليونان وتركيا آسيا إلا أن الزيت يستقطر فيها بكميات قليلة فقط .

زيت Oil of limes :

يوجد في المتجر ثلاثة زيوت distinct أولها الزيت المستخرج بالضغط اليدوى من C, limetta (Italian West Indian) والآخران المستخرجان بالتقطير والضغط اليدوى من (C, medica var acida) .

والمضغوط يحضر من الثمار في ديسمبر ويناير .

والزيت الطلبناني يشبه نوعا المحضر من الليمون الأضاليا إلا أن رائحته أقوى تشبه نوعا رائحة البرجموت .

والزيت المقطر الموجود عادة في المتجر يرد من جامايكا ودومنيكا وتاهيتي ولكن بكثرة من جزيرة مونت سرات . والزيت حاصل ثانوى يتحصل عليه بالتقطير أثناء تركيز عصير الليمون .

ويستخرج من أوراق الليمون البلدى الأمريكانى بالضغط اليدوى زيتا قيمته عالية من الزيت المقطر .

وأوراق الليمون البلدى الأمريكانى تعطى زيتا بالتقطير أيضا .

زيت الترنج Citron :

يستخرج هذا الزيت بالضغط من القشرة الطازجة لثمرة الشجرة المسماة علميا (*C. medica var vulgaris*) وتعرف الشجرة في فرنسا بـ (*cedrat*) أما كلمة (*citron*) الفرنسية فتدل على الليمون الأضاليا (*lemon*) .

ورائحة هذا الزيت أعلا قليلا جدا من رائحة زيت الليمون الجيد .
وتزرع شجرة الترنج في الممالك المحيطة بحوض البحر الأبيض المتوسط وفي غيرها لعصير ثمارها الحمضى ولقشرتها العطرية وهذه تعرف في المتجر بأوربا باسم (*citronat or citron peel*) والجيد منها يجب أن يكون مقطعا أرباعا وطازجا بقدر المستطاع وتعرف أنها طازجة بنعومتها واصفرار لونها وقوة رائحتها أما القديمة فتري ملتفة ومائلة للاسمرار ورائحتها ضعيفة .

أما زهور الترنج فيضياء عطرية وتحتوى على زيت عطرى طيار وبما أن الزيت يستخرج عادة من الزهور الحديثة فان الأخيرة لا توجد في المتجر .
زيت التنجارين (*Oil of tangarine orange*) :

يعرف زيت التنجارين بزيت المندارين أيضا ويستخرج بالضغط من قشرة الشجرة المسماة علميا (*C. nobilis* (*C. madurensis*) وتزرع هذه الشجرة في ايطاليا ومالطة و (*Azores*) وأماكن أخرى .

والزيت المستخرج من القشرة ذات (*fluorescence*) بنفسجى أزرق خفيف .

زيت Oil of petit grain :

استخرج هذا الزيت في الأصل بتقطير ثمار البرتقال الصغير . الغير ناضجة أما اليوم فيقطر من الأوراق وصغار أفرخ النرنج وأحسن الزيت ما يقطر في جنوب فرنسا وأيضاً جزء في الجزائر واسبانيا وتقطر كميات أكبر في باراجواى الا أنه أقل عفورة وهذا هو الموجود بكثرة في المتجر .

وتجمع الأوراق للتقطير طول السنة ولكن خاصة ما بين أكتوبر وأبريل وتقطع أيضا من الأشجار على ارتفاع ٥ ستنى من الأرض وتقطر الأوراق والثمار الصغيرة معا وخشب الأشجار يستعمل وقودا .

وتعطي عساليج وأوراق الليمون الأضاليا والبلدى واليوسفى زيوتا سميت (petit grain) أيضا وزيوت الأضاليا أطلق عليه (oil of petit grain citronier).

زيت البرجموت :

يتحصل عليه بالضغط من قشرة الثمار الطازجة للشجرة المسماة علميا (C, aurantium supsp. Bergamia) ومركز صناعته جنوب كلابريا وهي المديرية الوحيدة تقريبا التي تزرع فيها الشجرة بكثرة .

ومعظم الزيت يضغط بالآلات ولكن بما أنها معدة عادة للثمار الكروية فان البيضاء منها تضغط باليد ولكن الزيت المستخرج من الأخيرة نادرا ما يوجد في المتجر .

وزيت البرجموت أخضر اللون نظرا لوجود الكروولوفيل فيه .

وثمار البرجموت صفراء ذهبية وصفراء مائلة للاخضرار ذات لب مر وفي الوقت نفسه حمضى . والقشرة الرفيعة تحتوى على زيت عطرى يستعمل في صناعة الروائح الزاكية والصابون .

زيت الليمون الهندى Shaddock :

يستخرج من ثمار الشجرة المسماة C. decumana ولا يعرف في المتجر . وهو زيت كغيره من زيوت الموالخ في تركيبه وخواصه . وتحتوى أيضا أوراقه على زيت مقدار ما يستخرج من المنزرع منه في الفلبين ١,٧ فى المائة .

وجميع هذه الزيوت معدودة من most delicate وهي عديمة اللون في حالة حداتها ولها مذاق من peculiar وعند تعريضها للضوء والهواء يميل لونها للاحمرار resinification بسرعة ولذا يجب حفظها في مواضع محكمة الغلق ووضعها في مكان بارد مظلم .

وهذه الزيوت غير زيت البرتقال المستخرج من قشره ثمار البرتقال وثمار النارج بالطرق الميكانيكية وكلا الزيتين أصفر ذهبي وله رائحة بنفسه لذيدة أشبه برائحة الثمرة .

وبستعمل هذين الزيتين في الصابون أبوريجه وفي مياه التواليت وفي بعض الروائح الحقيقية .