

القسطل . . (أبو فروة)

للمهندسة الزراعية يلدز محمود إسحق

أبو فروة أو القسطل هو نوع من الفواكه الجافة تزرع أشجاره في أوروبا الوسطى ، والجنوبية ، والشرق الأقصى ، وآسيا الصغرى ، وأمريكا

وهناك مختلف من أصنافه وأنواعه علاوة على النوع المعروف باسم « أبو فروة الإسباني » أو الأوربي *Castania Sativa* مثل أبو فروة الياباني *C. crenata* وأبو فروة الصيني *C. mollissima* وأبو فروة الأمريكي *C. dentata* .

وكل هذه الأنواع معروفة في موطنها ، ولكن أكثرها أهمية وأوسعها انتشاراً هو « أبو فروة الأوربي » أو الإسباني ، وشجرته من أهم الأشجار المعروفة في أقاليم أوروبا . ويقال إن أصلها يرجع إلى آسيا الصغرى والقوقاز وشمال أفريقيا .

وقد أدخلت أشجار أبو فروة إلى أوروبا منذ قديم الزمن حين زرعها الإغريق ، كما يقال في بلاد أوروبا الجنوبية ، حيث وصلت هذه الأشجار إلى أعلا مستوى من التطور في إنتاج ثمارها ، وكان الظن أن شجرة « أبو فروة » موطنها الأصلي الجزر البريطانية في عهد النورمانديين ، ولكن ذلك لم يثبت حتى الآن .

وقد سميت أبو فروة ، لأن الثمار تبدو على أشجارها مغلفة بقشور مكسوة بالشعيرات الغزيرة التي تشبه الفروة حتى إذا ما فضحت الثمار انشقت هذه القشور والشعيرات عن واحدة أو اثنتين من الثمار المعروفة .

ومن السهل تمييز شجرة أبو فروة عن غيرها من الأشجار ، بشكل ورقها المسنن الناعم اللامع ، وبمجموعات الزهر الواحدة الجنس التي تظهر في شهر يوليو ، وتظهر الثمار في فصل الخريف في عناقيد واضحة .

وتعيش شجرة أبو فروة أعماراً كبيرة تنمو فيها إلى حجم كبير ينافس حجم

شجرة البلوط ، وتوجد في أوروبا أشجاراً ضخمة يقال إن بعضها يبلغ من العمر مئات السنين . وخشب شجرة أبو فروة يشبه خشب شجرة البلوط في لونه وسمكه ، ولكنه أقل منه متانة واحتلالاً .

وأغلب أنواع أبو فروة تنمو في فرنسا وإيطاليا وإسبانيا ، وعلى سفوح جبال الألب في مستويات ارتفاعها بين ٢٠٠٠ و ٣٠٠٠ قدم عن سطح البحر ، سواء أكانت أشجاراً مزروعة أم برية .

ويزرع أبو فروة في جميع مقاطعات إيطاليا تقريباً ، كما يزرع في جزيرة كورسيكا قزوح الأشجار في المنطقة الوسطى منها حيث تعتبر ثمارها من أهم الأغذية لسكانها ، إذ تحل محل الخبز والبطاطس . وقد اتضح أن بعضهم هناك لم يتناول دقيق القمح في غذائه مطلقاً ، بل اقتصروا على دقيق أبو فروة وقال جنرال كورسيكي مشهور : « إذا أردتم أن تتغلبوا على الكورسيكيين فأزِيلُوا أشجار أبو فروة أولاً ، ويقصد بذلك أنها تسلب الأهالي الصحة والقوة .

وفي الشمال الغربي من إسبانيا توجد أشجار أبو فروة على هيئة غابات كثيفة ، وفي أوروبا يزرع أبو فروة كمحصول غذائي منذ قرون عديدة ، وفي أثناء هذه المدة أمكن استنباط أصناف جديدة منه بواسطة التطعيم ، وثمار الأصناف المزروعة أكبر وأجود من ثمار الأشجار البرية .

ومن المعروف أن مصر لا تزرع القسطل لعدم ملائمة الجو لزراعته ، ولذا نستورد منه كميات مناسبة للاستهلاك المحلي كل عام ، ومن البلاد التي نستورد منها القسطل : إيطاليا وتركيا ، والجدول الآتي يبين المستورد بالطن والقيمة بالجنيه المصري :

السنة	القيمة بالجنيه	المقدار بالطن
١٩٥٢	٧٥٨٦٧	١٧٤٧
١٩٥٣	٧٢٩٦١	١٢٨٢
١٩٥٤	٢١٠٥٩	٣٣٦
١٩٥٥	٢٢٤٢٢	٣٣٥
١٩٥٦	١٥٥٠٥	٢٩٢
١٩٥٧	٧٨٩٥	١٠٨

وقيمة أبو فروة الغذائية كبيرة ، إذ تحتوى ثماره على ٤١,٦ ٪ / كربوهيدرات .
٢,٧ ٪ / بروتين و ١,٥ ٪ / دهن ، و ٠,٣ ٪ / كالسيوم .

وتحتوى أيضا على فيتامين (أ) وهو يزيد من قوة الإبصار ، ويفيد الجلد
أيضا ، وبه فيتامين (ب) أى الشيامين المفيد للأعصاب .

وفى فرنسا يقسم أبو فروة إلى قسمين : المارون (Marron) وأبو فروة العادى
(Châtaigne) ويمتاز المارون عن أبو فروة العادى بأنه أكبر فى الحجم وأحلى
فى الطعم ، وعند شيشه نجد طعمه يتميز بنكهة دهنية ، ورائحة نفاذة زكية ، وهذه
الصفات تنقص أبو فروة العادى .

والفرق بين أبو فرة و المارون أن الأخير أكثر استطالة ، وغلافه الخارجى
وقشرته الرقيقة الداخلية أقل فى السمك ولا تنفذ خلال الثمرة ، كما فى أبو فروة العادى
ولونها عادة يكون أصفر فاتحا ، ولكن المارون أقل إنتاجا فى محصوله ، وغير
منظم فى ثماره ، ولا تقتصر أصنافه على الأصناف السابقة فقط ، بل لقد عرف
فى فرنسا وإيطاليا نحو ٣٠٠ صنف من أبو فروه .

وانتشرت زراعة بعض الأصناف المهمة فى أمريكا ومنها الصنف : باراجون
(Paragon) الذى يوجد فى ولاية بنسلفانيا ، وهو نوع مشمر ، وثماره حلوة ،
وشجرته قوية وكبيرة .

وفى فرنسا تسكثر أصناف أبو فروة العادى عن المارون ، وأهم أصناف
الأول بها هى : بوررية « Bourrue » وأهم أصناف المارون بها هى : مارون دى ليون
Marron de Lion وثماره كبيرة ومستديرة ، ولونها فاتح ، وذات طعم جيد

والأراضى التى تجود فيها زراعة أبو فروة هى الأراضى الخفيفة ، وقد تنجح
فى الأراضى الصفراء والثقيلة ، ولكنها لا تنجح فى الأراضى الجيرية ، وأحيانا
ترى أشجار أبو فرة على سفوح الجبال وفى الأراضى الصخرية التى لا تجود فيها
زراعة أى محصول آخر . والجو البارد نوعاً هو المناسب لنمو شجرته ، ولكن
الجو الدافئ يناسب إنباج الثمار .

طريقة الزراعة :

تبذر البذور في الحريف أو تخزن في الرمال وتبذر في الربيع ، ويبدأ الإنبات بعد مدة تتراوح بين ٣٠ و ٤٠ يوماً .

وعندما تسكب الشتلة ويبلغ عمرها سنة تقريباً تطعم في الربيع . وتبدأ الشجرة المطعومة في الإثمار بين السنة الخامسة والسابعة إذا كانت الأرض جيدة ، أما الشجرة البذرية فتبدأ في الإثمار بعد مدة تتراوح بين ١٥ و ٢٠ سنة ، وفي السنوات الأولى تنماج الأشجار إلى تقليم خفيف لكي يصبح شكلها منتظماً .

وعندما تبلغ الشجرة ٨٠ سنة تقريباً تصبح غير منتجة فتزرع بجانبها أشجار صغيرة تأخذ مكانها عندما تقطع الشجرة الكبيرة .

ويبدأ محصول أبو فروة في سبتمبر ، وقبل ذلك في كورسيكا ، وفي وقت المحصول يخرج الرجال والنساء والأطفال والكهول لجمعه .

وقبل ابتداء الجمع تعرق الأرض تحت الأشجار حتى يسهل جمع الثمار منها ، وعند النضج تسقط الثمار من تلقاء نفسها ، ولا تضرب بالعصا كما في اللوز مثلاً ، وهذا يحميها من سرح الأشجار أو إتلاف الثمار ، كما يؤدي إلى سقوط الثمار الناضجة فقط .

وتعطى الشجرة أقصى محصول في نحو ٣٠ سنة في الأشجار المطعومة ، وأكثر من ذلك في الأشجار البذرية ، ومتوسط محصول الشجرة ٦٠ كيلو جراماً من ثمار أبو فروة . وقد أنتجت إحدى الأشجار بإيطاليا مرة ٣٨٤ كيلو جراماً من الثمار .

والثمار التي تستهلك مباشرة تنقل إلى أقرب قرية أو مركز لتوزيعها ، أما التي ستخزن أو ستستخدم كدقيق فإنها تجفف أولاً في الشمس عدة أيام إذا كان الجو مناسباً ، أو توضع تحت سطح الأرض في طبقات على عمق قدم أو أكثر مدة من الزمن لتكتسب صفات تحميها من الآفات مدة طويلة .

والكميات القليلة يمكن تجفيفها في المنازل على المدفئة . وفي الريف تعلق الثمار بداخل الأكواخ ، وهي طريقة بدائية ، وسهلة للتجفيف .

استعماله :

يستخدم خشب شجرة أبو فروة في نهاية عمر الشجرة في استخراج حامض التنيك الذي يستخدم في دباغة الجلود ، ويستخدم أيضاً في صناعة صناديق وتوابيت الموتى .

وورق الأشجار يقدم كغذاء للباعز والغنم ، ويمكن تجفيفه واستعماله كفرشة للسماد . أما الاستعمال الأساسي لأبوفروة فهو الثمار التي تؤكل بعد شربها عادة أو تستعمل في التسكير ، مارون جلاسيه ، أو في المربي أو كحساء .

وفي الخارج تستعمل كغذاء للطيور ، وتستعمل أيضاً كدقيق يصنع منه الخبز والبودنج ، أو بدلا من البطاطس .

وقد يستعمل ثمر أبوفروة كاملا بدون تقشير لتغذية المواشي والخنازير في بعض البلاد الأخرى
