

القرفة في سيلان

القرفة هي قلف الشجرة المسماة علمياً (Cinnamomum zeylanicum) التابعة لفصيلة لورينيا Laurineae العطرية وموطنها شرق الهند وبلاد الملايو. وتشابه القرفة الدارصيني وهي قلف الشجرة المسماة علمياً (Cinnamomum Cassia) وموطنها بلاد الصين وبورما. ودارصيني كلمة فارسية مكونة من دار بمعنى قشر وصيني بمعنى الصين.

وقد عرفت القرفة منذ أقدم العصور الغابرة وكان لها عند القدماء رعى وحرمة إذ اعتبروها جديرة بأن تهدي إلى الملوك والعظماء وقد ورد ذكرها في التوراة في سفر الخروج فقد أوحى إلى موسى عليه السلام باستعمال القرفة والدارصيني. وقد أشار إليها هيرودوتس وغيره من الكتاب الأقدمين. ووصفها ابن بطوطة الرحالة الاسلامي الذائع الصيت سنة ١٣٨٠ ميلادية بأنها من نباتات جزيرة سيلان (سرنديب).

وتوجد بحديقة الزهرية بالجزيرة بالقاهرة شجرتان من القرفة يبلغ طولهما ٥ و ٣ أمتار زرعتا في منتصف سنة ١٩٢٣ من بزور استحضرت من حديقة المرحوم المنشاوي باشا بالقرشية (غربية) وقد كان بها شجرة أقدم منهما إلا أنها ماتت. وقد زرع منذ نيف وخمسين سنة شجرة في ناحية عكريشة مركز كفر الدوار بلغ طولها ثمانية أمتار ومحيط الساق ٦٨ سنتيمترا (كما ذكر المستر فيش سنة ١٩١٢)

وتبلغ مساحة الأراضي المزروعة قرفة بجزيرة سيلان في الوقت الحاضر ٢٥ ألف فدان. وأحسن أصنافها ينمو في أضعف الأراضي الرملية البيضاء التي متوسط درجة حرارتها حوالي ٨٥ فهرنهايت وكمية سقوط الأمطار فيها من ٧٠ - ٨٠ بوصة في السنة.

وتصدر سرنديب (جزيرة سيلان) أكبر كمية من القرفة في العالم فقد بلغ الصادر منها سنة ١٩٢٦ ما مقداره ٤٣١١٢ قنطاراً قيمتها ٤٢٠٩٧٧١ روبية إلى الجزائر البريطانية وألمانيا والولايات المتحدة بأمريكا. أما الدارصيني فتصدرها البلاد الصينية

على الخصوص . وقد استورد القطر المصرى من القرفة والدارصينى ١٣٦١٠٩ كيلو جراما قيمتها ٣٩٨٢ جنيهها مصرى فى سنة ١٩٣٩

وأجود أنواع القرفة السيلانية ما تكونت من قلف رفيع ناعم لونه بنى خفيف الاصفرار له رائحة عطرية ومذاقه حلو حريف . والمعروف أنه كبارق القلف حسن النوع .
وأجود أنواع الدارصينى يعادل القرفة السيلانية فى الجودة تقريباً وهى تباع فى الأسواق على شكل اقلام غير تامة الاستقامة ولونها بنى داكن وبعض هذه الاقلام رفيع والبعض الآخر سميك . وفى الواقع أن الدارصينى ليست على نسق واحد . فغلافها الخارجى يفصل بعناية أقل مما يعطى للقرفة السيلانية . وكثيراً ما نجد قطعاً منها لا يزال ملتصقاً بها جزء من الطبقة الفلينية التى لم تمسها سكين .

ولما كانت القرفة أعلى ثمناً من الدارصينى فإنها كثيراً ما تغش بها إلا أنه يمكن التمييز بينهما وفى خواصهما المجهرية (الميكروسكوبية) فرق ظاهر . فإذا ما عولج مسحوقهما بصبغة اليود ظهر تأثير بسيط فى حالة القرفة النقية الجيدة أما اذا وجد مسحوق الدار الصينى ظهر لون أزرق داكن وهذا اللون يقوى ويضعف تبعاً لوجود الدارصينى

وشجرة القرفة فى الطبيعة جميلة الشكل متوسطة الحجم يبلغ طولها من ٣٠ - ٥٠ قدم وهى فى مصر بطيئة النمو خصوصاً فى الوجه البحرى وهى خليقة بوضعها فى حدائق الزينة المصرية أما فى سيلان فجزعها ضخم له قلف أسمر سميك . أما فى الزراعة فنباتها شجيرة من كثرة تقليمها ولا يزيد ارتفاعها عن ٦ - ٨ أقدام . وأوراقها كبيرة بيضية مستطيلة وأزهارها عنقودية وبتلاتها تميل إلى البياض واسديتها صفراء وثمرتها عسارية بيضية الشكل وفى قاعدتها كأس كبير .

وتزهر نباتات القرفة فى الأراضى المنخفضة فى سيلان فى ديسمبر ويناير وتنضج ثمارها فى مايو ويونيه . أما فى الأراضى المرتفعة هناك فيتأخر ذلك شهراً . وتجمع الثمار

وتكوم في مكان ظليل حتى تنفض ويستحيل لونها من الحمرة إلى السواد . ثم بعد ذلك يزال ما علق بها حرارة الشمس المباشرة فان البزور تتلف من تشقق أغلفتها .

وتتأثر قيمة القرفة من معدن التربة وارتفاعها عن سطح البحر . ففي المناطق المنخفضة تنمو النباتات بسرعة وتأتي بمحصول قليل القيمة أما في المرتفعات حيث الأرض طينية ثقيلة فان النباتات تتأخر في أخراج فروع جديدة بعد التقليم الأول وتأتي بمحصول ردىء النوع .

وتتكاثر القرفة في سيلان أما بتقسيم الكتلة الجذرية أو بالبزور والطريقة الأخيرة هي المستعملة هناك . وتزرع البزور هناك في شهرى يوليه واغسطس ثم تشتل في سيلان في شهر ديسمبر وتبقى في المشتل حتى تزرع في الأرض خلال ابريل ومايو وبين النبات والأخر من ٦ — ٨ أقدام (أما في مصر فالأفضل زراعتها في مارس حتى إذا حل الشتاء امكن النباتات أن تقاوم البرودة) ويصل طول السوق الحديثة في التربية الملائمة من ٥ — ٦ أقدام بعد ٢ — ٣ سنوات من الزراعة والنبات الواحد يعطى في المتوسط من ٢ — ٣ فروع صالحة للتقشير أما في الأراضى القوية فيمكن الحصول على ٤ — ٧ أفرع بعد كل سنتين .

ولا يستحسن أخذ محصول مبكر من النباتات اللهم إلا بعد الزراعة باربع سنوات . وطريقة أخذ المحصول هو قطع الأفرع قريباً من سطح الأرض وأوفق وقت لأجراء هذه العملية هو من مايو إلى نوفمبر إلا أن ذلك يختلف تبعاً لسقوط الأمطار .

وتقليم النباتات مرتين في السنة وبعد كل مرة ينبثق فرع أو اثنان من كل ارومة فيكون للنبات فروع مختلفة الأعمار . ومعظم المحصول يؤخذ من فروع عمرها سنتان .

وبعد القطع تحزم الفروع وتوضع في مكان العمل ثم تقشر بعمل قطع طولى في القلف ثم يفصل القلف عن الخشب بواسطة ظهر السكين ويكون نصف كل محيط قطعة واحدة . ثم توضع هذه القطع بعناية الواحدة داخل الأخرى ثم تحزم وترتبط أو

يضغط عليها جيداً وتبقى على هذه الحالة أربعاً وعشرين ساعة تتم فيها عملية الاختيار وهذه الطريقة يسهل فصل القشرة .

ثم تتلو ذلك عملية وضع كل قطعة من هذه القطع حول عصا مستديرة لفصل قشرتها واجزائها الخضرية الغضة بسكين مقوسة . لان هذه الأشياء ان بقيت صيرت القرفة مرة الطعم . بعد هذه العملية بمدة وجيزة تجمع هذه القطع وتوضع بعضها داخل بغض ثم تجفف فتتكش وتأخذ بالتدريج شكلاً أنوبياً .

ويتوقف نوع القرفة على موقعها من الفرع المأخوذة منه فأحسنها ما أخذ من وسطه وأوسطها ما أخذ من نهايته وأقلها ما أخذ من بدايته .

ويختلف محصول القرفة باختلاف المناخ والترية وعمر المزرعة والعبادة أن يقل المحصول بعد السنة العاشرة عند ما تضعف التربة . وقد بلغ محصول فدان في المزارع الحديثة في الأقاليم الجنوبية بسيلان ٢٠٠ رطل في السنة واستمر ذلك لمدة عشرينين ثم هبط إلى ١٠٠ رطل في السنة .

ويستخرج زيت عطري من القرفة يعرف بزيت القلف تمييزاً له عن الزيت المستخرج من الأوراق والمعروف بزيت الأوراق . وقبل تقطير القرفة تنقع في ماء البحر أو في محلول من الماء والملح لمدة ٢ — ٣ أيام ونسبة الزيت المستخرج $\frac{1}{10}$.

وتستعمل القرفة في الطبخ والتبيل وتحسين طعم المأكولات سيما الشيكولاتة وبعض المشروبات الروحية وتستعمل في الطب ولها نفس تأثير الزيوت الطيارة وناذعة عند أمراض البرد .

ابراهيم عثمان

مدرس فلاحية البساتين
بمدرسة الزراعة العليا