

فاكهة كف بوذا

د. وليد فؤاد أبو بطة

2016-04-19

كف بوذا، *Citrus medica* var. *Sarcodactylus* أحد أنواع الحمضيات من أشباه الليمونيات، ويطلق عليه في اليابان *busshukan*. كما يطلق عليها *fingered citron*. وموطنها الأصلي اليابان والصين، ثمارها غريبة الشكل، مقسمة إلى أجزاء تشبه أصابع اليد. ويعتقد السكان المحليون هناك أنها تجلب الحظ، لذلك سميت فاكهة كف بوذا. كما تنمو أيضاً في المناطق ذات المناخ المعتدل مثل ولاية كاليفورنيا الأميركية، وشمال البحر المتوسط، ولها سوقاً كبيراً في أمريكا الجنوبية وخاصة في البيرو.

الوصف النباتي

هي شجيرة صغيرة الحجم، وفروعها عليها أشواك قصيرة وحادة، ويغلب على الأوراق اللون البنفسجي أو القرمزي الخفيف. بيضاوية الشكل وتعطي رائحة الليمون عند فركها باليد. وأزهارها بيضاء اللون بحافة أرجوانية، وثمارها مختلفة الشكل: فمنها الكف المفتوح تماماً، ومنها التي تشبه الكف المغلق. وتوجد منها أنواع بذرية وأخرى لا بذرية، ولا تتحمل هذه النباتات الصقيع كباقي أنواع الموالح.

تكاثر فاكهة كف بوذا

تتكاثر فاكهة كف بوذا بالتطعيم كباقي أنواع الموالح، كما يمكن تكثيرها بالعقل الناضجة من خشب عمر 3-4 سنوات. ويزرع هذا النبات غالباً في أصص، كما يستخدم في الحدائق الخاصة كأحد نباتات الزينة. وثمره كف بوذا غير عصيرية، ذات طعم ورائحة قريبة من الليمون وزهور البنفسج. وتعتبر طبقة الألبيدو الجزء المأكول منها بعد تقشيرها، وهو ذو رائحة عطرية فواحة. وتكفي قطعة منها لتعبق جو الغرفة برائحة زكية لمدة طويلة، ويستعملها اليابانيون والصينيون لتعطير الغرف خاصة في الأعياد الدينية.

القيمة الغذائية

تتميز ثمارها بقيمتها الغذائية العالية ومحتواها العالي من فيتامين c حيث إنها مصدر غني جداً بالفيتامين.

استخدامات الثمار

لهذه الثمار استخدامات عديدة؛ فتصنع منها بعض أنواع الحلويات، كما يتم تقشير الأصابع وإضافتها إلى السلطة أو إلى بعض الأطعمة كالسمك. كما تستخدم كمخللات في بعض المناطق، وتستخدم كذلك لاستخراج زيوت التدليك العطرية، وصنع العطور، وتعطير الأجواء.

بريد الكاتب الإلكتروني: wabobatta@yahoo.com