

أسفل تتفرع منه عروق ثانوية متوازية. ويخرج نصل الورقة ملتفًا حول نفسه ثم ينسط ويتمزق على امتداد العروق الثانوية بفعل الرياح. أما أزهار الموز فهي على ثلاثة أنواع: الأزهار المؤنثة، وهي أهم الأنواع، وهي التي تكوّن أصابع الموز، والأزهار الخثى وهي تكوّن أصابع صغيرة لاتؤكل، والأزهار المذكرة لا تنمو إلى أصابع.

ويتكاثر الموز خضريًا، وقلما تظهر البذور في الثمار. وأهم الأصناف التي تُزرع في مصر: البلدى، والمغربى، والهندي، وصباح الست.

وبوجه عام تُعد التربة الصفراء الخفيفة أفضل تربة لزراعة الموز بشرط جودة الصرف وحسن التهوية، ويجب تجنب زراعة الموز في التربة الطينية أو الثقيلة. وتتصدر البرازيل الدول المنتجة للموز، تليها أوغندا فالهند ثم الفلبين^(١).

والموز من الفواكة التي نراها طول العام؛ لأنها تنمو في فصول السنة المختلفة، ولكن في الشتاء والربيع يزداد عليها الطلب والإقبال. وتحتوي ثمار الموز على حوالي ٧٠ - ٧٥٪ ماء، وتبلغ نسبة المواد الكربوهيدراتية في الثمار الناضجة حوالي ٢٤٪، بينما تبلغ نسبة المواد البروتينية ١ - ٢٪، أما نسبة المواد الدهنية والألياف فلا تكاد تذكر. والموز خال تماما من الكوليسترول، وفي الوقت نفسه يحتوي على نسبة عالية من الكالسيوم وفيتامينات (أ، ب، ج)، كما يحتوي أيضا على الحديد والمنجنيز والفوسفور والزنك.

وفي العادة يؤكل الموز كوجبة خفيفة، أو مع رقائق الحبوب وسلطات الفاكهة، كما يُستخدم في صنع الكعك والقطاير. أما في الصين فهم يحمرون الموز في السمن، وفي بعض بلدان أمريكا اللاتينية يهرس الموز ويمزج بالأناناس والسكر والقشطة ويُخبز كقطاير، وفي أفريقيا الشرقية والغربية يُحمص الموز ويُسوى ويصنع منه الحساء، والأوغنديون وغيرهم يخمرون الموز ليستخرجوا منه الكحول.

(١) النباتات الغذائية والطبية لمحمد الشافعي، وحلمي شاروبيم. الموسوعة العربية العالمية، المجلد الرابع والعشرون.

