مشمش دمشق

هو اهمّ فواكه الغوطة واغزرها . ومنها يحمل الى كثير من البلاد . ومنه انواع عدّ منها البدري، في القرن التاسع للهجرة ، احدًا وعشرين صنفاً في كتابه محاسن الشام (ص ١٨٧–١٨٨) لم تذكر منها الطبعة البغدادية الا عشرين فقط بعد ان حرفت اسماء بعضها . وهذه الطبعة لا تخلو بالاجمال من عدة اغلاط قبيحة . وقد اتممنا سياقة الاصناف واصلحنا روايتها وهي :

حمري . أويسي . سنديانى . عربيلي . كافوري . خراساني . بعلبكي . لقيس . لوزي . وزيري . دغشي . كلابي . سلطاني . حازمي . ايدمري . مشيني[1] . بردي . بلدي[2] . ملوح . ضراط البخاتي[3] . جلاجل القلوع .

وفي الجزء العشرين من التذكرة للصفدي ، في فصول منه منقولة في مجلد من ثمرات الاوراق لابن حجة الحموي ، في خزانة بريتيش موزيوم « اسماء الفاكهة بدمشق المحروسة » قابلناها على ما تقدم فوجدنا فيها نقصاً غير قليل . وعدد اصناف المشمش في ايام الصفدي ، اي في القرن الثامن للهجرة ، كانت دمشق انفرد منها في القرن التاسع، لانه لم يذكر منها الا خمسة عشر صنفاً فقط . واذا صحت رواياتها كان فيها صنفان زالا من دمشق وهما « سفياني . وعلى حبته» .

ولم يبقَ اليوم من اصناف المشمش بدمشق الا تسعة فقط . اثنان منها بنواة مرة وهما الكلابي والعربيني (العربيلي) . وسبعة بنواة حلوة وهي الحموي بين كبير وقيس . والبلدي . والسنديانى . والاوزي . والوزري . والعجمي . والتدمري .

وسيّد هذه الاصناف واجودها بالاجماع ، « واقلها ضررًا » الحموي . لرقة قشته وحسن طعمه . وعطر رائحة نواره .[4] ومنه في غير حماة اغراس في الناصرة .

---

١) في الاصل المطبوع : مشني بالسين ، وهو غلط .

٢) هذا الصنف ساقط من المطبوع . وهو مذكور في نسخة من محاسن الشام في خزانة باريس رقم ٢٢٥٣ ، ص ١٨٠

٣) في الاصل المطبوع فراط البخاتي . وهو تصحيف .

٤) محاسن الشام ، ص ١٨٩

واخرى في بيروت ولبنان . ويسمى فيها البسومي نسبة الى قرية بسوس من قضاء عاليه .

وفي كتاب « جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض » لامين الدولة ابي الفرج يعقوب بن القفّ ، احد اطباء الروم الملكيين في القرن السابع للهجرة ، المتوفى سنة ١٢٨٦ « ان المشمش اجوده الكبير الحب النضيج الكثير المائية . الحلو الحب . وهو المسمى بدمشق الخراساني . »[1] واذا كان هو العجمي اليوم فلا شكّ ان الصنف تبدل او انه انقرض بالتمام من الغوطة .

ويصعب جدًّا تعليل بعض هذه الاسماء . ولا سرّ ان الوزري اليوم هو الوزيري بالامس . وكلاهما نسبة الى الوزير والوزارة . وكان يقال للوزارة في دولة المماليك الوَزَر . وقد استعملها كذلك غير واحد من المؤرخين والكتاب . وترد كثيرًا في النجوم الزاهرة لابن تغري بردي .

ومما يُرتاب في صحته اسم الكلابي وهل هو منسوب الى الكلاب جمع كلب . ام كان له في الاصل صلة بابن كلّاب الذي أضيف اليه بعض لوز دمشق وقال فيه سيف الدين المشدّ المتوفى سنة ٦٥٥ للهجرة (١٢٥٧ م) :

فؤادي الى بانات جلّق مائل ، ودمعي على اغصانها يتحدّرُ
يرغّبني لوز ابن كلّاب نزهةً وتغترني اغصانه وهو مُثمرُ .[2]

واذا كان نُسب الى الكلاب فلا يمتنع ان يكون لغزارته المرة ، وكثرته وابتذاله ، وهو اوفر الاشجار ثمرًا .

ويغلب على اللوزي ان تكون نواته منفلقة او سهلة المكسر . ولذلك قال فيه محيي الدين بن عبد الظاهر ، كاتب الانشاء بالديار المصرية :

ان لوزيّ جلّق عجمه ليّن النوى
لم يكلفك كسره فالق الحب والنوى .[3]

والايدمري نسبة الى ايدُمر من اسماء المماليك . سمي لا شك باسم جالبه وزارعه . ولعله هو المعروف الآن بالتدمري بتحريف من العامة .

---

١) خزانة بريتش موزيوم Or. 3690 الفصل الثالث والاربعون في الفواكه .
٢) العشرون من عيون التواريخ للكتبي . الخزانة التيمورية ، ص ٩٥
٣) تاريخ حوادث الزمان وابنائه لشمس الدين الجزري ، باريس ٦٧٣٩ ، ص ١٠٤

وافضل الاصناف في التجارة البلدي . وهو الذي يُربّى، ويجفف ، ويحمل الى البلاد باسم النقوع . لانه اذا نُقع في الماء كان من انفع الفواكه اليابسة واعذبها طعماً ، واصلحها للمعدة . وللاطباء في هذا النقيع اعتقاد جميل . قال الرازي في الحاوي : اتاني رجل الجزر فحدست ان المشمش يذهب بجزره . فاطعمته من رطبه فذهب البخر . ثم كان يستعمل نقيعه دائماً . فلا احسب انه يوجد شيء اشد للتبريد منه.[1] ويؤكل ايضاً قبل ان يتم جفافه . ويقال له حينئذٍ « المسطاح » باسم المكان الذي يُسطح فيه اي يبسط .

ومن الاصناف المجلوبة الحموي ، والبعلبكي ، والخراساني . واما العربيلي ، والمنيني ، والبردي ، فمنسوبة الى عربيل ، ومنين ، ووادي بردى ، من قرى دمشق .

ومن عصير الكلابي خصوصاً يُتخذ القمرالدين المشهور في الآفاق . ذكره البدري في جملة القافلات التي كانت ترتفع من دمشق الى الديار المصرية[2] ، في القرن التاسع للهجرة . وهو يبسط في الشمس على الواح طويلة من خشب . فاذا خمر ، وذهب ماؤه ، يُقلع وتجمع منه صفائح رقيقة كصحائف الورق تطوى وتلف . ولذلك يقال للواحدة منها من وزن ماوه « لفة » . في اصطلاح التجار . وقد انفرد اهل دمشق بهذه الصنعة . ولا نعلم ان قمر الدين يعصر ويبس ويدخر على هذه الصورة .

وقد اعيانا البحث لندري لِمَ دعي هذا العصير « قمر الدين » . وانما كان هذا اللقب يطلق قبلاً على جنس من المشمش اجفف في اصبهان وانطالية وقونية . قال ابن بطوطة : « اصفهان . . . بها من الفواكه الكثيرة ومنها المشمش الذي لا نظير له . يسمونه قمر الدين . وهم يبسونه ويدخرونه . ونواه ينكسر عن لوز حلو»[3] . وحكى عن انطالية ان «فيها البساتين الكثيرة والفواكه الطيبة والمشمش العجيب المسمى عندهم بقمر الدين . وفي نواته لوز حلو . وهو يبس

١) محاسن الشام ، ص ١٨٨ – ١٨٩

٢) محاسن الشام ، ص ٣٦٤

٣) رحلة ابن بطوطة (مطبعة التيل) ١ : ١١٦

ويحمل الى ديار مصر . وهو بها مستطرف»[1] . ولما دخل تونية قال عنها : «مدينة . . . كثيرة المياه والانهار والبساتين والفواكه . وبها المشمش المسمى بقمر الدين وقد تقدم ذكره . ويحمل منه ايضاً الى ديار مصر والشام . »[2] والارجح انه سمي كذلك باسم غارسه ومُحدثه . وكان لقب قمر الدين من الالقاب المعروفة كشمس الدين ، ونجم الدين ، وشهاب الدين . ولعله لم يبطل في الشام الا لضِعَةِ وامتهانه بنسبة هذا العصير اليه . ومن الغريب ان يكون مشمش تونية يُجلب يوماً الى دمشق على كثرة النقيع فيها . والاتجار به اليها كاستبضاع التمر الى هجر . ولا يقال ان المحمول الى دمشق كان من العصير الجاف ، لقول ابن بطوطة : « هم يبتسونه ونواه ينكسر عن لوز حلو » وهو نص صريح على ان المِبَس كان المشمش بنواه . ومع ذلك لا يستحيل ان يكون ابن بطوطة سها عن ذكر العصير منه . فلما ورد اول مرة الى دمشق قلده اهل الغوطة وزاحموه بكثرة ما لديهم من الكلابي وبقي اسمه محفوظاً عندهم . وهو اقرب ما يبدو لنا في توجيه هذه التسمية .

وقد اشتهر الدمشقة بفرط اعجابهم بالمشمش وشهوتهم له . وكان القضاة وشيوخ العلم عندهم قديماً اكثرهم شرهاً عليه وتلذذاً به . حتى كانوا ينقطعون من اجله عن حضور المجالس والمدارس . واول من احدث بينهم بطالة الدروس في زمن المشمش القاضي نجم الدين بن سني الدولة ، بعد ان ولّاه الملك الظاهر بيبرس قضاء دمشق . وفي البداية والنهاية لابن كثير ، رواية الطبراني ، « انه كان له بستان بارض السهم . وكان يشق عليه مفارقة المشمش والنزول الى المدارس . فبطّل الناس هذه الايام واتبعوه في ذلك . والنفوس اذا توفّر الراحة والبطالة . ولاسيما اصحاب البساتين في ايام الفواكه وكثرت الشهوات في تلك الايام . ولاسيما القضاة . »[3] واستقرت هذه العادة بدمشق . وفي سنة ٧٨٦ (١٣٨٤ م) كان قاضي القضاة بدمشق برهان الدين بن جماعة ، فشى على سنن من قبله في اللهو

١) رحلة ابن بطوطة (مطبعة التيل) ١ : ١٧٢

٢) رحلة ابن بطوطة (مطبعة التيل) ١ : ١٧٧

٣) خزانة باريس ١٥١٦ ، ص ٨٨

بالمشمش والتعطيل في زمانه. قال ابن قاضي شهبة : وفي سادس جمادى الاولى شرع في حضور الدروس بعد البطالة للمشمش نحوًا من خمسين يوماً.[1]

وكان الفرنج الذين يتجرون بدمشق او يجتازون بها اكثر شغفاً بهذه الفاكهة من اهلها. وفي رحلة لاحدهم نكتة لا بأس من التفكه بها قال :

« وبدمشق نوع من الشر يشبه المشمش ويسمونه michemits اي قاتل الفرنسيين لانهم يتلفون ارواحهم بكثرة اكلهم منه .»[2]

ويظهر انه في ايام الخلافة العباسية كان يتخذ من المشمش نوع من الخمر كالتي تُتخذ من التفاح . وممن عرف بشربها اسحق بن ابرهيم الموصلي المغني المشهور . وفي رواية لابي الفرج الاصبهاني : مرّ صوت ابرهيم بن المهدي في شعره وهو :

جدّد الحب بلابا امرها ليس يسيرا

قال فطرب اسحق طرباً ما رأيته طرب مثله قط . . . حتى شرب قاطرميزه وفيه من المشمش الذي كان يشربه ثلاثة عشر رطلاً.[3]

---

١) الذيل ، خزانة باريس ١٥٩٩ ، ص ٣

٢) P. Bernardin Surius. *Le Pieux Pélerin ou voyage de Jerusalem.* Bruxelles, 1666, *p.* 335

٣) الاغاني ٩ : ٦١