

المناديات الدهشقية في الآثار الشامية

للاب سليمان غانم البصري

٥ اصلاح غلط في مر في العدد السابق (ص ٢٤٠) ان تفاح الزبداني يكون ١٢ نوعاً ثم لم يذكر منه الا مشرة. اما الاشكال الاربعة الاخيرة اي الشثري الساماني والماض الجمالي والماض الصوري (ليس السوري بالين) والبيبي فقد رويت في المشرق بالخط مع اشكال التين الخمسة ص ٢٤٢. اما اشكال التين فما نحن نذكرها هنا على غاها
٦ التين (تابع)

وللتين ٥ اشكال وهي :

- ١ (اللكي) وهو احلاها ويكون ابيض كبيراً. وفضل اشكاله البعل لعدم سقيه فاذا سقي دود (ورطلة من ٢٤ الى ٣ ق)
- ٢ (كعب الغزال) وقلبه ابيض او احمر (ورطلة من ق ١٤ الى ٢)
- ٣ (الملي) وينضج بعد الأولين. دعي بذلك حلالة
- ٤ (الاسود) وهو قليل كبير الحب او صغيره. وقلبه احمر ولا يبيس
- ٥ (الشثري) وهو قليل ايضاً. وينضج في التشارين والأ يقط في كاتون

وليس هنا تين بقراطي

وينادي الباعة على التين : « بعل يا تين - يشرب من مية الثلج يا بعل - تين بدأ ما يتبدى - حلون بلادك يا بعل - ابيض يا تين - ابيض ولا ري وصاحبه تيس (كذا) مرأوي هالتين الدبلان »

ويجلب اجود التين من قرى بدأ وحلون والذريج في القامون الفوقاني وهو اجود واصفر ما يباع في بيروت. وهو غير مطبوخ - وتين بسيا مشرحة الا انه دون سواء حلالة. وجارود وجهاتها تمتاز ايضاً بلينها الحلو وعينها ورمائها

وقد تكرر ذكر التين في الاسفار المقدسة فيخبرنا سفر التكوين (٢: ٣) ان الابوين الاولين بعد خطيئتهما في جنة عدن خاطبا لما مآزر من ورق التين. وروى في سفر العدد (١٤: ١٣) ان الوفد الذي ارسله موسى الى ارض كنعان ليتجسسها اتي بشي من اثمارها منها عنقود غنبل حلوه بقلية بين اثنين مع شي من الزآن والتين - ولما خاضع بنو اسرائيل موسى الكلام في البرية (عدد ١٠: ٥) تذكر رامتة لكونه

« أتى بهم الى موضعه خبيث لا زرع فيه ولا تين ولا كرم ولا دمنان ولا ماء للشرب »
 - وفي علّ آخر (تث ٨ : ٥٠) يمدّهم موسى ان حفظوا كلمته تعالى بأنه يطيبهم ارضاً
 صالحة ذات انهار ما . . . ارض حنطة وشعير وكرم تين ورمّان وعسل - ولما اراد
 الكتاب ان يصف ما قاله الاسرائيليون من السلام في عهد سليمان قال (٣ ملوك ١ :
 ٢٥) : ان كل واحد كان يسكن تحت جنته ويتنزه

وذكر الانبياء . التين مراراً . فان اشياء (١ مل ١٨ : ٣١ واش ٨ : ١) وصف
 لحزقيا قرصاً من التين ليبري قرعته - وشبه اشعيا (١ : ٣١) سقوط جند السماء .
 « بسقوط الورق من الكرم والسقوط من التين » - وشبه ارميا النبي المجاورين الى ارض
 الكلدان . يربيلين احدهما ملو تيناً طيباً جداً والآخر تينته خبيث لا يمكن اكله
 وكثيراً ما ضرب الكتاب المثل بالتينة . فمن الامثال القديمة التي ورد فيها ذكر
 التين مثل الشجر المجتمعات ليسجنّ عليهنّ ملكاً . (في سفر القضاة ١) فاعتذرت التينة
 عن قبول الملك لئلا تفقد حلاوتها وثمرها الطيب باستعلائها على الشجر . وجاء في امثال
 سليمان (١٨ : ٢٧) : « من يحرس تينته يأكل من ثمرها ومن يرع سيده يجد » وكذلك
 السيد المسيح في انجيله الطاهر قائلاً بني امثالاً عدّة على التينة فتارة (مت ٢٤ : ٣٢)
 يريد أن نستدل على وقوع اليوم الاخير كما نستدل على ذور الصيف من انقضاء
 التينة وغر اوراقها . وتارة (مت ١٦ : ٧) يؤكد ان الرجل الشرير لا يأتي بعمل صالح
 كما انه لا يجني تين من العرسج . وحيناً يثبت (لو ١٣ : ١٦) - من منقلب الانسان ان لم
 يات بشر صالح كما تطلع التينة التي يعني بها البستاني فلا تثمر ثمراً فتلقى في النار
 لئلا تشغل المكان سدى . وكذلك افادنا المخلص بلمته للتينة التي لم يجد فيها ثمراً ان
 الرب في اليوم الاخير يلعن اولئك الذين قضوا حياتهم دون عمل خير فيلقون في النار
 المؤبدة كالعيطب اليابس

هذه بعض الآيات التي استدل فيها الكتاب الكريم تعالىه الخلاصة من التينة
 افادة للبشر وايضاً للحقائق الادبية
 . المتفرقة

ويقولون جَعَرَك وفي التركية جَرَّتْكَ وهو الخوخ الصغير ويريدون بالخوخ الاجاص
 (prune) . وهو يزهر بعد اللوز بقليل في اوائل آذار ويؤكل بعد شهر قبل نضجه

ويدوم الى ايار. وفي الزبداني يُطعمون الحُرْخ البري وخوخ الدب جنركا اما في دمشق فيخرج الجنرك من برزته او اصله

والجنرك ثلاثة اشكال: السكري العادي والسكري الاستنبولي والحامض. ويؤكل وحده او مقودا بالسكّر وارضه الحامض يُباع رطاه ثلاثين بارة والعادي بقرش ونصف والاستنبولي ٢٠ ق. ويحس الجنرك في الربوة. لكن اهل الهامة الى الزبداني لا يحبون غرسه بل يفضلون عليه غيره من الاشجار وذلك لانه ينضج قبل سواه من الآثار فيتهافت الناس عليه ويكسرون لقصائه فتتلف الشجرة. والجنرك يحب سقيه كل اسبوع او اسبوعين والا فلا يثمر. ومناديات الباعة عليه :

« يا مال الربوة هاجنرك - احمر يا جنرك - سكري او تنفحي عال يا جنرك - للمعقود يا جنرك - عبي الارميز يا جنرك (والارميز انا. من زجاج) »

٦ الخوخ

الخوخ في اصطلاح اهل الشام الاجاص (prune) وهو في كتب العرب الدراقن (pêche) اما الاجاص فيريد الشاميون به الكثرى (poire). ونوع الخوخ الزبداني فلا يقل مقتنى فلاحها عن ٢٠٠ شجرة. وقد كثر في بعض السنين حتى بيع الحمل منه بثلاثة قرش. وهو يزهر في نيسان ويؤكل في حزيران. ولا يعيش بلا ماء. الا البري منه. واشكاله خمسة : ١ (قيصري حلب) وهو اسود كبير يبلغ حجم البيضة والناس يرغبونه لطيب طعمه ورخصه فان الرطل منه يباع من ٣٠ بارة الى ٣ ق

٢ (الماوردي) وهو ابيض واحمر ولا ينضج كله بوقت واحد وهو قليل

٣ (القاسمي) وهو على شكل القيصري واكبر. وهو ايضا قليل

٤ (التزازي) يكون حارا وازرق دعي كذلك لانه على لون زجاج دمشق

٥ (الاجاصي) الذي ينضج وفيه طرف حموضة

وينادون على الخوخ : « قيصري حاب يا خوخ - برزه من حلب يا خوخ - يروق

الدم ويزول الهم يا خوخ »

ويرد دمشق من الخارج خوخ يابس مرئي بالسكّر يجهل الدمشقيون عاه. واليهود

في دمشق يشترّون الخوخ اليابس الذي يسقط بكثرة في الزبداني بنحو ٣٠ بارة الرطل .

وقد اصطنع بعضهم من الخوخ بدلا من المشمش قردنيا فكان اسود اللون طيبا

٧ في خوخ الدب

هو خوخ حامض أو جَنَرَك كبير حامض يُقَطَف في أيارل ولا يؤكل لحوضته إلا مطبوخاً مع اللحم أو المحشي أو البيرق وهو أخضر في أوله ثم يَسود إذا نضج والناداة عليه : « خوخ الدب يَجَنَرَك - حامض يا خوخ (أو) يا جَنَرَك »

٨ في الدراقن

ويقال الدَرَّاق هو في اصطلاح اهل الشام الخوخ كما سبق . والدراقن يزهر بأذار ويؤكل في آب . ويعيش شجره من عشرين الى عشرين سنة على قدر حسن التربة والاعتناء به . والشائع عند اصحابه ان ورقه كمن له ولذلك يجمعونه في كاتون عن الشجرة ومن تحتها فيلقونه خارج البستان في محل بعيد . اما الدواب فأنهم يبالغون بورق المذكور جراحها اذا درَّد الجرح فيدقون الورق ويضعونه كمرهم في مكان الداء فيهرب الدود

ولشكال الدراقن في دمشق ثلاثة : ١ (النيراباني) نسبة الى نيرابان من اراضي الصالحية وهو ابيض له صوفة وزرته مرة ويقال له الغنى ايضاً رطله من ١٢ الى ٢ ق ٢ (الاستنبولي) وله خد ابيض وخذ احمر

٣ (الزهري) وهو صغير وزرته حادة وهو اغلى من الجنسين السابقين رطله من ١٢ الى ٦ الا انه لا يطبق السفر . وناداة الباعة على الدراقن : « ابيض يا نيراباني - اكله شفا بزره دوا يا نيراباني - دراقن زهري - يا زهري طاب - هرب الناطور يا زهري - يرحم الي نصبه يا نصب الملوك . مال الجنان طاب . اطيب . من العوامة (والعوامة عندهم عجينة خمير مقلية بسيرج ومزلة بتطر السكر)

٩ في الجوز

تنبت براميه (شباشيه) ثم ورته في أيار ويؤكل في أيلول ولما تطلع الثريا في حزيران تسقط الجوزة العاطلة . ويكثر الجوز في بلاتين دمشق وفي غوطتها ولاسيما في التل ومنين وهو كبير ولذيذ . وهو يطاب ارضاً رطبة وماء . والارض البعلية جوزها قليل ويعيش شجره الى الف سنة واكثر . وقلب الجوز ابيض او لسر او اسود فالايض ما اصابته حرارة الشمس والباقي ما غلبت فيه الرطوبة القليلة او الكثيرة

تباع اوقية الجوز على خلاف اجناسه من قرش الى ٢٠ ويدخلون قلب الجوز في

المجروفات والحلويات كالبقلاري والمعمول وأكتنافه ويُزج بالزبيب والقمح السلق.
لها خشب الجوز فيرغب فيه التجارون فيصطنعون منه الآنية والقباب والرفوف
وضروب الأثاث

والجوز الشامي أربعة أشكال: ١ الصادى ٢ الفرك وهو رقيق القشرة تُكسر
قشرته بالفرك ٣ الدجيل وقشرته صلبة جداً لا يُستخرج قلبها إلا بالجهود ٤ البعلبكي
ويُدعى أبا منتقار لأن له شبه المنقار. ويُنادى الجوز: «مال التل يا جوز - تازا وجديد يا
جوز - تما عمل مازا يا جوز - للدونة هلعوز - ابيض قلب الجوز ابيض»

أمّا ذكر الجوز في الكتاب المقدس فقليل منه ما جاء في سفر نشيد الاثني عشر (٦):
(١٠): «ترت الى جنة الجوز لانتظر الى ثمر الوادي وارى هل ازهر انكرم ونور الرمان»
١٠ في حب الآس (الحنبلاس)

لا يوجد الآس بكثرة في غير الصالحية وحب ابيض وكبير وحلو ويُقى كثيراً.
وهو يزهر في آخر أيار ويؤكل في أول تشرين ويحلو بعد المطر. والجلبى منه صغير وحب
اسود وصغير وكثير البذر. ومن عوائدهم انهم يضعون اغصان الآس على القبور. وفي
وقفة رمضان وعيد الضحية يحمل منها فلاحو الصلاحية حزمًا يبيعونها. ويوم السيد
يخرج الناس الى المقابر فيزينون بها المدافن

وورد ذكر الآس في الكتاب المقدس كلامة الحصب والبهجة قال اشعيا (١١):
(١٦) «اجعل في البرية الارز والسبط والآس وشجر الزيت واجعل في الصحراء السرو
والسديان والشرين جميعاً». وقال في عمل آخر (١٣: ٥٥): «عرض الملقى يثبت
السرو وعوض القراص يثبت الآس» اطلب ايضاً سفر زكريا النبي (٨: ١) الخ
وينادى حب الآس (الحنبلاس): «طاب أكل الحنبلاس (او) حب الالاس
(او) حب الجنابن طاب - حلي الجنابني يا حلي - اطيب من السكر يا ابني -
حوشاه من زقاق ضيق هاجنبلاس. (او) من الحراكية. (او) من الصالحية»
١١ في الرمان

الرمان ينبت في كل تربة ولكن يُقتضى سقيه مرتين او ثلاث مرات في الصيف.
وهو يزهر في نيسان وينضج ثمره في ايلول. وانواعه ثلاثة:
أ (الحلو) ويقال فيه: «انقع الحلو الرمان الحلو وانقع الحامض الرمان

