المشرق

نخل العراق وتمره

نظر زراعي واقتصادي

للاديب يوسف افندي غنيمة البغدادي (١

هذا بحثٌ جليل الفائدة اقترحهُ علينا بعض الادباء الاماجد فلبّينا دعوتهم نظرًا لما يتوقف عليهِ من المنافع الزراعيَّة الاقتصاديَّة التي تعود على البلاد بالنفع العميم والخير الجزيل . لأن احدى دعائم عمران الاوطان هي الزراعة

النخل شجر عظيم يدعى باللسان العلمي (phoenix dactylifera) وينبت في الارجاء الواقعة بالمنطقة الحارَّة اليابسة الممتدَّة من جزائر كناري حتى خليج فارس وضفاف النهرين الشهيرين الدجلة والفرات . وان ذكرهُ مترغل بالقدم وربَّما تجاوز الأعصر التاريخيَّة . وقد ذكرهُ السيَّاح القدماء الذين لفظتهم الايام الى مواطن زراعتهِ وسندًا لقولنا هذا ندوّن نصًّا مهمًّا في هذا الصدد ورد في تاريخ هيرودوتس الطائر الشهرة (١ ع ١٩٣) قال : وترى عندهم (أي عند البابليين) السهول مكسوَّة بشجر النخل أكثرها مثمرة فيأكلون بعضها ويستقطرون من بعضها الآخر خمرًا وعسلًا وغرسهُ مثل غرس شجر التين في بلادنا ويلقحون الانثى من تمر النخل الذكر فيدخل البعوض بالبلحة وتنضج ولا تعود تسقط على مثال التين البرّي . اه . والرَّحالة نفسهُ يروي عن وجود النخل في بلاد مصر في مدينة طيبس في معرض كلامهِ عن هيكل هذه المدينة . ولم

---

(١) لكاتب هذه المقالة وناقش بردنا محلٌّ تجاري في بغداد ومن جملة الاصناف التي يتعاطاها البلح

يبقَ هيرودوتس فريداً في ذكر هذه المسئلة بل شاركهُ فيها الجغرافي الطائر الصيت استرابون اذ يحكي عن وجود النخل في بلاد الحجاز ولابة . اما نبتهُ في جزائر كناري فقد اخبرنا عنهُ بلينوس ومع هذا لم تُحرم منهُ غير بقاع بل يُغرس في مدينة الخ(Elche) من أعمال اسبانيا وفي بلاد اليونان وغيرها فغيرها وقد نُقلت مؤخرًا هذه الفصيلة من خليج فارس والبصرة الى البلاد الاميركية . إلّا ان في هاتيك الرابع لا يُجنى من النخل غلة ذات أهمية تقتضي درساً خصوصيًا . ولهذا حصرت بحثي في نخل العراق وحدهُ . ومن زار البلاد العراقية يشاهد من بعدٍ شاسع اراضي واسعة الاطراف بعيدة الاكناف ينتصب فيها عددٌ لا يحصى من النخل كأنها ربات الدلال وملكات الحسن والجمال قد تمالين على جميع النباتات والاشجار والمزدرعات وبالحقيقة ان منظر النخل على ضفاف الدجلة منظر فتّان من اجمل مناظر الطبيعة يأخذ بمجامع القلوب ويسحر الألباب بسحر الحلال

١ النخل وكيفية زراعته

لزرع النخل طريقتان الواحدة زرع النواة غير ان هذه الطريقة ليست مستحسنة اذ لا تنبت إلّا نخل الفحل الذي لا يُجنى منهُ سوى اللقاح او تنبت فقط نخل الدكل الذي يثمر ثمرًا من شكل دقي قليل الحلاوة عسر المضم لكثافة اجزائهِ وخشونتها . اما الطريقة الثانية فبأن تُقلَع الفراخ التي تنبت حول أمها وتغرس في التربة فهي التي يعمل بها اليوم في بغداد والبصرة وضواحيها . والثالة الواحدة تباع بغرشين او ثلاثة غروش حسب شكلها وكبرها . وأشهَر موسم زرع النخل الربيع . قلتُ « اشهره » لأن منهم من يزرعهُ في الخريف وغير فصولٍ وذلك نادرٌ لا يُعوَّل بهِ . ولإتقان زرع النخل شروط اذكر أهمها نقلًا عن مقالة مطبوعة في آخر كتاب مطالع السعود في تاريخ الوزير داود وطبّقتها على كيفية العمل عندنا اليوم فرأيتها لا تختلف في شيء ابدًا :

الشرط الاول . انهم يحفرون حفرة مقدار متر في متر وتسمّى في اصطلاح اهل الحجاز الفقرة ثم يردمون ثلثيها بترابها ويتركون الثلث الباقي حفرة وهناك يغرسون الصنو ثم يسقونهُ كل يومٍ بماء قليل بشرط ان السقي لا يغرق قلبهُ مدّة ستين يوماً الى ان يتراءى لهم ان الصنو قد نبت وتبت لهُ عروق جديدة في الطينة ورمى بسُعَيفات صغيرة جديدة فحينئذٍ يزيدون الردم عليهِ مقدار عشرة سنتمترات ولا يزالون هكذا كلما أنبت

وزاد سعفاً جديداً ونما الى العلو يردمون حوله تراباً جديداً الى ان يتحقق لديهم انهُ قوي وثبت وكثر سعفهُ فحينئذٍ لا بأس من ان يسقى الماء بقوةٍ حيث يؤمن عليهِ من ضرر الغرق

الشرط الثاني. انك تجعل ما بين كل نخلةٍ والأخرى اقلهُ عشرة امتار وقد جربنا ان النخل المتقارب لا يطرح إلاَّ شيئاً زهيداً اه. (قلتُ) ان هذه المسافة هي ضعف المسافة التي يجعلونها في بغداد بين نخلٍ ونخلٍ. وبين النخل في الارض الحالية تُزرع الاشجار المثمرة كالليمون والبرتقان والنارنج والبقول وغيرها. وكيفية سقي النخل في بغداد كان اوَّلاً بواسطة الكرود فقط (ولمعرفة هذه الطريقة عليك بمراجعة مقالة جناب الدكتور نابوليون الماريني التي مرَّت في احدى سنوات المشرق ٤ : ١٠٢١). اما اليوم فقد تحسنت نوعاً وشرع الزارعون يستعملون النواعير الخشبيَّة والحديديَّة والطلمبات التي تتحرَّك بالبخار والغاز البترولي. وفي البصرة يسقون الاراضي بواسطة المدّ والجزر. فاذا صعد الماء في وقت المدّ يتدفق في غيطان النخل بدون نصبٍ ولا تعبٍ. والنخل في بدء غرسهِ يلزمهُ كميَّات وافرة من الماء لريهِ اما إذا اشتدَّ ازرهُ وكبر صبر على العطش اكثر من جميع نباتات العراق ومزدرعاتهِ. وصنو البصرة اسرع بنشوءِ من تال بغداد وربَّما اعطى تمرًا بعد سنتين او ثلاث سنين من غرسهِ ومن وطئ تالك المدينة يتضح لهُ صحَّة مقالي واذكر ان في اثناء رحلتي اليها سنة ١٨٩٣ شاهدت نخلاً يمكن الانسان قطف تمرهِ وهو جالس على الارض. اما سائر التال فيعطي غلتهُ في السنة السابعة أو الثامنة من غرسهِ. والنخل ينبت في الارض ويمدُّ عروقهُ في بطنها الى مسافة بعيدة كسائر الاشجار الباسقة التينة الجذع ويعلو مرتفعاً كل سنة نحو ٣٠ سنتيمترًا ويبلغ علوه من السبعة الى العشرة امتار ويعمر نحو سبعين او ثمانين سنة. ولمَّا يحين شهر شباط يُزهر سعفهُ البالغ ويقص منهُ بعض الكرب من اعلاه. وجذع النخل ليس سويًّا معتدلاً بل هو على هيئةٍ سلمٍ. ناتئة منهُ بقايا الكرب وما الكرب إلاَّ مؤخر السعفة. ثم انَّ في قمة النخل عددًا من السعف ثلاثة طبقات منهُ أو اكثر تتدلَّى افقيًّا وخصلة من أحدث السعف تنتصب عموديًّا في أعلى قممٍ. ويبلغ طول السعفة مترين وفيها الخوص وهو بمثابة الاوراق في سائر الاشجار وكل خوصةٍ تنتهي برأسٍ رفيعٍ مشوك ومن حيث هيئتها تشبه كثيرًا ريشة الطائر

في منتصف آذار او في اواخرهِ يظهر في اعلى قممٍ من جذع النخل الطلع ويعد

نحو عشرين يوماً ينفتح الغلاف ويخرج العنقود فحينئذٍ يحين زمن التلقيح ويصعد الملقح على النخل بواسطة الكرّ وهو التبلية بلهجة العراقيين . ومعهُ من لقاح الفحول فيجرد الغلاف تماماً اي الطلع وينثر عن كل عذقٍ قليلاً من اللقاح . وكل نخلةٍ تحمل من العذق الى ١٣ او الى ١٤ عذقاً إلّا انَّ اصحاب الاملاك اذا رأوا كميّة الحمل تتجاوز ثمانية او عشرة اعذاق قصّوا البقية طلباً في تحسين نوع التمر وخشيةً من انهاك النخل . يتألف العذق من خشبةٍ طويلة بقدر نصف المتر تقريباً وبجانبهـا الشراميخ حتى نصفها وباطراف الشراميخ ينبت التمر . وعندما يظهر يكون ابيض اللون ثم بعد التلقيح بايام قلائل يشرع بالاخضرار (ويدعى باسان اهل العراق الطوش) ثم يحمرّ او يصفرّ حسب شكل التمر فيكون خلالاً وهـذا الطور يحدث في منتصف حزيران او اوائل تموز وفي اواخر هذا الشهر حتى آب يتمّ نضجه فيباع بالسوق بكميّات وافرة واثمان زهيدة نجـة

جدول لاشهر اسماء التمر

اشرسي	جمفري	چايان	جوزي
بدراية	بصراوي	اسماعيل قادري	اصبع العروس
زهري	بدنجاني	كرين مرماغي	عمامة القاضي
مكتوم	برين الدبرم	قره اشرسي	سكري
خستاوي	بربن	ريحاوي	ساتر
تبرزل وقديماً الطبرزد	كدكاوي	دگل زهدى	ميرحاج
خضراوي	بادي	دكل مكتوم	كرسي
حلاوي	قرنفلي	طباشي	الخ الخ الخ
برم	عرب سيكي	سلطاني	
كاكاوائي	نباتي	بنفسجي	

ملاحظات

اجود اجناس التمر المتداولة على افواه البغاددة الخستاوي وهو أرغبها وأحسنها ثم المكتوم والتبرزل وبعدهُ الزهري إلّا ان هذا الجنس الاخير ينفق اكثر من الجميع يأكلهُ الفقة لرخصهِ وكثرة موادّهِ ولهذا يدعونهُ مسمار الركب ويشحن الى سوريا ومصر اما البدارية والاشرسي فيُقطفان في اوان نضجهما ويحفظان مؤونة للشتاء . واشهر مواطنهما مندلي (وهي البندنيجين التي ذكرها ياقوت في معجم البلدان) والبرين او البريم منبته

في البصرة ومنهُ يصل الحلال المطبوخ . أمَّا الخضراوي والحلاوي والساير فأنواعها من أشهر تمر البصرة وتوسق الى اوربا واميركا وسوريَّا والهند وسواحل خليج فارس مثل بوشهر والكويت ومسقط والبحرين وطنجه في صناديق وزن الصندوق بين الـ ٦٥ والـ ٧٠ پاون (الپاون وزن انكليزي عبارة عن غرام ٤٥٣٦) ومنها ما يكدس في خصاصيف (والخصافة كيس من الخوص) . ويقدَّر التمر الذي يوضع في الصناديق في البصرة من ٣,٠٠٠,٠٠٠ الى ٣,٥٠٠,٠٠٠ فتأمل يا صاح اي ثروة تدخل البصرة سنويًّا من هذه الفاكهة (١

٣ منافع النخل

ان اهالي العراق لا يتركون قسمًا من هذه الشجرة يذهب سدى بدون ان

---

١) هذه بعض فوائد زادها حضرة الاب انستاس الكرملي في تجارة تمر العراق ارسلها الى ادارة جريدة البشير قال :

وأشهر مدن العراق التي يرسل اليها التمر مَنْدَلي (البندنيجين) وبغداد والبصرة . أمَّا تمر مندلي وبغداد فلا يحتمل البقاء على البحر والسفر يؤذيهِ ولهذا يفسد بعضهُ بخلاف تمر البصرة فان نقلهُ على ظهور البحار لا يضرُّهُ ضرر من الأضرار ولهذا فانهُ يُنقل الى نفس البلاد التي فيها تمر . كالجزائر وتونس ومصر لان دخولهُ بلادهم يزيدهُ تحسُّنًا في الطريق فيباعهُ الناس باثمان بخسة ويبيعون تمرهم باثمان عالية

واليك الآن بيان التمر الذي صدر في سنة ١٩٠٦ فانهُ أُرسل منهُ ٢٠٠,٠٠٠ صندوق وزن كل واحد منها ٣٠ كيلوغرامًا فيكون الصادر عبارة عن ٦,٠٠٠ طنّ التهمتهُ ثغور اميركا فقط . والذي صدر الى ثغور البحر الاحمر وديار الغرب من اوربا والجزائر وتونس ومراكش يبلغ نحو ٣,٢٠٠,٠٠٠ صندوق وهي عبارة عن ٧٠,٤٠٠ طنّ

فهذه الارقام تخيف خوف الارقام وهي لا تزال مع ذلك الَّا ازديادًا ومن ثمَّ زاد الاعتناء بزراعتهِ وارتفعت اسعار الاراضين التي تغرس اشجاره فيها . هذا والملَّاكون لا يدركون ثأر الطلب اذ تخيلهُم لا يكفي وقبل سنين او ثلاث ما كانت تسع إلَّا باسعٍ

واما الثغور التي تحمل اليها الثُّمور فهي اليوم : لندن ومرسيليا وهمبورغ ووهران وتريسته وبافا وبيروت والاستانة العلية وتيوبرك وجدَّة والبحرين وعبي وعدن وغيرها . إلَّا ان لندرة لها المقام الاول ولذا قدَّمناها على غيرها . لانها تستقبل في السنة ١,٠٠٠,٠٠٠ صندوق في السنة تقريبًا لان سائر المدن تستقبع من اسواقها . ومن بعد لندن تأتي في الاهمية مرسيليا وقد تضاعف الصادر اليها في هذه السنة باربع مرَّات على ما كانت عليهِ قبل اربع سنوات والسبب لان سوق هذا الثمر الفرنساوي من أحسن الثغور للاستيضاع وللشراء ولان ما يحمل الى تونس والجزائر يؤخذ اغلبهُ من مرسيليا لا من البصرة توًّا

يستخدموه لمنافعهم العيشيَّة ويجنون منهُ الفوائد المتضاربة الاشكال . فمن الياف الخوص تُحاك الحصران والحبال وتُعمل الخصاصيف وجميع المكانس المستعملة في بغداد والبصرة والموصل . وكذلك السلال والطباق لا بل القفف التي تسير على دجلة كقوارب اهل بغداد تُتَّخذ من النخل وهي التي تقلّهم من مكان الى آخر ويتنزهون بها بالنهر فيهم يعملونها من الخوص قبل ان تطلى بالقار . والسعف علامة الانتصار والظفر يزيّنون بهِ في ايّان افراحهم كنائسهم ومحلّاتهم الرسميَّة وبيوتهم . واليابس منهُ يشعل في الموقد كما يشعل ايضاً الكرب . والكرب يدخل في فنّ السباحة بمثابة طوّافة وفي بغداد لا يعرف غيره لتعليم السباحة فيشدّ على ظهر وبطن المتعلم ثلاثة او اربعة اكراب وعندما يتمرّن يلقيها عنهُ تدريجاً . ويستعمل جذع النخل لتسقيف البيوت الحقيرة ويتخذ منهُ معابر للجداول الصغيرة وقوائم لبناء الكرود . وفي اغلب الاحايين يُفلق شقفاً صغيرة ويُجعل في المواقد . وبالياف النخل تحشى برادع الحمير التي تصنع في بغداد . ولا تقف هبات النخل عند هذا الحد ويقطع عن العراقيين جداول سخائهِ بل يفيدهم فائدة أخرى ألا وهي استقطار ماء الطلع وكيفيَّة عمل ذلك لا تختلف ابداً عن استقطار ماء الورد . وهذا الماء يستخدم لإنعاش التنفُّس وتسهيل الهضم وتبديد الارياح

فوائد التمر

يختلف طول التمرة من سنتيمترين الى ٦ س تراها رفيعة الطرفين غليظة الوسط وهي من الاثمار ذوات النواة ونواتها تختلف عن نواة بقيَّة الاثمار فهي متألفة من طبقات متصلبة (cellulose) وعلى طولها يُشاهَد حزٌّ ينتهي بنقطة صغيرة مستديرة ويحيط بها طبقات زلاليَّة (albumine) وفي زمن التوليد يهتم هذا الزلال وتنبت الاصول من تلك النقطة المستديرة . قد سبق القول بان اول فائدة تُجنى من التمر اكلهُ الغذي وذوق حلاوته العذبة . فهو إدام الفقراء وفاكهة الاغنياء ومؤونة البيوت . وكل العائلات في بغداد والبصرة تحفظهُ للشتاء اما في الخصافات واما في الكيش جمع كيشة (راجع المشرق ٨ : ٢٤٥) واما في صناديق من خشب أو متوَّى (كرتون) وعلى هذا النمط يوسق الى البلاد الاوربية ويُتاجر بهِ . والتمر يؤكل مع الخبز وهو غذاء العملة عموماً من بنَّائين ونحَّاتين ونجَّارين وغيرهم ويأكلونهُ ايضاً مع اللبن ويطبخ ايضاً ويعمل منهُ الحلوى وهي لذيذة طيبة

ويُستخرج منهُ السكر وهو عصيره . وصورة اتخاذهِ تختلف كاختلاف البلاد . ففي بغداد مثلاً إذا حان منتصف ايلول رأيت ربّات العائلات مرتبكات في هذا الشغل الشاغل لا بل يتخذنَ عمل السيلان محوراً تدور عليهِ رحى حديثهنَّ في مجالسهنَّ وهذه الحالة تدوم حتى غرّة تشرين الثاني فالسيدات يردنَ الرطب مرداً قوياً ثم يُوضع في القدر ويغلى مع الماء غلياً شديداً حتى يطفو على وجههِ رغوة فيصفّى حينئذٍ ومن ثمَّ ينشر فوق السطح باوعيةٍ وغب مرور ثلاثة او اربعة أيام ينتهي عملهُ . اما سيلان البصرة فاستخراجهُ اسهل فيُكدس الرطب اكداساً ويجري منهُ عصيره . والسيلان يؤكل إمّا صرفاً مع الخبز او يطبخ بالبيض والسمن . وبعد ان يستخرج الصقر من التمر يُستقطر منهُ عصيرٌ آخر يعمل منهُ الخل ومعظم كميّات الخل التي تستعمل في بغداد والبصرة هي من التمر . والثفل الذي يفضل يدعونهُ جبرة ينشّف ويُستعمل كوقود

ان المسكر الوطني في بغداد والبصرة هو العرق الذي يُستخرج من التمر لا غير واذا كان الامر كذلك يجدر بنا ان نفرد لصورة عملهِ بعض الاسطر . يوضع التمر (الزهدي) في براميل زهاء ثمانية أيام ثم يرد ويعاد الى محلهِ فيبقى هناك ثمانية أيام أخر فيُستقطَر ويدعى وقتئذٍ بكياره ثم يستقطر ثانيةً ويضاف إليهِ كمّيّة من المصطكى والزرنباج وقليل من سكّر الطبرزد والهيل وكل خمسين اقة استانه تمر تعطي ٢٦ ليترًا (يدعى برج) وفيهِ من الالكحول من ١٠٠/٥٠ الى ١٠٠/٦٧ ويباع الليتر الواحد بخمسة غروش وفي بغداد يوجد نحو خمسة عشر خمّارة لاستقطار العرق وجميعها تخص اليهود وتستخرج في السنة ٥٠٠,٠٠٠ ليتر من العرق

٥ قطف التمر أو التمرة في البصرة

ان موسم قطف التمر يظهر تماماً في مدينة البصرة فاذا قرب منتصف آب رأيت العملة والكتبة الذين لا يعرفون شغلاً في آناء السنة كلها يسرعون ويتقاطرون افواجاً وزرافات من بغداد إلى البصرة واهالي البصرة يتركون اشغالهم ويقفلون محلّاتهم ويخرجون إلى ضواحي المدينة إلى الخورة وسهيجران ويوسفان وحمدان الخ مع عائلاتهم ويضربون السرائف (جميع سريفة بيت يصنع من القصب والحصران) ويقضون مدّة ٥٠ يوماً او شهرين في نظارة تنضيد التمر وكدسهِ . وجميع العملة الذين يكدسون التمر هم من سكان البصرة ومجاوريها من العرب والعربان . وفي هذا الاوان يرى في البصرة

حركة تجارية لا يشاهد مثلها اناء السنة كلها. غير ان اصحاب الاملاك يكونون غالباً مسبوقين بماليتهم ويستقرضون الدراهم ربًا فاحش اي عشرين في المئة إلى زمن حلول اوان قطف الثمر فيفون ديونهم . ويا حبَّذا لو فُتح هناك مصرف زراعي يُستفيد منهُ اصحاب الاملاك فائدة تذكر. هذا آخر ما اردت تعليقه في هذا المقام والسلام

دير الزَّوْر

اسماؤها ومعانيها حديثاً وقديماً

لحضرة الاب انستاس الكرملي

كتب حضرة الفاضل الاديب عبد الكريم افندي نوري مقالة حسنة في المشرق في دير الزَّور (١٠ : ٣٨) وذكر عنها انها « عريقة في القدم » فاثباتاً لكلامهِ الراهن الذي لا يشوبهُ ادنى ريب اذكر بعض اسمائها القديمة ومعانيها. مقدّماً على ذلك معاني الالفاظ الحديثة اتماماً للفائدة فاقول:

١ً معنى دير الزَّور دير الغابة او الحرَجة. والزور بهذا المعنى مشهور على لسان اهل العراق والجزيرة وما جاورهما من الديار العربية. واللفظة فصيحة قديمة وان لم توجد في كتب اللغة. فقد جاء في لسان العرب ما هذا حرفهُ في مادة « زأر » قال: زأرة الاسد: اجمتهُ. قال ابن جنّي: « وذلك لاعتيادهِ اياها و « زَورهِ » لها. والزارة: الاجمة ذات الماء والحلفاء. والقصب. والزأرة (مهموزة): الاجمة. اه. وعليهِ فتسمية الاجمة بالزَّور فصيح بما انهُ من هذا المعنى اشتقوا لفظة زارة او زأرة ايضاً

٢ً ولهذا السبب عينهِ سموها ايضاً « دير الشعّار » بتخفيف العين لا بتشديدها كما جاء في المشرق والشعّار في العربيَّة : الشجر الملتفّ . وما كان من الشجر في لينٍ من الارض يجأهُ الناس يستدفئون بهِ شتاء ويستظلُّون بهِ صيفاً » وهذا كلهُ يصدق على ارض الدير

٣ً ولمثل هذه العلة سموهُ ايضاً « دير العصافير » لان العصافير لا تكثر الّا في المواطن التي يكثر فيها الشجر . واذ قد شرحنا ذلك تنتقل الى ذكر اسمائها القديمة وشرحها