

مشمش دمشق

هو اسم فواكه النخلة واغزرها . ومنها يحمل الى كثير من البلاد . ومنه انواع عدة منها البديري ، في القرن التاسع للهجرة ، احداً 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 تتخلو بالاجمال من عدة اغلاط قبيحة . وقد اقمنا سياقة الاصناف واصلاحنا روايتها وهي :

حمري . اويبي . سندياني . عربيبي . كانوري . خراساني . بعلبيكي . لقيس . لوزي . وزيري . دغشي . كلالي . سلطاني . حازمي . ايدسري . منيني ^(١) . بردي . بلدي ^(٢) . ملوح . ضراط البخاني ^(٣) . جلاجل القلوع .

وفي الجزء العشرين من التذكرة للصفدي ، في فصول منه منقولة في مجلد من ثمرات الادواق لابن حجة الحموي ، في خزانة بريتش موزيوم « اسماء الفاكهة بدمشق المحروسة » قابلناها على ما تقدم فوجدنا فيها نقصاً غير قليل . ولعل اصناف المشش في ايام الصفدي ، اي في القرن الثامن للهجرة ، كانت مشش ائزر منها في القرن التاسع ، لانه لم يذكر منها الا خمسة عشر صنفاً فقط . واذا صحت روايتها كان فيها صنفان زالا من دمشق وهما « سفياني . وعلى حبه » . ولم يبق اليوم من اصناف المشش بدمشق الا تسعة فقط . اثنان منها بنوادة مرة وهما الكلالي والعريبي (العربيبي) . وسبعة بنوادة حمري وهي الحمري بين كخير وثقيس . والبلدي . والسندياني . والارزي . والوزري . والمجمي . والتدري .

وسيد هذه الاصناف واجودها بالاجماع ، « واقلها ضرراً » الحمري . لونه حشيتة وحسن طعمه . وعطر رائحة نواذه ^(٤) . ومنه في غير حماة اغراس في الناصرة .

(١) في الاصل المخطوع : منيني بالسج ، وهو غلط .

(٢) هذا الصنف ساقط من المخطوع . وهو المذكور في نسخة من محاسن الشام في خزانة

باريس رقم ٢٢٥٣ ، ص ٢٨ .

(٣) في الاصل المخطوع فراط انتحاني . وهو تصحيف .

(٤) محاسن الشام ، ص ١٨٩ .

واخرى في بيروت ولبنان . ويسى فيها البوسى نسبة الى قرية بوس من قضاء عاليه .

وفي كتاب « جامع الفرض في حفظ الصحة ودفع المرض » لامين الدولة ابي الفرج يعقوب بن القف ، احد اطباء الروم الملكيين في القرن السابع للهجرة ، المتوفى سنة ١٢٨٦ « ان المشش اجوده الكبير الحب . النضيج الكثير المائية . الحلو الحب . وهو المسمى بدمشق الحراساني . »^١ واذا كان هو المعنى اليوم فلا شك ان الصنف تبدل او انه انقرض بالتمام من القروطة .

ويصعب جداً تحليل بعض هذه الالام . ولا مرآ . ان الوزري اليوم هو الوزيري بالاس . وكلاهما نسبة الى الوزير والوزارة . وكان يقال للوزارة في دولة المماليك الوزر . وقد استعملها كذلك غير واحد من المؤرخين والكتاب . وتورد كثيراً 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 كلاب الذي أُضيف اليه بعض لوز دمشق وقال فيه سيف الدين المشد المتوفى سنة ٦٥٥ للهجرة (١٢٥٧ م) :
فؤادي الى بانات جلق مائل ، ودمي على اخارها يتحدّر
يرغني لوز ابن كلاب زهرًا وعقري اغصانه وهو شر .^٢
واذا كان نسب الى الكلاب فلا يتنع ان يكون لبزرقته المرة ، وكثرته وابتذاله ، وهو اوفر الاشجار ثمرًا .

ويغلب على الارزي ان تكون نواته منفلقة او سهلة المكسر . ولذلك قال فيه محي الدين بن عبد الظاهر ، كاتب الانشاء بالديار المصرية :
ان لوزي جائق عجمه ابن النوى
لم يكلفك كرهه فالحق الحب والنوى (٣)
والايدمرى نسبة الى ايدمر من اسماء المماليك . سبي لا شك باسم جالبه وزارة . ولعله هو المعروف الآن بالتدمري بتحريف من العامة .

(١) خزانة بريثش موزيوم Or. 5690 الفصل الثالث والاربعون في الفواكه .

(٢) الشرون من عيون التواريخ للكتني . الخزانة النيسورية ، ص ١٥

(٣) تاريخ حوادث الزمان وابانه لشمس الدين الجزري ، باريس ١٦٣٩ ، ص ١٠٤

وأفضل الاصناف في التجارة البلدي . وهو الذي يُرَبَّى ، ويَحْتَف ، ويَحْمَل الى البلاد باسم الترقع . لانه اذا نُتِع في الماء كان من انفع الفواكه اليابسة واعذبها طعماً ، واصليها للسعدة . وللأطباء . في هذا النفع . اعتقاد جميل . قال الرازي في الحاوي : اتلني رجل البحر فحدثت ان الشمس يذهب بجزره . فاطعمته من رطبه فذهب البحر . ثم كان يتعمل تقيمه دائماً . فلما احسب انه يوجد شي . اشد للتبريد منه .^(١) ويؤكل ايضاً قبل ان يتم جفافه . ويقال له حينئذ « المسطاح » باسم المكان الذي يُسَطَح فيه اي يبسط .

ومن الاصناف المجربة الحوي ، والبعلبي ، والحراساني . واما العريلي ، والمنيني ، والبردي ، فمنسوبة الى عرييل ، ومنين ، ووادي بردى ، من قرى دمشق .

ومن عهد الكلاي خصباً يُتخذ القمردين المشهور في الآفاق . ذكره البدرى في جملة اللغات التي كانت ترتفع من دمشق الى الديار المصرية^(٢) ، في القرن التاسع للهجرة . وهو يبسط في الشمس على الواح طويلة من خشب . فاذا خمر ، وذهب ماؤه ، يُقْلَع ونجى منه صفائح رقيقة كصفائح الورق تغلوى وتلف . ولذلك يقال للراحدة منها من وزن . ملو . « نقة » . في اصطلاح التجار . وقد انفرد اهل دمشق بهذه الصنعة . ولا نعلم ان غيرهم يصنع ويبيع ويذخر على هذه الصورة .

وقد ايماننا البحث لندري لم دعي هذا الصنف « قر الدين » . وانما كان هذا اللقب يطلق قبلاً على جنس من المشش اصغف في اصبهان وانطاكية وقونية . قال ابن بطوطة : « اصفهان . . . بها الفواكه الكثيرة ومنها المشش الذي لا تغلوى له . يسونه قر الدين . وهم يبسونه ويذخرونه . ونواه ينكسر عن لوز حلو »^(٣) . وحكى عن انطاكية ان « قبا الباتين » الكثيرة والفواكه الطيبة والشش العجيب المسمى عندهم بقر الدين . وفي نواته لوز حار . وهو يبس

(١) محاسن الشام ، ص ١٨٨ - ١٨٩

(٢) محاسن الشام ، ص ٣٦٥

(٣) رحلة ابن بطوطة (طبعة النيل) ١١٦٥:١

ويحمل الى ديار مصر . وهو بها مستطرف^(١) . ولما دخل قونية قال عنها : « مدينة ... كثيرة المياه والانهار والبساتين والفواكه . وبها المشمش المسمى بقر الدين وقد تقدم ذكره . ويحمل منه ايضاً الى ديار مصر والشام . »^(٢) والاربع انه سمي كذلك باسم غارسه ومُحدثه . وكان لقب قر الدين من الالقاب المعروفة كشمس الدين ، ونجم الدين ، وشهاب الدين . ولعله لم ييطل في الشام الا لضيافته وامتنانه بنسبة هذا العصير اليه . ومن الغريب ان يكون مشمش قونية جلب يوماً الى دمشق على كثرة النقيع فيها . والانجار به اليها كاستبضاع التمر الى هجر . ولا يقال ان المحمول الى دمشق كان من العصير الجاف ، لقول ابن بطوطة : « هم ييسونه ونواه ينكسر عن لوز حلو » وهو نص صريح على ان الميس كان المشمش بنواه . ومع ذلك لا يستحيل ان يكون ابن بطوطة سها عن ذكر العصير منه . فلما ورد اول مرة الى دمشق قلده اهل القوطة وزاحموه بكثرة ما لديهم من الكلابي وبقي اسمه محفوظاً عندهم . وهو اقرب ما يبدو لنا في توجيه هذه التسمية .

وقد اشتهر الدماشقة بفراط اعجابهم بالمشمش وشهوتهم له . وكان القضاة وشيوخ العلم عندهم قديماً اكثرهم شهماً 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 ولأه الملك الظاهر بيبرس قضاة دمشق . وفي البداية والنهاية لابن كثير ، رواية الطبراني^(٣) انه كان له بستان بارض السهم . وكان يشق عليه مفارقة المشمش والغزل الى المدارس . فبطل الناس هذه الايام واتهمرد في ذلك . والنشوس انما تؤثر الراحة والبطالة . ولا سيما اصحاب البساتين في ايام الفواكه وكثرت الشهوات في تلك الايام . ولا سيما القضاة .^(٤) واستقرت هذه العادة بدمشق . وفي سنة ٧٨٦ (١٣٨٤ م) كان قاضي القضاة بدمشق برهان الدين بن جماعة ، فشى على سنن من قبله في اللهر

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

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

(٣) خزائن باريس ١٥١٦ ، ص ٨١

بالمشمش والتعطيل في زمانه . قال ابن قاضي شهبة : وفي سادس جمادى الاولى
 شرع في حضور الدروس بعد البطالة للمشمش نحرًا من خمين يوماً .^(١)
 وكان الفرنج الذين يتجرون بدمشق او يجسازون بها اكثر شغفًا 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 . »^(٢)
 ويظهر انه في ايام الخلافة العباسية كان يتخذ من المشمش نوع من الخمر
 كالتي تتخذ من التفاح . ومن عرف بشرها اسحق بن ابراهيم الوصلي المني
 المشهور . وفي رواية لابي الفرج الاصبهاني : مر صوت ابراهيم بن المهدي في
 شعره وهو :

جَدَدُ الْمُبِّ بِلَايَا أَمْرًا لَيْسَ بِبِرٍّ

قال فطرب اسحق طرباً ما رأيت طرب مثله قط . . . حتى شرب قاطر مزيه
 وفيه من المشمش الذي كان يشربه ثلاثة عشر رطلاً .^(٣)

(١) الذيل ، خزائن باريس ١٥٩٩ ، ص ٣

(٢) P. Bernardin Surinus. *Le Pieux Pèlerin ou voyage de Jerusalem*. Bruxelles, 1666, p. 335

(٣) الاغانى ٦١: ٩