٤ (يواكيم) قد وقّع يواكيم اسقف الزبداني (ἐπίσκοπος Ζηβατανίου) مع كيرلس دبّاس مطران الحوران على عريضة كتبها تاوفانوس بطريرك القدس تاريخها ٥ تشرين الاوّل سنة ١٦١٧ (١

٥ (جراسيموس) اسقف الزبداني حضر مجمعاً عُقد في دمشق سنة ١٦٠٤ على عهد البطريرك مكاريوس الثالث كما روى بولس الزعيم للنظر في دعوى مطران حمص ابن العديش (البقية لعدد آخر)

المناديات الدمشقيّة في الآثار الشاميّة

للاب سليمان غانم اليسوعي

وهب الخالق المنّان دمشق الفيحاء وقراها المجاورة ارضاً خصبة وماء غزيرًا وهواء سليماً وشمساً محيية . فكثرت فيها الاشجار المثمرة والفواكه اللذيذة واحرار البقول والرياحين العطرة التي يطيب للاذن سماع ذكرها ووصفها كما يطيب للّسان المناداة باسمها والعين حسن منظرها وللشمّ شذا ريحها وللّيد نعومة ملمسها وللذوق حلاوة طعمها . فيتشبّع سكّانها بهذه العطايا الفاخرة « فيأكلون ويشبعون ويسمنون ويتلذّذون بجودة العظيم » (نحميا ٩ : ٢٥) ويخاصون لهُ الحبّ والعبوديّة والاكرام وينطقون بحمده وشكره على الدوام .

امّا بعد فان الباعث لوضع هذه المقالة هو سماعي الباعة الجوّالين ينادي كل منهم ببيعه في ازقّة دمشق . فيمرّون كل يوم وكل النهار رافعين اصواتهم يتغنّون بنغم ونبرة وعبارات تميّز محمولهم عن سواه وتشوّق السامعين الى مشتراه فجمعت من مناديهم ما حوى نكتة او ملحة تفكيهاً للباحثين في الفرائد المحلّيّة او الملتقطين شذرات العربية ثم اضفت اليها شروحاً زراعيّة وتجاريّة باخذتُ معظمها عن الخواجا فرنسيس ديوس الدمشقي احد ملّاك الزبداني . جزاهُ الله خيرًا في الدنيا والاخرة

---

١) هذه العريضة نُشرت في المجلّة الارثوذكسيّة Νέα Σιών (ج ٢ ص ٢٨٥–٢٨٧)

٢) اطلب رحلة مكاريوس Belfour : *The Travels of Macarius*, II,476

واسأل ابا الانوار ان ينعم عليَّ بشيءٍ من حكمة سميّ سليمان الذي « تكلَّم في الشجرة من الارز الذي على لبنان الى الزوفى التي تخرج في الحائط » (٣ ملوك ٤ : ٣٣)

ارجو القارئ اللبيب ان يتأمل في اعمال البارئ النباتيَّة ويهتف مع اولياءِ (دانيال ٣ : ٧٦) : « باركي الرب يا جميع انبتة الارض . سبحيه وارفعيه الى الدهور »

ولدى البحث والاستقصاء في المملكة النباتيَّة اتَّسع مجال الكلام فلزم تقسيمهُ الى اقسام وتجزئتهُ الى اجزاء. ولئلَّا يملَّ القارئ من طول المقالة اقتصرت اليوم على ذكر بعض الاثمار والاشجار البلديَّة داعياً اوَّلاً « الشجر المثمر » الى تسبيح اسم الله القدوس (مز ١٤٨ : ٩ و ١٢) وهاكها مسرودة على ترتيب الحروف الهجائيَّة :

١ في الاجاص

الاجاص كثير في التل ومنين وجهاتهما. وقليل من الهامة الى الزبداني. وينبت في كل ارض الَّا ان الحمراء السمينة التي لا صخر فيها اصلح لهُ ويعيش فيها نحو ٣٠ سنة اذا عُني بهِ. واثمار الاجاص ستَّة اشكال :

١ (العثماني) وهو كبير وكثير وطيّب (ورطلهُ من ٤ الى ١٢ ق)

٢ (ابو زبلة) وهو كثير ودون (وقنطاره من ٣٠ قرش الى ٥٠)

٣ (الطعم صيفي) ويبلغ كبر السفرجلة. وهو جيّد وقليل (ورطله من ق ٢٤ الى ٣٤)

٤ (الشتوي المدوَّر) وهو على شكل التفَّاحة ولذيذ. واصلهُ من اشتورا

٥ (الشتوي المطاول) الذي لهُ عنق كالعادي. وهذان الشكلان يُقطفان بعد عيد الصليب (رطلهما من ٦ الى ١٢ ق)

٦ (العرمط او البرّي) ولبُّهُ مبرغل (يشبه البرغل) ويبقى مرّ الطعم وان نضج. والنابت في البساتين لشربهِ الماء اكبر من النابت في الجبال

ويطعَّم ابو زبلة والعرمط من الاشكال الجيّدة

ويزهر الاجاص في آذار ويؤكل في آب وينضج ابو زبلة قبل العثماني ويُنادى هذا: « ابو زبلة لا تأكل . هذا عثماني يا رايق »

وخشب الاجاص يستعمل قوالب للطباعة فانهم يطبعون في دمشق بعض النقوش

الملوّنة على اغطية اللحف والمناديل واغطية الرأس ويستعملون السمّاق للون الاحمر والقرّة والجهرة للون الاصفر . ويستعملهُ النجّارون الفرنج في بعض اشغالهم الثمينة

٢ في التفاح

يُضرب المثل هنا في التفاح الزبداني كما في العنب الدارانيّ والمشمش الهسامانيّ فيبلغ التفّاح الزبداني ١٥ قنطاراً وفي اوّلهِ في ايار الى نصف حزيران يبيعون ٥ ارطال منهُ بقرش ويُطعم البقر والغنم ما يسقط منهُ لكثرتهِ . وعُشر التفاح والفواكه يبلغ في دمشق ٦٥,٠٠٠ قرش ومجموع عشرها كله الف ليرة في السنة

لا ينجح التفاح الّا في الارض السمينة السوداء او الحمراء فيعيش فيها في نحو ٣٠ سنة وفي غيرها يموت بعد ١٠ سنين . ويجب سقيهُ في الاوّل في كل عدّان (٨ ايام) لئلّا يهلك في اوّل سنة ويكتفي بعدئذٍ بالشرب كل ٢٠ او ٣٠ يوماً

والارض المحصّاة (التي يكثر فيها الحصى او البحص) توافقهُ وتوافق كل الشجر لانها تحفظ لاصلها الرطوبة والبرودة . والتفاح يزهر في نيسان وان اصابهُ مطر يرمي زهرهُ (يعتش) ولا يحمل . وخشب التفاح يستعمل الوقيد هنا مع ان الفرنج ينتفعون بهِ في اعمالهم الدقيقة كثيراً . ويؤكل في ايار

وفي الزبداني اربعة عشر نوعاً من التفاح وهي:

١ (السكارجي) وهو تفاحها الشهير . لونهُ ازرق اوّلاً ثم يسودّ بعد النضج وهو لا حامض ولا حامض في اوّلهِ ويطيب بعد نضجهِ . ولهُ رائحة ذكية تميّزهُ عن سكارجي وادي برّدى الذي هو دونهُ قيمةً . وتبلغ شجرتهُ في مضايا كبر الجوزة فتحمل قنطاراً . ولا يضرّ نقلهُ الى البلاد البعيدة فيبقى صحيحاً على حالهِ

وتفرخ اصوله بكثرة حتى انّهم يبيعون من نصبهِ بقيمة عشرين الف قرش في السنة ويخبر ان السير وود قنصل انكلترّة في دمشق من نحو خمسين سنة اشار الى اصحاب الاملاك في الزبداني ان يستخرجوا من التفاح شراباً (cidre) كما يفعل الاوربيون في بلادهم فجرّبوا ولم ينجحوا لجهلهم الطريقة . فقطعوا حينئذٍ شجرهُ لكثرتها وحرقوها وباعوها فحماً . (رطل الكبير بقرش والصغير ١٠ بارات الى ١٢٧ب)

٢ (السكّري) وهو طيّب ولهُ خدّ احمر وخدّ ابيض . ويوجد منهُ كثير في بلودان ودارياً ويبقى في بلودان الى عيد الصليب وكلّما نضج طاب بخلاف السكّري الزبداني

فاذا طال فات طعمهُ (فوخر) وذهب حسنه . ويُباع قنطار السكّري والدرشاوي والفضي ١٥٠ ق الى ٢٠٠

٣ (الدرشاوي) وهو نوع من السكّري المتأخر (اللقيس) ولونهُ احمر . وكلّما نضج طاب . ولا يكثر الّا بالتطعيم

٤ (الفضّي) وهو ابيض ومخضرّ بزرتهُ اذا نضج

٥ (الهاماني) وهو احمر مع زرقة وتفاحته كبيرة يُنسب الى الهامة

٦ (الشامطي) وهو اصفر ولذيذ (ورطلهُ من ٢٠ ب الى قرش)

٧ (الناعم) وهو حامر مع طرف حموضة . ويوجد في البساتين الزينبيَّة في دمشق

٨ (العراقي) وهو احمر وابيض وتحمل شجرتهُ قليلًا الّا ان التفاحة تبلغ كبر السفرجلة (ورطلهُ بقرشين)

٩ (الحلاطي) وهو حامر وحامض وقليل

١٠ (الشتوي البلدي) وهو ازرق ويدوم سنة بعد القطف وهو كالسكارجي لوناً وطعماً وحجماً ورائحةً

وقيل لي في يبرود ان افخر تفاح عندهم يُدعى الفاطمي والخشخشي .

وينادى التفاح في دمشق :

« كل تفاحه خدّ يا تفاح — مال الزبداني يا جناني — مال داريّا يا سكّري — مال الزينبيه مختّر يا ناعم — بخّر الشوره (المنديل) مال ببيلا يا جناني »

وقد جاء ذكر التفاح في سفر الامثال ونشيد الاناشيد والنبي يوئيل . فقال في سفر الامثال (٢٥ : ١١) « الكلام المنطوق به في اوانه تفاح من ذهب في سلال من فضّة » وفي سفر الاناشيد (٢ : ٣) : « كالتفاحة في اشجار الغابة كذلك حبيبي بين البنين قد اشتهيتُ فجلست في ظلّهِ وثمرهُ حلو في حلقي . . . قوّوني بالتفاح » وفيه قولهُ (٧ : ٨) : « عَرْف انفكِ كالتفاح » . وجاء في سفر يوئيل (١ : ١٢) : « الكرم جفّ والتين ذبل والرمّان والنخيل والتفاح وجميع اشجار الصحراء ذوت فذوى السرور عن بني البشر »

٣ في التوت

جاء ذكر التوت في الانجيل القديس لوقا (١٧ : ٦) فقال الرب : « لو كان لكم ايمان مثل حبّة الخردل كنتم تقولون لهذه التوتة اقتلعي وانغرسي في البحر فتطيعكم »

والتوت ينبت في كل ارض و يعيش نحو الف سنة الّا انهُ يضوُل (يترقرم) بعد الحسين . ولا يسأل عن الماء والخدمة الّا ان ايراده يزيد بهما وفي الارض السمينة . وتكبر التوتة في الزبداني كسائر الاشجار وهم يبعدون التوتة عن اختها من ٢٠ الى ٢٥ قدماً لئلّا تشتبك الاغصان . وخشب التُوت يستعمل لدواليب الحلالة (حلّ الحرير في القرى) ولدواليب الدوارة التي تهيئ خيطان الحرير للسدى وللنوارج (في الزبداني)

وثمر التوت خمسة اشكال وهي :

١ (الشامي) الشهير وهو اصغرها يكون اسود غامقاً وحامضاً ويُؤكل بسكر او بدونه . ويُصنع منهُ وحدهُ شراب يُحفظ في القناني (ورطله من قرشين الى اربعة ق والباقي من ١٧ الى ٢)

٢ (الحلبي او الرُطب) وهو ابيض

٣ (المرمشي) وهو ابيض واحمر

٤ (المصري) وهو كالشامي لوناً الّا انهُ حلو واكبر منهُ

٥ (التزّي) وهو ابيض وصغير

ودود القز لا يربّى اليوم في قرى الشام الّا في الزبداني وقدسيّا ومضايا وسرغا وبتين . وتباع فيالجها (شرانقها) في كراخين لبنان (الاقة من ١٦ ق الى ٢٠)

وفي الجيل الماضي لمّا كانت الدودة البلديّة في عزّها كانت الزبداني تحلّ وتبيع لدمشق نحو ٣٠,٠٠٠ اقة حرير . وكان درهم البزر يغلّ ست اقق شرانق . وكانت الاقة تعطي ٤٥ درهماً حريراً . اما اليوم فالدودة الاجنبيّة لا تعطي الّا ٥٠٠٠ اقة ودرهم البزر لا يعطي الّا اقة ثلاث . واقة الشرانق لا تعطي الّا ٢٠ درهماً وان اقبلت المواسم لا تتجاوز ٤٠ درهماً

وينادي الباعة على التوت :

« يا شامي على الله الشفا — شامي يا عوافيه — حلواني يا توت — بارد وحار يا توت — اصل الحلاوة يا توت — مابّس يا توت — بلح يا توت — نازل عليك الندى يا توت »

ويضرب المثل في سرعة التوت فيقال : « لا تكون كشجرة اللوز بل كشجرة التوت » لان اللوز يزهر في نصف شباط ولا يطعم الّا في حزيران امّا التوت البرّي فيخرج ورقهُ في العشر الاوّل من نيسان وبعد ١٣ يوماً يأكل الدود ورقه والناس تأكل

ثمره بعد خروج ورقه بشهر . ولا يخفى ان توت القزّ نوعان : (البري) ويأكلهُ الدود مدّة عشرين يوماً الى الفطرة الثالثة . (والجوّي) ويأكله الدود من ٢٥ يوماً الى ٣٠ . وثمره يؤكل بعد ظهور الورق بخمسة وار بعين يوماً . (ويباع رطل الورق من ٢ ب الى قرش)

٤ في التين

ان الفلّاح يحبّ غرس التين لانهُ يبيس ثمرهُ كالعنب والمشمش . والتين يصحّ في ارض دون انما يجب الاعتناء بهِ في اوّلهِ ثم تكثر ارضه كل سنة ويعيش نحو ١٢٠٠ سنة

ويضرّ بهِ البرد القارس وبهِ يصحُّ المثل : « البرد في الشام يفعل بالشجر وفي حلب بالحجر وفي بر مصر بالبشر » ونحو كل عشرين سنة تحدث عاصفة (زمبتة) قوية تميت التينة حتى اصلها فيقطعها الفلّاح الى التراب فتفرخ اغصاناً جديدة يبقى بعضها

التين لا يزهر وينبت ورقه في آذار او في نيسان ويظهر الثمر مع نمو الغصن مدة شهرين ويؤكل في آب . والديقور هو الباكورة وهو قليل . ومن اراد ان يسرع الثمر في النضج دهنه بالزيت

والتين مغذٍ كالخبز والفلّاح بعد اكلة الصبح يأخذ منهُ اوقيتين او ثلاث اواقٍ يأكلها في النهار ويصبر الى العشاء . وماء التين المغلي مفيد للسعال

وورق التوت علف للبهائم وعوده يحرّك بهِ الدبس السخن ليجمد فيصير كالطحين الناعم ولا يجرغل كالرمل . ومن ليس عندهُ رَوْبة لبن يحرك الحليب بعود الخضر حديث القطع فيخثر . وللتين ٥ اشكال وهي :

١ (الملكي) وهو اعلاها وابيض وكبير . وافضل اشكاله البعل لعدم سقيه فاذا سقي يدوّد (ورطله من ٢٤ ق الى ٣)

٢ (الشتوي الهاماني) وهو احمر وابيض ويدوّد كالسابق (ورطل البلدي ٤ ق والهاماني ٦ الى ٧)

٣ الحامض الجمّالي) وهو لا يؤكل الّا مطبوخاً (رطله ٢٠ ب)

٤ (الحامض السوري) وهو احمر وابيض يروق المنظر ويكون كثير الحموضة (رطله ١ ق)

٥ (البتيلي) وهو صغير ردون يأكلهُ الصغار . وبيلا قرية شامية (لهُ بقيّة)