

الناديات الدمشقية في الآثار الشامية

للأب سليمان خان السوري

٥ اصلاح غلط ✖ مر في العدد السابق (ص ٢٤٠) ان تفأح الزبداني يكون ١٤ نوعاً ثم لم يذكر منه الا مشرة. اما الاشكال الاربعة الاخيرة اي الشوي الساماني والحامض الجبالي والحامض السوري (لبس السوري بالين) والبيبي فقد رويت في المشرق باللط مع اشكال التين المسماة ص ٢٤٣. 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 (المسلي) وينضج بعد الأولين. دُعي بذلك حللوة
- ٤ (الاسود) وهو قليل كبير الحب او صغيره. وقلبه احمر ولا يبيس
- ٥ (الشوي) وهو قليل ايضاً. وينضج في الثمارين والأ يستقط في كاتون

وليس هنا تين بقراطي

وينادي الباعة على التين: « بعل يا تين - يشرب من مية الثلج يا بعل - تين بدأ ما بيتبدى - حلون بلادك يا بعل - ابيض يا تين - ابيض ولاري وصاحب تيس (كذا) مر أوي هالتين الدبلان »

ويجاب اجود التين من قرى بدأ وحلون والذريج في القامون الفوقاني وهو اجود واصفر ما يباع في بيروت. وهو غير مطبوخ - وتين بسيا مشرّح الأ انه دون سواه حلولة. وجارود رجاتها تمتاز ايضاً بتينها الحلو وعينها ورماتها

وقد تكرر ذكر التين في الاسفار المقدسة فيخبرنا سفر التكوين (٧:٣) ان الابوين الأولين بعد خطيئتهما في جنة عدن خاطبا لها مآزر من ورق التين. وروى في سفر العدد (١٤:١٣) ان الوفد الذي ارسله موسى الى ارض كنعان ليتجسّساها اتي بشي من اثمارها منها عنقود عنب حمولة بقلّة بين اثنين مع شي من الزأن والتين - ولما خاصم بنو اسرائيل موسى انكلم في البرية (عدد ٢٠:٥) تذرّ رامتة ككونة

« أتى بهم الى موضه خبيث لا زرع فيه ولا تين ولا كرم ولا دمان ولا ماء للشرب »
 - وفي عمل آخر (تث ٨: ٥) يمدهم موسى ان حفظوا كلمته تعالى بأنه يطيبهم ارضاً
 صالحة ذات انهار ما . . . ارض حنطة وشعير وكرم تين ورمآن وعسل - ولما اراد
 الكتاب ان يصف ما ناله الاسرائيليون من السلام في عهد سليمان قال (٣ ملوك ١ :
 ٢٥) : ان كل واحد كان يسكن تحت جفنته وبتنته

وذكر الانبياء . التين مراراً . فان اشياء (١ مل ١٨ : ٣١ واش ٨ : ١) وصف
 لحزقيا قرصاً من التين ليبرى قرحته - وشبه اشعيا (١ : ٣١) سقوط جند السماء .
 « بسقوط الورق من انكرم والسقاط من التين » - وشبه ارميا النبي العجورين الى ارض
 الكلدان . بزبيلين احدهما مملو 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 ليسجن عليهم ملكاً . (في سفر القضاة ١) فاعتذرت التينة
 عن قبول الملك لئلا تنفقد حلاوتها وثمرها الطيب باستئلاها على الشجر . وجاء في امثال
 سليمان (١٨ : ٢٧) : « من يحرس تينته يأكل من ثمرها ومن يبرح سيده يعجده » وكذلك
 السيد المسيح في انجيله الطاهر فانه بنى امثالا عدده على التينة فتارة (مت ٢٤ : ٣٢)
 يريد ان نستدل على وقوع اليوم الاخير كما نستدل على دنو الصيف من انقضان
 التينة وثمر اوراقها . وتارة (مت ١٦ : ٧) يؤكد ان الرجل الشرير لا يأتي بعمل صالح
 كما انه لا يجني تين من السوسج . وحيناً يثبت (لو ١٣ : ١٦) - من منقلب الانسان ان لم
 يات بشر صالح كما تعلق التينة التي يعنى 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
 • المتفرج

ويقولون جترتك وفي التركية جرتك 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 الحوخ البري وخوخ الدب جنركا اما في دمشق فيخرج الجنرك من بزرته او اصله

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

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

٦ الحوخ

الحوخ في اصطلاح اهل الشام الاجاص (prune) وهو في كتب العرب الدراقن (pêche) اما الاجاص فيريد الشاميون به انكثري (poire). ونوع الحوخ الزبداني فلا يقل معتنى فلاحها عن ٢٠٠ شجرة. وقد كثر في بعض السنين حتى بيع الحمل منه بثلاثة قروش. 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 (اللورددي) وهو ابيض واحمر ولا ينضج كله بوقت واحد وهو قليل

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

٤ (التزازي) يكون حاراً وازرق دُعي كذلك لانه على لون زجاج دمشق

٥ (الاجاصي) الذي ينضج وفيه طرف حموضة

ويتادون على الحوخ: « قيصري حاب يا حوخ - بزره من حلب يا حوخ - يروق

الدم ربزول المهم يا حوخ »

ويرد دمشق من الخارج حوخ يابس مرثي بالسكر يجهل الدمشقيون عمه. واليهود

في دمشق يشقون الحوخ اليابس الذي يسقط بكثرة في الزبداني بنحو ٣٠ بارة الرطل.

وقد اصطنع بعضهم من الحوخ بدلاً من المشش قرديناً فكان اسود اللون طيباً

٧ في خوخ الدب

هو خوخ حامض او جَبْرَك كبير حامض يُقَطَف في ايارل ولا يؤكل لحوضته إلا مطبوخاً مع اللحم او المحشي او اليبق وهو اخضر في اوله ثم يَسود اذا نضج والناداة عليه : « خوخ الدب يا جَبْرَك - حامض يا خوخ (او) يا جَبْرَك »

٨ في الدراقن

ويقال الدراقن هو في اصطلاح اهل الشام الخوخ كما سبق . والدراقن يزهر بأذار ريوكل في آب . ويعيش شجره من عشرين الى عشرين سنة على قدر حسن التربة والاعتناء به . والشائع عند اصحابه ان ورقة كمن له ولذلك يجمعونه في كتون عن الشجرة ومن تحتها فيلقونه خارج البستان في محل بعيد . اما الدواب فانهم يبالغون بورق المذكور جراحها اذا درد 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 الغسي ايضاً رطله من ١٢ الى ٢ ق ٢ (الاستنبولي) وله خد ابيض وخذ احمر

٣ (الزهري) وهو صغير وزرته حاوة وهو اغلى من الجنسين السابقين رطله من ١ الى ٦ الا انه لا يطبق السفر . وناداة الباعة على الدراقن : « ابيض يا نيراباني - اكلة شفا بزره دوا يا نيراباني - دراقن زهري . يا زهري طاب - هرب الناطور يا زهري - يرحم الي نضبه يا نصب اللوك . مال الجنان طاب . اطيب . من العوامة (والعوامة عندهم عجينة خمير مقلية بسيرج ومزلة بتطر السكر)

٩ في الجوز

تنتب براميه (شباشيه) ثم ورته في ايار ويؤكل في ايلول ولما تطلع الثريا في حزيران تسقط الجوزة العاطلة . ويكثر الجوز في بلاتين دمشق وفي غوطتها ولاسيما في التل ومنين وهو كبير واذيد . 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 ٠٢ . ويدخلون قلب الجوز في

المجربات والحلويات كالبقلاري والمعمول وأكثافة ويُزج بالزبيب والقمح السابوق.
لها خشب الجوز فيرغب فيه التجارون فيصطنعون منه الآنية والقبايق والزفوف
وضروب الاماث

والجوز الشامي اربعة اشكال: ١ الصادى ٢ الفرك وهو رقيق القشرة تُكسر
قشرته بالفرك ٣ الدجيل وقشرته صلبة جداً لا يُستخرج قلبها الا بالجهد ٤ البعلبكي
ويُدعى ابا منتار لأن له شبه المنقار. ويُتادى الجوز: « مال التل يا جوز - تازا وجديد يا
جوز - تما عمل مازا يا جوز - للدونة هلعوز - ابيض قلب الجوز ابيض »

اماً ذكر الجوز في الكتاب المقدس قليل منه ما جاء في سفر نشيد الاناشيد (٦ :
١٠) : « تلت 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 ويُتقى كثيراً .
وهو يزهر في آخر ايار ويؤكل في اول 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 فلاح الصلحية حزماً يبيعونها . ويوم السيد
يخرج الناس الى المقابر فيزينون بها المدافن

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

الرمان يثبت في كل تربة ولكن يُقتضى سقيه مرتين او ثلاث مرات في الصيف .
وهو يزهر في نيسان ويضج ثمره في ايلول . و انواعه ثلاثة :
أ (الحلو) ويقال فيه : « اتقع الحلو الرمان الحلو واتقع الحامض الرمان

الحامض « وهو صنفان : (الملاسي المارودي) وتكون قشرته ماسا . وحب بزرته دقيقة يباع رطله من ٢٤ الى ٣٠ . (ابو حلقوم) وهو سيك القشرة كبير البزرة والحبة رطله يساوي قرشا الى ١٤

٢ (الحامض) يتخذون منه الشراب وثن رطله من قرش الى قرشين

٣ (اللقان) وهو المزيج بين الحلور والحامض رطله من ٣٠ بارة الى قرش ويتادون على الرمان : « رمان حلو يا ماوردي - حلو الرمان يا ملاسي - للشراب هـ الرمان - صليبي يا حامض (الصليبي الذي يُمطف بعد عيد الصليب) »

وقشر الرمان دواء للدرودة الوحيدة . ويستعملونه في الصناعة للصبغ الاسود وللزجاج والكتاب الكريم ذكر الرمان في آياته التي نقلناها في فصلي التفاح والتين . وذكره ايضا في جملة الحلي التي اتخذوها لكثير الاحبار وزينة الهيكل فتقلدوا شكل الرمان . جاء في سفر الخروج (٢٤ : ٣٩) ان موسى جعل لأذيال جبّة هارون رمّات . سنجنوبي وارجوان وصيغ قرمز وبنّ مشجور . وكذلك روى سفر الملوك الثالث (١٤ : ٤٢) ان سليمان صنع ٤٠٠ رمّانة من نحاس ليزين بيت الرب . وكانهم كانوا يشرون عصيره كما تدلّ عليه آية نشيد الاناشيد (٢ : ٨) حيث قال : « واسقيك الحمر المطيبة وعصير الرمان »

١١ في الزعرب والزعرور

الزعرب حب احمر على حجم الجوز يشو في الاراضي الشمية في المامة والفيجة ووادي بردى وبزره يشبه البنّ وقد يزهر في نيسان ويترك في ايلول يباع رطله من قرش الى ١٤

أما الزعرور فهو حب صغير مثل حب الليس يأكله عابو السبيل وشجرته سياج

للبياتين

زيناذى على الزعرب : « بلح . او عجره . او قمر محنى يا زعرب - أكل الوليدات يا زعرب - الله يخلّيك للوليدات يا زعرب - عبي الجيه يا زعرب - جمال وراحة يا زعرب - شرن برن يا زعرب - بزرك بن يا زعرب - تنتين حمل جبل يا زعرب »
(التتة لمدد آخر)