المناديات الدمشقية في الاثمار الشامية

للاب سليمان غانم اليسوعي (تابع)

١٣ في السفرجل

السفرجل يزهر في نيسان ويؤكل في تشرين الثاني. والريّان منهُ اي الشبعان ماء افضل من البصل. واجودهُ في الزبداني ثم في قطنة ثم في الهامة. ويقال انَّ رأس السفرجلة اطيب من اسفلها بخلاف البطيخ الاصفر ويباع القنطار منهُ من ٣٠٠ الى ٤٠٠ قرش ويصنعون من السفرجل نوعين من المربّى. الواحد وهو الاجود يُصطنع من عصير الثمرة مع السكّر فيبقى سنة في البيوت. والآخر كلُّهُ من اللبّ ولا يدوم طويلًا. والسفرجل دواء للاسهال لانهُ يقبض

ينادي عليه الباعة: «شافي العليل يا سفرجل — اطيب من نحاص عثماني يا سفرجل — قدّ البطيخه ... — شو بدّي استذكر منك كل عضّه بغصّه ... — للظالمه ... للملك يا سفرجل — بلدي يا سفرجل — مال الهامة يا نبات — حلو يا نبات — معقود السفرجل يا نبات»

١٤ في الصبّار

يزهر الصبّار في ايّار ويؤكل في آب ولا ينبت الّا في الصالحية وهو قليل ودون البيروتي حسنًا تُباع المئة منهُ من ٦ الى ٧ قروش. وينادون عليه:

«جبليه يا ناعيه — مال الجبل يا حلوه — صبّاره حلوه يا ناعيه — حلوه تما بلّ قلبك — كبّ كبّ. كوسايه مقليه يا حلوة»

١٥ في اللوز

شجرة اللوز قديمة في بلاد الشام وفلسطين. وورد ذكرها في سفر التكوين (تكوين ٣٧) اوّلًا في قصّة يعقوب اذ كان يتّخذ عصيًّا من اللوز يقشّرها فيجعلها في حياض الماء حتى اذا جاءت الغنم وشربت اوحمت عليها في الربيع. وكذلك اوصى يعقوب بنيه بان يقدّموا ليوسف هديّة في مصر كان اللوز من جملتها (تك ٤٣: ١١) وفي سفر العدد انَّ عصا هارون التي ازهرت في خباء المحضر انضجت لوزًا (عدد ١٧: ٨)

وشجرة اللوز تنبت على سواء في الارض الجيدة وفي الارض الحاطلة (القرقيمة) كما ترى في باردان. ويزهر اللوز في شباط او آذار ويؤكل في حزيران ويُزرع بزرةً فينبت بعد سنة اذا سلمت البزرة من الصقيان. واللوز ثلاثة اشكال العادي والفرك والعقابيّه

١ (العادي) وهو كبير او صغير وينبت في باردان يساوي المدّ مجيديًا ونصف

٢ (الفرك) وهو اللين القشرة تُفرك القشرة باليد فيتقشّر. والمدّ منه بمجيدي

٣ (العقابيّة) وهذا الصنف لا يوجد الّا في مئتين يعرض على قدر اصبعين ويعوج كثيرًا وتكبر اللوزة حتى يبلغ ثقل اللوزتين اوقية. ولا تؤكل الّا خضراء او مكبوسة بخلّ. ورطل العقابيّة يباع بخمسة قروش وتكثر شجرتها بالتطعيم فقط. امّا المناداة عليها فقولهم: «عقابيّه يا عوجا — كبرت هالعوجا — صارت خيار هالعوجا»

١٦ في الليمون

الليمون يزهر في الربيع ويؤكل منذ تشرين الثاني وافضلهُ في كانون الثاني وهو سبعة اشكال:

١ (البرتقال) ويُجلب من صيدا ويافا ويُنادى عليهِ: «من صيدا (او من يافا) يا بردقان — يا الّي استوى هالبردقان — طاب وحلي هالبردقان — اطيب من البقلاوى هالبردقان — دشروا النشوره (وهي عجين محشوّة قشطة حليب) واجوا اكلوا منهُ هالبردقان — تنتين بتلاته يا بردقان (اي ثمرتان بثلاث نحاسات)

٢ (الحامض) وهو مرغوب في دمشق ومزروع في اغلب الدور ويُباع منهُ القليل وهو اجود ممّا يرد من صيدا وبيروت فيُباع المجلوب على صيت البادي وينادى عليهِ: «بلدي يا ليمون — طيّب يا حامض — مال الحاكورة طيّب». ويزهر هذا الجنس في آذار ويؤكل في ايلول

٣ (الحلو) وهو قليل في دمشق وانما يرد اليها من لبنان

٤ (النكّاد) يُزرع في الدور كالحامض ويُنادى عليهِ: «للظلطه يا كبّاد»

٥ (الفرسكين) وثمرهُ اكبر من النكّاد وهو قليل ويُنادى عليهِ: «فرسكين للمرّبى»

(النارنج) وهو المعروف في لبنان بابي صُفَير يُستعمل قشرهُ للمربّى ومن زهرهِ يُستخرج ماء الزهر ويُنادى على زهرهِ: «عتر انكركه عتر»

٢ (يوسف افندي) لم يدخل الشام الّا حديثًا فنهُ بعض شجرات فقط ومجلبوهُ من الخارج فينادون عليهِ : « يوسف افندي : أكل الوُزر يا افندي — يوسف افندي خذ من عندي — تلبهُ احمر يوسف افندي — طلع على الارض لبس الموضه »

وتُباع العشرة البرتقالات من الصيداوي ٢٧ ق ومن اليافوي ٧٤ ورطل الحامض البلدي ٤ ق والخارجي من ٢ الى ٢٤ والكبادة ق ١ الى ٢ ورطل المربى ٢٤ والنارنجة بخاسة ورطل ماء الزهر من ١٨ ق الى مجيدي

وخشب الليمون الحامض والنارنج اغلى من خشب المشمش ولونهُ اصفر ويستعمل للتطعيم ولعمل شعير يأت صغيرة مدوَّرة في ظهر الكراسي وانغم (بز) النارجيلة . والبرد يضرُّ كثيرًا الليمون كما يؤذي التين

١٧ في المشمش

يطلب المشمش ارضًا سمينة ويجب ستيهُ مدَّة خمس او ست سنوات لانهُ قليل في البعل ويعيش من ٥٠ الى ٦٠ سنة . يزهر في آذار ويؤكل في ايَّار ويُستعمل خشبهُ رفوف طاولة للحَّامين وللقباقب مثل الجوز والصفصاف وهو سبعة اصناف :

١ (الحمويّ) وهو ابيض دقيق الجلد ولا يطيق السفر فيؤكل في البلد

٢ (الحموي القيس) ويضج بعد اتحاد الاوَّل وهو اكبر منهُ ولدى اكلهِ ترى بزرتهُ مشتوقة فيهِ وتكون حارة . ويشبَّه بالعوَّامة

٣ (البلدي) وهو احمر غامق واجودهُ في الهامة وجوبر . فالهاماتي اظرف منظرًا وألذ طعمًا وهو اخضر . والجوبري افضل منهُ نقوعًا

٤ (الكلابي) يصطنعون منهُ القمَّردين ويقال لهُ ابو البلدي لانهم يطعمونهُ من البلدي

٥ (العجميّ) وهو ابيض وكبير وطيّب جدًّا قبل تمام نضجهِ

٦ (الشحميّ) يكون على لونين ابيض من جهة واحمر من أخرى وهو كبير ويقرب طعمهُ من الحموي الّا انهُ انشف ويستعمل للمربّى

٧ (السنديانيّ) وهو ابيض مع بعض حمرة وينضج قبل الاصناف السابقة

اما مناديهم على المشمش فهي : « يا ابو عَلْحموي — عوَّامه مقطَّره هالمشمش — مال جوبر يا بلدي — خميره يا بلدي — الطعم ماورد يا بلدي — دايب (ذائب) ومستوي

يا ابو البلدي — يا حلاوة هالقمر (هالقمردين) — نقوع (او منقوع) الصحن بتمليك ».
وينادون في آخر موسمه : « تودّع من هالمشمش الحموي تودّع »

ويُخرج من دمشق نحو ٤٠,٠٠٠ قنطار مشمش مع النقوع وقمر الدين . وبساتين المشمش الوف يصدر من احدها ٧,٠٠٠ مدّ بزرًا ويرسل الى اوربّة فيستخرجون منهُ زيتاً للدهان . ورطل الحموي قرشان الى ٤ ق والبلدي ٢٧ الى ٣٠ . والكلابي ١ الى ٢ . والسنديانى ٢ الى ٢٧ . ولقّة القمردين (رطل) من ٥ الى ٧ . وان وضع فيها بزر مشمش حلو بيعت بتسعة قروش . ولقّة قلب البزر ٨ ق

١٨ في الزيتون

يُحتاج شجر الزيتون الى ارض سمينة وخدمة فيُسقى ماء كل ١٥ يومًا . وهو يزهر في أيّار ويطعم في ت ١ . وخشبهُ يصلح للوقيد ويكثر بيعهُ . والعادة هنا ان الباعة اذا اتوا بدابّة يحمّلة حطبًا يشبعونها وفي ايديهم الفؤوس فيقطعون الحطب قطعًا صغيرة في الأزقّة قدام بيت الشاري . والنجّارون يتّخذون خشب الزيتون لتطعيم الخزائن . والزيتون في دمشق خمسة انواع :

١ (المصعبي او الاخضر) وحبّهُ كبير يُقطف قبل ان يسودّ فيوضع أيّامًا في ماء الكلس والقلي ليحلو طعمهُ ويرسل الى الاماكن البعيدة حتى اميركا . وينبت هذا النوع في لبنان وبيروت . يُباع المدّ منهُ بمجيدي ونصف

٢ (التفاحي او المجرَّح) وحبّهُ كبير اسود فيجرحونهُ ويضعونهُ أيّامًا في الشمس ليذبل ثم يجعلونهُ في الزيت للمؤنة وهو اطيب من الأوّل يساوي مدّهُ من ٤٠٠ الى ٥٠ قرشًا

٣ (الجلّيط او الجلط) وحبّهُ اسود وطويل كالعنب الزيني وكأنّهُ زيت وهو اغلى من الاشكال السابق ذكرها . ولغلائهِ يدخرون منهُ قليلًا . ورطلهُ من ٥ الى ٦ ق

٤ و ٥ (الدان والصوري) وحبّهما صغير اسود كزيتون الشويفات فيؤكل ويستخرج منهُ الزيت البلدي . والمدّ منهما مجيدي

والباعة ينادون على الزيتون : « دان يا زيتون — يا مرّانه عالزيتون »

ومن فوائد الزيتون المشهورة زيتهُ . واجود الزيتون في دمشق البلدي يجلبونهُ من

عربين وهو بارد للمعدة فيحبُّهُ البعض لذلك والبعض يكرهونهُ لرائحتهِ وعلى ظنهم انَّ رائحتهُ الكريهة انما تحصل بسبب اختمارهِ اذ يجمعونهُ كوماً متراكمة على بعضها . ولذلك يقولون انَّ اجود زيت ما نُقل حبُّهُ من الشجرة الى المعصرة ومنهُ المثل « من الشجر للحجر » ورطل الزيت البلدي من ١١ الى ٢٠ قرشاً ويجلبون الزيت من كلس ومن لبنان ويشترون رطلهُ من ١٥ الى ٢١ ق ومن راشيا وحاصبيا ورطلهُ من ١٢ الى ١٣ ق

وفوائد الزيت كثيرة منها تركيب الصابون البلدي وقد غلا الزيت هذه السنة فبطلت المصابن . والبعض يكسرون نوى الزيتون بآلات حديديَّة على حجر الطحن فيستخرجون منهُ زيتاً عكرًا يسوّد الصابون فيشتريهِ الفلاح ومن المثل « كُلّه عند العرب صابون »

وقد كرَّرت الاسفار المقدَّسة ذكر الزيتون مباشرة بغصن الزيتون الذي اتت بهِ الحمامة بعد الطوفان (تك ٨ : ١١) . ومما امر بهِ الرب في سفر الخروج (٢٣ : ١١) أن يترك الاسرائيليُّون ثمرهُ للمساكين كل سبع سنوات . وان لا يراجعوا خبط زيتونهم بل يتركوا ما بقي في الاغصان للغريب واليتيم والارملة (تث ٢٤ : ٢٠) . وقد دخل شيء من خشب الزيتون في ابتناء هيكل اورشليم (٣ مل ٦ : ٢٣ — ٣٣) . وكانوا في عيد المظالّ يخرجون الى الجبل ويأتون لعملها باغصان الزيتون والآس والنخيل (نحميا ٨ : ١٥)

وكذلك كثرت تشابيه الكتاب المقدَّس بالزيتون والزيت فان ابن سيراخ يشبّه الحكمة بالزيتون النضير (٢٤ : ١٩) . ويُشبّه الصدّيق في سفر المزامير بالزيتونة الغضَّة (٥١ : ١٠) وبنو الصديق بفروع الزيتون (٢٧ : ٣) . وشبّه ارميا (١١ : ١٦) شعب الله بزيتونة خضراء جميلة ذات ثمر انيق . وفي مثل الاشجار الذي ضربهُ يوثام لاهل سيحم أبت الزيتونة الملك على الاشجار قائلةً : « أأدع زيتي الذي لاجلهِ تُكرمني الآلهة والناس واذهب لاستعلي على الشجر ؟ » . وقال داود النبي على خلاف ذلك (مز ٥٢ : ١٠) ان اللعنة تحلّ في عظام المنافق كالزيت

ومثلهُ في عهد الجديد تكرّر ذكر الزيتونة لاسيما يوم دخول السيد المسيح الى اورشليم اذ جاءتهُ الجموع بسعف النخل واغصان الزيتون صارخةً : هوشعنا بابن داود . وكان صلاة السيد المسيح قبل آلامهِ في بستان الزيتون وقد شبّه القديس بولس (روم

٦:١١) شعب الله بالزيتون الصريح والامم بالزيتونة البريّة . وفي الرؤيا شبّه يوحنا الرسول النبيَّ ايليا ورفيقهُ اخنوخ بزيتونتين

اما الزيت فجاء ذكرهُ في العهدين القديم والحديث تيمّناً ومنه مرّة اشارةً الى خواصّهِ واستعمالهِ لمسح الملوك ولايقاد المصابيح ولدهن الجسد والرأس ودلالةً على الغنى والخصب والفرح . ومما اوصى بهِ السيّد المسيح تلاميذهُ (مرقس ٦ : ١٣) أن يمسحوا المرضى بالزيت ليشفوهم ففعلوا . وكذلك يقول الرسول يعقوب في رسالتهِ الكاثوليكية (٥ : ١٤) : « هل فيكم مريض فليدعُ كهنة الكنيسة وليصلّوا عليهِ ويمسحوهُ بالزيت باسم الرب ... وان كان قد ارتكب خطايا تغفر لهُ » (لهُ بتيّة)

المدارس العلمانيّة والاديان

نظر للاب لويس شيخو اليسوعي

أُنشئت في انحاء الشرق كمصر والاسكندريّة وسلانيك وازمير وبيروت المدارس العلمانية بايعاز بعض الجمعيّات اللادينيّة فادّعت انّ غايتها نشر العلوم « مع رعاية الاديان كلها على السواء فلا يسوغ اقلّ سعي في استمالة احد الى طائفة دون أخرى ولا شيء من التصدّي للمعتقد والمذهب على الاطلاق » (ص ٦ من كتاب الكلّيّة العلمانيّة المطبوع في زحلة) . ويُقال هناك (ص ٧) انّ « اساس التعليم العلماني على التساهل واحترام جميع الاديان توسّلا الى محو النفار والشقاق اللذين مبعثهما ذميم التعصّب . فلا تُعلَّم فيهِ نظريّات دين من الاديان ... على أنّ للطلّاب تمام الحريّة والاطلاق في قضاء واجباتهم الدينيّة وغيرها ممّا يفرضهُ مذهب كل واحد منهم لا يعارَضون في شيء من ذلك قطعاً بل تُبذل لهم كل وسيلة لازمة لاجرائهِ »

هذه مواعيد المدارس العلمانيّة فلا يهمّنا ان ندخل تلك المدارس لنتحقّق صدق مواعيدها فالامر منوط باهل الوطن الذين يريدون لن يسلّموا فلذ اكبادهم لتلك المدارس ليتلقّنوا فيها العلوم كما يجب على الوالدين ايضاً ان ينظرا ما هي آداب المدارس التي يختارونها لاولادهم لئلّا تفسد اخلاقهم وهناك الطامّة العظمى