

عبد الوهاب الدباغ

استاذ الجغرافية والمسح عبد بدران المصطفى

النخيل والتمور في العراق

تحليل جغرافي لزراعة النخيل

وإنتاج التمور وصناعتها وتجارتها



رسالة الماجستير التي قدمها المؤلف

إلى جامعة برنكهام بإنكلترا سنة ١٩٤٨

وتعدّ يلاً لها حتى ١٩٥٦ سنة

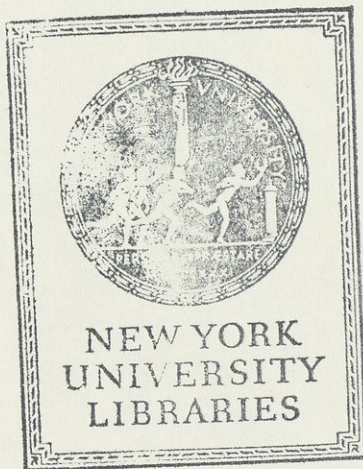
ساعدت وزارة المعارف العراقية على نشر الكتاب

مطبعة الإمة - بغداد - سنة ١٩٥٦

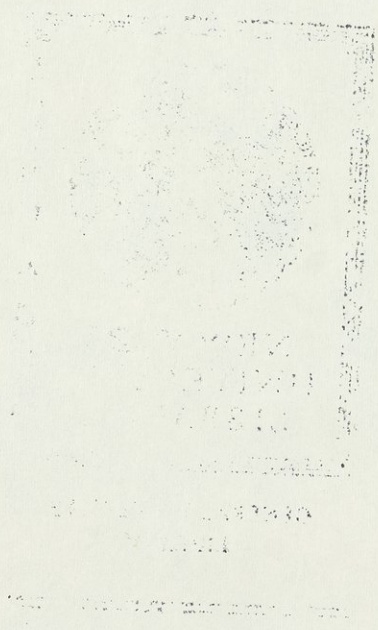
BOBST LIBRARY

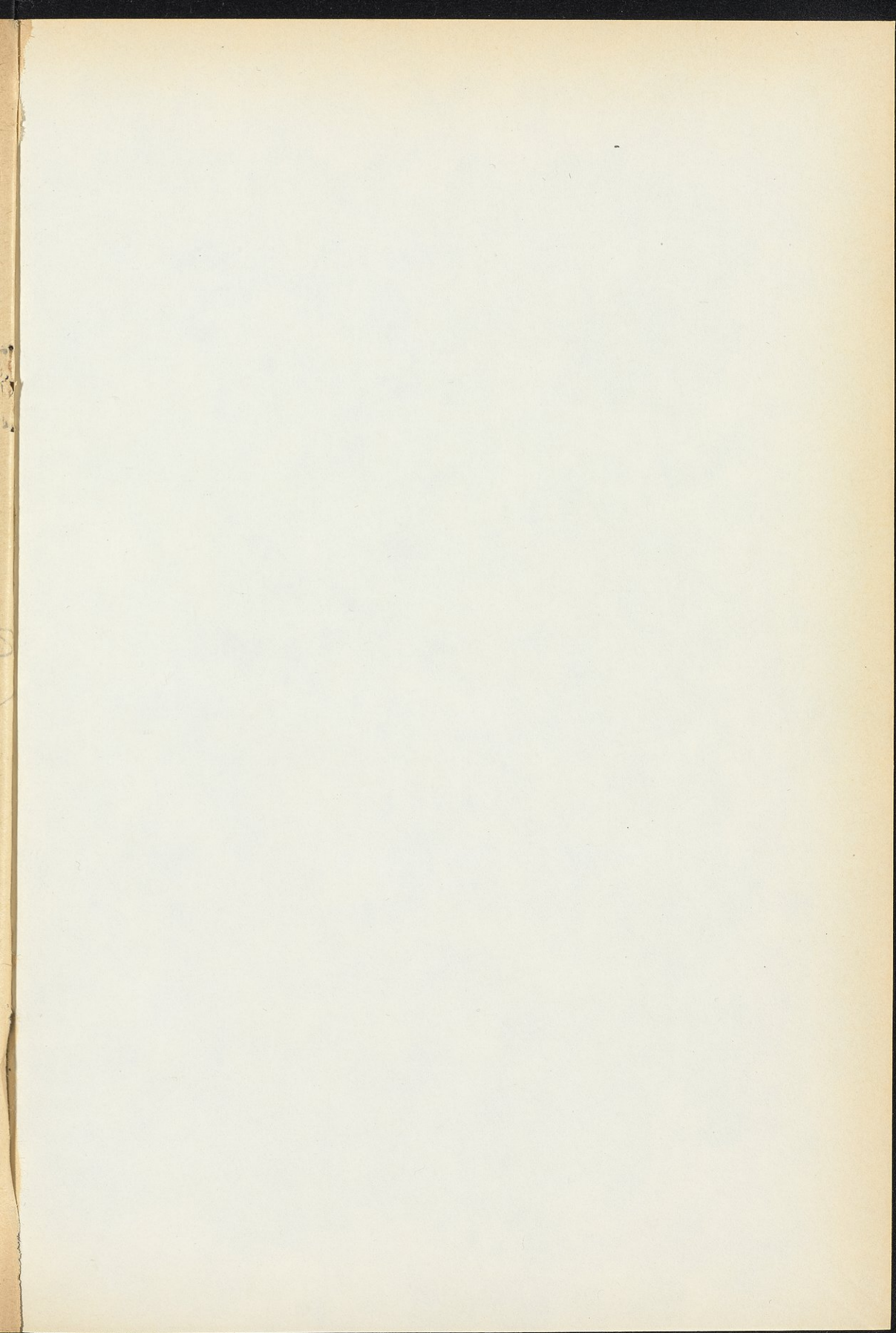


3 1142 02910 6443



GENERAL UNIVERSITY
LIBRARY





حيدري

١٩٥٦/٧

١٩٥٦

عبد الوهاب الدباغ

اسناد في الجغرافية المس عن بلاد العمير لعنة

al-Dabbāgh, Abd al-Wahhāb.

al-Nakhīl wa'l-tumūr fī 'l-Irāq

النخيل والتمور في العراق

تحليل جغرافي لزراعة النخيل

وإنتاج التمور وصناعاتها وتجارتها

NEW YORK UNIVERSITY LIBRARIES
NEAR EAST LIBRARY

رسالة الماجستير التي قدمها المؤلف

إلى جامعة برنكهام بانكرا سنة ١٩٤٨

وتعدّ يلاً لها حتى ١٩٥٦

Near East

SB

364

D3

c.1

NEW YORK UNIVERSITY LIBRARY
NEAR EAST LIBRARY

محرر



ليست الدراسات الجغرافية الحديثة عن العراق من الامور السهلة
لأ سيما بالنسبة لطالب الذي يقوم ببحثه في إحدى الجامعات الاجنبية بعيداً
عن أرض الوطن . وأخالي لست مبالغاً في الرأي إن قلت : بأن المكتوب عن
العراق الحديث في الحقل الجغرافي بوجه خاص ، هو نزر يسير إن لم يكن معدوماً
خصوصاً في الحقبة التي سبقت الحرب العالمية الأخيرة . وبالرغم من ذلك لست
أريد ان أنكر ما كان للحربين العالميتين ، سيما الحرب الأخيرة ، من بعض
الفضل على الباحثين في جغرافية العراق حيث تيسرت لهم بعض الكتابات
العالمية الموثوقة بأقلام بعض الاساتذة الذين أتيح لهم المكوث بعض الوقت
في ربوع هذه البلاد لاغراض شتى تعلقت بالحرب وظروفها وما بعدها . وتعتبر
هذه الدراسات في معظمها دراسات عامة يمكن ان تتخذ لغرض الاسترشاد ليس
إلا وذلك بالنسبة للباحث المتخصص بالطبع .

واليوم ، يحق لكل باحث عراقي ان يفخر بالدراسات والتقارير التي
قامت بها - أو قدمتها - الهيئات الفنية المنبثقة عن مجلس الاعمار العراقي في ضوء
الاستشارات التي تم وضعها نتيجة قيام المختصين بالتحريات المباشرة في أرض
العراق في نواحي الري والزراعة والصناعة وفي مختلف ميادين امكانيات العراق
الطبيعية والبشرية . وهذه جميعها دراسات قيمة يصح أن تكون أسساً قوية
لكل بحث جيد أصيل في مختلف حقول الدراسات العالية .

هاتان ملاحظتان أراني مضطراً الى سردها لتكون نبراساً لكل باحث
في جغرافية العراق .

لقد انتهيت من كتابة هذه الرسالة في آخر تشرين الاول سنة ١٩٤٨

١-٢٥-٤٥

Amir al-Din
al-Rasheed

al-Rasheed

وقد استفدت - قدر المستطاع - من كل ما كتب عن العراق عموماً وعن موضوع النخيل والتمور بصفة خاصة وذلك فضلاً عن دراساتي الشخصية الموضوعية . وكان ذلك - بطبيعة الحال - للمدة المنتهية في أواسط السنة المذكورة .

ونظراً لمرور نحو ثماني سنين على كتابة الموضوع كان لابد لي من إعادة النظر في الرسالة . ومن حسن الحظ ان التغييرات التي أدخلتها عليها طييفة لم تؤثر على ترتيب الفصول ولا على مادتها إلا بقدر محدود وقد شملت هذه التغييرات : الاحصاءات التي تتغير بطبيعتها بمرور الوقت ، فضلاً عن السياسة المستحدثة لجمعية التمور العراقية ، وشركات تجارة التمور وصناعاتها وهي الشركات التي تم تشكيلها في نفس هذه الحقبة كذلك بعض جوانب مشكلة تجارة التمور التي صحبت بضع السنوات الأخيرة .

* * *

هذا وقد صادفتني - اثناء بحثي في الأصل - صعوبات شتى لا أرى موجباً لذكرها الآن ، ويتعلق معظمها بطبيعة البحث نفسه . ومن دواعي السرور أمكن التغلب عليها بالاستعانة بالروية والأناة .

وفي أول الامر حصل الاتفاق بيني وبين استاذي المشرف المستر ايج . ثورب استاذ الجغرافية بجامعة برمنكهام بأنكلترا على القيام بمبحث جغرافي في إحدى النواحي المتعلقة بجغرافية العراق الاقتصادية وذلك قبيل مغادرتي بغداد في أواخر صيف ١٩٤٧ . وقد عرضت على الاستاذ المذكور عدة موضوعات عراقية ، فوقع اختياره على موضوع (النخيل والتمور) .

ولست أت بجديد إن قلت بأن المرحلة الاولى في مهنتي البحث في المكتبات العامة والخاصة وفي الدوائر الرسمية وشبهها للوقوف على ما كتب عن العراق بصورة عامة وعن أحواله الجغرافية والاقتصادية بصفة خاصة .

وليس من شك في ان أهم مادة أعانتني في هذه المرحلة هي الاحصاءات على وجه
الاجمال ، وقد وجدت بعض الصعوبة في أول الأمر في هذه الناحية . ففضلاً
عن قلة الاحصاءات عموماً فقد رأيت أن كثيراً من الجداول الاحصائية العائدة
للسنوات السابقة لعام ١٩٣٠ بوجه خاص ، تتخذ السنة المالية (التي تبدأ في
أول نيسان من كل عام) بداية للسنة ، في حين ان الاحصاءات التي جاءت بعد
تلك الحقبة تتخذ بداية السنة التقويمية (كانون الثاني) اساساً للاحصاء . ولا
ينكر مالذلك من أثر متعب في طريق الباحث المتتبع سيما في الدراسات التي
تتناول الناحية التطورية في المباحث الاقتصادية .

ومما خفف من صعوبة الامور المتعلقة بالاحصاءات ان جمعية التمر
العراقية قدمت احصاءاً حديثاً عن تعداد النخيل وانواعها حسب أقاليمها لعام
١٩٤٥ . حيث اتخذت ذلك أساساً لبحثي في الرسالة . مع العلم ان الجمعية
المذكورة قامت بأحصاء أحدث لعام ١٩٥٢ ، وقد استفيد من ذلك في
الترجمة الحاضرة .

أما الخرائط والمخططات ، التي هي ركن أساس في الدراسات الجغرافية
الحديثة ، فقد عملت غاية جهدي لاقتناء ما امكن اقتناؤه منها مستعينا بدائرة
المساحة ووزارة الدفاع ملائياً بعض الصعوبات نظراً لوجود آثار قيود الحرب
التي كانت لا تزال سارية الى أواسط عام ١٩٤٧ . لذلك كان لا بد لي من محاولة
الحصول على خريطة تفصيلية ذات مقياس كبير وموثوق بها ، ومن حسن
الحظ اسـ تطعت اقتناء مثل هذه الخريطة من احدى دوائر وزارة الحرب
البريطانية في انكلترا بواسطة الجامعة . وهكذا اتخذت هذه الخريطة أساساً
لجميع الخرائط والرسوم التي دعمت بها بحثي .

ومما لا شك فيه ان الناحية الخطيرة الأهمية في عملي ، هي الناحية العملية
في دراسة طرق زراعة النخيل ونتاج التمر حيث أتيح لي - قبل سفري -
قضاء بعض الرقت في موسم ١٩٤٧ في بساتين نخيل البصرة والعمارة والكاظمية

وبعمق إتصلت في أثنائها ببعض المهمتين بشؤون النخيل والتمور وبعض الملاك
والفلاحين . وقد كان لي ذلك كله عوناً كبيراً في نجاح مهمتي .
وقد انتهت من كتابة الرسالة في أواخر صيف ١٩٤٨ حيث منحت
بموجبها درجة الماجستير في الجغرافية في خريف تلك السنة . ولم اشرع بتجميعها
إلا في أوائل عام ١٩٥٣ ، وانتهت منها في نهاية تلك السنة بحيث كانت جاهزة
للطبوع لولا حصول بعض التبدلات في أحوال تجارة التمور وصناعاتها . فمن
ناحية ، كانت تلك السنة بداية عهد جديد في تجارة تمور البصرة حيث كانت
نهاية احتكار شركة (اندرووير) وبداية ظهور شركات وطنية على مسرح
تجارة التمور وهي شركة التمور العراقية وشركة تجارة تمور المنطقة الوسطى ،
وقد أخذت الأولى على عاتقها أمر تجارة تمور البصرة بينما هيمنت
الثانية على تجارة تمور الفرات بوجه خاص . وظهرت كذلك شركة صناعة
التمور العراقية التي وجهت عنايتها نحو تصنيع التمور من حيث الكبس ومن
حيث الاهتمام بصناعة الدبس بوجه خاص . أضف الى ذلك أن مشاريع جمعية
التمور قد ظهرت آثارها ونتائج بعضها وكان من مجلتها المكابس الآلية الحديثة
ومختبر التمور المركزي . فكان لا بد لي - والحالة هذه - ان أتربح الحال عن
كسب واثريث في طبع الكتاب ريثما اتمس نتائج هذه الاعمال . ولت أمر
التمور وقف عند هذا الحد من وسائل التفاوض بالمستقبل ، بل أنه تعدى
ذلك الى الناحية التشاؤمية حيث تفاقمت مشكلة انتاج التمور وتجارها في بضع
السنوات الاخيرة بالرغم من الجهود الجبارة المخلصة التي قامت بها جمعية التمور
العراقية وشركات التمور المختلفة المتصلة بها . وبناء على كل ذلك كان جديراً
بي أن اتبع مظاهر التفاوض ونواحي التشاؤم في أحوال التمور وجوانبها
الاقتصادية المختلفة متحرياً اسباب المشكلة والطرق التي سلكت في سبيل حلها
والسياسة المرسومة لها والسياسة التي ينبغي ان توضع لها في المستقبل القريب
والبعيد، كي أعطي القارئ صورة حية واضحة كل الوضوح - بقدر المستطاع -

لناحية يمكن اعتبارها ركناً من اركان اقتصاديات العراق في الوقت الحاضر .

* * *

هذا والكتاب مؤلف من « مقدمة » ومن ثمانية « فصول » وتتناول المقدمة ست نواح جديدة بالبحث والاستقصاء وتشمل اولى هذه النواحي بحثاً مركزاً عن النخل والتمر في « علم النبات » من حيث العائلة التي تنتمي اليها النخلة وكذلك الفصيلة والنوع والمصطلحات الخاصة بالجنس والتلاقح والاصحاب والاثمار والمراحل التي تمر بها .

وتعالج الناحية الثانية موضوع النخل والتمر في العرف العراقي من حيث مراحل نمو النخلة واسماؤها المختلفة وكذلك « الثمرة » وصورها العديدة التي تمر بها من يوم ظهورها كثمرة بسيطة الى يوم اكتمال نموها وبلوغها مرحلة النضج الكامل .

وتتناول الثالثة اهم المصطلحات الكثيرة التي يطلقها فلاحو النخل والتمر في العراق وشرح معانيها ومقاصدها .

وتبحث الرابعة عن « النخل والتمر » في الديانات اليهودية والمسيحية والاسلامية .

ويشمل الكلام في الناحية الخامسة طرفاً عن النخل والتمر في اللغة العربية وآدابها .

اما الاخيرة فتعالج موضوع النخل والتمر في التاريخ القديم . ويتضمن « الفصل الاول » دراسة مسهبة للعوامل الجغرافية المختلفة في بيئة العراق ، وتأثير هذه العوامل في زراعة النخيل وانتاج التمور . وتشمل هذه العوامل الأقليم الجغرافي للعراق وخط العرض وعلاقته بالزراعة والانتاج وشكل الارض من حيث التضاريس والرابطة بينها وبين غرس النخيل وانتاج التمور ومثل ذلك يقال عن الدور المماثل الذي تلعبه التربة والموارد المائية وملكية الارض وطرق الغرس . أضف الى ذلك كله العامل البشري : اي العامل الممثل

بفلاح النخيل والدور العظيم الذي يقوم به في جميع مراحل غرس النخيل و انتاج التمور وعلاقة ذلك بشخص الفلاح وفعالياته المختلفة .

والفصل الثاني (المفصل في النخيل) ، يتناول بالبحث المستفيض النخيل وتوزيعها العددي والاقليمي في العالم وفي مختلف أنحاء العراق ، ويتطرق كذلك الى انواع النخيل سواء كانت حاملة للتمر ، او من نوع الفسيل او الفحل كذلك اصناف النخيل التي يبلغ تعداد ثمرها الاربعائة والخمسة والخمسين صنفاً وتوزيعها الاقليمي في العراق . ويتطرق البحث ايضا الى بعض مشاكل زراعة النخيل ووجوهها المختلفة وبعض الامراض التي تصيب النخيل ومكافحتها .
وموضوع الفصل الثالث (المفصل في التمور) ، وهو يشمل بحثاً مسهباً عن التمور في العالم كافة وفي العراق من حيث الانتاج وكذلك انواع التمور البالغة (٤٥٥) نوعاً في العراق وبيان الميزات الاساسية لأهم هذه الانواع ، ثم التوزيع الاقليمي لثمر العراق مع العناية بمنطقتي البصرة والفرات ، وبعد ذلك بحث مشكلات انتاج التمور في العراق وطرق معالجتها وحلها واخيراً قيمة التمور الغذائية .

ويتناول الفصل الرابع (البصرة ونخيلها وثمرها) بشيء من التفصيل نظراً لأهمية هذه المنطقة لا في العراق وحده بل في جميع أنحاء العالم .
ويبحث الفصل الخامس في (صناعات التمور ومشتقاتها) ويشمل ذلك بالدرجة الاولى صناعة كبس التمور وطرقها وميزاتها وصناعات الكحول وال دبس وعصير السكر والكحول والخل والصناعات الاخرى المهمة منها وتلك التي تأتي في الدرجة الثانية . وذلك الى جانب العناية التامة بسياسة تصنيع التمور وخطط جمعية التمور العراقية وشركة صناعات التمور بوجه عام .

ويشمل الفصل السادس بحثاً مفصلاً عن (تجارة التمور) . ويعتبر هذا فصلاً حيوياً بين الفصول الاخرى . ويتناول الفصل نبذة تاريخية عن تجارة التمور العراقية ، وتطورها منذ نحو مائة سنة حتى الوقت الحاضر . وقد تم تبويب الفصل الى اقسام من حيث كمية التمور الداخلة في التجارة الدولية ،

ومن حيث القيمة وطرق الكبس واوعيته ومن حيث انواع التمور ، وكذلك
الاقطار المصدرة اليها التمور .

وموضوع الفصل السابع (اسواق التمور) ، حيث يجد القارئ دراسة
مسهبة عن اسواق التمور الكبرى في العالم والمثلة بسوق الولايات المتحدة ،
وسوق كندا ، وسوق المملكة المتحدة ، وسوق جنوبي افريقيا ، وسوق
استراليا ، وسوق نيوزيلنده ، وقد جرت العادة ان تختص هذه الاسواق
بتمور البصرة . ثم اسواق آسيا المثلة بسوق الشرق الاقصى وجنوبي شرق
آسيا والشرق الاوسط ثم الاسواق الأقل أهمية في جهات العالم الاخرى .

ويشمل الفصل المذكور - الى جانب ماتقدم - بحثا شاملا عن جمعية
التمور العراقية وتاريخها وتطورها ونواحي نشاطها وفعاليتها وفضلها على تقدم
احوال التمور من حيث انتاجها وتجارتها وتصنيعها .

وفصل الختام هو الفصل الثامن (الخاتمة) ويشمل خلاصه مركزه عما
يستحق التوكيد ويتناول على الأخص اوجه مشكلة التمور العراقية والسياسية
المتبعة في سبيل حلها وكذلك السياسه التي ينبغى السير بموجبها في المستقبل
في هذا الصدد .

وقد شمل الكتاب لوحات ورسومًا وخرائط توضيحية وهي قليلة جداً بالنسبة
لعددتها الذي يربو على الستين خارطة ومخططاً ورسمًا بيانياً الملحقه جميعها بالنسخة
الانكليزية من الرسالة .

ويجدر بي - وأنا اختتم هذا التمهيد - ان أعترف بجميل البروفيسور
آر . أيج . كنتفك رئيس قسم الجغرافية بجامعة برمنكهام على كريم توجيهاته
أثناء كتابتي البحث . وأنا مدين جداً لفضل استاذي المشرف المستر أيج .
ثورب على توجيهاته المفيدة وملاحظاته القيمة وارشاداته الكثيرة لي طيلة
مكوثي في قسم الجغرافية بالجامعة المذكورة . وأشكر الأنسة أيس . هوثورن
على قيامها بطبع الرسالة بعناية فائقة . وأزجي شكري الى كل من المستر آر .

باور (ب . ع) والمستر جي . لويس (ب . ع) على قيامهما بقراءة الرسالة
(النسخة الانكليزية) لغرض التأكد من حسن سبك عباراتها .

وأقدم بوافر شكري الى الاستاذ السيد يوسف صالح السامرائي
(مفتش معارف البصرة سابقاً) على ما قدمه لي من معلومات تخص فلاح
النخيل في البصرة لموسمي ١٩٤٧ و١٩٤٨ .

واشكر المجلس الثقافي البريطاني على المساعدات القيمة التي أبداها لي
بشأن حصولي على نسخة (ميكروفيلم) من الرسالة والرسوم والمخططات ،
بوجه خاص .

وأخص بالشكر والامتنان اسرة جمعية التمور العراقية وعلى رأسها
مديرها العام معالي السيد عبدالله القصاب على التسهيلات العظيمة والمساعدات
القيمة التي أبدت لي أثناء قيامي بهذا البحث منذ عام ١٩٤٧ حتى ساعة تقديم
الكتاب الى المطبعة .

واشكر وزارة المعارف العراقية الجليلة على مساعدتها لي في طبع هذا
الكتاب .

برمنكهام في ٣٠ تشرين الاول سنة ١٩٤٨

عبدالوهاب الدباغ

بغداد - في اول حزيران سنة ١٩٥٦

مقدمة

النخل والتمر في علم النبات - النخل والتمر في الدرف العربي - قاموس
المصطلحات في النخل والتمر - النخل والتمر في اللغة والادب - النخل
والتمر في الأديان السماوية - النخل والتمر في التاريخ .

* * *

النخل والتمر في علم النبات

نخل التمر (*) من جنس النخليات (Palmae - Order) أو
(Palmiers) ومن فصيلة الفينكس (***) (Poenix - Genus) ، ومن
نوع الداكتيليفيرا (****) (Dactylifera - species) ، وينسب هذا التصنيف
الى العالم النباتي لينيه (****) (Linnaeus) .

(*) انظر - Dowson' V . H . W . Dates & Date Cultivation
of the Iraq ' Cambridge University press 1926 P . I p . p . 1 .
(**) جاء في هامش مبحث للاستاذ طه باقر ، نشرته مجلة (سومر)
البغدادية في الجزء الاول من المجلد الثامن بعنوان (دراسة في النباتات المذكورة
في المصادر المسماة) ، والمعاد نشره في (مجلة الزراعة العراقية) في الجزء الرابع
من المجلد السابع ١٩٥٢ ص ٤٥٩ : (فينكس - Phoenix - لفظ أغريقي
يشير الى بلاد فينيقيا والفينيقيين ، وربما كان سبب هذه التسمية يعود الى ان
الفينيقيين أول من نشروا النخيل حول البحر الابيض المتوسط .)
(***) المصدر السابق (٣) ص ٤٥٩ - (داكتيليفيرا - لفظ مشتق من
ديكتيلس - Dactylus أصلها (داجل Dachel) في العبرية - ومعنى هذه
الكلمة (الاصابع) لما بين هذه وثمار التمر من تشابه .
(****) عالم نباتي سويدي (١٧٠٧ - ١٧٧٨) وهو أبو التصنيف الحديث
في علم النبات .

وتشمل النخيليات أنواعاً كثيرة أهمها نخل التمر (Date-Palms) ،
ونخل الزيت (Oil - Palms) ، ونخل جوز الهند (Coconut Palms) ،
ونخل الزينة الواشنطنوني (Washington Paln) .

والنخل شجرة متوسطة الطول إجمالاً ، ساقها مملئة ، قوية ، جزؤها
الخارجي مكسو بأعقاب السعوف (الكرب قبل قصة - أو قاعدة الكرب
بعد القص) . والسعفة بكاملها هي الورقة ، وهكذا فالورقة مركبة ريشية ،
وجريدة السعفة (بكسر الجيم) هي السويق ، والوريقات متقابلة صلدة (أي
قوية) سيفية الشكل ، والنورات الزهرية (عذق شرموخ) متعددة متفرعة
منتصبة ، وغطاء القنابة (الطليم) ملتحم قاعدياً ، والازهار صغيرة ثنائية
الجنس ، والزهرة الذكورية ذات أوراق كأسية فنجانية مسننة ثلاثياً . والاوراق
التويجية هي الأخرى ثلاثية بيضوية تقريباً جالسة بجوار بعضها البعض ،
والأسدية ستة . والزهرة الانثوية أوراقها الكأسية ثلاثة . عليها شعيرات
دقيقة تزيد حجماً بمرور الوقت ، الاوراق التويجية ثلاثة مدورة الشكل
منطوية على بعضها من حيث الترتيب ، وأشباه الأسدية الانثوية (للمقارنة
باسدية الزهرة الذكورية) ستة ، وهي إما ان تكون طليقة أو ملتحمة مع
بعضها . والكربلات (القربلات أو المبيض) ثلاثة ملتحمة . والمياسم جالسة
(على الكربلات) معوجة (في هيئة صنارة صيد السمك - الشص) (*) .

والنخلة ثنائية المسكن (**) - اي ان الازهار الذكورية على شجرة ،
والازهار الانثوية على شجرة اخرى - ، ومعنى ذلك ان التلقيح لا يحصل إلا
بنقل حبوب الطلع (اللقاح) من الازهار الذكورية (من النخل الفحل) الى

(*) و (٣) أنظر - Prof . Cammie ' R . H . Bulletin of
Department of Agriculture ' Bombay ' No . 30 ' 1919 ' pp . 3
Prof. Willis , flowering plants & ferns , Cambridge - (**) انظر -
press , 1919 , pp 505 .

الازهار الانثوية (في النخل الحامل للثمر) . ويلاحظ أن اشباه الأسدية -
 في الازهار الانثوية - لا تحمل حبوب اللقاح ، لذلك تقضى الضرورة ان يكون
 الانسان (او الرياح الهابة في الاحوال النادرة) وسيلة لتحقيق عملية التلقيح
 والثمرة - في النخل - هي التمرة (*) ويميزها ان طولها اكثر من عرضها
 ومقطعها العرضي دائري ، ولها ثلاثة جدر ، جدار خارجي جلدي رقيق ،
 وجدار اوسط لحمي (لدن القوام) ، وجدار داخلي غشائي ، وترتكز الثمرة على
 النورة الزهرية (عذق شرموخ) بواسطة قمع مسنن سيليلوزي . والثمرة هذه
 وحيدة البذرة (النواة) . والبذرة طولها اكثر من عرضها ، محزوزة جزاً
 طويلاً من جانب واحد ، وقوامها صلد ومادتها شبه سيليلوزيه
 (He ui - cellulose) (**))

النخل في العراق

تكاد شجرة النخل تنفرد بميزة قاما تشاركها فيها اشجار الفاكهة الاخرى
 في العالم . وهذه الميزة هي انها ثنائية المسكن ، كماشير آفنا ، حيث ان الشجرة
 الانثى - حاملة التمر - مستقلة عن الشجرة الذكورية (النخل الفحل) . لذا لا يتم
 التلاقح والاختصاص إلا بنقل لقاح الفحل (الكشة في كربلاء) الى طلع الانثى
 ويتم ذلك بكيفيتين (***) هما :-

(١) التلقيح الطبيعي - التلقائي ، حيث يتطاير طلع الفحل بتأثير الهواء
 فتحمله الرياح لتلقيه مصادفة على لقاح الانثى ، ولا يحتمل ذلك إلا في البساتين
 المتكاثفة النخيل مع العلم ان ذلك غير مضمون الوقوع وغير معترف به في جميع
 انحاء العراق التي توجد فيها النخيل .

(*) اشكر الدكتور عبدالكريم الخضيرى أستاذ علم النبات المساعد
 بكلية الآداب والعلوم البغدادية على كريم ملاحظاته التي أبدتها لي عند قيامي
 بترجمة بعض النصوص العلمية .

(**) راجع دلو سن - المصدر السابق ص ٢٧

(٢) التلقيح الصناعي - البشري ، وهو الذي يتم بواسطة الانسان وهو فلاح النخيل . والمعروف لدى اوساط زراعة النخيل ، في منطقة شط العرب بوجه خاص ان يجري ذلك وفق إحدى الطريقتين الآتيتين : -

(أ) التلقيح البسيط : - ويتم ذلك بقطع عذق الفحل بعد ان يلحظ تكون طحين اللقاح ، ويوضع العذق في محل معرض لاشعة الشمس لفترة قصيرة ثم يحمل الفلاح عدداً من هذه العذوق ويبدأ بتسلق النخيل الانثى واحدة ، واحدة ويشرع بوضع بعض شر اميخ العذوق الواحد في وسط عذوق الانثى وحينئذ يتساقط الطلع الفحل على لقاح الانثى . وهذه هي الطريقة الشائعة في العراق .

(ب) التلقيح المقصود : - حيث ان عذوق الطلع الفحل تبقى فترة اطول معرضة لاشعة الشمس بقصد تجفيف مادة الطلع لتنفصل عن اغلفتها ، حيث (ينكت) في وسط كيس صغير من القماش الرقيق (الخام الابيض) ، ولأجل القيام بعملية التلقيح يربط الفلاح هذا الكيس بعصا طولها زهاء القدمين ، ويبدأ بتسلق النخيل الانثى نخلة نخلة حيث يقوم بشق اغلفة عذوق لقاحها ثم يذني كيس طلع الفحل من كل عذوق ويظوف به عليه مساً واحتكاكاً بالدرجه التي يطمئن فيها تسرب طحين الطلع من الكيس الى عناقيد الشماريح الخاصة بكل عذوق . ويستحسن إعادة العملية الأخيرة اذا مصادف زول المطر بعد إجراء التلقيح المذكور ، لأن المطر قد يؤدي الى غسل العناقيد مما علق بها من طحين الطلع . ومما يجدر ذكره أن في الامكان تلقيح طلع خمسين نخلة مؤنثة بلقاح نخلة واحدة من نخيل الفحل .

والمعروف - في منطقة شط العرب بوجه خاص - أن موسم التلقيح يبدأ منذ اواسط الاسبوع الثاني من شهر آذار ويستمر ذلك حتى الاسبوع الاخير من شهر نيسان . وجدير بالاشارة أن اعتدال الشتاء ودفئة ، مما يجعل بانطلاق عذوق الطلع من غلافها وبالعكس في حالة اشتداد برودة الشتاء مما

يؤخر ذلك مع ان موعد اللقاح في الاقسام الوسطى من العراق يتأخر اسبوعين او ثلاثة بالنسبة لمنطقة شط العرب ولا شك ان الموقع الجغرافي بالنسبة لخط العرض له أثره في هذه الظاهرة .

وتعتبر نهاية أيار و اوائل حزيران الموعد الذي يبدأ فيه النضج والثمار وبعده نحو ثلاثة اسابيع تتخذ الثمرة شكلاً اقرب الى الشكل النهائي وذلك عندما يوشك شهر تموز على الانتهاء ، وبعده ذلك يزيد نضج الثمر يوماً بعد يوم حتى يرتب (يضم الياء) وذلك في الاسبوع الاخير من تموز ومستهل شهر آب ، ثم يصبح تمراً في اواخر هذا الشهر ومستهل شهر ايلول .

ومما يميز نخل التمر ، علاوة على ما ذكرنا ، وبخلاف معظم افراد الفصيلة النخيلية ، انها تتكاثر عن طريق إستنباتها بطريقتين هما طريقة زرع نوى التمر وطريقة الفسيل . وفي الحالة الاولى تزرع نواة التمر في الارض المخصصة للنخيل وذلك بعد تنقيعها في الماء لمدة - ٢٤ ساعة قبل زرعها وتسقي الارض بالماء مباشرة ، وبعده مرور نحو اسبوعين تظهر النبتة في هيئة ورقة واحدة طويلة متكاثفة النسيج ويبلغ طولها بين القدم والقدمين في السنة الأولى من حياتها ، ثم تأخذ في النمو التدريجي حتى تأخذ شكل النخلة . إما ابتداء الثمر فلا يكون إلا بعد مرور مدة تتراوح بين ١٠ - ١٥ سنة . ولكن يلاحظ أنه يندرجداً اللجوء الى طريقة استعمال النوى في زراعة النخيل اللهم إلا اذا دعت الضرورة المماسة الى ذلك مع العلم أن هذه الطريقة غير مستعملة قط في العراق . ولعل السبب في العزوف عن هذه الطريقة هو اولا عدم ضمان نتيجة ذلك بعد انتظار ١٢-١٥ سنة يبذل فيها الفلاح مجهوداً كبيراً ونفقات كثيرة ، واذا بالنتيجة ان تنمو نخلة غير معروفة النوع أو تنمو نخلة من نخيل الفحل . وليس ذلك فحسب ، بل أنه اذا ما صادف ان كانت نخلة حاملة ، فإنها قد لا تبلغ في الاخير مرحلة النضج والثمار بالشكل المطلوب وقد تكون قليلة الانتاج رديئة النوع .

اما الطريقة الثانية ، فهي اسننبات النخيل بطريقة غرس الفسيل وبهذه المناسبة
جدير بنا ان نتتبع مراحل نمو النخيل وبضمنها مرحلة الفسيل (*)

مرحلة الفرخة

الفرخ او الفرخة لفظ يطلق على النخلة الصغيرة (البرعمة - كما يصطلح
على ذلك في علم النبات احياناً) المتفرعة عند جذور النخلة الكبرى - النخلة
الأم ، وتبدأ صغيرة في هيئة اوراق ريشية متلاصقة ثم تأخذ في النمو فتبدو
نخلة صغيرة وتحفظ بهذه التسمية وهي مازالت ملصقة بأماها لمدة تتراوح بين
خمس سنوات وثمان سنوات . ولا بد من فصم هذه الفرخة عن امها للحصول
على غرس جديد منها في ارض جديدة .

مرحلة الفسيلة :

لا تختلف الفسيلة (او الفسيل) عن الفرخة في شيء سوى أنها قد
فصمت عن امها - النخلة الكبيرة ، وتم غرسها في مغرسها الجديد الى جانب
نظيراتها من الفسائل . وبعد مرور مدة تتراوح بين ٤ - ٦ سنوات تبلغ
الفسيلة المرحلة التي تبدأ عندها بأعطاء الثمر .

وجدير بالأشارة ان خير المواسم لغرس الفسيل هو فصل الربيع أي
بعد اجراء عملية التلقيح بوقت قصير ، و احياناً في مستهل الصيف حيث تبدأ
مرحلة نضج الثمر .

ولا بد لفلاح النخيل ان يراعي أموراً كثيرة في غرس الفسيل ، واهم
هذه ان تكون الفسائل كاملة البلوغ بحيث لا يقل عمرها عن الخمس سنوات
منذ يوم ظهورها عند قاعدة النخلة الأم ، وعليه أن يكون حذراً عندما يفصم
الفسيلة عن أمها بحيث يحافظ بوجه خاص على الجذر الوتدي (الفطامة) لها

(*) راجع - الدباغ - عبد الوهاب اسس الجغرافية الاقتصادية بغداد

والعادة المتبعة ان تزرع الفسائل عند حافات الجداول على الطريقة الرباعية وبخطوط مستقيمة يبعد الخط منها عن الآخر زهاء ١٢ ذراع يد (ذراع اليد ٤٥ سم) تقريبا وهناك مسائل كثيرة اخرى لايسع المجال لذكرها جميعا ، نذكر منها أن عدد الفسائل التي تغرس في وحدة المساحة المعروفة بالجريب (٣٩٦٧ متر مربع) هو ٨٠ - ١٠٠ نخلة .

(٤) مرحلة النشوة :

النشوة لفظ يطلق على النخلة الفتية حيث تبدأ النخلة عندها بأعطاء الثمر وتفرع الفرخات ، ومعنى ذلك ان هذا الدور من حياة النخلة هو دور الفتوة في الخصوبة والانتاج . وتبلغ الحقة التي تكون فيها النخلة في هذا الدور زهاء ٤ - ٢٠ سنة . ومما يجدر التنويه به أن هنالك تسمية أخرى لنفس هذه المرحلة من حياة النخلة ، وهي تسمية مقصورة على بساتين النخيل الايرانية في الضفة الشرقية من شط العرب وهي (الخيسة) (**)

(٥) مرحلة الربعية :

الربعية اسم يطلق على المرحلة التي تكف عندها النخلة عن تفرع الفرخات (الفسائل) ، في حين انها المرحلة التي تبلغ فيها النخلة الأوج في الأثمار . ولعل السبب في غزارة الأثمار هو أن المواد الغذائية التي كانت النخلة (النشوة) تستهلكها لأنماء الفرخات وإعطاء الثمر ، اخذت النخلة الجديدة (الربعية) تستنفذ هذه المواد الغذائية في ناحية واحدة وهي ناحية الأثمار فقط . ويلاحظ ان النخلة تستمر في عنفوانها (ربعية) الى حين بلوغها الستين سنة من يوم غرسها في الامتوال الاعتيادية . وبعد هذا التاريخ تبدأ قوتها الانتاجية في الضعف والخور مجتازة عتبة مرحلة (الربعية) لتبدأ حلقة جديدة من حلقات حياتها لتصبح واحدة من اخواتها النخلات المعمرات .

(*) انظر Dowson , V . H . W . op cit , PI , P3

مرحلة الطويلة :-

وهذه هي المرحلة التي تبدو النخلة فيها طويلة حقاً، حيث يربو طولها على الحسین قدمًا أو نحو ذلك، وتكون ساقها في أكثر الأحيان اقل غلظة من سيقان النخيل الأخرى في مراحل « الربعية » « والنشوة ». ويبدأ فلاحوا النخيل باطلاق هذه التسمية على كل نخلة حاملة، تعطي ثمراً في سنة ثم تقف عن اعطاء الثمر سنة اخرى على التوالي الى أن تكف عن الأثمار بصورة مطلقة ويصبح وجودها او عدمه سواء من الناحية الاقتصادية . ومما يجدر ذكره انه قد يطلق اسم « العيطة » بدل « الطويلة » على هذه المرحلة ذاتها من حياة النخلة في جهات اخرى من العراق خارج منطقة شط العرب .

التمر

التمر مثل أمها النخلة ، تمر هي الاخرى بحلقات من ادوار حياتها المتطورة ، مبتدئة بعيد الاخصاب الذي يلي عملية اللقاح ، ومنتية بالحلقة التي تبلغ فيها الثمرة المعروفة ، التي يطلق اسم جمعها « التمور » على ثمار النخيل . ويحسن بنا ان نشير هنا أن ثمرة النخلة محمولة على العذوق . ويتألف « العذوق - العنك » الواحد من عدد عديد من « الشاربخ » التي مفردها « الشرموخ » ، (الذي يوضح عليه اسم النورة الزهرية في علم النبات) . والشرموخ هو القاعدة التي يرتكز على جانبها العدد العديد ايضاً من وحدات الثمر (بالثناء) التي تبدو كالعقد النضيد ، والتي يصح كل منها ثمرة كاملة فيما بعد عندما تبلغ ثمار النخلة مرحلة النضج النهائية . وفيما يأتي موجز للحالات التي تمر بها هذه الثمار .

الحبابك

الحبابك (بضم الباء الثانية) ، وحدات الثمار الاولى النامية على طرفي « العذوق الشرموخ » والمتدليه على جانبيه بهيئة عقد طولي منضود الحيات تسمى « الحبابك » وهي الصورة الاولى للثمرة بعيد عمليتي اللقاح والاختصاص كما

الاشرف. نا ويكون حجم « الحبابك » الواحدة قريباً من حجم حبة الذرة الصفراء أو حبة الحمص . وهي على ذلك كروية الشكل مرة الطعم تبدو اول الامر بيضاء مصفرة ثم تصبح خضراء .

﴿ الجمرى :

الجمرى لفظ يطلق على حبات « الحبابك » المارة الذكر بعد أن يكبر حجمها قليلاً بحيث تبدو في هيئة الزيتونة الصغيرة . وهي مستديرة (كروية) الشكل او فيها شئ من الطول الى جانب التكور . واللون هو الاخضر او الاخضر الفاتح ، والطعم مر او « عفصي » بحيث لا يصلح للاكل .

﴿ الطوش :

والتفريق بين « الطوش » و « الجمرى » ليس سهلاً وقد يعني الواحد منها الآخر باختلاف مناطق الانتاج في العراق . وعلى كل حال يكون « الطوش » اكبر حجماً نسبياً من « الجمرى » ، ويكون اكثر استدارة منه ، بحيث يقل هذا الحجم قليلاً عن حجم « الخلال » الى درجة انه يطلق عليه اسم « خلال طوش » . ولا يختلف هذا عن مرحلة « الخلال » التي سيجيء ذكرها بعد قليل في شئ سوى اللون حيث ان الطوش ذو لون اخضر فاتح مائل الى الاصفراء قليلاً ، وان طعمه عفصي مر . فهو لذلك اشبه بـ « الجمرى » من حيث الطعم واللون . واقرب الى الخلال في الشكل والحجم .

﴿ الخلال :

ويعني لفظ الخلال المرحلة التي تكون فيها ثمرة التمرة قد بلغت شأوها الأخير واتخذت شكلها وحجمها النهائيين ، وقد اصفر لونها او اصبح لونها اصفر مشوباً بالحمرة او احمر حمرة تامة حسب نوع التمر او صنفه . وهذا دليل على اكتمال نمو الثمرة واقتراب موعد قطافه (جنية أو قصاصة حسب التعبيرات الدارجة كما سنرى) . هذا ويكون قوام « الخلال » اكثر تركيزاً وصلابة اذا ما قورن بقوام « الثمرة » الكاملة النضج والقشرة - او الجدار الخارجي -

صفراء اللون او صفراء مشربة بنقط حمراء، او انها حمراء، واللون الأول هو الشائع بين معظم انواع التمور اما اللون الثاني او الاحمر، فلا يتمثل إلا في انواع قليلة. أما طعم « الخلال » فهو الطعم العفصي مع شيء قليل من الحلاوة، وقد تكون بعض انواع الخلال متوسطة الحلاوة، او حلوة حلاوة تامة في أصناف معينة كخلال « البريم » و « البرحي » و « اليلوي » و « الشوكار » و « أم الدهن » و « الجوزي » و « الهدال » وغيرها.

الرتب :

يطلق « الرطب » على ثمرة النخيل، عندما يصبح النصف المدبب السائب البعيد بالنسبة لنقطة الارتكاز على الشرموخ، لحمي القوام، أما النصف الآخر المرتكز رأسه على الشرموخ بواسطة القمع (الكعب بالكاف الفارسية حسب الاصطلاح الشائع في العراق) فانه يبقى كما كان في مرحلة « الخلال » الآنفه الذكر. وهناك انواع كثيرة من التمور التي تستهلك رطباً ومن الانواع الشائعة رطب الاسطة عمران (السائر) والرطب الخستاي وغيرهما كثير.

التمر :

التمر، معروف، وهو آخر دور من ادوار نضوج ثمار النخيل. ويكون ذلك بعد ان ينضج النصف الثاني من (الرطب)، حيث تتركز مادة التمر العسلية وتجف قشرتها بعض الشيء وتبدور قيقة ويكون قوام التمرة اجمالاً لدناً. ويلاحظ أن التمور تختلف عن بعضها اذا ما اختلف صنفها (نوعها) ويتمثل الاختلاف في لون التمرة وحجمها ونكهتها، وحلاوتها (مادتها السكرية).

قاموس النخيل والتمور في العرف المحلي

ان من يتجرى شؤون زراعة النخيل واحوال انتاج التمور يقف على بعض المصطلحات الكثيرة المحلية التي تحتاج الى تفسير وشرح. وفيما يأتي أهم هذه المصطلحات مرتبة ترتيباً ابجدياً :-

أصابع - (وتسمى أحياناً مخالب) ، ومفردها اصبع اي الساقية المائية الصغيرة المتفرعة عن الساقية الكبيرة المتصلة بالجدول الرئيسي .

بشائك - ومفردها بشتكة ، وهي المسافة المتروكة من الأرض بين الأصابع (السواقي الصغيرة) ، أو هي الأرض الكائنة بين أصبع وآخر .
بيبان (جمع باب) ، وهي عبارة عن مستطيلات من الأرض اكبر مساحة من الدوائر التي سيجيء ذكرها .

تال - التال لفظ يطلق على الفسيل في لوأي ديالى وبغداد .

تشذيب - التشذيب عملية قطع جريد سعف النخل .

تكريب - التكريب عملية قص الكرب المتبقي بعد قطع الجريد .

تزيير - التزيير عملية قطع السعف القريب من الأرض .

تركيز - التركيز عملية فصل العذوق المتشابكة عن بعضها .

تقريد - التقريد نفس عملية التركيز .

تدلية - التدلية هي عملية رفع العذوق من السعف وجعلها متدلية حرة .

تعاب - (جمعها تعابة) ، (والتعبه اسمها) ، وهو الشخص الذي يأخذ

على عاتقه فلاحه بستان النخيل على طريقة المغارسة مع الملاك (*) .

تبلية - التبلية هي عبارة عن (المراقبة) - اي تكية الظهر التي يستعملها

الفلاح (مستعياً بها عن السلم) لارتقاء النخلة لاغراضه الكثيرة . والتبلية

مكونة من شيئين هما الحصيرة من خرصان السعف والجبل المتصل بنهايتي

الحصيرة ، وطريقة الاستعمال (***) أن يتمنطق الفلاح بالحصيرة في وسطه من

الخلف (كأنه جالس على كرسي) ويربط الجبل بنتوءات جذع النخل . ثم

ثم يرقى النخل رويداً رويداً كلما نقل الجبل من تتوء (اسفل الكرب) الى

تتوء يليه باتجاه رأس النخلة وهكذا .

(*) انظر فيضي - المحامي الحاج سليمان ، نظام التعبات في البصرة ١٩٤٦ ،

ص ١ - ٣ .

(**) انظر الدباغ - عبد الوهاب ، المصدر السابق ص ١٥٦ .

وتسمى التبليية في منطقة شط العرب باسم (الفروند) .

تنكيز- ظاهرة ذبول تمور الحضراوي في البصرة حيث يؤدي الري الكثير للنخلة الواقعة في ارض منخفضة في اشهر الحر الشديد خصوصاً شهر آب الى تعفن ثمرة الحضراوي وتجوفها ، وتسمى هذه الظاهرة باسم (تنكيز) .
تاذوغ - التاذوغ هي الحشرة التي تنخر في جذع النخلة وتجعله منحوراً وعاملاً معيقاً لامتنصاص الماء والمواد الغذائية .

ثيارة - وهي إحدى عمليات الحراثة في بساتين نخيل شط العرب ، وهي عملية قلب ارض البستان (بواسطة المساحي ، وذلك بعد انتهاء موسم جني التمر - أي في الخريف ، حيث تقلب الارض لعمق قدم واحد فقط .
جذ - الجذ ، عملية جمع التمور الناضجة (بعدوقها) .
جني - عملية جمع التمور فردة فردة ، وفي الغالب يطلق ذلك على جني الرطب .

جلة - الجلة هي عبارة عن زمبيل كبير (مصنوع من خرصان سعف النخيل) يبلغ قطرها زهاء القدمين وعمقها نحو القدمين والنصف . وتستعمل كوحدة كيل (قياسية) لمعرفة كميات السماد الحيواني (الدمن) المستعملة لتسميد بساتين النخيل .

جريدة - الجريدة نصل السعف (التي تبعث منها الخرصان) ، وفي الغالب تطلق على الجزء الاسفل المتبقي على النخلة من السعفة بعد قطعها .

جمارة - الجمارة عبارة لب فسيل النخل .

خرصان - مفردها خرص أي سعف النخل .

داير - (جمعها مداوير) والداير هي الساقية الرئيسية في بستان النخيل

ويتراوح عرض هذه الساقية بين ٤ - ٥ أقدام .

دركال - (جمعها دراكيل) والدركال عبارة عن فرقة - من فلاحي النخيل

- مؤلفة من ثلاثة اشخاص ، يقومون بعملية قلب الارض (بواسطة المساحي
سوية بحيث تكون مساحتهم متساوية ببعضها .

روبة - وهي الارض الطينية التي يوجه اليها ماء الري بحيث تصبح
مادتها في هيئة عجينة من الطين المخفف لأجل غرس الفسائل وبعد ان يتم الغرس
تردم الأرض بالتراب الجاف .

روف - (جمعها روفات) الممرات التي تفصل بين مدورة واخرى .

السلي - (او السلة) ، وهي الاشواك الموجودة عند مبتدأ اتصال

السعفة برأس النخلة ، حيث نجد عدداً من ابر النخلة على ابعاد مختلفة .

شكل - (جميع شكله) وهي المسافات الكائنة بين السواقي الرئيسية

وتبلغ في العادة زهاء ١٨ ذراع (كل ذراع يد تقرب من ٤٥ سم)

شرموخ - فرع واحد من فروع عذق التمر .

عمارة - عملية حرث الارض اجمالاً .

عامر - الارض التي تم غرسها وعمارها من الارض التي تم الاتفاق

عليها بين الملاك والتعاب على طريقة التعبة .

العنك - اي علق التمر .

علب - هي شمرايح (ج شرموخ) اللقاح في العذق الواحد .

غامر - وهي مساحة الارض التي لم تجر عليها اية عملية من عمليات

الزراعة والغرس في الارض التي اتفق عليها الملاك والتعاب لتعميرها بطريقة

التعبات .

فروند - وهو نفسه التبلية . والفروند هو اللفظ المستعمل في البصرة .

فتوح - الفتوح - وهو اول فصل الربيع عند ملاكي النخيل وهو

ايضاً آخر اربعينية الشتاء .

فظامة - الفظامة عبارة عن الجذر الوتدي للشمسيلة .

كسور - الكسور هي عملية حرث ارض البستان التي تكون أرضها

ذات أدغال واعشاب غريبة مضرّة في الغالب ومن امثلتها الحلفاء . ويلاحظ
أن عمق هذه الحراثة هو زهاء القدمين ، كما ان موسمها هو اول الربيع .

كشة - الكشة هي طلع الاثني (في منطقة كربلاء بوجه خاص)

لوي - ، اللوي ظاهرة التعفن والتجوف ، وهي تصيب تمور السائر في
موسم النضج الكامل في شهر آب عندما تكون نخلها في ارض منخفضة وتوجه
اليها المياه بكميات كبيرة .

مدورة - (جمعها مداوير) وهي احدى المستطيلات العديدة التي
يحدثها الفلاح في بستان نخيله

مقلاص - مكلاص - والمقلاص هو عبارة عن غصن قوي معقوف من
من اغصان الاشجار ، وهي على هيئة صنارة صيد السمك (شخص) ، يستعمله
الفلاح في اوقات جذ التمور حيث يعلق عليه عذوق التمر بعد فشق نصله الرئيس
ويتصل المقلاص بحبل لتدليته الى الاسفل عند الاستعمال .

نشور - النشور عملية الحراثة التي يقوم بها فلاحوا النخيل في اواسط
الصيف واخره (شهر آب على الاخص) ، لغرض تسوية ارض البستان ، وفي
العادة ان يكون عمق الحراثة زهاء القدم والنصف .

هيم - الهيم (او الهيب) آلة حديدية (من قيل المسحاة) تستعمل خصيصاً
لفصم الفسائل عن النخلات الكبيرة .

النخل والتمر في اللغة والأدب

النخيل والنخل (بسكون الخاء) شجر التمر ، واحدته نخلة . وللنخلة
ترتيب في حملها (*) ، فيقال طلعت النخلة ثم ابلحت ثم أسبرت ثم أزهدت ثم
أمعت ثم ارطبت ثم اتمرت .

والتمر (بفتح التاء وسكون الميم) تمر معروف - وهو حمل النخلة واحدته

(*) مختار الصحاح

(**) القيمي - الشيخ قاسم ، شرح الصدور في النخل والتمر ص ٤

تمرّة ، والجمع تمرات (بالتحريك) وتمور وتمران (بضم اولهما) • ويقال تمر
الرطب (بتشديد الميم) ، وأتمر إثماراً : أي صار في حد التمر (***) •
وتمرت (بتشديد الميم) النخلة وأتمرت ، أي حملت التمر • والتمار ،
بائع التمر ، فهو من باب النسب ، وصيغته التي يستغني بها عن ياء النسبة مثل
العطار والبزاز والبقال • ويقال أيضاً ، التامر ، على وزن فاعل ، ومن أمثلة
ذلك قول ابن مالك في الخلاصة (*) (وغذوتي وزعمت أنك لابن في الصيف
تامر) ، ومعنى ذلك صاحب لبن وتمر •

وقد وصف بعضهم التمر بالقول (هو طويل الشكل مدحرج الخلقة
مختلف الألوان ، على نواه قشرة دقيقة حريرية ، لينة الملمس صلبة النسج •
وعلى هذه النواة شحمة ثخينة ، عليها قشرة صلبة ملساء ، وعلى ظهر النواة
نقرة ، وفي الجاب المقابل نقرة مستطيلة فيها حشو ليفي ، وعلى رأس التمرة ،
من خارج ، قعة عليها شظيات متفرقة متشعبة بالتمرّة . ومادة هذه التمرة قبل
النضج عفصة ، وبعد النضج حلوة لزجة .)

وهناك أيضاً اسم العجوة ، وهي نوع من التمر وفي الغالب هو التمر
المكبوس أو هكذا يسمى التمر العراقي (المكبوس في الخصاص) في البلاد
المصرية . والعجوة أيضاً هو التمر المحشي في الحجاز .

وفي الشعر العربي وصف مسهب بديع للنخيل (***) كانوا يتغنون
به (***) . ومن ذلك قولهم (***) : -

باسقات النخل في الطلع النضيد تهادى كالعذارى في الحلي

(*) عن القيسي - المصدر السابق ص ٣

(**) راجع (حلبة الكميّت)

(***) وهناك قصيدة باللغة الانكليزية في وصف النخلة The Palm Tree

short poem by Wrs Hemans (Felicia Dorothea Hemans. Poetical Wrks)

(***) الشرقي ، الشيخ علي ، التمر (رسالة صغيرة في صفحة واحدة) ١٩٤٦ .

وقال شاعرهم يصف منظر النخل على النهر :-

والنخل حول النهر مثل عرائس نصت غدأرها على غدراوان
والطلع من طرب يشق ثيابه متشرأ كتنشر الجذلان
ولنسمع شاعرنا العربي ينشدنا بليغ كنيته عن خضرة رأس النخلة
وتشبهها بالزبرجد ، وثمار التمر على غدوقه بالياقوت والعسجد قائلاً :-
كأن النخيل الباسقات وقد بدت لناظرها حسناً قباب زبرجد
وقد علقت من حولها زينة لها قناديل ياقوت بأمراس عسجد
وللسري الرضاء ابيات من الشعر من أرق ما قيل في وصف النخل
وثمارها ، وليس هذا بكثير بالنسبة للنخل التي هي بحق من أجمل الاشجار .
قال هذا الشاعر :-

فالنخل من باسق فيه وباسقة يضاحك الطلع في قنوانه الرطبا
أضحت ثمار نخفة في النحر مطلعة إما ثريا وإما معصماً خضباً
تريك في الظل عقياناً فان نظرت شمس النهار اليها خلتها لهبا

وكان للتمر والنخل مكانة مرموقة عند العرب الأقدمين . ومما يدلنا
على ذلك أنه كانت هنالك قبيلة عربية اسمها (جهينة) عاشت قبل ظهور الاسلام ،
عملت من التمر هيكلًا اتخذتة ألهاً وعبدته ، ولعل عمل هيكل الآلهة من مادة
التمر رمز للوفرة والخصوبة . وقد ورد انه حينما حل القحط في ديار جهينة
وانتشرت بينهم المجاعة ، اضطرت هذه القبيلة أن تجعل من آلهها طعاماً فقال
الشاعر فيهم (*) :-

(*) وقد ترجم أحدهم هذا القول الى الشعر الانكليزي قائلاً :-

Jubaina ate their god , In their affliction and famine
Without fearing him , His penalty & sequence .

أكلت جهينة ربها زمن التقحم والمجاعة

وقد ورد شيء كثير من أقوال العرب عن التمر وصفاته ونفعه ، والحث على تناوله . ومن ذلك ما ورد في أحد الكتب القديمة «*» عن أبي عمر بن العلاء قال الحجاج جلسائه ليكتب كل رجل في رقعة أحب الطعام اليه ويجعلها تحت مصلاي - فاذا الرقاع كلها « الزبد والتمر » . وقال الاصمعي عن أبيه قال : أسر رجل رجلين في الجاهلية فخيرهما بما يعشيها فاختار أحدهما اللحم واختار الآخر التمر فعشيا وألقيا في الفناء وذلك في شتاء شديد البرد فاصبح صاحب اللحم خامداً وأصبح صاحب التمر تزر عيناه .

وذكر ان الامام علي بن ابي طالب (ع) كان معتاداً أن يقضي بعض اوقاته في دكان أحد بائعي التمر المسمى (ميثم التمار) في الكوفة لأجل أن يمتع نظره بمنظر التمور في دكان البائع (**).

قال الاصمعي قال اعرابي يفضل الرطب على العسل (أن يجعل عسلة في اخناد البقر كعسلة في جو السماء لها محارس من زبرجد وذوائب من زمرد) (***)

قال الأصمعي : قال أعرابي (تمرنا جرد فطس يغيب فيه الضرس كأن نواه ألسن الطير ، تضع التمرة في فيك فتجد حلاوتها في كعبيك .) (****)

« * » بحث الطعام من كتاب عيون الاخبار ص ١٩٧ - ٢٠٢

« ** » انظر - عيون الاخبار - المجلد ٣ - مبحث الطعام ص ١٩٧

« *** » انظر المصدر السابق ص ٢٠١

« **** » انظر المصدر السابق ص ٢٠٣

النخل و التمر في الاديان السماوية

إن الوسط الذي انبثقت منه الاديان السماوية الموحدة الثلاثة هو نفس الوسط الملائم لنمو النخل وانتاج التمر . فاليهودية والمسيحية والاسلام اديان بشرها سكان شبه الجزيرة العربية ، ومنها انتشرت الى أنحاء العالم الأخرى . وقد عني الكثير ممن اعتنقوا احد هذه الأديان بالنخل والتمر وذكر أهميتها الاقتصادية والغذائية ، وليس ذلك حسب بل أن كثيراً من النصوص الدينية التي احتوتها الكتب المقدسة لهذه الاديان قد تناولت النخل والتمر وذكر مزاياها وفوائدها .

النخل والتمر في الديانة اليهودية :

تعني لفظة « تamar » العبرية النخل والتمر معاً (*) ومن طريف ما يروي عن اليهود أنهم لاحظوا إعتدال جذع النخلة وقوامها المديد السامق ، وخيرها الكثير الوافر ، فأطلقوا اسمها [تamar] على بناتهم رمزاً لجمالهن وتيمناً بخصوبتهن الأكيدة « في المال والبنين » . وقد ورد في الكتاب المقدس أن كنة نبيهم « يهودا بن يعقوب » دعيت باسم [تamar] ، وكذلك كان اسم ابنة الملك ، داود [تamar] «**» .

ومما يؤكد ذلك أيضاً ما ورد في كتاب [نشيد الانشاد] «***» ، حيث يشبه الحبيب حبيبته الهيفاء بنخلة فارعة الجذع ذات عناقيل «***»
وعلى كل حال ، لقد اجزل انبياء اليهود وعلماءهم على النخل وتناجه و الحث على غرسه وامتدحوا التمر كثيراً . ولا أدل على ذلك مما جاء في التوراة

«**» حداد - عزرا ، « النخل والتمر في الكتاب المقدس والتلمود » ،

رسالة صغيرة في بضع صفحات ، بغداد ١٠ / ١٩٤٦

«***» كتاب نشيد الانشاد مجموعة من الشعر الرمزي الالهي ، منسوبة الى

تلميذ سليمان الحكيم .

«***» الكتاب المقدس ، تكوين ٣١ - صموئيل ١٤ و ١٦ و ٢٧

أن [دابورا] حكيمة بني اسرائيل في عهد القضاة كانت تجلس للقضاء تحت جذع نخلة عرفت باسمها (*) وفي التوراة ايضاً يعتبر التمر أو عصارته (الديس) من الأثمار السبعة الممتازة (**). كذلك ورد في الكتاب المقدس ايضاً ان جدران الهيكل الذي بناه نبيهم [سليمان] لعبادة الله كانت مكسوة بخشب الأرز ومنقوش عليها صور تمثل النخيل (***) . ومما يدلنا ايضاً على ماكان للنخل من مقام رفيع في طقوس اليهود الدينية ، ان بين مراسيم عيد المظال (عيد العرازيل) ، وهي مراسيم مازالت متبعة الى يومنا هذا ، أن يأخذ اليهودي سعفاً طرياً من لب النخل (بالعبرية لولاب) فيسجد له بطريقة خاصة ويحمله بيديه عند تلاوته صلاة العيد رمزاً للفرح والسرور (****) . ومن الكتب الدينية المهمة عند اليهود ، كتاب « التلمود » (*****) ، ويأتي في الاهمية بالدرجة الثانية بعد الكتاب المقدس . وقد ورد ذكر النخل والتمر في « التلمود » بصورة تفصيلية عجيبة . ومما جاء فيه - أن بعض علماء التلمود ، يوصون الناس في طريقة استثمار دوة « مهر - صداق » زوجاتهم بالأموال التالية حسب اهميتها :-

«(*)» المزمور ٨٧ - كتاب نشيد الانشاد .

*** قضاة ٤ و ٥ - الكتاب المقدس

* * * ثنية - ٨٨ - التوراة

* * * املوك ٦ و ٣٢ - الكتاب المقدس .

**** سفر اللاويين ٢٣ و ٤ - الكتاب المقدس .

***** « التلمود -- هو اكبر واقدم موسوعة يهودية ، تحتوي على القوانين

والشعائر والمراسيم والتقاليد اليهودية المستندة الى احكام التوراة اشتغل في

وضعه طائفه من علماء اليهود يعرفون بالأمورائيم (الاستاذة) وهو تلمودان

الاول من وضع احبار فلسطين يسمى التلمود الاورشليمي سنة ٤٠٨ م

والتلمود البابلبي الذي وضعه علماء بابل (التلمود البابلبي) سنة ٤٠٠ - ٥٠٠ م

***** بابا بر ٥٢ أ ، التلمود

«١» شراء الأراضي الزراعية «٢» بيوت السكن «٣» بساين النخيل
«٤» الكروم . وهناك ، أيضاً ، حكاية طريفة عن مدى أهمية النخل والتمر في
اقتصاديات البلاد ، وكان اليهود يتناقلونها وهذا نصها : - سأل احدهم يهودياً
قادمًا من العراق :

- ماهي أثمار بلادكم ؟

- التمر .

- ثم ماذا ؟

- التمر أيضاً .

- فلما استغرب الرجل من هذا الجواب قال له العراقي :

- أننا نستفيد من النخل فوائد عديدة ، فاننا نستظل به من وهج
الشمس ، ونأكل ثمرته ، ونلعف ماشيتنا بنواته ، ونعلن عن افراحنا بسعفه
وتتخذ من عصارته عسلاً وخمراً ، ونصنع من جريده وخوصه الأواني
والحصران وغيرها من الأثاث ، وتتخذ من جذعه خشباً لسقوفنا ، واعمدة
لبيوتنا ، ووقوداً لطبخنا والخ .. الخ .. فهل بعد هذا من ثمر ؟ «*»
النخل والتمر في الديانة المسيحية :

يقال للنبي عيسى «ع» ذو النخلة لأنه ولد تحت النخلة .

وقد ورد في الانجيل : ان انصار المسيح «ع» فرشوا سعف
النخيل في طريقه عندما دخل اورشليم «بيت المقدس» لأول مرة . «**»
وقد ورد في الانجيل ، بهذه المناسبة ايضاً ، بأن سعف النخل كان علامة من
علامات النصر يحمل أمام المنتصرين في مواكبهم «***» .

* كتبوت ١٠ - التلمود

** يوحنا ١٢ و ١٣ - كتاب الانجيل

*** رؤيات ٩ و ٧ - كتاب الانجيل

ويعتبر المسيحيون - الغريون بوجه خاص - النخلة شجرة الحياة ولذلك ترى أنه قلما تخلو نشرة من نشرات جمعية منتجى التمر في « إنديو » بوادي « كوجيلا » في « كاليفورنيا » في « الولايات المتحدة الأمريكية » من صورة للنخيل وفي أسفلها صورتان لآدم وحواء .

ولا زلنا نجد اليوم زهاء ٤٠٠٠ نخلة نامية في بورديكيريا (Berlighera) بمقربة من العاصمة الإيطالية، وان سبب غرسها ووجودها هو لأجل تهيئة السعوف لاقامة الشعائر والطقوس الدينية في يوم « أحد النخل - (Palm - Sunday) كل عام في الفاتيكان مقر الكنيسة البابوية في روما بإيطاليا «*» .

النخل والتمر في الديانة الاسلامية :

هنالك مادة غزيرة مما يمكن أن نطلق عليه « أدب النخل والتمر » في القرآن الكريم والاحاديث النبوية الشريفة ، وقد جاء شيء كثير عن النخل والتمر ومزايها وفوائدها في الغرس والانتاج والزينة والطعام ، بحيث لا يسعنا ان نذكر إلا شيئاً يسيراً مما يتفق وطبيعة بحثنا .

[أ] النخل والتمر في القرآن :

في القرآن الكريم ذكر مسهب للنخل ووصف بالغمز وطلعه وكمه وعرجونه، ومن يتصفح القرآن الكريم سورة سوة يجد الشيء الكثير من ذلك . وهكذا ، ورد في سورة مريم [وهزي اليك بمجدع النخلة تساقط عليك رطباً جنياً]*] ، فكلي واشربي وقرى عيننا ، فقولي اني نذرت للرحمن صوماً فلن أكلم اليوم إنسيا . [

وجاء في سورة النخل [ومن ثمرات النخل والاعناب تتخذون منه

* انظر - Dowson op. cit, Ip . 4 -

** جنياً - اي طرياً - تفسير الجلاين ، للسيوطي في شرح معظم الآيات الواردة هنا .

سكرأ [*] ورزقاً حسناً ، ان في ذلك آيات لقوم يعقلون [.
وفي سورة يسن [وجعلنا فيها جنات من نخيل وأعناب ليأكلوا من
ثمره [. وكذلك [ومن النخل من طلعتها قنوان [*] .
وفي سورة الرحمن [والارض وضعها للانعام فيها فاكهة والنخل ذات
الاعكام [٤] .

وفي سورة الانعام [... ومن النخيل من طلعتها قنوان [* * * *] دانية
[* * * *] ..

وفي سورة الرعدا في الارض قطع متجاورات وجنات من أعناب وزرع
ونخيل صنوان (* * * * *) وغير صنوان (* * * *)

وفي سورة قاف (وانزلنا من السماء ماء مباركا فأنبتنا به جنات وحب
الحصيد ، والنخل باسقات * * * * * لها طلع نضيد * * * * *)

* السكر هو الشيء الذي يسد الجرع ويقال سكرت الزهر - اي سددة . ولعل
المعنى الضمني هو الطعام .

* * * قنوان جميع قنوه والقنوه هو عذق التمر
* * * * * الاعكام - جميع كم (بكسر الكاف او ضممه) والكم او عية التمر او
هي الطلع .

- انظر القيسي (قاسم) شرح الصدور في النخل والتمور بغداد سنة ١٩٤٦
ص ٣

* * * * * قنوان جمع قنوه وهو العذق ومثله صنوه وصنوان .
* * * * * دانية اي قريبة المجتنى .

* * * * * صنوان - صفة للنخل وهي جمع صنوه (بكسر الصاد وضمها)
وهي النخلة التي لها رأسان واصلاها واحد

* * * * * باسقات -- اي طوايا -- او حوامل فيقال -- اسقت

* * * * * نضيد منضود بضمه على بعض والمراد تراكم الطلع او كثرة
مافيه من مادة التمر



رزقاً للعباد، و احيينا

به بلدة ميتاً (١٠)

وقد ورد الكثير

من الاحاديث عن

الرسول الاعظم ص

ومن ذلك الحديث

القائل أطمعوا نساءكم

في نفاسن التمر يخرج

الولد حليماً فانه كان

طعام مريم حين ولدت

ولو علم الله طعاماً خيراً

من التمر لا طعمها

إياه (*) .

وقد ورد عن عائشة رض)

قالت قال رسول الله ص)

بيت ليس فيه تمر

جيع أهله (**)

نخلتان على ضفة النهر اللوحة (١١)

منظر مألوف لدى كل عراقى

وورد في الاثر: (في جوف المؤمن زاوية لا يسدها إلا التمر !!) (***)

* انظر الشرقى ، الشيخ علي ، رسالة في صفحة واحدة عن النخل

والتمر الدين الاسلامي .

** أنظر - عيون الاخبار ، المجلد الثالث ، مبحث الطعام ص ٢٠١

*** الشرقى

وورد في الأثر أيضاً: (من افطر صائماً بشق من التمر فله الجنة) (*).
ونعل هذا هو السبب في زيادة استهلاك التمور العراقية في اسواق الاقطار
الاسلامية في شهر رمضان من كل عام (وعلى الاخص سوق باكستان والاقسام
التي يغلب فيها المسلمون من جمهورية الهند).

وورد في الحديث (ان قامت الساعة وفي يد احدكم فسيلة ، فان استطاع
ان لا يقوم حتى يغرسها فليغرسها) (**). وهذا يدل على مبلغ حض الرسول
الاعظم (ﷺ) المسامين على الاكثار من غرس النخيل والأهتام بها .
وورد كذلك [النخل والشجر بركة على أهله وعلى عقبهم بعدهم] (***)
ورود عن علي بن ابي طالب (ع) قوله (أكرموا عمتم النخلة - أي
بسقيها وتنقية اصولها ، فأنها خلقت من فضلة طينة آدم ، فهي بهذا الاعتبار
عمة الآدمي من نسبه ، وليس من الشجر شجرة اكرم على الله من شجرة ولدت
تحتها مريم بنت عمران - فأطعموا نساءكم الولد « يضم الواو وتشديد اللام »
الرطب فان لم يكن رطب تمر (أي فالمطعموم تمر) ****).

النخل والتمر في التاريخ

يعتبر النخل من اشهر الاشجار التي عرفها الانسان منذ اقدم العهود .
وتتفق النصوص القديمة والنصوص المقدسة وحتى الخرافات على اظهار النخل
في مظهر الشجرة الموهوبة وكنيع للبركة والخيرات التي لا يحصرها أي عد .
وهكذا كان النخل طوطماً وكانت عبادته ديناً واسع الانتشار بين السككديانيين

* المصدر السابق .

** وقيل أيضاً - (اذا غرست فسيلة ، وقيل الساعة تقوم فلا يمنعك
أن تلبأها - أي تسقيها) -

*** أ - ح - دى اللافات التي علفت في مكان الاحتفال بيوم الشجرة في
الزغفرانية برعاية حضرة صاحب الجلالة الملك فيصل الثاني المعظم في ١٨ - ٣ - ١٩٥٦
**** القيمي ، المصدر السابق ص ٣ ، والشرقي ، المصدر السابق ص ١

والآشوريين . ولعله معروف لدى الكثير بأن النخلة معروفة في بعض الكتب المقدسة باسم (شجرة الحياة - Tree of life) . وقد شهدت مولد السيد المسيح حسب العقيدة الإسلامية .

ومما يجدر ذكره ان العقائد الاغريقية ترى في النخل الها من آلهة اليونان . ثم ان اليونانيين انفسهم قد اطلقوا على النخلة اسم (البحارة الفينيقيين) باعتبار ان الاخيرين هم الذين ساعدوا على اشاعة غرس النخل في الاقاليم المحيطة بمحوض البحر الابيض المتوسط سيما بلاد المغرب . وقد لاحظ اليونان القدماء أيضا لون التمر الأحمر الداكن فاطلقوا عليه اسم (فوينكس) او (فواينكس) ومعناه اللون الاحمر عند الاغريق (*)

وعلى كل حال ، لازال البحث عن نخل العراق وموره ، فلا بد لي أن اذكر طرفاً مفيدة عما ورد من الحقائق في هذا الصدد .

فن ناحية التسمية ، يذكر لنا الباحثة المحقق الاستاذ طه باقر (انه لا يوجد في اللغات السامية اسم مشترك للنخل) (**)

وهكذا فان اسم النخل بالبابلية (كشمور) [بالكاف الفارسية] وهو مشتق من الكلمة السومرية (كشمار fishimmaru)

ويسمى التمر - أي التمر - بالاسم السومري (زو - لوم - ما) . (***)
ولعل الكلمة (سولفو) (****) البابلية مشتقة من اللفظ .

واسم التمر في الآرامية (دقلة - Diqla) . وفي العبرية (تamar - Tamar) . وفي اللغة الحبشية (تامارت - Tamart) أما في العربية فاللفظة معروفة وهي التمر للثمرة والنخل للشجرة .

* راجع دليل مؤتمر تونس الدولي - (٦ - ١٢ تشرين الثاني سنة

١٩٥٠ في مدينة تونس) ص ١٢١ - ١٤٠

** راجع طه باقر - المصدر السابق .

Sullappu ****

Zu - lam - ma ***

ويبدو من بحث الاستاذ طه باقر المنشور في مجلة (سومر) البغدادية المذكورة آنفاً أنه يتفق في الرأي مع القائلين بأن الاسم المكون من الاحرف (ت م ر) هو اسم النخل العام في اللغات السامية البدائية. ولا أدل على ذلك من التطابق الظاهريين اللغتين الساميتين الحبشية والعبرية بالرغم مما بينهما من بون شاسع وليس ذلك فحسب بل ان التمر في العربية يعني شجر النخل ايضاً بالاضافة الى التمر، وان كانت الكلمة تعني في الاصل شجر النخل ثم استعملت للتمر فقط. ولعل في المقارنة طرافة أن نذكر بهذه المناسبة ان اسم النخلة في اللغة الهيروغلوفية هو (بنر - Bnr) أو (بنرت - Bnrt) وهو لفظ مصرى أصيل . وهكذا فان الاستاذ (بويينو) يستنتج من الاختلاف الواضح في التسمية بين اللغات السامية بمجموعها وبين اللغة الهيروغلوفية حقيقة تتصل بالموطن الأصلي للنخل وعلاقة ببلاد مصر قائلًا : (لو ان النخلة قد انتقلت الى مصر من جنوب شبه الجزيرة العربية لكان من المرجح ان ينتقل اسمها السامي المعروف في موطنها الاصيل .) كما ان الاسم الهيروغليفي المذكور يعطي معنى (الحلاوة) لذلك يستبعد ان يكون اطلاق هذا الاسم على شجرة برية من نوع النخلة . وبناء على كل هذا يزعم (بويينو) (*) ان النخلة زرعت في مصر من قبل قوم استوطنوا مصر قبل عهد قدماء المصريين ، إلا انه تم بعد ذلك ادخال بعض التحسينات على الشجرة بطريقة الانتخاب بمرور الوقت * * .

ومما يجدر التنويه به أن معظم العناصر السامية كانت تقدر النخل حتى ان بعض أسماء الاعلام من سلالة أور الثالثة تشير اشارة لا غبار عليها الى قدسية النخل عند الاقدمين في العراق * * .

ولا يقف الامر - في هذا الصدد - عند أهل العراق الاقدمين حسب بل ان المصريين القدماء انفسهم قد درجوا على نفس المنوال اذ اعتبروا النخلة

* راجع Popenoe P. B., Geographical Review, P. I

Vol Xv1 1926 P.P. 117 - 122

* طه باقر المصدر السابق

(شجرة الفردوس) .

ولم يقتصر الامر على السكان الاقدمين من وادي الرافدين والنيل ، بل ان شجرة النخلة قد قدست في عهد الجاهلية وعبدت في بعض المواضع (*) كذلك هناك ما قيل عن علاقة النخل بموضع عبادة العزى (***) والعزى على رأي معظم الباحثين شكل من أشكال عشتار البابلية وأنها كانت (أم هبل) الذي يقابل (ذو الشرى) النبطي (***)

وللدلالة على ما كان للنخل من أهمية بالغة في العراق القديم ان بعض المنحوتات الاشورية تصور لنا أحياناً - في مناظر الحروب الاشورية - الجنود الآشوريين وهم يقطعون ويقلعون بساتين النخل العائدة الى مدن الاعداء المحاصرة - وهم انما يفعلون ذلك للقضاء على مقاومة الاعداء بجرمانهم من أهم مصادر قوتهم .

وقد تضمنت شريعة حمورابي احكاماً عديدة بالنخلة وغرسها والتلقيح وبأمور كثيرة أخرى لها علاقة بها ومنتوجاتها . واهم المواد الواردة في الشريعة المذكورة المادة التاسعة والخمسون منها حيث تفرض غرامة كبيرة على من يقطع شجرة نخل حيث جعلت الغرامة نصف (من) من الفضة (أي نحو نصف رطل انكليزي) لكل نخلة . وهذه غرامة باهظة بالنسبة الى اقتصاد ذلك الزمان . ومن المواد الأخرى الواردة في شريعة حمورابي بشأن النخل والتمر المواد (٦١) و (٦٢) و (٦٣) و (٦٤) و (٦٥) . وعلى سبيل المثال تنص المادة الرابعة والستون على أنه (اذا أعطي رجل بستاناً الى فلاح للتلقيح والعناية فعلى الفلاح أن يسلم ثلثي حاصل البستان الى صاحبه طوال مدة عمله

* انظر الطبري - طبعه لايدن ١٨٧٩ ج ١ النص ٩٢٢ (النخلة المقدسة

في نجران) .

** راجع طه باقر المرجع السابق وكذلك Wellhausen, Heidentum, p 38

*** » » » » و كذلك Hebraica, X p. 58

في البستان ويأخذ لنفسه الثلث (*) . وتنص المادة الخامسة والستون على انه
(اذا أهمل البستاني ولم يلقح البستان وسبب تقليل الحاصل فعليه ان يؤدي
أجار البستان على أساس البساتين المجاورة .)

وهناك مقارنات طريفة في كثير من نواحي زراعة النخل وانتاج
التمر في العراقين القديم والحديث مما سيرد ذكره في الفصول القادمة من
الكتاب .

* المصدر السابق ص ٤٦٠ - ٤٦٦ - يروي الاستاذ طه باقر « انه توجد
وثيقة عقد من زمن خمورابي فيها مبدأ التزام بستان النخيل مقابل كمية من التمر »

الفصل الاول العوامل الجغرافية

النخل كبقية النباتات لا ينجح غرسه ولا تؤتي اكله إلا إذا توافرت عوامل جغرافية معينة تتصل بخط العرض الجغرافي وبالبيئة الطبيعية المتعلقة بسطح الارض من حيث التضاريس وبالمناخ السائد، وبالتربة وبموارد الماء. وليس ذلك حسب بل الى جانبها توجد عوامل أخرى لا تقل اهمية عن سابقتها إن لم تفقها، وهذه هي العوامل المرتبطة بالانسان نفسه من حيث نشاطه وفعالياته الناجمة عن قيامه بعمليات تحضير الأرض وتهيتها للغرس وبالري والبنزل والغرس والعناية بالنبات ذاته والقيام بالتسميد واعمال تزيير الخرصان وتركيز السعف وتكريب الجريد وتدليه العثوق وتلقيح الطلع وتخفيف حمل التمر وجنيه وجذده وما الى ذلك من العوامل التي يطلق عليها في العادة اسم العوامل البشرية. وسيدو جلياً دور فلاح النخل بعد تحليل هذه الفعاليات في ضوء الدراسات الجغرافية الحديثة وأن اي نجاح مرتقب في زراعة النخيل وانتاج التمور متوقف الى أقصى حد على نوع الجهود الذي يبذله الفلاح في هذا المجال.

العوامل الطبيعية

خط العرض

مما لا مرأ فيه أن لخط العرض الجغرافي تأثيراً بيناً في نوع النبات النامي (الطبيعي التلقائي النمو، أو المزروع) في مختلف جهات سطح الكرة الأرضية باعتبار العلاقة الوثيقة - المعروفة طبعاً - بين ارتفاع درجات الحرارة وانخفاضها بتأثير القرب والبعد من خط الاستواء على التوالي، وذلك بطبيعة الحال نتيجة لعمودية أشعة الشمس أو ميلانها. ويجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار

(٤٠)
- بالطبع - الموقع بالنسبة لليابسة والماء والنسبة للعوامل المحلية المتعلقة
بالتضاريس الارضية والعوامل المحلية الأخرى التي تجعل أحياناً خط العرض
الجغرافي عاملاً ليس ذا بال .

ويذكر لنا أحد الباحثين (*) أنه (استناداً على دراسة طبقات الارض
وحسب قول المؤرخين بول) و (بيفتو) - كان النخل في العصر الحجري
الحديث تمتد الى المناطق الشمالية الواقعة في مستوى خط العرض الجغرافي
الخامس والחסين في القارة الاوراسية . وكانت زراعته تمتد على نطاق واسع
في القارة الافريقية باكملها ابتداء من شمالي خط الاستواء وجنوبيه ، ولكن
انتشاره أخذ يتقلص نظراً لتطور الظروف الطبيعية المتصلة بالمناخ وتطوره .
ويلاحظ أنه في آخر العصر الحجري ابتدأ جفاف إقليم الصحراء فنجم عن هذا
الجفاف اضمحلال أجناس عديدة من النباتات والاشجار بينما قدر لغيرها
البقاء والتأقلم الى المناخ الجديد الناشيء عن الجفاف . وفي العصر الحجري
الحديث تطور المناخ تطوراً حسناً حتى أصبح في إمكان بعض النباتات التي لم
تستطع مقاومة الجفاف في بداية العصر ان تنمو من جديد ، بيد ان الجفاف
عاد يسود إقليم الصحراء من جديد حيث بدأ يتخذ طابعه الذي يشبه مناخ
الصحراء في الوقت الحاضر . وتأقلم النخل لظروف هذا المناخ ولكن انتشاره
الواسع أخذ يتضاءل في الاقليم الصحراوي المداري الاصيل وأخذ يتركز في
خفاف الانهار من نفس الاقليم وفي الجهات الأخرى المتوفرة المياه .

أما عن علاقة توزيع النخيل في العالم باعتبار خط العرض فان غاية امتداد
لها باتجاه خط الاستواء - هي واحات (ماو) وشرقي واحات (كانم) في
منطقة بحيرة (تشاد) الواقعة جميعها في أفريقيا الأستوائية الفرنسية عند خط

* انظر - M. Peru , Bulletin d, Information (Office

Tunisien De Standardisation), Decembre, 1950 , P 111

P.. 123

العرض $30/14$ درجة شمال خط الاستواء ، مع الملاحظة بأن نخيل هذه
الوحدات تنتج تموراً جافة وليست جيدة في حين أن واحات (الهمبوري)
السودانية الواقعة عند خط العرض 15 درجة شمالاً أيضاً ذات نخيل زاهية
جداً وان كانت تمورها هي الأخرى لا تعتبر جيدة بالقياس بتمور العراق
وبلاد المغرب .

وهناك مناطق أخرى في العالم - باعتبار خط العرض - تتمثل فيها
النخيل ولكن نخيلها لا تنمر ، وهي ان أثمرت فان تمورها قليلة الكمية رديئة
النوع غير كاملة الصفات . ومن أمثلة النخيل غير المنتجة نخيل ولاية
(بروفا نص) الفرنسيه عند الدرجة $20/43$ درجة شمالاً ونخيل منطقة روما
الايطالية عند الدرجة $38/41$ شمالاً ، ونخيل دلماشيا الاسبانية عند الدرجة
 $30/43$ شمالاً ، ونخيل بلاد الأناضول عند الدرجة $37/38$ شمالاً ونخلة
عقرة العراقية عند الدرجة $30 - 37$ شمالاً على وجه التقريب .

أما المناطق التي تتوزع فيها النخيل ويوجد انتاجها من التمور فهي
العراق بين الدرجتين 30 و 34 شمالاً على وجه التقريب (جنوبي الخط الوهمي
الممتد بين خانقين على نهر ديالى وتكريت على دجلة وهيت على الفرات)
وكذلك نخيل الجزائر وتونس عند الدرجة 38 شمالاً وفي ليبيا عند الدرجة
 33 شمالاً تقريباً وفي منطقة الاطلس في مراکش بين الدرجتين 33 و 36
شمالاً . وفي واحة ايلشي (الاسبانية عند خط العرض $44/39$ درجة شمالاً ،
وفي جزر الخالدات (الكناري) عند خط العرض $29 - 30$ درجة شمالاً .
وفي سوريا عند الدرجة $31 - 32$ شمالاً وفي فلسطين بمنطقة (جريكو) عند
الدرجة 32 شمالاً . وفي ايران عند الدرجة $19/33$ شمالاً وفي الولايات المتحدة
الامريكية - في وادي كوجيلا بكاليفورنيا بوجه خاص - حوالي خط العرض
 35 درجة شمالاً .

أما تأثير خط العرض بالنسبة لبيئة العراق وملائمتها لنمو النخيل و

انتاج التمور فيمكن القول بأنه نظراً لتوافر العوامل الطبيعية والبشرية الأخرى
تمثيلاً تاماً ونموذجياً - كما سنرى - فإن النخيل منتشرة في جميع الأنحاء التي
تتوفر فيها المياه بوجه خاص وان كان انتشارها يختلف باختلاف الجهات اختلافاً
واضحاً من حيث التكاثر والاحتفاظ والانتشار المتناثر . فمن ناحية تزدهم
النخيل في منطقة شط العرب حوالي ٣٠-٣١ درجة شمالاً ازدحاما هائلاً في
حين انها تأخذ في القلة من حيث التكاثر بحيث تبدو متناثرة كلما بعدنا عن
ضفاف الأنهار وكلما اتجهنا شمالاً وغرباً حتى لا نجد سوى بضع نخلات في الموصل
ونخلة واحدة في منطقة (عقرة) عند خط العرض ٣٧ درجة شمالاً كما الحنا .
وسبب نموها (بالرغم من ارتفاع الاقليم) هو انها في منأى عن ظروف المناخ
القاسية المهلكة لها في فصل الشتاء باعتبار ازدهارها في حمى مرتفع من الأرض
هو بمثابة مصد لعوادي مناخ الشتاء القاسي .

والمخالصة يمكن القول فيما يتعلق بالعراق بأن خط العرض ٣٠ / ٣٤
درجة شمالاً على وجه التقريب هو الحد الأقصى الشمالي لنجاح زراعة النخيل
وانتاج التمور بصورة طبيعية .

سطح الأرض والنضار

إن من أهم العوامل الجغرافية ذات التأثير الكبير في توزيع النبات في
في العالم هو العامل المتعلق بالنضاريس . وبالنسبة للنخيل فإنها تجود زراعتها
في الأقاليم السهلية من العالم بوجه عام . وتعتبر السهول الفيضية - سهول الأنهار
أحسن الجهات التي ينجح فيها غرس النخيل نجاحاً تاماً على ان تتوفر شروط
الغرس الأخرى المشار إليها آنفاً . وتنمو كذلك في الجهات الصحراوية السهلية
سيما الواحات التي تتيسر لها المياه . ومن دراسته توزيع النخيل في جهات الكرة
الأرضية التي يتسم سطحها بالميزة النضارسية المذكورة يبدو لنا أنها نامية
في الأراضي السهلية التي هي دون الخمسة مائة متر فوق مستوى سطح البحر .

وبالرغم من ذلك فاننا نجد نخيلاً ناميات في جهات من العالم يزيد ارتفاعها على القدر المذكور . وعلى سبيل المثال نجد نخلة واحدة مزدهرة في مدينة عقرة العراقية في المنطقة الجبلية الشالية وهي مستظلة بسفح جبلي لتكون بآمن من عوامل المناخ القارص البرد ورياحه الباردة المهلكة للنخيل وليس ذلك حسب بل يذكر لنا احد الباحثين الايطاليين (*) (توجد النخيل نامية في اريتريا في الجهات المرتفعة التي تصل الى زهاء الـ ١٠٠٠ م فوق مستوى سطح بالنسبة للجبال الواقعة في القسم الغربي من الاقليم ، كما تنمو في المرتفعات الشرقية التي تصل في ارتفاعها الى زهاء ١٥٠٠ م ، وكلها نخيل مشمرة .)

ومن دراسة توزيع النخيل في العراق يبدو جلياً أنها مقصورة على سهل العراق سيما قسمه الجنوبي وان الخط الوهمي الممتد بين خانقين وتكريت وهيت الوارد ذكره آنفاً ، هو الحد الشمالي للمنطقة التي تنمو فيها النخيل وتثمر على اساس أن المنطقة الواقعة الى جنوب الخط المذكور هي البيئة الصالحة المثالية لزراعة النخيل ونتاج التمور . وهكذا كان سهل العراق الجنوبي اهم جهات العالم على الأطلاق في النخيل والتمور .

(ح) التمربة :-

تعتبر التربة عاملاً جغرافياً حيوياً في زراعة النخيل ونجاح نموها وإعطاء الثمر المطلوب نوعاً وكمية .

وتنمو النخيل في انواع كثيرة من التربة . فمن ناحية تجود في التربة الطموية الممثلة في حياض الانهار ، ومن ناحية أخرى تجدها مزدهرة في المناطق ذات التربة الرملية الممثلة بوجه خاص في بلاد الجزائر وفي كاليفورنيا بالولايات

* راجع المصدر السابق دليل مؤتمر التمور الدولي (تونس ١٩٥٠)

ص ١٣٧ .

المتحدة الأمريكية ، وفي الاراضي الجيرية التي تمتاز بها تربة تونس . بيد أنه ينبغي ان تكون التربة عميقة غير متماسكة تماسكاً كلياً (*)

اما في العراق ، فان الملحوظ أن بساكن النخيل منتشرة في انحاء مختلفة منه بحيث يبدو نموها وإثمارها ناجحين في انواع مختلفة من التربة فمن ** جهة نجد هانامية في اقليم زرباطية (في منطقة السهل المروحي حول كلال بدره - لواء الكوت) وتربة هذا الاقليم جيرية صلصالية . وراها من جهة ثابسة نامية في التربة الرملية بمنطقة الشعبية . وليس ذلك حسب بل ان النخيل تتحمل درجه ملحوظة من الملوحة في التربة بالقياس مع اشجار الفاكهة والنباتات الاخرى النامية في العراق بوجه عام . كما انها تتحمل التربة ذات الرطوبة العالية ولوقت مستمر ، وبالعكس ذلك ايضا في وسع النخيل ان تتحمل العطش الناجم لها من انقطاع المياه فترة من الوقت ولو طالت هذه الفترة لتبلغ بضع سنين . وبالرغم من كل ذلك فان اجود انواع التمور في العراق كافة تنتجها بعض النخيل النامية في السهول المروحية الواقعة بمقربة من مقدمات المرتفعات الشرقية - اي تلك النخيل المزدهرة في كل من (بدره) و (مندلي) حيث تتمثل التربة الجيرية التي تعود في اصلها الى تكوينات الطبقات الجيرية الممثلة في المرتفعات الشرقية .

مصادر الماء :

النخيل من اكثر النباتات حبا للمياه ، فكما توافرت المياه وغزرت كان نموها اعظم وبدت ذات نضارة ورواء فضلا عن اعطائها الثمر الجيد نوعا وكمية . ويلاحظ أنه الى جانب ذلك ان النخيل تتحمل العطش اكثر من غيرها من اشجار الفاكهة وذلك خصوصا في الجهات قليلة المياه .

* راجع المصدر السابق (دليل مؤتمر التمور الدولي) ص ١٢٦ و ١٢٧

* راجع Dowson, op. cit. p. 8

اما في العراق فليس خافياً ان بساتين النخيل منتشرة على ضفاف الانهار وروافدها والجداول الاروائية المتصلة بها . ومن هنا كان اعتماد هذه البساتين على مياه هذه الانهار والروافد والجداول عن طريق وسائل الري المعروفة . ويجدر بنا ان نشير اشارة خاطفة الى ان الري في العراق ينقسم من حيث الطرق والوسائل الى ما يأتي :

١ [الري السيجي . و ٢] الري الضخحي .

والري السيجي هو الري الذي يتحقق من انبعاث مياه الانهار الى الاراضي الزراعية دون اللجوء الى استعمال الآلات ، في حين ان الري الضخحي هو النوع المعتمد على الآلات الرافعة سيما المضخات الآليه .

والري السيجي بدوره ينقسم الى صنفين هما :

(أ) الري المباشر او الري غير المنظم (ويقابله في مصر الري الحوضي) حيث تفتح صدور الجداول والمساقى ابان موسم الفيضان ليمسح للمياه بالانسحاب قد يؤدي احياناً الى غمر الاراضي بالمياه فيتسبب الغرق وتحدث الكارثة حينذاك . وثمة سيئة اخرى وهي ان الفائدة المتحققة تقتصر على موسم الفيضان فقط وهو فصل قصير من ناحية ، ومتأخر بالنسبة للمحاصيل الشتوية ومبكر بالنسبة لمزارع المحاصيل الصيفية .

(ب) الري السيجي المنظم - وهو الري الذي يتحقق عن طريق جداول الارواء التي تنظمها السدود والنواظم ذات البوابات . والعادة أن تنصرف المياه الى الاراضي الزراعية المعتمدة على هذه الجداول وفق خطة متفق عليها بشأن استعمال السدة والنواظم من حيث فتح بواباتها او غلقها حسب ما هو مطلوب في موسمي الفيضان والسيهود . ويميز هذا الاسلوب من الري ان المياه متوفرة طول العام . لذلك يسمى هذا النوع بالري الدائم .

ويمكن ان ندخل (ري المد) المتمثل في منطقة شط العرب بصفة خاصة ، ضمن الري السيجي ، ومن انواع الري الدائم باعتبار حدوث ظاهرتي المد

والجزر يومياً وبصورة مستمرة .

ومن دراسة احصاء توزيع النخيل في العراق وعمل خريطة لذلك يبدو لنا وجود رابطة وثيقة بين توزيع بساتين النخيل وتكاثفها (في ضفاف الأنهار والجداول) وبين المناطق الاروائية الكبرى . واولاها - بالطبع - منطقة شط العرب وتليها منطقة الفرات الاوسط والادنى حيث توجد سدة الهندية والجداول الاروائية الكثيرة المنبعثة من امام السدة ، وكذلك الجداول الفرعية التي تنظم صدورها النواظم . والثالثة هي منطقة ديالى حيث توجد بساتين النخيل المنتشرة على ضفاف النهر نفسه وضاف الجداول الخمسة المنبعثة من امام سد ديالى الثالث . اما مناطق بساتين النخيل الاخرى الممثلة بلواء بغداد ولواء الكوت والعمارة والدليم فانها هي جميعها تعتمد في حاجتها من المياه على الري الضخى .

وتحتاج النخيل الى مياه الري الكثيرة في العادة في الحقبة التي تسبق مرحلة نضجها التام . وتشتد حاجة الفسيل الى الماء في الاسبوع الاربعة الاولى وبمعدل مرتين في الاسبوع لكل من الاسبوع الثلاثة الاخرى . وبعد ذلك فان النخل الفسيل يحتاج في المعدل الى نحو ٢٥-٥٠ رية في السنة الواحدة حتى بلوغ الفسيل مرحلة النشوة ، وعندئذ تكون النخلة ذات جذور طويلة بامكانها الحصول على المياه من الاعماق القريبة ولا سيما تلك التي تتمثل في ضفاف الجداول والانهار .

ومما يجدر ذكره ان الحاجة الى مياه الري (من حيث كميتها واعداد الريات ، تختلف باختلاف نوع التربة فضلا عن نوع المناخ السائد وفصله من حيث الحرارة والبرودة والجفاف والرطوبة في الصيف والشتاء . ويلاحظ ان حاجة التربة الطينية اقل من نظيرتها التربة التي تزيد فيها نسبة الرمال نظراً لأن الاولى تحتفظ بالماء نظراً لقلّة مسامها في حين ان المياه تتسرب في حالة نوع التربة الرملية ذات المسامات التي تؤدي الى غور المياه الى الاعماق

البعيدة في الارض .

وتمتاز منطقة شط العرب بأن بساتين النخيل تعتمد في ربيها على ظاهرة المد حيث ترتفع المياه في الشط وتنساب في الجداول التي تتخلل البساتين . ويصادف في موسم الصيف ان تشح مياه الشط بسبب موسم صيهود الرافدين لذلك يعتمد جزئياً على الري الضخى بواسطة المضخات المنصوبة على ضفاف الجداول مع الملاحظة بأن هذه المضخات يستفاد منها ايضاً في بزل المياه الزائدة عن حاجة البساتين اثناء فصل الربيع وهو فصل الفيضان .

وقد دلت التجارب العملية في بساتين النخل في العراق كافة ولا سيما منطقة البصرة ان النخلة محتاج الى الري في الوقت الذي يلي موسم جني التمر . ويمكن تفسير ذلك بالحقيقة المتعلقة بقضية تكون الطلع الجديد في النخيل بعد مرور زهاء ستة اسابيع بعد موسم قطف التمر . وهكذا فان الري في هذه الحقبة مسألة ضرورية لتنشيط النخيل وتقويتها لتكوين الطلع فيها .

ودلت التجربة العملية ايضاً أن الأكثار من الريات قبيل موسم التلقيح (من أواسط شباط الى أواخر نيسان ، مما ينشط ازدهار الطلع وفعاليتها ويؤدي الامر الى نجاح عملية التلقيح في وقت قصير .

ودلت التجربة فلاح النخيل كذلك لزوم الاكثار من الريات في اوقات بداية ظهور الثمار حتى اجتيازها مرحلة الحلال مما يؤدي الامر الى جودة الثمار والتعجيل بالنضج .

وهناك أمور اخرى تتعلق بالري ومظاهره المختلفة في منطقة شط العرب سيحجي الذكر عنها في الفصل الخاص بلواء البصرة في هذا الكتاب .

(٢) العوامل البشرية

ملكية الارصه والممارسه :

في العراق نظم للملكية * فلما تتمثل في اقطار العالم الاخرى . ويمكن

* ان أول قانون وضع بشأن تنظيم أسس الملكية في العراق هو (قانون تسوية حقوق الاراضي رقم ٥٠ لسنة ١٩٣٢) (وتعديلاته الكثيرة)

تلخيص الأصناف الأساسية للأراضي وملكيتهما إلى ما يأتي :

(١) الأراضي المملوكة - وهي الأراضي التي تسمى أحياناً (ملك صرف) والتي يتصرف بها صاحبها على وجه الملكية بما فيها رقبتهما وحقوقها كافة - إذ يجوز له بيعها ورهنها ووقفها والإيصال بها من بعده لورثته الشرعيين حيث تنتقل هذه الملكية لهؤلاء وليس للحكومة حق التداخل فيها ...

(٢) الأراضي المتروكة - وهي الأراضي التي ترك حق الانتفاع بها للجمهور ومن أمثلتها الطرق والأمهار والمقابر العامة والمتنزهات والحلج ...

(٣) الأراضي الموقوفة - وهي الأراضي التي تكون حقوق التصرف فيها ومنافعها موقوفة ومخصصة إلى إحدى الجهات الخيرية ...

(٤) الأراضي الأميرية - وهي أراضي الدولة ... وتنقسم إلى ما يأتي :

(أ) الأراضي الأميرية المفوضة بالطابو - وهي الأراضي الأميرية التي أحالت الدولة حقوق التصرف بها إلى الأشخاص مقابل بدل معجل يعرف بالطابو ...

(ب) الأراضي الأميرية الممنوحة بالزمة (*) - وهي الأراضي الأميرية التي نطلق عليها اسم الأراضي الأميرية غير المفوضة والتي تمنح حقوق التصرف فيها وفق قانون الزمة رقم ٥١ لسنة ١٩٣٢ .

(ج) الأراضي الأميرية الصرفة - وهي الأراضي التي هي ليست بتصرف أي شخص ولم يسبق غرسها أو زراعتها أو استثمارها من قبل أحد خلال الـ ١٥ سنة السابقة لتاريخ إعلان التسوية في المنطقة .

وفيما يخص العلاقة بين ملكية الأرض وبين بساتين النخيل فالملاحظ بان التصرف بالأراضي التي تحتلها البساتين أو تلك التي ستغرس نخيلاً في المستقبل -

* وتلخص حقوق اللازمة باتهما الحقوق التي نالتها أفراد القبائل التي احتلت - أول الأمر قطعاً من الأراضي الأميرية . ويحت لذلك الشخص حن السكنى والزراعة فقط . . .

يكون وفق أحد الوجوه التالية .

(١) البساتين التي تم تفويض أرضها بالطابو :- وهذه هي التي يتصرف بها مالكمها تصرفاً حراً عدا الايحاء بها .

(٢) البساتين الأميرية الصرفة :- وهي البساتين التي هي ملك الحكومة الممثلة بوزارة المالية ، وتقوم هذه الوزارة بتأجيرها عن طريق المزايدة او وفق الطرق الاخرى المتقضية حسب العرف المحلي للمنطقة التي تتمثل فيها هذه البساتين .

(٣) بساتين الاوقاف :- وهي أما اوقاف عمومية أو نبوية او ذرية (وهذه قد أجزت تصنيفها بالنسبة للمرتبة والمستحقين منذ عهد قريب جداً) .
وشأن هذه البساتين شأن بقية املاك الاوقاف حيث تشرف عليها مديرية الاوقاف العامة والدوائر التابعة لها حيث هي المؤسسات التي تقوم بتأجيرها او اعطائها الى فلاحي النخيل بطريقة التعبة سيما التعبة التثمينية .

(٤) البساتين المملوكة ملكاً صرفاً :- وهي البساتين التي يمتلكها اصحابها ويتصرفون بها على وجه المالكية المطابقة ويسمى اصحابها بالمالك .
ويكون التصرف ببساتين النخيل وفلاحتها في العراق وفق احدي

الطريقتين التاليتين :

(أ) التصرف المباشر :- حيث يشرف المالك بنفسه على أرض بستانه وقد يكون الملاك نفسه هو الفلاح اذا ما كانت المساحة محدودة وامكانياته الاقتصادية محدودة لا تؤهله الاستعانة بفلاح مأجور (إما اجرة معينة لوات معين أو بتخصيص حصة له في ثمار النخل والخضروات التي تزرع في البستان) .
أما اذا كانت احوال الملاك الاقتصادية تؤهله لأن يقوم بالاشراف والادارة فقط ، فانه يترك العمل الجسمي الى اشخاص آخرين هم فلاحوا النخيل .

(ب) التصرف غير المباشر :- ويكون ذلك عن طريق نظام الممارسة

الذي يسمى في منطقة شط العرب بصفه خاصة باسم نظام التعبات . والمقصود بالتعبات هو نظام الممارسة والزراعة في إساتين النخيل ...

والتعبه - (*) هي نوع من الاتفاق الحاصل بين مزارع النخيل (التعب) وبين الملاك وفق شروط معينة . وفي العادة ان يتم الاتفاق بين الفريقين - التعب والملاك - حسب احدى الطريقتين التاليتين :-

(١) المساهمة في انتاج التمور ومنتجات النخيل الاخرى ، او ، المساهمة في المحاصيل الحقلية المزروعة بين النخيل بالاضافة الى المشاركة في التمور ومنتجات النخيل ... والعادة ان يتم الاتفاق على احد الاحتمالين السابقين .

(٢) المساهمة في ملكية النخيل واشجار الفاكهة الأخرى (لا ارض البستان) أو المساهمة في ملكية النخيل واشجار الفاكهة فضلا عن مشاركة الفريقين في المحاصيل الحقلية والخضروات الاخرى .

وجرياً على ما يتطلبه العرف والعادة ، بخصوص نظام التعبات ، فان هنالك حصه معينة للملاك تسمى باسم رقبه الارض وهي الربع الكامل مما تقدم من الاحتمالات ولقاء لا شيء مطلقاً يعوض به التعب . وبعد استخراج « رقبه الأرض » المذكورة يحق للتعب حينذاك أن يكون مالكاً لخصته المنصوص عليها في المقاوله . وفي العادة يساوي ذلك ربع الباقي في أكثر الاحيان . ولو احتسبنا ذلك على الاساس المتوي ، تكون حصه التعب ١٨ و ٧٥ بالمائة من المجموع الكلي - أو أقل من الخمس بقليل .

ويلاحظ أن المسألة واضحة بخصوص الطريقة الأولى ، وهي المساهمة بمحصول الغرس والزرع .

اما الطريقة الثانية ، وهي طريقة المساهمة بامتلاك النخيل واشجار الفاكهة الأخرى ، أو بجميع الغرس والمزروعات التي تشملها أرض البستان

(*) راجع - الدباغ - المصدر السابق ص ٢٠٥ - ٢٠٧ و كذلك انظر -

فيضى ، الحامي الحاج سليمان (نضام التعبات في البصرة) البصرة ١٩٤٦ .

المتعوبة ، فانها تحتاج الى بعض التفسير .

ولأجل توضيح ذلك ، يمكن القول بأن هناك نوعين من التعبات هما :

(١) التعبة الطينية . و(٢) التعبة التثمينية .

وفي التعبة الطينية يحق للتعاب ان يملك حصته (١٨ و ٧٥ بالمائة) من الارض المتعوبة بعد استخراج الرقبة وتسجيل الارض (بمزروعاتها وغرسها) باسمه في سجلات الطابو .

والتعبة التثمينية هي التعبة التي يحق فيها للتعاب المساهمة في أثمار الغرس والزرع ليس إلا ووفق التفاصيل المذكورة آنفاً . ولنا عودة لبحث هذا الموضوع في الفصل الخاص بالبصرة .

استعمال السماد

(١)

يعتبر التسميد احد اركان الزراعة الحديثة في العالم . والمقصود بالتسميد تجهيز الارض بالمواد الغذائية - المعدنية او العضوية - التي فقدتها لنمو نوع معين من الزرع والغرس فيها واستنفادها هذه المواد بمرور الوقت ، او أن تكون الارض بطبيعتها مفتقرة الى نوع من هذه المواد التي يحتاجها زرع معين أو غرس خاص .

وشأن النخيل شأن غيرها من انواع النبات ، تحتاج الى المواد الغذائية التي تمتصها جذورها من تربة الأرض النامية فيها .

ولا شك ان كل فلاح ومزارع يدرك أهمية الاسمدة بالنسبة للغرس او الزراعة في كل مكان وفي جميع المناسبات . ولا تستثنى النخيل من ذلك ، بل يمكن اعتبارها اولى الاشجار حاجة للسماد . وكلما وجهت العناية نحو الاستفادة من الاسمدة المجهزة لأرض النخيل وتربيتها كلما كان المتوقع نضارة الغرس وازدهارها وجودة الحاصل نوعاً وكمية .

وهناك أصول - أو قواعد - في تسميد بساتين النجيل ينبغي الأخذ

او الأسترشاد بها على أقل تقدير (*) . وتلخص بأمر معين أهمها نو
السماد المستعمل ، والاوقات الضرورية للتسميد ، وكميات السماد التي تحتاجها
النخلة الواحدة والطريقة التي يلزم اتباعها في التسميد .

وهكذا هناك نوعان من السماد هما السماد البلدي البدائي والسماد الكيماوي
والاول هو السماد الحيواني المأخوذ من الفضلات الحيوانية سيما فضلات البقر
وفضلات اسطبلات المستوطنات (القرى والمدن الصغيرة والكبيرة)
القريبة من بساتين النخيل . ويطلق على هذا السماد اسم (الدمن) عند فلاحي
النخيل . اصف الى ذلك كله فضلات ونفايا المدينة التي تعتبرها الاخرى من
الاسمدة البلدية التي يستفاد منها في تسميد بساتين النخيل . ويمكن القول
بأن السماد البلدي هو الشائع الاستعمال في العراق . أما السماد الكيماوي ،
وان كان قد اصبح ميسور الآن في مدن العراق الكبرى بيد أن استعماله محدود
جدا ولا يستعمله سوى طبقة الملاك الذين اتيح لهم اولابنائهم الدراسات
الزراعية الحديثة او الاستفادة من خبرة المرشدين الزراعيين في مناطقهم .
ويلاحظ أن احسن المواسم للقيام بعملية التسميد هو فصل الخريف ،
وفي هذا الفصل تمتاز التربة بجفافها النسبي وبالتالي بالنعومة حيث مجال التهوية
واسع اذا ما حرثت الارض ، مع العلم أن امطار العراق النازلة في اواخر
الخريف ستساعد على اختلاط السماد باجزاء التربة المحلية وبالتالي تستفيد النخيل
من السماد الفائدة المرجوة في الفصول القادمة . ويمكن كذلك ان يقوم الفلاح
بالتسميد وقت الربيع ولا سيما في مستهله .

* راجع - السلمان شاكر طه - زراعة النخيل في البصرة و كذلك انظر
علائي - المهندس السيد مصطفى شاه « النخلة وفوائدها - من منشورات
وزارة الزراعة الايرانية » - مطبعة فاروسي - طهران - ترجمة جمعية التور
العراقية - ص ٧

ويرصى المختصون أن تكون المدة بين عملية التسميد وبين التي تليها

زهاء ٤ - ٥ سنوات *

أما الطريقة المتبعة في تسميد النخيل فتتلخص بأن تحفر حفرة صغيرة حول الفسيلة أو النخلة ويكون قطرها زهاء ٧-٨ أذرع يد (٣-٤ م) بحيث يراعى في ذلك أن جزء الدائرة البعيد عن جذع النخلة اعمق من جزئها القريب منها، وتكون اعمق بقعة زهاء راع ونصف (نصف متر تقريباً) ويشترط أن تغلق المجاري المائية أثناء ذلك . وبعد وضع السماد في الحفرة تحرث الارض وبعد ذلك تفتح جداول الماء ليعطي المجال لاختلاط السماد بالتربة المحلية ومن ثم امتصاصها بواسطة جذور النخلة .

الزراعة والغرس *

تشارك اشجار النخلة بوجه عام بأن العناية الموجهة الى زراعتها يجب أن تكون كبيرة سيما من ناحية ترتيب توزيع زرعها وتخطيط أرض بساتينها بحيث تراعى الظروف الطبيعية المختلفة المتعلقة بالتربة والمسافات بين نبتة وأخرى وتعرضها للنور واشعة الشمس وبعد جذورها عن بعضها ومدى استفادتها من موارد المياه التي تتخللها بواسطة المساقى والجداول . وفيما يتعلق بنخيل العراق ، يمكن أن نلخص اهم الخطوات التي يتبناها الفلاح في تهيئة بستانه بما يأتي (**):

(١) تقسيم الارض الى اقسام على هيئة اشكال رباعية يطلق عليها اسم

* فأتانا ان نشير الى عامل المناخ (ضمن العوامل الطبيعية) وتأثيره في غرس النخيل و انتاج التمور . فمن ناحية الحرارة يجب الا يقل معدلها عن ٧٥ درجة ف . وتوجد النخلة في الاثمار اذا تجاوزت درجة الحرارة الـ ٨٠ درجة ف . في موسم النضج خصوصاً في تموز وآب . وبضر النبات اذا قلت درجة حرارة الشتاء عن ٥٧ درجة ف . ويقضي عليها اذا بلغت درجة الانجماد .

** راجع ، السلطان - المصدر السابق ص ٥٣

(مداوير - ومفردها مدورة) . وهي مفصولة عن بعضها بواسطة مروز
(روفات - مفردها روفة) تكون بمثابة فواصل ويتراح عرضها بين ٣-٤ أقدام .
(٢) حفر المساقى الصغيرة في وسط كل (مدورة) ، وتعطى الساقية - من هذا النوع -
اسم (الداير - وجمعه دواير) ويبلغ عرض الداير منها زهاء ٥ أقدام وتتفرع هذه السواقي
من الجدول الرئيسى الذي يطلق عليه محلياً اسم (الأبى - بتشديد الباء) . وتحفر كذلك
ساقيات صغيرة متصلة بالسواقي الرئيسية . وتسمى هذه الساقيات باسم
المخالب (أو الاصابع) وتخصر بينها شقات من الأرض يطلق على الواحدة
منها اسم البشكة (بالكاف الفارسية) وجمعها - بشاتك - او تسمى باسم
- شكلة - (بالكاف الفارسية) - وجمعها شكل .

(٣) يغرس الفسيل عند حافات الساقيات (الاصابع - المخالب) .
(٤) القيام بعملية الحراثة بواسطة استعمال المساحى المعروفة (مفردها
مسحاة) وتسمى العملية برمتها باسم (عمار) . وتحقق هذه العملية بأن
ينضم كل ثلاثة فلاحين الى بعضهم البعض الآخر ليكونوا دركالا (وجمعه
دراكيل) يحملون مساحهم ويبدأون بعملية حفر الارض وقلبها بحيث تكون
مساحهم متماسة ببعضها وتكون الحركة واحدة ومرة واحدة وبصورة متوالية .
ولهذه العملية ثلاث مراحل وتحقق كل مرحلة منها في فصل من فصول السنة .
وهذه هي :

(أ) موسم الربيع الذي يطلق عليه اسم فصل الفتوح (*) حيث
الغاية الاساسية من الحراثة هي قلب الارض لاجل اقتلاع الاعشاب الضارة
ومن ثم القضاء عليها . وأسم هذه العملية (كسور)
(ب) موسم الصيف (تموز وآب) وهو فصل نضوج الثمار حيث تقلب
الارض مرة ثانية لتسويتها وتفتيت التربة (***) والقضاء على ما يحتمل وجوده

* يطلق على هذه العملية محلياً (بيس ونكشه قايم)
** تسمى هذه العملية (بيس وردة أو بيس ودكة)

من الاعشاب الضارة : واسم هذه العملية (نشور)

(ج) موسم الخريف ، وهو الفصل الذي يلي موعد جنى التمر وجذده ،
حيث تقلب الارض (*) بعمق أقل من العمليتين السابقتين للغرض السابق
نفسه سيما لأجل القضاء على نبات الحلفاء .

ويوصي المختصون بشؤون النخيل ان تتكرر العمليتان الاوليان كل
بضع سنوات أما الثالثة فكل سنة .

ومن الاعمال التي يقوم بها فلاحوا النخيل تطهير الجداول والمساقى
مما يتراكم فيها من الرواسب او ينمو فيها من الادغال ويستحسن القيام بذلك
في فصل الشتاء .

ويمكن القول بأن أهم عمل لفلاحي النخيل هو القيام بالاعمال الكثيرة
المتصلة بفصم الفسائل عن النخيل الأمهات وغرسها في مفرسها الجديد .
وتلخص الخطوات اللازمة لعملية الفصم والغرس (**) فيما يأتي :-
تختار الفرخات الفتية البالغة من العمر ٤-٥ سنوات بعد التأكد من
صحتها وسلامتها من الحشرات والامراض وذلك بعد حفر حفرة حول النخلة
الأم للمحافظة على الجذور وعروقها سيما الجذر الوتدي المسمى بـ (الفطامة !
وتستعمل آلة خاصة تسمى الهيم (او الهيب) في فصم الفرخة عن امها . ولا بد
من العناية بالفسيلة ومعالجتها بالماء منذ ساعة فصمها الى ساعة غرسها .
وتغرس الفسائل عند حافات الساقيات (البشاتك) المذكورة آنفاً بعد
ان تحفر لها حفر صغيرة وفي هيئة خطوط مستقيمة وتترك مسافات مناسبة بين
فسيلة وأخرى .

ويلاحظ عند الغرس قص سعف الفسيل (التزبير) الى ارتفاع ٢ - ٣ اقدام
وكذلك يقص الكرب الجاف والجذور التي تبدو زائدة وميتة . وتسمى هذه

* * * » » » (ثيارة أو هزازة)

* * * راجع - السلطان المصدر السابق ص ٥٥-٥٧

العملية مجملًا باسم التزير .

وفي العادة أن تراعي الأبعاد بين الفسيلة والآخرى بحيث تتراوح المسافات بين ٨ - ١٤ ذراع يد (أو ٤-٧ م تقريباً) والمتفق عليه اجمالاً ان تكون المسافة ١٢ ذراعاً (٦ م)

ولعل البعض يعرف بأنه لا بد من ربط قه الفسائل قبل المباشرة بلفها في أثناء العرس وذلك اتقاء حرارة الشمس بالنسبة لقلب الفسائل . وبعد ذلك تلف لفاً جيداً بسعف النخل او نبات البردي او السوس في موضعين هما وسط الفسيلة واعلاها لحفظها من حرارة الشمس والرياح أبان فصل الصيف القائل . ولا تفك اربطة اللقائف إلا بعد مرور سنة على العرس اما اللقائف فتزيلها النخلة بنفسها كلما زاد نموها بعد ذلك .

وخير المواسم لغرس الفسيل ، في منطقة شط العرب بوجه خاص ، هو موسم الصيف (تموز وآب) ويسمي بموسم الخلالة اشارة الى نضح ثمرة الخلال . وقد يغرس الفسيل في فصل الربيع (نيسان وأيار) ويسمي باسم (غرس الحصاد) .

(٥) التلقيح وملكاته :

لقد سبقت الاشارة الى عملية التلقيح بصورة مسهبة في مناسبة سابقة (*) . ونضيف الى ما تقدم ذكره عن الدور العظيم الذي يلعبه فلاح النخيل في هذا الباب ان تجاربه قد دلته على التعرف على انواع النخل الفحل الجيد وغير الجيد فمثلاً نراه يفضل نوعاً خاصاً من نخل الفحل - في منطقة شط العوب - اسمه « الغنمي » على النوع الآخر الذي اسمه « الحكري » . كما دلته تجاربه على التفريق بين اللقاح الناضج وغير الناضج وذلك بملاحظة تطاير غبار الطلع في الحالة الأولى . واذا ما وقع في خطأ وتقع نخيله بلقاح غير ناضج فانه

* انظر ص ١٣ - ١٤ من هذا الكتاب

سيحصل على ثمر غير واضح ايضاً ويطلق على ثمره اسم « الشيص ». وهذا ثمر غير صالح للأكل .

(هـ) **تقليم النخيل** :-

ويشمل تقليم النخيل التركيز (التزير) والتكريب وقص الخرصان الجافة (السعف)

والتزير (التزير) عملية يقصد بها قص السعف المتدلي عند اسفل الفسيلة لاعطائها المجال للنمو الطبيعي بدون عائق .

اما التكريب (*) ، فهو عملية قص (الكرب) من جذع النخل - إي قطع قواعد السعف الجاف ، والملاحظ ان عملية التكريب لايقوم بها فلاح النخيل إلا بعد ان يبلغ عمر النخلة زهاء ١٥ عاماً . كما ينبغي أن لا تجري هذه العملية إلا كل ٣ أو ٤ سنوات . وهناك غرضان من وراء التكريب اولهما عدم افساح المجال ليرقات حشرت التاذوع من العيش في ثنايا اسافل السعف وبالتالي نخر الجذع ، والغرض الثاني الاستفادة من الكرب كوقود لاستعمال الفلاح وحتى سكان المدن المجاورين كما هو الحال في بغداد والبصرة وغيرها .

ويستحسن اجراء التكريب بالنسبة للنخيل (النشوة والرابعة) في موسم الربيع لتجف كعوبها المتبقية في الصيف .

ويوصي المختصون (**) بمراعاة شروط خاصة عند التكريب ومن جملة عدم الالحاح في قص الكرب بدرجة تؤدي الى تصديع جذع النخلة لثلا ينتج عن ذلك حدوث خدوش في الجذع ومن ثم تعفنه بسبب رطوبة الجو . وينبغي ان يجري التكريب بطريقة آفقيه بالقياس الى سطح الارض ، كما يلزم ألا تكرب النخلة للمنطقة المبتدئة بسعفها الأخضر عند الرأس ولمسافة بضعة

(*) راجع ص ٢١ من هذا الكتاب « قاموس المصطلحات في النخل

والتمر »

** راجع - السلمان - مجلة الزراعة العراقية « قائمة المصادر »

ادوار الى الاسفل لحماية للجزء العلوي من النخلة من أن يتعرض للاحوال الجوية القاسية .
وهناك عملية متممة للتكريب وهي عملية قص السعف اليابس الذي يوجد
في الاطراف السفلى من رأس النخلة . ويجب ان تجرى هذه العملية في مستهل
موسم نضج الثمار حيث يرتقي الفلاح النخلة ويقص هذا السعف الى جانب
قيامه بتنظيف عدوق الرطب مما علق بها من الغبار او التراب وتنقيتها كذلك
مما يتخللها من (فردات) الثمر غير الصالحة .

ومن الأمور المهمة التي يقوم بها فلاح النخيل ملاحظة حمل النخلة من
الثمار خصوصاً اذا ما تجاوز ذلك طاقة النخلة ... وتسمي هذه المهمة بعملية
تخفيف الحمل . ومما يؤسف له ان فلاح النخل في العراق لا يعير هذه الناحية
العناية اللازمة وينجم عن ذلك أن النخلة التي تعطي ثمرأً غزيراً في سنة ، نراها
لا تعطي سوى القليل في الموسم التالي ومعنى ذلك ان النخلة المحملة ثماراً
فوق طاقتها في سنة ماتكون ضعيفة الانتاج في السنة التالية ولا يخفي ما لذلك
من تأثير شئ في موازنة الانتاج سنة بعد اخرى .

وتجري عملية التخفيف على أسس خاصة منها مراعاة قوة النخلة وضعفها
وكثرة عدد العدوق (العثوك) أو قلته ، وكبر حجمها او صغره . وقد دلت
التجربة أن عدد العدوق يجب أن يتراوح بين ٦-١٢ عدوقاً . واذا ما تجاوز
العدد عن ذلك فانه ينبغي قص العدوق الزائدة الواقعة في القلب . والوقت
الملائم للقيام بذلك هو عند بداية ظهور الثمار (الكتول - الحبابك) .

ومما يجدر ذكره أن منتجي التمور في وادي كوجيلا بالولايات المتحدة
يهتمون بهذه العملية إهتماماً خاصاً يفوق إهتمامهم بالعمليات الأخرى (*) .
وهناك أيضاً عملية التركيز (التفريد) وتتلخص هذه العملية بأن
فلاح النخيل يرقى النخلة بواسطة الفروند (التبلية) حيث يصعد على أسفل
السعف ويقوم بقص العدوق المكتظة على بعضها البعض الآخر بعناية تامة ،

* انظر Nixon , R . Date Palm Culture In U.S. A

وكذلك يرفع كل عذق بروية واناة ليضعه على السعفة المتدلية بقربه وبذلك
يضمن الفلاح مسألة موازنة تدلي العذوق بالنسبة لقلب رأس النخلة وتسهيل
القيام بالعمليات الأخرى المتعلقة بتنظيف العذوق من الغبار والتخلص من
الحشف وتسهيل عمليتي التدلية وتخفيف الثمار .

أما التدلية (التدلي) فهي العملية التي تلي العملية السابقة بقليل عندما يتكون
الرطب في على السعوف أثناء العملية السابقة - عملية التفريد - وذلك لتحقيق أغراض
النصف الثاني من تموز . وتلخيصها ان الفلاح يبدأ بتدلية العذوق التي وضعها
كثيرة منها تدلية العذوق بكيفية تسهل مسألة جني الثمار ، كما تصبح الثمار نفسها
متراصة جنب بعضها بحيث لا يسمح الامر كثيراً بوصول الهواء الجاف المترتب
الى داخلها .

ومما يجدر التنويه به ان منتجي التمور في كاليفورنيا بالولايات المتحدة
وحتى في بعض جهات بلاد المغرب ، يغطون العذوق بما يشبه المظلات المصنوعة
من الورق او السيلوفين لحمايتها من عاديات الظاهرات الجوية وحتى العصفير
والطيور الأخرى . وهذه ناحية لا يعرفها منتجو التمور في بلادنا مع
الأسف الشديد .

ويتوج فلاح النخيل أعماله الكثيرة التي يقوم بها في البستان بعملية
جمع الثمار ، وذلك على مرحلتين هما مرحلة جني الرطب أو التمر في أول موسم
نضجه و مرحلة جذ التمور بعذوقها (*) ويجري ذلك حيث يرقى الفلاح
النخلة بواسطة فرونده مستعملاً منجلاً او سكيناً كبيرة ويبدأ بقص العذق من
اسفله حيث نجده يطلق اسم عسكة (بالكاف الفارسية) على النصل الرئيسي
للعذق . ويسمى الشخص الذي يقوم بهذه العملية باسم (جاني) . واذا كانت
الثمار لا تزال في إحدى مرحلتي (الخلال) او (الرطب) فان الفلاح يستعين في
تدلية العذوق الى الأرض - بعد جذه - بواسطة المقلاص - المكلاص -

* راجع 31 33 p . cit . op . Dowson

المذكور آنفاً . وفي العادة نجد ان (جاني) التمر يعلق عذقين او ثلاثة على
المقلاص مرة واحدة ويدلها الى الارض ليتناولها الفلاحون او العمال الذين
يطلق عليهم - اسم طواويش (ومفردهم طواش) ثم يطلقوها من جديد ليسحبها
الجاني المتسلق النخلة ليجد عذوقاً من جديد ويدلها لهم وهكذا دواليك حتى
يجيء على آخر العذوق في النخلة . ويلاحظ أن الارض المحاطة بقاعدة النخلة
تفرش بالحصران التي تتخذ اسم (بل) حيث تتراكم على (البل) التمور التي تم
جذها وجنيها . وبعد ذلك تنقل التمور وتكوم في جانب من البستان وتتخذ
كل كومة اصطلاح (جوخان) . ثم توضع بعد ذلك - في العادة - في سلال
معمولة من الخوص تسمى باسم (جلة وجمعها جلال) او تنقل في اقفاص
مصنوعة من جريد السعف (نصله) تسمى (ركوك ومفردها رك) التي يقدر
وزن التمور التي يستوعبها الواحد منها بزهاء ٣٠-٣٥ كيلو .

وفي العادة تقام اماكن رئيسية في بساين النخيل لجمع التمور ووضعها
في اوعية كبسها وتسمى هذه المحلات باسم (الجرادينغ) ومفردها الجرداغ
(بالجيم الفارسية) .

الفصل الثاني المفصل في النخيل

موطن النخيل :

جاء في نشرة المؤتمر الدولي للتمور المنعقد في تونس في تشرين الثاني سنة ١٩٥٠ (*) (يقول البحاثة شوفالبي ان أصل النخل صحراوي ، يرجع أصل منبته الى بلاد العراق والكاكادان . وينتمي من جهة الى تمر الغابة الهندي « ؟ » ومن أخرى الى تمر السنغال « ؟ » في غربي افريقيا ، والى التمر الاطلنطي « ؟ » من جزر الرأس الاخضر . ولا شك ان زراعته كانت تغطي مساحة كبرى في قلب الصحراء قبل ان يحل بها الجفاف .

ووجد آلاف من فصائل النخل المزروعة ، وهي لاريب ترجع الى أصول مختلفة فبعض هذه الفصائل تمثل اجناساً جغرافية صغيرة وأما الفصائل الأخرى فقد ظهرت بواسطة الانتقال على اثر الازدواج المتعددة .

ويرى البحاثة المؤرخ العلامة بيكاري والعلامة بوينوا ان البلاد التي احتضنت النخل وكانت له مهداً ليست إلا واقعة في أقصى الشمال الغربي من شبه الجزيرة الهندية الباكستانية وربما أيضاً على ضفاف الخليج الفارسي بالرغم من عدم عثوره على آثار في الصخور أو الصحف « ؟ » ولكن اكتفى في تحقيقه بمقارنات عجيبه (؟) .

أما العلامة دوغندول فهو يرى غير ذلك وينسب النخل الى أفريقيا الشمالية حيث وجد على حالته الطبيعية وبدون أدنى شك من حيث التشابه النوعي * (؟)

* المصدر السابق - ص ١٢٤ - ١٢٥

ويتفق كل من الاستاذ سونكل (*) مع السريج (**) بأن بلاد الرافدين كانت من اقدم مواطن النخيل إن لم تكن أقدمها على الاطلاق . وكان الانتاج من التمور عند السومريين والاكديين على نطاق واسع بحيث كانوا يقايضونها مع البلاد الخارجية لقاء الحصول على المعادن النبيلة كالذهب مثلا وكذلك الحيوانات الحية (***) .

وعلى حد رأي أحد الباحثين (****) (ان موطن النخل الأول هو شبه جزيرة العرب ومنها أنتقل الى بلاد بابل . ويرجع الاستاذ طه باقر أن النخل اول ما غرس في العراق كان في القسم الجنوبي منه وفي عهد « العبيد » ويدل ذلك بالطبع على قدم وجود النخل في العراق . ويؤيد هذا القول ان الرمز المسماري الذي يعنى النخل يعود تاريخه الى الألف الثالث قبل الميلاد (٣٠٠٠ - ٢٤٠٠ ق.م) أي عصر فجر السلالات .

ويقول ابن وحشية - وهو من أقدم كتاب العرب في الزراعة - انه يحتمل ان تكون جزيرة (حرقان) الواقعة في خليج البصرة هي الموطن الأول للنخلة ومنها انتشرت الى شبه القارة الهندية الباكستانية ثم الى الشرق الاقصى حتى بلاد الصين . ويعتقد ان التاريخ الذي عرف فيه الصينيون النخيل كان في القرن الثالث بعد ميلاد السيد المسيح (****) .

ويرجع للفينيقيين الفضل بادخال زراعة النخيل وغرسها في شمال غربى

* انظر Swingle , W . T . The Date palm & its Culture
Agricultural Yearbook of U . S Dept . of Agr . 1900 . P . P .
545 etseq .

** انظر Sir , E . A . W . Budge , Babylonian Life &
History , Londou , 1925 , PP . 249 - 250

*** انظر King , Leonard , A History of Sumer & Akkad .
London , 1910 , Vol . 1 , P . 237 .

**** عن طه باقر المصدر السابق ص ٤٦٠

أفريقيا وكذلك إلى إسبانيا والبرتغال وبلاد اليونان (*).

وجدير بنا أن نذكر فضل العرب المسلمين على نشر زراعة النخيل في البلاد التي وطأها أقدامهم في القرنين السابع والثامن الميلاديين . وبعد ذلك جاء دور الأسبان والمبشرين منهم بوجه خاص ، الذين نقلوا زراعة النخيل إلى الدنيا الجديدة (قارة أمريكا الشمالية) ، ولا سيما في ولايات فلوريدا وأريزونا وكاليفورنيا .

كما أن وجود النخيل في المكسيك من أمريكا الوسطى وفي بيرو - من أمريكا الجنوبية - يرجع فضله إلى الأسبان أنفسهم . ومنذ أواخر القرن الثامن عشر نقل الأوربيون زراعة النخيل إلى اتحاد جنوبي أفريقيا وكذلك أستراليا .

نخيل العالم

تتمثل النخيل في العالم في الجهات الجافة وشبه الجافة المدارية منها وشبه المدارية وحيثما تتوافر عوامل نجاح زراعة النخيل وإنتاج التمور في أمثال تلك الأقاليم .

وتقدر المساحة الكلية لبساتين النخيل في العالم جميعه زهاء مليوني هكتار (أو ما يقارب ثمانية ملايين دونم عراقي) ويقدر عدد نخيل هذه البساتين بين ٨٠ - ١٠٠ مليون نخلة .

وتتوزع النخيل في العالم في الوقت الحاضر في الجهات الآتية: شبه القارة الهندية الباكستانية وبلوجستان وبلاد الشرق الأوسط (عدا تركيا) الممثلة بالعراق وإيران وشبه الجزيرة العربية وسوريا وفلسطين ومصر والسودان والمملكة الليبية المتحدة وتونس وجنوبي الجزائر وبعض أجزاء مراكش وأفريقيا الغربية وأفريقيا الاستوائية (الأفرنسيين) وأريتريا وجزر الخالدات (الكناري) وجزيره ماديرا وجزيرة مدغشقر وجنوبي اليونان وجزر أرخبيل بحر إيجه وفي إيطاليا (بورديغرا) وجزيرة كورسيكا وجزيرة سردينيا

* انظر دليل مؤتمرات التمور الدولي - المصدر السابق ص ١٢٥

وجزيرة صقلية وجنوبي فرنسا واسبانيا والبرتغال وجزر البليار وجزر الرأس
الاخضر والولايات المتحدة الامريكية (سيما كاليفورنيا) والبرازيل
وبيرو والبرازيل .

ويحسن بنا ان نقف قليلا عند اهم البلاد التي تتمثل بها بسايتن النخيل .
جزر الخالدات - وهي الجزر التي يطلق عليها اسم جزر الكناري .
حيث يلاحظ ان النخيل فيها تنمو نمواً حسناً . وليست لدينا ارقام يمكن
الركون اليها بصدد عدد اشجار النخيل فيها .

وهناك جزر أخرى ، لا تتجاوز في موقعها خط العرض ٣٠-٤٠
درجة . ومن هذه جزر (ماديرا) . حيث تزدهر فيها النخيل ولكنهم لا تنتج
سوى تمور ليست جيدة .

كذلك ينمو النخل في جزر (البليار) بيد أنه لا يعطي ثمراً ، واذا ما
صادف وانتج ثمراً فانه لا يبلغ درجة النضوج إلا ما ندر . ومثل ذلك يقال
عن النخيل الناميات في جزيرتي كورسيكا و(سردينيه) و(صقلية) وجزيرة
قبرص وأرخبيل بحر أيجه وشبه الجزيرة الايطالية .

وتعتبر اسبانيا من البلاد التي تزرع النخيل وتنتج التمور حيث تتوزع
النخيل على ضفة نهر التاج بمقربة من مدينة لشبونه . وكذلك توجد بسايتن
واسعة في السهول الشمالية الشرقية وحتى في الاراضي المرتفعة نسبياً والتي لا
تتجاوز في ارتفاعها ٥٠٠ متر فوق مستوى سطح البحر . كذلك توجد النخيل
مزدهرة في ولاية الاندلس حتى حوالي قرطبة ، وكذلك في ولاية استرا
مادورا وفي ضفاف نهر ريوكوا ديا . وليس ذلك فقط بل نجد النخل شجرة
زينة في الارياف وفي منزهات المدن وحدائقها الخاصة . وعلى كل حال يمكن القول
بان بسايتن النخل واسعة الانتشار في ولايات (اليكاتي) و(مرسية) و(بلنسية) ،
وتعتبر ولاية «اليكاتي» التي تدخل ضمنها واحة (ايلشي) اهمها في هذه الصدد .

وتوجد النخيل في منطقة الاطلسى ولكنها قليلة العدد كذلك يقال
عن منطقة مراکش اجمالاً . ومناطق النخيل فيها هي : وجدة ، فاس ،
مكناس ، مراکش ، أغادير ، الدراع ، دادس ، توذرة ، طفيلة ، الفكيك
والجزائر الجنوبية ذات نخيل ، اما الجزائر الشمالية فان معظم نخيلها تتمثل في
المنطقة المحيطة بـ (قسنطينة) وأن واحات الجزائر هي بتكرت ، بسكرت ، وادي
سوف ، ووركلة ، وغرداية .

وفي تونس بساتين النخل الموزعة عند ساحل البحر الابيض المتوسط .
أما في ليبيا فيعتقد بأن هذه البلاد من اعرق بلاد شمالي افريقيا معرفة
بغرس النخيل حتى أن البعض يعتقد بأن تاريخه يعود الى العهد الروماني ، وفي
الوقت الحاضر تعتبر سواحل منطقة بنغازي ومنطقة واحات فزان هي اهم
الجهات التي تغرس النخيل وتنتج التمور .

وتعتبر مصر من افضل البيئات لزراعة النخيل والتمور حيث
توجد النخيل نامية على ضفاف النيل اعتباراً من الدلتا حتى جنوبي اسوان
ولكن توزيعها متناثر . وتعتبر واحات الداخلة ، والخارجة ، والفرافرة ،
وسيوه ، والقيوم من اهم الجهات المصرية في زراعة النخيل و انتاج التمور .
وتوجد النخيل في اقليم اريتريا ، كما ذكرنا آنفاً ، سيما اقليم دنقلة الجنوبية
وحتى في الصومال الفرنسي ، توجد النخيل مزدهرة خصوصاً في واحتي أميولي
(وضودة) .

وقد اشرنا آنفاً الى أن النخيل توجد نامية في منطقة بحيرة (تشاد) في
افريقيا الاستوائية الفرنسية (*) .

* واهم جهات افريقيا الاستوائية الفرنسية هي : بوركو ، وايتري ، وتيبستي
وكانم .

وفي منطقة (بوركو) توجد واحات ضاية - ينيارده - بيدو - كيد
ديمي - تيجوي - كوريكري - غورينك - كورو - كومر .

كذلك توجد النخيل بأسقة في جزيرة مدغشقر بيد أن مناخها الرطب لا يساعد على نضوج ثمارها .

وتنمو النخيل نمواً حسناً في اقليم السودان اعتباراً من الحدود المصرية حتى حوالي مدينة الخرطوم في منطقة ادرار، وهناك واحات تيسالت وعين تبوك وإراشر وكيراك . (*)

أما آسيا فتعتبر أهم القارات من حيث عدد النخيل النامية فيها ومن حيث بيئاتها الملائمة للغرس وإنتاج التمور .

ولا شك أن العراق أهم البلاد من حيث الأهمية العددية للنخيل ومن حيث إنتاج التمور أيضاً .

وإيران هي البلاد التي تأتي بعد العراق حيث تنمو النخيل بصورة خاصة في الساحل الشرقي من شط العرب وضاف نهري كارون والكرخة وفي منطقة عربستان بوجه عام . وبيئة النخيل الإيرانية تشبه إلى حد كبير جداً بيئة نخيل العراق .

وفي شبه القارة الهندية الباكستانية بساتين النخل الممثلة بوجه خاص في في بلوچستان وفي اقليم (ملتان) واطليم البنجاب عموماً إلى جانب مناطق (ضهره غازي خان) و مظفر قادر - دیرجات) .

* ونضيف إلى ما تقدم عن أفريقيا الاستوائية والغربية أنه في منطقة اينارى توجد واحات اونيانكا الكبير - واونيانكا الصغيرة وفي منطقة التيبستي واحات بارداي - اوروزومري - يي - كوينزتي - دوهون .

وكذلك توجد في بلاد النيجر في واحات - بيلما - دوكي - اناي . وكذلك في اكرام (واحة فاشي) وفي اكادس (واحات اينكالي وايفراوان وغيرها . وتوجد في السنغال بساتين النخل عند ضفة نهر السنغال وواحة (لوغا) .

وتوجد النخيل في البلاد السورية ولكن في نطاق ضيق في الواحات وعند
ضفاف الأنهار .

وفي فلسطين بمنطقة (جريكو) ومنطقة (غزة) .

أما شبه الجزيرة العربية فإنها بلاد ذات نخيل إنما توفرت المياه - وهكذا
فإن الواحات التي فيها هي واحات النخيل . وأهم الجهات ذات النخيل هي الحسا
والبحرين وعمان وحضرموت واليمن ونجد والحجاز .

أما في أمريكا الشمالية فإن الولايات المتحدة هي أهم الجهات التي تنمو
فيها النخيل ، وتعتبر ولاية كاليفورنيا هي الأولى حيث تنمو النخيل في مناطق
ريفير سايد ومنطقة سان دييغو - وايينو - وسان برنادينو - وإنديو .

وفي ولاية أريزونا في منطقة البحيرة المالحة (سولت ليك) ومنطقة
الكولورادو والكولورادو الأعلى

وفي ولاية تكساس عند ضفة نهر ريوكراند الأوسط بين لاريدو وسان
أنطونيو .

هذا وقد جربت زراعة النخيل في اتحاد جنوبي أفريقيا على هوامش
اقليم صحراء الكهاري وفي اقليم الفيلدو وجد ان الزراعة ناجحة .

وكذلك جربت زراعة النخيل في استراليا بولاية كوينزلاند وفي كل من
(روشامبون) و (بركالدين) حيث استعملت النوى في الاستنبات ولم تكن
النتائج مرضية جداً .

ويبين لنا الجدول التالي توزيع النخيل في العالم حسب احصاءات ١٩٥٢
(إلا اذا ذكرت كلمة تقدير بجانب الرقم) .

الملاحظات	عدد النخيل	القطر
—	٣٢١٤٦٨٠١	العراق
—	١١٦٠٠٠٠٠	ايران
[بلوجستان وبنجاب]	٨٠٠٠٠٠٠	باكستان
—	٧٤٨٦٠٠٠	الجزائر
تقدير	٤٠٠٠٠٠٠	بلادالعرب
المنطقة الفرنسية	٣٩٧١٨٩٣	مراكش
تقدير	٣٠٠٠٠٠٠	السودان
»	٢٥٠٠٠٠٠	تونس
	٢٠٠٠٠٠٠	ليبيا
تقدير	١٨٠٠٠٠٠	مصر
	٤٠٠٠٠٠٠	اسبانيا
	٣٠٠٠٠٠٠	الولايات المتحدة
تقدير	١٠٠٠٠٠٠٠	البلاد الأخرى

٨٧ ٢٠٤ ٤٩٤

(١) يبدو من الاحصائية المذكورة آنفاً أن زهاء ٣٨٪ من مجموع عدد النخيل في العالم تتمثل في العراق . أي ان عدد النخيل في العراق هو زهاء ٣٢ مليون نخلة من مجموع ٨٧ مليون نخلة في جميع انحاء العالم .
 (٢) وبعد العراق تأتي إيران حيث فيها من النخيل عدديتراوح بين ١١ مليون و ١٢ مليون نخلة أو ما يقارب ثلث نخيل العراق .
 وتتنافس الجزائر وباكستان لأحتلال المرتبة الثالثة ويصيب كلا منهما ٨-٧ ملايين نخلة .

(٣) ونلاحظ ان عدد النخيل في مراكش يقرب من نظيره في شبه الجزيرة العربية وفي كل منهما زهاء ٤ ملايين نخلة وان كنا نظن أن العدد في

شبه الجزيرة العربية قد يكون أكثر من هذا التقدير .

(٤) كذلك يبدو من الجدول ان السودان وتونس تتقاربان فيما ليهما من النخيل ويتراوح العدد فيهما بين ٢ ونصف مليون و ٣ ملايين .

(٥) ان في كل من مصر وليبيا زهاء ٢ مليون نخلة . ويبدو العدد بالنسبة لمصر قليلا نظراً لأهتمام مصر في استغلال أرضها في زراعة القطن والحبوب الغذائية وقصب السكر والخضر والفاكهة لضيق أرضها وحاجتها لها في انتاج هذه المحاصيل كنتيجة لنظام الري الدائم السائد فيها . في حين ان العدد بالنسبة الى ليبيا يبدو طبيعياً باعتبار قساوة بيئتها وشحة المياه فيها وصغر مساحات الأرض القابلة للاستغلال وانتاج المحاصيل .

(٦) وبعد ذلك يأتي دور كل من الولايات المتحدة واسبانيا ويتراوح عدد النخيل في كل منهما بين ٣٠٠٠٠٠ و ٤٠٠٠٠٠ نخلة أي أن عدد النخيل في كل منهما يكاد يقارب عددها في لواء الدليم من العراق .

(٧) أما البلاد الأخرى التي ليست لدينا لها احصاءات أو تقديرات فهي الجهات شبه الجافة من جمهورية الهند الممثلة في شمالها الغربي وبلاد النيجر وجزر موريس وارتيريا والصومال والبرازيل وبلاد الأرجنتين وبلاد الصين وغيرها من الأقطار . ويقدر مجموع عدد النخيل في جميع هذه البلاد بزهاء عشرة ملايين نخلة وهو تقدير يمكن القول عنه بانه دون الحقيقة والواقع .

نخيل العراق

ذكرنا آنفاً ان بيئة العراق الجغرافية ، سيما القسم الجنوبي من البلاد أمثل البيئات في العالم من حيث ملاءمتها لغرس النخيل وانتاج التمور . كما لاحظنا ان في العراق زهاء سبعة وثلاثين بالمائة من مجموع نخيل العالم . وان عدد نخيله أكثر من ٣٢ مليون نخلة من أصل ٨٧ مليون نخلة في العالم كافة . ومما يجدر ذكره أنه لم يجر أحصاء رسمي لمعرفة عدد النخيل في العراق

قبل عام ١٩٤٥ . وكان الامر قبل هذا التاريخ الاعتماد على التقديرات . وقد كانت هذه التقديرات تشير دائماً الى ان عدد نخيل العراق ٣٠ مليون نخلة دون الإشارة الى أنواعها وأصنافها العديدة . وكانت الكتابات والدراسات الخاصة في هذه الناحية محدودة جداً ان لم تكن معدومة .

لوحة رقم (٢)



منظر النخيل عند منعطف نهر دجلة

وكان عام ١٩٤٥ ، حيث قررت جمعية التمور العراقية إجراء إحصاء تفصيلي من حيث التوزيع الاقليمي والانواع والأصناف . وقد لاقى المحصون صعوبات جمة في سبيل حصولهم على أرقام صحيحة للنخيل في العراق ومرجع ذلك هو بالطبع عدم تعود أصحاب النخيل على عمليات الاحصاء عموماً ، وكذلك خشية هؤلاء من أن يكون الغرض من الاحصاء غير الغرض الظاهري الخالص بالمعلومات أي لأجل فرض ضريبة أو ما شابه ذلك . وبالرغم من الصعوبات الجمة التي أحاطت بعملية الاحصاء توصل القوم الى نتائج لا بأس بها يمكن للباحث الركون اليها كما حدث لي أنا عندما اتخذت الاحصاء المذكور

اساساً لكتابة رسالتي ، موضوعة البحث عام ١٩٤٨ .
وقد وجدت في إحصاء ١٩٤٥ أن مجموع عدد نخيل العراق هو
٢٣٠٧١٨٧٥ نخلة موزعة بين النخيل حاملة الثمر وعددها زهاء (١٧ مليون
نخلة او ٧٨٪) والنخل الفحل زهاء ٤٢٥ الف نخلة (٢٥٪) والنخل الفسيل زهاء
٤٧ مليون نخلة (٢٠٪) . وقد كانت موزعة على الألوية العشرة التالية :
البصرة وحصتها من مجموع النخيل زهاء ٤٤ بالمائة والنسب المئوية للألوية
الأخرى كانت ١٣ كربلاء و ١٢ الديوانية و ٩ الحلة و ٧ ديالى و ٦ المنتفك
و ٥ بغداد و ٣ الدليم و ٣ الكوت و ٣ العمارة .

إحصاء ١٩٤٥

عدد النخيل	اللواء
١٠٠٥٦٥٤٧	البصرة
٣٠٧٤٥١٩	كربلاء
٢٨٣٦٥٠٢	الديوانية
٢٠٧٨٨٨٤	ديالى
١٦٨١٢٦١	الحلة
١٤٢٩٠٦٦	المنتفك
١٠٣١٠٧٥	بغداد
٣٠٢١١٠	العمارة
٢٩٩٩٧٧	الدليم
٢٨١٩٧٤	الكوت
<u>٢٣٠٧١٨٧٥</u>	المجموع

وقد دلتني إحصاء ١٩٤٥ أيضاً على أنواع النخيل الحاملة للتمر والفحل
والفسيل في الألوية العشرة التي تتمثل فيها النخيل حسب النسب المئوية التالية :

<u>الملاحظات</u>	<u>الفجل</u>	<u>الفسيل</u>	<u>النخيل الحامل</u>	<u>اللواء</u>
النسبة المئوية	٤٦ر٥	٣٦ر٧	٤٥ر٣	البصرة
	١٠ر٥	١٤ر٠٩	١٣ر٢	الحلة
	٧ر٥	—	١٣ر١	الديوانية
	٥	٦ر٨	٧ر٤	كربلاء
	٦ر٧	١٧ر٦	٦ر٨	ديالى
	٩ر٨	٤ر٤	٦ر٦	المنتفك
	٣ر٩	٥ر٧	٤ر٢	بغداد
	١ر٤	١ر١	١ر٣	الدليم
	١ر٣	١	١ر٣	الكوت
	—	٢ر٧	٠ر٨	العمارة
	<u>١٠٠</u>	<u>١٠٠</u>	<u>١٠٠</u>	المجموع

ولا يحتاج الاحصاء الى تعليق اذ ان التوزيع نسبي حسب اهمية كل لواء في المجموع العام للنخيل .

أما أصناف النخيل حسب احصاء ١٩٤٥ ، فان الجدول التالي يبين ذلك

بوضوح .

<u>الملاحظات</u>	<u>الانواع الاخرى</u>	<u>الخضراوي</u>	<u>الحلاوي</u>	<u>الساير</u>	<u>الزهدي</u>	<u>اللواء</u>
نسبة مئوية	١ر١	٢ر٧	٠ر٢	١ر٨	٠ر٢	العمارة
	٣ر٢	—	—	—	٨ر٥	بغداد
	٤٧ر٢	٧٠	٩٩ر٨	٩٢ر٢	٥ر٦	البصرة
	١٦ر٨	—	—	—	٢٥	الديوانية
	—	—	—	—	١٥ر٢	ديالى
	—	—	—	—	—	الدليم
	٨ر٧	—	—	—	٢٧ر٢	الحلة

<u>الملاحظات</u>	<u>الفجل</u>	<u>الفسيل</u>	<u>النخيل الحامل</u>	<u>اللواء</u>
	٥٥	—	—	كربلاء ١٥٢
	١٧٥	٢٦٤	—	المنتفك ٣٣

يلاحظ على النسب المئوية لأصناف النخيل حسب الأولوية ما يأتي :

(١) البصرة تكاد تحتكر نخيل السايرو والحلاوى وتشمل على ٧٠ بالمائة من نخيل الخضراوي .

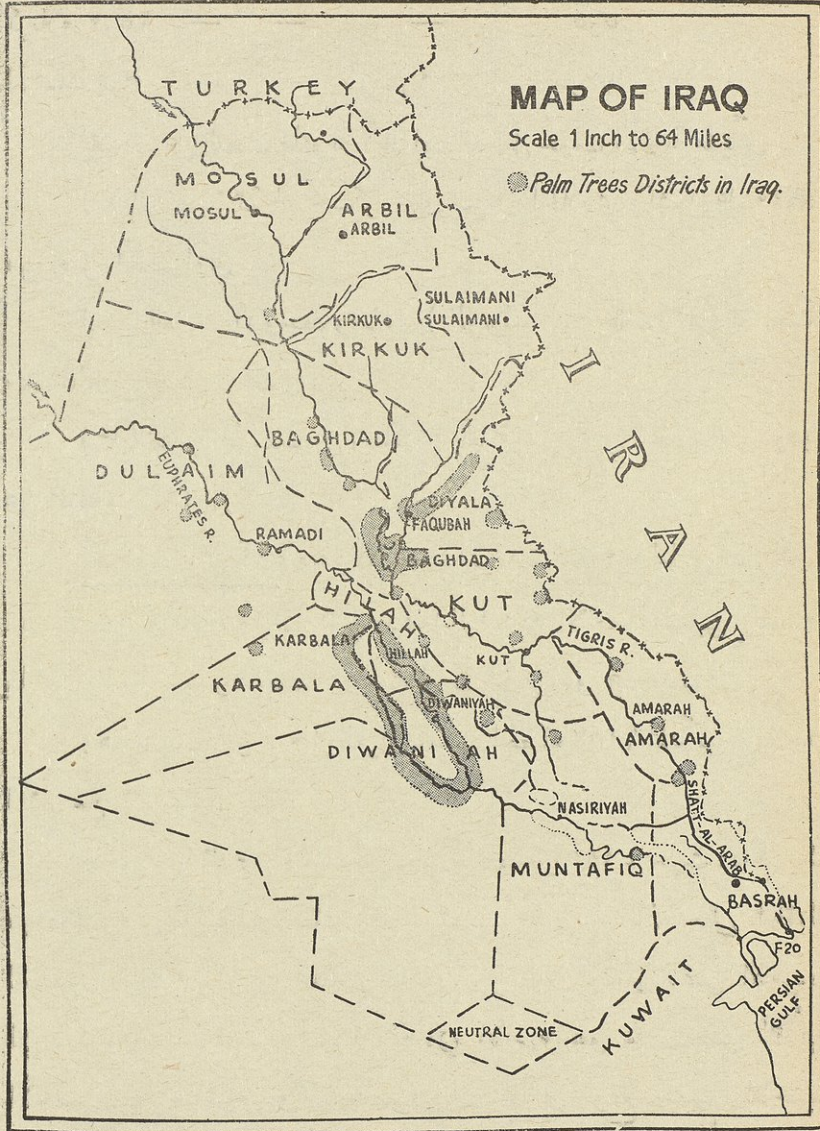
(٢) الفرات الاوسط والأدنى (الديوانية - الحلة - كربلاء) ، يحتكر ٦٠ بالمائة من نخيل الزهدي .

(٣) تشمل المنتفك على زهاء ٢٦ بالمائة من نخيل الخضراوي وديالى ١٥ بالمائة من نخيل الزهدي .

أما احصاء ١٩٥٢ ، وهو الاحصاء الأحدث ، فانه يدلنا على أن مجموع عدد النخيل في العراق أكثر من عددها الوارد في الاحصاء السابق بزهاء ٥٠ بالمائة . وهذا ما قدرته سابقاً في بحث لي نشر قبل نحو خمس سنوات (*) . وهكذا فان مجموع نخل العراق حسب احصاء ١٩٥٢ المذكور اعلاه هو أكثر من ٣٢ مليون نخلة .

ونحن نحفظ برأينا التفصيلي حول احصاء ١٩٥٢ ، حيث أنه لم يكن موفقاً التوفيق المنتظر له وذلك الأمرين يتعلق أولها بمن كان يعطي الحقائق له حصين حيث لم يكونوا مخلصين صادقين في إعطاء الحقائق لنفس الاسباب التي ذكرناها بشأن احصاء ١٩٤٥ ، وثاني الأمرين هو شخص القائمين بالأحصاء مباشرة وهم المحصون الذين وقع عليهم الاختيار نظراً لجهلهم في اصول الاحصاء الفني من جهة وكسلهم وتواكلهم من جهة اخرى . وعلى كل حال يمكن القول بأن الاحصاء الجديد - احصاء ١٩٥٢ - هو أكثر دقة وقرباً للواقع من الاحصاء السابق . ويلاحظ بأنه لم

* انظر الدباغ المصدر السابق ص ١٩٩



خريطة النخيل في العراق

(وقد وضعها باللغة الانكليزية - كما هي في الأصل - خصيصاً
لاطلاع اساتذتي بجامعة برمنكهام). وهي لا تشمل نخيل البصرة

يجر تعداد النخيل لألوية العمارة والكوت والدليم وكركوك . مع العلم بأن مجموع نخيل هذه الألوية (حسب احصاء ١٩٤٥) يكاد يبلغ ١٥ مليون نخلة مع العلم ان نواء الدليم لم يجز فيه اي تعداد في الاحصائين جميعاً (١٩٤٥ و١٩٥٢) وقدّر العدد في هذا اللواء بزهاء ٤٠٠ الف نخلة . كما دلنا احصاء ١٩٤٥ على ان عدد النخيل في لواء كركوك هو زهاء ٥٦٤٠١ نخلة .

انواع نخيل العراق (١٩٥٢)

لاحظنا فيما سبق أن انواع النخيل في العراق ثلاثة هي النخل المثمر والنخل الفسيل ، والنخل الفحل . ويبلغ النخل المثمر في العراق عدداً يقرب من ٥ و ٢٤ مليون نخلة ومن حيث النسبة المئوية بالنسبة لمجموع النخيل نجد انها تصل الى نحو ٧٦ بالمائة .

ويربو عدد النخل الفسيل على الـ ٧ ملايين نخلة ونسبتها المئوية حوالي ٢٢ بالمائة من المجموع .

أما النخل الفحل فعدده زهاء نصف مليون نخلة والنسبة المئوية أقل من ٢٪ بقليل . (*)

ويبدو هذا التصنيف طبيعياً ، حيث قد سبقت الاشارة بأن طلع نخلة واحدة من النخل الفحل يكفي لتلقيح خمسين نخلة من النخل المثمر وهكذا لورجعنا الى الاحصاء رأينا ان النسبة ذاتها محفوظة باعتبار نصف مليون نخلة من النخل الفحل يقابلها نحو ٢٤٥ مليون نخلة من النخيل الحاملة للثمر .

وفما يتعلق بالنخل الفسيل فان معظمها ان لم تكن جميعها ستصبح في المستقبل القريب او البعيد (بالنسبة لآعمارها) نخلاً حاملاً للثمر .

هناك نوعان من الفحل كما اشرنا سابقاً وهما الغنمي وهو نوعان ايضاً الاحمر والأخضر . والحكري وهو ثلاثة انواع هي - (١) السميسمي و (٢) القريطي و (٣) والوردي .

التوزيع الإقليمي للأنواع

يمكن القول إجمالاً بأن أنواع النخيل الثلاثة تتمثل جميعها في الولاية التي توجد فيها النخيل كما يبدو ذلك واضحاً في الجدول التالي (١٩٥٢)

الملاحظات	المجموع	الفحل	الفسيل	النخل المثمر	اللواء
	٢٢١٠٨٩٠	٢٠٥٢١	٨٣٧٤٢٨	١٣٥٢٩٤١	بغداد
	٢٧٩٧٦٦٢	٣٧٣٢٦	٩٠٦٩٥٢	١٨٥٣٣٨٤	ديالى
	٤٧٤٩٨٦٢	٧٥٣٤٤	١٥٧١١٨١	٣١٠٣٣٣٧	الحلة
	٣٤٨٠٠٨٥	٧٦٦٤٣	٤٠٢٦٥٨	٣٠٠٠٧٨٤	الديوانية
	١٨٢٠٨٣٩	٤١٥١٥	٥٠١٧٣٣	١٣٢٧٥٩١	كربلاء
	٢٢١٠٦٦٨	٥٥٤٣٩	٢٩٦١٩٧	١٨٥٩٠٣٢	المنتفك
	١٣٣٩٩٧٧٢	١٦٣٥٦٠	٢٣٠٥٤٠٥	١٠٩٣٠٨٠٧	البصرة
١٩٤٥٥٥٥	٥٩٢١١٠	٣١٥٣٤	١٢٨١٦٣	٤٣٢٤١٣	العمارة
» »	٣٧٨٥١٢	١١٢٢	٤٣٨٩٤	٣٠٣٤٩٦	الكوت
» »	٥٦٤٠١	٣١٠	٢٣٣٣٤	٣٢٧٥٧	كركوك
تقدير	٤٠٠٠٠٠	١٥٠٠٠	٦٥٠٠٠	٣٣٠٠٠٠	الدليم
المجموع ٢٤٢٢٦٥٤٢ ٧٠١٦٩٤٥ ٥٠٣٣١٤ ٣٢١٤٦٨٠١					

يستنتج من الجدول المذكور آنفاً ما يأتي

(١) ان حوالي ٤٥ بالمائة من النخل المثمر جميعه يتمثل في لواء البصرة، وفي حين ان نسبة النخل الفحل هي زهاء ٣٤ بالمائة من المجموع ونفس النسبة الآخيرة بالنسبة للفسيل. وبالطبع تعتبر البصرة هي الاولى من حيث مجموع نخيلها، اذ فيها زهاء ٤ و ١٣ مليون نخلة من مجموع ٣٢ و ٢ مليون نخلة في العراق كله.

(٢) ان اللواء الذي يلي البصرة من حيث الأهمية العديدة هو لواء الحلة

اذ فيه زهاء ٤٧٥ مليون نخلة منها زهاء ٣١ مليون من النخل المثمر وزهاء ١٦ من النخل الفسيل والبقية من النخل الفحل .

(٣) تحتل الديوانية المرتبة الثالثة في عدد نخيلها حيث فيها زهاء ٣٥ مليون نخلة منها زهاء ٣ ملايين من النخل المثمر و٤٠٠ الف نخلة من النخل الفسيل والبقية من النوع الفحل .

(٤) لواء ديالى هو اللواء الرابع وعدد نخيله زهاء ٢٨ مليون نخلة منها زهاء ١٨٥ مليون من المثمر والبقية من الفسيل والفحل .

(٥) بغداد والمنتفك لواء آن يتساوي فيها عدد النخيل وفي كل منهما زهاء ٢٢ مليون نخلة ، وهما في المرتبة الخامسة من حيث الأهمية وتحتل كربلا المقام السادس وعدد نخيلها زهاء ١٩ مليون . أما العمارة والكوت والدليم فهي أقل الأولوية من حيث عدد النخل حيث يقل عدد نخيل كل منها عن نصف مليون نخلة .

أما كركوك فنخيلها زهاء (٥٦) الف نخلة وليست من النخيل التي تعطي ثمراً جيد سواء من حيث الكمية او النوعية .

اصناف النخيل

في العراق اليوم نخيل تحمل الثمار وتنتج (٤٥٥) صنفاً من اصناف التمور كما سيجيء الذكر عن هذه التمور وميزات أهمها التجارية منها وغير التجارية .

وفلاح النخل الحاذق في مستطاعه التفريق بين اصناف النخل من ملاحظة شجرة النخل نفسها ولكن امثال هكذا فلاحين يندر وجودهم الآن في بساتين نخل العراق ويوجد منهم البعض في منطقة العرب وديالى بوجه خاص . وليس في وسع الباحث أن يستنتج أوصافاً معينة لأصناف النخيل المختلفة . وكذلك الفلاح نفسه لا يملك القابلية التي تؤهله لتشخيص الاصناف

حسب اوصاف معينة . لذلك فان الاعتماد على تقسيم النخيل الى اصنافها يكون على اساس تمورها بالدرجة الأولى .

ويلاحظ على تعداد النخيل - حسب احصاء ١٩٥٢ - ان اكثر الألوية تعدداً في اصناف النخيل هو لواء البصرة . وبعد ذلك يأتي دور لواء ديالى . اما الالوية الاخرى فان اصنافها الأساسية ثلاثة (عدا نوعي الفحل والفسيل الذين سبق الذكر عنهما في انواع النخيل) . وهذه الاصناف الثلاثة هي نخيل الزهدي والخستاي والادكال .

اما اصناف نخيل البصرة فأهمها - من الناحية العددية - هي نخيل السائر . ويبلغ عددها زهاء خمسة ملايين نخلة ويأتي بعدها نخيل الحلاوي وعددها زهاء ٣٣ مليون نخلة + ثم الخضراوي وعددها نخيله زهاء المليون + والزهدي وعددها نخيله زهاء ٦٠٠ الف نخلة + وبعد ذلك يأتي دور نخيل الانواع الاخرى الممثلة بنخيل البرحي والديري والبريم والجيجاب والعويدي والحويزي والادكال (عدا الفحل والفسيل) .

اما اصناف نخيل ديالى والديوانيه والحلة والمنتفك وبغداد وكربلاء فيوضحها الجدول التالي (١٩٥٢)

اللواء	الزهدي	الخضراوي	الخستاي	السائر
ديالى	١٥٢٦٨٠٥	١٣٧٣٨	١٣٧٤٧٢	٤٦٥١٣
الديوانية	٢٢١٩٥١٥	—	٤٩١٨	—
الحلة	٢٨٣١٦١٣	—	٨٩٤٠٧	—
المنتفك	٤١٦١٩٨	٥٤٧٧٣٨	—	٤٥٨٢٣٤
بغداد	١٢٨٣٠٩٨	٣١١٠	٣٣١٢٦	—
كربلاء	١١٨٨٦٤٦	—	٧١٤٨٥	—

المجموع	الفجل	الفسيل	الادكال	اللواء
٢٧٥٩٧٥٤	٣٧٠٠٠	٨٩٢٣٤٤	١٠٣٣٨٠	ديالى
٣٤٨٠٠٨٥	٧٦٦٤٣	٤٠٢٦٥٨	٧٢٦٣٥١	الديوانية
٤٧٤٩٨٦٢	٧٥٣٤٤	١٥٧١١٨١	١٨٢٣١٧	الحلة
٢٢١٠٦٦٨	٥٥٤٣٩	٢٩٦١٩٧	٤٣٦٦٦٢	المنتفك
٢٢١٠٨٩٠	٢٠٥٢١	٨٣٧٤٢٨	٣٣٦٠٧	بغداد
١٨٧٠٨٣٩	٤١٥١٥	٥٠١٧٣٣	٦٧٤٦٠	كربلاء

يبدو من الاحصائية المذكورة آنفاً ان في الوية الفرات الاوسط والادني (كربلاء والحلة والديوانية والمنتفك) زهاء سبعة ملايين نخلة من نخيل الزهدي من أصل زهاء ١٠ ملايين نخلة في جميع ألوية النخيل في العراق. وعدا عن هذه المنطقة هنالك أيضاً نخيل للزهدي في كل من لوأي ديالى وبغداد ومجموع نخيل الزهدي فيها زهاء ٢٨ مليون نخلة يصيب ديالى منها اكثر من نصف هذا المجموع بقليل. في حين ان نخيل زهدي البصرة لا تزيد الا قليلا على نصف مليون نخلة.

أما نخيل الخضراوي في العراق فتتقاسمها البصرة والمنتفك باعتبار تجاورها لبعضهما. وفي البصرة من نخيل الخضراوي زهاء المليون، في حين ان في المنتفك زهاء نصف مليون نخلة من نخيل الخضراوي، وهنالك بضعة عشر الف نخلة من الخضراوي في ديالى وبضعة آلاف منه في بغداد.

أما نخيل الادكال، فتمورها على أنواع كثيرة الشبه ببعضها وبعض انواع التمر الأخرى. ويبلغ مجموع عدد هذه النخيل زهاء المليونين منها زهاء ثلث العدد يمثل في لواء الديوانية (حوالي ٧٣٠ ألف نخلة ادكال) وزهاء الربع (نصف مليون نخلة ادكال) في المنتفك. وفي الحلة حوالي ثمن المجموع (نحو ٢٠٠ الف نخلة ادكال) وفي ديالى زهاء المائة الف نخلة منها. في حين ان البقية تتقاسمها كربلاء وبغداد على التوالي.

أما نخيل الخستاوي فتكاد تنعدم في البصرة . ويبلغ مجموع عدد نخيلها في العراق كافة زهاء ٣٥٠ الف نخلة منها نحو ١٤٠ الف نخلة خستاوي في ديالى و ٩٠ الف نخلة في الحلة و ٧٠ الف نخلة في كربلاء و ٣٥ الف نخلة في بغداد والبقية في الديوانية .

الخضر والفواكه بين النخيل

بما يميز بساكن النخيل في العراق أن أرضها مستغلة في زراعة بعض الخضر . كما أن فواكه اقليم البحر الابيض المتوسط تنمو حسناً بين اشجار النخيل وتستظل بها من لفتح اشعة الشمس في صيف العراق القائل . ويمكن القول بأنه يندر ان تخلو أية أرض واقعة بين النخيل من الخضروات كل حسب نوعه والحاجة اليه سواء كانت الغاية من زراعة نوع الخضر لاستهلاك الفلاح الخاص أو لأجل تجهيز اسواق المدن بمنتجات الخضر .

أما أهم الخضروات النامية في اراضى بساكن النخيل فنذكرها هنا مرتبة حسب الحروف الابجدية وهذه هي :

الأكطين (اليقطين) والاكطين ابو ركاب (حج احمد) والبصل والمامية (البانية) والبطاطا (بتيته) والبيذنجان (البيتنجان) ، والبطنج ، والبرين ، والبطيخ ، والباقلاء (الباجلة) ، والثوم ، والجزر والحلبة ، والحناء (الحنة) ، والخس ، والخيار التعروزي ، والخيار الماي ، والدبشي (يطلق هذا الاسم على اسم الرقي في بعض جهات القرات الاوسط والادنى) والرقي (الركي) ، والشاد والسلق (السلك) والسبينانغ ، والشوندر ، والشلغم (اللفت) والشبنت ، والشجر الاحمر والطماطة ، والفجل ، والفلفل ، والكرات والكرفس ، واللوبياء واللهاثة والماش .

وفي حالة عدم استغلال ارض البستان في استنبات الخضروات فان الادغال من نوع الحشائش تنمو فيها ، فتصبح مرعى ، ويقوم صاحب البستان بتأجيرها الى اصحاب الاغنام والماعز .

اما اشجار الفاكهة النامية بين النخيل ، فيمكن القول بان اهم المناطق ذات الفاكهة هي بساتين ديالى و بساتين كربلاء و بساتين بلد و بساتين بغداد . ويمكن القول بان اشجار الموالح في منطقة ديالى هي اعم المناطق على الاطلاق بالقياس مع بساتين النخيل الاخرى في بقية جهات العراق . اما بساتين بلد فتشمل على اهم حدائق الكروم . في حين ان بساتين كربلاء تشمل حدائق فاكهة الكوجة وغيرها . وتشمل بساتين بغداد على اشجار النارج و بعض الموالح عدا عن انواع الفاكهة الطرية الاخرى الممثلة بالمشمش والكوجة والاجاص . وتوجد اشجار التماح في جميع البساتين المذكورة سيما لوأي ديالى وبغداد .

وها نحن ندرج اسماء انواع الفاكهة النامية بين اشجار النخيل حسب الترتيب الأبجدي . وهذه هي :-

الآلوبالو (من نوع الاجاص الصغير الحجم ينمو في بدره) . البرتقال والتوت والتين والتماح والتين الشوكي (بقلة) والجوز (في منطقة زرباطية وشجرة واحدة في العمارة) والحيوه والخوخ الصوفى والخوخ والمان والزيتون (بقلة) والسفرجل والسدر (النبك) ، والطرنج والعنب (الكروم) والكنار (في زرباطية وهو النبك) ، والنارج والنوى (الليمون) الحلو والحامض والنوى الهندي (نوى بصره - وهذا نادراً جداً)

امراض النخيل والقصور

شأن النخيل شأن غيرها من اشجار الفاكهة بخصوص تعرضها للافات والحشرات عدا عما يؤذيها من الظاهرات الطبيعية المتعلقة بالمناخ واحوال الجو وبالمياه والتربة .

ومن هذه الظاهرات رياح (البارح) وهي رياح السموم المعروفة والتي هي رياح شمالية

غربية أو غربية . وتسبب هذه الرياح ضرراً جلياً في ثمار التمر حيث تؤدي في الغالب الى تقليل الرطوبة النسبية في الجو فيؤدي الامر الى تبخير مياه ثمار النخل مما يسيء الى نوع الثمرة وحجمها . وبالتالي يقل مقدار وزنها .

كذلك يقال عن الزوابع الرملية ، التي تضر بالثمار خصوصاً اذا صادف ذلك مع اصابة الثمار بعنكبوت النخيل الذي سيحجى الذكر عنه بعد قليل .

ويضاف الى ذلك أن المياه الوافرة في فصل الفيضان وشحة المياه في الصيفودما يضر النخل فيجب ألا يكون هناك افراط ولا تقريط في مياه ري النخيل .

وكنت اريد ان افصل بين امراض النخلة (كشجرة) وبين امراض التمرة (كثمره) ولكن وجدت من الافضل ان اجثها سوية نظراً للعلاقة الطبيعية الوثيقة بين الشجرة وثمرها .

وبناء على ذلك يمكن تلخيص اهم الامراض والآفات والحشرات التي تصيب النخيل بما يأتي :

«١» خياس طلع النخيل (*)

يعتقد ان هذا اخطر الامراض التي تنجم عنها خسارة اقتصادية كبيرة للنخيل العراق في حالة الاصابة به و لكن من حسن الحظ أن الاصابات الخطرة نادرة حيث ان العادة ان تكون خفيفة لا تزيد على ٢ بالمائة من النخيل .

ومما يجدر ذكره ان منطقة البصرة (بين الفاو جنوباً والقورنة وناحية المدينة شمالاً) هي أكثر المناطق تعرضاً لخطر هذا المرض مع العلم انه قد تكون هناك اصابات بسيطة بهذا المرض .- احياناً - في بساتين دبالى والحلة وبغداد . واقرب عهد لنا بأصابة نخيل البصرة بهذا المرض كان في موسم ١٩٤٩ (**)

* MauJinilla Schaetta

٠ راجع الاعظمي - عبدالرزاق - مجلة الزراعة العراقية ج ٣٣ - ٦ - ١٩٥١

ص ٢٩٥-٢٩٨

(**) انظر الاعظمي - المصدر السابق ص ٢٩٥

ومما يميز مرض خيلاس الطلع تكون بقع داكنة متخيسة على السطح الخارجي للطلعة ، وقد تكون هذه البقع واسعة شاملة للطلعة جميعها . ويلاحظ انه في الاصابات الشديدة قد لا تتفتح الطلعة فلا ينطلق اللقاح منها وتموت الشرا ميخ وهي في مهدها .

ويتسبب خيلاس الطلع عن عاملين هما : (١) العامل الحيوي . و (٢) العامل الفسيولوجي . والعامل الحيوي هو الذي يسببه نوع خاص من انواع الفطر . بينما نجد الفسيولوجي سببه الانخفاض الهائل في درجة الحرارة دون درجة التجمد في اثناء ظهور الطلع او في اوقات وشيك ظهوره .

وما يجدر التنويه به أن إصابة موسم ١٩٤٩ قد فتكت بطلع نخيل البصرة فتكا ذريعا حيث قدرت نسبة الإصابة حينذاك بين ٥٠ بالمائة و ٨٠ بالمائة من النخيل .

ويمكن القول اجمالا أنه اذا ما أصيب طلع النخل بمرض الخيلاس فلا يوجب شفاؤه مهما كانت العناية بالعلاج وهكذا فان الاعتماد كله يكون على الوقاية التي يمكن تلخيص وسائلها بما يأتي :

« أ » العناية الكبرى بخدمة النخلة وتهيأة متطلباتها لتكون قوية نشطة وهكذا تكون بمنجى من الأصابة :

« ب » غرس اصناف النخل المقاومة لمرض الخيلاس ومن امثلتها الخلاوي والزهدي في حين أن صنفى الخضراوي والليلوي كثيرا التعرض للاصابة بهذا المرض .

« ج » قص الطلع المصاب حالا وازاله بروية وجمعه وحرقه لتجنب تطاير الفطر او بذيراته لتصيب النخل السليم .

« د » عدم استعمال الآلات التي استعملت في النخل المصاب مرة أخرى في

النخل السليم وذلك لمنعاً للعدوى المتوقع .

(٢) عنكبوت غبار النخيل (*)

إن اصل هذا المرض منشؤه تسلط عنكبوت صغير أصفر اللون مخضر قليلاً على ثمار النخل وهي في دور الخلال ، وذلك في مستهل شهر حزيران حيث ينسج شبكة من النسيج الرقيق وبعد ذلك يترامم الغبار على هذه الطبقة الرقيقة بحيث تبدو الثمرة ذات لون وسخ داكن بحيث يتبادر الى ذهن البعض بأنها طبقة من الغبار ، ولكن الواقع إن هناك عدداً من العناكب ذات الاعمار المختلفة تتحرك تحت النسيج الذي عملته لمحافظة نفسها من الرياح ومن اعدائها الاخرى وكذلك لتعمل بيئة صالحة لوضع بيوضها .

ويصيب هذا العنكبوت خلال الخضراوي والليلوي والبرحي . بصورة مبكرة في شهر حزيران في البصرة وتشتد الاصابة في شهري تموز وآب . ولهذا العنكبوت شكلان هما الشكل الصيفي ذو اللون الاصفر المائل الى الخضرة والمذكور آنفاً ، وهو سريع الحركة ويعيش على العزوق وطبقة نسيج الثمرة .

أما الشكل الشتوي ذو اللون الاحمر واللون الاحمر الداكن الذي ينسحب من الثمرة الى السعف في اواخر مرحلة الرطب ليقتضي فصل الشتاء حيث يلتصق بالخوص ويبقى ساكناً حيث تمر عليه فترة الشتاء وهو في دور تقل حركته فيه بسبب الجوع .

ويضع العنكبوت ايضاً نوعين من البيض هما البيض الصيفي حيث تضع الانثى بيضها بين الخيوط الحريرية التي تنسحبها على العزوق ولون هذا البيض صديفي لماع وشكله مدور منحوت باشكال هندسية منظمة .

(*) - Paratetranychus Simplex

راجع جورج - ديمتري ، (عنكبوت غبار النخيل في لواء البصرة) مجلة الزراعة العراقية - ٣٣ ج ٤ سنة ١٩٤٨ ص ٤٦٥ - ٤٦٩ .

مأ البيض الشتوي فيمتاز لونه بأنه احمر غامق ومظهره لماع وشكله مدور وتضع
الانثى بيوضها في اشهر كانون الاول والثاني وشباط .

ويلاحظ ان الاصابة تشتد بالنسبة لنوع الخضراوي حيث تبلغ نسبة
الاصابة ٨٠ بالمائة في منطقة البصرة سيما المناطق المنخفضة في بساتين العجيراوية
وبساتين اراضي شط العرب وبساتين اراضي الذنائب في الجنوب .

ومما يجدر ذكره أن الاصابة تشتد في الانواع الآتية حسب التوالي :

١ - الخضراوي . ٢ - الليلوي . ٣ - الديري . ٤ - الحلاوي . ٥ - البرخي

٦ - الجبجباب . مع الملاحظة بأن نوعي الزهدي والساير اصابتها قليلة
بالقياس مع الانواع السابقة .

والجدير بالذكر وجود رابطة قوية بين شدة الأصابة بعنكبوت النخيل
وانتشارها من جهة وبين كثرة هبوب الرياح الشمالية الغربية الجافة التي يسميها
السكان المحليون باسم (البارح) من جهة اخري . وتهب هذه الرياح عادة في
اشهر الصيف الممثلة بشهور حزيران وتموز وآب وتكون مترية ايضاً .

وتكون المكافحة بواسطة نثر زهر الكبريت باستعمال المنافيخ
اليدوية على الغزوق المغبرة ، وباستطاعة الفلاح الواحد أن يعفر زهاء ٣٥
نخلة . وتتراوح الكمية التي تكفي للنخلة الواحدة بين ٥٠ - ١٠٠ غرام .

(٣) حشرة الدوباس (*)

وطريقة المكافحة هي ان تعفر النخيل باستعمال مسحوق خليط من

النيكوتين والنورة والرماد باستعمال مكائن خاصة للتعفير .

(٤) خنفساء (التاذوع) : (**)

التاذوع خنفساء كبيرة تعيش على جذع النخلة وتنخره ، وكلما كثر

عددها زاد خطرهما وقد يؤدي الامر الى ابادة النخلة .

ولا توجد طريقة للمكافحة . لذلك ينبغي العناية بالنخلة من حيث الخدمة

* Ommatissus Binotatus

** Oryctus Elegans

والتسميد والتقليم والري والح * لتكون نشيطة فنية تقاوم الآفات .

(٥) حشرة الحشف (الحميرة) : (*)

وهذه الحشرة عبارة عن فراشة صغيرة ، تعيش على الثمار وتؤدي الى جفافها بحيث تصبح مجوفة ذات لون أحمر وبمرور الوقت تسقط على الأرض . ولا توجد طريقة لمكافحة ، لذلك لا بد من العناية بالنخلة وثمارها كما نوهنا الى ذلك قبل قليل .

(٦) حشرة (أبو مزريف) (**)

وأبو مزريف عبارة عن خنفساء كبيرة بنية اللون تعيش على جذوع النخل وعلى العذوق وتنخر فيها . أما مكافحتها فليست معروفة ولكن يوصي المختصون بالعناية بالنخلة وثمارها .

وهناك - عدا عما تقدم - حشرات قشرية مختلفة أخرى تعيش على النخيل وثمارها وهي آفات تظهر بين آونة وأخرى ومكافحتها ليست معروفة . وتقوم الأقسام المختصة بوزارة الزراعة العراقية ببحوث وتجارب حول مسألة الآفات والحشرات التي تصيب النخيل لأجل التعرف عليها وعلى ميزاتها وإيجاد طرق ووسائل لمكافحتها .

اقرارات عاجلة :

يجسن بنا أن نضم صوتنا الى أصوات هؤلاء الذين يهيبون بدوائر وزارة الزراعة لتأسيس دائرة مركزية في قسم الإرشاد الزراعي تكون مهمتها مقصورة على (غرس النخيل والعناية بها ومكافحة أمراضها) . وتكون لهذه الدائرة المركزية مبدئياً فرعان - أحدهما في البصرة والآخر في منطقة الفرات (على أن تؤسس بعد ذلك وبعد مضي بضعة سنوات فروع أخرى في

* Batrachedra Amydraula

***Pseudoqhilus testaus

ألوية الحلة وكربلا والديوانية والمنتفك وديالى) . وللسلطات المسؤولة في وزارة الزراعة أن تجعل الدائرة المركزية في البصرة (باعتبارها أهم المناطق) أو في بغداد باعتبارها محطة عامة للحقول التجريبية وباعتبار إمكان الافادة منها في جميع الجهات ووجود الاشراف الفني في الوزارة نفسها) .
ومن الامور العاجلة (*) التي تخص النخيل كأشجار فقط وينبغي تحقيقها هي وضع قواعد عامة صحيحة لخدمة النخلة من حيث الزراعة والغرس والتسميد والأرواء والتلقيح . ولا بد من وجود أخصائيين في النبتة خصوصاً بنبتة النخيل . وان كليات الزراعة في العالم (كاليفورنيا وفرنسا) تهتم بالنخيل اهتماماً خاصاً . فلا بد من التفكير جدياً بهذا الموضوع وارسال البعثات العلمية للتخصص في هذا الباب . وذلك عدا عن سيطرة اختصاصيون بأمراض النخيل والآفات التي تصيبها . فضلاً عما سيجيء ذكره من الاقتراحات بصدد التمور وتحسينها من حيث الإنتاج السمي والنوعي في الفصول القادمة .

* علمت بأن قسم البستنة بوزارة الزراعة يقوم ببعض التجارب والدراسات المحدودة الخاصة بالنخيل في المنطقة الوسطى . أما فيما يخص المنطقة الجنوبية فليس هناك من يقوم بتجارب او دراسات تتعلق بها .

الفصل الثالث المفصل في التمور

تمور العالم :

ذكرنا في الفصل السابق جميع جهات العالم التي تنمو فيها النخيل ، وبالطبع تكون البلاد ذات النخيل هي التي تنتج التمور بنفس الوقت ، وان كانت هذه الجهات تختلف عن بعضها البعض الآخر من حيث كميات التمور التي تنتجها وأنواعها .

ويتوزع انتاج التمور اساساً في قارتين : آسيا وافريقيا . أما القارات الأخرى الممثلة بأمريكا الشمالية واوربا وأمريكا الجنوبية واستراليا فان انتاجها ضئيل ليس ذابال

وتشير إحصاءات مؤسسة الزراعة والتغذية الدولية (F A O) التابعة لهيئة الأمم المتحدة أن مجموع انتاج العالم من التمور يتراوح بين ٨٥٠ الف طن و ٩٠٠ الف طن .

وان انتاج التمور (*) في اقطار العالم المختلفة - معدل الفترتين (١٩٤٦-١٩٤٩) و (١٩٥٠-١٩٥٤) يوضحه الجدول التالي :

* هذه احصاءات ملخصة عن الجداول الاحصائية لمؤسسة الزراعة والتغذية الدولية ، ودليل مؤتمر تونس الدولي (المصدر السابق) وحسب كتاب خاص (جواباً لرسالة من المؤلف) من الشعبة الاقتصادية والاحصائية . بالاضافة الى الاحصاءات الرسمية لبعض الدول ذات الشأن (ك مصر والولايات المتحدة .)

معدل (١٩٤٦-١٩٤٩) - (١٩٥٠-١٩٥٤)

البلاد

(طن متري)

٣٥٠٠٠٠

العراق

١١٠٠٠٠

ايران

٧٥٠٠٠

الجزائر

٧٥٠٠٠

باكستان

٤٥٠٠٠

المغرب العربي (مراكش عموماً)
بلاد العرب (السعودية وعمان وحضرموت

٤٥٠٠٠

والبحرين والحسا)

٣٠٠٠٠

ليبيا

٣٠٠٠٠

تونس

٢٥٠٠٠

مصر

٢٥٠٠٠

السودان

١٤٠٠٠

الولايات المتحدة

٨٠٠٠

اسبانيا

٥٠٠٠

عدن

٤٠٠٠

موريتانيا

٢٠٠٠

فلسطين

٢٠٠٠

سوريا

٢٠٠٠

النيجر

٢٥٠٠٠

البلاد الأخرى

٨٧٢٠٠٠

المجموع

ويستنتج من الجدول المذكور آنفاً ان نصيب العراق ينتج في المعدل هوزهاء ٣٥٠ الف طن سنوياً من أصل (٨٧٢) الف طن لجميع أقطار العالم . وهذا معناه أن نسبة انتاج العراق بالنسبة للانتاج العالمي هي زهاء ٤٠ ٪ . وهذه نسبة عالية جداً اذا ما أخذنا بنظر الاعتبار أن كثيراً من البلاد المذكورة في الجدول تستهلك جميع ما تنتجه واحياناً تستورد من الخارج لتسد مقطوعة حاجة استهلاكها المحلي .

أصناف تمور العالم :

سيجيء الذكر عن أصناف تمور العراق في مناسبة قادمة لذلك سنتطرق هنا الى ذكر بعض الأنواع المهمة من التمور في العالم .

(١) تمور إيران (*)

للتمور في إيران أسماء كثيرة في ضوء ألوانها وصلابة مادتها أو لينها وحجمها وتصنف التمور الإيرانية وفق ما يأتي :

(أ) التمور الشديدة الطراوة - هذا النوع من التمور يكون من الطراوة وكثرة المادة اللحمية واللطافة بحيث لا يتم كبسه إلا في جلود الغنم أو البقر أو التنك أو الجرار والقهاقم الخزفية . ومنها تمور « المر دار سنك » و « البرماني » و « الهليلة » .

(ب) التمور الطرية الاعتيادية ، ويأتي هذا النوع في الدرجة الثانية من حيث الطراوة وكثرة المادة اللحمية واللطافة ومنها « المظفتي » و « عبدالآلهي » و « السلطاني - الشاهاني » و « الشكر » . ويكسب هذا الصنف في الجلود أو التنك أو الحصران « الخصاف » .

(ح) التمور الجافة : ان هذا النوع من التمور لا يتم نضجه إلا بالجفاف . ومنها « الخلك » و « القصب » و « الكروت » و « الحلاوي » و « الخضراوي »

* انظر علائي - المصدر السابق ص ١٠

و « الزهدي » و « السويدانى » (خضراوى العراق وحلاويه طريان) .

(٢) تمور باكستان والهند :

إن معظم تمور شبه القارة الهندية الباكستانية من انواع التمور غير الجيدة ومعظمها من نوع الادقال (الادكال) (*) وقد استوردت هذه البلاد منذ نحو عشر سنوات زهاء ثلاثين الف فسيلة من فساتل الحلاوى وغيره من اصناف تمور العراق لمنطقة بنجاب بوجه خاص ولا ندري ماهي النتائج العملية لغرس هذه الاصناف العراقية حتى ساعة كتابة هذا الفصل من الكتاب .

(٣) تمور الحساء والبحرين :

ان اهم اصناف تمور الحساء (الاحساء) هي « المخلص » و « الرزيز » والنوع الثانى هو النوع الغالب من حيث كمية الانتاج في حين أن صنف « المخلص » اجود نوعاً ومن اجود اصناف تمور العالم .

(٤) تمور شمالي افريقيا :

(أ) مصر - معظم تمور مصر من صنف الأذقال (الادكال) الرديئة النوع وقد استوردت مصر في الخمس عشرة سنة الاخيرة اصناف اجنبية جيدة مثل « دقلة نور » التونسية كذلك اصناف « الحلاوى » و « الزهدي » و « الخضراوى » و « البرحي » من العراق . ولكن لا ندري الى أي حد نجحت مصر في انتاج تمور هذه الاصناف .

(ب) تونس والجزائر ومراكش - ان الحكومة الفرنسية (صاحبة السلطان) قد بذلت جهوداً كبيرة في سبيل تعزيز زراعة النخل وتشجيعها والعناية بانتاج التمور وتحسين اصول الكبس والتعبئة ، واقامه الحقول التجريبية أما اهم اصناف التمور في هذه الجهات هي « دقلة نور » و « الفارس »

(*) انظر البكر - عبد الجبار ، (مدى انتشار نخيل التمر في العالم) مجلة

الزراعة العراقية ج ١٠١ سنة ١٩٤٦ ص ٢٣-٢٧

و (دقلة طيدا) و « كنتيش » و « مجهول » وغيرها كثير .

(٥) الولايات المتحدة :

لقد تم ادخال غرس النخيل الى الولايات المتحدة الامريكية منذ سنة ١٨٩٨ ،
وجرب ذلك بوجه خاص في جنوبي ولاية كاليفورنيا وفي ولاية اريزونا . ولما وجدت
نجاح ذلك اخذت السلطات الزراعية تتوسع في دراسة امكانيات هذه الجهات في
غرس النخل وانتاج التمور فقامت لذلك محطة تجريبية كبرى في (إنديو)
بوداي كوجيلا بكاليفورنيا . ولقد تم ادخال اجود الاصناف العالمية واستنبتت
لها انواعا جديدة ليس في العالم كله ما يجاريها . واهم الاصناف في كاليفورنيا
الآن « دقلة نور » وكذلك صنف « الخلاوي » واصناف اخرى .

ولنعد الى الجدول السابق (الدول المنتجة للتمور في العالم) لنستنتج

الملاحظات التالية :

[١] ايران هي الدولة الثانية ومعدل انتاجها من التمور زهاء (١١٠)
الف طن سنويا ، وتصدر من هذه الكمية زهاء الثلث كل عام واحيانا تنافس
العراق في اسواقه التقليدية في العالم .

[٢] تأتي الجزائر في المقام الثالث حيث يبلغ انتاجها زهاء ٧٥ الف
طن .

وقد تقدمت جميع وجوه انتاج التمور في الجزائر تقدما واضحا . ولكن يلاحظ
ان النوع الوحيد الجيد في هذه البلاد هو النوع المعروف باسم « دقلة نور »
حيث تجد الجزائر اسواقا لهذا النوع في المملكة المتحدة البريطانية والممالك
الاوربية والامريكية وتنافس العراق من نواحي الدعاية وطرق الكبس مع
العلم ان العراق - في السنوات الاخيرة - اخذ يحسن في هذه النواحي سيما
الكبس . ولذلك يؤمل أن تكون الارحجية لتمور العراق في المستقبل كما سيوضح
ذلك في الفصول القادمة .

[٣] باكستان تضاهي الجزائر من حيث كمية انتاجها من التمور حيث

تنتج سنويا زهاء ٧٥ الف طن . ولكن الانتاج لا يكفي الاستهلاك المحلي لذلك تضطر باكستان لاستيراد حاجتها من العراق بوجه خاص وان كانت السنوات الاخيرتان وخصوصاً موسم ١٩٥٥ قد اتسمت بعزوف اخواننا الباكستانيين عن استيراد تمور العراق كما سئرى ذلك في فصلي التجارة (السادس والسابع) [٤] البلاد المرآكشية والبلاد العربية (المملكة العربية السعودية وعمان وحضر موت والبحرين والחסا) تنتج التمور ويبلغ انتاج كل منها زهاء (٤٥) الف طن سنويا .

وبعد ذلك يأتي دور كل من ليبيا وتونس وانتاج كل منها زهاء ٣٠ ألف طن . وبعدهما مصر والسودان وانتاج الواحدة منها زهاء ٢٥ الف طن . اما الولايات المتحدة الامريكية فعدل انتاجها زهاء ١٤ الف طن . ثم يأتي دور الدول الاخرى .

تمور العراق ومحاصيله الاخرى :

التمور من حاصلات العراق الصيفية . وينتج العراق محاصيل اخرى صيفية ايضاً ، ومنها الحبوب الغذائية الممثلة بالرز والذرة والسمسم والماش والعدس وغيرها . وكذلك المحاصيل الصيفية النقدية الممثلة بالتبغ والقطن بوجه خاص . والى جانب محاصيل الصيف ينتج العراق محاصيل شتوية اهمها القمح (الحنطة) والشعير .

والجدول التالي (معدل خمس سنوات حديثة ١٩٥٠ / ١٩٥٤) يبين

تفاصيل اهم محاصيل العراق الغذائية :-

الانتاج (طن مترى)

المحصول

٧٨٦.٠٠٠

الشعير

٥٠٦.٠٠٠

القمح

٣٥٦.٠٠٠

التمور

الانتاج (طن متري)

٢٥٦٠٠٠

٥٠٠٠٠

٥٠٠٠٠

١٩٨٠٠٠٠

المحصول

الرز

الذرة

الحبوب الاخرى (العدس والماش

والسمسم ^{الطحين})

المجموع

هذا عدا القطن (ومعدل انتاجه للحقبة المذكورة زهاء ٣٢٠٠٠ بالة (أو ما يقرب من ١٢-١٣ الف طن). وعدا التبغ ومعدل انتاجه زهاء ١٥ الف طن سنوياً (تقدير).

ويستنتج من الجدول ان الشعير يحتل المقام الأول في محاصيل العراق. وانتاجه السنوي يتراوح بين ٧٥٠-٨٠٠ الف طن ويديه القمح (٥٠٠-٦٠٠ الف طن سنوياً) وبعد ذلك يأتي دور التمور ومعدل انتاجها السنوي زهاء ٣٥٠ الف طن. وقد يزيد عن ذلك ليتجاوز ٤٠٠ الف طن وقد يقل احياناً ليلبغ زهاء ٢٠٠ الف طن أو أقل.

انتاج التمور:

ليست لدينا احصاءات يركن اليها بصدد انتاج التمور وكمياتها من سنة الى أخرى، وفي الأولوية المختلفة. وكل ما لدينا من المصادر الرسمية احصاءات نحصل عليها من دوائر الاستهلاك. ولا يخفى ان هذه الارقام مضللة ولا يستطيع الباحث المدقق ان يعتمد عليها ليتخذها اساساً في الدراسة. ومرجع التضييل هو أن التمور قد تنتج في لواء وتنقل الى لواء آخر وتدخل في قوائم استهلاك اللواء الثاني في حين ان انتاجها كان في اللواء الاول. فثلا قد تنتج التمور في لواء بغداد وتنقل الى الموصل وهناك يدفع التاجر (رسم الاستهلاك) فتسجل في سجلات الاستهلاك في حين أن الموصل ليست من الأولوية المنتجة للتمور وهكذا.

والحق وجدت صعوبة كبيرة في موضوع دراسة تمور العراق من حيث انتاجها السنوي وتوزيع هذا الانتاج على أقاليمه المختلفة • وبناء على ذلك فقد اعتمدت على أرقام دوائر الاستهلاك بالتقدير الذي يتفق مع طبيعة بحثي وخبرتي الخاصة بنخيل الجهات المختلفة في العراق • وكذلك اتخذت احصاء النخيل وتوزيعها الاقليمي دليلاً آخر لتقدير الانتاج وذلك فضلاً عن اتصالاتي الشخصية ودراساتي لأرقام تجارة التمور والاجازات التي تمنحها جمعية التمور للمشتغلين بتجارة التمور هذا فضلاً عن عوامل أخرى تتعلق بطبيعة الانتاج كل عام وذلك من حيث الغزارة او القلة او اصابة المحصول بآفة او تأثير الفيضان في سنة ما على المحصول وهكذا ••

لذلك فاني بذلت غاية جهدي في سبيل التعرف على انتاج التمور وظروفه المختلفة •

والتقدير الذي اعتمدت عليه جمعية التمور العراقية بشأن معدل انتاج العراق هو ٣٥٠ الف طن وذلك بعد ان اخذت بنظر الاعتبار ظروفًا كثيرة تخص الانتاج في العراق •

وقد اتفقت مع جمعية التمور في تقديرها هذا • واتخذت هذا المعدل اساساً في تقدير الانتاج •

وبالرغم مما ذكرنا من المصاعب الجمّة التي يلاقيها الباحث في سبيل تعرفه على انتاج التمور في العراق ، وبالرغم مما يمكن ان تقع فيه مما يمكن ان نطلق عليه إفراطاً او تفريطاً نسبين بشأن ارقام الانتاج . فاننا نورد الحقائق التالية عن الانتاج وتطوره خلال الثماني عشرة سنة الاخيرة (مبتدئه في موسم ١٩٣٨ ومنتهاية في موسم ١٩٥٥) متخوين الامور التالية كحقائق للاستدلال والاسترشاد :

(١) اجزاء النخيل حسب الالوية . وقد دلتني الاحصاءات العالمية والعراقية والتقديرات المختلفة للسنوات المتتالية ان معدل انتاج النخلة الواحدة (آخذين بنظر الاعتبار جميع انواع النخيل الحاملة للثمر والفحل والفسيل في العالم) هو زهاء (١٠) كيلو غرامات .

(٢) جدول رسوم الاستهلاك في مختلف انحاء العراق على اساس كميات التمور المرسمة كل عام .

(٣) تقديرات غرفة تجارة بغداد عن انتاج المحاصيل المختلفة كل عام .

(٤) ارقام التجارة الخارجية في التمور (وهي مضبوطة نسبيا)

(٥) التقديرات الخاصة بما يستهلك داخل العراق لمختلف الاغراض .

(٦) ان الجمع بين الفقرتين الخامسة والرابعة المذكورتين آنفا مما يسهل

أمر تقدير الانتاج اجمالا .

وبناء على الملاحظات الست التي اخذت بنظر الاعتبار في تقدير الانتاج

امكن تنظيم الجدول التالي بشأن انتاج التمور من موسم ١٩٣٨ حتى موسم ١٩٥٤ .

انتاج التمور من ذرا بالطن

الانتاج	السنة	الانتاج	السنة
٣٨١٠٠٠	٤٨-١٩٤٧	٣٤٠٠٠٠	٣٩-١٨٣٨
٣٨١٠٠٠	٤٩-١٩٤٩	٣٣٠٠٠٠	٤٠-١٩٣٩
٣٦٠٠٠٠	٥٠-١٩٤٩	٣٤٠٠٠٠	٤١-١٩٤٠
٤٣٠٠٠٠	٥١-١٩٥٠	٣٣٥٠٠٠	٤٢-١٩٤١
٢٨٠٠٠٠	٥٢-١٩٥١	٣٤٠٠٠٠	٤٣-١٩٤٢
٣٦٠٠٠٠	٥٣-١٩٥٢	٣٨٠٠٠٠	٤٤-١٨٤٣
٣٤٠٠٠٠	٥٤-١٩٥٣	٢٣٠٠٠٠	٤٥-١٩٤٤
٣٥٠٠٠٠	٥٥-١٩٥٤	٣٦٠٠٠٠	٤٦-١٩٤٥
٣٥٠٠٠٠	٥٦-١٩٥٥	٣٧٥٠٠٠	٤٧-١٩٤٦

(١) يبدو على الاحصائية السابقة أن الانتاج يتراوح اجمالاً بين ٢٣٠٠٠٠٠ طن كحد ادنى (١٩٤٤-٤٥) وبين ٤٣٠٠٠٠٠ طن كحد أقصى (١٩٥٠-٥١)

(٢) ان معدل الانتاج السنوي يقرب من ٣٥٠ الف طن .

وإذا ما اخذنا بنظر الاعتبار التوزيع الاقليمي للانتاج (على اساس دراسة توزيع النخيل في الالوية وسجلات دوائر الاستهلاك) نلاحظ أن البصرة تحتل المقام الأول من حيث كمية الانتاج ونتاجها بين ١٠٠٠٠٠٠ - ١٣٠٠٠٠٠ طن . والحلة هي الثانية في الانتاج ويتراوح انتاجها بين ٤٥٠٠٠ - ٤٥٠٠٠ طن . والثالثة هي كربلاء والديوانية ونتاجها بين ٣٥٠٠٠ - ٤٥٠٠٠ طن . والرابعة هي ديالى ونتاجها بين ٢٥٠٠٠ - ٣٥٠٠٠ طن . وبعد ذلك يأتي دور كل من بغداد والمنتفك ونتاج كل منهما يتراوح بين ٢٠٠٠٠ - ٣٠٠٠٠ طن . أما العمارة والسكوت والديلم فان انتاج كل منها يتراوح بين ٤٠٠٠ - ٦٠٠٠ طن في حين ان انتاج كركوك هو حوالى ٣٠٠ طن سنوياً (على اساس عدد النخيل وسجلات التمور المرسمة في دوائر الاستهلاك) .

ولأجل أن نأخذ فكرة واضحة عن سجلات دوائر الاستهلاك ، نورد

الاحصائية التالية عن التمور المرسمة في مختلف الالوية خلال موسم ١٩٥٤ :

الكمية كيلو	اسم اللواء	الكمية كيلو	اسم اللواء
٣٠٤٩٠٤١	العمارة	٨٩٢٠٣٨٤١	البصرة
١٤٨٣٨٩٤	السكوت	٢٩٦١١٧١١	المنتفك
٩٦٥٨٦٥١٨	بغداد	٤٩٦٣٧٤٧٦	الديوانية
٩٧٤٩٤٨٠٤	ديالى	٥١٢١٣٠٤١	كربلاء
٢٦٩٣٥٠	كركوك	٨٥٩٦٧٧٨٨	الحلة
٢٤٢٤	الموصل	٥٣١٦١٦٦	الديلم

٣٤٨٨٨٦٠١٩

المجموع الكلي

ويلاحظ على الجدول اعلاه ان هناك تموراً مرسمة في الموصل . وبالطبع ان

هذه التمور مستوردة من الأولوية الأخرى المنتجة لها .
كما ان التمور المرسمة في البصرة هي دون انتاجها السنوي بنحو ٢٠-٤٠
الف طن . ومعنى ذلك ان بعض التمور تصدر من البصرة الى الأولوية الأخرى
وترسم هناك وهكذا ...

كيف تستهلك تمور العراق

رأينا ان معدل انتاج التمور في العراق هو زهاء ٢٥٠ الف طن سنوياً
فالى أين تذهب هذه الكمية الكبيرة من التمور كل عام ؟ من دراسة جداول
الصادرات من التمور الى مختلف الاسواق (كما سيرد ذكرها في الفصلين السادس
والسابع من الكتاب) في الامكان ان نستنتج بان معدل مقدار التمور المصدرة
الى خارج العراق (باستثناء تمور السابلة الخاصة باكتيال العشائر في الحدود
العراقية) يتراوح حوالي ٢٤٠ الف طن . ومعنى ذلك أن الباقي وقدره زهاء
١١٠ آلاف طن لايد ان يذهب الى الاستهلاك المحلي .

اما وجوه استهلاك التمور فتتلخص فيما يأتي :

«١» للاستهلاك البشري ٦٠٠٠٠ طن

«٢» اكتيال العشائر ومبادلات الحدود ٢٥٠٠٠ طن

«٣» صناعة الدبس ١٥٠٠٠ طن

«٤» تقطير العرق ١٠٠٠٠ طن

اما الاستهلاك البشري للتمور فالملاحظ في السنوات الاخيرة ان الاقبال
على التمور من قبل الفرد العراقي ليس كما كان في ستين سابقة ولعل مرجعها منافسة
الفواكه الأخرى من جهة ، وعزوف نسبة كبيرة من سكان المدن عن استهلاك
التمور للسبب المذكور . وهكذا بعد ان كان يقدر الاستهلاك البشري بزهاء
١٦٠-٢٠٠ الف طن فيما سبق ، فان ذلك قد هبط الى ٦٠٠٠٠ الف طن .
ولعل التقدير السابق مبالغ فيه عداعما ذكر من الأسباب بشأن عدم اقبال الفرد

العراق على استهلاك التمور الا اذا كانت طازجة في مستهل الموسم . أما التمور المكبوسة في العراق فلا يستهلكها إلا سكان القرى والارياف والطبقة الفقيرة من اهل المدن وفي نطاق محدود بالنسبة للآخرين .

ويمكن توزيع الاستهلاك البشري للتمور في مختلف الوية العراق حسب

الاحصائية التقديرية التالية :

الكمية (طن)	اللواء	الكمية (طن)	اللواء
٤٠٠٠	بغداد	١٦٠٠٠	البصرة
٢٠٠٠	الديلم	٤٥٠٠	المنتفك
٢٠٠٠	ديالى	٥٥٠٠	الديوانية
١٠٠٠	كركوك	٥٥٠٠	العمارة
١٠٠٠	السليمانية	٣٠٠٠	الكوت
١٠٠٠	اربيط	٦٥٠٠	الحلة
٢٠٠٠	الموصل	٦٠٠٠	كربلاء

٦٠٠٠٠

المجموع الكلي

يبدو من هذا الجدول ان سكان البصرة اكثر سكان العراق استهلاكاً للتمور ويعود ذلك بصورة جزئية الى الهجرة الفصليّة لعمال التمور من منطقة العمارة والاهوار المجاورة وبعض البدو الى بساين النخيل للمساعدة في اعمال جني التمور وجذها وكبسها ونقلها . ويبلغ عددهم لاء احياناً زهاء ٢٥ الف او اكثر اذا ما احتسبنا عدد افراد عوائلهم ايضاً . ومقدار ما تستهلكه البصرة زهاء ١٦ الف طن .

(٢) وبعد ذلك يأتي دور الحلة وكربلاء حيث تستهلك الواحدة منها بين

٦٠٠٠ - ٦٥٠٠ طن سنوياً .

(٣) ثم الديوانية والعمارة والمنتفك ، ويتراوح استهلاك كل منها بين

٤٥٠٠ - ٥٥٠٠ طن سنوياً .

(٤) الكوت وبغداد وتستهلك الواحدة منها بين ٣٠٠٠ - ٤٠٠٠ طن .

«٥» الدليم وديالى والموصل تستهلك زهاء ٢٠٠٠ طن سنويا لكل منها .

«٦» كركوك والسليمانية واربيل الوية مجموع استهلاكها من التمور زهاء ٣٠٠٠ طن لكل منها ١٠٠٠ طن .

اصناف التمور ومبازاتها

لقد سبقت الاشارة بأن هنالك (٤٥٥) صنفا من اصناف التمور في العراق . وقد استطعت انا نفسي الوقوف على نحو ٧٠ صنفا من هذه الاصناف فقط . اما الاصناف الباقية فقد استطعت الحصول على اسمائها وبعض المواصفات الخاصة بها من الهيئات الفرعية لجمعية التمور العراقية في الالوية التي تتمثل فيها فضلا عن المعلومات التي حصلت عليها من اتصالاتي الشخصية بالملاك والفلاحين . مع العلم بأنه قد توجد اصناف تتخذ اكثر من اسم واحد بحيث ان لها اسما في جهة ما ولها اسم آخر في جهة اخرى .

وها انى اذكر الاصناف جميعها مرتبة حسب الحروف الابدجية . وبعد ذلك سيحىء الذكر عن وصف اهم انواعها التجارية والجيدة ، وهذه هي مرتبة ترتيبا ابدجيا :

اصناف (أ)

ابو بقيع حلوي . ابو سويد . ابو فياض . احمد حجي . احمد ديس . احمد سيددكله احمد شبلي . احمري . احمري حلوي . افندي . ام الاجرية . ام الحز . ام الديرم . ام الدبس . ام الدهن . ام البخور . ام المشمش . ام القاضي . ام الخيار . ام ثابت . ام الخيار . ام الطوال . ام العظام . ام العامولة . ام البلايز . ام البخور . ام البيض . ام الجاموس . ام الكبر . ام الكحل . ام اللوز . ام الليل . ام الصلابيخ . ام حسنة . ام اصابع . ام الكوك . ام الريحه . ام الصيواني . ام الصيني . ام العسجة . ام السلاسل . ام السعجة . ام العدول . ام النمل . ام الهليل . ام ريعين . ام سمرة . ام جنيج . اخطهوى . ابن حماد . ابن حر دكلة . ابن سمر دكلة .

اصابع العروس . اكشهرن . استعمران . استعمران بحرية . ابراهيمي .
اسحق دكلة . ايراني . . ألوجية . اشقر (ابيض) . اصفر عدة اشقر
(اشكر) . اشراسي . اشرصي . اشرصي اسود . اشوط . ازرق (ازرك) .
ازرق . ازرق الازرق (ازرك الازرك) . ابراهيم سيد . اسود دكلة ، اسماعيل
قدري دكلة . الامام حسين دكلة .

• ومجموع هذه الاصناف (٧٥) صنفاً تبدأ بالحرف (أ)
(٢) أصناف الحرف (ب) :

بدره • بيدرايا . بادمي . بسام دكلة • بهراب . بانانا جاني . بنفشة بلح بان
بلوطي ، بنت البيض ، بنات البيض ، بنت الخليفة ، بنت الدهان بنات الجدة ،
بنات الصوفي ، بنت العرب ، بنت السوداء ، بنت الباشا ، بنت الجبل ، بنت
البحر ، بنت الجبل ، بنت الشيخ ، بنت السبع بنت سهلان ، بنت المشمش ،
بنت الصقر ، بنت البدر ، بنات السعدان ، بحر دكل ، بندر ، بني رماح ،
بقلا ، بصراوي ، برين ، برني ، برمالكي ، برضي ، بد ، بيوضي ، بيض البلبل
بيض الحمام ، بطيخي ، بدره دكلة ، بغدادي دكلة ، بيرقدار ، بريم ، بديعة ،
بوبكي ، بضيغ ، بن عمار دكلة ، بلجان دكلة ، بيرى كوزان دكلة ، برحي دكلة
ومجموع أصناف هذا الحرف هو ٥٣ صنفاً .

أصناف الحرف (ت) :

هنالك ثلاثة أصناف من هذا القبيل فقط وهي : تبرزل ، وتفاحة ،

وتنورد كلة .

(٣) أصناف الحرف (ث) :

وهي صنفان هما ثيرسي وثكالانة .

(٤) أصناف الحرف (ج) :

وعدد هذه الأصناف (١٦) صنفاً وهي : جهران دكلة ، جاسي ، جمالي ،

جعفري ، جبل دكلة ، جميعه دكلة ، جدرراوي ، جيلي ، جوزي أصفر ، جوزي ابيض

جوزي بصرة ، جوزي بغدادي ، جوزي أحمري ، جمال الدين ، جومكي
جيجاب .

(٥) أصناف الحرف (ح) :

وعدد هذه الأصناف (٣٩) صنفاً ، وهذه هي : حلاوي ، حلاوي مكاوي ،
حويز ، حنابت الملاية ، حمرة ام الدماغ ، حمرات ، حمرة محمد ، حمرة الشيخ ،
حمرة عبد ، حمرة جبل ، حمرة عبدالسيد ، حلوان الشيخ ، حلوة الجوف ،
حلوان الجبل ، حلواني ، حثري ، حلوة ، حلقومي ، حلاي ، حجازي ، حرم
(دكله) ، حراوي ، حاتمي ، حسن افندي ، حبوشية ، حساوي ، حراف ،
حضري ، حلاني ، حميوزي ، حمر الرمذ ، حباية ، حبشي ، حلبجة دكله ،
حسوني دكلة ، حصار دكلة ، حابسي ، حمد دكلة .

(٦) اصناف الحرف (خ) :

وعدد هذه الاصناف (٢٤) صنفاً . وهذه هي :

خان دكلة ، خنيترية ، خلاص الزين ، خلاع خشن احمر ، خنايزي ،
خنيزي الحساوي ، خستاوي ، خليل ، خاتوني (دكل الخلتاون) خطرية ،
خطيبي ، خالد ، خركاني (قرقاني) . خصاوي البغل ، خصاوي مشري ،
خصراوي ، خصراوي بغداد ، خصراوي بصرة ، خصراوي مندلي ، خروف
دكله ، خرخيس ، حضري ، خضر العبد ، خصاب .

(٧) أصناف الحرف (د) :

وعددها (١٨) صنفاً وهي :

ديبقات ، دراو ، دويك ، دويرق ، دويرجي احمر ، دجواني ، دبواني ،
دخيتي ، دكويي ، دبياني ، دويلي ، ديران ، ديربي ، دبرمة ، دعبلي ، ديرم
الليل ، دم الفارس .

(٨) اصناف الحرف (ر) :

وعددها (٨) وهذه هي :

رجب دكلة ، رفتو ، رزاحمر ، رميئي ، رمح ، ريم ، ريق البنات ، راوي .
(٩) اصناف الحرف (ز) .

وعددتها (١٢) وهي :

زهدي ، زهرية ، زريقة ، زب الواوي ، زب الريح ، زرية ، زمبور ،
زاملي ، زند العبد ، زيدي ، زيتونية ، زييري .

(١٠) اصناف الحرف (س) .

وعددتها (٢٣) صنفاً وهي : سكري ، سكر بحري ، سن المفتاح ،
سبيعي ، سداد ، سكرية ، سويدان ، سلايمي ، سلطاني ، سكران ، سكران دكلة
سرخوشي ، سياني . سيلاني ، سيصندي ، سيد باقر ، سودان بنت ، سك
دكلة ، سعادة ، سعادة اسود ، سبع ذراع ، سكبزي ، سينيني .

(١١) اصناف الحرف (ش) .

وعددتها (٢٣) صنفاً وهذه هي :

شبيب دكلة ، شط دكلة ، شاطر دكلة ، شنور دكلة ، شهل شلبي
شعلان دكلة ، شعلاني ، شالي ، شيرنجي ، شيرازي ، شيراني ، شبراوين ،
شرجي ، شتوي ، شموسي ، شويئي أحمر ، شويئي أصفر ، شكر ، شماغية ،
شيش ، شوبان ، شيراني .

(١٢) اصناف الحرف (ص) :

وعدد هذه الاصناف (٦) وهذه هي :

صبيحي ، صاوي دكلة ، صعيدي ، صفاوية ، صاقولي ، صفرة حديد .

(١٣) اصناف الحرف (ض) :

وعددتها (٣) هي :

ضلف العنزة ، ضلف الغزال ، ضفر الغزال .

(١٤) اصناف الحرف (ط) :

وعددتها سبعة (٧) وهي :

طه افندي دكلة ، طيب الاسم (دیری) ، طرشی عشی ، طیار ، طبخربه ،
طوبه ، طباشیر .

(١٥) اصناف الحرف (ع)

وعدددها (٣٩) نوعاً وهذه هي :

عسلیة ، عسانی ، عرموطی ، عرب عاصیة ، عرب سکی ، علی موسی
دكلة ، علبق ، عال لونه ، عنبري ، عقبلي ، عاشوري ، عوينه ، عباس دكلة ، عين
الله ، عواشة ، عورة ، عمر دكلة ، عمار دكلة ، عبارة دكلة ، عيدنی ، عفريتة ،
عمران دكلة ، عنيب ، عبيدي ، علي شلبي ، عابدي ، عز الدين دكلة ، عطري ،
عجاص ، عقزوق ، عويدي ، عويد دكل ، عويمري ، عامري ، عوينات
الصاوي ، عيشة دكلة ، عويرية ، عوتی ، عيونات ايوب .

(١٩) اصناف الحرف (غ) :

وعدددها (٣) وهي :

غراوة ، غريبة ، غريجاوي .

(١٧) اصناف الحرف (ف)

وعدددها « ٨ » وهذه هي :

فريجة دكلة ، فرسي دكل ، فبيد العسل سامی ، فلحة دكلة ، فروخ
دكلة ، فندقية ، فرسية ، فرسي ابيض .

(١٨) اصناف الحرف (ق) .

وعدددها « ٨ » أصناف . وهذه هي :

قاضي عمه ، قاضي دكلة ، قلبي حرمي ، قرن الغزال ، قوم الزمان ،
قراط ، اشربي ، قرينات ، قصب ، قنطار دكل ، قنطار ، قبلانة ، قيطاسی ،
هلم برمكي (شبه اصابع العروس) قنداوی ، قرناوي ، قرنfli ، قرطلسي .

(١٩) اصناف الحرف (ك) .

وعدددها ١١ صنفاً . وهذه هي :

كشمشى، ككباب، كرامى، ككاوانى، كاكاولى، كادية، كبير، ككول
حسين، كاظمية، كلاوي .

(٢٠) اصناف الحرف (ل) .

وعددتها (٥) وهذه هي :

ليوى ، لامى ، لامع خاتون ، ليوى احمر ، ليوى دكل .

(٢١) اصناف الحرف (م) :

وعددتها (٤٢) صنفاً . وهي :

معلانة ، مسجة الهندي ، مير حاج ، مير علي ، مدهونة ، معوجة ،
منسع ، مقطع ، مقناحة ، مصيدنى ، مداوى ، ملابس الجوز ، ملفف ، معمق
الحمرة ، منبه ، منار . مياسى ، مدادى ، معيدنى مبارك ، مبشيش ، منصور
دكلة ، موسى دكلة ، مقايشى ، مدنى ، محمودة ، معبوبة الدين ، مايع ، موزر
دكلة . متري ، مزراحي ، مكتوم احمر ، مكتوم ، مال الله ، ملقوطينى .
مرشدادى ، مرزبان ، مكاوى اشكر ، مكاوى اصفر ، مكاوى احمر ، مكاوى ،
مصطفى دكل .

(٢٢) اصناف الحرف (ن) :

وعددتها (١٠) اصناف وهي :

نجدية ، نوسى ، نهر السلي ، نور دكلة ، نباتى ، نوسيان ، ناشى ، نرتة ،

نقش المبرد ، نقيبي .

(٢٣) اصناف الحرف (هـ) .

وعددتها (٦) اصناف . وهذه هي :

هارونى ، هبرة . هلالى ، هبرة الجاموس ، هجرى ، هدل .

(٢٤) اصناف الحرف (و)

وعددتها (٢) اثنان هما :

وظف ، وريمية .

(٢٥) أصناف الحرف (ي) :

وعددها صنف واحد فقط هو :

يهودي ذكوة .

ولا توجد أصناف تبدأ بالحرف ذ او الحرف (لا) .

مواصفات الاصناف غير التجارية

هنالك عدد من أصناف التمور العراقية التي لا تدخل ضمن الأصناف التجارية الرئيسية . أو انها تنتج للاستهلاك المحلي فقط .

وهذه هي :

الاشرصي (الاشرسي) :

النوع الجيد منه يبدو مستطيلاً مدوراً ، طول تمرته بين البوصة الوحدة والبوصة والنصف . اللون أصفر مائل الى الاحمر الفاتح قليلاً بعد نضوجه . يحوى على قشرة اذا كانت النخلة مستجدة (اشوة) ، وتنعدم اذا كانت النخلة كبيرة .

والاشرصي من التمور القليلة نسبياً . وأحسن مراحل هذا الصنف هي المرحلة التي تكون فيها الثمرة يابسة . نواته صغيرة رفيعة بالنسبة لحجم الثمرة والحلاوة معتدلة . والنهكة جداً طيبة . ويصلح للأكل وحده أو مع الجوز . ويستحسن أكله اذا عجن مع الجوز أو السمسم (مدكوكة) ويكون على شكل حلاوة . وهو مرغوب في الكبس اذا كان رطباً .

وتبدأ مرحلة الخلال في اواسط تموز . أما الرطب فيكون في النصف الثاني من آب والتمر في أواخر تشرين الاول .

وتنتج كميات قليلة منه في بعقوبة . . ولكن انتاجه كبير نسبياً في مندلي وخانقين حيث ان في مندلي وحدها زهاء ٥٠٠٠ نخلة . وفي خانقين ٦٠٠٠ نخلة . أما عدد الفسائل التي يحصل عليها سنوياً فهو ٣٠٠ فسيل . .

والصنف السابق يتمثل في لواء ديبالى بصفة خاصة .

المكتوم — مستطيل الشكل قريب من التكور ، وهو أصفر « في ديبالى » وعلى نسق واحد . الخلال منه يظهر في أواسط تموز والرطب في بداية النصف الأول من آب ويتم نضجه ويصبح تمرأ في الاسبوع الرابع من تشرين الأول . والمكتوم من التمور القليلة النادرة في العراق . وأحسن مراحل نضجه حينما يكون رطباً « نص ونص » . وترغبه العشار بوجه خاص وهو في حالة التمر . ونواة المكتوم صغيرة رفيعة . وحلاوة هذا النوع معتدلة ، نكهته مستطابة سيما في اول ادواره . مرغوب في الكبس في القرى وغير مرغوب عند اهالي المستوطنات في لواء ديبالى ، وذلك لان فيه قشرة رقيقة خارجية .

وتوجد نخيل المكتوم في «لواء ديبالى» في الهويدر ٥٠ نخلة ، وفي خرنابات ٥٠ نخلة ، وفي بساتين الوقف الصغير ١٠٠ نخلة ، وفي بعقوبة ١٠٠ نخلة ويحصل منه على ٥٠ فسيلة كل عام .

ويوجد من المكتوم زهاء ٣٠٠٠ نخلة في لواء المنتفك منها زهاء ١٨٠٠ نخلة في مركز قضاء سوق الشيوخ وناحية العكيكة و٦٠٠ نخلة في ناحية كرمة بني سعيد ، وفي النصرية ٤٠٠ نخلة وفي ناحية الجبايش ٤٠٠ نخلة ، ويحصل من نخيل اللواء كافة على زهاء ٤٠٠ فسيلة سنوياً .

الشكري — الشكري من التمور القليلة الممتازة النادرة جداً في لواء ديبالى . ويميزه انه قريب من الاستطالة ، يبلغ طوله زهاء البوصة والنصف وعرضه زهاء البوصة الواحدة . ولونه اصفر ، ويصبح — بعد النضج الكامل — شفافاً شمعيًا . تظهر مرحلة الخلال في او اواسط تموز ، ومرحلة الرطب في النصف الثاني من آب ، والتمر في اواخر تشرين الاول .

وصنف الشكري مرغوب في جميع مراحلہ . ومما يميزه ايضا ان نواته

رفيعة صغيرة . وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة جداً ويفضل على انواع التمور
الاخري من هذه الناحية . ويميزه كذلك انه في درجه بالغة من اللطافة فلا
يتحمل الكبس في جلد أو خفاف لأن جلده رقيقة جداً ، ولذلك فانه يكبس
في صناديق الخشب او الكارتون وبكميات قليلة .

وفي لواء ديالى زهاء ٣٠٠ نخلة من هذا النوع ، (وقد يوجد مثل
هذا العدد في جهات العراق الاخرى) . ويتوزع هذا العدد في الهويدر ١٠٠
نخلة . وفي خرباب ٨٠ نخلة وفي بعقوبة ٢٠ نخلة وفي بساتين الوقف الصغير
١٠٠ نخلة . ويبلغ عدد الفسائل المستحصلة من هذا الصنف ٢٠ فسيلة سنوياً .
طه افندي - قريب الى التكرر والاستدارة في الشكل . ويقدر طوله
بزهاء البوصة والنصف وعرضه زهاء البوصة . ولونه اصفر في جميع الادوار
والمراحل . وهو من التمور القليلة الممتازة .

عبدلي - مستدير اقرب الى الاستطالة ويقدر طوله بزهاء بوصة ونصف
وعرضه زهاء ثلاثة ارباع البوصة . ولونه احمر في دور الخلال . وعند النضوج
يميل الى الاصفرار . يبدأ خلاله في اواسط تموز . والرطب منه في النصف الثاني
من آب وتمره في اواخر تشرين الاول .

وهذا الصنف من التمور القليلة النادرة بيد ان غرس نخيله قد اخذ
يزداد في السنوات الاخيرة في منطقة ديالى . واحسن مراحل التمر في حالة
الكبس . وتمتاز نواته بأنها متوسطة رفيعة بالقياس مع التمرة . وحلاوته معتدلة
ونكهته مستطابة عند الكبس . وفي لواء ديالى زهاء ١٠٠ نخلة من هذا الصنف
ويحصل منه على ١٠ فسائل سنوياً في الوقت الحاضر .

دكل حاج احمد - من الاصناف الصغيرة الحجم طول ثمرته زهاء ثلاثة
ارباع البوصة وعرضها نصف بوصة . وتبدو مدورة رفيعة واللون اصفر في
جميع مراحل النضج . ويظهر الخلال منذ اواسط تموز ، والرطب في النصف

الايخبر من آب والتمر في آخر تشرين الاول . و(دكل حاج احمد) من التمر
النادرة المرغوبة في الاستهلاك . ويكسب في الجلود حيث تكون الرغبة فيه -
وهو مكبوس - كبيرة . وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة . وعدد نخيله في
ديالى زهاء ٢٠٠ نخلة ، وعدد الفسائل السنوية المستحصلة منه زهاء ٣٠ فسيلة .
البرحي - يمتاز هذا النوع عن غيره بانه عريض عند رأسه « الكعك »
رفيع عند اسفله . ويبلغ طوله زهاء البوصة الواحدة وعرضه يتراوح بين نصف
وثلاثة ارباع البوصة . ولون ثمرته اصفر في جميع ادواره . ومرحلة الخلال في
اواسط تموز ، والرطب في الاسبوع الثالث من آب والتمر في الاسبوع الرابع
من تشرين الاول .

والبرحي من التمر النادرة - او القليلة - وهو ممتاز ومرغوب في
الاستهلاك في جميع ادواره سواء كان خللاً او رطباً او تمراً مكبوساً . وذلك
لأن حلاوته معتدلة ونكهته مستطابة للغاية ، وتمتاز نواته بأنها رفيعة متوسطة
الحجم . وعدد نخيله في ديالى زهاء ٥٠ - ١٠٠ نخلة يحصل منها على ١٠ فسائل
سنوياً .

ويوجد في لواء المنتفك زهاء ١٤٠٠ نخلة من البرحي منها زهاء ١٠٠٠
نخلة في مركز قضاء سوق الشيوخ وناحية العكيكة . و ١٠٠ نخلة في الناصرية
و ٢٠٠ نخلة في ناحية كرامة بني سعيد و ١٠٠ نخلة في ناحية الجبايش . ويحصلون
من نخيله على ما يقرب من ٢٠٠ فسيلة سنوياً .

مير حاج - وشكل هذا الصنف متكور قريب من الاستطالة ، ويبلغ
طوله زهاء البوصة والنصف وعرضه بوصة واحدة تقريباً . ولونه مائل الى
الاحمر في جميع مراحل نضجه . يستحصل على خلله في اواسط تموز وعلى رطبه
في اواسط آب وعلى ثمره الناضج نضوجاً تاماً في اواخر تشرين الاول . حلاوته
معتدلة ونكهته مستطابة . وتمتاز نواته بأنها رفيعة واحسن مراحلها حينما يكون
تمراً وخصوصاً عند السكس .

وصنف (ميرحاج) قليل ونادر. وأكثر ما يوجد في « مندلي ». ويبلغ مجموع نخيله زهاء ٢٠٠ نخلة تعطي زهاء ٢٠ فسيلة كل عام.

المكاوي - شكل المكاوي اقرب الى الاستدارة والتكور. ويبلغ طوله زهاء البوصة الواحدة وعرضه ثلاثة ارباع البوصة تقريباً.

ويميز هذا الصنف أن خلاله احمر. وعند النضج يميل الى الأصفرار. ويبدأ خلاله في التكون في اواسط تموز. والرطب في الاسبوع الثالث من آب والتمر في اواخر تشرين الاول.

وهو من التمور القليلة - والنادرة - وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة. واحسن ادواره حينما يكون تماًراً مكبوساً. وتمتاز نواته بأنها صغيرة ورفيعة وعدد نخيله زهاء ٥٠ نخلة في دبال.

الشويثي الاحمر - من تمور لواء المنتفك النادرة شكله متكور وقريب من الاستطالة وطوله بوصتان وعرضه نصف بوصة ولونه اسود مائل الى حمرة خمرية. قشرته شفافة. وهو متأخر النضج حيث يبدأ خلالاً في اواسط ايلول ويكون رطباً في اواخره وتماًراً في اواخر تشرين الاول. ويستطاب اكله رطباً وتماًراً مكبوساً ويمكن كبسه في الصناديق الخشبية والصفائح والكارتون وحتى الخصاص. وعدد نخيله زهاء ٦٠٠٠ نخلة. منها زهاء ٤٠٠٠ نخلة في سوق الشيوخ والعكيكة. وزهاء ١٦٠٠ نخلة في كرمة بني سعيد. وفي الناصرية ٣٠٠ نخلة وفي الجبايش ١٠٠ نخلة. وعدد الفسيل المستحصل منها زهاء ٦٠٠ فسيلة سنوياً.

الشويثي الأصفر - وهذا يشبه صنف الحلاوي الذي سيجيء الذكر عنه بعد قليل. لونه اصفر غامق. قشرته سمكية مجمدة ويظهر خلال منه في الاسبوع الاول من ايلول. والرطب في اواخره. والتمر في النصف الثاني من تشرين الاول.

ويعتبر هذا الصنف من التمور النادرة الممتازة في لواء المنتفك ويلاحظ
ان ٨٠ بالمائة منه يستهلك رطباً. و ٢٠ بالمائة يكبس تمرأ ومما يميزه - عدا عما
ذكر - ان حلاوته قليلة جداً ونكهته مستطابة .

وفي لواء المنتفك زهاء ١٥ الف نخلة من هذا الصنف منها النصف في
الناصرية و ٥٠٠٠ نخلة في سوق الشيوخ والعكيكة و ١٧٠٠ نخلة في كرمة بني
سعيد و ٣٠٠ نخلة في الجبايش . والفسائل المستحصلة منه سنوياً هي زهاء ٩٠٠
فسيلة .

الحويزي - ثمرته مستطيلة قريبة من التكور لونها اصفر مشوب بالحمرة
في بداية النضج . ويعمق اللون بحيث يميل الى السواد في حالة النضج الكامل
وهو من الانواع النادرة وتوجد نخيله في البصرة .

اليلوي - وهو من التمور النادرة . وتشبه ثمرته تمر الزهدي وان كانت اصغر
حجماً منها . ولونها اصفر واكثر ما يستهلك وهو في مرحلة الرطب في اشهر
تشرين الاول والثاني وهو من تمور البصرة .

الكنطار « القنطار » - وتمتاز تمر الكنطار بانها متوسطة الحجم ، ولونها
مصفر عند بداية النضج ، ويميل الى السواد عند النضج التام . وطعمه حلو
ونكهته مستطابة ويستهلك رطباً وتمرأ . وهو من تمور البصرة بوجه خاص .
أم الدهن - ويمتاز هذا الصنف بان ثمرته مستطيلة واشبه الى الشكل
البيضوي . واللون اصفر مشوب بجمرة عند بداية النضج . وعندما يكمل
النضج يصبح اللون ذهبياً شفافاً . ويستهلك هذا الصنف رطباً وتمرأ حيث
الطعم حلو والنكهة مستطابة .

وام الدهن من تمور البصرة النادرة المرغوبة في الاستهلاك .
الاشكر - وهو الآخر من تمور البصرة النادرة . ويميزه ان ثمرته
مستطيلة اقرب الى الشكل البيضوي . واللون اشقر مشوب بالحمرة . طعمه

حلو لذيذ ونكهته مستطابة ويستهلك رطباً فقط .

العويد — ويمتاز هذا الصنف بأن ثمرته طويلة كبيرة الحجم ، لونها أصفر حيناً واحمر مشوب بحمرة حيناً آخر . وهذا النوع ممتاز جداً من حيث الحلاوة والنكهة ويستهلك تمراً . وهو من تمر البصرة .

الحساوي — وتمتاز ثمرته بانها مستطيلة كبيرة الحجم نسبياً واللون أصفر في مرحلة الرطب وعندما يتم النضج يصبح أصفر ذهبي ، وهو لذيذ الطعم ومتوسط الحلاوة ذو نكهة مستطابة . ويستهلك رطباً وتمراً . وهو من أصناف تمر البصرة .

الهلامي — وهذا من تمر الشتاء حيث ان نضجه لا يتم الا في بداية الفصل . ويستطاب أكله في الشتاء حيث يكون لذيذ الطعم طيب النكهة . وهو صنف مقصور على منطقة البصرة .

اصناف التمور التجارية : (*)

يمكن حصر أصناف التمور التجارية العراقية بسبعة أصناف هي الزهدي والساير والخضراوي والحلاوي والابريم والجباب والديري - والاصناف الثلاثة الاخيرة هي من التمور الجافة .

(١) الزهدي - التمرة صغيرة نسبياً ، شكلها بيضوي ، لونها أصفر ذهبي جذاب . ويكبس هذا الصنف في الخصاف ويصدر الى اسواق الهند والبلاد العربية وافريقيا . وقد بدى في الوقت الحاضر (منذ انشاء مكبس التمور النموذجي في بغداد من قبل جمعية التمور العراقية) بكبسه في صناديق خشبية

* انظر (١) السلطان - المصدر السابق مجلة الزراعة العراقية . ص ٣٩ و (٢) جريدة ، سلمان ، دليل مؤتمر التمور الدولي في تونس ، المصدر السابق

وفي قلب الكرتون ويصدر الى اسواق جنوبي اوربا .

(٢) السائر (وهو صنف الاسطة عمران حينما يكون رطباً) وتمتاز تمرته بانها متوسطة الحجم ، ورفيعة عند رأسها (الكعم) ولونها اصفر عند بداية النضج (مرحلة الرطب) ، ويصبح بنياً غامقاً عند النضج الكامل (مرحلة التمر) ويكبس في صناديق خشبية بالنسبة لاسواق اوربا وامريكا وفي الخصاف بالنسبة لاسواق آسيا (الهند والشرق الاقصى وبلاد العرب)

(٣) الخضراوي - تمتاز تمره الخضراوي بأنها قصيرة نسبياً ، ولونها اصفر مشوب بالخضرة عند بدء النضج (مرحلة الرطب) . ويستهلك هذا الصنف في الاسواق المحلية . ويكبس في صناديق خشبية يتراوح وزنها بين ٣٣ - ٧٠ رطلا . واهم اسواق هذا الصنف اسواق البلاد الاسيوية . وكذلك اسواق اوربا مع العلم ان سوق استراليا اهم الاسواق .

(٤) الحلاوي - يميز صنف الحلاوي ان ثمرته مستطيلة متوسطة الحجم صفراء اللون عند بدء النضج ، وتصبح ذهبية اللون جذابة عند النضج الكامل وفضلا عن ذلك يمتاز عن الاصناف التجارية الاخرى بانه مبكر في النضج . والحلاوي من اكثر الاصناف التجارية رواجا حيث نجده يباع باسعار عالية في اسواق امريكا اوربا ويكون الكبس في صناديق خشبية زنة ٣٣-٧٠ رطل .

وهناك نوع خاص من الحلاوي يسمى ! ابي خشيم) وهو يكبس في الخصاف زنة ٦١ - ١٤٦ رطلا ويصدر الى اسواق الهند وشبه الجزيرة العربية وبلاد الشرق الاوسط .

(٥) الديري - ويمتاز هذا الصنف بأن لونه احمر عند بداية النضج ، وباذنخاني ضارب الى السواد عندما يكمل النضج . وعدا عن استهلاك هذا الصنف محليا فانه يصدر (وهو من التمور الجافة) في الخصاف الى اسواق الهند وشبه جزيرة العرب (السواحل) .

(٦) البريم والجبج - وهما من التمور الجافة ، وسوقها الوحيد شبه القارة الهندية الباكستانية حيث يستهلكان في المراسيم الدينية وفي حفلات الزواج والاعياد . ويصدر هذان الصنفان بالاكياس .

التمور مادة غذائية *

ليست التمور فاكهة لذيذة حسب ، وإنما هي في الوقت نفسه طعام ذو قيمة غذائية كبيرة وقد تناولتها طبقات الشعب في البلاد العربية وغيرها منذ القديم غذاءً سائغاً فاكتمفت بها مع شيء من الخبز أو اللبن الخائر وكسبت من هذا الطعام الكفاف صحة موفورة ونشاطاً ملحوظاً . ولا عجب في ذلك فكل ليبرة من التمر تولد ١٢٧٥ سعرة . وإذا قايسنا ذلك بالأطعمة المعروفة اوضح لنا ان الليبرة الواحدة من لحم البقر تعطي ١٠٩٦ سعرة فقط والخبز ١٠١٤ سعرة والبيض ٧٣٤ والسّمك ٣٠٠ الى ٧٠٠ سعرة والبطاطة ٤٠٠ سعرة ولحم الدجاج ٣٦٠ سعرة وهلم جرا .

وقد قال الدكتور شارلز بينت في ذلك ما ترجمته - « ان التمر طعام مركز طبيعي بالنظر الى شكله الجامع وتوافره كغذاء . وان بعض انواع التمور تمتاز على الأطعمة المهضومة التي تعددت الاشارة بذكرها . وهذه التمور تحتوي على مادة السكر بشكل يستسيغ الجسم امتصاصه دون ما حاجة الى عملية الهضم التي يتطلبها السكر الاعتيادي .

ثم قال - ان التمور هي في الوقت نفسه فاكهة لذيذة وطعام مولد للقوة والنشاط - فهي تحتوي على جميع العناصر التي يتألف منها الطعام المغذي المتكون من زلال وشحم واملاح وهيدرات الكاربون وكلها في شكل سهل الهضم للجسم البشري ... ان الليبرة الواحدة من التمر تحتوي على ١٢٧٥ سعرة وهي الوحدة القياسية للحرارة الفيزيولوجية . ويحتاج العامل ذو البنية الاعتيادية القائم بعمل مرهق ٣٠٠٠ سعرة من الطعام المغذي كل يوم . وهكذا يظهر لنا بوضوح

* مقتطفة من مذكرة جمعية التمور العراقية - بغداد رقم ٤٦٤ بتاريخ ١٦-٢-٥٦

كيف يتيسر لليبرتين او ثلاث من التمر يوميا ان تجهز الجسم البشري بالنشاط
اللازم الذي يبدو بشكل قوة عضلية !

ان مزية التمور كغذاء لم تكن خافية حتى ان حكومة الهند المركزية في
مكافحتها للجوع التي غشيت بعض اقاليمها في سنة ١٩٥١ لم تغفل التمور من
بين المواد الغذائية الرئيسية التي استوردتها فابتاعت اكثر من ٢٠ الف طن
من التمور العراقية ووزعتها على المناطق الجائعة مع الارز ودقيق الخنطة. وجدير
بالذكر ان التجار في الهند قد استوردوا لحسابهم في السنة المذكورة نحو ١٠٠
الف طن اخرى من التمر العراقي وذلك بالاضافة الى ما اشترته الحكومة .

غير ان الاقطار الاوربية والامريكية قد اعتبرت التمر فاكهة كالمية
وعاملته بهذه الصفة من حيث تسهيلات الاستيراد والرسوم الكمركية وغير
ذلك . وقد بذلت جمعية التمور جهودها لتصنيف التمور كطعام لينال المزايا
التي تستفيد منها الاغذية في نطاق التجارة العالمية . فاصدرت كراساً باللغتين العربية
والانكليزية جمعت فيه تقارير المعاهد العلمية والاطباء وغيرهم وشهاداتهم عن
تحليل التمر وقيمتها الغذائية ووزعت منه آلاف النسخ في مختلف الاقطار .
وضربت دائماً على هذا الوتر في اعلاناتها ونشراتها ودعايتها .

وأثار مندوب الجمعية هذا الموضوع في مؤتمر التمور الدولي الملتئم في
تونس في شهر تشرين الثاني سنة ١٩٥٠ فاتخذ المؤتمر في جملة قراراته القرار
الآتي :-

«لاحظ المؤتمر ان التمر مادة غذائية غنية ينبغي توسيع استهلاكها ويجب
اعتبارها من مواد الاستهلاك الشائع وليس كإدوية كالمية» .

وقرر المؤتمر مراجعة مؤسسة الطعام والزراعة للأمم المتحدة لمراعاة
ذلك وابلاغه بوجه خاص الى الدول المستهلكة للاخذ به فيما يتعلق بالمبادلات
الدولية والانظمة الكمركية .

وانتهزت جمعية التمور فرصة زيارة المستر نوريس دود مدير المؤسسة

الآنفة الذكر للعراق في شهر شباط سنة ١٩٥٢ ففاحتته بشأن تصنيف التمور
كمادة غذائية وقدمت اليه التقارير والمعلومات التي تؤيد هذا الرأي وهيأت
له زيارة بعض بساتين النخيل والمكابس والمباخر خلال اقامته القصيرة في البصرة
وقد اقتنع جنابه بهذه الفكرة فكتب الى السيد مظفر احمد مدير جمعية
التمور العام (عندئذ) قبيل مغادرته بغداد قائلاً : (ارجب في ارجاء الشكر
اليكم على النشرات وسائر المعلومات التي قدمتموها الي عن القيمة الغذائية
للتمور العراقية . »

« لقد فهمت ان الوفد العراقي في الاجتماع القادم لمؤسسة الطعام والزراعة
قد يقدم طلبا لتصنيف التمور كطعام وليس كفاكهة . وليس في ذهني أدنى
ريب في كون التمور طعاما عجيباً مغذياً ومولداً للنشاط ويجب الاعتراف كذلك .
وسوف يسرني ان اؤيد وفدكم عند اثارة هذا الموضوع . »

ولا شك ان تصنيف التمور كطعام واعتراف الدول المنتمية الى هذه
المؤسسة العالمية بذلك سيكون له أثره في تخفيف القيود المفروضة على تجارة التمور
في الاقطار المختلفة وتسهيل استيراده ونقله وتخفيض الرسوم الكركية عليه .
مقررات عاجلة ::

انتاج التمور في العراق لا يسير على وتيرة واحدة من حيث كمية الانتاج
كل عام . لذلك لا بد من ملاحظة التوازن في انتاجية النخلة سنة بعد سنة ؛
وتخفيف حملها اذا زاد ذلك عن طاقتها ؛ وبالعكس اذا ما قل انتاجها لا بد من
مراعاة العناية بخدمتها وعزق ارضها وتسميدها وفق الطرق الحديثة .
ولا بد من العناية بنوعية التمور المنتجة في العراق ؛ بحيث يعتني بحجم
التمر حيث ان الرغبة في استهلاك التمور تزداد كلما كبر حجم (فردتها) .
والمحوظ في الولايات المتحدة الأمريكية (أنديو - بوادي كوجيلا بكاليفورنيا)
أن الاساليب الفنية في الانتاج قد شملت ناحية حجم التمرة والتحكم به وفق
الرغبة والحاجة .

وينبغي القيام بالتجارب بشأن نكهات التمور والقيام بعمليات تلاقح أنواع مختلفة من التمور الهجينة للحصول على أحسن النتائج وإنتاج تمور ذات نكهات خاصة مستطابة .

وأبسط الأمور التي ينبغي الأخذ بها ، الاكثار من أنواع نخيل التمور المرغوبة في الاستهلاك المحلي والتي تعتبر من الانواع النادرة التي يحصل عليها فقط منتجوا التمور في منطقتهم فقط .

وهناك مقترحات أخرى تتعلق بكبس التمور وصناعاتها سيجيء الذكر عنها في مناسبة قادمة .

الفصل الرابع

النخيل والتمور في البصرة

يشمل هذا الفصل دراسة مسببة ومركزة عن غرس النخيل ونتاج التمور في لواء البصرة .

تبلغ مساحة لواء البصرة ١٠٩٠٠ كيلو متر مربع (أو ٤٣٦٠٠ دونم عراقي (**)). أما عدد سكان اللواء حسب إحصاء ١٩٤٧ هو ٣٥٢٠٣٣ (**). والبصرة (***) هي مركز اللواء، وهي ميناء العراق الأوحده... تحتل اليوم المقام الثاني بعد مدينة بغداد من حيث الأهمية الجغرافية بوجه عام .

وصف عام

تعتبر أرض لواء البصرة النهاية الجنوبية لأقليم أرض الدلتا السفلى الممتدة بين الناصرية على الفرات والعمارة على دجلة وساحل الخليج في أقصى الجنوب . والأرض، هي اجمالاً سهلية مستوية ذات تكوين رسوبي طموي ويجري فيها شط العرب مسافة تقرب من ١١٠ أميال من نقطة التقاء الرافدين - دجلة والفرات - عند « كرامة علي » (جنوبي القورنة) حتى نقطة الفاو بمقربة من مصب الشط في الخليج . مع العلم أن مدينة « البصرة » نفسها

* الدونم العراقي (مشاره) يساوي ٢٥٠٠ متر مربع .

** عدد الذكور ١٧٢٥٨٥ وعدد الإناث ١٧٩٤٥٦ . ويقدر العدد الآن أكثر من ٤٠٠ الف نسمة على اعتبار الزيادة الطبيعية السنوية وكذلك الزيادة الناجمة عن الهجرة من الألوية الأخرى خصوصاً العمارة .

*** تقع مدينة البصرة على خط العرض ٢٠-٣٣ درجة و ٢٥-٤٤ درجة شمالاً وعدد سكانها (١٩٤٧) ٩٣٨٨٩ نسمة ويقدر العدد الآن بزهاء ١١٥ الف نسمة .

واقعة في الضفة اليمنى (الغربية) من النهر وفي مسافة تقرب من ٧٠ ميلا شمالي « الفاو » .

ويلاحظ ان بساتين النخل تنتشر على جانبي الشط شرقاً في الاراضي الايرانية وغرباً في الاراضي العراقية . وتمتد البساتين الشرقية العراقية من ضفة الشط نحو الداخل في شقة من الأرض تتراوح عرضها بين الميل والميلين والثلاثة أميال ، وتتخللها الجداول الكثيرة المنبعثة من النهر الرئيسي والتي أهمها نهر العشار ونهر ابي الخصيب ونهر الخندق وغيرها كثير (*) .

والجدير بالأشارة ان بقاع الارض الصالحة للزراعة - والخالية من النخيل - مستغلة في انتاج الخضروات ، و احياناً في زراعة بعض الحبوب الشتوية خصوصاً في الاراضي العاليه نسبياً ، والصفية في الاراضي القريبة من الهور ، ولكن في نطاق ضيق . أما في الحافات الخارجية - القريبة للصحراء - من بساتين النخل فان هناك مراع متوسطة الجودة حيث ترعاها الاغنام و احياناً البقر وكذلك الجاموس حيث تتوفر المياه الكثيرة .

ومما يحسن ذكره ان هوامش هذه البساتين تعتبر مسـتوطناً مؤقتاً لهؤلاء المهاجرين من بدو الصحراء ومن سكان أهوار العمارة ، في موسم قطاف التمور (جنبها وجذها) حيث تنتشر خيامهم في هذه الربوع في الحقة الواقعة بين أيلول وتشيرين الثاني .

والى جنوبي وجنوبي غربي الهوامش المذكورة يوجد السهل الغربي ذو الطابع الصحراوي اجمالاً . ويمتاز هذا الجزء - من لواء البصرة - بأن قسمه الشمالي واقع ضمن منطقة هور الحمار لا سيما إبان موسم الفيضان ، في حين ان قسمه الجنوبي منصرف للمياه عن طريق « خور الزبير » مناسبة في « خور

ه أحصى السيد عبد القادر باش اعيان عدد نهيرات المنبعثة من ضفتي الشط بـ ٦٣٤ جدولاً منها ٤٧٠ في الضفة الغربية العراقية و ١٦٤ في الضفة الشرقية .
راجع فيضي - المصدر السابق ص ٢

عبدالله « الذي هو عبارة عن مجرى ترتفع فيه مياه المد باعتبار انتهاء مصبه عند ساحل الخليج . ويؤلف الجزء الأدنى من « خور عبدالله » حداً فاصلاً بين العراق وإمارة الكويت . ويميز ضفاف هذا الخور نمو بعض الاعشاب الفقيره وبعض القصب والبردي فضلاً عن تعرضها للانغمار بماء المد .
وفي الاتجاه الجنوبي والجنوبي الغربي من « خور الزبير » تأخذ أراضي السهل الصحراوي في الارتفاع لتتصل بحافة البادية الجنوبية .

وإن مدينة الزبير ونقطة الشعبية هما المستوطنان الوحيدان في هذا الجزء من أرض لواء البصرة . وتمتاز المنطقة التي يوجد فيها هذان المستوطنان بأن هناك عدداً من آبار المياه مع العلم إن هنالك ظاهرة مميزة لمياه بعضها ، حيث انها غير صالحة للشرب . ويطلق البعض اسم (الميناء الصحراوي) على مدينة الزبير على اعتبار وجود مبادلة تجارية مختلفة مع تجار البلاد السعودية والكويت .

مظاهر المناخ

مما تجدر الاشارة اليه في هذه المناسبة - ان مطالب زراعة النخل من الناحية المناخية تتلخص بصيف حار (خلال شهري تموز وآب) تتراوح درجة الحرارة في اثنائه بين ٩٠ درجة و ١٢٠ درجة فهرنهايتية ٤٠-٤٨ درجة مئوية). وكذلك يجب ان يكون الشتاء معتدلاً نسبياً لا تنخفض فيه درجة الحرارة دون ٢٨ - ٢٩ درجة فهرنهايتية ١-٢ درجة تحت الصفر المئوي) حيث تستطيع النخلة مقاومة شدة البرودة الملازمة لهذه الحالة وقد يصحبها نزول الثلج مما يؤدي الامر الى إبادة النخيل المعرضة لمثل هذه الظاهرة المناخية . وعلى كل حال قد تظل النخلة تعيش في حالات انخفاض درجات الحرارة دون الحدود التي ذكرناها ولكن قد لا تثمر ، واحياناً تموت اذا ما استمرت تلك الحالة .

ومناخ البصرة اجمالاً مناخ ملائم جداً للملائمة لنمو النخيل وانتاج التمور

ويوصف مبدئياً بأنه كثير الحرارة في الصيف ، معتدل قليل الأمطار في الشتاء ، كذلك ينعدم نزول الثلوج في هذا الفصل. وبناء على هذه الحقائق فإن المراحل المتعلقة بنضج ثمار النخيل لا تصادفها احوال مناخية قاسية مما يعرقل هذا النضج بصورة طبيعية ؛ وتتفق هذه الفترة « فترة قطاف التمور » مع فترة انقطاع الامطار عن النزول. ومما يميز مناخ منطقة البصرة أنه مشمول في حيز المناخ الصحراوي المداري الجاف ذي الصفات القارية ومتأثر بعامل مناخ الخليج الرطب السائد في السواحل الايرانية المجاورة كما ان الشتاء هو الآخر متأثر بعض الشيء بمناخ هوامش الأقليم شبه الجاف الممثل بأقليم البحر المتوسط . اما من حيث درجات الحرارة ومقاييسها وحدودها ، المذكورة آنفاً ، نجدتها منطبقة على حالة المناخ في البصرة تمام الانطباق (في الصيف والشتاء سواء يسواء)

يضاف الى ذلك ان درجة سطوع الشمس ونسبة ظهور الغيوم في سماء البصرة من العوامل المؤثرة في نجاح غرس النخيل و نضج التمور وجودة نتاجها . وان ظاهرة زيادة سطوع الشمس من مظاهر مناخ جميع العراق وبضمنه البصرة وكذلك عدم تغطية السماء باية غيوم في الصيف إلا في اواخره (اعتباراً من اواسط آب وبصورة متناثرة) . وبصورة جزئية مما يساعد هذا المظهر الاخير (غيوم أواخر آب ومستهل الخريف) على التعجيل في النضج وتكامل الثمر من حيث الصفات المتعلقة بالحلاوة والنكهة وكثرة المادة اللحمية في الثمرة .

ويلاحظ ان طابع مناخ البصرة - الذي اشير اليه آنفاً - هو العامل الاول في نضوح ثمرها اسبوعاً او اسبوعين قبيل نضوج ثمر المناطق الأخرى .

تربة البصرة :

تمتاز تربة بساتين البصرة (*) بصفة عامة بأنها تربة رسوبية طينة ثقيلة

* راجع السلمان - المصدر السابق م ٤ ج ٤ ص ٤٣٤-٤٣٥

مختلطة بالاملاح التي تختلف نسبتها باختلاف الارض وتأثرها بمياه المد
فالأراضي المعروضة لظاهرتي المد والجزر بصورة منتظمة ذات نسبة قليلة
من الاملاح باعتبار وجود البزل الطبيعي في حين أن الأراضي المنخفضة ذات نسبة
كبيرة من الاملاح لصعوبة نزل مياهها.

وهكذا يمكن القول بأن تربة الأراضي التي تتمثل في الضفة الغربية من
شط العرب (وهي التي يطلق عليها اسم اراضي الجنوب) والممتدة على مسافة
٧٠ ميلا بين البصرة ذاتها وبين الفاو ، هي ذات اجودا أنواع التربة في جميع اللواء
ومرجع هذه الجودة سهولة البزل الطبيعي والتهوية الجيدة فيها لانخفاض
مستوى الماء الباطني فيها . وبناء على هذه الظاهرة فان التمور الناتجة في بساين
نخيل هذه الأراضي تمتاز كثيرا عن تمور الأراضي المنخفضة من حيث
اللون والجودة والنكهة ومقاومة الامراض والآفات والمقاومة بعد الكبس
وعند الخزن .

وتمتاز تربة الارض المنخفضة والممثلة باراضي شط العرب ومنطقة الجزيرة
ومثيلاتها - بأنها تربة طينية مندحجة ثقيلة سيئة البزل والتهوية وذلك بالنظر
لارتفاع مستوى الماء الباطني فيها . كما أنها تربة خشنة تبقى في هيئة كتل
تماسكه بعد عملية الحراثة . ويميز هذه الأراضي ان النخيل تنمو فيها سريعا
وبصورة جيدة في اولى مراحل نموها إلا انها اذا تقدمت في العمر فانها تأخذ
بالخور والضعف بصورة تدريجية ولا تعمر هذه النخيل ، كما يتاح لها أن تعمر اذا
ماغرست في الارض السابقة المرتفعة المذكورة آنفاً . وليس ذلك حسب بل
ان تمور نخيلها اقل في جودتها من تمور نخيل الأراضي السابقة ، حيث يبدو
لونها مائلا الي السواد وقليلة المقاومة للآفات والأمراض وسريعة التلف بعد
الكبس والخزن .

لقد سبقت الاشارة الى ان ري المد (*) هو السائد في منطقة البصرة باعتبار وقوع شط العرب في حيز ظاهر في المد والجزر في الخليج الفارسي. وقد اشير آنفاً أيضاً الى العدد العديد من الجداول المنبثقة من ضفتي الشط المتخللة بساتين النخيل على طول شقة الارض المحاذية لشط العرب وعرضها. واهم هذه الجداول سبعون جدولاً رئيساً وجميعها واقعة في الضفة الغربية، وأهمها اطلاقاً جد ولا العشار وابوالخصيب (**).

ويلاحظ وجود آلات رافعة وممثلة بالمضخات بوجه خاص - وكذلك الكروود ويمكن القول بان الري بواسطة المد هو من أهم العوامل التي ساعدت كثيراً على ارجحية منطقة شط العرب - عموماً - على مناطق النخيل الأخرى في العراق من حيث عدد النخيل وانتاج التمور كمية ونوعاً. أما الري الضخحي فانه يساعد ري المد في المناطق البعيدة نسبياً من الضفة الشط فضلاً عن اداء مهمة ضخ المياه الى المبازل.

هذا الى جانب الري بواسطة الآلات الرافعة الأولية المستخدمة في المنطقة بصورة محدودة.

الفرس والمغارة:

ان بحث موضوع غرس النخيل في لواء البصرة يتطلب منا ان نعود

* يذكر الباحثة الدكتور احمد سوسه « في كتابه ، تطور الري في العراق، بغداد ١٩٤٦ ، ص ١٢٧ » ان الفرق بين المد والجزر يتراوح بين ١٩٤٠م - ١٩٧٠م وذلك في اثناء موسم الصيف والخريف. ويقل عن ذلك ابان موسم الفيضان ويتراوح بين ٢٥م - ٤٠م كما يذكر ايضا ان تأثير المد يصل شمالاً حتى « العزيز » على دجلة « ١١٠ كم شمالي القورنة » والى مسافة ٦٠ كم شمالي غربي القرنة في نهر الفرات.

** انظر - Dowson , V . H . W . , J . R . C . A . S . Vol

26,1939 , p 255

لدراسة العوامل البشرية (*) التي فصلنا جوانبها في الفصل الأول من الكتاب .

وعلى كل حال نعيد الى الذاكرة بان هذه العوامل (*) تتلخص فيما يأتي :

« ١ » نظام الملكية واسلوب المزارعة .

« ٢ » فصم الفسائل وغرسها .

« ٣ » تخطيط البستان .

« ٤ » سقي الأرض .

« ٥ » تسميد التربة .

« ٦ » عملية التلقيح .

« ٧ » تقليم النخيل .

« ٨ » قطف التمر .

(١) نظام الملكية واسلوب المزارعة

في لواء البصرة جميع نظم الملكية السائدة في العراق ، فهناك املاك صرفة ، وهي الشائعة ، وهناك اراض مفوضة بالطبو ، وملكيات موقوفة ، وأخرى أميرية ولسنا بصدد بحث ميزات كل من هذه الأصناف .

وهناك نظام للمغارة يشيع وجوده في البصرة وهو نظام التعبات الآنف الذكر . وقد اشرنا الى هذا النظام اشارات خاطفة في المناسبة مرجئين الاسهاب في بعض نواحيها الخاصة عند بحثنا موضوع الفصل الحالي .

وهكذا تبلغ مساحة الأراضي المغروسة نخيلا زهاء (١٥٢٨١٦) جريباً (***) في جميع لواء البصرة (منها زهاء ٩٣٠٠٠ جريب ضمن حوض شط العرب

* راجع (العوامل البشرية) في هذا الكتاب ص ٤٧-٦٠

*** الجريب يساوي ٣٩٦٧ متر مربع ، والجريب يساوي ١٠ قفيز ، والقفيز

يساوي ١٠ قسير

الكبير اعتباراً من الفاو حتى نهر عمر) . ويقدر عدد الملاك بزهاء ٦٠٠٠ مالك منهم نحو ٥٤٠٠ مالك هم اصحاب ملكيات صغيرة لا يتجاوز مجموع مساحتها ثلث المساحة الكلية «تقدير» .

ويلاحظ ان هنالك طريقتين لأستغلال الملاك أراضيهم هما :

(١) الاستغلال المباشر سواء كان الفلاح هو الملاك ذاته (باعتبار

صغر الملكية) ، أو ان الملاك هو المشرف ويقوم باستخدام فلاحين للقيام بجميع الخدمات التي تتطلبها أرض البستان . وليس على الملاك سوى تقديم

الاسمدة والفسيل وبنذور - أوشتلات - المحاصيل المزروعة بين النخيل والخ ..

وفي هذه الحالة يكون الأمر والنهي بيد الملاك وله ان يستغني عن

الفلاح اذا انتفت الحاجة اليه .

وفي العادة ان يتفق الملاك والفلاح - في الحالة الموصوفة آنفاً - على

طريقة معينة لتعويض الثاني - أي الفلاح - عن أتعابه ويكون ذلك إما ان

يدفع الملاك له أجراً معيناً لوقت محدد كلما دعت حاجته اليه ، أو انه - أي

الملاك - يستخدمه لموسم أو فصل او سنة او أكثر على اساس المحاصصة - أي

ان تكون للفلاح حصة في حاصلات الزرع والغرس وباتفاق خاص .

(ب) الاستغلال غير المباشر ، ويكون ذلك بطريقة تأجير الارض او

البستان لأناس يستغلونها وفق الطريقة المذكورة اعلاه .

نظام التبعات * ١

هنالك ثلاثة اصناف من الملاك يستغلون أراضيهم على اساس نظام التبعات :

صنف منهم يمتلك اراضي متباعدة عن بعضها ، وليس في وسعه ان يستغلها

بنفسه .. وصنف ثان لا تساعد حالتهم المالية على استغلال اراضيهم بصورة

مباشرة او ان كفاءتهم المالية لا تؤهلهم سوى على استثمار جزء من املاكهم .

* انظر - فيضي - المصدر السابق .

وصنف ثالث لهم رغبة شخصية للسيرو فوق نظام التبعات في استغلال املاكهم.
والتعبة - في حد ذاتها - نوع من انواع المغارسة حيث يتمثل فيه
فريقان هما الفريق الاول الملاك الذي ليس عليه سوى تقديم الارض والفريق
الثاني هو التعاب - او الفلاح او المغارس - ومهمته القيام بجميع الاعمال
المتعلقة بالغرس والزرع والانتاج ، وفق اتفاقية مكتوبة ، تعين فيها الحقوق
والواجبات بالنسبة للطرفين .

وقبل الدخول في تفاصيل اقسام التبعات في البصرة يحسن بنا ان نذكر
بعض الملاحظات التي نجمل اهمها فيما ياتي :-

(١) اتفاق الملاك والتعاب للمساهمة في الناتج من الثمار ومحاصيل النخلة
الثانوية .

(٢) الاتفاق للمشاركة فيما تقدم مضافا اليها حصة الفريقين في المحاصيل
الحقلية وثمار الفاكهة المزروعة في ارض البستان وبين النخيل .

(٣) المساهمة في تملك المغروس من النخيل واشجار الفاكهة فيؤدي الامر
بان يتملك الفلاح حصته من هذا الغرس جميعه ويتصرف بها كما يشاء .

(٤) المشاركة فيما ذكرناه في الفقرة الثالثة المذكورة اعلاه مضافاً اليها
المساهمة في تملك المزروعات الاخرى الفصلية .

ومما هو جدير بالذكر ان العرف والعادة في البصرة يقضيان بان تستخرج
حصة معينة ثابتة في جميع الاحتمالات المنصوص عليها في الاتفاقية والمشار
اليها آنفاً . وتسمى هذه باسم (رقبة الارض) . وتساوي الربع الكامل من المجموع
الكلي . وتكون هذه الحصة للملاك نفسه ، ولا يقدم لقاء ذلك اي شئ للتعاب .
وبعد استبعاد تلك الحصة يحق للتعاب التصرف بحقه البالغ زهاء ربع المتبقي
مما ذكر من الاحتمالات . ومعني ذلك ان حصة هذا التعاب هي في الواقع نحو
١٨ و ٧٥ بالمائة من المجموع الكلي لما سبق تفصيله .

وتنقسم التبعات في البصرة الى قسمين اساسيين هما :

(أ) التعبة الطينية (التعبة العقارية)

(ب) التعبة التثمينية (تعبة التعويض النقدي)

التعبة الطينية

والتعبة الطينية هي التعبة التي يتم فيها الاتفاق بين الطرفين « الملاك والتعاب » على أن تتحقق حصة التعاب على اساس تمامه لنصيبه من الارض المتعوبة بعد استخراج رقبة الارض المذكورة - وبحق له ان يسجلها باسمه في سجلات الطابو دونما قيد او شرط . وهكذا عرفناها باسم التعبة العقارية حيث يؤدي الامر لأن يصبح التعاب « بعد قيامه بالاعمال المنصوص عليها في العقد المبرم بينه وبين الملاك ظهور النتائج الاقتصادية لها » ملاكاً - صاحب عقار . ويقضي العرف والعادة ان يكون النص المذكور في الاتفاقية نصاً صريحاً بشأن نوع التعبة بأن تكون « تعبة طينية » .

وتلك هي الطريقة المثلى في سبيل تحقيق نصيب كل من الطرفين على الوجه الصحيح .

وفي حالة عدم تطبيق بنود العقد بالنسبة لأحد الطرفين او حدوث أي نوع من انواع الخلاف فليست هنالك قوانين تعالج امور التبعات؛ وكل ما هنالك هو الرجوع الى الخبراء من اهل العرف والعادة . وستبحث بعض النواحي المتعلقة بمثل هكذا حالات بعد قليل .

التعبة التثمينية

والتعبة التثمينية هي التعبة التي ينص في اتفاقيتها ان يكون نصيب التعاب من العرس والزرع والانتاج جميعها او بعضها - وليس من الارض - بعد ان ينتهي من جميع اعماله وتؤتي أكل هذه الاعمال . ويتناول حصته المنصوص عليها - نقوداً بعد تقدير اثمان وجوه حصته مما ذكر من قبل حسب العرف

والعادة .

ويتحقق مثل ذلك في الحالات الطبيعية التي يقوم التعاب فيها بأعماله على الوجه الأكل . وخلاف ذلك اذا ما حصل خلاف بين الطرفين او أن التعاب لم ينجز عمله أو .. فان هنالك - ايضاً - أصولاً وقواعد ينبغي أن تراعى وفق العرف والعادة .

القضايا والعرف والعادة :

في الأحوال التي لا تطبق شروط العقد بين الطرفين عمداً أو مصادفة، لا بد للفريقين من الرجوع الى العرف والعادة ليقتضيا بينها ويكونان ملزمين بهذا القضاء لها أو عليها. وهما في ادراج في ادناه بعض الحالات من هذا القبيل :
يصادف ان التعاب لا يستطيع انهاء جميع العمل المنوط به بشأن غرس البستان أو انه يعمر فقط جزءاً من ارض البستان في حين ان الجزء الآخر يبقى دون تعبير في الوقت الذي انتهت المدة المنصوص عليها في المقابلة . وفي هذه الحالة يحتمل ان يتفق الطرفان وفق احد الاسس التالية :

« ١ » اذا وافق الملاك بمحض ارادته لتمديد المدة المدرجة في العقد لحقبة اخرى من الزمن فان مفعول هذا العقد يظل سارياً الى حين انتهاء المدة الجديدة وإكمال التعاب عمله.

« ٢ » اذا اتفق الملاك مع التعاب على تطبيق بنود المقابلة على الجزء المعمور من الارض فعندئذ تستبعد (رقبه الارض) من هذا الجزء ويجرى تقسيم الحصص باعتبار ربع الباقي للتعاب والبقية للملاك.

« ٣ » اذا صادف عدم موافقة الملاك الأخذ بأحد الحلين السابقين فلا بد في هذه الحالة - من الرجوع الى ذوي العرف والعادة .

وإذا ما كانت التربة « طينية » فان الخبراء يقدرون ثمن القسم المعمور من ارض البستان ، ثم تحسب حصة التعاب على أساس تامين نقدي وبعد ذلك يقدر ثمن الارض غير المعمورة ويعطى التعاب جزءاً منها يكون

تقدير ثمنه مساويا للثمن المقدر لحصته من الارض المتعوبة . وبعد ذلك تسجل هذه المساحة من الارض غير المعمورة باسم التعاب في سجلات الطابو .

ولتوضيح هذه الحالة نضرب المثل التالي :

لنفرض ان مساحة الارض المتفق عليها بطريقة « التعبة الطينية » ، هي ٢٠ جريباً وان التعاب شرع يعمل فيها وفق العقد وانتهت المدة المنصوص عليها في هذا العقد وقد اكمل منها ١٠ جريب . ثم يتم تقدير الارض «المعمورة» بـ ١٦٠٠ دينار (باعتبار ١٦٠ ديناراً للجريب الواحد) . فيبدأ أهل العرف باستبعاد « رقبة الارض » التي تخص الملاك وإن ثمنها في هذه الحالة هو ٤٠٠ دينار . وبعد ذلك تحتسب حصة التعاب وهو رابع الباقي من الثمن المقدر ويساوي ٣٠٠ دينار . ثم يقدر هؤلاء ثمن القسم - غير المرروع ولنفرض أنهم قدروه على اساس ٥٠ ديناراً للجريب الواحد . وعندئذ يقرر هؤلاء اعطاء التعاب ٦ جريب من الارض المتروكة . باعتبار حصته من الارض المتعوبة بلغت تقديراً (٣٠٠) دينار وهكذا تسجل هذه المساحة باسم التعاب في سجلات الطابو .

وهناك احتمال آخر في هذا الباب . حيث يصادف أن التعاب ينتهي تماماً من تعمير جزء من الارض من حيث غرس النسييل وزراعة الارض ومالي ذلك في حين انه قام فقط بحراثة الجزء الباقي من الارض وشرع في زراعتها زراعة جزئية وانتهت المدة اثناء ذلك . وفي هذه الحالة يطلق على الأرض التامة الغرس والزرع اسم « العامر » في حين ان اسم المزروعة جزئياً « الغامر » وفي هذه الحالة ايضاً تحتسب حصة التعاب على اساس تقدير ثمن « العامر » و ثمن « الغامر » مجتمعين وبعد ذلك يتم استخراج « رقبة الارض » للملاك ، ثم يتم تخصيص حصة التعاب (مساحة تساوي حصته التي يستحقها) من الجزء الغامر .

وعلى سبيل المثال نفرض ان مساحة الارض المتعوبة هي ٨ جريب وان ٤ منها « عامر » ومثلها « غامر » ولنفرض أن الثمن المقدر

للغامر هو ٨٠٠ دينار (باعتبار ٢٠٠ دينار للجريب الواحد) وان الثمن المقدر للغامر هو ٤٠٠ دينار (باعتبار ١٠٠ دينار للجريب). فمجموع الثمن المقدر للقسمين اذن هو ١٢٠٠ دينار. وان « رقة الارض » الخاصة بالملك تساوي ٣٠٠ دينار. فالباقي بعدهذا هو ٩٠٠ دينار ومن هذا الثمن المقدر يحتسب ربه للتعاب ومقداره ٢٢٥ ديناراً. ومعنى ذلك ان التعاب يعطي جريبين ورسع جريب من الارض « الغامر » ويحق لها تسجيلها باسمه في سجلات الطابو (*). وهناك أمور كثيرة تتعلق بقواعد العرف والعادة وعلاقتها بنوعي التعبة.

فمثلاً يلاحظ في التعبة الطينية. انه ينص احياناً في العقد تحديد أجر للتعاب على اساس كل فسيلة يغرسها في البستان او مساحة يزرعها من الارض الكائنة بين النخيل.

واحياناً تحدد مدة معينة للتعاب يحق له في خلالها الحصول على حصته من الغرس والزرع مقدرة بالأثمان السائدة بعد استخراج « رقة الارض » . وبعد انقضاء تلك المدة يتسلم الملك أرضه المعمورة دون ان يعوض التعاب أي شيء لقاء ذلك .

وتوجد ملاحظات أخرى تتلخص فيما يأتي :

١ - اصابة الارض المتعوبة بقدر وحينئذ يعوض التعاب لقاء اتعابه بمحض موافقة الملك .

* المذكور آنفاً يتعلق بأراضي الملك الصرف . أما اراضي الوقف فلا تعطي وفق نظام التعبة الطينية بأعتبار ان امثال هذه الاراضي لا تنقل ملكيتها من الوقف الى الاشخاص مهما كان الامر لأن القانون يمنع ذلك . وفيما يخص الأراضي الاميرية فيمكن تعميمها وفق نظام التعبات « تميمية او طينية » . اما اراضي القاصرين « والمعتمدين » فانها تعمر هي الاخرى وفق نظام التعبات بعد اخذ موافقة السلطات المسؤولة وهي عادة المحاكم المدنية .

- ٢ — بيع التعاب حقوقه لشخص آخر بموافقة الملاك .
 ٣ — وفاة التعاب وانتقال حقوقه وواجباته لورثته الشرعيين . أو ان يحصل الاتفاق بين الملاك وبين هؤلاء الورثة بأنهاء العقد وتعويضهم بشكل عادل .

فصم الفسائل وغرسها :

لقد فصلنا في هذا الموضوع تفصيلاً كافياً في مناسبة سابقة في هذا الكتاب (١ ص ٥٣-٥٧) . ويحمل بنا أن نذكر هنا ان ما سبق ذكره ينطبق بالدرجة الاولى على حالة البصرة باعتبارها المنطقة النموذجية في غرس النخيل وانتاج التمر .

ويمكن تلخيص الأمور المتعلقة بالفسيل والغرس فيما يأتي :
 «١» درج البصريون على انتخاب انشط الفسائل وأكثرها عروقا وجذوراً مفضلين اول قلعة من النخلة الام .

(٢) العناية التامة بفصم الفسيلة بكيفية خاصة للمحافظة على (فطامتها) مستعملين آلة الهيم (الهيب) ، بروية واناة لئلا يقع الضرر بجمارتها وكذلك حفظ سلامة أمها .

(٣) ان العناية الفائقة للبصريين بالفسائل تدعوهم عند فصلها من امهاتها ان يضعوها في محل بارد ويضعوا جذورها في الماء لحفظها من الجفاف . وليس ذلك حسب بل يظنون يمدونها بالماء ويرشونها به حتى يتم قلع جميعها وتكون مهيأة للغرس في مغرسها .

(٤) ان الخنادق التي يحفرونها حول النخيل ، لغرض فصم فسائلها عنها تردم في النهاية بالتراب الجاف لئلا تتعرض جذور النخلات الأمهات الى اشعة الشمس والرياح الهابطة ومياه الري المباشر وما الى ذلك من العوامل التي قد تضرها . اما غرس الفسيل فيكون عند حافات الجداول - كما هو هنا - وداخل مربعات

وكذلك القيام بعمليتين هما ربط قمة سعف الفسائل للمحافظة على قلوبها وكذلك
لفها لوقايتها من لفتح اشعة الشمس وسموم الرياح سواء بسواء. وعدا ذلك كله
توجه العناية نحو الري واولقاته حسب ما ذكر سابقا.

ويغرس الفسيل في فصلين هما « فصل الحصاد » حيث يكون الغرس في
مستهل نضوج المزروعات الشتوية في نيسان ومايس . و « فصل الخلالة » حيث
يبدأ نضج الخلال ويظهر الرطب في تموز وآب .

تخطيط البستان :

ويبدل فلاحوا النخيل في البصرة قصارى جهودهم في تخطيط بساتينهم
اثناء الغرس . وتبدو المغروسات في خطوط مستقيمة ويكون ترتيب النخيل
في اشكال رباعية كما جاء الذكر عن ذلك في الصحيفتين ٥٣ و ٥٤ من
هذا الكتاب .

وتلخيص ذلك ان تحفر ساقية رئيسية متفرعة من الجدول الرئيسي
وتسمى هذه الساقية باسم الأبي (بتشديد الباء) ثم تحفر على جانبي الأبي ساقيات
صغيرات تغرس الفسائل على جانبي هذه الساقيات بحيث تراعى المسافات بين
غرس وغرس (١٢ ذراع يداوزهاء ٦ أمتار) لاحظ الشكل ص ١٣٢ .

الحراثة والعزق *

تقتصر الحراثة التي يسميها الملاكون (عمار) على قلب الارض بالمساحي
وهذه العملية تجري بتشكيل فرق من العمال كل فرقة مكونة من ثلاثة عمال
يحملون مساحيم ملتصقة بعضها ببعض اثناء قيامهم بقلب الأرض. والفرقة
الواحدة من هذه الفرق تسمى (دركال) مفرد (دراكيل) . ولهذه الحراثة
ثلاث طرق الاولى تسمى (كسور) والثانية (نشور) والاخيرة (ثياره او هزازه)

* مقتطفات من أجوبة خاصه من الاستاذ شاكر طه السلمان (معاون
المنطقة الجنوبية - جمعية التمور العراقية) لأسئلة خاصة في مواضيع الحراثة
والتسميد والسقي فشكرآ له .

اللوحة رقم (٤)



هكذا تبدو نخيل البصرة في هيئة خطوط مستقيمة

ومن الضروري جداً القيام بهذه الطرق الثلاث بالتتابع وفيما يلي نلخص هذه الطرق مع بيان احسن الأوقات للقيام بها .

أ — تحرث ارض البستان الموبوءة بالأدغال المضرة ، كالحلفاء ، بعمق لا يقل عن ٦٥-٦٠ سم وهذه العملية تسمى (كسور) ولقد اثبتت تجارب الكثيرين من الملاكين ان احسن وقت للقيام بهذه الحراثة آخر اربعينية الشتاء وأول فصل الربيع وهو الفصل المعروف عند الملاكين بفصل (الفتوح) ومن الضروري جداً ترك أرض البستان بعد هذه العملية بدون تسوية لجعل جذور الادغال معرضة لحرارة الشمس وللعوامل الجوية الأخرى لكي تجف وتموت وشم عندما يبدأ نضوج ثمار النخيل خلال شهر تموز حتى نهاية آب تقلب ارض البستان مرة ثانية بعمق ٤٥-٥٠ سم والغرض من هذه العملية أي (النشور) تسوية ارض البستان وممراتها بعد عملية الكسور وتنعيم التربة والقضاء على ما تبقى من الأدغال والحشائش الأخرى . وأخيراً في أول الحريف وبعد جني ثمار النخيل مباشرة تقلب أرض البستان مرة ثالثة بعمق ٣٠-٣٥ سم وتسمى هذه العملية

(ثيارة او هزارة) ومن المستحب تكرار هذه العملية الاخيرة كل سنة او كل سنتين في مثل هذا الوقت من السنة لأنها لا تعطي مجالاً لنمو الادغال المضرة وبالأخص الحلفاء التي تكسب الفلاح نفقات باهظة للقضاء عليها كما انها (أي عملية الثيارة) تجعل تربة البستان ناعمة جيدة التهوية ومحافظة على رطوبتها على الدوام .

ب — بعدمضي (٤-٥) سنوات على عمليتي الكسور والنشور السالفتي الذكر يجب اعادةها لأن ذلك مما يجعل اشجار نخيل البستان بحالة جيدة ونمو مستمر وكثيرة الانتاج ولا يعطي مجالاً لنمو الادغال المضرة التي تضعف الاشجار والنخيل كما ان تكرار العمليتين يجعل قطر ساق النخلة معتدلاً حتى آخر مرحلة من عمرها نظراً لاستمرار واعتدال نموها .

ج — تختلف عملية الكسور باختلاف الاراضي المنخفضة التي تكون أقل عمقا من الاراضي المرتفعة لان جذور الادغال والنخيل والاشجار فيه لا تمتد في التربة الى عمق كبير كما تمتد ادها في الاراضي المرتفعة . لذا فمن الضروري تجنب عمق الحراثة في الاراضي المنخفضة تحاشياً للاضرار التي قد تلحق بالاشجار والنخيل من جراء قص قسم كبير من جذورها اثناء الحراثة .

د — ان عملية الكسور التي سبق بيانها تطبق في البساتين القديمة الكاملة اما في الاراضي المستجدة البكر المراد اتخاذها بستاناً جديدة تغلب الارض بعمق يتراوح من ٧٥-٨٠ سم كما ان عملية النشور يجب ان تكون اعمق من عملية النشور في البساتين القديمة وهذه الطريقة تسمى (تمكير) والغرض منها ارخاء الارض الى عمق كبير لفسح المجال الى جذور الفسائل ان تمتد وتنشر بسهولة وبنطاق واسع دون اى عائق يعيقها وذلك مما يركزها في الارض جيداً او يسرع نموها . اما اذا لم تجر الحراثة في الارض المستجدة بهذا الشكل فان نمو الفسائل يكون بطيئاً كما انها في دور بلوغها تكون ضعيفة على الدوام وذلك عندما تصل جذورها الى الطبقة الصلبة من الارض .

هـ - يجب تجنب عملية الكسور المارة الذكري في ايام الصيف خاصة اذا كان النخل مثمرا لأن ذلك يؤدي الى اضعاف النخيل ورداءة ثماره نظراً لما يفقده من جذور كثيرة وهي التي يحتاجها لامتصاص كمية كبيرة من الماء .

و - يمنع الري بتاتا عند القيام بعملية الكسور والنشور خاصة في الأراضي المنخفضة لان ذلك يساعد على جفاف جذور الادغال المثمرة كما يجعل التربة مثقلة خالية من الكتل وجيدة التهوية بعد الحراثة .

تسمير التربة :

تسمد نخيل حوض شط العرب بالسهاد الحيواني وخاصة سماد البقر وله ثلاثة مصادر الاول قري منطقة « حدار » اي المنطقة التي تقع جنوب البصرة الممتدة من ناحية السببة حتى الفاو والثاني اسطبلات البساتين نفسها والثالث قري المنطقة التي تقع شمال البصرة من ناحية المهارثة الى مافوق القرنة ويعرف سماد هذه المنطقة بسهاد الشال وهو لا يرغبه الكثيرون من الملاكين لقلّة مادة الدمن فيه اذ ان سكان القرى في هذه المنطقة يستعملون الدمن للوقود بشكل (مطال)

اما السمدة اصطبلات البساتين ومنطقة حدار فانها مرغوبة جدا وذلك لتوفر مادة الدمن فيها لان سكان البساتين وقري منطقة حدار لا يستعملون الدمن للوقود لوفرة الحطب عندهم. وهذه السمدة تباع بأثمان عالية لجودتها ولأن الكمية المطلوبة منها لتسميد النخلة اقل من كمية سماد الشال وذلك لوفرة مادة الدمن فيها كما بينا اما السمدة الكيماوية فلم تستعمل بعد .

هذا وان الفترة بين السمدة والاخري تتراوح بين ٤-٥ سنوات وان احسن وقت للتسميد هو فصل الخريف واول فصل الربيع « الفتوح » ويفضل فصل الخريف حيث فيه التربة جافة وناعمة وجيدة التهوية بعد الحراثة هذا بالاضافة الى سقوط الامطار في الشتاء التي تساعد على تفسخ السمدة وباسرع وقت - ذلك مما يجعل النخلة تستفيد من السمدة في فصلي الربيع والخريف للسنة

التي تلي السنة التي جرى فيها التسميد . هذا ولا يستحسن تسميد النخيل في فصل الصيف خاصة اذا كان النخيل مثمرآ لان ذلك يؤدي الى تلف الثمار من جراء فقدان قسم كبير من الجذور عند حفر حفرة السهاد حول النخلة .

سقى البساتين :

تسقى بساتين البصرة بصورة طبيعية بواسطة المد والجزر مرتين في الـ ٢٤ ساعة بسبب ارتفاع مستوى ماء البحر الذي يصب فيه شط العرب الكبير وذلك بتأثير جاذبية القمر . وبالإضافة الى هذه الطريقة فان قسامن الملاكين يستخدمون المضخات في ري بساتينهم لغرضين الاول لارواء بساتينهم في ايام الصيف عندما تشح المياه ويصبح المد غير كاف لارواء الاشجار والثاني لسحب المياه الزائدة في فصل الربيع عندما يصبح مستوى الماء عالياً ويخشى من اضراره على الاشجار والنخيل والمزروعات الاخرى خاصة الفسائل المغروسة حديثا ولقد ثبت ان هذه الطريقة هي انجح وضمن طريقة لاصلاح وأثمار بساتين حوض شط العرب نظراً للاضرار الفادحة المتكررة في كل عام التي تصحب مياه الفيضان في فصل الربيع وشح المياه في فصل الصيف في الوقت الذي تكون فيه المزروعات يامس الحاجة الى الماء .

اما الاوقات التي تحتاج فيها النخيل الى الري فتمتلخص فيما يأتي :

(١) - تحتاج النخلة للري بعد الانتهاء من جني ثمارها مباشرة اذا انه بعد جني الثمار باربعين يوماً يبدأ تكوين الطلع الجديد وان الري في هذا الفصل ينشط النخلة ويساعدها على تكوين الطلع ويزيد عدده اما خلال اربعينية الشتاء فلا حاجة الى الارواء لان الارض لا تتطلب ذلك .

(٢) - تحتاج النخيل للري بكثرة قبيل موسم التلقيح اعتباراً من منتصف شباط حتى نهاية نيسان اذ ان الري في هذا الفصل ينشط نمو الطلع ويعجل عملية التلقيح وبعد عملية التلقيح يفضل إيقاف الري خاصة في الاراضي

المنخفضة حيث ان كثرة الماء في هذا الفصل تسبب تساقط الثمار قبل تكوينها.
(٣) عند البدء بعملية التفريد (التركيز) حتى ان تصبح نسبة كمية الرطب في العذوق ما يقارب الـ ٢٥ بالمائة تتطلب النخيل الري بكثرة اذ ان الماء خلال هذه المدة يؤدي الى كبر حجم الثمار ويجعلها ريانة وجيدة عند النضوج ويستحسن كثيراً ايقاف الري في الاراضي المنخفضة عند تكامل القسم الاعظم من الثمار لان زياده الري في مثل هذه الاراضي يؤخر نضوج الثمار ويجعل لونها مائلاً الى السواد وسريعة التلف عند الخزن كما يسبب طوقاً اسود عند عنق التمرة خاصة في نوع السائر ويسبب ايضاً تعفنًا وتجوفًا في الثمار وهذا يسمى (لومي) الذي لا يصلح للاستهلاك البشري.

(٤) - عند اشتداد الحر يستحسن ايقاف الري في الاراضي المنخفضة لانه يسبب ذبولاً في بعض الثمار خاصة ثمار الخضراوي وهذه الظاهرة تعرف محلياً (بالتنكير)

عملية التلقيح

تعتبر عملية التلقيح من اهم الاعمال التي يقوم بها فلاحوا النخيل في البصرة (*) كما سبقت الاشارة.
ويبدأ التلقيح في البصرة في الاسبوع الرابع من آذار ويستمر شهراً حتى الاسبوع الرابع من نيسان.
ويلاحظ ان البصريين يفضلون لقاح الفحل المسمي بالغنمي حيث تكون النتيجة - حسب تجاربهم زيادة عقود الثمار في شرامبخ العثوك.
ولابد ان يكون اللقاح ناضجاً لئلا تتكون ثمار غير جيدة التي تعرف باسم (الشيص).

* راجع ماورد في ص ١٣-١٤ عن التلقيح.

تقليم النخيل

يشمل تقليم النخيل في البصرة أموراً كثيرة هي عمليات التزبير (التطهير) في الفسيل وقص الكرب (التكريب) وقص السعف. وهذه عمليات سبق شرحها بالتفصيل في الفصل الاول فلترجع .

العناية الثمار

وتلخص اعمال فلاح النخيل في البصرة بشأن الثمار بأمر أهمها التفريد (التركيز) والغاية منه وضع العثوك على قواعد السعوف لئلا تزدهم الى بعضها وكذلك تخفيف حمل النخلة من الثمار لأجل تحقيق التوازن في الانتاج. والامر الآخر هو (التدلي - التدلية) ويتحقق ذلك بتنزيل العثوك وجعلها متدللية طليقة باستثناء الاحوال التي يكون فيها حمل العثك كبيراً ويخشى من انكسار عسكتها (نصها الرئيس) .

قطف التمور :

الملاحظ في عملية قطف التمور ان فلاح النخيل في البصرة لا يستطيعون وحدهم القيام بها لغزارة كميات التمور التي تحملها النخيل من جهة وخوفهم من مداممة فصل الامطار لئلا يؤدي ذلك الى اتلاف المحصول .

وقد لاحظنا ان قطف التمور يكون على مرحلتين هما مرحلة الجني - اي جمع التمور من على عثوقها ، ومرحلة الجذ اي قطع عثوك التمر. ويسمى الواحد ممن يتناول من الذين يجنون ويجذون باسم الطواش (جمعه طواوئش) .

ولا شك ان هذه العملية شاقة وانها تستمر حقبة معد لها زهاء الشهرين . وتجمع التمور في (الجواخين) و (الجراديع) ثم تنقل الى المكابس الكبرى لتهيأتها للتصدير الداخلي او الخارجي .

نخيل البصرة (*)

سبقت الاشارة الى ان في البصرة زهاء ١٣ر٤ مليوناً نخلة من أصل نحو ٣٢ مليون نخلة في العراق كافة . ويقرب هذا العدد من ٤٢٪ من مجموع نخيل العراق أو زهاء ١٦٪ من مجموع نخيل العالم .

ومن دراسة توزيع النخيل في منطقة شط العرب يبدو أن كثافة النخيل واكتظاظ بعضها جنب البعض الآخر - بصورة اجمالية - تتراوح بين الـ ١٠٠ نخلة و ٣٠٠ نخلة في الدونم الواحد . وقد تقل كثافة التوزيع عن الـ ١٠٠ نخلة كثيراً في حين انها قلما تصل الى العدد الاقصى ٣٠٠ نخلة إلا في الاحوال النادرة .

وتدلنا احصائية النخيل لعام ١٩٤٢-١٩٥٣ ان الاحصاء قد أجري على أساس الوحدات الادارية . ونحن نعلم ان في لواء البصرة ثلاثة اقسية هي قضاء مركز البصرة ، وقضاء ابى الخصيب ، وقضاء القورنة ، وست نواح هي ناحية الفاو ، وناحية السيبة ، وناحية شط العرب ، وناحية الهارثة وناحية المدينة .

أنواع نخيل البصرة

إن ١٣ر٤ مليوناً من النخيل في البصرة تنقسم الى نخل مشمر ونخل

* وقفنا على الارقام الخاصة بملاكي البصرة وبساتينهم والكتاب في المطبعة:-

مقدار الملكية (جريب) عدد الملاك

(١) من جريب - ٣٠٠ جريب — ٥٦٩٦

(٢) من ٣٠١ - ١٠٠٠ جريب — ٧٩٤

(٣) اكثر من ١٠٠٠ جريب ٣٢٦

٦٨١٦

(٤) المجموع

فسيل ونخل فحل . وجميع هذه الانواع موزعة توزيعاً متناسباً في شتى جهات منطقة شط العرب .

والجدول المدرج في أدناه يوضح لنا التوزيع الاقليمي للنخيل وانواعها بموجب احصاء ١٩٥٢ :

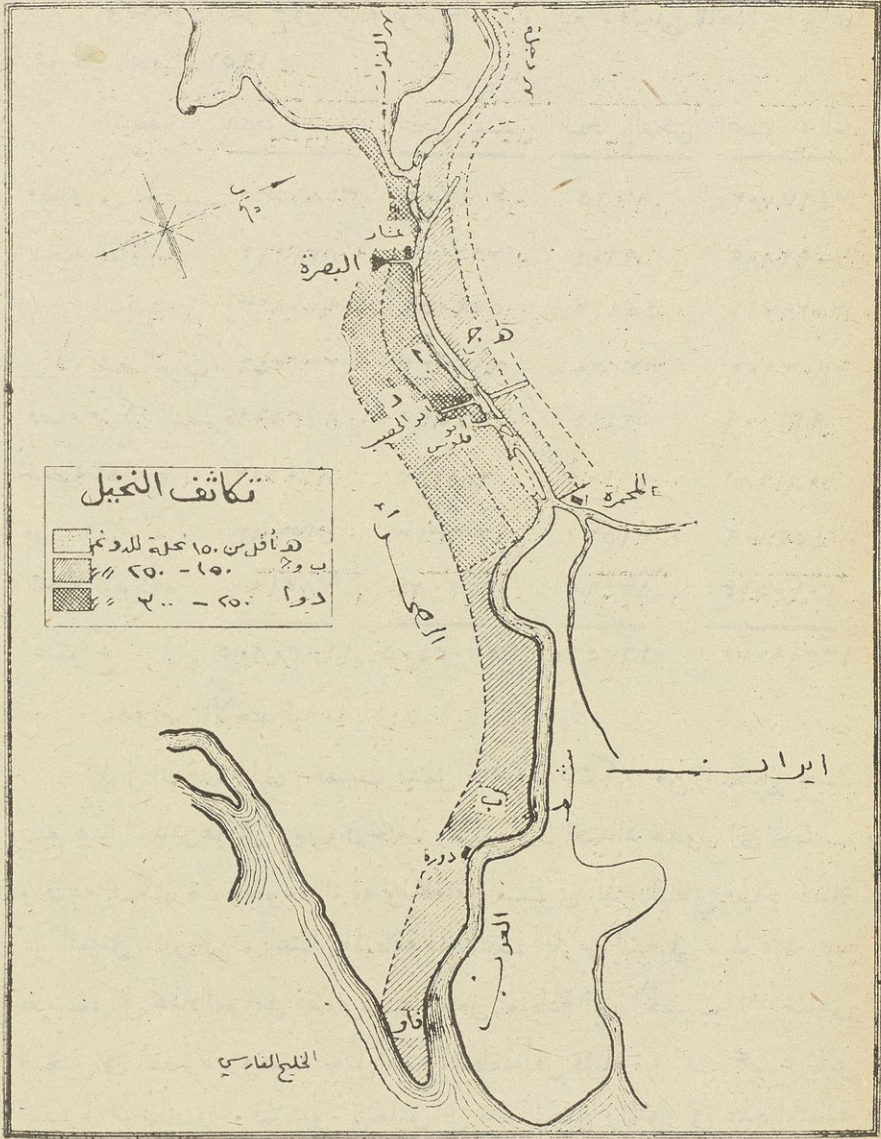
المجموع العام	النخل الفحل	النخل الفسيل	النخل المثمر	المنطقة
٣٤٦٧٨٠٢	٧٠٦٥	٢٧٤٢٠٢	٣١٨٦٥٣٥	قضاء ابى الخصيب
١٠٩٦٨٨٩	٩٦٠٤	٢٦٦١٧٣	٨٢١١١٢	ناحية الفاو
٢٥٢٩٧٦١	٤٨٨٤٢	٥٧٩٠٥٦	١٩٠١٨٦٣	» السيبة
٢٨٨٢٨٠٢	٣٢٢٣٠	٦١٤٣٢٦	٢٢٣٦٢٤٦	» شط العرب
٩١١٠٠٩	٣١١٤	٣٤٥٢٧	٨١٣٨٦٨	قضاء مركز البصرة
١٠٤١١٨٦	١٢١٧٨	٢١٨٧٢٥	٨١٠٢٨٣	ناحية الهارثة
٤٥٩٨٠٩	٣٦٥٦١	٧٦٣١٢	٤١٩٧٨٢	قضاء القورنة
١٠١٠٥١٤	١٣٤٦٠	٢٤٢٠٨٤	٧٨٢١١٨	ناحية المدينة
<u>١٣٣٦٩٧٧٢</u>	<u>١٦٣٥٦٠</u>	<u>٢٣٠٥٤٠٥</u>	<u>١١٠٣٠٨٠٥</u>	المجموع

يبدو من الاحصائية ما يأتي :

١ [ان قضاء ابى الخصيب يشمل اكبر عدد ممكن من النخيل حيث يبلغ هذا العدد زهاء ٣٣٥ مليون نخلة . ولا شك ان امتداد جدول ابى الخصيب وافرعه الكثيرة ، وجودة التربة وانخفاض مستوى الماء الباطني فيها ؛ فضلا عن العامل التاريخي ، باعتبار المنطقة قد عنيت بغرس النخيل منذ عهد ليس بقريب ، كل هذه العوامل تضافرت في جعل منطقة ابى الخصيب اهم مناطق النخيل في البصرة . ونسبة نخيل هذه المنطقة اقل قليلا من اثنان مجموع نخيل البصرة جميعها . وسوف نعود للتعليق على حالة النخيل والتمور في هذه المنطقة بعد قليل .

٢ [ويلاحظ أن النخيل المثمرة زهاء ١١ مليون نخلة ويساوي هذا العدد زهاء ٨١ و٥ بالمائة من المجموع .

اللوحة (٥)



خريطة «كثافة النخيل في البصرة»

وعدد النخيل الفسيل زهاء ٢٥٣ مليون نخلة ونسبتها نحو ١٧٥٣ بالمائة . اما
 الفحل فعدده زهاء ١٦٠ الف نخلة ونسبته المئوية نحو ١٥٢ بالمائة

٣ [ناحية شط العرب تأتي بعد ابي الخصيب من حيث الاهمية العددية
 في النخيل حيث يبلغ العدد العام زهاء ٢٥٩ مليون نخلة وبعدها السبية وعدد
 نخيلها زهاء ٢٥٥ مليون نخلة .

٤ [الهارثة والمدينة والفاو نواحي ذات نخيل وفي كل منها نحو مليون
 نخلة .

٥ [إن اقل النخيل - بالنسبة الى مختلف جهات البصرة - تتمثل في
 قضاء القورنة حيث أن العدد هو زهاء نصف مليون نخلة .

التوزيع الاصنافي للاصناف

يمكن القول بأن في البصرة وحدها زهاء ٣٠٠ صنف أو أكثر ،
 ولكن الاصناف الشهيرة منها هي ، نحو احد عشر صنفاً هي نخيل
 السايرو والحلاوي والخضراوي والزهدي والبرحي والديري والبريم والجرجاب
 والعويدي والحوزي والادكالي (وذلك عدا الفسيل والفحل) .

الاحصائية التالية (١٩٥٢) توضح اهمية الانواع الاربعة الرئيسية الاولى :

المنطقة	سايرو	حلاوي	خضراوي	زهدي
قضاء ابي الخصيب	٧٧٥٥٧٩	٢٠٨٤١٧٥	١٣٧٥٦٣	٥٦١٥٠
ناحية الفاو	٧١٢٤٧٥	٧٥٧٣	٤٢١٩٨	٧٠٧٤
» السبية	١٣٣٥٠٦٦	٢١٥٥٦٦	١٥٢٩٤٩	٤٥٩٢١
» شط العرب	٩٢٥٩٤٦	٦٠٠٢٧٥	٢٦٤٨٠٠	٢٣٢٤٦١
قضاء مدينة البصرة	٤٩٦٦٣٧	١٧٥٥١٨	٨٣٥١٦	٩٢٤٨٩
ناحية الهارثة	٣٧٣٦٢٣	١٨٧٩١٩	٩٩٣٠١	٧٢٥٨٨
قضاء القورنة	٧٣٢٠٠	٣١٤٢	٧٠٢٠٣	٥٠٣٢٦
ناحية المدينة	١٥٩٧٤٥	١٤٧٤٤	١٢٧٥٤٧	٦٧٣٨٧
المجموع	٤٨٥١٢٧١	٣٢٩٠٢١٢	٩٨٠٧٧	٦٢٤٣٩٦

الجدول رقم (٢١) يتبع سابقه

المنطقة	برحي	ديري	بريم	جبجاب
ابو الخصيب	٢٠٤٥٣	٣٠٩١٥	٤٣٦٩٤	٢٤٨٠
الفاو	١٤٤٩	١/١٠٩	٢٧٢١	٥٢١
السيبة	٣١٦٣	٥٣٢٤٣	١٠٥٦١	٦٤٤٤
شط العرب	٣٥٩٧	٨١٣٣٠	١٧٠٩٣	١٠١٢٠
مدينة البصرة	٧١٣	١١٠٨٤	٢٦٦٢	١٩٥
الهارثة	٦٠٩	٢٩٩٠٤	٢٨٥٠	١٧٧٩٨
القورنة	٢٢	٧٩٦٢٢	٥٠٢١	٤٩٨٩٨
المدينة	٠٠٠	١٦٩٢٦٠	١٢٠٢٨	١٤١٨١٧
المجموع	٣٠٠٠٦	٤٧٢٥٣٢	٩٦٦٣٠	٢٢٩١٧٣

الجدول رقم (٣) (يتبع سابقه)

المنطقة	عويدي	حوزي	ادكال	الفحل والفسيل
ابو الخصيب	٤٤٩	٤٦٧	٣٣٧٤٩	٢٨١٢٦٧
الفاو	٤٠	١٣٨	٢٨٨١٤	٢٧٥٧٧٧
السيبة	٦٢٥	٢٦٢	٧٨٠٦٣	٦٢٧٨٩٨
شط العرب	١١١١	٠٥٧	٩٩٤٥٦	٦٤٦٥٥٦
مدينة البصرة	١٥	٠٠٣	١٠٠٣٦	٣٨١٤١
الهارثة	١٠٨	٨٢	١٦٥٠١	٢٣٠٩٠٣
القورنة	٠٠٠	٠٠٠	١٤٩٩٦	٤٠٠٢١
المدينة	٠٠٠	٠٠٠	٦٢٤٤٢	٣١٨٣٩٦
المجموع	٢٤٤٨	١٠٠٥	٣٥٤٠٥٧	٢٤٥٨٩٦٥

١- يبدو من الجدول السابق الجزء الى ٣ و٢ ان اكثر النخيل عددها

نخيل السائر وعددها نحو ٥ ملايين نخلة . وهذه موزعة توزيعاً يتراوح بين (٤٠٠) الف نخلة و ١٣ مليون نخلة في كل من الهارثة ومدينة البصرة و شط العرب والسبية والفاو و ابى الخصيب . وتتوزع البقية في المدينة (١٦٠٠٠) وفي القورنة (٧٣٠٠٠).

٢- نخيل الخلاوي تبلغ ٣٠٣ مليون نخلة ثلثها في ابى الخصيب وفي شط العرب زهاء الخمس . اما الباقي فيتوزع في المناطق الاخرى .

٣- مجموع الخضر اوي في أنحاء لواء البصرة كافة زهاء المليون وحوالي ربعها في شط العرب . ثم يأتي دور كل من السبية و ابى الخصيب و المدينة . وعدد نخيل الخضر اوي في كل منها يتجاوز المائة الف نخلة . اما بقية المناطق فيقل عدد نخيل الواحدة منها عن المائة الف نخلة .

٤- نخيل الديري وهي زهاء نصف مليون نخلة حيث انها تنتج تموراً تصدر الى بلاد الخليج وبعض جهات جنوبى شرقى آسيا وفي هيئة تمور جافة .

٥- الجبجباب والبريم هما الآخران من النخل الذي ينتج تموراً جافة و يبلغ عدد نخيل صنف الجبجباب حوالي ربع مليون نخلة في حين ان عدد نخيل الابريم نحو المائة الف نخلة .

٦- نخيل البرحي في جميع أنحاء البصرة نحو ٣٠ الف نخلة منها ٢٠ الف في ابى الخصيب .

وأما نخيل الحويزي والعويدي فان مجموعهما سوية حوالي اربعة آلاف نخلة ولأبى الخصيب النصيب الاوفى منها . والمعروف ان تمورها مرغوبة وجيدة كما جاءت الاشارة في مناسبة سابقة .

تمور البصرة :

يعتقد أن في لواء البصرة ما يقرب من ٣٠٠ نوع من التمور وورد ذكرها

فما سبق نذكر منها الأنواع التالية التي استطعت الوقوف عليها بنفسني : (*) مرتبه ترتيباً أبجدياً وهي : ابراهيمي ، ابيض ، اخت الكسيب ، اسحق ، استه عمران اصابع العروس ، اشقر ، اشرصي ، أم عبده ، ام البخور ، أم السمع ، أم الدهن . الطوال ، ام ابيض ، ام الطوال ، بريم ، برحي ، بوبكي ، بنت الصبة ، بيض الحمام ، بغلة ، تبرزل ، جيجاب ، جوزي ، حلوة الحوف ، حمرة حلاية ، احمر ، حبسي ، حويز ، حويزي ، حطري ، حضري ، خضراوي بصرة ، خنايز ، خطيبي ، خام عوفي ، دجواني ، دكلة عباس ، دكل مياسي ، دكل العروس ، دكل حبة ، دكلة عبد علي ، دكلة موسى ، دكل مياسي ، دكل حسوني ، ديري ، دكل علي دكل برحي دكل ، زهدي ، سمران بحر ، سويدان سلطاني ، ساير ، سكري ، شيراني ، شوكر ، شوايدي ، شويدي ، شويكار . صقراوية ، صلاحية ، عمران ، عويد قنطار ، ليولي ، مراوي ، مكاوي ، نقش المبرد ، نبايتي ، هذال .

اما الاصناف الاخرى فقد جاء ذكرها حسب الترتيب الأبجدي في الفصل الثالث من هذا الكتاب .

اما انتاج التمور (***) في البصرة فيتراوح سنوياً بين ١١٠ آلاف و ١٣٠ الف طنناً . والاحصائية التالية الميسورة لنا تبين انتاج التمور في البصرة لسنوات حديثة (معدل ١٩٤٥ و ١٩٤٨) :-

حلاوي	خضراوي	ساير	زهدي	أنواع أخرى	المجموع
كيلو	كيلو	كيلو	كيلو	كيلو	كيلو
٣٨١١٦٦٦٠	١٢٨٦١٦٦٠	٤٥٠٧٤٩٦٠	١٠٢٠٣٢٧٠	١١٦٦٢٣٥٠	١١٧٩١٨٥٠٠

يبدو من الجدول ان مجموع الانتاج الكلي زهاء ١٢٠ الف طنناً منه زهاء (٤٥) الف طنناً من الساير و (٣٨) الف طنناً من الحلاوي و ١٣ الف

* راجع اصناف التمور ص ١٠٠-١٠٦ من الكتاب

** ان عدد المكابس في البصرة هو (١٠٠) وعدد المكبسين ٧٨ وسيجيء بالذكر عن تجارة تمور البصرة في فصلي التجارة فيما بعد .

طنناً من الخضراوي و (١٠) آلاف طنناً من الزهدي و (١٢) الفاً طنناً من الأنواع الأخرى .

وعلى كل حال فان كميات التمور التي يعلن عن بيعها بطريقة الاحتكار كل عام هي كالاتي (*):

النوع	الكمية بالطن
الحلاوي	٣٠٠٠٠
الخضراوي	٧٠٠٠
الساير	٤٥٠٠٠

ومعنى ذلك ان انتاج الساير السنوي هو اكثر مما هو مذكور في الاحصائية السابقة وقد يصل الى ٥٠-٥٥ الف طن سنوياً .

وسيدو مما سيجيء ذكره في فصلي تجارة التمور واسواقها أن هنالك اسواقاً تقليدية لتمور البصرة - ممثلة في ستة أسواق هي المملكة المتحدة البريطانية والولايات المتحدة الأمريكية ، وكندا ، واتحاد جنوبي افريقيا ، واستراليا ، ونيوزيلندا . وكما سيرد ذكر أمور كثيرة أخرى (مما يخص تمور البصرة) في الفصلين المذكورين .

تحميل البصرة وتمورها - كلمته هاته

يمكن القول بأن بساتين النخيل في البصرة على ثلاثة أصناف أساسية من حيث جودتها وظروف بيئتها الجغرافية وعواملها الطبيعية والبشرية ، وقد بني هذا التصنيف على أساس القرب والبعد من ضفة شط العرب . وهذه هي :

(١) بساتين ضفاف الشط ، التي يروق للبعض أن يسموها بـ «أراضي

الصدور» (***) وتشمل البساتين الواقعة عند ضفة شط العرب وعلى ضفاف

* ان الارقام الواردة في اتفاقية احتسكار تمور البصرة الى شركة تجارة التمور العراقية للسنوات ١٩٥٦ و ٥٧ و ٥٨ تختلف قليلاً عن هذه .

** وقد ورد هذا في تقرير معاون المدير العام لجمعية التمور العراقية البصرة -

رقم م-١-٦ وتاريخ ١-٧-١٩٥٢ وكذلك في كتاب معاونة جمعية التمور للمنطقة الجنوبية - رقم ١٩٨٠ وتاريخ ٢٢-٦-١٩٥٢ .

صدور الجداول (أقسامها القريبة من ضفاف الشط) المنبعثة منه . وتوصف أراضي هذه المنطقة في كونها أجود أراضي الأقليم بصورة مطلقة نظراً لكثافة نخيلها « الخريطة ص ١٤٢ » ووفرة إنتاجها من التمور ، وجودة الأنواع المختلفة من التمور التي تنتجها بساتين هذه المنطقة على الدوام وفي كل عام دون انقطاع باستثناء بعض الاحوال الشاذة التي لا يمكن إتخاذها قياساً لوصف الأقليم ، حيث ينجم هذا الشذوذ كنتيجة لأصابة المحصول بآفة أو بحشرة أو ما شاكل ذلك . وهذا نادر الوقوع ، أو قد يحصل ان إنتاج النخيل يكون غزيراً جداً (موسماً ١٩٥٠ و ١٩٥١) وفي سنتين متواليتين أو اكثر . وقد حدث ذلك مثلاً في موسم ١٩٤٩ حيث أصيب النخيل بمرض خياس الطلع . وكذلك كان موسم ١٩٤٧ موسماً شاذاً .

والسبب في جودة الحاصل في هذه الشقة من بساتين البصرة قد اسهنا في شرحه اثناء بحث العوامل الطبيعية سيما عاملي التربة والمياه ، حيث الخصب والوفرة كل على التوالي ، فضلاً عن العناية التامة التي يبذلها كبار الملاك وفلاحوهم وفق ما بينا آنفاً في شرح العوامل البشرية التي تبدو مثالية من حيث توافرها ومن حيث تحقيقها على الوجه الأكمل . ولكن يجب ان يلاحظ انه لا بد من العناية بنوع الثمر من حيث الحجم والنكهة . وتحقيق الناحية الأولى عن طريق اتباع وسائل فنية حديثة من جعلتها تقليل عدد العنوك ويؤدي ذلك الى ان حجم الثمار يأخذ في الكبر باعتبار توزيع قوتها الانتاجية على عدد أقل من الثمار فيصيب الثمرة الواحدة منها نصيب اكبر من المواد الغذائية في ايسر تعبير . ونخص بالذكر - في هذا الباب - الأراضي الواقعة ضمن قضاء ابي الخصيب . أما النكهة فان الحقول التجريبية النموذجية هي التي تتولى مهمتها .

(٢) بساتين الشقة الوسطى ، وهي التي يطلق عليها البعض اسم « الحزام الأوسط » . وهذه منطقة متوسطة الجودة في نضارة النخيل وروائها وقابليتها الانتاجية حيث توجد بعض النخيل التي قد لا تثمر ، الى جانب النخيل الأخرى التي

تجد حملها من الثمر يكون متوسطاً موسماً بعد موسم وقد يكون ذلك دون المتوسط. ولعل السبب في ذلك هو ان المياه ليست بالغزارة التي نجدها في بساتين ضفاف الشط لا ارتفاعها النسبي، ولكن النخلة ذاتها تبدو متعبة والارض مجهددة التربة. ومرجع ضعف النخلة هو في الغالب قلة العناية التي يوجهها أصحابها اليها من حيث الخدمة المتوالية والعناية الحقيقية التي ينبغي ان يوجهوها نحوها. ثم هنالك عامل آخر؛ وهو انهاك التربة وضعفها بسبب عدم استعمال الاسمدة. وكل ذلك ناجم عن ضعف الحالة المالية للملاك هذه البساتين. ولكننا نستثني من هذه الوضعية بالطبع الملاك المرفهين مالياً، حيث تؤهلهم ماليتهم لأن يوجهوا الى بساتينهم العناية اللازمة من حيث خدمة النخلة وفلاحة أرضها وتسميد تربتها والعناية بريها وما الى ذلك من الأمور.

ولعل امثل الطرق في سبيل إصلاح بساتين «الشقة الوسطى» هي وضع طريقة عملية مفيدة للتسليف الزراعي بالنسبة للملاك المحتاجين. ولكن يشترط في ذلك ان يكون التسليف على أساس الافادة المباشرة من المال لتعمير بساتين النخل ليس إلا. وبذلك يضمن أعمار المنطقة سنة بعد أخرى. وخير الوسائل للوصول الى هذه الغاية تشكيل جمعيات تعاونية من بين الملاك، بحيث تستفيد هذه الجمعيات من المصرف الزراعي العراقي فضلاً عما يمكن ان ينتج من خطة وزارة الاقتصاد العراقية من مشروع قانون بنك التسليف التعاوني المنوي استحداثه في المستقبل القريب.

(٣) بساتين «الحزام الخارجي» - التي يطلق عليها البعض اسم «أراضي

الذئب» ويترشح عرض هذه المنطقة بين الميل وبضعة أميال. وتمتاز بنخيلها بأنها قليلة النضارة، وقد تكون هزيلة السعوف. ومرجع ذلك أمران هما قلة المياه باعتبار الارتفاع النسبي لأرضها مما لا يساعد على تسلط مياه المد وعدم وصولها الى الاجزاء البعيدة الداخلية أحياناً. ولهذا كان لا بد من استعمال آلات رافعة من نوع المضخات بوجه خاص.

يضاف الى ذلك عامل الاهمال الذي نجم عن فقر ملاكي هذه المنطقة حيث ان قابليتهم المالية لاتؤهلهم لأجل خدمة النخلة وارضها وتربتها والفعاليات الكثيرة التي ينبغي القيام بها باستعانة الآخرين مما لا يستطيع عليه ملاك النخيل .

ولعله من المفيد ان اقتبس الفقرة التالية من تقرير خاص في هذا الباب (*) .

«... ونخل هذه المنطقة (نخل الحلاوى) هزيل مصاب بعطش مزمن لا يمكن معالجته إلا بالقص والاستبدال بفسيل جديد بعد إعادة شق الارض وكريان (جريان بالجيم الفارسية) انهرها الفرعية ... وقد إتصلت باصحاب بعضها - المقتدرين (مالياً) - فاعتذروا عن اعمارها بسبب قلة الماء اذ يدعون بأنه اذا طهرو الانهر هذه الأراضي ستصبح أوطأ من منسوب انهرها الرئيسية وحيث أن الانهر الرئيسية مندرسة في حدود هذه لاراضي ، فلا يرون اية فائدة من اعمار اراضيهم وكريان نهيراتها وليس في الامكان إيصال الماء اليها .

والانهر الرئيسية جميعها قد دخلت في قائمة الانهر الرئيسية التي وافقت وزارة المالية على دفع نصف كلفتها والنصف الآخر يتحملة الملاك ولا أرى اية امكانية من تطبيق هذه الطريقة على هذه الارض لأنه اذا ما تم تكليف هؤلاء الملاك بتحمل نصف تكاليف تطهير الانهر الرئيسية وجب عليهم بيع املاكهم التي لاتكاد تسدأ قيامها كلفة التطهير . ثم لو فرضنا أن اصحابها في استطاعتهم ان يدفعوا نصيبهم من الكلفة ، فالملاحظ بأن البطء الكلي الذي يلزم الآن تطهير نهري « الدعيجي » و « الكباسي » يدلنا بأن مشروع تطهير أنهر البصرة قد يستغرق ثلاثين سنة مما يدعو الى الاعتقاد بأنه ربما لا يبقى أثر للنخيل في هذه الاراضي عندما يأتيها الدور لتطهير أنهرها ... وعليه يقترح مبدئياً النشاء نواظم عند القسم المدرس من الانهر الرئيسية ونصب

* راجع تقرير البصرة م- ٣-١-٦ و ٧-١-١٩٥٢٧ المصدر السابق .

مضخات كبيرة على النواظم تسحب الماء من القسم العامر من الانهر لتضخه الى القسم المندرس - خصوصاً وقت الجزر حيث يتسنى للاراضي المجاورة للري من هذه المياه).

والخلاصة (*) ان الحاجة الأساسية الملحة في هذه الأراضي تتركز الآن حول مسألة تطهير الانهر الرئيسية . واذ ما تم ذلك استطاع الملاك المقتدر على اعمار اراضيه وكذلك سيكتفي الملاك غير المقتدر بنصف النفقات لأعمار أرضه . وإن قضية تطهير الانهر الرئيسية منوطة بالحكومة ولا بد من اعلاء الصوت بتوجيه النداء الى المسؤولين للاسراع بتنفيذ مشروع تطهير الانهر الستة عشر المقرر القيام به (**).

*راجع كذلك كتاب جمعية التمور- المنطقة الجنوبية رقم ١٩٨٠م وتاريخ ٢٢-٦-٥٢
** ان مشاريع مجلس الأعمار قد شملت مسألة تطهير أنهر البصرة . وقد شرع المقاولون بالعمل وتسيير الامور سيراً حسناً الآن .

الفصل الخامس صناعات التمور

فوائرو مستمقات واستعمارات عامة:

تؤلف النخيل ظلاً ظليلاً لاشجار المواالح سيما البرتقال ، وبدون ذلك لاشك ان اشعة شمس الصيف المحرقة والرياح السموم كفيلاً بالقضاء عليها وقد دلت التجربة على أن اشجار المشمش فانية لا محالة اذا لم يصبها « في » « كاف من « في » النخيل .

وعدا عن استهلاك التمور كطعام وكفاكهة في العراق في هياتها الطبيعية وطباً ، ومكبوساً ، او مطبوخاً (خلال مطبوخ) فان التمور تعصر دساً او عرقاً او كحولاً او خلاؤ ...

ويستفاد من نوى التمر (فصم ومفرد هافصمة) بعملها فحماً نباتياً يستعمله صائغو النضفة بوجه خاص . كذلك قد تحفف النوى وتطحن لتتقديمها طعاماً مستساغاً للبهائم .

ولجذوع النخل فوائد خاصة حيث تستعمل في بعض جهات العراق في الانشاءات خصوصاً في تسقيف الدور البسيطة واقامة حيطانها . وتعمل منها جسور بسيطة على الانهر الصغيرة ، واحياناً تجوف الجذوع الكبيرة وتعمل في هياة انايب تتخذ كبرايح ، ليزل المياه وهذا نادر . وكذلك تتخذ الجذوع - في مناطق النخيل - كوقود .

ونظراً لميزة الحلاوة في جمار النخيل (يمار اولب أو قلب « كلب ») فانه يؤكل . ويعمل من ليف النخل (الذي يحيط بالكرب قبل قصه) الجيد نوع بسيط من الحبال . ويستعمل هذا الليف ايضاً في لف قلوب الفسيل المنفصوم تواء من النخلة الام ، والمغروس حديثاً ، وذلك للمحافظة عليها من عوادي

بعد نجاح بلورته) ، وصناعة العلف الحيواني (من حثالات التورور ومن نواها)
وصناعة اخل وصناعة الداتامين وذلك عدا عن صناعات الحلويات الكثرية
والقطائر والمعجنات .

صناعة الدبس (*) :

يصنع قسم كبير من الدبس في المسابك (المدابس - المبارز) البدائية على الطريقة
الحارة البلدية وذلك بغلي التمر وعصر المعلي من التمر والماء معاً في خصافات (من
خوص النخيل) يكسد عدد منها على بعضها بصورة عمودية ثم تضغط بوضع
ثقالة (او ثقل) عليها حيث ينساب العصير الخفيف الى حوض تحت الخصافات
وتظل البقايا في الخصافات فيفرغ العصير من الحوض في اوعية فخارية كبيرة
وتعرض على سطح « المدبسة » في العراء . ثم بعد تكثيف العصير المذكور
بالدرجة المطلوبة يخزن الدبس في براني ضخمة تنقصها العناية التي لا بد من
توجيهها لتنظيفها النظافة المطلوبة .

وتوجد المدابس القديمة في ألوية الحلة وكر بلاء وبعداد والديوانية .
ومن دراسة حالة المسابك القديمة يبدو جلياً ان ابيتها الحالية غير صحية
وواقعة وسط محلات مأهولة من المدن . وقد تنبتهت متصرفية لواء كربلاء بوجه
خاص منذ عهد قريب الى هذه الحالة فقررت نقل المسابك الى خارج المدينة .
ولكن لا ندري - ما الذي حصل بعد ذلك . وبمناسبة ذكر مدابس كربلاء

* لا زال البحث علمياً والقصد منه دراسة الحقائق كما هي سواء كانت لنا
ولصالحنا او انتقاداً لأحوال تمولرنا وصناعاتها التي لا تزال على قدمها من حيث
الطرق والاساليب واقتراح افضل الطرق لتحسينها ووسمها بطابع الجودة والحداثة
جريباً على سياسة النهضة الاقتصادية الشاملة في العالم عموماً وفي العراق بوجه
خاص . فلا بد ان يطلع الرأي العام على السيئات ، ولا بد من تثقيفه بانجمع
الوسائل وافضل الطرق للقضاء على وجوه السيئات واحلال كل حسن ممكن
في محلها .

فالملاحظ بأن كربلاء كانت تضم بين دفتيها ٩٦ مسبكاً في عام ١٩٤٦ ولكن ذلك أخذ يقل حتى أصبح الآن زهاء ثلث هذا العدد .

وكذلك يلاحظ بأن الادوات والأوعية المستعملة في عصر الدبس لا تتوافر فيها شرائط الصحة المثالية ، ولا تليق البتة بصنع وانتاج مادة غذائية مهمة لها قيمتها مثل الدبس . وليس ذلك حسب بل ان حل مشكلة التمرور العراقية ، يتوقف جزئياً على الافادة منها في صنع المنتجات التي يعتبر الدبس على رأس قائمتها . [وسوف يجيء الذكر بان الحل الصحيح لمشكلة المدابس القديمة هو جعلها صناعة حديثة تديرها الآلة الحديثة] .

ثم ان البناء (بالنسبة لكثير من المدابس في كربلاء والحلة) غير صحي والمنافذ مفتوحة والمدبسة عرضة لاقتحام الذباب وتراكم الغبار ، وكذلك العمال أنفسهم لا يعنون كثيراً بأبسط قواعد النظافة بالنسبة لعمليات وخطوات صناعة الدبس .

يضاف الى ماتقدم ان صناعة الدبس ذاتها - في المسابك القديمة - غير متقنة ، حيث وجد ان قسماً كبيراً من دبس «كربلاء والحلة» الوارد الى ميناء البصرة لاجل التصدير ، يأخذ في التحمض عند حفظه في الفترة التي تسبق تصديره حيث يصادف أن تنفجر صفائح - نتيجة التحمض - ويسيل دبسها في ارض المخزن الامر الذي يدعو الى الكشف عليها فيمنع تصدير المتحمض منها ويشحن الباقي . وقد يحدث ذلك اثناء النقل في الباخرة او حتى في مخازن الميناء المستورد .

وبمناسبة ذكر الاشارة المتعلقة بتصدير الدبس ، يحسن بنا أن نذكر انه عند حصول طلب خارجي على الدبس (المصنوع في المدابس القديمة) يفرغ من البراني (البراميل الكبيرة) في صفائح البنزين او النفط ويلحم فيها بالتصدير . وهذه الصفائح - كما هو معروف - قد صنعت خصيصاً لغرض استيعاب البنزين او النفط ولم تصنع لاجل تعبئة مادة كثيفة فيها كالدبس . وبالنتيجة فانها لا تستطيع ان تقاوم - احياناً - كثافة الدبس وثقله (باعتبار ٢٠ كيلواللصفيحة)

وهكذا وبنتيجة رفع الصفايح ونقلها وشحنها وتفريغها وتكديسها في عربات
القطار وفي الباخرة فانها (تنفصص) وقد تثقب بحيث تبدو مشوهة الشكل
من جهة ويسيل منها الدبس من جهة أخرى . وقد يحدث ذلك عندما تكون (في مخزن
الباخرة) فتتكون بركة من الدبس تسبح فيها الطبقة السفلية من الصفايح . وواضح
انه عند تفريغ الشحنة من الباخرة والصفايح في هذه الحالة مكسوة بطبقة من
الدبس فان الاقبال على شرائها - لأول وهلة - قليل او قد لا يقبل على شرائها
احد (*)

وبناء على ما تقدم يمكن القول بأن كل شيء في صناعة الدبس القديمة
يتطلب تبديلا جوهريا من حيث الأساس . بحيث تستعمل الطرق الحديثة في العمل
بواسطة استعمال أوعية عصرية وأنابيب واحواض معدنية لا تقبل التصدي
بحيث يتاح للعصير الخفيف بأن ينساب من المعصرة الى الأحواض المعدة
لجمع العصير في أنابيب وأوعية لا تمسها يد إنسان . وبعد ذلك يفرغ العصير
بعد التكثيف في الأحواض من حنفيات الى أوعية التعبئة بشرط ان تكون
هذه الأوعية والأنابيب محكمة غير معرضة للتلوث بالمواد الغريبة الموجودة في
العراء .. ويكون مثل هذا المصنع - بالطبع - في بناء حديث صحي تتوافر
فيه جميع شرائط الوقاية الصحية الحديثة .

ومما لا مرأى فيه ان اقتراحاً كهذا - اقتراح التصنيع الحديث للمدابس
القديمة ، يتطلب مجهوداً عظيماً ، ومالية كبيرة عدا عن الخبرة الفنية .

وهكذا فان الطريقة المثلى لتحقيق هذه الغاية هي أن يدرك القارئ
بأمر الصناعة القديمة للدبس ان لا سبيل لنجاح صناعتهم لا زالت الصناعة
الآلية الحديثة قد ادخلت على صناعة الدبس في العراق وان هنالك ثلاثة معامل

* مقتبسة من كتاب معاوية جمعية التمور بالبصرة رقم ٢١٢٩ وبتاريخ

١٩٥٠-٩-٢٠

ميكانيكية حديثة في بغداد (بعضها تابعة لشركة صناعات التمر العراقية) وان
الأقبال على استهلاك الدبس المصنوع على الطريقة الحديثة أقبال هائل بحيث
أنصرف معظم مستهلكي الدبس في الداخل عن دبس المدابيس القديمة نحو الدبس
المصنوع حسب الطرق الحديثة . هذا شأن المستهلك العراقي ولا شك ان الأسواق
الأجنبية تفضل الدبس الحديث بلا جدال .

ولكن أمامنا صعوبات تتعلق بضعف الحالة المالية عند معظم اصحاب
المسابك القديمة ان لم يكن كلهم . وبناء على هذه الحقيقة الصعبة فانه يقترح
أن تساهم جمعية التمر وشركة صناعات التمر والمصرف الصناعي ومديرية
الصناعة العامة والهيئة الفنية الثالثة بمجلس الأعمار لحل هذا الاشكال عن
طريق انشاء مدابيس عصرية آلية لا يقل عددها عن خمس عشرة مدبسة . منها
خمس مدابيس في كربلاء ومثلها في الحلة والخمس الأخرى في انحاء العراق الأخرى
التي توجد فيها مسابك قديمة .

ولكن يشترط أن يساهم في هذا المشروع المؤسسات المذكورة آنفاً
ويشارك فيه أصحاب المسابك الحالية كل حسب طاقته وامكانياته .
والخطوة الأولى - في هذا الباب - ان تؤلف لجنة من المؤسسات
المذكورة او من بعضها لتقوم بالمسح الصناعي لصناعة الدبس ومناطقها وتقدم
توصياتها للاخذ بها بشرط ان يكون الرائد الأول - في هذا الصدد - مبدأ
كسب الوقت .

وبصورة مبدئية يمكن القول بأن في العراق زهاء ١٣٠ مدبسة منها
ثلاثة فقط آلية والبقية من النوع القديم . والانتاج السنوي يتراوح بين
٦٠٠٠ طن و ١٠٠٠٠ طن (تقدير) .

والاحصائية التالية تبين لنا عدد المدابيس ومواقعها :-

الملاحظات	الناتج الدليس كل يوم عمل كيلو	التور المشترك كل يوم عمل - كيلو	اجرة العمال اليومية	عدد العمال	القضاء	الدواء	عدد المامل
ميكانيكية	٤٠٠٠	٥٠٠٠	٥٠٠-٢٥٠	٢٠	كاطمية	بغداد	٣
الإدوات قديمة:	١٥٤٠	١٩٧٥	٥٠٠-٢٥٠	٢٢	»	»	١١
»	١١٥٠	١٥٠٠	٤٥٠-٣٠٠	١٢	»	»	٦
»	١٣٧٢٠	١٥٩٥٠	٥٠٠-٢٥٠	١٢٣	»	الحلقة	٥١
»	١٧٠٠	٢١٠٠	٣٥٠-٢٥٠	١٣	المسبب	»	٦
»	٢٥٥٠	٣٠٥٠	٤٤٠-٣٠٠	٢٢	المطيدية	»	٩
»	٩٠٠٠	١٢٠٠٠	٧٠٠-٥٠٠	٦٦	»	كر بلاه	٣٣
»	٦٧٥	٨٥٠	٣٥٠	٢	»	الديوانية	١
»	٦٥٠	٨٥٠	٣٠٠	٨	ابو صخير	»	٥
	١١٢١٨٥	١٤٧٥٢٥		٢٧٨			الجموع ١٢٥٥

ملحوظة: هذا باعتبار يوم العمل والانتاج المتوفر أثناء ذلك. أما مجموع عدد أيام العمل طول العام ومجموع كميات التور المشتركة وكميات الدليس المنتجة سنوياً - فجميعها حقائق ليست متيسر قمع الاسف الشديد. (*) كتاب جمعية التور ١٣٠٦-١٣٠٦ وبتاريخ ٢٨-٩-١٩٥٠

صناعة الدبس الحديثة :

تتولى شركة صناعات التمور المحدودة اليوم صناعة الدبس . وهي تقوم بصنعه وفق أحدث الطرق المستعملة في صناعة الدبس وبالطرق الآلية .
وشركة صناعات التمور هي شركة قد تم تأسيسها منذ بضع سنوات . ورأس مالها ١٠٠٠٠٠٠ دينار ، تساهم فيه جمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي بنسبة ٢٠٪ من الاسهم وقد شرعت الشركة اول الامر بان اشترت معمل الدبس الميكانيكي العائد لشركة انماء الصناعات في الكاظمية واخذت تنتج الدبس من هذا المعمل منذ عام ١٩٥٢ حيث بلغت كمية الانتاج اليومي نحو ٤٠٠٠-٦٠٠٠ كيلو . وقد وسعت الشركة اعمالها في صناعة الدبس وادخلت التحسينات الكثيرة في مختلف مراحلها وفق أحدث الطرق حيث انها زودت معملها بآلة الـ (Polarmite) وادوات اخرى مماثلة لضبط محتويات عصير الدبس . وان المصنع جميعه تسييره القوة الكهربائية ، والآلات والادوات المستعملة مصنوعة من الالمنيوم والحديد الغير قابل للصدأ حتى المسامير والبراغي المستعملة من هذا القبيل وذلك تجنباً لما يمكن ان يحدث من تسمم ناتج عن صدأ الاوعية والادوات والآلات .

وقد تمكنت الشركة من انتاج اجود الانواع من الدبس العراقي وهو النوع الذي يطلق عليه نماذج (A), (AA)

ان اسعار الدبس العراقي - من انتاج شركة صناعات التمور ، تنافس اسعار العسل والعسل الذهبي وعصير قصب السكر (دبس السكر) وتستطيع ان تكتسح اسواقها اذا ما عملت له دعاية واسعة وتم اجراء المفاوضات حوله لجعله من صنف المواد الغذائية .

ويمكن بيان ميزات دبس التمور (AA) ان نسبة محتوياته الجامدة (درجة التكتيف) هي ٦٣٪ - ٧٥٪ وان محتويات السكر فيه هي ٦٦٪ .
٦٨٪ .

وان الشركة تعيء الدبس - المصنوع لغرض التصدير بوجه خاص -
في براميل فولاذية ممتازة ومؤمنة ضد اضرار ماء البحر ومنظفة من الداخل
تنظيفاً جيداً بواسطة البخار والصدودا الكاوية قبل التعبئة وان فتحاتها مغلقة
بسدادات محكمة .

أما بالنسبة للاستهلاك الداخلي فان صفائح البنزين الجديدة الصنع
وكذلك قناني سعة نصف كيلو هي ادوات التعبئة . وقد صدر الدبس
المعبأ في هذه القناني الى المانيا الغربية فلقبت رواجاً عظيماً .
ومما يميز هذا الدبس ايضاً ان كمية السكر فيه كافية لحفظه من التخمر
بدون اية وقاية ، كما ان نسبة اللزوجة (التدبق) واطئته كي يكون العصير سهل
التناول .

اما التمور المستهلكة في صناعة الدبس هذه ، فهي تمور الزهدي .
والخلاصة يمتاز دبس التمر عدا عما ذكر بما يأتي :

١ [انه يتفق مع نظام تركيب الادوية والمواد الغذائية المعمول به في
بريطانيا وغيرها .

٢ [ان دبس التمر يمتاز على الدبس المستخرج من حثالات السكر المصنوع من
قصب السكر والبنجر ويفوقه كما يمتاز ايضاً على العسل بسبب المواد الغذائية الموجودة
في التمر والتي تقتقر اليها المواد التي يصنع منها السكر وحتى العسل نفسه .

٣ [ان دبس التمر يصلح للاستعمال كمادة غذائية تتناولها شعوب اوربا مع
الزبدة والسمن (سمن الية وسمن الشحم - المارجرين) ويمسح وجه الخبزة
بالسمن واطافة الدبس اليه - بمثابة الزبدة والمربي . كما يصلح لاستخدامه في
صنع الحلويات

وبناء على الصفات والميزات المذكورة فان لدبسنا مجالاً واسعاً في عالم
التجارة قد يسمح في المستقبل بصنع وتصدير كمية تتراوح بين ٢٥ الف - ٥٠

الف طن . مع العلم ان الرغبة واقعة فعلا الآن في اسواق بريطانيا واوربا الوسطى
وسعى الجنوبية (اخيراً) والولايات المتحدة . كما ان اسواق آسيا في الاجمال
هي الأخرى مضمونة .

تصدير الدبس وأسواقه

يمكن القول بأن صناعة الدبس في العراق (*) تحتل المرتبة الاولى في استخراج
منتجات ثانوية من التمور وتؤدي الى التخفيف الى حد كبير من مشكاة تصريف التمور
الفائضة عن حاجة التصدير الخارجي والاستهلاك الداخلي . غير أن قيام بعض الدول
مؤخراً بزيادة الرسوم المفروضة على الدبس وفرض البعض الآخر قيوداً شديدة على
استيراده كما هو مبين ادناه أدى الى انخفاض الكميات المصدره منه الى اننى حدممكن :

(١) فرنسا : تمتع فرنسا استيراد الدبس العراقى لأنها تعتبره مادة
كالمالية وليس مادة اولية تقوم مقام السكر في كثير من الاغراض الصناعية
وتستورد فرنسا كميات كبيرة من هذه المواد كالمولاسز (Molasses)
بالعملات النادرة وغيرها في حين ان العراق يستورد من فرنسا المواد كالمالية
بكميات هائلة كالمشروبات الروحية والعطور ومواد الزينة وغيرها .

(٢) ايطاليا : لقد زادت السلطات الايطالية مؤخراً الرسم الكركي على
الدبس من ١٨ بالمائة الى ٩٢ بالمائة اذ صنفته من المواد ذات السكر الطبيعي
وليس كعصير الفواكه الذي تستوفي ١٨ بالمائة عليه او السائل السكري المستخرج
من قصب السكر والبنجر (مولاسز) والذي يشابه الدبس في محتوياته السكرية
ولا يخضع لأي رسم كركي . في حين أن العراق يستورد البضائع الايطالية
بما قيمته اضعاف مضاعفة لما يصدره اليها .

(٣) النرويج : تستوفي النرويج رسماً كركياً قدره (٢٠٠ بالمائة) على
الدبس المستورد اليها اذ انها تصنفه في باب عصير الفواكه (Fruit Juice)
وليس في باب السوائل السكرية (syrups) التي تشابه الدبس في محتوياتها

* وقع خطأ مطبعي ص ١٥٥ - السطر الرابع اعتباراً من أسفل الصفحة
وهذا هو : الخطأ : البراني (البراميل الكبيرة) والصواب - البراني الفخارنة
(بمثابة البراميل الكبيرة)

السكرية ولا تخضع لأي رسوم كمركية لأنها معفاة من الرسم بموجب التعرفة .
(٤) سوريا : تفرض الحكومة السورية رسماً كمركياً قدره (٥٠٪) على
الدبس العراقي في الوقت الذي اخذت فيه حكومات الاقطار العربية تلغى الرسوم
السكرية على المنتوجات المتبادلة بينها عملاً باتفاقية تسهيل التبادل التجاري وتنظيم
تجارة الترانسيت بين دول الجامعة العربية .

(٥) تركيا : تمنع تركيا استيراد الدبس العراقي منعاً باتاً كما سبق لها
ومنعت استيراد التمور العراقية وحددتها بعدئذ بـ (٣٠٠) طن سنوياً بعد أن
فرضت عليها رسماً كمركياً باهظاً وقيوداً وشروطاً أساسية لا تشجع المصدرين العراقيين
على اجراء أية معاملة معها في حين اننا نستورد منها مختلف منتوجاتها
ونمنحها جميع التسهيلات الممكنة .

فبناء على ماتقدم لا بد للسلطات العراقية المسؤولة من التوسط لدى الجهات
المختصة لمناقحة حكومات هذه الدول وحملها على تخفيض الرسوم المفروضة على الدبس
العراقي وتعديل سياسة البعض الآخر في رفع القيود المفروضة على استيراده (*).
وبالفعل اجريت المفاوضات مع ايطاليا التي خفضت
بعض الشيء في رسومها السكرية على الدبس بينما نجد ان تركيا لم تفعل شيئاً
في هذا الباب بل بالعكس نراها تمنع استيراد التمور والدبس الى بلادها لعوامل
اقتصادية تخص منتجاتها من التين والزبيب. اما الترويج فلم تجد المفاوضات معها
نفعاً وظلت الحالة كما هي ولعلنا لانفقد الامل في الاستمرار في المفاوضات حتى
نصل الى نتيجة مفيدة .

كما لاتزال المفاوضات جارية مع السلطات البريطانية في هذا الخصوص .
ويلاحظ ؛ بشأن المملكة المتحدة البريطانية انها تفرض رسماً كمركياً
على الدبس العراقي حيث انها صنفته من المواد ذات السكر الطبيعي وليس
كصير الفواكه أو السائل السكرى المستخرج من قصب السكر او البنجر
المعروف باسم (مولاسز - Molasses) والذي يشابه - الى حد ما - الدبس
في محتوياته السكرية ولا يخضع لأية رسوم كمركية .

* الحقائق المذكورة آنفاً - مقتبسة من كتاب جمعية التمور ٥٩٩ ، ٣١ - ٩ - ٥٤

ومما يجدر ذكره في هذا الصدد ان اللجنة التجارية الفرعية المنبثقة من اللجنة الاقتصادية العراقية الانكليزية (*) قدمت توصيات خاصة لانعاش تجارة التمور والحبس في اسواق المملكة المتحدة البريطانية (وقد اقترنت هذه التوصيات بموافقة اللجنة المذكورة) .

ولكن فيما يتعلق بمسألة التفريق بين حبس التمور وسائر انواع الحبس وعصير السكر فقد تمت التوصية للاستزادة من دراسة الموضوع حتى يتسنى في النهاية الغاء الرسم البريطاني على حبس التمور .

هذا ولا تزال المحادثات جارية بين السلطات العراقية والبريطانية بخصوص موضوع التفريق بين الحبس والمولاسز والغاء الرسم الكركي البريطاني على الأول .

صناعة الكحول (بضمير العرو)

تعتبر صناعة الكحول على قدم المساواة مع صناعة الحبس من حيث الأهمية ومن حيث العراقة في القدم ومن ناحية استهلاك التمور .

ويلاحظ أنه قبل عام ١٩٢٠ ، كانت هنالك معاصر بسيطة وبدائية لاستخلاص كحول سميت باسم (العرق - العرك) . وكان يوجد من هذه المعاصر الأولية في مدن البصرة وبغداد والكوت والناصرية .
وها هو المستر دواسن (**) يصف لنا معصرة من معاصر العرق في البصرة عام ١٩٢٠ :-

« كان المعمل القديم بدائياً وكانت مادة المعصرة مصنوعة من الطين ، وكانت الأدوات قديمة بالية والبنية من الطين وسقفها من الحصران المعمولة من القصب » .

* كان اجتماع اللجنة المذكورة بلندن في الفترة بين ٢٨ أيلول - ١٤ تشرين الاول سنة ١٩٥٥ . وكان رئيس وفد العراق السيد عبدالاله حافظ المحافظ العام للمصرف الوطني العراقي .

** راجع - Dowson , op . cit . , p 1 p . 56-59 المصدر السابق .

وبعد عام ١٩٢١ ، بذلت الجهود لتحسين هذه الصناعة بإرشادات مديرية مصادر الثروة المحلية التابعة حينذاك لوزارة الاقتصاد الوطني ، وبعد ذلك دائرة المباحث الصناعية (التي تحولت أخيراً الى مديرية الصناعة العامة بوزارة الاقتصاد) .

وفي ثلاثينات هذا القرن (١٩٣٠-١٩٣٩) ، كانت توجد ثلاث معاصر لصنع العرق في العراق أثنان منها في بغداد وواحدة في الموصل . وكانت تستهلك بالطبع تمور الزهدي في هذا الغرض . وقد استهلكت هذه المعاصر زهاء ٤٠٠٠ طن من تمور الزهدي سنوياً انتجت في خلالها نحو ٣٣٠٠٠٠ غالون من العرق .

وفي عام ١٩٤٠ ، انتجت معامل تقطير الكحول في العراق حوالي ١١٧٠٠٠٠ لتر من مختلف اصناف الكحول (قطر معظمها عرقاً) واستهلكت لذلك نحو ٥٨٠٠ طن من التمور (معظمها من تمور الزهدي) . وقدرت قيمة الناتج الكلي بـ ٣٦٠ الف دينار .

أما في الوقت الحاضر فيقدر الانتاج الكلي من الكحول بزهاء مليوني لتر باستعمال (١٠) آلاف طن من تمور الزهدي . وتقدر قيمتها بنحو (٦٠٠) الف دينار .

ومما يجدر ذكره ان هنالك في العراق اليوم معملين رئيسيين لصنع الكحول (*) يقومان بانتاج (العرق) وان حجم هذين المعملين لا يسمح لهما للانتاج بكلفة واطئة. وتفكر الجهات المسؤولة في تاسيس مصنع اكبر حجماً لصنع الكحول الصناعي بحيث يؤدي الأمر الى تخفيض سعر كلفة الانتاج الى مستوى منافسة الكحول المستوردة .

* كتاب مجلس الأعمار ووزارة الأعمار رقم ١٣١-٧٣٧٤ وتاريخ ٥-٤-١٩٥٥

ولقد قامت جمعية التمور (*) بدراسات شاملة لهذه المسألة واتصلت بالممثلات العراقية في الخارج للحصول على اسعار وتكاليف الكحول الصناعي .

كما أبدى مجلس الاعمار استعداده (***) ، باشراف الهيئة الفنية الثالثة التابعة له ، للاشتراك مع جمعية التمور بدراسة الناحية الاقتصادية لمثل هذا المصنع ..

وحرري بنا ان نذكر أن هنالك مزاحمة غير عادلة « فرضتها الدوائر المعنية » بين الكحول المدومة الأجنبية والكحول المدومة الوطنية في الوقت الحاضر حيث ان الاجنبية منها ذات لون فاتح جداً وبدون رائحة في حين ان الوطنية منها ذات لون بنفسجي غامق ورائحة كريهة ، مما يضمن للاجنبية التفوق في أسواقنا ويؤدي الأمر الى تهديد معامل التقطير الوطنية بالكساد المحقق . وقد تم تقديم اقتراحات الى مديرية الكمارك والمكوس العامة منذ عهد قريب جداً ، وقد نصت هذه الاقتراحات طلب تحقيق أحد الأمرين التاليين :

١٧
إما ان تطبق قاعدة المزج الرسمية المتبعة في العراق بشأن الكحول المدومة المستوردة كي تصبح على قدم المساواة مع الكحول المحلية ، أو ان (٢) تفرض رسوم عالية على الكحول المستوردة بحيث يكون الرسم العالي حامياً للمنتج المحلي من هذه المادة . واكن مما يؤسف له ان مديرية الكمارك العامة اعتذرت عن الأخذ بأي واحد من الاقتراحين مبدية أسفها !!!
عمل الخل :

يعمل الخل بالطرق الاولية في كثير من البيوت في جميع المدن العراقية

* كتاب جمعية التمور المرقم ١٣٧٦ والمؤرخ ١٩٥٦-٦-٥

** راجع كتاب الاعمار السابق ذكره .

تقريباً. وبالطبع تكون المادة الاولية المستعملة لاستخراج الخل هي التمر وقد تتخذ بعض البيوت عمل استخراج الخل مهنة لها حيث يؤلف ذلك تجارة محلية رابحة لها. ولا شك ان الطرق البدائية لا تتوفر فيها قواعد الوقاية الصحية ولا سيما اذا علمنا أنه ليس هنالك وسائل لتعقيم الانتاج مما لا يشجع على الاعتماد على الطرق البدائية في انتاج الخل.

إن استهلاك الخل والمخللات اصبح امراً واضحاً في جميع المدن العراقية وليس من فرد من سكان المدن مخلو احدى وجبات طعامه من ذلك. وهكذا يمكننا ان نتوقع مدى اهمية موضوع العناية بعمل الخل والمخللات وفق الطرق الآلية الحديثة.

وقد انتبه البعض الى اهمية مثل هذا الامر، فاصبحنا نجد اليوم في نواحي قناني للخل مكتوباً عليها انها مصنوعة وفق احدث الطرق الصحية ومعقمة على طريقة باستور.

فيا حبذا لو تنبته الشركات الصناعية الى هذا الموضوع ونخص بالذكر منها شركة صناعات التمر لان عمل الخل سوف لا يؤدي خدمة جلية للمستهلك العراقي حسب، بل سيدر ارباحاً طائلة على الشركة والمؤسسة القائمة بذلك. ولا شك أن النجاح المحلي سيؤدي حتماً الى نجاح مشروع الشركة بالنسبة للتجارة الخارجية ومن ثم التنفيس عن التمر.

الصناعات المقترحة

(١) مسحوق الداتامين:

الداتامين « Dattamine » هو مسحوق أشبه ما يكون بمسحوق « الكاكاو »، ولكن لونه ضارب الى البياض بحيث يبدو الى الناظرين وكأنه مسحوق الكاكاو مخلوط بمسحوق ابيض كالنشا.

وقد حاولت لجنة التمر التي تأسست سنة ١٩٣٥ أن تستفيد من

تجارب السلطات الفرنسية في غربي افريقيا عندما زاد محصول الموز الناتج في هذه الجهات زيادة هائلة فائضة على استهلاك اسواق العام ، باللجوء الى تخفيف الموز وتحويله الى مسحوق لاتي رواجاً ملحوظاً في الاسواق العالمية حينذاك والى الان . فاتصلت اللجنة المذكورة بشركة (داتين) الفرنسية لاجراء التجارب بشأن ايجاد طريقة لعمل مسحوق من التمر . وقد ظلت تلك الفكرة تخامر الرؤوس حتى سنوات قريبة حيث تم الاتصال بالكيماوي الفرنسي مسيو شوزي (M. Chauzeix) لاجراء تجارب لتحقيق الغاية المذكورة . وقد انتهى هذا الكيماوي من تجاربه باستحداث مسحوق الداتامين هذا .

ويتألف الداتامين من نحو ٧٠٪ من مسحوق التمر المجفف والنسبة الباقية تتألف من الكاكاو والسكر وبعض العطور ذات النكهة المستطابة .

ويعتبر الداتامين - اذا ما انتج بنطاق واسع - غذاء مستساغاً ومغذياً جداً للاطفال ، وكذلك يمكن عمل مشروب ساخن منه للراشدين في وجبة الفطور بوجه خاص وبدلاً من المشروبات المنبهة الممثلة بالكاكاو والشاي والقهوة .

دواء مهم من التمور :

نشرت جريدة « افريقيا الغربية » الصادرة في لندن بتاريخ ١٢-١-١٩٥٣ خبراً هذا مفاده :

[إن ثمرة تمر الصحراء المعروفة بالعدوة « ربما كانت العجوة وهي الكلمة التي يطلقها المصريون على التمر المكبوس » في هوسا قد أجريت عليها الأبحاث العلمية بكونها مصدراً لدواء جديد يدعي « ديوس-تولانس » - Diostu lence - وهو يماثل دواء « كورتيزون » - Cortisonne - وقد ابتيع من الثمرة في ميدوكوري ١٥٠ طناً ومن غورو ٣٠ طناً - من أعمال نيجريا بافريقيا الغربية - ، وشحنت الى المملكة المتحدة .]

وقد تم السؤال عن مثل هذا الدواء من الجهات الفنية والعلمية فكان تصديق الخبير المذكور؛ وأضيف الى ذلك ان الدواء المشار اليه مهم جداً في الطب الحديث حيث يصفه الأطباء لمعالجة الروماتيزم وأمراض العيون وغيرها كثير.

سبب تصنيع التمور

كلنا يعلم أن مشكلة التمور حقيقة واقعة. والمقصود بمشكلة التمور بالطبع - مشكلة زيادة الإنتاج وعدم وجود وسائل كافية لتصريف هذه الزيادة أو استهلاكها. وقد ترتبط هذه المشكلة أحياناً بزيادة شاذة في الإنتاج، أو يكون منشؤها عدول بعض الأقطار والممالك من استيراد التمور في بعض السنوات كما كان الحال في موسم ١٩٥٥ - ٥٦ كما سنرى في فصولي التجارة القادمة.

والمعروف بنفس الوقت أن التمور العراقية لا بد وان يكون استهلاكها في الوجوه الثلاثة التالية:

- (١) الاستهلاك البشري الداخلي.
- (٢) الأغراض الصناعية.
- (٣) التجارة الخارجية.

وفيما يتعلق بالغرض الأول فانه محدود نسبياً من ناحية كميات التمور التي يتطلبها كل عام، باعتبار عدد سكان البلاد وقابليتهم الاستهلاكية للتمور. وفيما يخص الوجه الثاني حيث تستهلك بعض التمور في الأغراض الصناعية في داخل البلاد، فقد سبقت الإشارة الى أن أقصى ما تستهلكه صناعتنا الدبس والكحول يتراوح حول ٢٥ الف طن من التمور كل عام. وهذا الوجه - هو الآخر - محدود في الوقت الحاضر باعتبار الإمكانيات المحدودة من حيث استيعاب الصناعتين المذكورتين لكميات التمور كل عام.

أما الوجه الثالث - أي التجارة الخارجية - فالملاحظ بأن ليس في استطاع العراق أن يتحكم بأسواق تموره لأسباب كثيرة ، سيجيء تفصيل أهمها في فصلي التجارة ، ويتعلق معظمها بسياسة الدول التجارية والاقتصادية وبوضع التمور الدولي وجهود البلاد المنتجة في ترويج إنتاجها عن طريق الدعاية والمفاوضات الدبلوماسية وما إلى ذلك .

ويبدو أن الوجه الثاني هو « المنفرج » المضمون الاكيد بالنسبة لتمورنا وزمامه بأيدينا . والمقصود بذلك تصنيع التمور ، أي إيجاد صناعات تكون مادتها الأولية التمور .

وقد دعت هذه الضرورة إلى توجيه العناية نحو هذا الموضوع من قبل بعض المؤسسات الحكومية وشبهها كديرية الصناعة العامة وجمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي واخيراً مجلس الأعمار (الهيئة الفنية الثالثة المختصة بشؤون الصناعة في العراق) وقد أجريت الدراسات والتجربات والبحوث الختبرية داخل العراق وخارجه وارسلت الوفود إلى الخارج واسـتقدم الخبراء من الشركات ذوات الأختصاص أو من الهيئات والمؤسسات الدولية . وقد اختصت كل هذه بصناعات الدبس ، والكحول ، والسكر ، والعلف الحيواني ، والمواد الكيماوية ، وزيت النوى ، والمواد الغذائية .

١ - توسيع صناعة الدبس (*):

تتلخص المرحلة الأولى في توسيع صناعة الدبس ، أن ينشأ مصنع حديث تكون سعته الإنتاجية ٣٠-٥٠ طناً في اليوم الواحد (مصنع الدبس لشركة صناعات التمور المحدودة ينتج ٥-٦ اطنان يومياً) وبناء على الدراسات الحديثة التي هيأتها جمعية التمور في مختبرات أوروبا (ألمانيا بوجه خاص) أصبح

* « ١ » كتاب شركة صناعات التمور المحدودة رقم ٢٥ تاريخ ١٢-١-١٩٥٣

« ٢ » كتاب وزارة الاقتصاد المرقم ٢٠٠٣ والمؤرخ ٧-٣-١٩٥٥

الاتجاه الحديث في صناعة الدبس اقتراح إنشاء معمل سيكون في وسعه - بناء على الدراسات المختبرية المذكورة - انتاج ثلاثة أنواع من الدبس (*) بأحدث ما توصلت اليه الصناعة العصرية من المعدات والمكائن : « ١ » دبس طبيعي و « ٢ » دبس مصفى (Clarified) و « ٣ » دبس مقصور فاتح اللون . ويمكن الاستمرار في معالجة النوع الأخير للحصول على السكر السائل كما سيجيء الذكر . وما يجدر ذكره أن مشاريع صناعة الدبس والمنتجات الأخرى ، قد أُحيلت الى مجلس الأعمار كما سنشير الى هذا بعد قليل .

« ٢ » السكر السائل :

يمكن انتاج السكر السائل من نوع الدبس المقصور المذكور آنفاً حيث أن تصفية هذا النوع من الدبس تستمر حيث يمرر العصير قبل تكثيفه النهائي الى أدوات التصفية بالطريقة الحديثة المسماة التحول الأيوني (Ion Exchange) حيث يتحول العصير الى سكر سائل عديم اللون والرائحة والطعم . وبناء على ما تقدم ، يمكن توحيد مشروع « الدبس والسكر السائل » وجعلهما مشروعاً واحداً لاستخراج الدبس والسكر من التمر حيث سينتج المعمل حسب الرغبة الكميات المطلوبة من الدبس والسكر .

ويلاحظ ان تجارب استخراج السكر السائل من التمر قد قامت فيها شركة (برادشفايكشة ماشيتن باونشتالت) (*) وكانت ناجحة جداً من حيث الحصول على منتوج نقي من سكر التمر خال من كل رائحة او نكهة او طعم او لون بتأييد مدراء معاهد السكر في المانيا .

وكذلك قامت بنفس هذه التجارب الناجحة لانتاج السكر السائل الشركة السويسرية (يونيبكتين) .

(٣) العلف من التمور :

* كتاب جمعية التمور العراقية المرقم ١٣٧٦ والمؤرخ ١٩٥٥-٦-٥

قامت الدوائر المختصة بوزارة الزراعة العراقية بالتعاون مع جمعية التمور
باجراء تجارب على استخلاص علف الحيوانات من التمور غير الصالحة للاستهلاك
البشري . وقد انتهى المركز التجريبي في أبي غريب (*) من مجموعة من
التجارب بنجاح كبير . وكذلك [قطعت التجارب التي تقوم بها بعض المؤسسات
والمعاهد الألمانية (***) في تقديم التمور مع بعض المواد الأولية الأخرى كغذاء
للمواشي والخنازير ، مراحل طيبة ونجاحاً كبيراً .. وكذلك ظهر من هذه
التجارب بأن من الممكن تغذية الخنازير والحيوانات المجترة بالتمر مع نواه دون
وجود ضرورة لطحن النوى اذ دلت على ان الحيوان يقبل على اكل النواة بكاملها
وبدون طحن ويضمها هضماً تاماً وان إحدى الشركات الألمانية (***) مستمرة
على إجراء التجارب للتوصل الى صناعة خليط - من العلف تكون كلفة انتاجه
بسيطة وذلك بالأكتفاء بسحقه سحقاً خشناً وخلطه بنسب معينة من طحين
الشعير الخشن . وقد وعد معهد تغذية الحيوان في المانيا التابع لمؤسسة الابحاث
الزراعية في (فولكنس رود - براونشفايك) بنشر التقارير الخاصة بنتائج هذه
التجارب وتعميمها على ذوى العلاقة .

ان نتيجة هذه التجارب بالإضافة الى التجارب الاخرى التي يقوم بها
قسم تربية وتحسين الحيوانات في ابي غريب - التابع لوزارة الزراعة والتجارب
التي تقوم بها شركة « يونيلفر في بريطانيا » والتي ارسلت خبيرها المستر
« ثومبسون » لاستكمال هذه التجارب والاطلاع على نوعية التمور وحالتها في

* راجع - تقرير مزرعة ابو غريب النموذجية بقلم الدكتور خالد تحسين
علي ورفاقه .

(The Use of Dates and Date Pits for Livestock Feeding)
by Khalid T. Ali , C . N . Fine N . H . Sarsam and C . B .
Meleory .

** تقرير جمعية التمور رقم ٣٩٤ تاريخ ٥-٢-١٩٥٦
*** شركة بويهاما - حسب تقرير مدير الشؤون الفنية بجمعية التمور

« ١٥-٢-١٩٥٦ »

العراق والذي وصل العراق قبل مدة وهو مستمر بالقيام بهذه التجارب بمساعدة جمعية التمور وقسم تربية وتحسين الحيوانات في ابي غريب ؛ ستهى دراسات كاملة يتسنى بواسطتها التوصل الى طريقة اقتصادية لتحضير مخاليط العلف من التمور غير الصالحة للاستهلاك البشري، وتكون كلفة انتاجها قليلة بحيث تساعد على تأسيس معامل في العراق لصناعتها لغرض الاستهلاك المحلي والتصدير الخارجي .

ولا شك ان نجاح مثل تلك التجارب وبناء مثل تلك المعامل سيؤدي حتما الى استهلاك كميات هائلة من التمور وخاصة الانواع الرديئة منها . وعندئذ يمكن التغلب على ناحية كبيرة من مشاكل التمور ، ومشاكل تصريف الكميات الفائضة منها .

وقد شرعت السلطات العراقية ذات الاختصاص (*) بمفاتيح الممثلات الاوربية في العراق بخصوص امكان استفادة بلادها من العلف الناتج من تمور العراق وقد اجابت بعضها مبدية استعدادها للتعاون مع العراق (**).

الكحول المعدومة

وبينا شيئاً عن « العرق » وعن « الكحول المعدومة » وعلاقة الاخيرة بالكحول الاجنبية المستوردة .

ذكرنا سابقاً كلمة قصيرة عن كحول التمور وبالقدر الذي يهم مستقبل صناعة الكحول قامت الدائرة الفنية بجمعية التمور بتحريرات تمهيدية لهذه الصناعة وتم إتصالها بشركات المانية ذات اختصاص وحصلت على دراسات شاملة في هذا الباب .

وبالنظر لأهمية الموضوع فقد تم الاتفاق بين مجلس الاعمار ممثلاً بهيأته

(*) وزارة الخارجية العراقية .

» * مذكرة المفوضية البلجيكية الى الخارجية العراقية : ٩-٢-٥٦

و مذكرة المفوضية الايطالية الى الخارجية العراقية ١٥-٣-٥٦

الفنية الثالثة وبين وزارة الاقتصاد ممثلة بجمعية التمور للاستمرار في دراسة المشروع . وبناء على ذلك فقد استفسرت الجمعية اموراً كثيرة من الشركة الألمانية في برلين (المانيا الغربية) . وهذه اهمها :

(١) هل صحيح بأن الكحول المنتج من التمور العراقية يفضل على غيره من الكحول المصنوع كيميائياً او من المواد النباتية الأخرى للاستعمال كوقود للطائرات النفاثة وما هي الخاصة التي تجعله يفضل على غيره للاستعمال لهذا الغرض ؟ .

(٢) هل يسمح سعر الكحول المنتج من التمور العراقية لاستعماله و فوداً للطائرات النفاثة ؟

(٣) هل تستطيعون أن تقدموا لنا حساباً مضبوطاً او تقريبياً عن تكلفة اللتر الواحد للكحول المصنوع من التمور العراقي عند صناعته مع العلم أن نسبة السكر فيه تتراوح بين الـ ٤٠ بالمائة - ٦٠ بالمائة من نوع Invert Sugar وسعر السوق لنوى التمر في العراق يتراوح بين ٤-٦ دنانير للطن الواحد وتباع النفاية بحوالي ٥ دنانير للطن وسعر الكهرباء ٦ فلوس للوحدة الواحدة وسعر المتر المكعب من الماء ١٠ فلوس ، وسعر النفط الاسود ٣ دنانير للطن الواحد واجرة العامل غير المدرب بـ ٢٥٠-٣٥٠ فلساً للوحدة الواحدة (٨ ساعات) وللعامل المدرب حوالي ٥٠٠ فلس ولرئيس العمال ٧٥٠ فلساً الى دينار واحد . هذا مع العلم بأن الدينار العراقي يساوي ١٠٠٠ فلس ويساوي ما يقارب - / ١٢ مارك بالعملة الألمانية .

الحزب الصناعي والتمور :

قدم الميسو « البرت كوت » في ٢/٩/١٩٥٤ (باعتبارها مندوب اتحاد الصناعات البلجيكية) عرضاً الى جمعية التمور بشأن انتاج الحزب الصناعي واتخاذ التمور العراقي أفضل مادة اولية في هذه الصناعة (بناء على الاكتشاف الاخير من قبل احدي المؤسسات الصناعية البلجيكية) .

وبعد مقدمة يمضي الميسوكوت في القول ان الحرير الصناعي (Rayon Acetate) المستخرج بهذه الطريقة (استعمال الكحول الايثيلي المستحصل من التمرور مع نفايات القطن) يعتبر في الاسواق الأوروبية والامريكية افضل الياق للنسيج كما انه معروف في السوق العراقي. وان هذه الالياف هي احدث الياق للنسيج وهي تكاد تنصدر المكان الاول في اسواق الاقشة الاصطناعية في العالم.

ان طريقة انتاج الحرير الصناعي باستعمال التمرور كمادة اولية تسمح لانتاج هذا النوع من الالياف في العراق بسعر موافق لغاية الاستهلاك المحلي وللتصدير. كذلك فانها توجد حلا مناسبة ومرجماً لمشكلة تكديس التمرور في العراق.

ولكن مما يؤسف له ان هذا العرض قد أُحيل الى الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار، حيث رفض من قبل رئيسها الفني لأسباب تتعلق بالكلفة العالية له عند صنعه من جهة، والحاجة الى معامل نسيج كبيرة مما لا يرتأيه وضع العراق الحالي بأماكناته الحاضرة!!

مشروب الكولا 'صم الربس':

هنالك شركة المانية تقوم بتجارب صنع مشروبات (*) من الدبس كمشروب الكولا وغيره وقد توصلت الشركة الى بعض النتائج المشجعة وهي لأزالت مستمرة في تجاربها للحصول على شراب يضاهي المشروبات المماثلة الاخرى (غير الكحولية) من حيث الجودة ورخص السعر. وقد وعدت

* مما يجدر التنويه به ان المؤسسات الصناعية والاقتصادية الالمانية مهتمة جدا بتمور العراق كما رأينا.

وكذلك المؤسسات اليابانية التي توصلت الى نتائج نهائية لانتاج السكر من التمر حسب كتاب المستر واتانابة - المستشار الصناعي في قسم الصناعات الخفيفة اليابانية - والمؤرخ ١٤-٢-١٩٥٦ المعنون الى جمعية التمر ونسخ منه الى مجلس الاعمار ووزارة الاقتصاد والمصرف الصناعي وغرفة تجارة بغداد.

الشركة جمعية التمور لارسال نتائج تجاربها مع نماذج من المشروبات المستخلصة
عما قريب (*) .

زيت النوى (**)

لقد قامت شركة استخراج الزيوت النباتية بتجارب لاستخراج الزيت
من النوى وقد نجحت في الحصول على زيت صالح لصناعة الصابون .

كما ان جمعية التمور قد ارسلت نماذج من الزيت الى مختبرات اجنبية
للتحليل والى المختبر الكيماوي - العراقي - وقد وردت نتيجة تحليل
المختبر الكيماوي ببغداد بأن الزيت المستخرج من النوى صالح للاستهلاك
البشري .

ولكن بقي على المعنيين بالامر أن يتأكدوا من الناحية الاقتصادية والتجارية
في انتاج الزيت من النوى . ولعله من المفيد ان نذكر هنا تفاصيل تحليل نوى
التمر . وهذه هي :

النسبة المئوية	المادة
٦٥٤٦ بالمائة	ماء
« ٨٥٤٩	زيت
« ٥٥٢٢	بروتين
« ٦٢٥١	كاربوهيدرات
« ١٦٢٠	الياف
« ١٥١٢	فضلات
« ١٠٠	المجموع

* كتاب جمعية التمور ٣٥٤-٥-٢-١٩٥٦

** Tamieson , G . S . Veget., Fats and Oils , 1943

الفطائر والمعجنات والحلويات :

هنالك نشرة خاصة لجمعية التمور العراقية (*) مؤلفة من (١٤) صفحة تصف أهم الفطائر والمعجنات والحلويات التي يمكن عملها من التمر وعددها (٣١) نوعاً ومن جملتها « فطيرة التمر » و « حلاوة التمر » و « المدقوقة » (المدكوكة) و « خبز التمر » و « رغيف التمر » و « تمر السكراميل » و « تمر جوز الهند » و « تمر الكاتو » و فضية عراقية « و اصابع التمر » و « شوكلاتة التمر » و ... الخ .

ومما يجدر ذكره انه قد تألفت أخيراً لجنة خاصة لدراسة الامكانيات الخاصة للاستفادة من منتجات التمور الغذائية وصناعتها . وتتألف هذه اللجنة من عضو يمثل الهيئة الفنية الثالثة بمجالس الاعمار ومن خبير مؤسسة التغذية والزراعة الدولية بجمعية التمور ومدير الشؤون الفنية في الجمعية ذاتها واحد اصحاب معامل الحلويات في بغداد وممثل عن معهد التغذية الوطنية بوزارة الصحة . ونحن بانتظار نتائج بحريات هذه اللجنة ودراستها وتوصياتها في هذا الصدد .

مختبر مباحث التمور :

لقد مرت فكرة انشاء مختبر مركزي للتمور بمراحل كثيرة منذ نحو عشرين عاماً الى ان اصبحت قبل خمس سنوات مشروعاً ثم حقيقة واقعة عام ١٩٥٥ . وها اني اقتبس تقرير جمعية التمور عن التطور التاريخي لهذا المختبر . لقد كان الخبير الكيماوي البريطاني « ويليمس » قد وضع في سنة ١٩٣٥ تقريراً مفصلاً عن صناعات لمنتجات التمور من التمور غير الصالحة للتصدير واكد في تقريره هذا بوجود انشاء مختبرات مركزية للتحريات الفنية التي لها علاقة

* طبعت هذه النشرة ووزعت في معرض الصناعات الدولي المقام في كانون

الثاني ١٩٥٢ في بومباي

بهذه الصناعة وقد ختم تقريره بالمبارة التالية :

(ان البحث والتنقيب في هذا العصر ضروريان للبلد الذي يروم بقاء
صناعاته ونجاحها ازاء مزاحمة البلدان النشيطة الراقية في اسواق العالم) .
وعلى اثر التقرير الذي قدمه وفد جمعية التمور الى مؤتمر التمور الدولي في تونس
قدم معاون جمعية التمور العام اول تصميم لمكبسين نموذجيين يشيد احدهما في البصرة
والاخر في بغداد ولقد اعتمد في تصاميمه بوجود مختبر ملحق بكل منهما على
غرار المكابس المصرية التي شاهدها في شمالي افريقيا ومارسيليا . ووافقت
الجمعية على هذا الاقتراح وفوضت المدير العام ان يتصل بالمانيا ويتحرى عن
خبير يقوم باشاء مختبرين في البصرة وبغداد كما جاء في الفقرة (١٧) من محضر
جلسة جمعية التمور الثالثة المنعقدة بتاريخ ٢٢-٥-١٩٥١ ولقد جاء في الاسباب
الموجبة لهذا القرار بان حاجة صناعة التمور ماسة الى وجود مختبر للقيام
بالابحاث والتجارب العلمية والصناعية على التمور ومنتجاتها وتأسيس الصناعات
المشابهة بنتيجة تلك الابحاث

ولقد اقترح الخبير البريطاني «وليامز» في تقريره الذي وضعه في سنة ١٩٣٥ ما يلي
(١) تشيد مختبرات مركزية لتجري جميع الصعوبات الفنية والزراعية
والكيمياوية وتلك المختصة بالحشرات مما له علاقة بالتمور .

(٢) نصب معمل صغير للمنتوجات المبحوث عنها في هذا التقرير على
مقياس شبه تجاري . وليس من المستبعد مطلقاً بانه سيكون في الاستطاعة
انتاجها بكلفة زهيدة بحيث تحقق ربحاً جيداً . وبمناسبة وجود البروفيسور مهلر (مدير
المختبر الكيماوى لمدينة زوريخ في سويسرة) في العراق استعانت الجمعية به لوضع
الاسس لانشاء المختبر . وبعد قيامه بدراسة التمور وتركيبها وزيارة مناطق
التمور ايد البروفيسور فكرة انشاء المختبرين واستحسنها بكونها انجع طريقة
لمعالجة صناعة التمور واجراء الابحاث الفنية الواسعة على مايمكن انتاجه اولا
مختبرياً وثم تجارياً بواسطة المؤسسات الوطنية في المستقبل لتلك الاغراض . وفيما يلي

فقرة من تقرير البروفيسور موهلر المؤرخ في ٨-١٢-١٩٥١ الذي يؤيد فيه ضرورة انشاء المختبر :

[سبق لجمعيةكم ان اخذت مشروع تأسيس مختبر للابحاث العلمية لصناعة التمور بنظر الاعتبار. اما كون وجود معهد كذا ضرورة لا بد منها فقد برهنت عليها الايضاحات الالفة الذكر. وعندما نرجع الى التجارب في ممالك الغرب نجد انه من الضروري ان تعقد النية على انشاء بناية كبيرة ملاءمة لتوسع بمرور الزمن فتحتوي على شعب مختلفة فلا تكون مقتصرة على صناعة التمور فقط وانما تكون عامة على قدر المستطاع بحيث يستفاد منها للصناعات الاخرى التي ترتكز على المنتوجات الزراعية العراقية. وان معاهد كنهه تشتمل علاوة على الشعب الكيماوية والبيولوجية والنباتية والابحاث الفطرية تشتمل ايضاً على شعب صناعية. ونذكر على سبيل المثال اخدي مؤسستي الابحاث العلمية في سويسره التي تضم (٨٠) موظفاً مع العلم ان عدد اشجار الفواكه في سويسرة يبلغ حوالي ١٢ مليون شجرة حسب احصاء سنة ١٩٢٩ بينما يبلغ عدد النخيل في العراق اكثر من ٣٠ مليون نخلة وفي الحقيقة تعمل هذه المؤسسة السويسرية لصالح زراعة العنب ايضا ومع ذلك فان المقارنة بالمعهد السويسري المذكور تعطينا فكرة تنطوى على بعد النظر لوضع خطة المعهد العراقي.]

وقد تضمن مرسوم جمعية التمور رقم (٣١) لسنة ١٩٣٩ الفقرة (٨) من المادة الرابعة عشرة ما يلي: [تأسيس معامل تجريبية لاستخراج منتوجات من التمور.]

وكذلك قانون جمعية التمور رقم (٣٧) سنة ١٩٥٠ المادة الرابعة - أ - يقوم المجلس بالاعمال التالية - فقرة (٣) - تأسيس معامل تجريبية لاستخراج منتوجات التمور والنخيل. وقد كتبت الجمعية بكتابها المرقم ١٠٠١ والمؤرخ

في ٨ أيار سنة ١٩٥١ الى السفارة العراقية في لندن تشير الى عزم الجمعية على انشاء مختبر لعمل التجارب على التمر واستخراج منتوجات ثانوية منه للاغراض الصناعية واحتياجها الى خبير كيميائي .

وقد ذكر المستر « فرانك ووتر » الموفد الى الجمعية من قبل مؤسسة الغذاء والزراعة التابعة للامم المتحدة ، في تقريره الذي رفعه الى الحكومة العراقية بتاريخ أيلول ١٩٥٤ ما يلي [لقد كان قرار جمعية التمر بانشاء مختبر البحوث كاملة الى جانب المكبس حكيماً وذلك للقيام بدراسة كاملة لجميع المسائل المتعلقة بالتمر . ولقد ساهمت مؤسسة اليونسكو التابعة للامم المتحدة بالتأسيس بأن زودت الجمعية بخبير لتقديم المشورة ، وبفضل مساعدته وكفاءات الموظف الفني لدى الجمعية فان تأسيسه يوشك ان ينتهي (وقد انتهى فعلاً منذ عهد قريب) وسيعمل في هذا المختبر خبراء اكفاء عراقيون واجانب وسيكون المختبر ذا فائدة على الاخص لتصنيع التمر وكبسها وهو ضروري لتقدم صناعات التمر . ان البحث العلمي وصناعة الكبس حليفان ومن الضروري ان يكون التعاون بينهما وثيقاً .]
وقد خصصت الجمعية في ميزانيتها ضمن مشروع الخمس سنوات لسنة ١٩٥٣ وما يليها ٨٠ الف ديناراً لأنشاء المختبر وقد بوشر ببناء المختبر في ٢٤-٥-١٩٥٣ ويوشك تأسيسه الآن على الانتهاء « وقد انتهى فعلاً منذ سنة ١٩٥٥ » .]

ومما يجدر ذكره ان تكاليف انشاء هذا المختبر قد بلغت (حتى ٤-٣-١٩٥٦) زهاء ٦٠ الف دينار (*) . وذلك حسب التفاصيل المذكورة في الصفحة التالية:

* كتاب الجمعية المرقم ١٥٤٩ والمؤرخ ١٠-٦-١٩٥٦ الموجه الى وزارة الاقتصاد .

	دينار	فلس
كلفة بناية المختبر (*)	٣٠٨٩٠	٨٧٨
« السياج	١٨٠٠	٠٠٠
أعمال إضافية	٦٠٠	٠٠٠
كلفة دفن الأرض	٦٨٠	٠٠٠
إنشاء غرفتين للغاز والبويلر	٧١٠	٠٠٠
أجهزة المختبر	١٦٣٣٣	٣٨٣
كلفة نصب البويلر مع التأسيسات	٢٣٠	٠٠٠
كلفة مولدة الغاز	١٩٠٠	٨٥٦
	٥٣١٤٥	١١٧

ويضاف الى ذلك زهاء ١٠٪ نفقات ادارية؛ بحيث يصبح مجموع الكلفة ما يقرب من ٦٠ الف ديناراً .
والملاحظ أن المختبر منذ اكمله لم يقم فيه أحد بأي تجارب مختبرية لاسباب قد تكون فنية او ادارية او لعل هنالك اشياء تنقص المختبر . من يدري؟
وقد فوجئنا في آذار عام ١٩٥٦ ، بمد مخابرة تلفونية بين مديري الجمعية والزراعة العاميين ، وحصول اتفاق مبدئي بينهما بشأن إمكان استغناء الجمعية من (مختبر مباحث التمور) . وبالفعل كتبت مديرية الزراعة (**) لتثبيت المحادثة الشفوية و الطلب تحريراً بشأن رغبتها في نقل ملكية المختبر المذكور اليها بصورة رسمية .

وقد تأكد لدينا ان جمعية التمور العراقية قد قررت نهائياً التخلي عن المختبر الذي انشغلت به وفي دراسته كفسكرة وكشروع ثم كمختبر هو الان في

* السادة شركة الربيعي ويحيى الانشائية هي التي قامت بأعمال الانشاء وباستشارة المهندسين السادة مدحت علي مظلوم و نيازي فتو .

** كتاب مديرية الزراعة العامة رقم ٥٨٨١ - تاريخ ١٧-٣-٥٦

حين التنفيذ، نينا وعشرين ماما كما هو ظاهر من التطور التاريخي الآنف
الذكر . ولا شك في ان هذا الاجراء الغريب يبعث على الحيرة والتساؤل. وما
يزيد استغرابنا وحيرتنا وتساؤلنا ان يكون المصير النهائي للمختبر المذكور
الى روتينيات مباحث مديرية الصناعة العامة . وكلنا يعرف أن المديرية المذكورة
قد اعتادت أن تقدم التقارير تلو التقارير ولكن ليت شعري كم بلغ مدى تقدم
العراق في الحقل الصناعي ؟ وما يؤسف له أن هذه المؤسسة لم تستطع أن
تفعل شيئاً يذكر في الميدان الصناعي في العراق بالرغم من اخلاص القائمين
بأمرها وحسن نواياهم على الدوام.

لذلك لانرى اي مبرر لنقل ملكية المختبر الى اية مؤسسة أخرى سوى
الجمعية نفسها . ولا ادري فيما لو اراد البعض ان يجيبوني [سبق السيف العذل
وقرر مجلس ادارة جمعية التمور نقل هذه الملكية الى واحدة من مديرتي
الصناعة العامة والزراعة العامة والارجح الصناعة العامة بناء على اعتراض
وزارة الاقتصاد (*) واتخاذ جمعية التمور العراقية قرارا بنقل الملكية آخذة
بنظر الاعتبار احتمال استفادة مديرية الصناعة العامة من المختبر حيث ادخلت اسمها
مع مديرية الزراعة العامة طرفاً آخر ممن ستتفاوض معهم الجمعية لغرض نقل الملكية]
إن نقل ملكية مختبر التمور الى مديرية الصناعة العامة في الوقت الحاضر
معناه تجميد المختبر او على الاقل لوقت ما . وبعد ذلك ستصدر التقارير تلو
التقارير وخلاصات ولانتأج عملية .

* كتاب وزارة الاقتصاد رقم ٢٦٠٠ وتاريخ ١١-٤-٥٦ المتضمن نص كتاب
جمعية التمور المرقم ١٠١٤ والمؤرخ ٧-٤-٥٦ .
وهذه فقرة من كتاب الجمعية المذكور :

(اما وان الوزارة ترى ان يتم نقل ملكية المختبر المذكور الى مديرية الصناعة
والعامة فنرجو الابعاز اليها لتقديم الطلب بصورة رسمية لعرضه على المجلس .)

ان طبيعة مختبر مباحث التمور تتفق مع طبيعة مختبرات وزارة الزراعة
سيا وان مديره الزراعة العامة مزمنة على انشاء سلسلة مختبرات (واحد
للابان ، وآخر لأبحاث التغذية وثالث لمنتجات الفاكهة) (*) او ان
تنقل المكينة الى مديرية معهد التغذية الوطنية بوزارة الصحة . وهذا معهد
حديث جداً ومجال العمل واسع امامه في هذا الباب .

بيد أن أفضل الحلول هو أن تحتفظ الجمعية بالمختبر وبامكانها الاستعانة
بمجلس الاعمار ووزارة الاعمار اذا شعرت بحاجة مركزها المالي وحينئذ
يكون الاتفاق ممكناً فيما لو كانت النظرة جدية نحو انقاذ التمور واقتصادياتها
من الهوة السحيقة التي وصلت اليها .

ان الجمعية اذا ما تخلت عن «مختبر مباحث التمور» تكون كذلك الذي رفع
طفلا من هوة سحيقة خانقة الى سطح المنزل ليفسح له المجال ليتنفس الصعداء
واذا به يلقيه من اعلى المنزل الى صحن الدار فيغدو هشياً . انه لحرام ان تتخلي
الجمعية عن ثمرة من الثمرات الطيبة من جهودها مدي عشرين عاما - في يوم
وليلة . أنا اعتبر المختبر بالنسبة للجمعية كالوليد العزيز الذي يحتاج الى حنان
والده وعطفه ورعايته فهل بوسع الاب ان يسلب منه ابنه ??

أنا لا افسر ذلك كله بالنسبة لجمعية التمور إلا ثغرة في وسع الناقد أن
أن يتخذها مرآة لتفسير اعمالها ونواحي نشاطها وفعاليتها كافة . فهل ان
الجمعية على استعداد لمثل ذلك ؟ أن هذا الامر يتطلب كثيرا من رحابة الصدر
ومعذرة اذا ما كنت غيورا كل الغيرة على التمور واقتصادياتها والوسائل المؤدية
الى نجاحها ونجاح جميع المتصلين بأمرها .

وفي النهاية أنا أقترح على الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الأعمار أن تنتهز هذه
الفرصة الذهبية فتتقدم لشراء المختبر وانقاذ الوضع .

مجلس الاعمار وتصنيع التمور

سبق ان ذكرنا بأن الهيئة المسؤولة عن الصناعة في العراق بمجلس

(*) كتاب مديرية الزراعة العامة رقم ٥٨٨٢ وتاريخ ٢٢-٣-٥٦

الأعمار هي الهيئة الفنية الثالثة. وتتولى هذه الهيئة أمر المسح الصناعي في العراق كافة لمعرفة امكانيات البلاد الصناعية لا سيما ما يتعلق منها بالصناعة القائمة على المواد الخام الزراعية بوجه خاص.

ويرجع تاريخ اهتمام مجلس الأعمار بقضية التمور وتصنيعها الى مستهل عام ١٩٥٣ حيث بدأت جمعية التمور تطلع وزارة الأعمار على تقارير المسح الصناعي للتمور - المرفوعة الى وزارة الأقتصاد (*) . وبعد ذلك جرى الأتصال بين جمعية التمور ووزارة الأعمار حول الموضوع ذاته .

وكتبت الجمعية الى الأعمار تطلعها على أعمال الجمعية وخطتها من حيث إنشاء المكابس النموذجية ومختبر مباحث التمور وكذلك انشاء مخازن حفظ التمور في مناطق الأنتاج وميناء التصدير . فضلا عن أعمالها بخصوص المحاولة من أجل تقدم تجارة التمور وحفظ أسواقها وعمل الدعاية اللازمة في هذا السبيل .

وأخيراً تنتهي الجمعية من تقريرها بالدعوة الى تصنيع التمور باعتبار ان صناعات التمور هي السبيل الوحيد للقضاء على مشكلة كميات التمور الفائضة كل عام وبوارها .

وقد فاحت الجمعية الأعمار في موضوع الصناعات التالية :

١ - صناعة الدبس - ٢ - صناعة الكحول - ٣ - صناعة السكر .

وشرحت الجمعية الأسس العامة لهذه الصناعات والصعوبات التي تجابهها وضعف امكانياتها المالية والفنية وانتهت قائلة (**):

[غير أنه بالنظر الى أن مواردنا المالية وأمكانياتنا الفنية محدودة ولما

* كتاب جمعية التمور المرقم ٢١٩ والمؤرخ ٣-١-١٩٥٣ المعنون الى وزارة الأقتصاد ونسخة منه الى وزارة الأعمار (الفقرة المتعلقة بصناعة الكحول) .

** كتاب الجمعية ١٧٨٧، ٢٨-٧-١٩٥٣ .

كانت هذه المشاريع تتطلب مالا وفيراً ودراسة علمية وإحصائية علميين فأننا سنحتاج الى مموّتكم لأخراجها الى حيز الوجود. وثقة منا بأن وزارتك الجليلة تحرص كل الحرص على رفع مستوى البلد الاقتصادي والصناعي، وتنفيذاً لأهداف وزارتك الموقرة، فأننا نرجو التفضل بدراسة الموضوع وإطرته الأهمية التي يتطلبها، مشاركة منكم في تحقيق هذه الأهداف والتكريم باعلامنا النتيجة.]

وكانت المرحلة الجدية بشأن الاستعانة بمجلس الأعمار في هذا الصدد، تقرير وزارة الاقتصاد (*) الذي استنجدت فيه بالمؤسسة المذكورة قائلة: [ان مسألة تصنيع التمور واماكان إدخال هذه المادة في صناعات مختلفة تحتاج الى بحوث وتجارب ودراسات لا يمكن ان تجري جنباً الى جنب مع الدراسات الأولية العامة التي تقوم بها مؤسسة « أرزدي ليتل » ونقترح بأن تعهد هذه الدراسات بمهندسين استشاريين عالميين من ذوي الخبرة والأختصاص بالموضوع عدا عن المسح الذي تقوم به الشركة المذكورة.]

وقد أجاب مجلس الأعمار (ووزارته) (***) على ذلك بصورة ايجابية مما يدل على ان المؤسسة المذكورة مستعدة لتتولى الأمر.

وسوف نتطرق فيما يلي الى جهود مجلس الأعمار واتجاهاته في مختلف مشاريع تصنيع التمور.

(١) الحرير الصناعي وكحول التمور وادعمار

سبقت الاشارة الى مذكرة المستر « البرت كوت » البلجيكي بشأن صناعة الحرير الصناعي من كحول التمور الاثيلي ونفايات القطن واماكانية اقامة مصنع في العراق من هذا القبيل وعدم قناعة مجلس الأعمار بصحة المشروع ووضعه

* كتاب وزارة الاقتصاد ٢٠٠٣ و ١٩٥٥-٣-٧

** كتاب مجلس الأعمار ووزارة الاعمار ١٣١-٤٣٧٤ والمؤرخ ١٩٥٥-٤-٥

على الرف . وذلك على أساس المدخولة بين مدير الشؤون الفنية بجمعية التمور
ورئيس الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار . وقد دلل الاخير على صحة رأيه

(بعدم صلاحية المشروع ورفضه اساساً) مستنداً على العاملين التاليين :

١ - ان المادة الاولية التي تستعمل لانتاج الحرير الصناعي
(Rayon Acetate) في أوروبا وأمريكا هي أرخص بكثير من الكحول المستخرج
من التمر . ولذلك فإن الحرير المستورد سيكون حتماً أرخص من الحرير الذي
سيفتج في العراق على هذه الطريقة .

٢ - يحتاج تأسيس المشروع الى تأسيس معامل فنية لنسج هذه المادة
إذ لا يمكن استعمالها في معامل النسيج الموجودة حالياً في البلاد لعدم استعداد
هذه المعامل وعدم صلاحيتها لصبغه إذ لا يمكن ان يصبغ هذا النوع من
الحرير بالطرق العادية (**).

وهكذا فإن هذا هو أول مشروع يسقط بيد المعنيين بشؤون تصنيع التمور.
ونحن - مع اعترافنا بخبرة رئيس الهيئة الثالثة بمجلس الاعمار - فانتالاً
نقره على رفضه المشروع بهذه العجلة والسرعة فلا بد من التريث في مثل هذه
الامور ولا سيما نحن الآن أمام مشكلة الوسائل الممكنة لاستهلاك الفائض من
التمور .

(٢) الر برس و تحفظات مجلس الاعمار :

أبدى مجلس الاعمار استعداده للنظر في امكان تقديم المعونة المالية
لمشروع توسيع صناعة الدبس - بالكيفية المذكورة آنفاً - واشترط أن
يطمئن الى ما يأتي :

« ١ » أن هناك مجالاً كافياً لبيع هذا الدبس في العراق وفي البلدان

* راجع موضوع (تصنيع التمور) ص ١٦٨ - ١٧٦ من السكتاب .
* عن مذكرة مدير الشؤون الفنية (بجمعية التمور) المؤرخة ١٥ - ٥ - ١٩٥٥

الأجنبية (١١). وسيطلب مجلس الأعمار الى مؤسسة «أرثودي ليمبل» ان تقدم له آراءها حول الموضوع.

«٢» ان سعر المعدات المعروضة الى جمعية التمر (وزارة الأقتصاد) من قبل الشركة الألمانية، المشار اليها آنفاً، سعر معقول وان هذه المعدات تصلح للعمل وفق الطريقة الصناعية التي قد تكون الشركة الألمانية قد وضعتها بعد إجراء التجارب الصحيحة.

«٣» ان سعر كلفة صنع هذا الدبس تمكن هذا المنتوج من التنافس تنافساً ايجابياً مع المنتجات المماثلة له في الأسواق العراقية والأجنبية.

وبناء على نقاط التحفظات المذكورة فقد اقترح مجلس الأعمار على وزارة الأقتصاد لتطلب الى جمعية التمر لتقدم الى هذه الوزارة تقريراً عن هذا المشروع تعطي فيه التفاصيل المتعلقة بالعرض النهائي المقدم من الشركة الألمانية وان تولي عنايتها بوجه خاص في التقرير المشار اليه الى النقاط الثلاث المذكورة في أعلاه وتؤديها بالأرقام الدقيقة ليتسنى للهيئة الفنية التابعة لمجلس الأعمار دراسة ذلك. (*)

(٣) الكحول وتعليقات مجلس الأعمار

اقترح مجلس الأعمار على وزارة الأقتصاد ان تطلب الى جمعية التمر لتكمل تقريرها وتدعمه بالمعلومات الحديثة حول السعر الحقيقي للكحول الصناعي وسعر كلفة الإنتاج. وبعد ذلك ستقوم الهيئة الفنية الثالثة التابعة للمجلس بدراسة الناحية الأقتصادية في تأسيس مصنع الكحول.

(٤) السكر المحول ومجلس الأعمار:

طلب مجلس الأعمار الاستزادة من تجارب صنع السكر السائل (المحول) واشترط أن تقنعه الجهات المعنية بالأمر بوجود سوق كاف من جهة، وان سعر المعدات الضرورية معقول وان سعر كلفة الإنتاج يعتبر منافساً لمثيله من

* الكتاب السابق ص ١٨٤

جهة اخرى .

العلف الحيواني والمجلس :

ابدى مجلس الاعمار استعداده للنظر في نوع المساعدة المالية التي يمكن ان يقدمها لمشروع صنع العلف الحيواني من التمور بعد نجاح التجارب والتحريات من الجهات المعنية بالموضوع كافة .

مفوات التمور الغذائية والمجلس :

إن البروفيسور رون (Rohn) هو خبير صناعة السكر في الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ، وقد كلف ان يمثل المجلس في اللجنة التي شكلت لدراسة امكانيات انتاج المواد الغذائية من التمور . وقد اشير الى هذافي مناسبة سابقة .

وفي الاخير اقترحت وزارة الاعمار بصدد تصنيع التمور الاقتراح التالي :

[لغرض التعمق في دراسة مسألة تصنيع التمور ، لوزارة الاقتصاد ان تطلب الى جمعية التمور لتعرض اقتراحا لتشكيل لجنة تحت اشرافها تناط بها مهمة دراسة وتطوير منتجات التمور وان تقدم اللجنة منهاجاً للعمل مع ميزانية تخمينية لكافة اعمالها . وان المساعدة المالية التي قد تمنح من قبل مجلس الاعمار تكون مشروطة بتقديم تقارير شهرية منتظمة من اللجنة المذكورة يوضح فيها نوع التقدم الذي يحصل في ميدان الابحاث طبقاً لمنهاج الاعمال التي يجب ان يصادق عليه اول الامر .]

وقد نقلت وزارة الاقتصاد ملاحظات ورغبات وزارة الاعمار الى جمعية التمور (*) . وقد رحبت هذه الجمعية (**) باقتراح الاعمار بصدد تشكيل تشكييل اللجنة المنوه عنها اعلاه .

(*) كتاب وزارة الاقتصاد ٣٠٨٤ / ١٤ - ٤ - ١٩٥٥

(**) كتاب جمعية التمور المرقم ١٣٧٦ / ٥ - ٦ - ١٩٥٥

ولاجل الأستزادة من تنوير وزارة الاقتصاد ومجلس الاعمار (ووزارته)
بموضوع تصنيع التمور، نقلت جمعية التمور تقرير مديرها الفني الموفد الى المانيا
للدراسة والتداول مع الشركات الالمانية المناطة بها تجارب تصنيع التمور (*).
ويظهر أن طليعة نتائج جهود جمعية التمور بشأن تصنيع التمور قد ظهرت
سيماؤها حسب كتاب مجلس الاعمار التالي (**):-

[الحاقا بالزيارة التي قام بها الدكتور رون خبير السكر مع الدكتور
غازي حمدي من جمعية التمور الى المانية والحاقا بالتقرير الذي قدمه رون . نود
ان نعلق بما يلي على صناعة الدبس والسكر السائل :-

لقد برهنت شركة « براون شفايكشه ماشينبا وانشالت » التي قامت باجراء
التجارب بالنيابة عنكم برهنت بتجارها هذه ان بالامكان صنع دبس من النوع
الجيد وسكر سائل مرضي باتباع طريقتهم وعلى كل حال لم توفر المعلومات الدقيقة
حتى هذه المرحلة بشأن كلفة الاجهزة والابنية وكلفة التشغيل، ولقد خمنت شركة
« براون شفايكشه ماشينبا وانشالت » الالمانية كلفة الاجهزة بما يقارب ال
(٥٠٠٠٠٠٠) ديناراً . كما بينت بان كلفة الاعمال الهندسية قد تبلغ ٥٪ من
قيمة المكائن .

وتشتمل طريقتهم لصنع الدبس والسكر السائل على المراحل التالية :-

- ١- صنع عصير ابيض مرشح .
 - ٢- تركيز العصير لتحويله الى دبس .
 - ٣- معاملة العصير المركز لتحويله الى سكر سائل .
 - ٤- معاملة اللب لتحويله الى علف للحيوانات .
- ولكي تتمكن وزارة الاعمار من الوصول الى قرار نهائي بشأن امكانية

* كتاب جمعية التمور المرقم ٣٦٤ والمؤرخ ٥-٢-١٩٥٦

تأسيس هذه الصناعة فلها ترى من الضروري ان تطلبوا الى شركة « براون
شفايكشة ماشينبا وانشالت » الالمانية ان تقدم اسعارا مضبوطة لما يلي -

١- جدول واسعار الاجهزة اللازمة (سي . اي . اف بصرة) لانتاج
كميات متساوية من الدبس والسكر السائل وذلك باستعمال ٨٠ طن من الترميوميا
على ان تشمل هذه الاجهزة على كافة المكائن والانايب والاجهزة الضرورية
للمصنع باستثناء محطتي البخار والكهرباوان تشمل الاسعار على كلفة الخدمات
الهندسية .

٢- تجهيز كافة خرائط المخططات للبنيات .

٣- تقديم الخدمات لتأسيس وتشغيل المصنع على ان تشمل هذه الخدمات
على اختيار وتدريب الموظفين الكفوئين وتكليف خبير بالاشراف على المعمل
لمدة سنتين .

٤- تقديم ضمانات للانتاج واستهلاك المواد الخام .

يسرنا ان نستلم صوراً من جواب الشركة الالمانية الذي سترسله الى
جمعيتكم لاتخاذ الخطوات اللازمة .*

وبناء على رغبة مجلس الاعمار المذكورة آنفاً، قدمت جمعية التمور
نسخة من كتاب الشركة الالمانية المكلفة بعمل دراسات ووضع تصاميم لمعمل
انتاج السكر السائل والدبس .

وقدرت الشركة الالمانية قيمة المكائن والبنيات بمبلغ نصف مليون دينار ،
وابدت استعدادها لوضع المواصفات لقاء عمولة قدرها ٥ بالمائة من الكلفة لمقدرة
(٢٥٠٠٠ دينار) . لذلك فان الحصول على المعلومات التي طلبها مجلس الاعمار
معناه دفع هذه الاجرة .

وبناء على ماتقدم خلصت جمعية التمور رأياً بصدد تأسيس معمل لصناعة

* كتاب مجلس الاعمار المرقم ١٣١-٢٤٦٨ والمؤرخ ١١-٢-١٩٥٦

السكر واللبس من التمر بما ياتي (*)

[... لما كانت واردات الجمعية محدودة جداً ... ترى انه بقدر تعلق الامر بها فقد قامت باجراء الدراسات اللازمة لهذه المشاريع حتى اوصلتها الى الدرجة التي ينبغي ان تتولاها الجهات المعولة المسؤولة كمجلسكم الموقر ... وهكذا فان مسألة مشاريع تصنيع التمور منوطة الآن بالهيئة الفنية الثالثة التابعة لمجلس الاعمار. ومشكلة التمور قائمة تستصرخ المسؤولين للاسراع بهذه المشاريع ويجب ان يكون هدفنا دائماً: (سياسة كسب الوقت.)

* كتاب جمعية التمور المرقم ٥٨٦ والمؤرخ ١٩-٢-١٩٥٦

الفصل السادس

تجارة التمور

مقدمة تاريخية :

العراق بلد النخل والتمر منذ أقدم العهود . وكان إنتاج التمور يفيض دائماً على حاجة أهله منها للاستهلاك المحلي . وتدلتنا الأدلة الأركيولوجية على أنه قد تم تصدير التمور من العراق منذ الألف الثالث قبل الميلاد . وقد جاء ذكر ذلك بصورة واضحة في الكتابات المنقوشة على اللوحات الأثرية التي تم العثور عليها في جنوبي العراق . وهذا نص ما يذكره « ليونارد كنك » (*). [ان الألواح الأثرية التي تم العثور عليها « في منطقة الفرات الأدنى » تشهد بأن كانت هناك مقايضة في السلع والمنتجات بين لكش وأكدو الأمصار الأخرى التابعة للإمبراطورية آنذاك . ويتضح « من هذه الألواح » انه في مقابل ارسال الذهب أو قطعان الثيران أو الاغنام أو الماعز الى بلاد أكد ، كانت أكد تبعث لبلدان منشأ هذه الواردات بالحبوب والتمور وربما بعض المنسوجات . وإن أهمية المنتوجين المصدرين - الحبوب والتمور - مسألة كثيرة الورد ، حيث يتكرر ذكر العبارتين « حبوب أكد » و « تمور أكد » في النصوص التجارية لهذا العهد .]

ومما لا شك فيه أن هذه الأهمية التجارية للحبوب والتمور ظلت قائمة في مختلف العهود التي مرت باعراق (**).

* انظر : King, Leonard, W., (A History of Sumer and Akkad), Vol. I, (A History of Babylonia and Assyria), London, 1910, p. 237.

أما في المصور الحديثة فالمعلومات المتيسرة تعود في تاريخها الى مستهل القرن السابع عشر . ومصدرها ملفات شركة الهند الشرقية (*) (Eust Indies (٥٠) فقدورد في إحدى الرسائل المؤرخة في ١٤-٢-١٦٢٥ ما يأتي (**):

[في رسالة من توماس راستل موجهة الى شركة الهند الشرقية ان إحدى السفن البرتغالية قد اقلعت وفيها سبعة وثلاثون رأساً من الخيول العربية فضلاً عن التمور و ..]

وجاء في رسالة اخرى مؤرخة في آذار سنة ١٦٣١ ، صادرة من ريتشارد باري الى شركة الهند الشرقية [ابجرت السفينة في الخليج الفارسي ... ووصلت الى هنا «؟» ... وقد اقلعت وهي محملة بمائة وثمانين كيساً من التمور ...] وفي رسالة اخرى مؤرخة في ٢٢-١١-١٦٣٣ :

[اقلعت سفينة من الخليج الفارسي ووجهتها « سورات » وفيها الفاكيس من التمور ، وقد بيعت الكمية هذه من قبل الشركة بأسعار عالية نسبياً ...]
وعدا عن ذلك فقد كتب « المسيو روفان » ، القائم بالأعمال الفرنسي في القسطنطينية عام ١٨٠٨ ، يشكر نائب القنصل الفرنسي ببغداد قائلاً [اني لاشكر اخاك جورج الذي قدم لي هذه التمور الشهيرة التي اعتبرها انا أجود ما يمكن ان يتيسر لي من هذا النوع من انواع الفاكة . وقد اتيج لي أن اتذوق تمور مصر وتمور بلد الجريد بتونس ولكن هيات ان تبلغ في جودتها جودة تمور الهويدر « في لواء ديالى » بالعراق ... واود لوكان في استطاعي أن أبعث بشيء من هذه التمور الى بعض أصدقائي بباريس حتى لو كان مقدارها درزناً واحداً او درزنين من فردات هذه التمور ...]

* انظر المصدر السابق : Dowson , op . cit . , PI , P . 42

** داوسن - المصدر السابق ٤٣ - ٤٣

أما الرحالة الهولندي « نيجولت » الذي زار العراق في عام ١٨٦٦ (*) فإنه يذكر لنا بأن صادرات العراق السنوية من التمور قد تراوحت بين (٤٠) الف و (٥٠) الف طن .

وظلت الامور كذلك حتى مستهل القرن العشرين حيث نجد أن صادرات من تمور العراق في عام ١٩٠٦ قد بلغت زهاء ٦٠ الف طن وبعد ذلك اخذت تجارة التمور تتقدم شيئاً فشيئاً .

ويلاحظ - بطبيعة الحال - ان شأن تجارة التمور كازشأن ولا يزال تجارة السلع الأخرى تتحكم فيها الظروف السياسية والاقتصادية المحلية والدولية سواء بسواء .

نظرة عامة :

من المعروف ان تمور العراق تستهلك محلياً في شتى صورها سواء كانت « خللاً » أو « رطباً » أو « تمراً » مع العلم أن الخلال والرطب يقتصر استهلاكهما في الاسواق القريبة من بساتين النخل حيث أن نقل الحاصل الى مسافات بعيدة وهو في هاتين الصورتين « والوقت او اخر الصيف ومستهل الخريف » وكل من الخلال والرطب سريع التلف والعطب، صعب ويلاحظ أن خلال نوعي « البريم » و « الجباج » قد يستهلكان - او يصدران - في هيئة « الخلال المطبوخ » .

وقد سبقت الاشارة الى ان اصناف التمور التجارية اربعة هي الزهدي والساير ، والحلاوي ، والخضراوي . وهذه اصناف قدمنا لكل منها وصفاً مسهباً شمل صناتها العامة وميزاتها واسواقها الرئيسية .

ولاجل تفهم مكانة التمور العراقية في التجارة الدولية رأينا من المستحسن ان نتناول في هذا الفصل موضوع « تجارة التمور » من حيث كميات التمور

المصدرية ، وأقيامها لفترة طويلة ، وكذلك أصنافها ، والأوعية التي تكبس فيها والبلاد التي تصدر إليها التمور حسب طرق الكبس هذه . وقد فضلنا ان نبحث في « أسواق التمر » بصورة مستقلة كما سيأتي في الفصل القادم .
ولما كان كبس التمور - بحذ ذاته - صناعة لها أهميتها وقيمتها كان لابد من التطرق الى موضوع الكبس بشيء من التفصيل ، ويشمل ذلك أيضاً موضوع تبخير التمور الذي يلزم الكبس وهو شرط أساسي في تجارة الصادر .

وتكبس التمور المصدرية من العراق في الخصاف وفي المزدانيق الخشبية وفي علب الكرتون واكياس السيلوفين الصغيرة ، وذلك عدا التمور الجافة التي تعبأ حسب العادة في الاكياس .
تمور الخصاف :

تعبأ التمور في الخصاف الذي يطلق عليه محلياً اسم « الحلانة وجمعها حلان أو حلالين » .

وتتألف الخصافة « الحلانة » الواحدة من الحصير المعمول من « خوص » السعف ، ويقدر عرض الحصيرة (قبل عملها في هيئة الخصافة) زهاء اربع عقد (بوصات) وطولها نحو خمسين قدماً [باعتبار الخصافة كبيرة] . وبعد ذلك تلف هذه الحصيرة لفماً حلزونياً بحيث تؤلف ما يشبه الأسطوانة القصيرة ذات قاعدة متسعة نسبياً ، وتحاط حافات الحصيرة المتصلة فوق بعضها بخيوط معمولة من ليف النخل . ويبلغ قطر الخصافة الواحدة من الأسفل زهاء القدمين وأقل من ذلك في قمها ، وارتفاعها وهي خالية نحو القدمين والنصف . وتتملاً الخصافة تمراً الى ثلثيها وبعد ذلك يطوى قسمها الأعلى على بعضها ويحاط بجبل رفيع معمول من ليف النخل . والعادة الجارية ان يكون وزن الحلانة نحو ٥٠ كيلواً .

ويلاحظ ان الانواع الرخيصة من التمور هي التي تكبس في الخصاف
ونخص بالذكر منها الساير والزهدي. وقد يكبس الخضراوي والحلاوي بهذه
الطريقة اذا كان الغرض منهما للاستهلاك المحلي الشعبي.
ومما يجدر ذكره ان التمور المكبوسة بالخصاف تصدر الى اسواق الهند
وباكستان واندونيسيا والبلاد العربية.

١٢) الاكياس والجلود

تصدر التمور المطبوخة (الخلال المطبوخ) في الاكياس ويكون تصديرها
الى اسواق الهند والشرق الأقصى ولكن تجارتها محدودة نسبياً اليوم.
أما التمور المكبوسة في الجلود، فانها تتمثل بوجه خاص - وبصورة
محدودة - في أواسط العراق حيث يستفاد من الجلود غير الصالحة للصناعات
الجلدية لكبس التمور. والجلود المستعملة هي أما جلود الأغنام او الماعز.
ومن الممكن ان تكبس، وهكذا، كمية من التمور في الغالب من الأنواع الجيدة -
تبلغ زهاء خمسين رطلاً. ويلاحظ أن بعض التمور المصدرة من أواسط العراق
الى شمالي الجزيرة العربية قد تكبس في الجلود.

وقد تكبس التمور المختارة في صنفائح « التنك » وتستهلك هذه التمور
من قبل الملاك انفسهم وذوي قرباهم وأصدقائهم فقط.

الصناديق وعلب الكرتون :

ان صناعة كبس التمور في الصناديق الخشبية حديثة نسبياً، حيث تستعمل
الصناديق ذات سعة ٦٨ رطلاً أو نصف ذلك لأجل كبس التمور فيها بالطرق
الحديثة. وكذلك يقال عن علب الكرتون ذات الرطل والرطلين ..

وهناك نوعان من طرق الكبس وهما:

(١) الكبس القديم :

ان محلات الكبس القديم للتمور تسمى بـ « الجواخين » كما سبقت

الإشارة . وهي عبارة عن محلات معدة لجمع التمور .
وتقام هذه « الجواخين » في المادة عند ضفاف النهرات والجداول لأجل ان
يسهل منها نقل التمور المكبوسة بالطريقة المتبعة . والعادة الجارية ان تجمع
التمور في هيئة كومات ثم يشرع العمال بتصنيف التمور بواسطة عزل الرديء
منها عن الجيد . وبعد ذلك يتم كبسها باليد في الخصاف الموصوف آناً .
والمجهود الجسمي هو المجهود الكفيل بهذا النوع من الكبس . وطريقة
الكبس هذه قد جنت على التمور المراقية جنابة كبرى عندما أتيح لجنود
الأحتلال إبان الحرب العالمية الأولى (١٩١٤-١٩١٨) وما بعدها للوقوف
على كبس تمورنا على الطريقة البدائية المذكورة ومن ثم قيامهم ببث العناية
السيئة عند عودتهم الى بلادهم الأوربية .

ويلاحظ في الوقت الحاضر شيوع المكابس الحديثة التي تعني بالوسائل
الصحيحة - وفق الطريقة الصحية المحبذة في كبس التمور .

٢-الكبس الحديث :

لقد انتشرت المكابس الحديثة في مناطق التمور - خصوصاً منطقة
البصرة - انتشاراً ملحوظاً منذ عهد قريب . والعادة المتبعة الآن ان التمور
- بعد ان يتم جذها وجمعها - أن تنقل رأساً الى مخازن شيدها أصحابها وفق
الطرق الصحية حيث نجد أرضها مبلطة بالأسمنت ومجهزة بالمياه النقية والقوة
الكهربائية . ويطلق على هذه المخازن اسم المكابس [أو الجراديغ - ومفردها
جرداغ] . . . والتمور الموجودة في هذه المكابس هي التي يتم كبسها حيث
توضع على مناضد خشبية يجلس حوالها عمال الكبس وعاملاته حيث تصف
التمور في الصناديق الخشبية المبطنة بالورق الشفاف ثم تضغط آلياً وتسمر
(وتبختر) . أو انها تصف في علب من الورق السميك وفي السيلوفين وتوضع

هذه العلب في الصناديق . وبعد ذلك تنقل هذه الصناديق الى مخازن التصدير (*).

وتراعى في ذلك الشرائط الصحية في كل مرحلة من مراحل الكبس .

اللوحة (٦)



الكبس الاهلي الحديث في البصرة

* * *

ومما يجدر ذكره

ان هنالك مكابس

وقتية (جرادينغ)

ومكابس دائمية

والوصف السابق

يخص الدائمة .

اما المكابس

الموقته فانها تشيد

- في العادة - بحيث

تتخذ سقفها من

حصران القصب

والقصب أو يستعاض

عن ذلك بصفايح من

السينكو (الجينكو)

وتقرش ارضها بحصران

القصب (البواري) النظيفة .

ويلاحظ أن المكابس الموقته اكثر ما توجد في البساتين المنتجة

للتمر .

* ان مرسوم جمعية التمر الأنف الذكر قد منح الجمعية والسلطات المسؤولة

لتفتيش المكابس ومراقبة الكبس ومنع تصدير التمر التي لا تتوافر فيها الشروط

المقررة ، وخوات جمعية التمر سلطة سحب اجازات المخالفين من المكبسين

والمصدرين .

ويقدر ان عدد الكابس المؤقتة في العراق جميعه زهاء ١٥٠ مكبوساً (جرداغ) منها في البصرة اكثر من نصف مجموعها. أما المكابس الثابتة (الدائمة) فعددها محدود حيث توجد بضعة عشر مكبوساً منها وهي في البصرة بوجه خاص .

وقد شيدت جمعية التمور العراقية مكبسين نموذجيين وكذلك مبخرتين ملحقتين بها كما سيجيء الذكر عن ذلك بعد قليل .

وجدير بالاشارة أن التمور ، بسبب مادتها السكرية الهائلة، تصاب بحشرات صغيرة غير مؤذية اثناء الكبس او قبله واحياناً في اثناء النقل . ولما كانت الدول المستوردة تهتم كل الأهتمام بفحص المواد الغذائية عند وصولها في مواني الاستيراد . فقد صادف أن رفضت التمور العراقية المصدرة الى الولايات المتحدة . وبعد ذلك حصل مثل هذا بالنسبة الى كندا . وهكذا كان لا بد من اتباع طريقة لتخليص التمور من تلك الحشرات . وهكذا كان اللجوء الى تبخيرها وفق الطرق الصحية باستعمال المواد الكيماوية قاتلة الحشرات بالوسائل الآلية كما سيجيء الذكر .

المفصل في صناعة كبس التمور

نظراً لأهمية منطقة البصرة من ناحية انتاج التمور وكبسها من جهة ولتوفر المعلومات الموثوقة عنها لدينا وامكان اتخاذها اساساً لصناعة كبس التمور في العراق من جهة اخرى فاننا ندرج في ادناه معلومات تفصيلية عن صناعة الكبس في البصرة (*)

١- المكبسون

قبل ان تضع الحكومة العراقية الانظمة والتعليمات للاشتغال بكبس

* فيها مقتبسات من تقرير معاوئية جمعية التمور بالبصرة موسم ١٩٥٠ .

التمور وتجارتهما كانت صناعة كبسها وتصديرها بالصناديق حرة يتعاطاها كل من يأنس في نفسه المؤهلات الكافية ومن جملتها . -

أ - المقدرة المالية لشراء الصناديق والورق والمسامير والأطواق الحديدية من الخارج لحسابه الخاص او من المستوردين الآخرين . ودفع السلفة الى العمال والملاكين مقدما ليأمن حضور العمال في المكبس عند الحاجة ومن جلب الملاكين تمورهم اليه في موسم الكبس ودفع نفقات تشييد المكبس وايجار ارضه ودفع اجور العمال واثمان التمور في اوانها ثم انتظار تصريف تموره في الخارج وتحويل اثمانها اليه .

ب - النفوذ الاجتماعي الذي يمدده بالسيطرة على العمال لأدارتهم وتأمين اشتغالهم بالكبس المتقن واحضار العدد المقبول عليه من العاملات والعمال .

ح - الخبرة الكافية في شؤون التمور والكبس والتي تمكنه من القيام بالكبس كبسا متقنا يكفل تصريف التمور في الاسواق التي تصدر اليها .

د - العلاقات التجارية مع الاسواق الخارجية ووجود وكلاء في تلك الاسواق يعتمد عليهم ويرعون تموره ومصالحته ويسعون لتصريف تموره بأحسن الاسعار والذين سيتحرون اسواقا جديدة . وله علاماته التجارية الفارقة وهي معروفة في الاسواق الخارجية ولها قيمتها التجارية لدى محلات الاستهلاك .

هـ - مركزه التجاري الذي يساعد على تأمين شحن كمية من تموره في المدة الاولى او الثانية الى الاسواق الخارجية لاستفيد من اثمان الارساليات الاولى الى الاسواق الموسمية التي عادة تباع باسعار عالية وهي المدتان اللتان يزاحم من اجلهما المكبسون بعضهم بعضا بشتى الطرق والوسائط .

و - واذا لم يكن من التجار الذائعي الصيت وليست له علاقات تجارية

او وكلاء او علامة فارقة معروفة في الخارج فعلى الاقل يجب ان يكون ملاكا وخبيراً بالتمور وكبسها وهي الصفات الكافية لأن يكبس ويبيع ما يكبسه الى الشركات المصدرة التي تشرف على كبسه واذ اقتنعت بجودته اما تضع عليه علامتها الفارقة واما تبيعه وعليه علامة المكبس لثقتها بجودته . وعند بيع ما يكبسه الى الشركات المصدرة في العراق يقبض المكبس ثمن تموره بعد تسليمها على ظهر الباخرة في البصرة وحيث ان الكثير من المكبسين كانوا يصدرون تمورهم لحسابهم الخاص بغية تثبيت علاماتهم الفارقة في الاسواق الخارجية وكان لهم وكلاء لتصريفها وكثيرا ما دخلوا في منازعات حقوقية مع وكلائهم في لندن نظرا لتلاعب بعض الوكلاء بمقدرات التمور الموجودة لديهم في الخارج وتحت رحمتهم وكان يزداد تحكم هؤلاء الوكلاء عندما يطلب اليهم المصدر ان يدفع سلفة اليه على حساب التمور الموجودة لديهم . وكان هؤلاء الوكلاء مسؤولين عن الكوارث التي حلت بكثير من تجار التمور، ورب ارسالية لم ترح حسب بل ان المصدر كان يرغب ان يدفع اجورا اتلافها وباقى حساب الوكيل علاوة على اقيام التمور . وقد كانت اغلب الكوارث التي اصاب تجارنا عن يد وكلائهم في انكلترا وهم شركة «اجر فور و فر نر» المحدودة وشركة اي . سوري، وشركة كوبنكيان اخوان المحدودة، وشركة حوريش المحدودة، وشركة هاملتن شيلي، وشركة اندرو وير وشركة حمص، وشركة هانسم المحدودة، وشركة هوت المحدودة وغيرها من الشركات التي تتعاطى تجارة الأثمار والمواد الغذائية .

وعلى اثر هذه الحالة التي زعزت الاسواق وضععت ثقة المكبسين بنتائج تجارتهم وسببت افلاس بعض المكبسين وتوقف آخرين عن المكبس، ولقطة الطلب على التمور في الداخل والخارج ولقطة الايدي التي كانت تتعاطى كبسها هبطت الاسعار هبوطا كبيرا واصبح المكبس والملاك على السواء الاول عاجز عن الكبس والثاني عاجز عن اعمار اراضيه وسد نفقاته وأمور معيشته، فتدهورت اقيام اراضي

النخيل وخرجت بعضها من حوزة اصحابها وان كثير آمن بقيتها قدرهنت اكثر من رهينة واحدة فاخذت الحالة تتردى من سيء الى اسوء، مما اضطر الحكومة الى اتخاذ التدابير الناجمة ووضع الانظمة والتعليمات لأصلاح الحالة ومعالجة الوضع المتردي. وبعد ان ثبت بأن جمعية مكبسي التمور لا تستطيع اصلاح هذا الوضع، كما وان لجنة التمور ايضاً فشلت في تحسين الحالة في سنة ١٩٣٩، تقرر ان يعاد النظر في قضية التمور من اساسها وابدلت لجنة التمور بجمعية التمور ووضع مرسومها وانظمتها ومن جملتها «نظام الاشتغال بكبس التمور وتصديرها رقم (٦١) لسنة ١٩٤٠»، ومنه يتضح بأن المؤهلات اللازمة لكبس التمور وتصديرها بالصناديق هي :-

أولاً — ان يجاز المكبس من قبل جمعية التمور .

ثانياً — أن يكون طالب الأجازة شخصاً حكماً أو محلاً تجارياً أو شخصاً له علاقات سابقة بتجارة التمور أو ملاكاً أو تاجر أحسن السمعة وذو مالية كافية. ثالثاً — وأن لا تمنح الأجازة لمن صدر في سنتين متواليتين تموراً قد أساءت سمعة التمور العراقية أو غش أو اضر بتجارة التمور أو خالف أحكام مرسوم جمعية التمور أو الأنظمة الصادرة بموجبه .

هذا وقد منع النظام المذكور تصدير التمور المكبوسة بالصناديق أو بالأوعية الكيفية الأخرى إلا باجازة خاصة من جمعية التمور عن كل إرسالية، ثم فوض معاقبة المخالف بسحب اجازته للسنة الممنوحة من اجلها أو عدم تجديدها .

غير انه عند سن مرسوم جمعية التمور رقم (٦) لسنة ١٩٣٩ واعادة تنظيم لجنة التمور في شخص جمعية التمور رأيت الحكومة العراقية بأنه مهما كانت التدابير المتخذة لتحسين الكبس والسعي لرفع مستواه سوف لا تتمر في وقت سادت العالم ظروف حربية انقطعت فيها خطوط المواصلات التجارية وأصبحت الدول غير واثقة من كيانها حملت شركة اندرووير في لندن على أخذ

أحتكار تمور البصرة وشراء جميع التمور الصالحة لكبس الصندوق لمدة معينة ثم بعد تجربة السنة الأولى كلفت هذه الشركة بشراء جميع تمور البصرة الصالحة لكبس بالصناديق وبالأوعية الأخرى بأسعار معينة . وقد منحت الشركة المذكورة بهذا الأحتكار حق كبس وتصدير التمور ، لذلك فإنها آلت على نفسها الأستعانة بالمكبسين ، وأخذت توزع عليهم كمية من الصناديق كل حسب مقدرته ومؤهلاته ، على أن يقوم المكبسون بكبسها حسب طلب الشركة ويسلموها لها مكبوساتهم على ظهر الباخرة ، ويستلموا أثمانها في العراق ما خلا نسبة معينة من عمولة المكبس تبقى موقوفة لحين تفريغ التمور في الموانئ الخارجية والكشف عليها ، فاذا وجدت رديئة أو فيها عطب في الكبس فرضت على صاحبها السماحات وحسنت مما تبقى له من العمولة وألا دفعت له عمولته كاملة .

ان استمرار الظروف الحربية وشدة خطورة البحار بالأعمال العدائية كل ذلك أثبت بأن الاحتكار في البصرة نجح الى حد ما اذ بدونه ما أستطاع العراق ان يصدر تموره الى الاسواق الخارجية البعيدة أثناء الحرب لذلك مددت الأتفاقية الأولى ثم جددت ثلاث مرات وكانت الأخيرة نافذة المفعول لغاية يوم ١٣-٨-٩٥٢ . وبهذه المناسبة نذكر بأنه بناء على وجود الاحتكار في كبس وتصريف تمور البصرة ولأن المكبس كان يقوم الآن بشراء وأستلام التمور من الملاكين نيابة عن الشركة المحتكرة ويكبسها لحساب شركة الاحتكار فقد نتج عن هذه الطريقة حالات في كبس التمور لم يكن لكبس وتجارة التمور عهد بها وهي :
أولا — بدلا من أن يصدر المكبس تموره لحسابه أصبح يسلمها الى الشركة في البصرة على ظهر الباخرة .

ثانياً — أنقطعت بهذه الطريقة علاقات التجار والمصدرين والمكبسين التجارية مع الأسواق الخارجية . وقد رأينا اليوم نتائجها الوخيمة حيث ضاعت على التجار العراقيين الخبرة التي اكتسبوها فيما مضى .

ثالثاً — أصبحت اجازة الكبس منوطة بالمحتكر «أندروير سابقاً والمراقبة اليوم» فاذا لم يوافق المحتكر على تشغيل مكبس في كبس التمور لا تتمكن الجمعية من ارغامه على ذلك وإذا ارغم فأنه بوسعه تخفيض كمية صناديق ذلك المكبس الى درجة لا يستفيد من الكبس لقلتها .

رابعاً — بدلا من أن تعرض التمور بعلامات المكبسين التجارية الفارقة على الأسواق الخارجية أصبحت جميع التمور تعرض على المحتكر وأضحى التجار لا يهتمون بعلاماتهم الفارقة كثيراً سوى أنهم كانوا يقومون بالكبس لشركة الاحتكار التي اقتضت على نوعين فقط وهي الممتاز والمعدل الجيد .

المكابس - كلمة خاصة

لكل مكبس مجاز الحق بفتح أي عدد يحتاجه من المكابس الوقتية او الثابتة حسب حاجته وكميته من الصناديق ، على ان تستوفي المكابس التي يفتحها الشروط الصحية المنصوص عليها في قانون الوقاية الصحية العامة رقم (٦) لسنة ١٩٢٩ واللائحة والتعليمات الصادرة بموجبه . ومندسنة ١٩٢٨ وجهت الحكومة عنايتها الخاصة الى المكابس وأصدرت بموجب الفقرة (٦) من المادة الثانية من قانون الوقاية الصحية العامة بيان مراكز كبس التمور في لواء البصرة ؛ الصادر من مديرية الصحة العامة بتاريخ ٢٠ مايس سنة ١٩٢٨ ، ثم ألغى وأصدر « نظام مكابس التمر (الجرادينغ) رقم (٤) لسنة ١٩٣١ » وألحق هذا النظام بجملة تعليمات وضعتها مديرية الصحة العامة وجميع هذه التشديدات كانت من أجل تأمين كبس التمور بصورة صحية ونظافة المكابس وتأمين صحة العمال وتلقيحهم ضد الجدري وجميع الأمراض السارية وتعيين مفتشين وممرضات وموظفين صحيين بهيئات سيارة تقسم منطقة الكبس ما بينهم لأجل التجوال بين

المكابس، واسعاف مرضاه من العمال بالمعالجات الاولية، والتأكد من نظافتهم ونظافة المكابس وراحة مساكنهم، ونقاوة مياه شربهم الى غير ذلك من أمور نظافة المكابس وصحة العمال. وكانت قبل الحرب تحتم الاخيرة انظمة الوقاية الصحية على تجهيز العمال بألبسة خاصة وتغطية التمور واشتغالها في غرايبيل معدنية مثبتة على مصطبات خشبية مرتفعة عن الارض بحيث لا يمس التمر الارض غير ان وقوع الحرب الاخيرة، وقلة المواد الانشائية والخشبية والاقمشة، أخرت تقدم المكابس في هذا المضمار وأصبحنا لا نرى فيها شيئاً من المصطبات والغرايبيل والالبسة الا ما بقي لدى المكبسين من فضلات السنين السابقة وأغلبها بالية تحتاج الى تجديد وترميم. ويلاحظ بان دوائر الصحة تراعى الظروف الحالية وتتساهل في امر المصطبات والغرايبيل والالبسة ولكنها تشدد في النظافة ومراقبة صحة العمال بلا هوادة ولا تسمح لغير العمال الملقحين والصحيحي الابدان من دخول المكبس. وتقسم مكابس التمور في البصرة الى ثلاث درجات وهي :-
أ - المكابس الموقته :

وتشيد في مناطق النخيل قريبة من البساتين التي تنتج التمور لسهولة استلام التمور من الملاكين وهي عبارة عن قطعة من اراضي النخيل تتراوح مساحتها بين الجريبين او الثلاثة واقعة على نهر كبير يسهل وصول السفن والقوارب اليه. تؤجر القطعة الى المكبس بأجرة موسمية تتراوح بين ٥٠-١٠٠ دينار حسب اهمية الموقع وجودة تمور المنطقة، وتسور هذه القطعة بسياج من القصب، ثم يشيد في اطرافها من داخل السياج سباط على طول جدران السياج حيث يجري العمل في فيئها ويشيد فيها عدة غرف كدائرة الكاتب ومسكنه ومخزن للورق والخشب والمصابيح الى غير ذلك. وجميع هذه الأبنية تبنى من القصب وحصران القصب والجندل. وحيث ان مدة الكبس في هذه المكابس الموقته تنتهي في نهاية شهر تشرين الثاني قبل هطول الامطار

ولأن شكل انشاء هذه المكابس لا يقي التمور من الامطار والأوحال ولا يقي العمال منها ومن البرد، لذلك يضطر المكبسون الى الاشتغال ليلاً ونهاراً في مدة الكبس حتى ما بعد منتصف الليل وتزود المكابس اما بتأسيسات كهربائية موقفة واما بمصاييح تشتعل بالبازين ليتسنى للعمال مواصلة عملهم ليلاً.

وقد بلغ عدد المكابس الموقفة في الفترة بين سنة ١٩٤٧ و ١٩٥٤ زهاء سبعة وسبعين مكبساً موقفاً من جملة ١٢٦ مكبساً وجميعها مشيدة على الشكل السالف بيانه اعلاه ومواقع هذه المكابس تتغير غالباً حسب رغبة المكبس ويجري كشفها سنوياً كلما طلب فتحها غير انه بالنظر للقيود الصحية فإنه قد يمنع أحياناً فتح مكابس موقفة في مناطق البلديات .
ب - المكابس الدائمة :

وتشيد في مختلف المناطق بالحجر وتسقف بالاشخاب او الحديد وتبلط ارضها ويجعل لها مجاري، لاجل غسلها وتصريف المياه القذرة والاساخ، وتبنى فيها غرف كافية لادارة العمل وخزن المواد والتمور واواوين لاجل اشتغال العمال وجميع هذه الاماكن واقية ضد الامطار والاوحال والبرد بحيث يستطيع العمال الاشتغال فيها اثناء الشتاء بينما تستمر المراقبة الصحية لها طيلة مدة اشتغالها . وقد بلغ عددها (١٩٤٧ - ١٩٥٤) ٣٧ مكبساً دائماً منها ما يقع ضمن مناطق البلدية ومنها في خارجها، وهذه مواقعها: - كوت السيد - الصالحية - العجير اوية - التنومه - كردلان - المعامر - الكباسي - أبو مغيرة - الصنكر - الحمزة - حمدان - مهبجران - محولة الزهير - البراضعية - الماجدية - كرمة علي - مدير - رباط الكبير - العشار شارع دينار - العشار رباط الصغير - العشار الخندوق - العشار الخورة - البصرة محلة البلوش .

(*) حسب احصاء ١٩٥٥ بلغ عدد المكبسين ٧٨ وعدد المكابس ١١٠ .

وفي كل سنة تحصل زيادة في عدد هذه المكابس وذلك لان كلفة تشييد
المكابس الموقته خسارة على الكبس لا يستفاد منها بينما المكابس الدائمة
اقتصادية اكثر وان كانت كلفتها باهظة ، غير انه اذا اخذنا في نظر الاعتبار
كلفة الحصران والقصب التي يبني بها المكبس الموقت ودور العمال في
كل سنة وت تلف ويشترى غيرها في كل سنة ثم كلنة بنائها واجرة الارض والح.
جميعها مصاريف مستهلكة سنويا بينما المكبس الدائم يبق مالكا للمكبس
لعشرات السنين يستفيد منه بكبس تموره ويؤجره عند الحاجة باجرة باهضة
تتراوح بين ١٥٠ و ٣٠٠ دينار حسب قرب المكبس وبعده . لذلك يلاحظ
بأن المكابس الدائمة في زيادة مستمرة ، ونية المكبسين متجهه الى بنائها كلما
تيسرت لهم المواد الانشائية .
_ المكابس الدائمة الثابتة .

ويقدر عدد عابالاثنى عشر مكبسا موزعة، منها مكبسان لشركة هلس اخوان
في كوت السيد؛ ومكبس واحد للشيخ عبدالقادر باش اعيان في الصالحية ومكبس
لشركة الخليج التجارية في مهر حسن في الكباسي، ومكبس لشركة الافريقية،
الشرقية في حمدان، ومكبس لفرناك صايغ، ومكبس لشركة اندرووير، ومكبس
لشركة اصفر في رباط الكبير، ومكبس لشركة مارين اخوان في الصوفية. ومكبس
ليعقوب بولص في رباط الصغير، ومكبس لشركة سيمون غريبيان المحدودة في
في الخندق، ومكبس لمجيد سلومي في الخورة . وهذه المكابس انظم بكثير
من المكابس الدائمة، وهي التي كانت تزود بالمصطبات والملابس وكانت تعتبر
مكابس نموذجية ويحق لها الاشتغال الى امد غير محدود باعتبار ان كبس
السيلوفين يجري فيها، وهو من انواع الكبس الذي يستغرق وقتا طويلا ويتفرغ
اليه المكبس بعد الانتهاء من الكبس العادي. وجميع هذه المكابس ملك الى
المكبسين الذين يشغلونها ومشيدة قبل الحرب الاخيرة ما خلا مكبس مجيد سلومي

في الخورة الذي أصبح ثابتا وشيد خلال بضع السنوات الاخيرة .
ملاحظات عامة عن الكبس :

نما يؤسف له ان جمعية التمور حديثة نسبة الى التمور وتجارها القديمة العهد ولا توجد لديها سجلات تبين تاريخ هذه التجارة وانواع التمور واصنافها كما كانت تصدر الى الاسواق الخارجية . وقد بذل المسعى كثيرا للوقوف على نبت تاريخه من سجلات الشركات القديمة ولكن صعوبة تحري سجلات هذه الشركات لم تشجع على مواصلة هذه الدراسة لذا مما يؤسف له جدا بان تاريخ تجارة التمور القديم سيندرس مع الوقت ولا تظهر معاملته بمستمسكات قاطعة وتبقي لدينا كما هو حاصل الآن بالاحاديث المنقولة على السن الخبراء والاستنتاجات المنطقية والنتف الشاردة من المعلومات هنا وهناك .

ومن التحري الذي اجري في البصرة ظهر بأن شركة هلس اخوان قد تأسست في البصرة في سنة ١٧٨٨ . ومنذ تأسيسها كانت تتعاطى تجارة كبس وتصدير التمور في الصناديق ، مما يؤيد صحة الخبر القائل بان تجارة التمور بالصناديق قدمضى عليها اكثر من سبعين سنة ، منذ أن اسست ، مع الممالك الاجنبية .

وبالنسبة للتمور التجارية للانواع الرئيسية الثلاث وهي الحلوي والساير والخضراوي ، كانت اسواق امريكا حتى سنة ١٩١٤ لا تعرف غير الحلوي ، وفي تلك السنة كبس وصدر لها ١٠٠٠٠ صندوق من تمور الساير والخضراوي ومنذ تلك السنة ثبت الساير أقدامه في أمريكا غير انهم لم تمل قط الى الخضراوي ، وقلة الطلب على الخضراوي وغلاء اسعاره نسبة الى بقية التمور في ذلك العهد وقلة منتوجه لم يشجع التجار ان يصدروه الى امريكا بعد تجربة سنة ١٩١٤ من قبل شركة سيمون غريبيان وأنتيباس .

وفي سنة ١٩٢٤ كبس تيودور جيو كولاس ٣٠٠٠ صندوق حلوي منفش وصدرها الى امريكا فكانت عليه رغبة خاصة وصد هذا النوع في

وجه ذلك السوق وفي السنة الثانية «١٩٢٥» كان معظم المـكبسين لأسواق امريكي
قد أستعدوا لهذا النوع من الكبس ومن جملتهم شركة هلس اخوان إذ
صدروا في تلك السنة ٤٧٨١٥٩ صندوقاً و٢٥٪ منها كانت مفشقة .

وقد كان الكبس القديم بالصندوق مغلفاً بورق المشمع الابيض الحليبي
اللون وكان الصندوق الحالي وزنته ٧٠ ليبرة يكبس صفا قطعة واحدة دون
أن يتخلله ورق المشمع كما يجري الآن. وفي سنة ١٩٣٢ كبس تيودور جيو كولاس
الصندوق الحالي بقسمين كل قسم مغلف على حدة وقد عرف الكبس باربعة
وسنة أقسام في سنة ١٩٤٠ .

أما كبس السيلوفين التجاري فقد ابتداءً به محل «عبدالرزاق طه العمر» في
سنة ١٩٣٦ وصدده الى اوستراليا وانكلترة وقد كان معروفاً في العراق قبل
ذلك بكثير ولا كنهه لم يصدر بمقياس تجاري .

كما وان الكبس بالكارتون كان معروفاً منذ نحو خمسين سنة
ولكنه لم يكن تجارياً ولا يفوتنا ان نذكر بأن الطلب في القديم كان على انصاف
الصناديق وكات لها تجارة رابحة في جميع الممالك . وقد عرفتها الأسواق منذ سنة
١٩٢٥ بواسطة شركة هلس اخوان كما سلف الذكر .

وادرج فيما يلي انواع الكبس المعروفة في البصرة -

أ - الجيجاب والبريم :

تعلى هذه التمر وهي في حالة الخلال وتنشر تحت السماء في ليالي الندى
ومغطاة بحصيرة واحدة حتى تجف ثم تعبأ بالأكياس التي زنتها ٧٥ كيلو ويجري ذلك
في جواخين البساتين واسواقها الهند فقط .

ب - الديري :

إن تمر الديري جسبة نوعاً ما لذا فانها لا تكبس بل تعبأ في خصافات
زنتها ٣٠ حقة و٢٧ ونصف حقه استانة وتجري تعبئتها في الجواخين . اما اسواقها

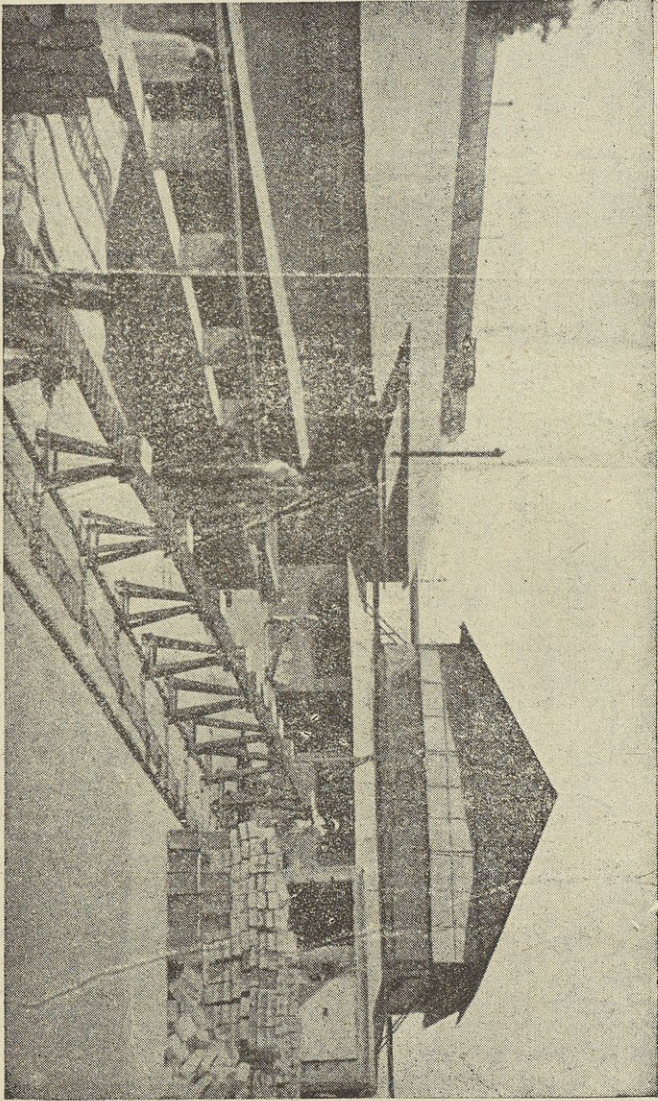
فهي بعض موافىء الخليج والبحر الاحمر والهند ريصدر منها زهاء ٢٠٠٠٠ طن سنويا وما تبقى ٢٠٠٠٠ طن أخرى تستهلك في لوائي العمارة والكوت ولا تستلم منه شركة الاحتكار شيء لعدم وجود طلب عليه من الخارج .
ج - زهدي البصرة

ويكبس في الخصاف المعروف بالانصيفي - أي نصف من - وتزن خصفته ٣٠ أو ٢١ ونصف أقة استانة ويصدر الى الهند في ابتداء الموسم وحيث انه بشرة الموسم وأول التمور المصدرة الى الهند فانه عادة يباع بأسعار جيدة . ويجري كبسه في الجواخين ويشترى وكان يصدر مباشرة دون ان يترك المجال لعرضه على شركة اندروير محتكرة تمور البصرة « حتى ١٩٥٢ » وكانت تستوفى عملتها عليه دون ان تستلم منه شيئاً .
د - الخلاوي والساير والخضراوي

وتكبس بالاشكال التالية ، أدرجها حسب قدميتها :

الجبس - تنظف التمور من عنوقها ومن الغبار العالق بها وتبخر ثم يملأ بها الصندوق الاعتيادي ويضغط عليه ضغطاً خفيفاً بحيث تبقى التمور رخوة يمكن حملها عن بعضها دون التصاقها ويكون الصندوق مبطناً من الداخل بورق المشمع . ويزن هذا الصندوق ٥٠ ليبرة . لا يوجد عليه طلب الآن لقلة الكمية التي يسعها الصندوق من جهة ولوجود النواة فيه غير انه يكبس من الخلاوي زهاء الألفين صندوق سنويا تصدر الى الولايات المتحدة الامريكية بطلب خاص من المعامل التي تشتغل في اعادة كبس التمور هناك وطلبها بمواد سكرية ومزخرفة . وقد قيل بأن هذا النوع كان اول انواع الكبس قبل ان تبثدي مكاس البصرة التمور فردة فردة ولكن لم يعثر على سجل يبين تصدير هذا النوع من الكبس منذ سنة ١٩٠٦ فاذا كان هذا النوع معروفاً قديماً لا بد وان كانت له اسواق قبل هذا التاريخ .

الموجه رقم (٧)



الكبس الحديث ، والتبشير في البصرة

الكبس الاعتيادي - يبطن الصندوق بورق المشمع من الداخل ثم تنظف التمور
من عدوقها ومن الغبار، وتصف فردة فردة بدون تفشيق ويضغط مرتين ضغطاً جيداً
الاولى عند وصول العاملة الى منتصفه والثانية بعد انجاز كبسه. ويزن هـ - هذا
الصندوق ٧٠ ليبرة. ويعتبر هذا النوع تطواراً وتحسناً في الكبس على طريقة
« الجبس » السالف بيانها .

النصف صندوق الكبس الاعتيادي - وهو نفس طريقة الكبس بالنصف الكامل
وكانت له تجارة رابحة ما قبل سنوات ١٩١٤-١٩١٨ ولكنها تدهورت ونبتت بعدها
وبعد كساد سنوات ١٩٢٢-١٩٢٤ ولأن كلفته أكثر من الصندوق الكامل وزن
٣٥ ليبرة .

الكبس الاعتيادي المفشق - وهو لا يختلف عن الكبس الاعتيادي سوى أن
تموره مفشقة .

الكبس النصفي - وهو لا يختلف عن الكبس الاعتيادي المفشق سوى انه
عند اكمال كبس نصفه يغلف النصف التحتاني بورق المشمع ويضغط ثم يكبس
النصف الفوقاني بورق المشمع منفرداً بحيث يكون كل نصف مغلفاً لوحده
ومنفرداً عن النصف الثاني ويزن النصفان ٧٠ ليبرة .

الكبس الرباعي - وهو ايضا لا يختلف عن الكبس الاعتيادي المفشق غير انه
بعد ان يبطن الصندوق بالورق يكبس ربه ويفرش عليه ورقتان ثم الربع
الثاني وتفرش عليه ورقتان ثم الربع الثالث وتفرش عليه ورقة واحدة وعند
فتح الصندوق يكون كل ربع له ورقة تعزله عن الربع الذي فوقه والربع الذي
تحتة . ويزن هذا الكبس ايضا ٧٠ ليبرة .

الكبس السدسي - وهو مشابه للكبس النصفي والرباعي سوى انه بعد تبطين
الصندوق بالورق المشمع تضع العاملة ورقة عامودية تحت الصفيين الاولين وهكذا
تقف ورقة تجز بين كل صغين حتى انجاز كبس الصندوق . والغاية من هذا النوع

هو عند فتح الصندوق يستطيع الانسان حل كل سدس عن الآخر بسهولة
ويتطلب هذا الكبس اتقاء تمور خشنة طويلة بحيث كل اثني عشر فردة طول
الصندوق لتسهل قسمتها كل صفيين سدس .

كبس الكارتون - كانت قبل الحرب تستورد كميات كبيرة من علب الكارتون
زينة الواحدة ليبرة واحدة بعلاوات مختلفة تطبع اشكالها حسب طلب التجار
وبعلاواتهم الفارقة. ولكن الاحتكار «حتى ١٩٥٢» قد قضى على هذا الكبس بسبب
قلة مواد التغليف ولأن المحتكر كان يحتاج الى تمور مكبوسة بالصناديق لمقصد
إعاشة الممالك الجائعة بعد الحرب الاخيرة وكان لا يهتم بالكبس الجذاب. وكان كبس
الكارتون في الماضي على أنواعه معروفاً منذ خمسين سنة ويعتبر أول نوع من الكبس
المحسن والجذاب ولم تنجح تجارته في السابق نظراً لثقله الضغط المستعمل في
كبسه وكانت تتسرب اليه الحشرات وخاصة السوسة. ولم يزل لدى بعض الشركات
مئات الألوف من علب الكارتون من فضلات الكبس السابق .

الكبس بالسيوفين - تكبس التمور بالسيوفين بأشكال متعددة منها الاعتيادي
ويكون مكعبات تتراوح أوزانها حسب رغبة الأسواق ومنها ما يحشى بالجوز
واللوز أو تثرم مع التمور وتصب بقوالب صغيرة وتغلف بورق السيوفين أو
ما يحشى بالجوز واللوز وتغلف كل فردة منفردة ومنها المشكرة وهي التمور
المحشوة بالجوز أو اللوز ثم تتطلى بالقهوة أو الشكر السائل وتصف بعلب صغيرة .
وهناك نوع من كبس السيوفين امتاز به محل شركة مارين أخوان ،
يطلق عليه حلوى التمر ، وطريقة كبسه هي بعد ان يفشق التمر ويحشى بالجوز
أو اللوز يوضع في وعاء معدني في فرن حرارته ١٥٠ فهرينهايت لمدة ١٥ دقيقة
ثم يخرج من الفرن ويرش بسائل مركب من الفانيلا وعطور خفيفة أخرى
ويكبس وهو حار في أكياس مكعبة من ورق جذاب ومبطن بورق المشمع
ويعلب في علب أو صناديق حسب الرغبة . ومن هذا النوع من الكبس ما

يكبس في أنابيب (لول) مدورة مستطيلة من الورق الجذاب يظهر التمر كأنه شوكلاته مستوردة من أفخر معامل الشوكلاته العالمية .

الكبس بالصفائح - وهناك طلبات خاصة للكبس بالصفائح خاصة للاستهلاك الداخلي ولسوريا ولبنان لأن معظم البلاد العربية تعتبر التمور المكبوسة بالصفائح النظيفه أجود من التمور المكبوسة بالصناديق او بالخصاف لعدم تمكن الحشرات من الوصول الى داخلية الصفائح . ومن التمور التجارية التي تكبس بالصفائح السائر والحلاوي أما الأشكال الأخرى وهي الخضراوي والبرحي والأدكال فهي تقدم هدايا ومنها ما يعسل ويرش بين طبقاتها السمسمة او البطنج .

تفشيح التمور - لما كانت زنة نواة التمر تتراوح بين ١٣ ونصف الى ١٨/ من الثمرة فقد اتجهت تجارة التمور الى تصدير التمور مفشقة لأنها تتمكن من تصدير اكثر كمية من التمور ولا تكلف بدفع أجور الشحن على هذه النسبة من النواة التي لا فائدة لها الى المستهلك الأجنبي وقد أختص العمال بالتفشيح غير انه لقلة العمال يجري الآن توزيع التمور على البيوت خارج المكبس وتفشق في البيوت ثم تنقل الى المكبس وتسلم التمور التي تفشق بهذه الطريقة الى العمال بالوزن وتسلم منهم بالوزن مع النواة والعثق . وحيث ان التفشيح في المكابس يجري تحت الرقابة فلا يسمح للعمال بتفشيح التمور بأضرارهم ولكن التفشيح الذي يجري في دور السكنى من قبل القرويين لا يعلم كيف يجري وبما كان أغلبه يفشق بالأضرار لذا فان جمعية التمور قد حثت بعض المصانع بالسعي لأختراع آلة تستخرج نواة التمر بسرعة والتجارب تجري الآن في سويسرا لإيجاد مثل هذه الآلة . وبالفعل قد استحدثت هذه الآلة .

٤ - أستلام التمور في المكابس

حسب اتفاقيات الاحتكار تعرض التمور من قبل الملاكين على شركة

الأحتكار لأستلامها ودفع أثمانها ولما كان المكبسون يقومون بالكبس لشركة
الأحتكار فإن المكبس يعتبر وكيلاً للشركة ويستلم التمور نيابة عن الشركة
ويعطي الملاك وصلاً بها على أن يدفع الثمن إلى الملاك خلال واحد وعشرين يوماً
من قبل المكبس أو من قبل الشركة حسب الاتفاق الموجود بين الشركة
وبين المكبس . والقاعدة الجارية في استلام التمور هي كما يلي :

قبل ابتداء الموسم يتفق المكبس مع عدد من الملاكين على تسليم
تمورهم إليه ويعطى مبالغ من السلفة إلى من يحتاجها منهم على أن يكون السعر
حسب السعر المقرر في الاتفاقية وعند استلام المكبس الصناديق من شركة
الأحتكار يعطى حاجة كل ملاك منها حسب كمية التمور المقاول عليها بأعتبار
أربعة صناديق لكل من . وبعد « جذاذ » التمور وتنقيتها في الجواخين من
الخاليس والحشف والرطب تعبأ رخوة في الصناديق الفارغة وتشنج في القوارب
وترسل إلى المكبس وهناك تفشق وتكبس بالصندوق .

وأحياناً تكون التمور يابسة وتحتاج إلى تليين فتفرغ من صناديقها
وتكدس بشكل « روضة » كبيرة على ارتفاع متر واحد بعد أن يفرش تحتها السعف
والحصران وتغطى بالحصران والمشمع خشية من الأمطار وتبقى التمور في هذه
« الروضة » صالحة للاستعمال بعد شهر أو شهرين . وبعض هذه « الروط » ترش بالماء
إذا كان التمر ناشفاً جداً مثل أبي خشيم والحلاوي . ولكن المكبس حذر من
هذا الرش لئلا يكون مائه زائداً . وحيث أنه يجري عزل التمور قبل كبسها
قد تفضل كمية من تمور الفلة بنتيجة العزل لا تصلح للكبس في الصناديق
فتباع هذه مكبوسة بالخصاف إلى الداخل لحساب المكبس بسعر يتراوح بين
الثمانية والخمسة عشر دينار حسب الطلب في الداخل وكثرة وقلة التمور
في البصرة .

ويسعى بعض المكبسين إلى شراء التمور بأسعار أقل من أسعار الاتفاق
كما ويسعون إلى أخذ السماحات بالوزن وذلك عندما تكون أسعار التمور

منخفضة أو لا توجد لدى المحتكر صناديق أو عندما يمنع التصدير التجاري بالخصاف فلا يستطيع الملاك من تصريف تموره على غير المكبس .

فالجمعية تبذل أقصى الجهود لمنع مثل هذه السماح بالثمن او الكمية على أن يراجعها الملاك بشكواه . غير ان الجمعية تعلم بأن عدداً كبيراً من صغار الملاكين يبيعون تمورهم الى المكبسين بأسعار واطئة ويعطون سماعات بالوزن ولا يراجعون الجمعية بذلك لأنهم بحاجة الى دراهم ولأن التخفيض في الاسعار والكمية يجري حسب اتفاق بينهم وبين المكبسين وبموافقتهم التامة .

٥ - العمال

ان طريقة استخدام العمال في المكبس موضحة في نظام عمال مكابس التمور وذلك بأن يتفق المكبس مع رئيس عمال واحداً او اكثر حسب مقدرة رئيس العمال على جلب عدد معين من النساء العاملات في تفشيق وصف التمور، ويرافقهن عدد مناسب من الرجال لأجل اشغال الشريعة كمنقل وتفريغ التمور الواردة من البساتين وشحن التمور في السفن لأجل نقلها الى البواخر . ويستلم رئيس العمال في شهر كانون الثاني من كل سنة مبلغاً من الدراهم سلفة لحساب تسليف العمال وتأمين العدد اللازم منهم للاشغال خلال الموسم القادم في المكبس . وتدفع السلفة الى رئيس العمال عادة بثلاثة أقساط منها الاول عند تنظيم المقاول في كانون الثاني والقسط الثاني في شهر مايس والقسط الثالث عند نزول العمال الى المكبس . وبعد حضور العمال الى المكبس يطالب رئيس العمال بمبالغ من النقود من المكبس بقصد اعاشة العمال تضاف هذه المبالغ الى السلفة الممنوحة له . وفي نهاية العمل يجمع رئيس العمال بطاقات العمل الموجودة لدى العاملات ويقدمها الى المكبس فيدفع المكبس ثمنها حسب ترفيفة اسعار جمعية التمور المقررة سنويا . وقضية العمال وتأمين العدد الكافي منهم لحاجة المكبس أصبحت من القضايا المعقدة التي تحتاج الى الحل السريع . اذ لا يوجد اليوم رئيس عمال يستطيع جلب

العدد المتفق عليه من العمال لأن المكبس يدفع بين الاربعة والثمانية دنانير
عن كل عاملة كسلفة بينما نجد رئيس العمال يدفع بين العشرة والثمانية عشر دينار
عن كل امرأة « صافوفه ». واذا فرضنا ان رئيس عمال استلم ٥٠٠ دينار من
من المكبس لتسليفها الى مائة امرأة ولا يستطيع ان يسلف اكثر من ثلاثين امرأة
بمبلغ ٣٠٠ دينار منهم النشيطة بسلفة كبيرة والضعيفة في الكبس بسلفة لا تتجاوز
الاربعة دنانير، وماتبقى من السلفة يبقيه لنفسه لسد نفقات تنقله والاجور لكتابة
مقاولات العاملات ومعيشته، وعند استلام القسط الثاني من السلفة في شهر مايس
يدفع القسم الباقي من المبلغ المتفق عليه مع العاملة لها وماتبقى من السلفة
التي يستلمها يبقيا لسد حاجاته ونفقاته الشخصية، والقسط الثالث ينفق قسم منه
على اجور نقل العمال الى البصرة والى المكابس . واغلب رؤساء العمال يتصرفون
بما لا يقل عن ثلث السلفة لشخصهم وأحسنهم لا يستطيع ان يجلب نصف العدد المتفق
عليه من العمال . لذلك فإن جميع رؤساء العمال عند انتهاء العمل لا يوفون
السلفة الممنوحة لهم وتجدد هذه البقايا سنويا وتتراكم بذمة رئيس العمال في
مقاولته الجديدة بحيث يتضخم مبلغ السلفة في المقاولات الجديدة . والحقيقة هي
ان البقايا المدورة اعتبرت جزءا من السلفة الجديدة وهكذا تكون بقايا السنة
الثانية المدورة على السنة الثالثة ضعف بقايا السنة الاولى .

واقدم التجأ بعض المكبسين الى المحاكم لأستحصل البقايا من رؤساء
العمال ولكن حالة رئيس العمال عند ظهوره امام المحاكم لا تشجع الحاكم على الزام
رئيس العمال بدفع المبلغ المحكوم به مرة واحدة ولا يوجد لديه ما يمكن
حجزه وليس له مورد دائم لتقسيم المبلغ عليه وهكذا يضطر الحاكم الى تقسيط
المبلغ باقساط شهرية تتراوح بين الربع دينار والدينار واذا حكم على رئيس العمال فانه
لا يعقد مقاولات مع اى مكبس كان خشية من حجز اجوره بل يتقدم ابن او اخ
له تجري المقاولات معه بكفاله او بدونها .

وهكذا اصبح المكبسون مؤثلا لرؤساء العمال وغدا المكبس مجالا

لهم لأستلام مبالغ لقاء جلب العمال وهم لا يجلبون اكثر من نصف العدد المقبول عليه .

ادارة المكبس

لكل مكبس كاتب اول مسؤول في مكبسه ويجاز من طبابة الوقاية الصحية ويكون مسؤولا امام دوائر الصحة عن تطبيق الانظمة والتعليمات في المكبس . والكاتب مسؤول بتسجيل العمال الموجودين في المكبس يوميا ، ويمسك سجلا خاصاً بدوامهم وبأشتغالهم ويمسك السكاتب ايضا سجلات اخرى تبين مقدار ما استلمه من الصناديق الفارغة وما سلم منها الى الملاكين لجلب التمور فيها وكميات التمور التي استلمها من الملاكين وانواعها وما كبس من كل نوع واشكال كبسه وما يشحنه الى البواخر وتحفظ هذه السجلات في المكبس للاطلاع عليها عند الكشف والحاجة .

اما في مخيم العمال فان رئيس العمال مسؤول تجاه السكاتب الاول وتجاه دوائر الصحة عن المخالفات التي تقع فيه .

المكبس النموذجي ومطابق التمور :

ان المكبس النموذجي الحديث يهتم بكثير من الأمور . وان أهم عمليات المكبس اليوم هي عملية تفصيم التمور .

ويمكن القول بان تفصيم التمور (استخراج النواة) أمر حديث العهد في صناعة كبس التمور العراقية وقد ادخل في هذه الصناعة العراقية في سنة ١٩٢٤ من قبل شركة مارين اخوان وكانت تجربتهم الأولى بثلاثة آلاف صندوق ارسلوها على حسابهم الخاص الى بريطانيا كما اسلفنا وحصل عليها اقبال كبير بحيث ازداد الطلب عليها في السنين التالية . وفي سنة ١٩٣١ ازداد الطلب على التمور المنفصمة من جميع الاسواق بحيث قام المكبسون الامريكانيون بالتمرين على

امكانية اختراع ماكينة لتفصيم التمور بها بدلا من الاعمال اليدوية . ولم تنقطع اعمال التحري والتجارب طيلة العشرين سنة الماضية ولكن لم ينجح احد المكبسين في العراق بالعثور على ضالته وباعت جميع مساعي الشركات الكبرى التي تكبس التمور بالفشل رغم المبالغ الطائلة التي انفقت في سبيل اختراع ماكينة لتفصيم التمور .

وفي سنة ١٩٥١ قامت شركة المانية بالتجارب على التمور العراقية وطلبت الى الجمعية ان تزودها بكمية من التمور لتجري تجاربها في اختراع الماكينة وفي سنة ١٩٥٣ شحنت هذه الشركة ماكنتين الى العراق - احدهما كبيرة والثانية صغيرة وقد تبين من اختبارها بانها غير عملية ولا يمكن استثمارها تجارياً لذلك اعيدت الى المانيا مع تقرير مسهب يبين العيوب الموجودة فيها .

وفي سنة ١٩٥١ قام السيد سيريل البير اصفر ببعض التجارب وصنع ثلاث مكائن اولية احدها تدار باليد ، والماكنتان الاخرتان تداران بالكهرباء وفيها من التسهيلات ما يمكن تفصيم التمور . ولكن العمل فيها ظهر بأنه غير تجاري ولا سالماً تماماً من العيوب . ثم ادخلت بعض التحسينات على آخر ما وضعه في هذا الشأن وشحن النموذج الى استراليا . غير ان المهندس الذي كان سيرعى هذا النموذج توفي على الاثر . فاعيدت ماكينة الى العراق والآن ينوي السيد سيريل شحن ماكينة الى سويسرا لدرسها وتوسيعها وتعديل بعض اجزائها .

من هذا يستدل باننا لم نحصل على ماكينة تفصيم التمور . وان التفصيم يجري بالسكاكين بواسطة العمال يدوياً .

وقد استطاع امريكي يدعى المستر « إيوت » ان يخترع ماكينة تفصيم التمور - وهي ماكينة جيدة جدا ولكنه لا يبيع اختراعه بل يؤجره

لقاء سنة او سنتين عن تفصيم كل ليبرة من التمور وقد استوردت الشركة الافريقية هذه السنة (١٩٥٥) سنت ما كينات من هذا النوع وفيما يلي عنوان الشركة التي صنعت هذه الماكينة :-

The W . H . Marvin Co . Urbana , Ohio , U . S A .

واسم الماكينة Date Pitter - Model 49A

كما ويقال بأن شركة هلس اخوان استاجرت في سنة ١٩٥٣ من اليوت اثنتي عشرة ما كينة استخدمتها في تفصيم تمورها المستوردة من العراق في مكاسبها في امريكا ويقال بأنها سعت في هذه السنة «١٩٥٥» الى الاكثار من التمور غير المنفصمة ليجري تفصيمها في امريكا بواسطة ما كينات « اليوت » .

ولقد استوردت جمعية التمور ثلاث ما كينات لسحق التمور واستخراج النواة بطريقة سحق التمور وهذه الماكينة تصلح للصناعة التي تستخرج النواة من التمرة بطريقة هرس التمرة وهي لا تصلح للتمور التي تدخل العلب الصغيرة لكنها تصلح لصنع معجون التمر وكبس التمر كبس جملة لاغراض صناعية .

واهم ما يستخدم من الماكينات في صناعة كبس التمور هي كما يلي :-
ما كينة الغسل والتجفيف — وهي ما كينة اميركية موضوعة على أساس

ما كينات غسل الأثمار — وبعد دخول الثمر في حوضها يطلق عليه دوش قوي من الماء يغسله ثم يفتح عليه تيار من الهواء فيجففه وبذلك يكون الثمر قد غسل ونظف وجفف وأصبح صالحاً بعد هذه العملية للتفريق .

ما كينة العزل والتصنيف — وهذه الماكينة ليست سوى أنطقة مطاطية

تسير بقوة الكهرباء ومقسمة الى ثلاثة أقسام تعزل التمور عليها وتسير عنها معزولة في ثلاث أصناف الى عمليات أخرى .

ما كينة الترطيب — بعد أن يتم تبخير وغسل وعزل التمور يدخل الجاف

منها الى ما كينة الترطيب حيث تضاف اليها نسبة من الرطوبة وبعدها يجري تغليبها

في علب أو ايكاس او صناديق .

التبخير — والتمور تبخر مرتين، مرة عند ورودها الى المكبس ومرة بعد كبسها أما في غرف التبخير تحت الضغط الاعتيادي أو في المبخرة تحت الضغط المختزل. وفي جميع الحالات تستخدم عدة أنواع من الغازات التي لا تؤثر على التمور أو طعمها إنما تصونها من الثلوث بالحشرات فقط .

وهناك مكائن مختلفة لتغليف التمور بالسيوفين او الكارتون وهي مكائن كهربائية أو توماتيكية .

كما أن في البلاد الأخرى تستخدم أحواض كبيرة لتغطيس التمور لمدة أربع وعشرين ساعة وأكثر وأحياناً بماء حار بدرجة ٣٦م لغرض ترطيب التمور الجافة . ثم بعد ذلك تفرش التمور في صواني من الاسلاك وتدخل في غرف التجفيف ويفتح عليها الهواء الحار لمدة ثماني ساعات وأكثر لتجف منها رطوبة الغسل .

جد التمور — يجري جد التمور في شهر ايلول ، وتنقل حال جذها الى المكابس . وطريقة الجذ تلخص في تسلق الفلاح الى قمة النخلة بواسطة المصعد (الفروند) ومع بكرة وحبل وسلة فيجد العذوق ويضعه في السلة أو يعلقه في شنكال ويدليه بواسطة البكرة والحبل في الاسفل ، وفي كعب النخلة يجري تفريط العذوق ووضع التمور في الصناديق وتنقل مباشرة الى المكابس القريبة الواقعة في وسط البساتين .

أما الكبس — فيجري في المكابس حيث يجري استلام جميع التمور وفي المكبس تعزل التمور واحدة فواحدة وتصنف الى ممتاز وجيد وحسن وفضلات ثم تغلف بمد تقصيمها أو بدون تقصيم بالسيوفين او في الصناديق حسب الرغبة وبعد أن تسمرتنقل الى المبخرة حيث تبخر فيها ثم تشحن الى الباخرة .

أما الآلات والطرق التي تستعمل بالمكبس النموذجي العائد لجمعية فهي كما يأتي :

ان الماكينة المستعملة لافلاق التمور في الوقت الحاضر هي Masurator Senior Model وقد عملت من قبل شركة اليوت الأمريكية (Eliot) والماكينة المذكورة تفلق الثمرة وتأخذ النواة منها وتصبح الثمرة مسطحة وذات طعم ورائحة . وان سرعة الماكينة هي بين الطن والطن ونصف في الساعة بعد توفر العوامل التالية :

- ١ — ان يكون التمر نظيفاً جداً وخالياً من المواد الغريبة .
- ٢ — ان يكون التمر رطباً وغير جاف .
- ٣ — ان يكون التمر مفرطاً أي غير مكبوس .

ان هذه العوامل متوفرة في المكبس النموذجي لجمعية التمور في كل من بغداد والبصرة .

وتعليب التمر في المكبس النموذجي يجري على الوجه الآتي :

- (١) تجلب التمور في صناديق خشبية تسع ٧٠ باون ثم توضع في غرفة التبخير لمدة ١٢ ساعة وهنا يضاف (ميثيل برومايد) لقتل جميع الحشرات .
- (٢) بعد أن تفرغ الغرفة من الهواء تفتح الأبواب وتؤخذ الصناديق الى الخارج ويبدأ وضعها على سقيفة متحركة (Coaveyer Belt) وتمر تذهب الى ماكينة الغسل فتغسل بالماء المعقم ثم بالماء الصافي ثم يستمر التمر السير على السقائف المتحركة وتبدأ أعمال التصنيف .
- (٣) بعد اكمال أعمال التصنيف من قبل العاملات [النساء أو البنات اللواتي يلبسن البدلات الخاصة وكفوفاً من المطاط] . تؤخذ التمور وتعلب حسب الأوجه الآتية :

١ — في أكياس من السلوفين بواسطة آلات تسمى (Jodie - kay)

وهي التي اشترت من قبل الشركة المسماة بنفس الاسم .

٢ — او توضع في كارتون وتغلف بالسيلوفين .

٣ — أو توضع في صناديق من الخشب .

وبعد ذلك توضع في غرف التبخير لمدة ١٢ ساعة أخرى .

تبخير التمور

تبخر جميع التمور « كما سلفنا » التي تصدر الى الخارج مكبوسة بالصناديق بعضها مرة واحدة عند الشحن وبعضها مرة قبل الكبس ومرة قبل الشحن ولدينا في البصرة أربعة انواع من التبخير وهي :

أ — بعد ان يكبس الصندوق ويضغط قبل تغليفه يطعم بأبرة محتوياتها سائل ايثل فورميد (Ethyl Formade Fluid) ثم يغلق الصندوق ويشحن بعد بضعة أيام .

ب — يشيد اطار من الخشب حجمه ١٢ في ٦ في ٦ قدم وتغلف جميع أطرافه وسقفه بورق بربل (Burlap paper) وهو عبارة عن ورق مشمع بالزفت وملصق على الجنفاص وتدفن أطرافه التي تمس الأرض ثم يوضع في الداخل وعاء كبير من التوتيا وفيه سائل الكلوروسول (Ch. Iorosl Eluid) وبعد مرور أربع وعشرين ساعة تكون جميع الحشرات قد قضى عليها . وتستعمل هذه الطريقة في تبخير التمور الفلة الغير مكبوسة . وبعد هذا التبخير تخزن التمور في مربع من الارض محاط بساقية صغيرة من الاسمنت مليئة بالنفط الاسود لمنع تسرب الحشرات الى داخل المربع .

ج — بواسطة ما كينة التبخير التي تشتغل بالقوة الكهربائية ولها غرفة حديدية تحكم أبوابها بعد وضع ٦٠٠ الى ٨٠٠ صندوق فيها ويطلق عليها سائل غاز حامض الهايدروسينيك (Hydro cyonic Acid H H . C . N .) لمدة ساعة واحدة وقد وردت مؤخراً تعليمات من كاليفورنيا حول استعمال غاز الميثيل

برومايد (Mthye Bromide) في هذه الغرف غير انه يحتاج الى اربع وعشرين ساعة لتفريغ الغاز من الصناديق لأنه يستعمل بكمية ليبرة واحدة لكل الف قدم مكعب وعليه فان شركة هلس أخوان أمتنعت عن استعماله باعتباره قوي جداً قد تتأذى عنه بعض عوارض التسمم في العمال الذين يشتغلون في ما كينة التبخير .

ولدينا في البصرة آلة تبخير عائدة الى شركة اندرووير وهي أكبر جميع المكينات الموجودة في البصرة سعتها ٨٥٠ صندوقاً في الساعة وبعدها تأتي ما كينة التبخير العائدة الى شركة هلس أخوان وسعتها ٦٠٠ صندوقاً في الساعة وكلاهما قد شدتا منذ ١٩٤٧ ثم ما كينة التبخير العائدة لشركة تجارة الخليج وسعتها ٥٠٠ صندوقاً . وهذه المكينات الأربعة باستطاعتها تبخير جميع تمور لواء البصرة وبالإضافة الى هذه المكينات توجد لدى شركة اصفر غرفة للتبخير تسع زهاء المائتين وخمسين صندوقاً في كل دفعة ولديها صندوق للتبخير يسع ستة صناديق كل مرة . ثم ان شركة هلس أخوان تشيد في كل مكبس أكثر من عشرة صناديق، المذكورة في الفقرة (ب) اعلاه . يضاف الى كل ذلك طريقة هلس اخوان ،التطعيم بالابرة المذكورة في الفقرة (أ) اعلاه . هذا عماد مبخرة الجمعية النموذجية .

أما انواع المواد الكيميائية المستعملة في جميعها فهي .

Ethyl Formade Fluid

Chlorosol Fluid

Hydrocyenic Cas H . C . N .

Carbon Bi - Selphate.C.S.2 Liquid gossified into Carbon Di oxide C . O . 2 .

وتقوم شركة هلس اخوان بتفتيش التمور فردة فردة بعد تفشيها وذلك بفتح الثمرة امام عين الشمس والنظر فيها ما اذا يوجد اثر للسوسة وتدفع الى البنات العاملات في التفتيش ١٠ افلاسي لكل صندوق زنته ٤٠ ليبرة . وقد دربت شركة هلس اخوان عشرة اولاد من سكان قرية كوت السيد على كشف

التمور ونرس الحشرات وبيان النسبة المئوية من التمور الموبوءة بها وطرق مكافحتها وفي كل موسم توفد احد هؤلاء الطلاب الى المكبس الذي تتفق معه الشركة على شراء تمور لتصديرها الى امريكا. ويقوم هذا الطالب بالكشف على التمور التي يشغلها المكبس ويقدم الى كوت السيد تقارير يومية عن حشراتنا ونسبتها الخ.

ولقد استعملت عملية تبخير التمور في البصرة على اثر اعتراض الولايات المتحدة الامريكية على وجود الحشرات في التمور والولايات المتحدة الآن تقبل التمور اذا كانت الحشرات فيها لا تتجاوز عشرة بالمائة وعلية فأذنت شركات التصدير في العراق تسعى لشحن التمور خالية من الحشرات بأمل انها تكسب بعض الحشرات في مخازن البواخر وعند تفريغها في نيويورك تكون نسبتها اربعة او خمسة بالمائة. ولأجل التأكد من حالة التمور عند تفريغها في نيويورك يقترح ان يتوسط لدى السلطات المختصة في امريكا لتزويد العراق بتقاريرها حول حالة التمور عند تفريغها في امريكا لتتخذ التدابير الناجعة ومنع العطب اذا وجد فيها. والعادة ان تقوم دوائر الوقاية الصحية بأصدار الاجازات لاقامة المكابس الموقته والدائمة وكذلك الحال بالنسبة لكتابة المكابس. ورؤساء العمال الذين يربو عددهم جميعاً على (٢١) الف عامل وعاملة كل موسم من مواسم كبس التمور.

تبخير التمور ومخازن التبريد (*)

للاستفادة من عملية التبخير يجب ان تجري حال قطف التمور وقبل اجراء عملية الكبس والتعليب. اما اذا لم يتسن ذلك مباشرة فيجب حفظ التمور في مخازن او غرف ذات نوافذ من السلك المشبك الناعم او في غرف مصنوعة

* مقتبس من تقرير الاستاذ حبيب هداية مدير المشاريع والشؤون الفنية -

المنطقة الجنوبية - في ٢٥ / ٧ / ١٩٥٥

بصورة خصوصية من نفس السلك المشبك وذلك لغرض تأمين التهوية اللازمة على ان تكون سقوف هذه الغرف عازلة نسبيا ومانعة للحرارة الخارجية من التأثير على التمور المخزونة . ان هذا الاجراء عمليه موقته تتخذ ريثما ترسل التمور الى المكابس والمباخر . وان تبخير التمور مرة واحدة كفيلا بأبادة معظم الحشرات ولكن اذا اريد اعادة جميع الحشرات وبيضها ، فيجب ان يكون التبخير على ثلاث مراحل ، بين كل مرحلة واخرى فترة تتراوح بين ١٠-١٥ يوما . وللتأكد التام من سلامة عملية التبخير هذه ، يجب ان تجري بعد عملية تفريغ الهواء من المباخر في كل مرة .

ولقد ذكر آنفا ان التبخير يبيد الحشرات ولكن وجودها بصورة ميتة ابقاء افرازاتها وبقاياها - في التمور طبعا - لا يبرر عدم رفضها من قبل الدوائر الصحية في البلاد التي تصدر التمور اليها .

وعلى هذا ، هناك ضرورة لاجراء التبخير حين قطف التمر مباشرة وخزنه في مخازن التبريد ، وهذه الطريقة هي افضل طريقة يجب ان تتبع للقضاء على تكاثر الحشرات وافرازاتها في الثمرة بنسبة عالية الامر الذي يحول دون دخولها الى البلدان الامريكية والأوربية والتي لا تتساهل في هذه الناحية البته .

لقد ظهر مما تقدم بأن العملية الآنفه الذكر تبيد الحشرات ولكن تلك الأبادء ليست ابدية اذ يكون الثمر عرضة لأصابته بنفس العلة فيما اذا تعرض لعدوى الحشرات مرة ثانية بعد التبخير . ومن هنا تتجلى مزية الخزن .

إن مزية خزن التمور في المخازن المبردة لا تنحصر في منع العدوى لحسب ، ولكنها تعميق تفقيس البويضات - ان وجدت - في حالة اجراء عملية واحدة فقط للتبخير . وعلاوة على ذلك فان هذا الخزن يحافظ على لون التمور ، وجودتها ، كما انه يضمن بقاءها في حالة جيدة لمدة اطول بكثير من المدة التي تبتى فيها التمور

المخزونة في مخازن ذات درجات حرارة اعتيادية . ولكن عندما تتجاوز درجات الحرارة هذا الحد الاعتيادي كما يحدث في بلادنا ، فبطبيعة الحال تقصر تلك المدة بتأثير هذه الحرارة العالية وتؤثر تأثيراً ظاهراً على حالة التمر وتقلل من جودته .

وهناك طريقة جديدة بالملاحظة وهي : في حالة شحن تمورنا بحالة نقية (اي خالية من الحشرات وغيرها) قد تلوث بحشرة السوس التي تبقى في مخازن بواخر الشحن نتيجة انشغال هذه المخازن ببعض الحبوب والمواد الاخرى . وبذلك لا تتوفر فيها الشروط الصحية المطلوبة في البلدان المصدرة اليها الامر الذي يمنع دخولها الى تلك الاماكن وبذلك تكون جميع اعاب ونفقات التبخير والخزن قد ذهبت سدى بسبب عدم الانتباه الى هذه الناحية (اي شحن التمر في مخازن ملوثة) .

تطور تجارة التمور

لقد تطورت تجارة لتمور العراقية في خلال الخمسين عاما الاخيرة تطوراً جيداً . بيد أنه يلاحظ ، من ناحية اخرى ، ان ارقام التجارة للعشرين سنة الاولى من هذه الحقبة ، نزره يسيرة وليست منتظمة . في حين ان احصاءات الربع الثاني من القرن الحالي متيسرة وفيها بعض الكفاية .

ففي عام ١٩٠٦ بلغت كميات التمور المصدرة من العراق زهاء ٣١٠٠٠ طن ، بينما نجدها تبلغ ٣٣٠١٠٠ طن في عام ١٩٥٢ ، أي تتضاعف نحو احدى عشرة مرة في خلال ٤٥ عاماً ..

والاحصائية التالية تبين لنا الوجوه التي سارت فيها تجارة التمور العراقية في اثناء الخمسين سنة الاخيرة (١٩٠٦-١٩٥٦) :

السنة	الكمية (طن)	القيمة (دينار)	السنة	الكمية (طن)	القيمة (دينار)
١٩٠٦	٣١٠٠٠	?	١٩٤٣	٧٢٣٢٧	١٩٢٢٤٦٢
١٩١١	٦٦٠٠٠	?	١٩٤٤	١٠٧٢٣	٢٤٤٢٢٩٦
١٩١٧	٨٠٠٠٠	١٧٢٠٠٠٠	١٩٤٥	١٥٣٣٩٠	٢٩٦٩٤٢١
١٩٢٧	١٥٠٠٠٠	١٣٢٠٠٠٠	١٩٤٦	٢٠٨٠٨٢	٤٤٢٤٦٠٥
١٩٣٤	١١٤٣٠٠	٨٣٤١٤٣			
١٩٣٥	١٧٢٤١٣	٩٧٥٩٦٦	١٩٤٧	٢٢٦٣١٠	٤٧٠١٨١٩
١٩٣٦	١٥٩٣٩٣	٨٦٣٦٧١	١٩٤٨	٢١٤٣٩٥	٤٧٤١٦٤٢
١٩٣٧	١٩١٠١٧	٩٧٤٢١٦	١٩٤٩	١٤٠٨٨٩	٣١٧٣٨٨٨
١٩٣٨	١٨٥٥٠٠	٨٨٧١٤٠	١٩٥٠	٢١١٩٩٩	٤٢٩٢٧٤٩
١٩٣٩	١٤٨٢٦٢	٩٦٣٢٢٤	١٩٥١	٣٣٠١٠٠	٥٥٩٦٠٦٤
١٩٤٠	١٣٢٢٥٢	١٠٤٤٩٩٦	١٩٥٢	٢٤٢٧٦١	٤٦٥٢٠٧١
١٩٤١	١٤٣٤٤٨	١٠١٨١١٣	١٩٥٣	٢٥٢٤٩٣	٤٢٢٧١٥٧
١٩٤٢	١٠٥٥٩٨	١٢٩٨٣٤٠	١٩٥٤	٢١٧٨٨٧	٣٥٢٥٦٦٩

يلاحظ على هذا الجدول ما يأتي :

(١) يبدو ان الحقبة بين ١٩٠٦ و ١٩٣٨ امتازت بالزيادة المستمرة في

كميات التمور المصدرة من العراق ، باستثناء سنة ١٩٣٤ حيث لا تنطبق القاعدة

عليها ولعل السبب في ذلك الغوضى التي صاحبت تجارة التمور قبيل تشكيل

لجنة التمور عام ١٩٣٥ .

(٢) ومن دراسة الأرقام المذكورة من زاوية أقياما نجد انها آخذة في القلة

في ثلاثينات هذا القرن اجمالا . والسبب في ذلك هو أن الحقبة بالذات قد شاهدت

أزمتين اقتصاديتين دوليتين هما أزمة ١٩٣١ ، وأزمة ١٩٣٦ وما بعدها .

وقد التسمت هاتان الازمتان بسملة انخفاض اسعار المواد ، أو السلع ، بوجه عام وفي

العالم كافة . وبالطبع لم تستثن التمور من ذلك .

(٣) يجب ان يؤخذ ينظر الاعتبار أن فترة الحرب الاخيرة (١٩٣٩ -

١٩٤٥) هي فترة شاذة اُتسمت بقلة ماصدر من التمور الى الخارج . حيث

بلغ المعدل السنوي لما تم تصديره من التمور العراقية زهاء ١٢٣ الف طن .

اي زهاء نصف معدل الكمية المصدرة من التمور خلال عشر السنوات الاخيرة .

ولاشك ان مرجعه هو ظروف الحرب وصعوبة النقل البحري وانشغال البحار بالانعام

والغواصات وما اليها . ولكن يجب ان نتذكر ايضا ان كميات لا بأس بها من

التمور قد استهلكتها القوات العسكرية المرابطة في العراق خلال الحرب ...

(٤) يمكن ان نأخذ بنظر الاعتبار فترة عشر السنوات الأخيرة باعتبارها

فترة طبيعية للتجارة الدولية فضلا عن ان العراق نفسه قد اخذ ينظم حياته

الاقتصادية ويهتم بصادراته من المنتجات المحلية . وهكذا يبلغ معدل ماصدر

من العراق للفترة ١٩٤٦ - ١٩٥٤ زهاء ٢٣٠ الف طن ، ومعدل اقيامها نحو

٣٢٩ و ٤٠٠٠ دينار ، ويضاف الى هذه الكمية حوالي ٢٠ - ٢٥ الف طن من

التمور التي تستهلكها تجارة الحدود دون ان تدخل ضمن احصاءات تجارة

الصادرات .

(٥) ان اعظم السنوات من حيث تصدير التمور قيمة وكمية هي سنة

١٩٥١ حيث بلغت الكمية المصدرة منها ٣٣٠١٠٠ طن وكانت قيمتها ٥٥٩٦٠٦٤

ديناراً .

في حين ان اقل السنوات تصديراً للتمور ، في الحقبة ذاتها ، سنة

١٩٤٩ حيث بلغت الكمية المصدرة من التمور نحواً من ١٤١٠٠٠ طن بلغت

قيمتها ٣ و ٢ مليون دينار .

الصادرات حسب الاصناف وطرق الكبس :

سبق الكلام حول اصناف التمور الداخلة في التجارة الدولية . وقد يكون

من المفيد ان نعيد الى الذاكرة بأن هذه التمور هي : الزهدي والساير والحلاوي
والخضراوي والبريم والجرجاب والديري .

صادرات التمور حسب الاصناف

(أ) الاهمية الكمية للاصناف

لاشك ان تمور الزهدي هي التي تحتل المقام الأول من حيث الكميات
المصدرة منها كل عام . ويبلغ المعدل السنوي لثمان سنوات حديثة (١٩٤٦-
١٩٥٣) زهاء ١٤٤ الف طن . وهذه كمية تعادل نحواً من ٦٠٪ من كميات
التمور الصادرة من العراق ، اذا اعتبرنا ان مجموعها يقرب من ٢٥٠ الف طن
من جميع اصناف التمور .

ويأتي الساير في المقام الثاني حيث يبلغ معدل ما صدر منه الى خارج
العراق للفترة المذكورة (١٩٤٦-١٩٥٣) زهاء ٤٢ الف طن . ومعنى ذلك أن
هذه الكمية هي اقل من ثلث كميات الزهدي .

وبعد ذلك يأتي نور الحلاوي حيث يبلغ معدل ما تم تصديره من هذا
الصنف خلال الفترة عينها زهاء ٢٨ ألف طن سنوياً .

ويحتل الخضراوي المقام الرابع ومعدل الكميات المصدرة للمدة ذاتها هي
زهاء ٧٧٠٠ طن .

وتأتي التمور اليابسة في المرتبة الخامسة ويبلغ معدل ما صدر منها
منها للحقبة المذكورة آنفاً زهاء ٤٤٠٠ طن .

أما التمور الأخرى فقد بلغ معدل الكميات المصدرة منها للحقبة عينها
نحواً من ٢٤٠٠ طن .

والجدول التالي يبين صادرات التمور الى خارج العراق حسب اصنافها
للسنوات ١٩٤٦-١٩٥٣ ، مستقاة من المجموعات الإحصائية السنوية لمديرية
البحارك والمكوس العامة :

جدول رقم «١»

السنة	حلاوي		خضراوي	
	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٣٤٩٢٤	٨٤٣٣١٤	٧١١٨	١٧٩٨٥٨
١٩٤٧	٢٩٤٤١	٦٩٩٠١٤	١٣٨٤٥	٣٥٣٧٩٥
١٩٤٨	٣١٦٤٥	٧٤٧٧٧٨	١٠١١٢	٢٣٦٠٦٤
١٩٤٩	١٦٠٥٠	٤٠١٣٩٢	٤٤٨٢	١١٦٦٤٥
١٩٥٠	٣١٥٥١	٦٧٩٤٨٣	٦٥٢٢	١٣٣٧٩٠
١٩٥١	٣٦٣٣١	٧٨٧٥٩٥	٦٤٢٨	١٣٠١٢٣
١٩٥٢	٢٢٠٣٧	٤٥٢٤١٠	٤٤١٦	٩٣٢١٢
١٩٥٣	٢٣٨٠٣	٥١٧٤٣٤	٨٦٩٨	١٨٠٢٨٧

جدول رقم «٢» يتبع سابقه

السنة	سائر		زهدي	
	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٣٨٨٨٣	٨٣٤٩٦٥	١٢١٤٨٠	٢٣٧٠٦٣٦
١٩٤٧	٤٠٤٣٤	٨٠٤٢٥٣	١٣٣٢٥١	٢٥٩٣١٠٣
١٩٤٨	٤٣٣٥٥	٩١٤١٩٧	١٢٢٧٣٦	٢٦٣١٨٠٤
١٩٤٩	٢٥٠٦٥	٥٦٢٩٧٢	٨٩٠٤٢	١٨٦٢٣٧٧
١٩٥٠	٤٨١٥٧	٩٠٠١٦٠	١١٨٦٣٣	٢٢٩٩٨٩٨
١٩٥١	٥٢٤٨٦	٩٣٦٢٧٩	٢٢٨٠٧٣	٣٥٠٩٢٣٥
١٩٥٢	٤٠٣٢٤	٧٦١٣٥٢	١٦٩٦٠٤	٣١٤٨٠٠٨
١٩٥٣	٤٤٨٧٦	٨١٦٤٧١	١٦٨١٦١	٢٥٠٣٧٣٢

جدول رقم « ٣ » يتبع سابقه

السنة	تمور يابسة		أنواع أخرى	
	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة
	بالطن	بالدنانير	بالطن	بالدنانير
١٩٤٦	٣٩٧٢	١,٧٤٨١٧	٢٩٦٠	٥٦٥٢٥
١٩٤٧	٥٤٧٧	١٥٦١٩٦	٣٨٦٦	٩٥٤٥٨
١٩٤٨	٣٤٠١	١٣٣٠٧٩	٣١٤٨	٧٨٧٢٠
١٩٤٩	٣٤٥٦	١٦٩١٢١	٢٤٩٣	٦١٣٨١
١٩٥٠	٥٢٩٣	٢٣٨٩٧٧	١٨٤٥	٤٠٤٤١
١٩٥١	٥٠٣٣	٢٠٨٣٠٨	١٧٤٨	٣٤٥٢٧
١٩٥٢	٤٦٣٥	١٦٣٠٦٥	١٧٤٥	٣٤٠٢٤
١٩٥٣	٥٤٢٥	١٨١٦٥٥	١٥٣٠	٢٧٥٧٨

جدول رقم « ٤ » يتبع سابقه

السنة	المجموع الكلي	
	الكمية	القيمة
	بالطن	بالدنانير
١٩٤٦	٢٠٩٣٣٧	٤٤٥٥١١٥
١٩٤٧	٢٢٦٣١٤	٤٧٠١٨١٩
١٩٤٨	٢١٤٣٩٧	٤٧٤١٦٤٢
١٩٤٩	١٤٠٨٨٨	٣١٧٣٨٨٨
١٩٥٠	٢١٢٠٠١	٤٢٩٢٧٤٩
١٩٥١	٣٣٠٠٩٩	٥٥٩٦٠٦٧
١٩٥٢	٢٤٢٧٦١	٤٦٥٢٠٧١
١٩٥٣	٢٥٢٤٩٣	٤٢٢٧١٥٧

(ب) الأهمية القيمية للأصناف المصدرة

يمكن القول مجدداً بأن تمور الزهدي هي التي تحتل الصنف الأول بين الأصناف من حيث الأهمية القيمية . وبلغ معدل اقيام تمور الزهدي المصدرة بين ١٩٤٦ و ١٩٥٣ حوالي ٢٦٢٥٠٠٠ دينار او ما يعادل اكثر من نصف قيم التمور الاخرى كافة . كذلك كان الحال من حيث الاهمية الكمية كما سلف .

وتأتي تمور الساير في الصف الثاني من حيث الاهمية القيمية بين التمور الاخرى . وقد بلغ معدل اقيام ماتم تصديره في خلال الثمان سنوات الاخيرة (٨١٦٣٣١) ديناراً : اي نحو سدس مجموع قيم التمور الاخرى وبضمنها الزهدي والساير . ومثل ذلك كان القول آنفاً بصدد معدل كميات صنف الساير .

وبعد ذلك يحتل الحلاوي المرتبة الثالثة من حيث قيم المصدر منه كمعدل للسنوات الثمان المذكورة (١٩٤٦-١٩٥٣) . وقد بلغ هذا المعدل مبلغاً قدره (٦٣٩٨٠٤) ديناراً . وهذا مبلغ يعادل ثمن مجموع معدل قيم التمور المصدرة كافة في الحقبة ذاتها . كذلك يقال عن هذا الصنف من حيث معدل الكمية .

أما تمور الخضراوي فقد احتلت المقام الرابع بعد الحلاوي . وقد بلغ معدل ايمانها للثمان سنوات المذكورة آنفاً (١٩٤٦-١٩٥٣) مبلغاً قدره (٢٧٧٩٧٢) دينار . كذلك قيل عن أهمية الخضراوي من ناحية معدل الكميات المصدرة منه .

وبعد ذلك يأتي دور كل من التمور اليابسة (الجافة) والانواع الاخرى وقد بلغ معدل قيم التمور الجافة للفترة ذاتها (١٩٤٦ - ١٩٥٣) مايساوي (١٧٨١٥٢) ديناراً . في حين ان التمور اليابسة قد بلغت في معدلها من حيث قيمة المصدر منها زهاء (٥٢٩٥٧) ديناراً

ومما يجدر ذكره ان معدل كميات اصناف التمور المختلفة المصدرة من

العراق للفترة المذكورة قد بلغ زها (٣٢٥) الف طن (عدا عن ٢٥٠٠٠ طن
طن كتقدير للتمور المصدرة غير الداخلة في الصادرات المنظورة) .
أما معدل أقيام أصناف التمور المذكورة كافة للفترة ذاتها فقد وصل
الى (٤٤٥٨٠٦٤) ديناراً .

التصدير حسب اوعية الكبس

والجدول التالي يبين صادرات التمور الموسمية حسب اوعية الكبس
(على اساس اجازات جمعية التمور ابتداءً من اول الموسم حتى ٣١ / آب من السنة
التالية) .

معدل الموسم ١٩٥٤ / ١٩٥٥

الانواع	في الصندوق في الخصاص طن	الأوعية الأخرى طن	المجموع طن
حلاوي	١٧٧٥٥	١٨٣	٢١٣٦٠
خضراوي	٤٣٣٠	٤١٠٠	٥٠٦٥
ساير	٢٣٩٢٤	٤٨٣٥	٣٧٦٧٩
زهدي البصرة	—	٠٠٠	١٠٦٠٣
زهدي الفرات	٣٠٤٣	٤٨٧٧٩	١٨٢٠١٥
ديري	٠٠٠٠٠	١٠٥٧	١٠٥٧
خلال البريم	—	٧٣٤	٧٣٤
جيجاب	—	٤١٤	٤١٤
متنوعة	٢	٩٩	٩٩
المجموع	٤٩٠٥٤	٥٦٥١٦	٢٥٩٠٢٦

١- ويبدو من هذا الجدول ان اربعة اخماس تمور الحلاوي تصدر في

في الصناديق . والنسبة الباقية في الخصاف والأوعية الأخرى . مع العلم بأن النوع الأول من الكبس يخص اسواق امريكا واوروبا ، في حين ان الثاني يذهب الى اسواق الشرق بوجه عام .

٢- ان ٨٠٪ من تمور الخضراوي تكبس في الصناديق ، وتصدر الى الاسواق الاوربية بوجه خاص ، كما سيجيء الذكر ، والبقية الى الاسواق الشرقية .
٣- ان ٧٥٪ من تمور السائر تكبس في الصندوق ، وتصدر الى الاسواق الامريكية والاوربية . اما النسبة الباقية فتصدر الى اسواق الهند والباكستان وغيرها .

٤- زهدي الفرات يصدر معظمه (حوالي ٦٠٪) في الخصاف ، وحوالي ٢٥٪ في الاكياس ؛ ولا يصدر في الصندوق إلا نحو ١٠-١٥٪ مع الملاحظة بأن الاتجاه الحديث في تصدير زهدي الفرات هو كبسه في الصناديق والكرتون والسيوفين .

٥- يلاحظ اجمالاً ان ثلاثة اقسام التمور المصدرة من العراق تكبس في الخصاف وخمس آخر في الصندوق والخمس الاخير في الاوعية الأخرى الممثلة بالاكياس وما إليها .

ومن هذا يبدو أيضاً مكان تقدم تجارة التمور في المستقبل القريب عن طريق تقليل نسبة التمور المكبوسة في الخصاف وزيادتها بالنسبة للاوعية الأخرى لاسيما الصندوق .

صادرات التمور حسب وسائل النقل

تصدر معظم التمور العراقية بالطريق المائي ومن ميناء البصرة ، ويلاحظ ان ثلاثة اقسام تمور العراق تصدر في البواخر . ولا شك في ان معظم هذه الكمية تذهب الى الاسواق الاوربية والامريكية وشمالي افريقيا الى حد ما .

أما الحسان الباقيان فيصدران بواسطة السفن الشراعية والوسائل البرية ، ويلاحظ بأن معظم التمور المصدرة في السفن الشراعية تذهب الى بلاد الخليج والمضايق وجنوبي شرقي آسيا الى حد ما . في حين ان الوسائل البرية تنقل التمور العراقية الى البلاد العربية القريبة بصفة عامة .

والجدول التالي يبين كيفية نقل التمور العراقية وفق وسائل النقل المختلفة منذ موسم ١٩٥١ - ٥٢ حتى موسم ١٩٥٣ - ٥٤

صادرات التمور الموسمية حسب وسائل النقل

(١) موسم ١٩٥١-١٩٥٢

في البواخر	في السفن الشراعية	في الطرق البرية	المجموع
طن	طن	طن	طن
تمور البصرة - تجارة ٧٣٣٠٦	١٩٨١٢	٣٤٥٦	٩٦٥٧٤
» » هدايا		٤٨ وسائل مختلفة	
زهدي الفرات تجارة ٦٧٦٣٣	٣٧٨٧١	٥٥٥٩٨	١٦١١٠٢
» هدايا		٢ وسائل مختلفة	
المجموع ١٤٠٩٣٩	٥٧٦٢٤	٥٩٦٠٤	٢٥٧٧٢٧

(٢) موسم ١٩٥٢-١٩٥٣

تمور البصرة ٧٥٥٨٩	١٣٨١٤	٥٧١٦	٩٥١١٩
زهدي الفرات ٩٨٨٨٦	٢٤٣٧٤	٤٢١٧٤	١٦٥٤٣٤
المجموع ١٧٤٤٧٥	٣٨١٨٨	٤٧٨٩٠	٢٦٠٥٥٣

(٣) موسم ١٩٥٣-١٩٥٤

المجموع	في الطرق البرية	في السفن الشراعية	في البواخر	
طن	طن	طن	طن	
٨١٤٢٥	٢٨٧٥	١٠٤٤١	٦٨١١٠	تمور البصرة
١٦٣٨٩٧	٣٤٤٧٥	١٧٨٣٩	١١١٥٨٤	زهدي الفرات
٢٤٥٣٢٢	٣٧٣٤٩	٢٨٢٨٠	١٧٩٦٩٣	المجموع

(٤) موسم ١٩٥٤-١٩٥٥

٨٠٨١٧	٥١٨٦	٦٦٨٦	٦٨٩٤٦	تمور البصرة
١٨٢٠١٦	٥٩٠٢٩	١٢٠٠٦	١١٠٩٨١	زهدي الفرات
٢٦٢٨٢٣	٦٤٢١٥	١٨٦٩١	١٧٩٩٢٧	المجموع



الفصل السابع اسواق التمور

الاقطار والممالك المستوردة :

يصدر العراق تموره الى نحو ثمان وسبعين مملكة وقطراً موزعة في القارات

الست كافة . واليك هذه الاقطار مرتبة ترتيباً أبجدياً :

(أ) اتحاد جنوبي افريقيا، استراليا ، افريقيا الشرقية البرتغالية ، ايطاليا ،
أيرلندا ، اوغندا ، افريقيا الغربية الفرنسية ، اندونيسيا ، اريتريا ، ايران ، ارجنتين ،
اورغواي ، افريقيا الغربية البرتغالية ، ألمانيا ، اسبانيا ، افريقيا الغربية
البريطانيا ، افغانستان .

(ب) باكستان ، البرازيل ، البرتغال ، بومودا ، برما ، بولندا .
(حتى ١٩٣٨) ، بلجيكا ، بلاد العرب . البحرين .

(ت) تونس ، تركيا ،

(ث) نيلاند .

(ج) جمهوريات الاتحاد السوفيتي ، جيكوسلوفاكيا ، جزائر القليلين .

جزر كناري ، جبل طارق .

(ح) الحبشة .

(د) : الدانمارك .

(ر) : رومانيا .

(ز) زنجبار ، زيلندا الجديدة .

(س) سوريا ، سيلان ، السودان ، السويد ، سيام ، سويسرا . ساحل

الذهب .

(ص) الصومال الفرنسي ، الصومال الايطالي ، الصومال البريطاني ،

الصين .

(ط) طنجا نيقا .

(ع) عدن ، عمان .

(ف) فيومي ، فنلندا ، فلسطين .

(ك) كينيا . كندا . الكويت . الكونغو البلجيكية . كوريا .

(ل) ليبيا . لبنان .

(م) المملكة العربية السعودية ، مصر ، المضائق ، الملايو ، مراکش ،

المكسيك .

(ن) نيجريا ، النرويج .

(هـ) هولندا ، الهند ، الهند البرتغالية ، هنغاريا (المجر) ، الهند الغربية

(و) الولايات المتحدة الأمريكية .

(ي) اليمن .

الافطار المستوردة حسب اهميتها

من دراسة جدول إحصاء تصدير التمور العراقية خلال العشرين

سنة الاخيرة (٩٣٥ - ٩٥٤) يبدو لنا ما يأتي :

(١) ان الهند هي الدولة الأولى في استيراد التمور العراقية حيث انها

تستورد اكثر من ٢٥٪ من التمور المصدرة من العراق الى اقطار العالم كافة .

ويبلغ معدل الكميات التي تصدر الى الهند اكثر من (٦٠) الف طن .

كذلك يظهر من جدول الأحصاء ، الذي سيدرج في المكان المناسب

هذا الفصل ، بأن معدل أقيام التمور المصدرة الى البلاد الهندية للعدة بين

٩٤٥-٩٥٤ زهاء (١٣٧٢٠٠٠) دينار . وهذا الرقم يعادل نحو ربع مجموع

قيم التمور المصدرة من العراق في خلال هذه الفترة .

ويلاحظ ان أهم أصناف التمور المصدرة الى الهند هي تمور الزهدي ،

وتؤلف زهاء ثلاثة ارباع التمور المصدرة الى الهند . وكذلك تستورده الهند
تمور السائر والحلاوي على التوالي من حيث الأهمية وذلك فضلا عن تمر
الجباب .

(٢) ان الولايات المتحدة الامريكية والمملكة المتحدة البريطانية ومصر
تستورد التمور العراقية وقد بلغ معدل ما استوردته كل منها (للعدة بين
٩٤٥-٩٥٤) : الولايات المتحدة نحو ٥٥ و٨٨ مليون ^{طن} والجزر البريطانية زهاء
زهاء ٢٤ مليون طن و مصر ٢٢ مليون ^{طن} . وبلغ معدل أثمانها للفترة ذاتها (٣٨٠)
الف دينار و (٥٢٥) الف دينار و (٣٧٥) الف دينار على التوالي .

(٣) كندا واستراليا تستورد كمية من التمور معدنها (٧٠٠٠) طن
و (٤٢٠٠) طن على التوالي وهاتان دونيونان بريطانيان ، وتعتبر أسواقاً
ثابتة لتمور البصرة كما سيحىء الذكر . وكذلك يقال بالنسبة لآتحاد جنوبي
أفريقيا وان كان معدل استيرادها من التمور للحقبة ذاتها أقل من نظيرتها
السابقتين - استراليا وكندا ، ويبلغ هذا المعدل زهاء (١٠٠٠) طن .

وعلى كل حال يمكن تلخيص ميزات تجارة التمور العراقية من حيث أهمية
كل من البلاد والممالك الواردة في الجدول بما يأتي :

بلاد الرومانيون :

وتشمل ثلاثة :

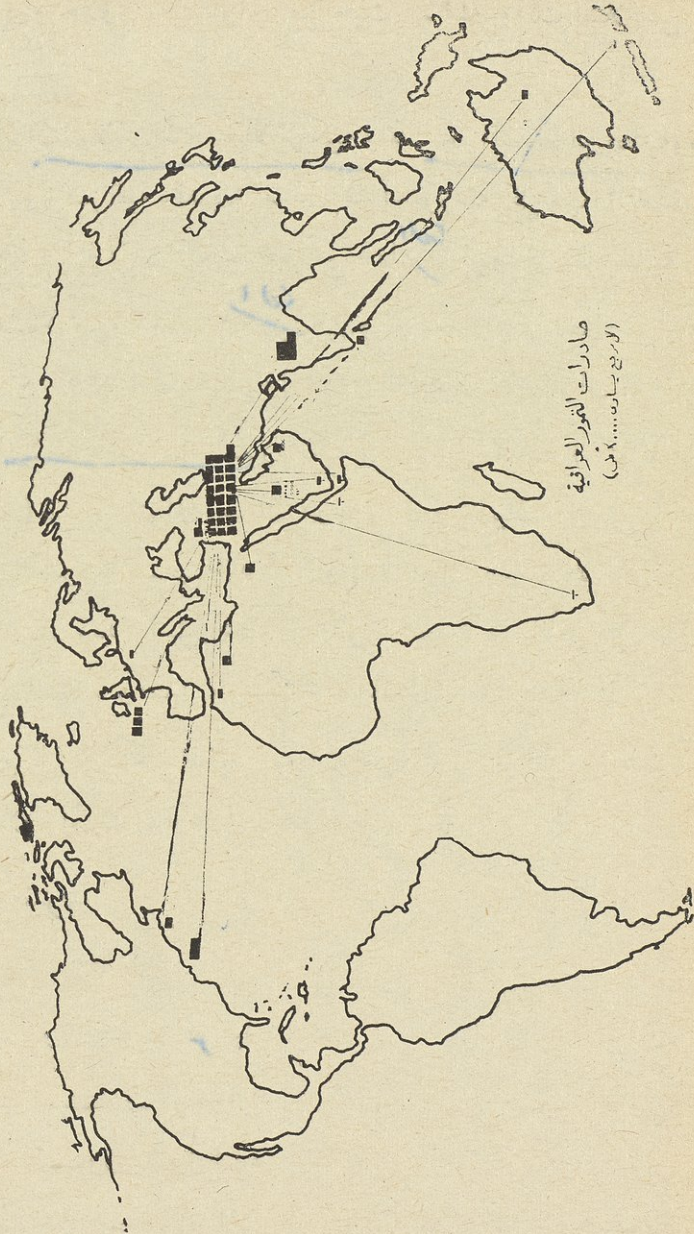
أ - سوق جنوب افريقيا

ب - سوق اوستراليا

ج - سوق نيوز لندة

وهذه هي الاخرى من الاسواق التقليدية للعراق او بالاحرى هي اسواق
تقليدية لتمور البصرة وذلك بوجه خاص منذ بداية احتكار شركة « اندرووير »

اللوحة رقم (٨)



« خريطة العالم » وتبين صادرات التور العراقية الى اهم الاقطار

(أي منذ عام ١٩٣٩ - الى نهاية ١٩٥٢) .

أما سوق جنوبي افريقيا فانه سوق يستوعب كمية من التمور تزيد على الالف طن سنوياً ومن نوع تمور الساير والخضراوي . مع العلم بان اتحاد جنوب افريقية ذو بيئة ملائمة في بعض الجهات لزراعة النخيل وانتاج التمور، وقد جرت هذه الزراعة، خصوصاً على هوامش الاقاليم الجافة فيه، ونجحت ولكن في نطاق ضيق . ومما يجدر ذكره ان شركة أندرووير لم تعط أي مجال لشركة أخرى ان تدخل أي سوق من أسواقها التقليدية (قبل ١٩٥٢) بناء على ماورد في اتفاقيات الاحتكار مادة تنص على هذه الحقيقة وقد تأثرت احوال السوق في اتحاد جنوبي افريقية بأمر متعلقة بالاحتكار بوجه خاص حيث كانت اندرووير هي التي تتحكم في أمر ارسال التمور او عدم ارسالها من قبل غيرها اني شاءت . وقد صادف في بعض السنوات ان الشركة لم ترسل ما تحتاج اليه الاتحاد من كميات التمور ، وتعالى الصيحات لاستيراد التمور الى تلك البلاد ولكن بدون جدوى .

اوستراليا :

سوق اوستراليا من الاسواق التقليدية لتمور البصرة الداخلة ضمن حدود الاحتكار، وان انواع التمور الداخلة لسوق اوستراليا هي تمور الخضراوي والساير خصوصاً المكبوس منها في صنابير كبيرة زنة ٧٠ رطل (ليبره) . ومثل ذلك يقال عن سوق نيوزلندة مع العلم ان استهلاك كل من السوقين يتراوح بين ٣-٥ آلاف طن سنوياً، وفي الامكان بوجه الاجمال زيادة التمور في الاسواق الثلاثة الاخيرة سيما إذا ما وجهت العناية نحو دراسة الاسواق دراسة بصورة مستفيضة لمعرفة امكانيات هذه الاسواق وقيام حملة دعائية واسعة النطاق خصوصاً

في اتحاد جنوبي افريقيا حيث نجد نموذجين من المستهلكين هما : السكان الذين هم من أصل أوربي والسكان المحليون حيث في الامكان تصدير التمور الرخيصة الى النموذج الثاني بكميات كبيرة . كذلك يمكن تصدير انواع التمور الرخيصة للاسواق الستة المذكورة آنفاً لأغراض الصناعة بوجه خاص .

أقطار آسيا وأفريقيا

يمكن العراق ان يعتمد على هذه الأسواق اعتماداً كبيراً من حيث اهمية هذه الأسواق من ناحية الاستهلاك الكمي للتمور وذلك لأن هاتين القارتين تشملان على ا كبر نسبة من سكان العالم الذين يهتمون بالتمور باعتبار التمور من المواد التي يوصي بها الدين الاسلامي، حيث ان المسلمين في هذه الجهات، خصوصاً في جنوبي شرقي آسيا، يهتمون باستهلاك التمور في شهر رمضان ولا يمكن ان يؤخذ بنظر الاعتبار ايضاً ان القوة الشرائية لنسبة كبيرة من سكان هذه الجهات (خصوصاً الجهات المعنية باستهلاك التمور والتي من جملتها الهند وباكستان واندونيسيا والشرق الأوسط)، منخفضة اضعف، وهكذا ينبغي للعراق ان يهتم بهذه الأسواق ويسد مقطوعيتها من التمور الرخيصة نسبياً سيما تمور السائر والزهدى والنوع الاخير بوجه خاص . ويجب ان توجه العناية نحو هذه الغاية توجيهاً خاصاً بحيث يؤدي الأمر الى استيعاب نصف كميات التمور المصدرة من العراق الى الخارج .

والجدول الآتي يوضح الحقائق التي تم شرحها وتوضيحها آنفاً .

صادرات التمور العراقية من ١٩٣٥ - ١٩٥٤

معدل ١٩٤٥-١٩٤٩	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤	الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير	الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير	الأقطار والممالك
٥١٠٠٦	٦٩٢٩٢	١١١٧٢٨٥	١٣٧١٦٨٧	الهند
١٦٣٤١	٢٠١٤٦	٣٦٣٦٥١	٣٩٩٣٤٣	الولايات المتحدة الأمريكية

معدل ١٩٥٤-١٩٥٠		معدل ١٩٤٩-١٩٤٥		الأقطار والممالك
الكمية بالأطنان		الكمية بالأطنان		القيمة بالدنانير
				المملكة المتحدة
٢٥٩٤١٨	١٣٦٦٣	٧٩٤٢٨٦	٣٤٣٢٦	البريطانية
٤٤٣٩٩١	٢٧٨١٠	٣١٣٩٠٧	١٦٥٤٢	مصر
٩٤٨٥٨	٤٧٠٨	٩٥٢٢	٣٧٦١	أستراليا
١٦٣٢٣١	٨٣٨٦	١٢٤٠٧٦	٥٣١٧	كندا
		٧٩٥٢٨	٤٢٨٨	الجزائر
				سنة ١٩٤٧، ١٩٤٦، ١٩٤٦
١٣٠٢٥	٦١٦	٣٨٦٣٣	١٦٩٧	بلجيكا
				سنة ١٩٤٩، ١٩٤٨، ١٩٤٧، ١٩٤٥
٥١٩٩١	١٠٥٥	٥١٤٥	٢٤٣	مراكش
سنة ١٩٥٤، ١٩٥٣، ١٩٥٢		سنة ١٩٤٨، ١٩٤٦، ١٩٤٥		
٣٩٤٦٧	٢٠٩٦	٥٣٤٧٦	٣٤٦٩	زيلندا الجديدة
٣٩٧٥٨	١٨٩٠	١٥٩١٢٠	٧٢٤٨	ألمانيا
				سنة ١٩٤٩، ١٩٤٨، ١٩٤٧
٢١٤٠٢٠	١٦٥٠٠	٢٢٧٦٩٧	١٣٤٢٧	سوريا
.....	٤١٠٤	١٨٣	تونس
				سنة ١٩٤٨
١٩٤٢٤	٤٠٣٠	٣٨٤٨١٦	٥٤٥٢	المصايق
				سنة ١٩٤٩، ١٩٤٨، ١٩٤٧، ١٩٤٦
٤٥٦٥	٢٤٤	٤٧٣٥٣	٢٢٣٠	هولندا
				سنة ١٩٤٩، ١٩٤٧، ١٩٤٦

الأقطار والممالك
السكية بالأطنان القيمة بالدنانير معدل ١٩٤٥-١٩٤٩
السكية بالأطنان القيمة بالدنانير معدل ١٩٥٠-١٩٥٤

اتحاد ممالك جنوبي

١٦١٦٩	٩٤١	٢٩٥٦٥	١٤٠٧	افريقيا
٢٣٧٤٦	١١٩١	٢١٠١٢	١٢٠٤	الصومال البريطاني
			٤٨٠٤٦.٤٥	سنة

افريقيا الشرقية

٥٤٠١	١٢٣٣	٤١١	٠١٩	البرتغالية
				سنة ١٩٤٦، ١٩٤٩، ٥٤٠٥٣، ٥٢٠٥١

٤٤٧٦٠	٢٨١٥	٣٢٢٢٢	١٥٢٧	السودان
-------	------	-------	------	---------

سنة ١٩٤٦، ١٩٤٧، ١٩٤٩

المملكة الاردنية

٦٥٦٠٦٣	١١٥٧١	٩٨٩٨٧	٥١٦٦	الهاشمية
--------	-------	-------	------	----------

سنة ١٩٤٦، ٤٩٠٤٨، ٤٧٠٤٧

—	—	١٤٨٤٢	٨٧٦	فلسطين
---	---	-------	-----	--------

سنة ٤٩٠٤٨، ٤٧٠٤٦، ٤٦٠٤٧

	معدل ١٩٣٥-٣٨	١٠٧٢	١٠٩	فنلندا
--	--------------	------	-----	--------

٣١٥٧٢	١٩٦٨	١٩١٨	٢٤٠	ايطاليا
-------	------	------	-----	---------

سنة ٤٩٠٤٨ و ٤٧٠٤٧

٣٧٥٣	١٦٧	٤٦٤٦	٢٠٣	التروج
------	-----	------	-----	--------

سنة ١٩٥٤

سنة ١٩٤٧

الهند الشرقية

٦٠٤٧٨	٣٦٥٠	٩٥٨٥	٤١٩	الهندية اندونيسيا
-------	------	------	-----	-------------------

سنة ١٩٤٩ فقط

معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤		معدل ١٩٤٥ - ١٩٤٩		الأقطار والممالك
الكمية بالأطنان القيمة بالدانمارك		الكمية بالأطنان القيمة بالدانمارك		
٤٤٢٧	٢٥١	٤١١	٣٢	مالطة
				سنة ٤٨٠٤٧,٤٦
٤٣٨٢٤	٢٦٣٧	٨١٥٥٨	٤٠١٤	سيلان
١٢٥٣٨	٧١١	٤٣٨٥	٢٥٥	زنجبار
				سنة ١٩٤٥
١١٦٢	٤٩٧	١١٨٨٥	٢١٧	كينيا واونغندا
				سنة ٤٩,٤٨٠,٤٦
١٣٢٥٠	٦٤٠	٣١٧٩	١٩٦	الدانمارك
				سنة ١٩٤٥
١٨٢٣	١٠٥	٢٤٢٣٢	١٢٨٣	فرنسا
١٧٢٣	١٠٥	١٢٦٨١	٤٨٠	الصومال الايطالي
				سنة ١٩٤٧, ١٩٤٨
٨١٤	٣١	١٠٢٩	٢٨	السويد
				سنة ١٩٤٩ فقط
٤٣٤٨	١٠٣	٠٠٠	٠٠٠	جبل طارق
				سنة ١٩٥٠, ١٩٥١
٢٨٤٠	١٦٦	٩٢٩	٥٠	طنجانيقا
				سنة ١٩٤٦, ١٩٤٨
١١٠٣	٤٩	١٧٣٥	٧٥	الصين
				سنة ١٩٤٧, ١٩٤٨, ١٩٤٩
١٢٢٣٩	٦٣٦			اليابان
				سنة ١٩٥١

معدل ١٩٥٤-١٩٤٥ معدل ١٩٥٠-١٩٥٤
 الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير

٨١٧	٢٩			المكسيك
سنة ١٩٥١				
٩٣١٩	١٥٠	١٨٨٨	١٠٨	اريتريا
٢١٠٧٣٢	١١٤١٩	٩٠١٤٩	٤٤٢٧	عدن
١٦٩٧٤	١٠٥٤	٥٢٠٢	٢٦٢	اليمن
سنة ٥٤٠٥٣٠٥٢٠٥٠				
٢١٣٠٨	١٠٨٢	١٨١٤٧	٧٣٠	الكويت
				المملكة العربية
٨٨٢٦٨	٥٧٨٩	٤٥٤٨٦	٢٤٦٢	السعودية
٣٨٨٧٢	١٨١٠	٢٨٥٤٩	١٤٤٥	عمان
٦٦٢٥	٣٣٦	١٢٠٤٩	٦٦٣	البحرين
٢٨٩٩٥	٢٣٧٦	١٢٤٣٧٨	٦٢٧٣	برما
سنة ٥٤٠٥٣٠٥٢٠٥٠				سنة ٤٧٠٤٦
٥٧١	٢٥	٨٠٧	٤٦	تركية
سنة ١٩٥١ فقط				
				الجمهورية الفضية
٤٧٤	١٧	٤٣٣	١٦	(الارجنتين)
سنة ١٩٥١				سنة ١٩٤٩
٣٠٨	١٥	١٥٢٧	٨٣	افغانستان
٢١٢٨	١٠٦	١٧٨٩٥	١٠٩٦	ايران
سنة ٥٤٠٥٢٠٥١				سنة ٤٥٠٤٧٠٤٩

المفصل في الاسواق الاساسية

« ١ » سوق الولايات المتحدة الامريكية :

ميزات السوق (*)

لسوق الولايات المتحدة ميزات خاصة ، وتتحكم فيه عوامل جغرافية معينة تتلخص فيما يلي :

(١) التور المنتجة محلياً : وقد زاد الانتاج زيادة ملحوظة خلال ربع القرن ، الاخير ، فبعد ان كان هذا الانتاج ١٥٦٠ طناً في عام ١٩٣٠ أصبح في عام ١٩٤٨ زهاء ١٣٠٠٠ طن وفي ١٩٥٤ نحواً من ١٥٣٠٠ طن .
ومما لاشك فيه أن الانتاج المحلي من التور (خصوصاً بوادي كوجيلا بكاليفورنيا) يتسم بصفات تجعله يفوق على المستورد من التور من نواح كثيرة اهمها مكان استهلاكها وهي طازجة في الموسم ، والعناية الكبرى الموجهة نحو الانتاج وتحسينه وتصنيفه والتحكم بحجم التمرة وصنفها وكمية انتاجها فضلاً عن التفنن بطرق الكبس والدعاية وما الى ذلك .

ومما لا مرأى فيه ان لهذا العامل بعض التأثير على الطلب الواقع على التور المستوردة .

والاحصائية التالية تبين لنا العلاقة بين التور المنتجة محلياً والتور

المستوردة :

* وقفت على تقرير رائع « لمعالي الدكتور نديم الباجه جي » عن طبيعة سوق الولايات المتحدة الامريكية من ناحية استهلاك الفواكه اجمالاً والتور بوجه خاص . وقد أتم معاليه هذا التقرير في ١٩-١٢-١٩٤٨ ، وقدمه الى جمعية التور ببغداد في ٢٥-١٢-١٩٤٨ . وقد استفدت كثيراً مما جاء في هذا التقرير .

المدة	المستورد (باون)	الانتاج المحلي (باون)
٢٥ / ١٩٢٦	٥١٩٤٥٠٠٠	٠
٢٩ / ١٩٢٦	٧٧١١١٠٠٠	٠
١٩٣٩ / ١٩٣٥	٥١١٩٥٠٠٠	٧٣٢٠٠٠٠
١٩٤٧ / ١٩٤٤	٣٨٨٩٥٠٠٠	٢٣٨٢٠٠٠٠
١٩٥٤ / ١٩٤٨	٣٧٥٠٠٠٠٠	٢٥٠٠٠٠٠٠

ويستدل من الآدول اعلاه ان ٨٥٪ فقط من جميع التمور المستهلكة في فترة ١٩٣٥ - ١٩٣٩ قد نتجت في نفس هذه البلاد، وزادت في المدة الثانية ١٩٤٤ - ٤٧ واصبح التمور المحمية ٣٨٪ من المجموع ثم ٤٠ بالمائة في الفترة الاخيرة - ١٩٤٧ - ٥٤.

(٢) استهلاك الفواكه الاخرى الممثلة بالموايح (المحاصيل) والفواكه المعلبة والمجمدة وعصير الفواكه والفواكه المجففة، وذلك حسب الاحصائية التالية (باون - فرت)

نوع الفاكه	معدل ٣٩-١٩٣٥	معدل ٤٧-١٩٤٤	الزيادة بالمائة
الموايح (البرتقال ٠٠٠)	٤٨ و ٨	٦٣ و ٣	٢٩ و ٧ بالمائة
الفواكه المعلبة	١٤ و ٩	١٨ و ٩	١٦ و ٩ بالمائة
الفواكه المجمدة	٠ و ٨	٢ و ٧	٢٣٨ بالمائة
الفواكه المجففة	٥ و ٧	٥ و ٧	ثابتة .

ومن الصعوبة معرفة اي الفواكه كانت السبب في هبوط استهلاك التمور وكذلك الفواكه المجففة. ولعل اكثرها تأثيراً، هي الفواكه الميسورة طول العام وهي الفواكه المعلبة والمجمدة.

(٣) استهلاك الحلويات والدوندرمة: ولاشك ان الحلويات والدوندرمة من المواد التي تؤثر في استهلاك التمور ليس في الولايات المتحدة وحدها بل في

غيرها من الاقطار وحتى العراق نفسه. فبالنسبة للحلويات كان استهلاك الفرد (معدل ١٩٣٠-٣٤) باون وبلغ ذلك للفترة ١٩٤٤ - ٤٧ زهاء ١٨٠٦ باون اي بزيادة ٣٦٠٨ بالمائة .

وبالنسبة للدوندرمة ، بلغ معدل استهلاك الفرد السنوي (١٩٣٠-٣٤) ١٠٢٩ و١٠٢٩ غالون ، واصبح في (١٩٤٤-٤٧) ٤٠٢ و٤٠٢ غالون اي ١٦٩ و٢ بالمائة .
ومن المعقول ان استهلاك الحلويات والدوندرمة منافس لاستهلاك التمر والتين وربما الجوز ايضا .

(٤) منافسة الزبيب والتين وخصوصاً الزبيب الذي يستخدمه الخبازون في مخابزهم اذا ما كانت الاسعار منافسة لاسعار التمر .

مقارنة استهلاك الفرد الامريكى بغيره :

يبلغ معدل ما يصيب المستهلك الامريكى من التمر العراقية (على اساس معدل ٥ سنوات حديثة) ١٧٠ غراما ويقابل ذلك ما يستهلكه الفرد النيوزيلندي ١٥٠٠ غرام والكندي ٨٠٠ غم والاسترالي ٦٠٠ غم والبريطاني ٥٥٠ غم .
ويدلنا ذلك - بالرغم من الانتاج الامريكى المحلي - ان هنالك مجالا لزيادة استهلاك الفرد في الولايات المتحدة اذا ما زاد ما يصدره العراق من التمر الى تلك البلاد .

التمر العراقية في الولايات المتحدة - مقدارها وقياسها :

من مراجعة الجدول (اللوحة « ٨ ») يبدو لنا ان معدل ما استوردته الولايات المتحدة من التمر العراقية (معدل ١٩٥٠-٥٤) كان (٢٠٨٤٦) طن وقيمتها (٣٩٩٣٤٣) دينار . مع العلم ان معدل كميات التمر التي استوردتها الولايات المتحدة بلغ نحو ٩٠ مليون باون للفترة ذاتها كان نصيب العراق منها زهاء ٥٠٪ .

ومما يجدر ذكره أن المستوردين من الأمريكيين يفضلون صنفى الخلاوي
والسائر .

أما نوع وطريقة الكبس المرغوبة فهى المفشق المكبوس فى صناديق
زنة (٣٥) ليبرة (أصفية) .

الرسم الكمركى على التمور العراقية فى الولايات المتحدة -

ان الرسم الكمركى المقروض فى الولايات المتحدة على التمور الداخلة الى
بلادها تبلغ سنثاً واحداً عن كل ليبرة من التمور المكبوسة مع النوى
وسنتين أثنين عن كل ليبرة من التمور المنزوعة نواها - وذلك بشرط ان تكون
مكبوسة فى اوعية يزيد وزنها على عشر ليرات صافية . اما التمور المكبوسة
فى اوعية يقل وزنها عن ١٠ ليرات فسيتم فى عنها ٧٥ سنتات لكل ليبرة
سواء كانت مع النوى أو بدونها ، وقد أفضى ارتفاع نسبة الرسم الكمركى على
التمور المغلفة فى اوعية صغيرة (اقل من ١٠ ليرات) أن صارت التمور تصدر
الى امريكا فى صناديق كبيرة ذات وزن ٧٠ ليبرة للاستفادة من انخفاض الرسم
على مثل هذه الصناديق ، ثم يعاد كبسها فى الولايات المتحدة فى اغلفة شفافة وعلب
مقوى صغيرة لبيعها فى تلك الاسواق الى المستهلكين الذين يفضلون هذه
العلب الصغيرة الوزن .

ولما كان ازدهار صناعة كبس التمور العراقية وتجارها تتوقف على
تحسين اساليب الكبس وتجهيز الاسواق الاجنبية بالتمور الممتازة المكبوسة
رأساً فى اغلفة شفافة وعلب مقوى وما مائل ذلك فى ٢٠ - ٧ - ٥٤ اثبرت قضية
الرسم المذكور فايدتها هيئة التعريف الكركية وذلك عن طرائق الكبس المحسن .
وبما ان ارتفاع الرسم الكمركى على مثل هذا الكبس وبلوغه أضعاف الرسم
المقروض على الصناديق الكبيرة الحجم يقف حاجزاً كمركى فى سبيل توسيع سوق
التمور الامريكىة وتحسين كبس الاصناف المصدرة اليها فقد فاتحت الجهات

العراقية المسؤولة السلطات الامريكية لتخفيض الرسم الكمركي المفروض على
 التمور المكبوسة في اغلفة صغيرة والمنزوعة النوى وجعل ذلك مساويا للرسم
 المستوفي على التمور المصدرة في صناديق يزيد وزنها على ١٠ ليبرات .
 واليك فكرة عن اسعار التمور العراقية في سوق نيويورك (موسم
 ١٩٥١ / ٢٥٢)

سعر الليبرة	التغليف	النوع
١٥ سنت	صندوق ٦٦ ليبرة	حلاوي بدون نوى الممتاز
« ١٥٥	« ٣٣ «	« « « «
« ١٤	« ٧٠ «	« المعدل « «
« ١٤	« ٦٦ «	ساير « « الممتاز
« ١٤٥	« ٣٣ «	« « « «
« ١٣	« ٧٠ «	« المعدل « «
« ١٢ و ٢٥		حلاوي مع النوى
« ١١ و ٥		ساير « «

ومما يجدر ذكره ان هناك منافسة ظاهرة من قبل التمور الايرانية في
 سوق الولايات المتحدة . وقد تقدم تمور ايران الى المستهلك الامريكي في
 بعض الاحيان كتمور عراقية . ويظهر ان السكيات المصدرة منها الى الولايات
 المتحدة قد زادت زيادة محسوسة في السنوات القلائل الاخيرة . وان طريقة
 التغلب على مزاحمة التمور الايرانية لتمور العراق في امريكا وحمل المستهلك الامريكي
 على التفريق بين هذين النوعين من التمور وعدم شراء التمور الايرانية كتمور
 عراقية .

ويوصي كذلك ان تختار أحسن التمور العراقية واجودها نوعاً للتصدير
 الى الولايات المتحدة مع العناية بالكبس والتغليف او ما يسمى بـ (الرض)

[Presentation] اذ لهذه النقطة اهمية خاصة نظراً الى عناية الامريكيين بالمظاهر والاشكال في البضائع التي يشترونها وتفنن شركاتهم في عرض منتوجاتهم بشكل جذاب *

ولابد من تثبيت نوع التمور العراقية المصدرة الى الولايات المتحدة وعدم تغيير صنفها على مر السنين لكي يتعود المستهلك الامريكى على صنف ممتاز زى علاقة خاصة وشكل خاص من التمر العراقى .

وللدعاية والاعلان الأهمية الأولى فى الولايات المتحدة ولكن يجدر الملاحظة ان الدعاية فى تلك البلاد تستلزم نفقات جسيمة مما يتطلب تعاون شركتى التمور العراقية والوسطى وجمعية التمور العراقية فى القيام بنفقات هذه المهمة .

وان مستوى اسعار بيع التمور العراقية فى الاسواق الامريكية مسألة خطيرة لابد من درسا لتمكين تمورنا من منافسة تمور كاليفورنيا وايران وسائر الثمار التي تزاوحها .

ثم ان قضية تلوث التمور المصدرة الى الولايات المتحدة مسألة تستوجب الاهتمام (**) بتبخير التمور بعناية تامة وفق ما ذكرنا فى مناسبة سابقة .

وهذه المناسبة نذكر ان الشركات التي تتولى تصدير التمور العراقية الى الولايات المتحدة (وكانت تدفع أتاوة الى شركة اندرووير المحتركة حتى ١٩٥٢ مبلغاً قدره ١٠ شلنات عن كل قنطار - هندرويت وتساوي ١١٢ ليرة) . هي : شركة هلس اخوان « Hills Bros . Co » والشركة الافريقية المتحدة

* مقتبسات من مذكرة السيد مير بصري (مدير الدعاية السابق بجمعية التمور)

٤٨ / ١ / ٢٩

** فى موسم ١٩٤٥ - ٤٦ رفضت السلطات الامريكية السماح ادخال ٥٥٥ طناً من التمور العراقية لمخالفتها الأنظمة والقوانين الصحية .

وشركة حويش (Frinks Jones Libly) وشركة البصرة التجارية
(فرنكس - جونس - لي) وشركة أجرفورستروفرتر (Shroeder Bros)
وشركة اندروير ذاتها .

سوق المملكة المتحدة البريطانية

وتشمل المملكة المتحدة البريطانية - بالطبع - الجزر البريطانية عدا
ارلندا الحرة وهي تستورد انواع الحلاوي والخضراوي والساير المكبوس
بالصناديق والسيلوفين ايضاً وهذه السوق قابليات كبيرة في استهلاك التمور
بكميات وافرة اذ بلغت الكميات التي استوردتها في إحدى السنين الماضية
٤٢٠٠٠ طن من العراق و ١٠٦٠٠ طن من شمالي افريقيا ، أما الآن فقد هبطت
الصادرات اليها الى نحو ٢٥٠٠٠ من العراق و ١٥٠٠ طن من شمالي افريقيا .
وكانت شركة اندروير في سنة ١٩٥٣ - ٥٤ محتكرة لهذه السوق من شركة
تجارة التمور العراقية وقبلها من جمعية التمور . ونظراً لتدهور السوق المذكورة
وقلة الطلب فيها بسبب التمور القديمة التي خزنتها شركة اندروير فيها وقامت
بتصريفها باسعار منخفضة جداً بغية التخلص منها بأي سعر كان فقد انخفض
الطلب عليها لهذا السبب بينما الطلب على التمور الافريقية ثابت مع عدم تمكن
الطبقة الفقيرة والطبقة العاملة من شرائها .

وفي سنة ١٩٥٤ - ٥٥ لم تتفق شركة تجارة التمور العراقية مع شركة
اندروير على بيع الكمية في هذا السوق واضطرت الشركة العراقية للاتفاق
مع جماعة مؤلفة من ثلاث شركات انكليزية برئاسة .

Messrs .Afric & Eastern (Near East) Ltd .

« Libby Forster & Vernor , Ltd .)

« Daud Horesh & co . Ltd) .

وقد اتفقت هذه الشركات على المساهمة مناصفة على شحن كمية معينة

من التمر الى المملكة المتحدة البريطانية، وأما القارة الاوربية فيجب ان تكون باستشارة الشركات الاربعة المذكورة وبموافقتها التامة وبحسب الاسعار التي تعرضها، وهنا يتحتم على ممثلي جمعية التمر في بريطانيا والقارة الاوربية تحري الاسواق وعرض كل طلب يحصلون عليه على الشركة الافريقية والشرقية في لندن لتدبير الصفقة بينها وبين الشاري، وان يعلموا الجمعية وشركة تجارة التمر العراقية بذلك وذلك فيما يتعلق بموسم سنة ١٩٥٥ .
والاحصائية في ص ٢٤٣ تبين تصدير التمور العراقية الى المملكة المتحدة البريطانية من ١٩٤٥ حتى ١٩٥٤ :

ويبدو منها ان معدل استيرادات بريطانيا في السنوات العشرين الماضية قد بلغ (٢٣٩٩٤) طن ومعدل اقيامها (٢٦١٨ ٥) دينار
ومما يجدر ذكره ان معظم التمور العراقية - ان لم تكن جميعها تصدر الى المملكة المتحدة البريطانية مكبوسة في الصناديق زنة ٧٠ ليرة. وبنسبة قليلة من ذلك مكبوسة في الخصاف والاصناف المصدرة هي الخلاوي والخضراوي والساير وقليل من الزهدي .

اما سعر البيع بالمفرد في السوق البريطاني هو ٩/ بنسات (حوالي ٤٠ فلس / للباون الواحد من النوعين الاولين .
وكان الرسم الكركي على جميع التمور (قبل الغائه عن التمور المنزوعة النوى) ١٠٪ من اقيامها .

ومهذه المناسبة يحسن بنا ان نذكر ان الشركات التي كانت قبل الحرب تتعاطى بتجارة التمور فهي :

١ [شركة يوناتيد افريكا المحدودة ولهذه الشركة فرع في البصرة وآخر في بغداد يعرفان باسم الشركة الافريقية والشرقية (الشرق الادنى) المحدودة .
وكان لهذه الشركة ولم يزل نظر ومصالح في تجارة التمور . كما تعتبر من

بين اهم المكبسين والمصدرين الى امريكا ايضاً.

٢] جمعية تجارة الاثمار والمحاضير للمستوردين والموزعين والبائعين :
وقد اسست هذه الجمعية في سنة ١٩٤٢ بالتعاون مع بقية دور تجارة الاثمار
والمحاضير ولغرض ضمان حقوق المستوردين الذين هم وخدمهم يؤلفون عضويه
الجمعية الاعتيادية . وقد سعت الجمعية للحصول على اعتراف والتمثيل
الكافي للمستوردين الخاصين في اللجان الوزارية وقد ناضلت ايضاً ضد نقاط
كثيرة تتعلق بالاستيراد والتوزيع والان تشبثت بجميع الوسائل الممكنة للعودة
الى الاستيراد الحر بواسطة المستوردين .

٣] جمعية الاثمار المحففة في لندن :

وتشمل هذه الجمعية جميع مستوردي التمور العراقية وهي باذله اقصى
الجهود للعودة الى الاستيراد الحر لان اعضائها يرون بان تجارة التمور قد
ساءت جدا اثناء مدة الاحتكار وبان التمور قد فقدت جميع مزاياها في السوق
الانجليزية القديمة التي كانت في مقدمة اسواق التمور العراقية لأكثر من مائة
سنة .

ولهم في إنجلترا هيئة معترف بها اسمها جمعية مستوردي التمور(*)
يرأسها المستر جون نورمان اجر - وهو مدير وشريك شركة اجرا .
فورستروفرز المحدودة وتشمل هذه الجمعية عضوية جميع مستوردي
التمور قبل الحرب .

وقد سبقت الاشارة الى توصيات اللجنة الفرعية المنبثقة عن اللجنة
الاقتصادية البريطانية العراقية (ايلول - تشرين الأول ١٩٥٥ بلندن) . وها اننا
ندرج في ادناه تفاصيل اقتراحات الوفد البريطاني حول انعاش تجارة التمور

* كان السيد اسماعيل الشيخ علي ممثلاً للجمعية التمور حتى اواخر عام ١٩٥٤
وقد كانت الجمعية تدفع له راتباً شهرياً قدره ١٥ ديناراً .

في سوق انكلترا واسواق القارة الاوربية .

ومما يجدر ذكره أنه قد أجريت مفاوضات بين شركة اندروير (محتكرة اسواق تمور البصرة حتى عام ١٩٥٢) وبين شركة التمور العراقية المحدودة (محتكرة تمور البصرة حتى عام ١٩٥٨ كما سيجيء الذكر) حول سوق المملكة المتحدة البريطانية وهذه بعض النقاط :

(ان الطلب في بريطانيا مقسوم بين التمور المكبوسة بالسيلوفين وبين التمور المكبوسة بالجملة - بينما كميات جديدة بالذكر يجري اعادة كبسها في بريطانيا من قبل الشاري . وينبغي ان يكون من أهداف شركة التمور العراقية ان تسعى تدريجياً الى زيادة كبسها بالسيلوفين مما يتفق مع حالة السوق وما بنتيجة السعي لسد الطلبات بالتمور المعلمة (سيلوفين) الى هذه المملكة بالتمور المكبوسة بالسيلوفين بالبصرة .

ويطلب بعض مستوردي كبس السيلوفين ان يكون الكبس بعلامتهم الفارقة ولا بد من تشجيع هذا الطلب لأن ذلك يسهل عقد الصفقات سلفاً . ويقوم الشاري بعقد مقابلة مع صاحب الامتياز حوالي كانون الثاني وشباط من كل سنة بكمية معينة من كبس السيلوفين وفي الوقت نفسه يقوم صاحب الامتياز بشراء الكميات اللازمة من مواد التغليف ويطبعاها بصورة لائقة كما يرتضيها الشاري ويشحنها الى البصرة . ومما هو جدير بالاهتمام أنه يجب ألا يتأخر تعاقد المقاولات بعد شباط وذلك لضرورة طبع مواد التغليف وضمان وصولها الى البصرة في الوقت المناسب لاستعمالها في الكبس .

وتقدر الكمية التي تستهلكها المملكة المتحدة في الوقت الحاضر بحوالي ٢٠٠٠٠ طن . ويجب بذل الجهود بعدم تجاوز هذا الحد في شحنات التمور . وطالما كان الامتياز مرجوداً والشارون واثقون من ان التمور ستشحن فانهم سوف لا يقيدون انفسهم سلفاً بشراء صفقات جديدة بالذكر من تمور

كبس الجملة لا كتفائهم وبانتظار وصولها وفسح المجال لكشفها محلياً .
هذا ، وتباع التمور في المملكة المتحدة بواسطة دالين دايمين يتقاضون
عمولة قدرها ٥ و ١٪ من البائعين (*) .

وندرج في أدناه مقترحات اللجنة الاقتصادية البريطانية العراقية
لتحسين تجارة التمور في السوق البريطانية والاوربية :

اولاً - تجارة التمور

أ - التمور المتبقية

ان اهم مشكلة تعترض تصريف التمور العراقية في سوق بريطانيا هي
بقاء كميات كبيرة من المواسم السابقة لدى شركة اندرووير في انكلترا .
ويقترحون ايجاد وسيلة للتخلص من هذه التمور ليتسنى تصريف التمور الجديدة
بكميات واسعار مناسبة .

ب - التمور المرفوضة

هناك تمور مصدرية الى بعض الاسواق العالمية وبالتخصيص المرفوضة
من قبل كندا والتي اعيد تصديرها الى بريطانيا وبعض الاسواق الاوربية . ففي
السابق كانت انكلترا هي المسيطرة على التمور في الاسواق الاوربية وعندما
كانت التمور ترفض في انكلترا كان يعاد تصديرها الى اوربا اما الان فقد اصبحت
القضية بالعكس . لذلك فهم يقترحون ايجاد طريقة لمنع تصدير التمور المرفوضة الى
اسواق انكلترا واوربا . لما في ذلك من تأثير على التمور الاخرى واسعارها .

ج - تصريف التمور

ان شركة بونيلفر مستعدة لتصريف التمور العراقية في سوق انكلترا
واوربا لحساب الجمعية والشركات العراقية الاخرى بموجب عمولة يتفق عليها

* وبهذه المناسبة مما يجدر التنويه به ان العمولة التي كانت تدفع الى وكلاء
السعي في لندن في سنة ١٩٣٨ : عمولة البيع ٣٥٪ ومصروفات نثرية وبرقيات
٥٠٪ . وقد تكون شركة اندرووير مستعدة للقيام بهذه الخدمات لحساب
شركة التمور العراقية المحدودة في الوقت الحاضر .

ويفيدون بان في امكانهم تصريف حوالي (٢٠) الف طن من التمور في هذه الاسواق على الوجه التالي - (٥٠٠٠) طن الى المانيا و (١٥٠٠) طن الى بلجيكا و (١٤٠٠٠) طن الى هولاندا و (٤٠٠٠) طن الى الدول الاسكندنافية و (٥٠٠٠) طن الى انكترا . والكمية الباقية تصرف على الاسواق الاوربية الاخرى . وهم يرغبون في اجراء المباحثات بهذا الشأن .

تانيا . - ارجاء .

(ا) - الصحف والمجلات

لا يعتقدون بجدوى الاعلان في الصحف والمجلات لان القارئ لا يلتفت الى مثل هذه الاعلانات فيها وان اية مبالغ تصرف في هذا الحقل تكون بدون فائدة .

(ي) - المعارض

يؤكدون وجوب الاشتراك في المعارض وبالخاصة في معرضين الاول - معرض البيت النموذجي (Ideal Home Exhibition) الذي يقام في آذار من كل سنة . والثاني معرض الغذاء البريطاني British Food Exhibiton ويقام في شهر آب من كل سنة ويوم هذين المعرضين مئات الالوف من الشعب البريطاني ، وخاصة ربات البيوت ، حيث يطلعون فيه على احدث الفرش والاثاث ومواد الطبخ وانواع المأكولات . ويكلف الاشتراك في هذين المعرضين حوالي (٥٠٠٠) دينار . على ان توزع التمور فيه مجانا لحد ما قيمته (١٠٠٠) دينار بالاضافة الى نشرات صغيرة جذابة .

(ج) - السينما :

يحسن عمل فيلم يستغرق عرضه ١٠ دقائق مع الاخبار بطريقة ملذذة للمشاهدة . ويكلف عرض مثل هذا الفيلم لمدة (٣١) اسابيع سينما حوالي (١٠ و ٥٠٠٠) دينار ويفترحون عند عرض هذا الفيلم توزيع تمور مجانا في سبيل للدعاية والتعريف .

(د) - المجلات النسائية

يقترحون بث الدعاية في عدد من المجلات الخاصة بالنساء وهم مستعدون للاتفاق مع احد الطباخين الممتازين لعمل وصفة من طعام لذيذ يدخل فيه التمركمادة اساسية على ان تنشر مثل هذه الوصفات كخبر لربات البيوت وليس كاملا .

(هـ) - التلفزيون

هناك صعوبة في بث الدعاية للتمور بالتلفزيون . اذ ان في انكثرا قسمين للتلفزيون ، حكومي وتجاري فالنوع التجاري مخصص للاعلانات ولا فائدة كبيرة منه حيث ان الناس ملت مثل هذا النوع من الاعلان وهم على الاكثر لا يلتفتون اليه . ويبقى القسم الحكومي وهذا يصعب الاعلان فيه . غير ان من الممكن عمل وصفات طعام لارشاد ربات البيوت الى صناعة نوع جديد من الاطعمة كما جاء في الفقرة السابقة ، ويجوز عندئذ السماح باذاعته بالتلفزيون الحكومي .

ثالثا - كبس التمور

انهم يمتقدون ان الكبس الحالي غير صحيح من الناحية العملية وليس من الناحية الفنية ايضاً اي من ناحية مدى رغبة المستهلك فيه . فضلا عن ان كثير من الناس يرغب في اكل التمر في السينما او في المحلات العامة ، غير ان الطريقة الحالية في الكبس وهو كبسه بكمية كبيرة لا تساعد على ذلك ؛ وعليه فهم يقترحون ايجاد طرق جديدة للكبس بحيث تساعد على تصريف التمور لهذه الاغراض . وهم يقترحون على سبيل المثال صف تمر بعلبة صغيرة بصفوف لا تتجاوز الاربع تمرات معها شوكات (سلي) ومغلقة بالسيلوفين حيث يسهل اخراجها واحدة واحدة واكلها دون مسها باليد وما تتركه من المادة السكرية اللاصقة . ويقترحون بالاضافة الى ذلك استعمال علامة خاصة وطريقة

كبس خاصة لتفريقها عن التمور الناتجة في البلدان الاخرى .

رابعا -- العلف الحيواني

هناك مجال واسع لتصريف التمور لعلف الحيوان فمن المعلوم ان الماشية ترغب في قليل من الحلاوة في علفها وفي بعض المحلات يضيفون كمية من السكر الى العلف غير انه بالنظر الى ان التمور تحتوى علي مادة سكرية كبيرة فقد قاموا بأجراء تجارب استعمال التمور البصرية في صناعة العلف . واستكالا لهذه التجارب يقترحون :

(أ) - استعدادهم لايفاد اخصائي من شركة بونيلفر لأجراء دراسة والقيام بتجارب الاستفادة من التمور في صناعة العلف وتقديم نتائج دراسته في تقرير شامل على ان تتحمل الجمعية اجور سفره ومصاريف مكوته في العراق (*).

(ب) عند اجرائهم تجارب صناعة العلف من التمور البصرية جابهم مشكلة صعبة وهي ان هذه التمور ليننة ولزجة فكلما ادخلت في المكان تلتصق ببعض اجزائها وتسبب وقوفها عن العمل (تجميم) فيضطرون الى فك الماكينة وازالة (الدبك) منها وهذه العملية تكلف وقتا كبيرا ومصاريف كثيرة مما يجعلها عملية غير اقتصادية . لذلك فهم يقترحون تجهيزهم بطن واحد من تمور الزهدي الجسب المعبأ بالاكياس والمغلف بالجفاف لاجراء التجارب عليه .

خامسا - الدبس

فيما يتعلق بالدبس افادوا بانهم لامايع لديهم من الغاء رسم الوارد الكركي عليه غير ان الدبس العراقي يشكر ويصبح ما يسمى مولا سز المستخرج من مواد مختلفة وعليه رسوم كركيه ولا يمكنهم رفعها . فاذا تمكنت الجهات

• جاء المستر ثومبسون الى العراق واجرى التجارب الخاصة بعلف الحيوان .
راجع موضوع تصنيع التمور في الفصل الخامس من هذا الكتاب

العراقية من إيجاد طريقة فنية للتفريق بين الدبس والمولاسز بحيث تقتنع بها الاوساط المختبرية التحليلية في بريطانيا بحيث تختلف عن مواصفات المولاسز وعندها تصبح قضية رفع الرسم عنه بسيطة وسينظر بها في حينه .

وها نحن نورد نص الفقرة السادسة من محضر جلسة مجلس ادارة جمعية التمر (*) تعليقا على التوصيات المذكورة آنفاً . وهذا هو النص :

انعاش تجارة التمر في بريطانيا واورد بها

اطلع المجلس على المقترحات التي أبداها الوفد البريطاني حول انعاش تجارة التمر في سوق انكلترا واسواق القارة الأوربية الأخرى الى الوفد العراقي المالي الذي زار لندن مؤخراً [ايلول- تشرين الأول ١٩٥٥] وبعد المداولة رحب المجلس كل للترحيب بالمقترحات المذكورة وأيد ضرورة الأخذ بها وتنفيذ ما يمكن تنفيذه منها بالسرعة الممكنة على الوجه التالي :

(١) تجارة التمر

(أ) التمر المتبقية - لقد كانت هذه التمر ماتبقى لدى شركة اندرووير من الكميات التي كانت مخصصة لبريطانيا في المواسم السابقة وحسب البيانات التي أدلى بها بعض أعضاء المجلس واعضاء وفد شركة تجارة التمر العراقية الذين زاروا انكلترا مؤخراً لم يبق من هذه التمر الا كمية ضئيلة جداً لا تتجاوز بضع مئات من الاطنان التي لم يبق لها تأثير مهم على تصريف التمر الجديدة في السوق المذكورة .

* الجلسة الاربعون المنعقدة في ٢٤-١١-١٩٥٥ . مع العلم ان وزارة الاقتصاد صادقت على محضرها بكتابتها بالرقم ١٠٢٧٣ و١٠٢٧٣ خ في ٧-١٢-١٩٥٥ . وقد أوردنا هذا الموضوع في هذه المناسبة لاعطاء فكرة عابرة عن أعمال مجلس ادارة الجمعية عدا عن الموضوع أعلاه . ثم ان المفاوضات بشأن الدبس والمولاسز لا تزال جارية بين السلطتين العراقية والبريطانية .

(ب) التمور المرفوضة : ان المجلس يؤيد وجهة نظر الوفد البريطاني حول عدم إعادة تصدير التمور المرفوضة الى أسواق بريطانيا . غير انه من الناحية العملية يصعب على الجمعية او الشركة فرض مثل هذا الشرط على شركات التأمين بالإضافة الى أن مثل هذا الاجراء يجعل شركات التأمين تزيد أجورها على التمور زيادة كبيرة جداً لا قبل للشركة باحتمالها . ومع ذلك فان الجمعية ستسعى مع الشركة لضمان عدم إعادة تصدير التمور المرفوضة الى بريطانيا بالإضافة الى ان الجمعية قد اتخذت الترتيبات اللازمة لتبخير التمور بصورة متقنة جداً سواء كان في الحقول أو في المكابس قبل الكبس وبعده وبهذه الطريقة يضمن عدم احتمال رفض التمور من قبل الاسواق المصدرة لها .

(ج) تصريف التمور : يرحب المجلس باقتراح استعداد شركة بونيليفر لأجراء مباحثات حول تصريف التمور في اسواق بريطانيا وأوربا وان المجلس يطلب من إدارة الجمعية بالاتفاق مع شركة تجارة التمور العراقية المحدودة لفتح المباحثات مع الشركة المذكورة ومفاوضتها حول هذا الموضوع «تم ذلك فعلاً» .

(٢) الدعاية للتمور :

(أ) الصحف والمجلات : يتفق المجلس مع وجهة نظر الوفد بعدم جدوى الدعاية والاعلان في الصحف والمجلات .

(ب) المعارض : لقد قرر المجلس في الجلسة السابقة الموافقة على الاشتراك بمعرض البيت المثالي في لندن . كما ان المجلس وافق في الفقرة الخامسة عشرة أعلاه على الاشتراك في معرض الغذاء البريطاني .

ج - د - هـ - الدعاية عن طريق السينما والمجلات النسائية والتلفزيون - يرحب المجلس بهذا الاقتراح من حيث المبدأ ، وقرر تأليف لجنة من الجمعية والشركة لغرض دراسة هذه المقترحات وتقديم توصياتهم عن الطريقة

الصحيحة لتنفيذها بالسرعة الممكنة وتحويل ادارة الجمعية الاستفسار من
الجهات البريطانية المختصة حول هذه المقترحات وزيادة توضيحها .

(٣) كبس التمور :

لقد عهد المجلس بهذا الاقتراح أيضاً الى اللجنة المؤلفة بموجب الفقرة
السابقة . ووافق على الاجراء الذي اتخذته الجمعية بارسال نماذج غير مكبوسة
من مختلف أنواع تمور البصرة مع كمية من (السلي) الى انكترا لاجراء تجارب
ايجاد طرق جديدة لكبس التمور حسب أذواق المستهلكين وحسب اقتراح
خبراء وزارة التجارة البريطانية .

(٤) العلف الجبواني :

يؤيد المجلس كل التأييد هذا الاقتراح وقد قامت الجمعية باعلام الجهات
البريطانية المختصة بترحيبها بقدم الخبير في صناعة العلف من التمور
واستعدادها للتعاون معه وبذل المساعدات اللازمة اليه لتسهيل مهمته . وقد
وافق المجلس على الاجراء الذي اتخذته الجمعية بايعازها الى شركة تجارة التمور
العراقية المحدودة بارسال طن واحد من تمور الحلاوي (ابو خشيم) لغرض
اجراء التجارب عليها كما جاء في هذا الاقتراح .

(٥) الدبس :

لقد اوعزت الجمعية الى مدير الشؤون الفنية في هذه المديرية والى
شركة صناعات التمور المحدودة لأجراء ما يلزم فيما يتعلق بايجاد طريقة فنية
ومواصفات ثابتة للتفريق بين الدبس والمولاسز بحيث تقنع الاوساط المحترية
في بريطانيا بها وذلك لغرض اعفاء الدبس من الرسوم الكمركية .
ويجدر بالذكر ان المفاوضات لما تسفر عن نتيجة ما بعد .

واخيراً وليس آخراً كتبت جمعية التمور العراقية الى وزارة الاقتصاد العراقية قائلة (اننا وان كنا نلمس في الاونة الاخيرة محاولة السلطات البريطانية المساهمة في حل مشا كل التمور وتخفيض الرسوم على ما استورده منها وتقديم بعض الاوساط التجارية مقترحات لانعاش تجارة التمور في بريطانيا واوربا الامر الذي يشكرون عليه كثيرا. غير ان هناك قضية واحدة نود ان نتناولها بالبحث وهي التمور المصدرة لمقاصد صناعية او لاغراض علف الحيوان .

واخيراً قد رفعت الحكومة البريطانية رسم الوارد الكركي على التمور العراقية المنزوعة النوى فقط غير ان التشبثات التي تقوم بها الجمعية والتجارب التي تجربها سواء كان بمعاونة السلطات العراقية او المؤسسات الرسمية والتجارب في الخارج لادخال التمور في صناعة العلف الحيواني وما يؤمل من تصريف كميات كبيرة من التمور لهذا الغرض وخاصة هنالك التجارب التي تقوم بها بعض المؤسسات البريطانية لانشاء مصانع في انكلترا لصناعة العلف الحيواني من التمور. فيؤمل تصدير كميات كبيرة من التمور غير منزوعة النوى الى بريطانيا. ولما كانت هذه التمور غير مشمولة بقانون الاعفاء من رسم الوارد الكركي فسيجعل قيمة هذه التمور مرتفعة نسبياً وهذا سيؤدي طبعا الى ارتفاع تكاليف انتاج العلف من التمور مما يجعل اسعاره لا تتمكن من مزاحمة اسعار العلف المنتج من المواد الاخرى، وبالتالي فشل المشروع من اساسه . لذلك رجيت جمعية التمور من وزارة الاقتصاد لاتخاذ الترتيبات اللازمة مع ممثلي الحكومة البريطانية لحمل حكومتهم على اعفاء التمور العراقية غير منزوعة النوى المستوردة الى بريطانيا لاغراض صناعة العلف من الرسوم الكركية (*)

يتبع جدول صادرات التمور حسب الاقطار « ص ٢٤٢ - ٢٤٦ »

معدل ١٩٥٤-١٩٥٠	معدل ١٩٥٤-١٩٤٥	معدل ١٩٥٤-١٩٤٥	معدل ١٩٥٤-١٩٤٥	الأقطار والممالك
الكمية بالاطنان	الكمية بالاطنان	الكمية بالاطنان	الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير
٦١٢١٦	٤٢٥١	٤٦٥١	٢٠١	حكومة الملايو
	سنة ١٩٤٩			
١٢١٧	٨٩	٦١٢١٦	٤٢٥١	الهند البرتغالية
	سنة ٥٠,٥١,٥٤			
٣٤٦	٢٠	١١٠٠١١	٥٨٩	قبرص
	سنة ١٩٥١,١٩٥٠			
٣٤٠٩	١٥٠	٦٧٠٦	٣٤٦	الصومال الفرنسي
	سنة ١٩٥٤		سنة ١٩٤٩,١٩٤٥	
٢٩٥	١٥	٣٩٦	١٥	برمودا
	سنة ١٩٥١,١٩٥٠		سنة ١٩٤٩	
٩٦٣٥٧	٦٨٦٦	٣٠٧٩٣	١٥٥٨	لبنان
			سنة ٤٩,٤٨,٤٧,٤٦	
١٥٣٧	٧٨	٨٣٧٥	٣٧٥	ايرلندا
	سنة ٥٣,٥٢,٥١		سنة ٤٩,٤٨,٤٧,٤٦	
...	...	٢٣٨٣	١٥٤	سويسرا
٧٢٧٤	٣٠٩	هنغاريا
	سنة ١٩٥٣			
٧٨٣	٤٤	٨١٤	٣٧	البرتغال
	سنة ٥٣,٥٢,٥١		سنة ١٩٤٨	
...	...	٦٢٢	٢٧	جيكوسلوفاكيا
			سنة ١٩٤٩,١٩٤٧	

معدل ١٩٥٤-١٩٥٠	معدل ١٩٤٩-١٩٤٥	معدل ١٩٥٤، ١٩٥٠	معدل ١٩٤٩-١٩٤٥	الأقطار والممالك
٢٢٨	١٢	٢٢٨	١٢	اورغواي
	سنة ١٩٥٠			
٢٣٩٩٩	١٢١٩	٢٣٩٩٩	١٢١٩	جزائر الفلبين
	سنة ١٩٥١			
٣٢٢٦	٢٠٠	٣٢٢٦	٢٠٠	الجبشة
	سنة ١٩٥١			
٤٤١٨	٢٦٠	٤٤١٨	٢٦٠	نيجريا
	سنة ١٩٥٤، ١٩٥٢			
				افريقيا الغربية
٧٢٦	٣٩	٧٢٦	٣٩	البرتغالية
٩١٦	٤٤	٩١٦	٤٤	البرازيل
	سنة ١٩٥٠، سنة ١٩٥١			
٣٥٤	٣٨	٣٥٤	٣٨	كونغو البلجيكية
	سنة ١٩٥١			
٣٦٤	٢٠	٣٦٤	٢٠	ساحل الذهب
	سنة ١٩٥١			
٣٠٢٧٧٥	٨٦٣٥	٣٠٢٧٧٥	٨٦٣٥	الباكستان
١٥٢١	١١٩	١٥٢١	١١٩	ليبيا
	سنة ١٩٥٤، ١٩٥٠			
٣٨٧	٢٢	٣٨٧	٢٢	فرموزا
	سنة ٥٤، ٥٣، ٥٢			

معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤		معدل ١٩٤٥ - ١٩٤٩		الأقطار والممالك
الكمية بالأطنان القيمة بالدنانير		الكمية بالأطنان القيمة بالدنانير		
١٤٥٢	٧٢	٠٠٠	٠٠٠	اسبانيا
سنة ٥٤,٤٣,٥٢				
١٨٦٥	١٠٠	٠٠٠	٠٠	كوريا
سنة ١٩٥٣				
١١٤٤	٦٥	٠٠٠	٠٠٠	افريقيا الغربية البريطانية
سنة ١٩٥٤				
٤٠٧٣٤	٢٢٦٩	٠٠٠	٠٠٠	جمهوريات الاتحاد السوفيتي
سنة ٥٤,٥٣,٥٢				
١٧٢٢	١٢٥	٢٨٣٨٩	١٦٩٩	البلدان الأخرى
٤٤٥٨٧٤٢	٢٥١٠٤٨	٤٠٠٢٢٧٥	١٨٨٦١٣	المجموع

عود الى اسواق السروميونيات

« ١ » كسفر :

بيد من جدول تجارة التمور حسب الاقطار المستوردة للحقبة الواقعة بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ (ص ٢٤٢-٢٤٦ من الكتاب) ان معدل ما استوردته كندا كمعدل لعشر السنوات المذكورة هو (٦٨٥١) طن وبقيمة (١٤٣٦٥٤) ديناراً ... ويجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار أن انواع التمور التي يستهلكها سوق كندا هي الحلاوى والخضراوى والساير . وجميعها مكبوسة في الصناديق .

ومما يجدر ذكره ان الرسم الكركي على التمور العراقية عبارة عن سنت واحد عن كل ليبرة (٦٠٠ و ٥٥ دينار عن كل طن) ، او ما يعادل ١٢٥٥ من قيمة سيف تورنتو .

ومما يؤسف له انه حدث في موسم ١٩٥٤ / ١٩٥٥ أن رفضت السلطات الصحية الكندية استلام كمية من التمور العراقية بلغ مقدارها (١٠٧٩٥٩) (*) صندوقا على اساس انها كانت ملوثة بحشرات السوس .

ومما لا شك فيه ان هذه القضية قد اساءت كثيرا الى سمعة التمور العراقية في السوق الكندية وقد تعدت المسألة الناحية المادية الى الخسارة المعنوية وازادت في سوء الدعاية لتمورنا في الاسواق الاوربية في الوقت الذي يجب على الجميع السعي للقضاء على النكسات والدعاية السيئة التي هي وليدة الاهمال وعدم الاكثرات .

ومما لامرية فيه ان تلك التمور الملوثة بالحشرات الميته (حشرة السوس) كان لابد من تبخيرها قبل كبسها فضلا عن العناية بنظافتها وعزلها عن التمور المصابة بالحشرات قبل الكبس .

ويلاحظ على الاجمال بأنه تحصل مزاحمة شديدة من التمور الايرانية (مستوردة من قبل جو عيسائي) وهي في وضع ملائم خاص بسبب انخفاض كلفتها الاصلية ، اذ ان الشحنات الكبيرة نسبيا التي شحنت من حاصلات التمور العراقية لموسمي ١٩٥٠ / أو ١٩٥١ كانت مقرونه بشحنات هامة من التمور الايرانية .

والمتوقع بأن باستطاعة هذه السوق ان تستهلك ١٥٠٠٠٠٠ صندوق من حاصلات موسم ١٩٥٦ .

كانت شركة اندرووير قبل بضع سنوات خلت مستوردة التمور الوحيدة

* ككتاب شركة اندرووير بتاريخ ٢٨-١-١٩٥٥

الى كندا وان وجود بائع واحد للتمور العراقية في كندا كان سببا لحد ما
لمكافحة مزاحمة التمور الايرانية .

وقد يسهل على الشاري تشخيص التمور العراقية بارتباطهم بشركة اندرووير
وهذه الحالة قد لا تيسر اذا كان هناك عدد كبير من المستوردين . وعليه يقترح
بأنه في صالح الشركة العراقية ان يكون لها مستورد واحد في كندا وان شركة
اندرووير مستعدة لأن تستمر في ترويج وتصريف التمور في كندا . وبسبب المزاحمة
الايرانية وانخفاض كلفة تمورها دون التمور العراقية فان ارباحها تتأثر كثيرا
من جراء ذلك .

وبهذه المناسبة نذكر ان السائر الايراني الممتاز مرغوب عند الكنديين
ويفضلونه على الحلوي العراقي .

اتحاد جنوبي افريقيا

يبدو من الاحصائية المذكورة في اعلاه اعلاه (ص ٢٤٤) ان معدل
استيراد الاتحاد من التمور العراقية خلال ١٩٤٥-١٩٥٤ قد بلغ (١٣٤٨) طن
وبلغت القيمة (٢٢٨٦٧) ديناراً .

ويجب ان يلاحظ ان تصدير التمور العراقية الى اتحاد جنوبي افريقيا
في السنوات الاعتيادية يزيد على ١٥٠٠ طن ومكبوسة في صناديق يبلغ عددها
(٧٠٠٠) صندوق من تمور السائر والحضراوي .

ومما هو جدير بالاشارة ان شركة اندرووير (التي كانت تحتكر هذا
السوق من ١٩٥٢) (*) اعتبرت جنوبي افريقيا من الاسواق التي استثنت من
تصدير المحسنة الكبس اليها ، لذلك كان يستحيل عرض تمور اي محل آخر
فيها عدا تمور شركة اندرووير .

(*) كتاب شركة اندرووير المؤرخ ٢٥-١-٩٥٠ الملحق باتفاقية احتكار
بيع تمور البصرة للسنوات ١٩٥٠-١٩٥٢ .

وبناء على توصيات شركة اندرووير(*) الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة يلاحظ بأنه - على الاكثر - تسود هذه السوق نفس الحالة التي تسود سوق نيوزيلاندة(**) وللمستوردين بعض الحرية في اختيارهم الاستفادة بما لهم من العملة الأجنبية . ويقدر اعتياديا الطلب على التمور بين ١٥٠٠-٢٠٠٠ طن . ولكن في الظروف الحاضرة لا ينصح بركون الى شحن اكثر من ١٢٥٠ طناً سنوياً وفي هذه السوق تتعاطى شركة اندرووير مع المستوردين الفعليين إما مباشرة واما بواسطة بيوتاتهم التجارية في لندن ويسمح لهم قطع قدره ٣ بالمائة .

سوق استراليا ونوزيلاندة :

بلغ معدل استيراد استراليا ١٩٤٥ - ١٩٥٤) من التمور العراقية (٤٢٣٥) طن و اقيامها (٨٠٠٣٩) ديناراً .

والانواع المصدرة اليها هي تمور السايرو والحلاوي والخضراوي المكبوسة في الصناديق .

ومما هو جدير بالذكر ان سوق استراليا ونوزيلاندة (وكذلك سوق اتحاد جنوبي افريقيا) من الاسواق التي ترغب في استيراد التمور المحسنة الكبس لاسيما المكبوسة منها في السيلوفين مع العلم بأن عدم تصدير هذا للصنف معناه افساح المجال لتمور كاليفورنيا وايران لدخول هذين السوقين بالرغم من ارتفاع سعر الاولى وعدم جودة الثانية (بالقياس مع الانواع العراقية) .

* يحسن بنا ان نذكر انه قد جربت غرس النخيل في واحة «هنكريز» في منطقة «بشانلاندا» حيث تم غرس /١٢٠٠/ نخلة حاملة التمر و /٢٠٠/ خل ويبدو ذلك ناجحاً .

(**) ان الاستيرادات الى هذه البلاد ممتنة بقرار حكومي على اساس قيود التحويل الخارجي .

ومما هو جدير بالاشارة ان الحكومة الاسترالية تتبع منذ نحو سنة سياسة تخفيض كميات البضائع والسلع المستوردة من الخارج نظراً لتدهور حسابها الجاري من العملة في لندن . وفقاً لهذه السياسة فانها قد صنفت تمورنا تحت حرف ١ ومعني ذلك تخفيض ١٥ بالمائة من مجموع اقيام المستوردات من هذا الصنف وذلك قياساً بمعدلات السنة المنتهية في ٣٠ حزيران سنة ١٩٥١ وقد كانت قيمة التمور المستوردة الى استراليا عبارة عن ٣٨٦٩ طن خضراوي بالصناديق و١١٨٧ طن ساير بالصناديق وقيمتها في تلك السنة (٢٦٢٠٠٠) جنيه استرالي ومعني ذلك ان الاستيرادات السنوية من التمور العراقية الى السوق الاسترالية سوف لا تتجاوز (٢٢٣٠٠٠) باون استرالي (٢٢٥٠٠٠ دينار عراقي) (*).

وعلى كل حال يمكن القول بأن الميزان التجاري (بين العراق واستراليا) يبدو دائماً بجانب استراليا ويبدو ذلك واضحاً من الجدول الآتي :

السنة	الاستيرادات بالدنانير	الصادرات بالدنانير	منها تمور	الكمية طن	القيمة دينار
١٩٥٠ التقويم	١٣٧٥٠٦	٥٩٣٨٩	» »	٥٠١٣	٩٥٣٩٠
١٩٥١	٢٩٠٣٥٦	١١٥٦٣٥	» »	٥٨٧٩	١١٤٩٤٣
١٩٥٢	٢٩٩٠٠٢	٥١٥١٥	» »	٢٧٣١	٥١٥١٤
١٩٥٣	١٨٨٦٠٧	١٠٠٩٧٧	» »	٤٦٨٥	١٠٠٩٧٧
١٩٥٤	٤٩١٦٠٩	١١١٤٦٨	» »	٥٢٣٤	١١١٤٦٨

لذلك لا بد من اتخاذ خطوات جدية بالاساليب الدبلوماسية لرفع القيود

• كتاب الخارجية العراقية الى السفارة البريطانية ببغداد رقم ق - ١٩٩٠ -

١٩٦٦-١٠١-٢٨٦٠٩ وتاريخ ٩-١٠-١٩٥٥ .

عن التمور العراقية سيما وان العراق أخذ يستورد منذ ١٩٥٥ الخنطة الاسترالية. وهكذا فان التمسك بمبدأ مقايضة اثمان المستوردات من الخنطة من استراليا بأثمان المصدر من التمور اليها هو المبدأ السليم .

أما سوق نيوزيلنדה ، فسوق هو الآخر من اسواق تمور البصرة حيث تصدر اليه تمور الحلاوي والحضراوي والساير المكبوسة في الصناديق . وقد بلغ معدل كميات التمور وأقيامها المصدرة الى نيوزيلنדה بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ زهاء (٢٧٨٣) طن و (٤٦٤٧٢) ديناراً على التوالي . ويلاحظ ان شركة اندرووير كانت تبيع الى المستوردين الفعليين وتخصم لهم قطعاً قدره ٣٪ ومثل ذلك هو الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة .

سوق الهند

يعتبر سوق الهند أهم اسواق التمور العراقية حيث يستهلك نحواً من ٢٥٪ من مجموع صادرات التمور العراقية من حيث الكمية والقيمة . ويدلنا أحصاء صادرات التمور - سب الأقطار لعشر السنوات الاخيرة (١٩٤٥ - ١٩٥٤ ص ٢٤٧) ان المعدل السنوي لاستيرادات الهند من التمور قد بلغ (٦٠١٠٩) طن بقيمة معدلها (١٢٤٤٤٨٦) ديناراً . ومما هو جدير بالذكر ان أنواع التمور المصدرة الى سوق الهند هي تمور الزهدي بالدرجة الأولى ثم الساير وقليل من الجبجباب الى جانب بعض التمور المحسنة الكبس . مع العلم ان الطبقة المستهلكة للتمور العراقية هي الطبقة الفقيرة . ومن الممكن أن يزداد استهلاك التمور في الهند اذا ما وجهت العناية نحو طرق الكبس بحيث يؤدي الأمر الى اجتذاب الطبقات المتوسطة لاستهلاك التمور المعروضة بكيفية جذابة حيث يلاحظ بأن هذه الطبقة عزوفة جداً عن التمور المكبوسة بالخصاف .

ولأجل اجتذاب الطبقات المتوسطة لاستهلاك التمور يجب التركيز حول

كبس التمور في السيلوفين والسكرتون . ويجب ان يصحب ذلك بالطبع عرض طيب جذاب ودعاية واسعة ليدرك المستهلك أهمية التمور الصحية والغذائية ، وهذه ناحية غير متوفرة في الاسواق الهندية مع الاسف .

أما بشأن منافسة التمور الأخرى للتمور العراقية في الاسواق الهندية، فيمكن القول بأنه لا توجد منافسة حقيقية ذات بال في هذا الباب . إلا أنه وبالرغم من ذلك نجد ان هنالك تموراً مستوردة من خرمشهر الايرانية ومن مسقط ومن تونس ولكن بكميات زهيدة لا يمكن ان تقاس بالتمور العراقية .

ويلاحظ بأن هنالك منافسة بين تمور الخلاوي العراقية وتمور الخلاوي الايرانية المستوردة من خرمشهر . وقد بيع الخلاوي العراقي (سيف بومباي) بسعر ٢١ روبية للخلانة (٥٠ كيلو) والخلاوي الايراني بسعر ٢٢ روبية (الروبية تساوي ١٠٠ فلس) للخلانة (في سيف بومباي) لموسم ١٩٥٤ - ١٩٥٥ .

اما اسعار المفرد في الهند (موسم ١٩٥٤ / ١٩٥٥) * فكانت

كالتالي :

تمور الخصاف - ٦ آتات (٣٨ فلس) الليبيرة، تمور علامة البطة (كبس محسن) ٢/٤ روبية (٢٣٠ فلس) .

تمور الخصاف الايرانية - ٦ آتات الليبيرة، التمور التونسية (كبس محسن) ٢/١٠ روبية . وكانت اسعار الجملة موسم ١٩٥٤ (١٩٥٥) كالتالي :

الزهدي ١٤ر٨ روبية للمن (البنغالي) الواحد، الجبجباب ٢٠٠ - ٢١٥ روبية للمن؛ بريم ٣٧٥ - ٤٠٠ روبية للمن . أما الرسم الكركي فيبلغ بالنسبة لتمور الخصاف والاكياس وما شاكل - ١٣ روبية للهندويت الواحد، في حين انه بالنسبة للكبس المحسن ٣٥ روبية للهندويت .

ويبدو من هذا ان الرسم المفروض على التمور المكبوسة كبس محسنه عال جدا يبلغ زهاء ثلاثة اضعاف نظيرتها على التمور المكبوسة في الخصاف

والاكياس . وهذا الذي لا يشجع الطبقات المتوسطة والغنية على الاقبال على
التمور العراقية . ولا بد من اتخاذ السلطات العراقية المسؤولة خطوة ايجابية
فعالة من اجل تخفيض الرسوم الكركية على الكبس المحسن .

ولأجل أن نعطي صورة حية لحالة التمور العراقية في السوق الهندية ،
نذكر بان اسعار تصدير التمور للهند رويت الواحد خلال شهري اذار ونيسان
١٩٥٦ لتمر الزهدي كانت كما يلي :-

أ- التمور المعبأة بالخصاف وهي بصورة رطبة ومكبوسة بالضغط وزن
كل قطعة صافي خمسين كيلو ومغلفة تغليفاً ثانياً بالجفاف لغرض التصدير هي
٨٥٠ فلساً للهند ورويت سيف بومباي وهو سعر تجهيز التمور للمصدرين من
العراق وهم يضعون على ذلك عمولة قدرها ٢ بالمائة من قيمة التمور عند ما يكون
التحميل لحساب المستورد الهندي .

ب- لم تصدر الى الهند التمور غير المزوعة النوى في اكياس السلوفين
وعلب الكارتون داخل صناديق الخشب .

- كذلك لم تصدر التمور غير المنزوعة النوى والرطبة في اوعية اخرى

للهند .

اما اتجاه اسعار التمور المعدة للتصدير من العراق خلال شهري اذار
ونيسان الى الهند فقد كانت ثابتة وليست هنالك اية مضاربة حولها تؤثر
على اسعارها صعوداً او هبوطاً نظراً لقيام شركة تمور المنطقة الوسطى المحددة
(وهي محتكرة تصدير تمور زهدي المنطقة الوسطى الى خارج العراق) بتحديد
اسعار معتدلة واحدة الى كافة المصدرين - والمستوردين عراقيين واجانب - على
السواء (*) .

* كتاب جمعية التمور رقم ١٣٨٠ وبتاريخ ٢٠/٥/١٩٥٦ (معلومات الى
آخر ساعة قبل صدور الكتاب) . وبلا حظ ان معتمد شركة تجارة التمور
العراقية المحددة في بومباي هو السيد عبد الرحمن البسام وكذلك شركة تمور
المنطقة الوسطى وجمعية التمور

وجدير بالاشارة انه منذ ان تسامت شركة تجارة التمور العراقية وشركة تجارة
تمور المنطقة الوسطى المحدودتان زمام تجارة التمور العراقيه ، وها تبدلان
غاية جهودهما لتصرف التمور العراقية لاسيافيا يتعلق باسواق الشرق الاقصى .
ومن جملة ذلك ايفاد الاستاذ شكري صالح زكي المدير العام لشركة
تجارة تمور المنطقة الوسطى الى اسواق الشرق الاقصى (من ١٤-٤-١٩٥٦ الى
٤-٥-١٩٥٦) . وها اننا قتبس الفقرات التاليه من تقريره :
يمكن القول بأن بومباي هي الميناء الرئيس او الاوحد في استيراد
التمور العراقية في الجمهورية الهندية . (*)

ويلاحظ ان الاسواق الهندية لموسم ١٥٥٥-٥٦ قد امتازت بزيارة
استهلاكها للتمور العراقية . وتلخص اسباب ذلك بـ (١) ارتداع سعر السكر
في الهند في هذا الموسم حيث أن سعره فلاعتيادي هو (١٠)
يجب ان تباع باسعار رخيصة لانها تستهلك من قبل الطبقة الفقيرة
والفلاحين في البنجاب .

روبيات للمن الواحد في حين انه بيع في هذا الموسم بسعر (٢٤) روبية
للمن الواحد . و (٢) جودة التمور وجوده الكس مما أدى الى زيادة الطلب
عليها (***) على ان يؤخذ بنظر الاعتبار ان المستوردين الهنود لا يرغبون في

* تقرر الاستاذ شكري صالح زكي عن جولته في اسواق الشرق الاقصى . ان
بومباي هي مستقر لمستوردي التمور العراقية الى الهند وعدددهم يربو على العشرة
واهم هؤلاء التاجر (الحاج عزيز وعبد الشكور اخوان) و أ ف . بابوباني
الهندوسي . تاريخ ١٠-٥-١٩٥٦

** وبمناسبة ذكر تجار الهند « للاستاذ شكري » يعتقد بأن نسبة التمور
المتضررة التي وصلتهم هذا الموسم كانت اقل من ١ بالمائة بسبب طريقة
التحميل في البواخر . بينما كانت المتضررة في السابق تتراوح بين ١٠ بالمائة - ٣٠
بالمائة من مجموع التمور المستوردة .

التمور المدبسه بل يريدونها ناشفة . و(٣) ثبات السعر طيلة الموسم ومرجع ذلك ثبات بورصة التمور ، مما جعل المستوردين للأطمئنان بعدم الخسارة من جراء قيامهم باستيراد كميات كبيرة من التمور .

ومما هو جدير بالذكر أن التمور المستوردة الى الهند تذهب الى الاستهلاك البشري . وهناك شك في امكان تصريف التمور العراقية . في سوق الهند للاغراض الصناعية لسببين هما اولاً - تحريم حكومة الهند للخمور وخوف السلطات المسؤولة من امكان تسرب التمور التي تستورد للاغراض الصناعية الى صنع الخمر بصورة غير مشروعة مما حدا بتلك السلطات الا تشجع استيراد التمور لهذا الغرض . وثانياً - ان الرسوم الكمركية وبقية المصاريف التي تستوفي عن التمور التي تستورد للاغراض الصناعية هي نفس الرسوم والمصاريف التي تدفع على التمور المستوردة لاغراض الاستهلاك البشري .

سوق الباكستان

(كانت الباكستان في سنة ١٩٥٢ من أهم الاقطار التي تستورد التمور العراقية حيث بلغ مجموع ما صدر اليها في تلك السنة (٣٢٠٥٥) طناً مقابل (٢٣٢٦٧) طناً في سنة ١٩٥١ و (١٥٢٣٣) طناً في سنة ١٩٥٠ غير انه في سنة ١٩٥٣ سارت الباكستان على سياسة تقليص استيراداتها بحجة قلة النقد الموجود لديها ومحافظة لميزان التجارى بينها وبين البلدان التي تستورد منها . وكانت التمور من أهم المنتوجات التي اصابها التقليل المذكور بضرر كبير حيث قلصت الى ١٥٪ من معدل استيرادها في ثلاث السنوات المنصرمة فكانت النتيجة ان لم يصدر من التمور الى الباكستان في سنة ١٩٥٣ سوى (٤١١٦) طناً . ولم تفد جميع الجهود الرسمية وغيرها المبذولة مع الباكستان لتغيير سياستها ولم تفد أيضاً جميع المقترحات التي قدمت من قبل جمعية التمور في حينه ومن جملتها مقايضة التمور بالمنتوجات الباكستانية على أساس ان تمنح الحكومة الباكستانية

أجازات استيراد التمور العراقية مقابل تصدير الشاي الباكستاني الى العراق الى المصدرين العراقيين ليقوموا هم بأنفسهم بتصدير التمور وتصريفها في الباكستان على حسابهم للاستفادة من فرق العملة وتغطية هذا الفرق للخسارة التي يتحملها التاجر العراقي في تصريف الشاي الباكستاني غير المعروف في العراق بأسعار تقل عن سعر التكاليف نسبة الى اسعار أنواع الشاي الأخرى. غير ان الحكومة الباكستانية لم توافق على هذا الاجراء واصرت على منح الاجازات الى المستوردين الباكستانيين وعلى ذلك لم يجرأ احد من مصدري التمور العراقيين على القيام بمثل هذه العملية التي تكون خسارتها أكيدة .

وفي بداية سنة ١٩٥٤ جرت محاولات لعقد اتفاقية تجارية بين العراق والباكستان ينظم بموجبها التبادل التجاري غير انه لم تسفر هذه المحاولات عن أية نتيجة كانت بالنظر الى ان السلع الباكستانية المسموح بتصديرها عالية من حيث السعر وريئة من حيث النوع بمقارنتها بالسلع المستوردة من البلدان الأخرى . ولم توافق الحكومة الباكستانية على اقتراح العراق منح اجازات استيراد التمور الى العراقيين حيث يقومون بتصريف التمور في الباكستان على حسابهم ويشترطون باقيامها السلع الباكستانية وهكذا لم يتمكن العراق من تصدير اكثر من (٧١٠٤) اطنان من التمور في سنة ١٩٥٤ وفي نهاية تلك السنة اقترحت الحكومة العراقية انه بالنظر الى ان تصدير التمور الى الباكستان غير خاضع لنظام (سي . دي . ثري) ، وهذا يعنى ان مصدر التمور العراقي غير ملزم بجلب العملة الاسترلينية لقاء قيمة ما يصدره من التمور وان بإمكانه ان يستورد بما يتكون لديه من هذه الاقيام سلعا باكستانية. فقد اقترحت الحكومة العراقية ان تقوم الجهات الباكستانية المختصة بجعل استيراد التمور الى الباكستان باجازات مفتوحة ورفع التحديد المفروض على كميات التمور المسموح باستيرادها اليها وعدم التزام المستورد من الباكستاني بفتح اعتمادات باقيامها غير ان الحكومة الباكستانية لم توافق على هذا

الاقتراح وبينت انها مستعدة للنظر في اقتراح المقايضة بالمنتوجات الباكستانية باستثناء الشاي والجوت . فبينت الجهات العراقية انه في حالة استثناء هاتين المادتين من مبدأ المقايضة فلا يبقى هناك منتوجات باكستانية يمكن للعراق استيرادها والاستفادة منها مقابل التمور المصدرة .

وهكذا لم تجد جميع هذه المفارضات الطويلة عن اية نتيجة إيجابية واستمر استيراد التمور الى الباكستان مقيدا ومحدداً كالسابق ولم تتجاوز الكميات المصدرة من التمور الى الباكستان خلال سنة ١٩٥٥ الموسمية سوى (٢٧١٤) طنناً .

وفي نهاية سنة ١٩٥٥ وردت معلومات تفيد بان الحكومة الباكستانية قد أعلنت خطتها للاستيراد في النصف الاول من سنة ١٩٥٦ أي من كانون الثاني لغاية حزيران ١٩٥٦ وأصدرت قائمة بالمواد والكميات المسموح باستيرادها ولم تدخل التمور ضمن تلك المواد ومعنى ذلك عدم السماح باستيراد اي كمية من التمور خلال النصف الاول من هذه السنة .

ويظهر ان الباكستان كانت حتى عهد قريب جداً تسير على سياسة القضاء التام على استيراد التمور العراقية اليها . فبعد ان كانت تستورد ما يزيد على الثلاثين الف طن من التمور العراقية في سنة ١٩٥٢ أخذت تحاول بشتى الطرق تقليص هذه الكميات فحددت أولاً استيرادها بكموتا معينة ثم أخذت تماطل في منح اجازات الاستيراد وبعدئذ شملت التمور المشحونة بالسفن الشراعية ضمن التحديد وأخيراً منعت استيرادها بالمرّة .

وبعد مداولات طويلة عريضة وعلى اثر التشبثات الرسمية والشخصية سواء اكانت من قبل الجهات الرسمية مع السفارة الباكستانية في بغداد او من قبل سفارتنا العراقية مع السلطات الرسمية في كراچي تمخضت تلك المداولات والتشبثات عن الترتيب الوارد باقتراح السكرتير التجارى في وزارة التجارة الباكستانية الذى لا يخرج في الواقع عن كونه استكمالاً لتلك السياسة كما

نوضحه ادناه :

لقد جاء في اقتراح الموما اليه ما يلي - « توافق الحكومة الباكستانية على استيراد التمور العراقية بمبلغ مليوني روبية سنويا تدفع اقيامها بالروبيات الباكستانية وان يكون بوسع الحكومة العراقية استعمال هذا الرصيد لشراء البضائع الباكستانية عدا الجوت والقطن والجلود المدبوغة وغير المدبوغة والصوف والشاي والرز ومصنوعات الجوت وغيرها » . فاذا استثنينا جميع هذه المنتجات من المقايضة فلا يتبقى سوى مواد يحتاج العراق الى قسم قليل وكمية ضئيلة منها سنويا لا تتجاوز قيمتها قيمة بضعة عشرات من الاطنان من التمور .

فبناء عليه وبالنظر الى العلاقات الطيبة التي تربطنا مع الباكستان ولما كان العراق لا يوضع أية عراقيل او قيود على المستوجات الباكستانية المستوردة الى العراق وتنفيذا للعهود والمواثيق المبرمة بين البلدين وبخاصة الاتفاقية الاقتصادية المنبثقة من ميثاق بغداد وضرورة التعاون الوثيق بين جميع البلدان المشتركة فيه ، كان لا بد للسلطات الباكستانية من اعادة النظر في اقتراحها الاخير وذلك أما بالسماح بدفع قيمة التمور نقداً بموجب الكوتا المخصصة باروبية الباكستانية الى مصدري التمور العراقيين او الاحتفاظ برصيد المبلغ لحسابهم لاستيراد المنتجات الباكستانية بدون أي تحديد واستثناء كان (*) . هذا وقد علم مؤخراً بأن رئيس الوفد العراقي في اللجنة الاقتصادية (المنبثقة عن ميثاق بغداد والمجتمعة بظهران في آذار نيسان سنة ١٩٥٦) قد بحث مع رئيس الوفد الباكستاني موضوع تصدير التمور العراقية الى الباكستان وقد أبرق رئيس الوفد الباكستاني المذكور الى رئيس الوزارة الباكستانية بكراجي موصياً بمنح اجازات لاستيراد التمور العراقية بمبلغ مليوني روبية باكستانية (٢٠٠٠٠٠٠ دينار) بلا قيد أو شرط .

٥ تقرير جمعية التمور شباط سنة ١٩٥٦

وقد تم الاتفاق حول ذلك (أي السماح باستيراد التمور العراقية الى
الباكستان على أن تجمد أثمانها لحساب المصدرين العراقيين لقاء استيراد منتوجات
باكستانية عوضها .)

ولكن هذا الاجراء ليس عملياً ولا يأتي بالفائدة المرجوة منه اذا
استمر استيراد البضائع الباكستانية لا يخضع الى أي تنظيم من جانب العراق
ولا بد من أن تدفع أقيامها بالطريقة التجارية المتعارف عليها أي بفتح اعتماد
بواسطة المصرف يدفع عند تقدير أوراق الشحن .

ومما يجدر ذكره، بهذه المناسبة ان الرسم الكركي الباكستاني على التمور
المكبوسة بالخصاف أو المعبأة بالا كياس يبلغ ٣٦٪ من قيمة التمر (في هذه
الحالة ١٠ روبيات للهندويت - دينار واحد لـ ١١٢ ليرة) . أما التمور
المكبوسة في الصفائح والصناديق فيؤخذ عليها رسم كركي بنسبة ٣٦٪ ايضاً
من قيمة التمر (التي تعتبر في هذه الحالة ٢٠ روبية للهندويت - ديناران لـ ١١٢
ليرة) . كما تستوفي السلطات البلدية ضريبة بيع (Purchase Tax) مقدارها
نصف آنه لـ كل روبية من مجموع القيمة و الرسم الكركي . كما تتحمل التمور
مصاريف أرضية وحمالة وتسليم ودلالة مقدارها روبية وأربع آنات للهندويت .
وعلى العموم يتحمل الطن الواحد رسوماً ومصاريف مختلفة مبلغاً يتراوح بين
١٠٠-١٢٠ روبية (*) .

سوق مصر

يعتبر سوق مصر من الاسواق المهمة الكبرى للتمور العراقية ، ويبدو
من احصائية صادرات التمور العراقية (ص ٢٤٣) ان معدل استيراد مصر

* يجدر بنا أن نشير الى شيئين هما : (١) ان تمور بلوجستان و تمور منطقة
« سكر » الباكستانية تمور رديئة و لا يكتفها تباع بسعر الخلاوي العراقي . كما
انها تنصح في أواسط حزيران .

- سوق - سيلان

من ملاحظة الجدول المذكور سابقاً (ص ٢٤٥) يبدو أن معدل استيرادات سوق سيلان من التمور العراقية للفترة الواقعة بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ قد بلغ (٣٣٢٦) طناً بقيمة (٦٢٦٩١) ديناراً .
ومن تتبع تقرير المدير العام لشركة تمور المنطقة الوسطى المار الذكريدو لنا ما يأتي :

١- تستهلك جزيرة سيلان كمية من التمور معدتها (٢٥٠٠) طن شهرياً وتزيد هذه الكمية في شهر رمضان فقط الى (٤٠٠) طن . وعليه فإن معدل ما تستهلكه الجزيرة هو حوالي (٢٥٠٠) طن سنوياً « ومعنى ذلك ان هذا دون الواقع بـ ٨٠٠٠ طن » . وان استهلاك التمور في سيلان يستمر طيلة اشهر السنة .
٢- لا توجد أية قيود من قبل سلطات سيلان على استيراد التمور . وان الاجازات تعطى لكل من يطلبها من المستوردين .

٣- الرسوم الكركمية على التمور هي ٨٥ روبية لكل هندرويت وهناك مصاريف اخرى مختلفة (ميناء ودلاية وحماله ومصرف سوق) تبلغ روبيتين للطن الواحد او ما يعادل (١١) ديناراً .

٤- يباع التمر في الوقت الحاضر (نيسان - مايس ١٩٥٦) بسعر ١٨ روبية للهندرويت (سعر الجملة) بينما تبلغ كلفته حوالي (٢١) روبية للهندرويت اي الخسارة (حسب ادعاء التجار) تبلغ ٦٠ روبية للطن الواحد . ومع ان هذه الارقام قد يكون فيها شيء من المبالغة الا ان وجود الخسارة (وان كانت جزئية) أمر مؤكد ، والظاهر ان سببه وصول باخرة واحدة تحمل (٥٠٠) طن مما ادى الى هبوط السعر . وهذا الهبوط يستمر الا عندما تكون هناك زيادة في العرض عن الاستهلاك البشري (والعكس بالعكس) .

٥- سعر المبيع بالمفرد في سوق كولومبو هو (٨) آتات للكيلو الواحد وهذا نفس سعر البيع في بومباي .

٦- ابدي عدة مستوردين استعدادهم لاستيراد (٥٠٠) طن إضافة
(اي زيادة على الكمية المتفق عليها مع شركة جيتا) إلا انهم اشترطوا بيعها
بسعر مخفض وقالوا ان قسماً منها سوف يستعمل لأغراض صناعية (صنع العلف
الحيواني) .

٨- يبلغ عدد مستوردي التمور في كولومبو أكثر من عشرين مستورد
إلا ان معظمهم من القطع الصغير حيث يستورد كل منهم خمسة اطنان او عشرة
اطنان في كل وجبة إلا ان هناك خمسة منهم هم الذين يستوردون معظم الكميات
الواردة الى جزيرة سيلان .

١٠- يرغب المستوردون في سيلان ان تصلهم التمور المكبوسة في
الخصاف وهي بحالة نضوج قام غير يابسة (ولا يريدونها ان تكون (مدبسة)
ويفضلون الخصاف التي يكون طولها اكثر من عرضها .

سوق اندونيسيا :

يتراوح عدد سكان الجمهورية الاندونيسية بين ٧٥ مليون و ٨٠ مليون
نسمة وجلهم من المسلمين الذين يهتمون باستهلاك التمور في شهر رمضان .
لذلك يمكن اعتبار السوق من الاسواق المهمة للتمور العراقية لاسيما تمور
الزهدى .

ويلاحظ في الاحصائية المذكورة آنفاً أن معدل استيرادات اندونيسيا
من التمور العراقية للمدة الواقعة بين ١٩٥٠-١٩٥٤ هو زهاء ٣٦٥٠ طناً و
بلغت قيمتها ٦٠٤٧٨ دينار .

ويجدر بالذكر ان صادرات التمور العراقية لهذا الموسم ١٩٥٥-٥٦ قد
بلغت زهاء ٦٠٠٠ طن ؛ وقد بيعت هذه الكمية من قبل شركة تجارة تمور
المطقة الوسطى المحدودة حصراً (احتكاراً) لاحدى الشركات الاجنبية (جيتا) التي
استفادت كثيراً من الطلب الكبير على التمور العراقية بحيث حصلت على ربح
لم تكن لتتحلم به فيما لو اشتغلت بتجارة التمور العراقية عشر سنوات مبرجة

متوالية وبهذه المناسبة نذكر أن الطريقة التي سارت عليها شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى في بيع تمور زهدى الفرات على طريقه الاحتكارات الفردية لكل سوق من اسواقها طريقة خاطئة باعتراف الشركة نفسها. وذلك لان معنى ذلك احتكار مزدوج، اذ ان الشركة نفسها تحتكر جميع الاسواق ثم هي بدورها تبيع هذه الاسواق احتكاراً الى اشخاص آخرين فيؤدي الأمر الى ارهاق المستهلك من جهة، ومن جهة اخرى الجهة المحتكرة الفردية هي التي ستحصل على فرق البيع في الوقت الذي كان يمكن أن يكون هذا الفرق للشركة العراقية نفسها. وقد علمنا ان الشركة قررت مبدئياً العدول عن خطتها المذكورة في موسم التمور المقبل.

اسواق الشرق الاوسط

وتشمل المملكة العربية السعودية والمملكة الاردنية الهاشمية والكويت وعمان والبحرين وسوريا وتركيا وايران. والجدول التالي يبين اهمية كل من هذه الاسواق (معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤)

القيمة بالدنانير	الكمية بالطن	السوق
٦٦٨٧٧	٤١٢٦	المملكة السعودية
١٢٧٥٢٥	٨٣٤٤	المملكة الاردنية الهاشمية
١٩٧٢٨	٩٢٦	الكويت
٣٣٧٠٢	١٦٧٨	عمان
٩٣٣٧	٥٠٠	البحرين
٢٢٠٨٥٩	١٤٩٦٤	سوريا
٦٨٩	٣٦	تركيا
٢١٢٨	١٠٦	ايران

ملاحظة - كان معدل استيراد ايران (للمدة ١٩٤٥-١٩٥٠) ١٠٩٦ طناً بمبلغ ١٧٨٩٥ دينار. وها اننا نسجل ملاحظاتنا حول هذه الاسواق:

سوى المملكة السعودية :

يبدو من الجدول ان معدل ما استوردته المملكة العربية السعودية (معدل الحقبة بين ١٩٥٠ و ١٩٥٤) قد بلغ ٤١٢٦ طناً بقيمة ٦٦٨٧٧ ديناراً . ولكن مما يؤسف له حقا ان شقيقتنا المملكة السعودية قد منعت استيراد التمور العراقية لموسم ١٩٥٥-١٩٥٦ لالشيء كما نعتقد سوى لاسباب سياسية بالرغم مما ابدته السلطات السعودية من عذر في قولها (ان القيود التي فرضتها على استيراد التمور العراقية هي قيود وقتية اضطرت الى اتخاذها بسبب بوار محصولات البلاد (*)

تركيا (**)

ان جارتنا تركيا تفرض قيوداً شديدة على التمور العراقية هي اقرب الى المنع . وقد بلغ معدل المصدر من التمور ٣٦ طناً بقيمة ٦٨٩ ديناراً . لقد ذهبت سدى جميع التثبيتات الدبلوماسية والاتصالات الرسمية والمعاهدات الاقتصادية وغيرها في حمل الحكومة التركية على تبديل سياستها تجاه التمور العراقية وذلك بالتخفيف من القيود والرسوم المفروضة على التمور العراقية المراد تصديرها الى تركيا مما جعل امر تصديرها في حكم المستحيل - وفعلاً لم يجر منذ سنة ١٩٤٨ حتى الآن تصدير اية كمية الى تركيا . وتلخص القيود المفروضة من قبل تركيا (إلا المذكورة آنفاً) على التمور العراقية بما يلي حسب أهميتها . -

(أ) - الرسوم الكمركية الباهظة التي تبلغ ٥٥ ديناراً على الطن الواحد ومعنى ذلك ان الرسم المفروض يبلغ عشرة أضعاف قيمة التمور المصدرة مما

* مذكرة مفوضية المملكة العربية السعودية رقم ٦ / ٥ / ٧٩٨٦ المعنونة الى وزارة الخارجية العراقية في شباط ١٩٥٦ .

** راجع كتاب جمعية التمور رقم ٩٤ وتاريخ ٧-١-١٩٥٦

لا يشجع بأي حال من الاحوال على التصدير .

(ب) - الكشف عن التمور من قبل السلطات الصحية والكمركية
كشفا ليس للتأكد من خلو التمور من الامراض وغيرها بل الغرض منه
ايجاد وسيلة لرفضها بحجة انها ملوثة أو مصابة . فهي تترك في ميدان اكبس على
الحدود لمدة طويلة جداً مع البضائع الاخرى وفي اجواء غير ملائمة مما يؤدي
الى تلفها، وعند قيام السلطات الصحية بالكشف عليها ترفض على اعتبار انها
تالفة وليست صالحة للاستهلاك البشري . وفعلا جرى رفض عدة ارساليات
من التمور بنتيجة هذه المعاملة مما حدا بالتجار الى الامتناع كلياً عن تصدير
التمور الى تركيا .

(ج) - تحديد الكميات المستوردة ب (٣٠٠) طن وحتى هذه
الكمية الصغيرة لم يتشجع التجار لتصديرها بالنظر الى ما سبق وبيناه في
الفقرتين (أ) و (ب) أعلاه لرفض عدة ارساليات من التمور وبقائها في
ميدان اكبس بانتظار التفتيش وتحمل التجار خسائر كبيرة بسببها .

ان السلطات التركية تفرض هذه القيود بحجة حماية الفواكه المماثلة من
مزاومة التمور العراقية لها كالتين والزبيب - في حين ان العراق لم يفرض أية
قيود على هاتين المادتين باعتبار انه ينتج مثلهما بالاضافة الى التمور التي تنتج
بكميات هائلة .

فبناء عليه وبالنظر الى التسهيلات التي تلاقىها البضائع والمنتجات
التركية المستوردة الى العراق وعدم فرض اية عراقيل او صعوبات تجاها فانها
لا بد من اثاره هذا الموضوع مع المسؤولين الاتراك وحملهم على التخفيف من
هذه القيود اسوة بما تلاقىه المنتوجات التركية المستوردة الى العراق .

ايران (*)

يبدو من الجدول ان معدل استيراد ايران (١٩٥٠ - ٥٤) هو ١٠٦

* راجع التقرير السابق ص ٢٨٥

طناً بمبلغ ١٠٩٦ دينار وهذا ضئيل جداً .

لقد منعت الحكومة الايرانية دخول التمور العراقية اليها منذ سنة ١٩٤٦ بموجب قانون صادر من قبلها يمنع استيراد التمور من الخارج حماية للتمور الايرانية الناجحة فيها . واننا وان كنا نؤيد انتاج ايران للتمور بكميات لا بأس بها فان الواقع يثبت من احصائيات تصدير التمور الى ايران قبل سنة ١٩٤٦ بأن الشعب الايراني وخاصة الساكنين في المناطق الشمالية المتاخمة للحدود العراقية قد اعتادوا على استهلاك تمور الزهدي التي لا تنتج في ايران حيث كانت ايران تستورد معدل خمسة الآف طن سنوياً . وعلى اثر منع استيراد التمور العراقية ولما كانت الرغبة عليها شديدة من قبل الشعب الايراني فقد اخذت كميات كبيرة منها تهرب الى ايران . غير انه في السنين الاخيرة اخذت دوريات الحدود والسلطات الكركية تشدد الرقابة على الحدود ومنعت كلياً تهريب التمور العراقية الى ايران .

فبناء عليه ولغرض فسح المجال امام منتوجات البلدان المشتركة بميثاق بغداد فانه لا بد من مفاحة المسؤولين الايرانيين لترك باب استيراد وتصدير التمور بين العراق وايران مفتوحاً يؤمن كل من البلدين احتياجه من البلد الاخر دون فرض اية رسوم او قيود عليها

اسواق اوربا الامرى

وتشمل المانيا وايطاليا وفرنسا وجيكوسلوفاكيا هذا عدا عن الاقطار والممالك الاوربية الاخرى المدرجة اسماؤها في جداول صادرات التمور (ص ٢٤٢ - ٢٤٦ وص ٢٦٣ - ٢٦٥) .

ومما يجدر ذكره انه لا بد من ملاحظة استهلاك هذه الاسواق في اعياد الميلاد ورأس السنة وضرورة ايصال التمور الى هذه الاسواق في هذه الاوقات ..

وها اننا ندرج في ادناه توصيات شركة اندرووير الى شركة التمور العراقية
المحدودة بشأن هذه الاسواق .

المانيا :

يبدو من الاتفاق التجاري بين العراق والمانيا ان استيراد التمور الى المانيا
محدود الى ما يساوي قيمة ٢٥٠,٠٠٠ باون استرليني سنويا او ما يتراوح باسعار
اليوم بين ٣٠٠٠ - ٣٥٠٠ طن . وبديهي ان الاستهلاك منحصرا في المانيا
الغربية وقد تجابه بعض الصعوبة في تصريف هذه السكبة بمستوى الاسعار
الحالية .

ايطاليا وسويسرا :

ان استهلاك هاتين المملكتين الفعلي محدود جدا من جراء توفر الأثمار
الطازجة فيها . وان شحنات التمور العراقية قبل الحرب الى تريستا كانت معظمها
وجهتها الى البلقان وممالك اوربا الشرقية المغلقة الآن في وجه التمور العراقية .
لقد اتخذت لها شركة اندرووير في جميع الممالك الاوربية وكلاء يتعاطون
في الأثمار المجففة يتقاضون منها عمولة قدرها ٢٥ بالمائة وهذه العمولة
لا تشمل ضمان البيع سوى أن اوراق الشحن تسلم مقابل دفع ائمان البضائع
الى ذلك فان البيع يجري بواسطة دلالي لندن وتجارها . وينقضى الدلال
جماعة قدرها ١٥ بالمائة والتجار « قطع » قدره ٣ بالمائة منه ٢٥
بالمائة يدفعه تاجر لندن الى وكيله في القارة الاوربية . وطريقة البيع الى القارة
الاوربية بواسطة تجارة لندن لها فوائدها الكبيرة منها :

(أ) انها تغذي وئام الشارين في لندن لسوق المملكة المتحدة البريطانية

(ب) تمنح ضمان اكبر للدفع .

وبديهي ان هذه الجماعات محتسبة على اسعار البيع .

وانظراً لأهمية سوق إيطاليا فاننا نستقصي فيما يأتي بعض مظاهر هذا السوق . هذا ولدى الرجوع الى الاتفاق التجاري المعتقد بين العراق والجمهورية الإيطالية في ٣١-١٢-١٩٥١ الذي أصبح نافذ المفعول من ١-٣-١٩٥٢ يظهر ما يلي : (*).

١ - ان الاتفاق لمدة اثني عشر شهراً وقابل للتجديد لمدة سنوية مماثلة أي ان سنوات الاتفاق تبدأ من أول مارت لغاية شباط من السنة التي تليها (المادة التاسعة) وتعهد الفريقان بان يمنحا عند الضرورة وبمقتضى القوانين والانظمة النافذة في الوقت الحاضر في بلديهما اجازات الأستيراد والتصدير للمواد المثبتة في الجدولين (أ) و (ب) الملحقين بهذا الاتفاق (المادة الثالثة) .

٢ - فعليه ووفقاً لنص المادة الثالثة من الاتفاق لا يحق لإيطاليا فرض قوانين أو أنظمة جديدة غير التي كانت نافذة عند الاتفاق وذلك بتحديد الاوزان التي يجب ان يستورد بها التمر او الدبس الى إيطاليا .

٣ - بموجب الجدول (أ) (وفق المادة الثالثة وبدلالة المادة الرابعة) إن الجمهورية الإيطالية ملزمة بمنح اجازات باستيراد تمر عراقية صالحة للأكل تصدر من العراق الى إيطاليا لا تقل عن خمسة آلاف طن ودبس التمور العراقية بما قيمته ٢٠٠٠٠ (عشرون الف باون استرليني وهذا كحد أدنى المواد الخامسة والسادسة والسابعة) .

٤ - يفهم من الاتفاقية وموادها بصورة عامة والمادتين الرابعة والمادة الثامنة بصورة خاصة أن يكون منشأ التجارة اراضى كل من البلدين وعدم جواز إعادة التصدير إلا بموافقة الطرفين .

٥ - ندرج في أدناه ما صدر خلال سنوات الاتفاقية من التمور :

* كتاب جمعية التمور رقم ٣١٤ وتاريخ ٢٨-١-١٩٥٦

سنة الاتفاقية	الكمية بالطن	الدبس
من ١-٣-٥٢ لغاية شباط ١٩٥٣	١٣٣٦	
من ١-٣-٥٣ « «	٥٤	٤٩١٩
من ١-٣-٥٤ « «	٥٥	٣٩٣٢
من ١-٣-٥٥ « أيلول	٥٥	١١٨٠
من ١-٣-٥٥ « «	٥٥	٢٧٢ باون (قيمة الدبس المصدر).

ومنها يتضح بأنه لم يصدر الى إيطاليا في أية سنة من سنوات الاتفاقية الكميات المتفق عليها من التمور وحيث ان إيطاليا قامت بفرض قيود على أوزان التمور العراقية المستوردة خلافا للاتفاقية كما جاء أعلاه ولم تمنح الاجازات اللازمة لاستيراد التمور والدبس لهذه السنة كان لابد من ان يطلب اليها تنفيذ الاتفاقية .

هولندا وبلجيكا

وهما سوقان صغيران نسبياً واستهلاكهما كان سوية زهاء ٥٠٠ طن سنوياً . وهما لاشك سوقان مفتوحان للمزاحمة الايرانية التي من شأنها ان تقلل الطلب على التمور العراقية .

ونظراً لأهمية سوق هولندا في المستقبل ندرج فيما يأتي بعض ميزات

هذا السوق :

كانت الحكومة الهولندية في أواخر عام ١٩٤٨ قد سمحت بدخول التمور العراقية اليها وقد تم عقد صفقات مهمة وبلغت كميات التمور العراقية المصدرة الى هولندا خلال ١٩٤٩ رقماً عالياً هو (٣٠٤٧) طناً ثم هبط التصدير في ١٩٥٠ هبوطاً قياسياً فأصبح ٣٠٨ طناً فقط (*). وفي عام ١٩٥١ بلغ ٣٠٧ طناً وعام ١٩٥٢ بلغ (٢٩٥) طناً وفي ١٩٥٣ بلغ (١٧١) طناً . وكانت

* سافر وفد جمعية التمور الى بلجيكا وهولندا عام ١٩٥٠ لغرض الدعاية .

الاقيام الى هولندا في ١٩٤٩ (٦٨٥٧٥) ديناراً فأصبحت عام ١٩٥٣ (٣٩٢٤) ديناراً فقط . ان هذا الهبوط المريع في تصدير التمور العراقية الى هولندا لم تدرس عوامله ولم يجرأى تحقيق شامل لبيان اسبابه (*).

وان المبادأة بالاتصال فيما يتعلق بالتمور كانت دائماً تجري من طرف واحد وهو طرف التجار والمستوردين الهولنديين . ولم يلحظ ان محاولة مهمة قدمت من الجانب العراقي لجلب انتباه الاوساط التجارية الهولندية الى التمور العراقية طيلة المدة ١٩٤٨-١٩٥٤ عدا عن نشر اعلان أو اعلانين في بعض النشرات الهولندية (**).

الدانمارك :

لقد استؤنف تصدير التمور الى الدانمارك في نيسان سنة ١٩٥٢ بعد توقف طويل وقد باعت شركة اندرووير من كمياتها المخزونة في لندن اكثر من ٣٠٠٠ طن من حاصلات ١٩٥١ و ١٩٥٢ ، وهذه الكمية تتجاوز كثيراً قابلية هذ السوق السنوية التي يجب ان لا تقدر بأكثر من ١٥٠٠ طن .

اسعار التمور

ليست لدينا معلومات عن اسعار التمور حسب سوق البصرة قبل عام ١٩١٠ . وهاننا ندرج في الصفحة التالية جدولاً يبين اسعار التمور مقدرة بالسارة اعتباراً من عام ١٩١٠ حتى الوقت الحاضر بالاضافة الى اسعار الاحتكار حتى عام ١٩٥٨ .

اسعار التمور منذ موسم ١٩١٠ بالنسبة الى السارة عن (٤٠) من

(*) سوق هولندا - اعتادت ان تشتري التمور التونسية ويخشى من مزاحمتها للتمور العراقية لذلك يجب ان تكون مكبوسة بحيث تنافس الكبس التونسي بالاضافة الى الاعلانات والدعاية الواسعة النطاق .

(**) مقتبساً من مذكرة معاون مدير جمعية التمور العام في ٢٢/١٢/١٩٥٤ .

بصري وزن المن (٥٥) حقه استانبول المعادلة (٢٧٩٤) كيلو :

السنة	حلاوي		خضراوي		سائر	الملاحظات
	فلس	دينار	فلس	دينار	فلس دينار	
١٩١٠	٢٩٠	٢١	١٣٤	١٦	٨٣٩	كانت العملة المعمول
١٩١١	١٦١	٢٥	٧١٠	١٨	٢٥٨	بها في البصرة خلال
١٩١٢	٦٤٥	٢٠	٧٧٥	١٦	١٩٣	هذه المواسم (الشامي)
١٩١٣	١٦١	٢٥	٧١٠	١٨	١٩٣	التي كانت تساوي كل
١٩١٤	٦٤٥	٢٠	١٩٣	١٤	٦١٣	١٥ ونصف شامي ليرة
١٩١٥	٥٠٠	١٩	٢٥٠	١٤	—	ذهب عثمانية (١٩١٠-)
١٩١٦	٨٧٥	١٣	٥٠٠	١٣	—	(١٩١٤)
١٩١٧	—	٢٤	٥٠٠	١٣	—	
١٩١٨	٥٠٠	٣٧	—	٢٨	—	كانت العملة المعمول بها
١٩	٨٧٥	٣١	—	٢٤	—	خلال المواسم من سنة
٢٠	—	٤٨	—	٤٥	٥٠٠	١٩١٥ لغاية سنة ١٩٣١
٢١	٧٥٠	٤٢	٥٠٠	٣١	٥٠٠	(الروبية الهندية التي
٢٢	—	٤٨	—	٤٥	٥٠٠	كانت تساوي (٧٥) فلساً
٢٣	٢٥٠	٤٧	—	٣٠	—	(١٩١٥-١٩٣١)
٢٤	—	٣٠	٥٠٠	٢٢	—	
٢٥	—	٣٣	٥٠٠	٢٥	—	
٢٦	—	٥٤	—	٤٢	—	
٢٧	—	٣٠	—	٢٥	—	
٢٨	٥٠٠	٤٣	—	٢٢	—	
٢٩	—	٣٦	٥٠٠	٢٢	—	

الملاحظات	ساير		خضراوي		حلاوي		السنة
	د	ف	د	ف	د	ف	
	١٢	—	١٥	—	٣٠	—	١٩٣٥
	٩	٧٥٠	١٢	٧٥٠	٢٧	—	٣١
بداية تداول عملة الدينار	١٠	—	١٢	٥٠٠	٣٠	—	٣٢
	١٥	—	١٨	—	٣٧	٥٠٠	٣٣
	١٣	٥٠٠	١٦	٥٠٠	٢٦	٥٠٠	٣٤
	١٣	٨٧٥	١٦	٥٠٠	٣٠	—	٣٥
	١٣	٥٠٠	١٥	—	٢٨	—	٣٦
	١٣	—	١٥	٥٠٠	٢٧	—	٣٧
	١٣	٢٥٠	١٥	٢٥٠	٢٠	—	٣٨
اعتباراً من هذا الموسم	١٤	—	١٧	٥٠٠	٢٠	—	٣٩
ابتداءً الاحتكار من	١٤	—	١٧	٥٠٠	٢٠	—	٤٠
قبل شركة اندرووير	١٤	—	١٧	٥٠٠	٢٠	—	٤١
في البصرة .	١٨	—	٢١	٥٠٠	٢٤	—	٤٢
(١٩٥٢-١٩٣٩)	٤٠	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٣
	٤٠	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٤
	٤٠	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٥
	٤٠	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٦
	٤٠	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٧
	٤٠	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٨
	٤٠	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٩
	٤٥	—	٥٥	—	٥٥	—	٥٠
	٤٥	—	٥٥	—	٥٥	—	٥١

الملاحظات	ساير		خضراوي		حلاوي		السنة
	د	ف	د	ف	د	ف	
	٤٥	—	٥٥	—	٥٥	—	١٩٥٢
عقد اتفاقية الاحتكار	٤٥	—	٥٥	—	٥٥	—	٥٣
مع شركة تجارة التمور	٤٥	—	٥٥	—	٥٥	—	٥٤
العراقية المحدودة لمدة	٤٥	—	٥٥	—	٥٥	—	٥٥

ثلاثة مواسم بنفس الاسعار

السنة	اسعار زهدي البصرة	زهدي الفرات	ديري	خلال برهم	خلال جبجاب
دينار	دينار	دينار	دينار	دينار	دينار
١٩٤٢	١٨	١٨	١٨		(بالكاره)
٤٣	٤٠	٤٠	٤٠		
٤٤	٤٠	٤٠	٤٠	٨٠	٦٠
٤٥	٤٠	٤٠	٤٠	١٣٠	١٢٠
٤٦	٤٠	٤٠	٤٠	١٣٠	١٠٠
٤٧	٤٠	٥٨	٤٠	١٠٠	٨٠
٤٨	٤٠	٤٥	٤٠	١٦٠	١٠٠
٤٩	٤٠	٥٠	٤٠	١٨٠	١٣٠
٥٠	٤٥	٤٠	٤٥	١٤٠	١٢٠
٥١	٤٥	٤٠	٤٥	١٦٠	١٢٠
٥٢	٤٥	—	٤٥	١٦٠	١٠٠
٥٣	٤٥	—	٤٥	١٦٠	٨٠
٥٤	٤٥	—	٤٥		
٥٥	٤٥				

ملحوظة : يمكن تلخيص الاسعار الحديثة بما يأتي :

أسعار زهدي الفرات - طن - دينار - سعر البصرة			
	في الخفاف	في الاكياس	المعدل
	دينار	دينار	دينار
١٩٥٢	١١/٦٠٠	١٣/٠٠٠	١٢/٣٠٠
١٩٥٣	١١/٣٦٦	١٢/٠٦٠	١١/٧١٣
١٩٥٤	١٠/٢٥٠	١٠/٩٣٣	١٠/٥٩٢

أما تمور البصرة بالنسبة الى الاحتكار فاسعارها كما يلي :

(لأعوام ١٩٥٦ و ١٩٥٧ و ١٩٥٨)

الحلاوي والخضراوي للطن الواحد ٢٠ ديناراً - طن

الساير وزهدي البصرة والديري للطن الواحد ١٦ ر ٣٦٣ ١٦ - «

خلال بريم « « ٥٠ ر ٥٤٥ - «

« « ٣٩ ر ٣٢٩ « - «

ويلاحظ ان تجارة التمور كانت حرة حتى عام ١٩٣٩ ومنذ هذه السنة -

سنة ١٩٣٩ - بيعت تمور البصرة احتكاراً الى شركة اندرووير في اربع مراحل حتى عام ١٩٥٢ . وبعد ذلك بيعت هذه التمور احتكاراً الى شركة تجارة

التمور العراقية المحدودة لمواسم ١٩٥٣ و ١٩٥٤ و ١٩٥٥ . ومنذ عهد قريب جددت اتفاقية الاحتكار الاخيرة للشركة ذاتها لالعوام ١٩٥٦ و ١٩٥٧ و ١٩٥٨ .

اما تمور الفرات فقد كانت تجارتها حرة ويقرر اسعارها سوق البصرة

الى حين تشكيل شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودة « ١٩٥٢ » التي اخذت تحتكر تجارة زهدي الفرات كما يبدو من الجدول وكما سيبيء الذكر

بعد قليل .

جمعية التورمور العراقية (*)

لمحة تاريخية: مما هو جدير بالذكر أن أزمة ١٩٣١ قد شملت بالطبع التورمور والمتصلين بأمرها. فكان بوار تجارتها في الداخل والخارج بشكل مريع. وهذا الذي ادى بالسلطات حينذاك أن تدعو هؤلاء لعقد اجتماع في متصرفية البصرة لوضع حد للاشكال ولكن الاجتماع لم يتخمس عن اي شىء فزاد وضع التورمور سوءاً على سوء. وهذا الذي حدا بتسعة من كبار المنتجين (الملاك) ان ينضوا تحت لواء واحد ليؤلفوا جمعية منتجي التورمور. وكان مؤسسوا هذه الجمعية هم السادة هاشم النقيب والشيخ صالح باش اعيان، وعبد الرزاق الامير ومحمد الذكير، وسليمان الذكير، وصالح عبدالواحد، وعبدالكاظم الشمخاني، ومحمد الخلف العبد الواحد. وقد تمت موافقة وزارتي الداخلية والمالية بتأليف هذه الجمعية في نيسان ١٩٣٣.

وقد رأى المكبسون - من جانبهم - أن يؤلفوا هم الآخرون جمعية لهم في نفس هذا الوقت وهكذا تألفت جمعية مكبسي التورمور من السادة أ. ج. أصفر، وداود مقدسي الطوان، و ثيودور جيو كولاس، ومصطفى طه السلمان، وعطا الخضيرى، وإلياس يلبا، وهاشم عبدالغنى الخضيرى، وشركة فرانك ستريك، و افراهم حسيقيل افراهم، ون. لاسو، وشركة بطي لما بين النهرين وفارس، وشركة هلس اخوان الشرقية، ونعوم موسى توما، وفتح الله وحيد، والشركة الافريقية والشرقية، ويعقوب بولس، وميشيل اخوان، ومرزا محمد خان بهادر وفرانك رزوق صايغ، وشركة مارين اخوان ويوسف مارو، وليون غاربيان.

وقد ظلت الجمعيتان تناوى الواحدة منها الاخرى طوال سنتين دون هوادة أو رحمة حتى كانت زيارة المرحوم السيد ياسين الهاشمي البصرة عام

* نشرت البلاد الغراء ٤٦٦٩ و ١١-٦-٥٦ خبر الغائها وقد كذبت الجمعية ذلك. والمؤكد انه سيصدر نظام يجذ تقلص بموجبه بعض الدوائر.

١٩٠٥ حيث وقف بنفسه على معظم وجوه الاشكال . وقد كانت النتيجة أن تشكلت « لجنة التمر » على غرار « جمعية الزبيب اليونانية » وصدر القانون رقم « ٣٨ » لسنة ١٩٣٥ . وقد تألف هذه اللجنة من خمسة اعضاء كان يختارهم وزير المالية من بين عشرة اعضاء منتخبين من بين ملاك البصرة الذين كان الواحد منهم يمتلك ٥٠ جريباً من النخيل انتاجها اكثر من (٢٠) طناً من التمر سنوياً . وكان هنالك رئيس وسكرتير عام يعينهما وزير المالية .

هذا وقد كان اول رئيس لها السيد أنور خياط . وقد تألفت مالية اللجنة من منحة الحكومة البالغة ٣٥٠٠ دينار بالاضافة الى الرسم المفروض على التمر المصدرة والبالغة نسبتته ١٪ من قيمتها . وظلت هذه اللجنة تشارك وضع التمر المتردى في الداخل والخارج ولكن دون جدوى على اساس أن الاشكال كان فوق طاقتها وخارج عن حدود امكانياتها فالتزام من يدها فتعالت الصيحات مستغيثة من جميع الجهات لانقاذ الموقف من الدرك الذي آل اليه . وبناء على ذلك استصدرت الحكومة المرسوم رقم ٦ سنة ١٩٣٩ القاضي بتشكيل جمعية التمر العراقية . وقد زيدت منحة الحكومة لها حيث بلغت ٥٠٠٠ دينار سنوياً وزيد الرسم المفروض على التمر المصدرة واصبح ٢ بالمائة من قيمتها كما اعطيت صلاحيات اوسع لتمكينها من الصمود أمام مسألة الهيمنة على اسعار التمر في الداخل والخارج واحتكار بيع تمر البصرة .

وتألفت الجمعية الجديدة من مجلس مؤلف من ستة اعضاء يعينهم وزير الاقتصاد من أصل اثني عشر عضواً منتخبين من بين الملاك الذين تبلغ مساهمة ملكية الواحد منهم اكثر من ٥٠ جريباً انتاجها السنوي اكثر من عشرين طناً .

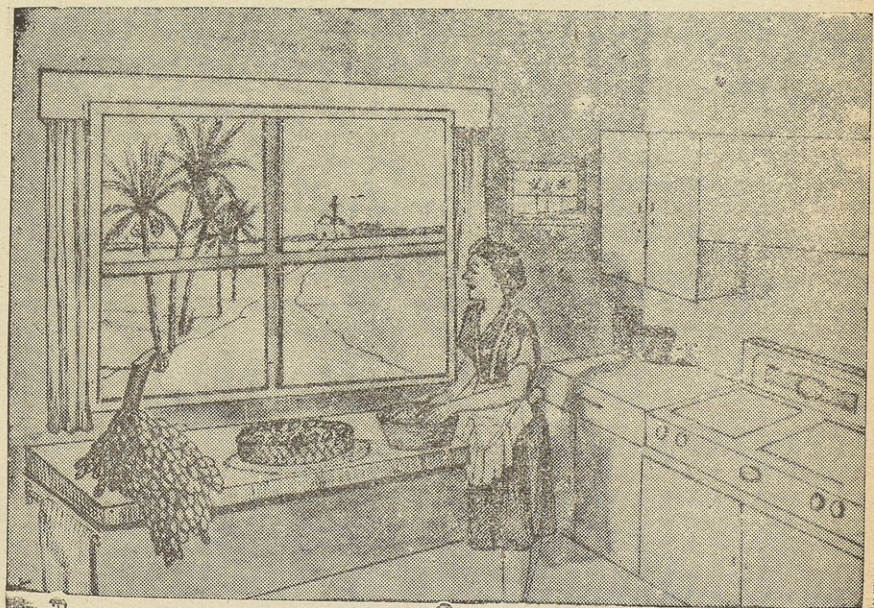
وتلخص اعمال الجمعية - في ضوء مرسومها ونظامها بأن تقوم بكل

ما يؤدي الى ترقية تجارة التمور اولا وقبل كل شيء فضلاً عن توجيه العناية نحو تصنيع التمور والمساهمة بجميع ما يؤدي الى نجاح كل من تجارة التمور وصناعاتها بأقصى امكانياتها .
ويمكن تلخيص أهم ما قامت به الجمعية فيما يأتي :

(١) في تجارة التمور :

(أ) بيع تمور البصرة احتكاراً الى شركة اندرووير للشحن والتجارة (لندن) وبعد ذلك شركة اندرووير « العراق » المحدودة [للمدة بين ١٩٣٩ و ١٩٥٢ ، وفي اربع مراحل وبأسعار معينة « ص ٢٩١ - ٢٩٤ » وشروط خاصة .
(ب) المساهمة في رأسمال شركتي تجارة التمور العراقية وتجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودتين .

(٢) في الرعاية للتمور :



اللوحة رقم (٩) إحدى لوحات الدعاية للتمور نشرتها جمعية التمور في إحدى نشراتها

(أ) قامت الجمعية بطبع نشرات عن قيمة التمور الغذائية ومراقبة التمور الصحية ومواصفات الأطعمة والحلويات المعمولة من التمور. وكان ذلك باللغات العربية والانكليزية والفرنسية وبلغت التاميل والأردو.

(ب) اشتركت الجمعية ببعض المعارض الدولية والمؤتمرات، وكان من جملتها مؤتمر التمور الدولي في تونس (١٩٥٠) ومعرض بومباي التجاري (١٩٥٢) ومعرض دمشق الدولي (صيف ١٩٥٤) والمعرض البريطاني بغداد (خريف ١٩٥٤) ومعرض البيت المثالي (لندن ١٩٥٥).

٣١ في صناعات التمور وتصنيعها.

(أ) المساهمة برأسمال شركة صناعات التمور العراقية المحدودة بنسبة ٢٠ بالمائة من اسهمها.

(ب) انشاء بنايتي جمعية التمور ببغداد ومعاونيتها في البصرة.

(ج) انشاء «مختبر مباحث التمور» وتجهيزه بالآلات وفق ما أشرنا آنفاً.

(د) بناء مكبسين نموذجيين واحد في بغداد وآخر في البصرة وكذلك

مبخرتين احدهما في الاولى والاخرى في الثانية على التوالي.

إدارة جمعية التمور (*)

تدار جمعية التمور ولجانها وهيئاتها الفرعية في ضوء احكام الفقرة (٨)

من المادة (٦) من نظام جمعية التمور رقم (٤٢) لسنة ١٩٥٢. وبناء على ذلك فان جمعية التمور العراقية تتألف من المركز العام (بغداد) ومن لجنتي التمور

* انظر قانون جمعية التمور رقم (٣٧) لسنة ١٩٥٢، وتعديله بقانون رقم (٤٩) لسنة ١٩٥٥. وكذلك انظر المقترح الجديد بنظام جمعية التمور المذكور اعلاه.

ونظام الهيئات الفرعية لجمعية التمور رقم (٧٣) لسنة ١٩٣٩. ويتألف ملاك الجمعية من مدير عام ومعاونين ومديري الشؤون الفنية، والدعاية، والحسابات وستلغى هذه المديرية الثلاث في النظام الجديد، وشعب الأوراق والاحصاء والتفتيش.

الجنوبية والوسطى ومن ست هيئات فرعية (٧ أعضاء لكل منها) في ألوية
المنتفك والديوانية والحلة وكر بلاء وديالى وبغداد .

ويلاحظ ان السيد أنور خياط ظل مديراً عاماً حتى أواسط عام ١٩٣٩
حيث تم تعيين المستر ايج . آي . لويد (القاضى الانكليزي) مديراً عاماً
للجمعية (وباشر اعمال وظيفته في ٩-٨-١٩٣٩) واصبح السيد انور معاوناً
له . وفي ١٤-٥-١٩٤٠ أُحيل الاخير (أنور) الى التقاعد وأصبح السيد
عبداله حافظ (الذي كان حينذاك قنصلاً للعراق في بومباي) معاوناً للمدير
العام وباشر اعماله في ١٤-٥-١٩٤١ ، وبعد نحو ستة اشهر نقل الاخير الى
وزارة المالية وتم تعيين السيد جعفر الخياط في محله (١٦-٢-١٩٤٣) . وقد
نقل السيد الخياط الى وزارة التموين في آب سنة ١٩٤٤ وحل محله السيد سلمان
جويده وبعد صدور القانون الجديد (رقم ٣٧ لسنة ١٩٥٢) استحدثت
معاونية المنطقة الوسطى واصبح السيد شاكر طه السامان معاوناً للمنطقة الجنوبية
(١٤-٣-٥٣) والسيد عباس بغدادى معاوناً للمنطقة الوسطى (١٤-٣-٥٣)
وقبل نحو سنة ونصف تم تعيين السيد شكرى صالح زكي (١٢-١٢-٥٤)
معاوناً ادارياً في جمعية التمور (حتى ٢٨-٧-٥٥) .

اما المستر لويد فقد ظل في منصبه حتى ١٥-١٠-١٩٤٦ حيث حل السيد
عبدالله القصاب محله حتى اول تشرين الاول سنة ١٩٥١ حيث تم تعيين الاخير أميناً
للعاصمة ونقل أمين العاصمة السيد مظفر احمد الى وظيفة المدير العام لجمعية
التمور . وبعد مرور حوالي السنة والنصف نقل السيد مظفر الى متصرفية
البصرة وعاد السيد القصاب مديراً عاماً للجمعية « ٥-٤-٥٣ » حتى ساعة
طبع هذا الكتاب .

١٥٦- كمار التمور

المقصود بالاحتكار حصر بيع التمور بجهة (شركة او ماشا كل) معينة .

و اول مابداً احتكار التمور في العراق كان عام ١٩٣٩ حيث احتكرت شركة اندرووير
شراء وبيع تمر البصرة لمدة خمس سنوات (حسب الاسعار المذكورة آنفاً)
انتهت بانتهاء موسم ١٩٤٣ .

والمرحلة الثانية لمدة ثلاث سنوات (١٩٤٤ و ١٩٤٥ و ١٩٤٦) والمرحلة
الثالثة لمدة ثلاث سنوات اخرى (١٩٤٧ و ١٩٤٨ و ١٩٤٩) والمرحلة الرابعة
لمدة ثلاث سنوات اخرى (١٩٥٠ و ١٩٥١ و ١٩٥٢) وانتهى الاحتكار في
١٤-٨-١٩٥٢ .

ولعل ظروفًا معينة تعلقت بالحرب الاخيرة والمشاكل الناجمة عنها هي
التي اوجت اللجوء الى الاحتكار والاخذ به . ولسنا نريد الدخول في مناقشة
أمر انتهى وولي . ولكننا نتساءل عما حصلته جمعية التمور من المعلومات
والتقارير من شركة الاحتكار طوال الاربعة عشر عاماً (١٩٣٩-١٩٥٢) من
احتكارها . ؟ ان الجواب للأسف لاشيء . وقد احس المعنيون بالتمور
بخطورة قضية التمور واحتكارها واخذوا يهيبون بالمسؤولين لدراسة مشكلة
التمور بروية واناة (١) . ودرست الحكومة الامر وقررت في النهاية ايقاف
اناطة الاحتكار بشركة اجنبية .

ونظراً لوجود شركة تجارة التمور العراقية المحدودة (منذ ١١-٦-١٩٥٠)
ومساهمة جمعية التمور فيها ، فقد انيط بها احتكار تمر البصرة منذ موسم ١٩٥٣
(لثلاث سنوات) حتى موسم ١٩٥٥ . ثم جددت الاتفاقية لمواسم ثلاث
اخرى وهي ١٩٥٦ و ١٩٥٧ و ١٩٥٨ .

وقدمت الشركة المذكورة شراء جميع تمر البصرة في المواسم المذكورة .
بحيث لا تقل كميتها السنوية عن (٦٥) الف طن بالاسعار المذكورة في مناسبة سابقة .

* انظر - جريدة الجبهة الشعبية الغراء (المحتجبة) ، العدد ٩٩ بتاريخ
٢٥-١١-١٩٥١ ، هل من سياسة حكومية للتمور ؟ بقلم السيد برهان الدين
باش اعيان « وزير الخارجية الحالي » .

(ص ٢٩٥). أما تمور زهدى الفرات فقد ظلت حرة قبل موسم ١٩٥٥ وان كانت بعض الصفقات تباع احيانا احتكاراً .

وقد احتكرت تمور المنطقة الوسطى كافة (تمور الفرات) من قبل شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودة لموسمى ١٩٥٥ و ١٩٥٦، في حزيران ١٩٥٥ وفق الاسعار المذكورة آنفاً ص ٢٩١-٢٩٥)

شركات التمور

هنالك ثلاث شركات كبرى للتمور وهي .

(١) شركة صناعة التمور العراقية المحدودة ورأس مالها ١٠٠٠٠٠٠٠ دينار ويساهم فيها كل من جمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي بنسبة قدرها ٢٠ بالمائة من الاسهم . وقد سبقت الاشارة الى ذلك .

(٢) شركة تجارة التمور العراقية المحدودة وقد تأسست في ١٩٥٠ برأسمال قدره نصف مليون دينار وقيمة السهم الواحد عشرة دنانير لتتولى تجارة تمور البصرة بوجه خاص ، وبعد خمس سنوات زيد رأس مالها الى مليون دينار (قرار مجلس الادارة في ٦-٧-٥٠-١٩٥٥ وهذا تفصيل توزيع رأس المال .

دينار

٤٩٠٠٠٠ جمعية التمور (٤٩ بالمائة من الاسهم)

٨٥٠٠٠ شركة اندرووير

٤٢٥٠٠٠ ملاكو البصرة ومكبسوها

المجموع ١٠٠٠٠٠٠

ملاحظة : قرر مجلس ادارة جمعية التمور في جلسته (٣٣) وبتاريخ

٢٦-٥-٩٥٥ ان تستقطع الشركة من جميع الملاكين ٢٠ بالمائة من قيمة تمورهم

وتعويضهم باسهم من الشركة ليكونوا مساهمين فيها « ١٢٥٥ بالمائة الآن . »

(٣) شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى : وقد تأسست اول الامر في عام

١٩٥٢ برأسمال ٢٥٠٠٠٠٠ دينار منقسم الى ٥٠٠٠٠ سهم عادي قيمة كل سهم

خمسة دنانير . وقد زيد رأس المال بعد نحو ثلاث سنوات الى مليون دينار .
وحق للشركة ان تستقطع من جميع الملاكين ٢٠ بالمائة من قيمة تمورهم وتعويضهم
باسهم من الشركة ليكونوا مساهمين فيها . إلا أنه تم عملياً (موسم ١٩٥٥)
استقطاع نصف دينار من قيمة كل طن من تمور زهدى « الفرات اى بنسبة
تقرب من ١٢ و ٥ بالمائة من قيمة التمور المشتراة من قبل الشركة » . وقد أخذت هذه
الشركة على عاتقها احتكار تمور المنطقة الوسطى لموسمي ١٩٥٥ و ١٩٥٦ .

تنظيم اسواق التمور

جرت المفاوضات بين شركتي التمور العراقية وتمور المنطقة الوسطى
المحددين في هذا الصدد وقد تم الوصول الى اتفاق عام حول تقسيم اسواق التمور
بينهما ورفعتا قرارها الى جمعية التمور العراقية التي أصدرت بدورها بياناً بتاريخ
٢٥-٦-١٩٥٦ لتنظيم بيع التمور في الاسواق العالمية لموسمي ١٩٥٦-١٩٥٧ وفيما
يأتى نص البيان :

اولاً - تخصص الاسواق التالية حصراً الى تمور الحلاوى والخضراوي
والسائر :

المملكة المتحدة البريطانية - الولايات المتحدة الامريكية - كندا -
اتحاد جنوبي افريقيا - استراليا - نيوزيلندا .

ثانياً - يبقى تصدير تمور الديري وخلال البريم والجيجاب حراً
كالمسابق .

ثالثاً - مع مراعاة الفقرتين الرابعة والخامسة أدناه تخصص الاسواق
التالية حصراً الى تمور الزهدى :

الهند - باكستان - سيام - بورما - سنغافورا - اندونيسيا .

رابعاً - يجوز تصدير تمور الحلاوى والخضراوي والمسائر الى الاسواق
المدرجة في الفقرة الثالثة أعلاه لغاية يوم ٢٤-١٠-١٩٥٦ على أن يتم التصدير

فعلا في ذلك التاريخ ويمنع التصدير بعد ذلك .

خامساً — يسمح بتصدير تمور ساير البصرة الى منطقة كاتوار في الهند بعد تاريخ ٢٤ تشرين الاول على ان تكون مشحونة بالسفن الشراعية فقط وعلى ان يبرز المصدر الى الجمعية الطلبات الواردة على التمور من المنطقة المذكورة عند طلبه اجازة التصدير وعليه ان يبرز أيضاً شهادة انزال من الميناء لكل ارسالية تفرغ فيه .

سادساً — وبنتيجة المباحثات التي جرت بين شركة تجارة التمور العراقية المحدودة وشركة تمور المنطقة الوسطى المحدودة باشراف جمعية التمور تقرر ما يلي :-

أ — تحصر أسواق البحر الاحمر (عدا جدة والموانئ المصرية) والبحر العربي وأسواق أوروبا عدا ايطاليا بشركة تجارة التمور العراقية المحدودة في البصرة .
ب — تحصر اسواق سوريا ولبنان والاردن ومصر وشمالي افريقيا وايطاليا بشركة تمور المنطقة الوسطى المحدودة وذلك اعتباراً من تاريخ تصدير تمور زهدى الفرات اليها .

ج — في حالة ورود طلب من احد الاسواق المبينة في الفقرتين (أ) و«ب» اعلاه على تمور غير محصورة بذلك السوق فعلى الشركة التي يعود اليها ذلك السوق السماح ببيعها لقاء عمولة يتفق عليها بين الشركتين .

سابعاً — تشمل احكام هذا البيان التمور المصدرة لغرض الاستهلاك البشري .

فقط

ثامناً — تبقى الاسواق الاخرى التي لم يرد ذكرها في هذا البيان حرة .
ويسمح بتصدير التمور اليها من جميع الانواع حسب موافقة جمعية التمور .

* * *

الفصل الثامن

خاتمة

العراق بلد النخيل منذ أقدم العهود وتتموفر فيه جميع العوامل الجغرافية - الطبيعية منها والبشرية - بحيث يؤلف العراق أمثل البيئات واحسنها لغرس النخيل و انتاج التمور ف موقعه الجغرافي من حيث خط العرض ، وطبيعة أرضه ، ومناخه ، ومياهه الوفيرة وترتبه الخصبة الملائمة - جميعها عوامل طبيعية ينجح فيها الغرس ويجود بسببها الإنتاج جودة منقطعة النظير . وليس ذلك حسب بل ان العوامل البشرية المتصلة بشخص فلاح النخيل ، هي الأخرى ذات أثر بليغ في الغرس والانتاج سواء بسواء ، فانملاح يقوم بأعمال كثيرة لا يحصرها عد . فهو الذي يهيء أرض البساتين ويقوم بتخطيطها وحفر جداولها ونهيراتها ، وفصم الفسائل وغرسها ، وسقيها ، وتسميد أرضها وتقليم نخيلها بتزير سعفها وتكريهها وتفريدها وتقليمها وتركيزها وتخفيف حملها وتلقيح طلوعها وقطف تمورها (جنينها وجذها) .

وفي العراق اكثر من ٣٢ مليون نخلة من مجموع زهاء ٨٧ مليون نخلة منتشرة في جميع انحاء العالم (زهاء ٣٨ بالمائة من نخيل العالم)
ويبلغ عدد النخل المثمر ٢٤ و ٥ مليون نخلة وتؤلف ٧٦ بالمائة من المجموع ، وعدد الفسيل ٧ ملايين نخلة ونسبتها المئوية ٢٢ بالمائة وعدد النخل الفحل نصف مليون نخلة ونسبتها ٢ بالمائة من المجموع .
وان حوالي ٤٥ بالمائة من النخيل المثمر جميعه يتمثل في لواء البصرة في حين أن نسبة النخل الفحل فيها هي ٣٤ بالمائة من المجموع ومثلها يقال عن الفسيل . لذلك فان البصرة هي الأولى من حيث مجموع نخيلها اذ فيها زهاء ٤ و ١٣ مليون نخلة من مجموع ٢ و ٣٢ مليون نخلة في العراق كله .

واللواء الذي يلي البصرة من حيث الأهمية العددية هو لواء الحلة إذ فيه زهاء ٧٥ و٤ مليون نخلة منها زهاء ٣ و١ مليون من النخل المثمر وزهاء ١ و٦ من النخل الفسيل والبقية من النخل الفحل .

وتأتي الديوانية في المرتبة الثالثة في عدد نخيلها حيث فيها زهاء ٣ و٥ مليون نخلة منها زهاء ٣ ملايين من النخل المثمر وأقل من نصف مليون خسيلة والبقية من الفحل .

وديالى هي اللواء الرابع وعدد نخيلها زهاء ٢ و٨ مليون نخلة منها زهاء ١ و٩ مليون من المثمر والبقية من الفسيل والفحل .

وان بغداد والمنتفك لواء آن يتساوى فيهما عدد النخيل وفي كل منهما زهاء ٢ و٢ مليون نخلة وتأتيان في المرتبة الخامسة من حيث الأهمية .

وتحتل كربلاء المقام السادس وعدد نخيلها زهاء ٢ و٩ مليون نخلة ، أما العمارة والسكوت والدليم فهي أقل الألوية نخيلاً ويقل عدد نخيل كل منها عن نصف المليون . وفي كركوك ٥٦ الف نخلة فقط .

ويعتبر العراق القطر الأول في إنتاج التمور حيث يبلغ معدل إنتاجه السنوي نحواً من (٣٥٠) الف طن من مجموع الإنتاج العالمي البالغ ٨٧٢٠٠٠ طن (ص ١٩) ، أي ان نسبة إنتاج العراق هي ٤٠ بالمائة من مجموع الإنتاج العالمي .

وينتج العراق (٤٥٥) صنفاً من أصناف التمور . بيد ان الأنواع التجارية الرئيسية هي الزهدي والساير والخضراوي والحلاوي ثم الديري والحلال البريم والحلال الجبجباب .

وتعتبر البصرة الأولى من حيث الإنتاج . ويبلغ إنتاج البصرة ١٠٠-١٣٠ الف طن ، وبعدها الحلة ٤٥-٥٥ الف طن فكريلا والديوانية وكل منهما ٣٥-٤٥ الف طن فديالى وإنتاجها ٢٥-٣٥ ، فبغداد والمنتفك وكل

منهما ٢٠-٣٠ الف طن ثم العمارة والسكوت والدليم و انتاج كل منها بين ٤-٦ آلاف طن و انتاج كركوك ٣٠٠ طن .

وتستهلك تمور العراق في نواح خاصة (عدا عما يدخل منها في التجارة الدولية وكميته ٢٤٠ الف طن) هي للاستهلاك البشري ٦٠٠٠٠ طن ، ولاكتيال العشاير ومبادلات الحدود ٢٥٠٠٠ طن ، ولصناعة الدبس ١٥٠٠٠ طن ، ولتقطير الكحول (العرق) ١٠٠٠٠ طن .

وليس من شك بأن التمور مادة غذائية ، عدا عن كونها فاكهة لذيذة . ويلاحظ ان كل ليبرة (رطل) من التمر تولد ١٢٧٥ سعرة حرارية . و اذا قارنا ذلك بالطعمة المعروفة اتضح لنا ان الليبرة الواحدة من لحم البقر تعطي ١٩٦ سعرة فقط والخبز ١٠١٤ سعرة والبيض ٧٣٤ سعرة والسمك ٣٠٠-٧٠٠ سعرة والبطاطة ٤٠٠ سعرة ولحم الدجاج ٣٦٠ سعرة .

وللنخيل والتمور فوائد واستعمالات ومشتقات لا يحصرها عد (ص ١٥٢-١٥٣) .

اما الصناعات فتمثل بالدبس الذي يصنع في العراق بطريقتين احدهما بلدية حيث يستهلك انتاجها من قبل الطبقات ذات القوة الشرائية الضعيفة نظراً لبداية طريقها ورخص اسعار الناتج نسبياً .

وكذلك ينتج الدبس بالطرق الآلية الحديثة من قبل شركة صناعة التمور العراقية المحدودة . وهذا هو الدبس المحسن الذي تستهلكه الطبقات المتوسطة وشبهها ويصدر قسم منه الى الخارج . ويبلغ مجموع عدد المدابس ١٢٥ مدبسا منها ثلاثة حديثة . ويبلغ معدل انتاجها السنوي زهاء ١٥٠٠٠ طن منها زهاء ٥٠٠٠ طن من الدبس المحسن المنتج بالطرق الآلية الحديثة .

وفي العراق صناعة للكحول لاسيما العرق وتستهلك هذه الصناعة « معملاً للعرق » زهاء ١٠٠٠٠ طن من التمور تنتج نحواً من مليارين من

صناعة التمور

(١) دبس

(٢) الكحول (العرق)

اللاتار عرقاً وتقدر قيمتها بزهاء (٦٠٠) الف دينار .

وتوجد في العراق صناعة ناشئة للخل لا بد من العناية بأمرها .
أما الصناعات المقترحة فهي صناعة مسحوق الداتامين الذي يتألف من
٧٠ بالمائة من مسحوق التمر المجفف والبقية من الكاكاو والسكر وبعض العطور
وهو غذاء جيد للأطفال ويعمل منه مشروب ساخن في وجبة الفطور لكل
انسان .

وهناك دواء مهم يمكن صنعه من التمور وهو دواء « ديوستولنس »
ذو المفعول المشابه لدواء « الكورتيزون » المعروف .

والصناعات التمرية المقترحة ضمن سياسة تصنيع التمور العراقية
(بالتعاون بين جمعية التمور العراقية والهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ومديرية
الصناعة العامة والمصرف الصناعي) هي : توسيع صناعة الدبس الحديثة لتكون
السعة الانتاجية من الدبس المحسن زهاء ٣٠-٥٠ طناً يومياً (والآن ٦-٥
اطنان) .

وكذلك انتاج السكر السائل وهو سائل سكري عديم اللون والرائحة
طعمه حلو . وقد اجريت التجارب في هذا الباب والنية متجهة حديثاً نحو اخراج
مشروع هاتين الصناعتين الى حيز التنفيذ . وهناك ايضا مشروع انتاج العلف
الحيواني ، وقد تكلمت التجارب التي اجريت في العراق وخارجه بالنجاح .
وهناك ايضا ، نظرة جديده من المسؤولين لتحقيق هذا المشروع . وإلى
جانب هذا وذاك ان النية معقودة ايضا لتوسيع صناعة الكحول من التمور
سيما الكحول المعدومة . وقد تم درس وجوه كبيرة من مشروع الصناعة
من قبل جمعية التمور والهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار وتبقى الناحية العملية
في تحقيق المشروع . وعدا عن ذلك كله ايضا صناعة الحرير الصناعي باستعمال
الكحول الايثيلي المستحصل من التمور مع نفايات القطن . وكذلك صناعة

مشروب (الكولا) من الدبس وصناعة استخراج زيت النوى (زهاء ١٩٦٥
بالمائة من وزن النواة) واستعمال هذا الزيت للاستهلاك البشري وفي صناعة
الصابون.

وقد تم ايجاد «مختبر مباحث التمور» الملحق حالياً بجمعية التمور
(والنية متجهة لاحقا في المستقبل بمديرية الصناعة العامة خلافا لرأي البعض)
ومن الممكن القيام بتجارب واسعة النطاق في سبيل تصنيع التمور حيث ان
التصنيع هو المنفذ الأهم لمعضلة زيادة انتاج التمور وحل مشكلتها.

ويبدو ان مجلس الاعمار قد بدأ - منذ مستهل ١٩٥٣ - يعير بعض
أهتمامه لموضوع صناعة التمور وتصنيعها وقد مضي أكثر من ثلاث سنوات
ونحن بانتظار نتائج جهود الهيئة الفنية الثالثة في هذا المضمار. وقد نفذ صبرنا
ومشكلة التمور تستغيث بمجلس الاعمار للمساهمة في حلها والسير نحو الغاية
المنشودة في ضوء «سياسة كسب الوقت بقدر المستطاع».

وتؤلف التمور نسبة كبيرة من مجموع تجارة الصادرات العراقية، وقد
تزيد هذه النسبة - من حيث القيمة على ثلث المجموع العام للصادرات.
وتتراوح كمية التمور المصدرة من العراق سنويا بين ٢٠٠-٢٤٠ الف
طن، وقيمتها بين ٤-٥ ملايين دينار.

وتلازم تجارة التمور صناعة كبس التمور وتبخيرها.
وتكبس التمور المصدرة من العراق في الخصاف (الخلان) وفي الصناديق
الخشبية وفي علب الكرتون واكياس السيلوفين الصغيرة عدا عن التمور الجافة
(والمطبوخة ايضاً) التي تعبأ في اكياس الجنفاص وشبهها.

ويلاحظ ان الانواع الرخيصة من التمور - سيما الزهدي واهياناً
الساير - تكبس في الخصاف، وقد يكبس الخضراوي والخلوي بهذه الطريقة
لغرض الاستهلاك المحلي الشعبي.

كما ان التمور المكبوسة في الخصاف تصدر الى اسواق الهند وباكستان واندونيسيا وجنوبي شرقي آسيا والبلاد العربية بوجه عام .

ومما يجدر ذكره ان زنة الخلانة - عادة - هي ٥٠ كيلو ، أما زنة الصندوق الكبير فهي ٦٨ - ٧٠ ليبرة ، والصغير نصف ذلك .

وتسمى محلات الكبس القديم بـ (الجواخين) ومحلات الكبس الحديث بـ (المكابس - الجرايغ) . ويبلغ عدد المكبسين زهاء ٨٠ وعدد المكابس ١١٠ منها ٣٧ مكبس دائم والبقية من المكابس المؤقتة . ولدى جمعية التمور مكبسان نموذجيان عصريان واحد منهما في بغداد والآخر في البصرة وهناك مبخرتان حديثتان ملحقتان بالمكبسين المذكورين أيضاً .

ولابد لنا من نبذ جميع الطرق القديمة في كبس التمور والأخذ بالطرق الحديثة ليس في الكبس وحده بل في جني التمور وجدها أيضاً .

وعمليّة التبخير ، مسألة ضرورية للتمور حيث لا بد من تبخير التمور مرتين مرة عند ورودها الى المكبس ومرة بعد كبسها أما في غرف التبخير تحت الضغط الاعتيادي أو في المبخرة تحت الضغط المختزل . وفي جميع الحالات تستخدم عدة أنواع من الغازات (كالاثيل فورميدأ والكورسول وغيرها) التي لا تؤثر على التمور أو في طعمها او نكهتها وأما تصونها من التلوث بالحشرات .

ولابد من العناية بثلاثة أمور قبل تصدير التمور وهذه الامور هي

(١) إيجاد مكابس حديثة نموذجية في المناطق المهمة لانتاج التمور ، والحاق الملباخر بكل منها ، فضلاً عن إيجاد مخازن حديثة - ويستحسن ان تكون مبردة - لحزن التمور قبل نقلها الى ميناء التصدير .

وجدير بالاشارة هنا ان معدل ما صدره العراق في عشر السنوات

الاخيرة « ١٩٤٦ - ١٩٥٤ » قد بلغ زهاء ٢٣٠ الف طن ومعدل اقيامها ٤٣٢٩٠٠٠

دينار ، يضاف اليها حوالي ٢٠-٢٥ الف طن من التمور التي تستهلكها تجارة الحدود غير المنظورة .

ولا شك ان تمور الزهدي تحتل المقام الاول من حيث الأهمية بين أصناف التمور المصدرة . وبلغ المعدل السنوي لتمور الزهدي المصدرة من العراق بين ١٩٤٦ و ١٩٥٣ زهاء ١٤٤ الف طن (٦٠ بالمائة من مجموع التمور المصدرة) وقيمتها ٢٦٢٥٠٠٠ دينار ، وثلثها الحقة : السائر ٤٢ الف طن بقيمة ٨١٦٣٣١ دينار ، والحلاوي ٢٨ الف طن بقيمة ٦٣٩٨٠٤ ، والخضراوي ٧٧٠٠ طن بقيمة ٢٧٧٩٧٢ دينار ، والتمور اليابسة ٤٤٠٠ طن بقيمة ١٧٨١٥٢ دينار ، والتمور الأخرى ٢٤٠٠ طن بقيمة ٥٢٩٦٧ ديناراً .

ويلاحظ ان أربعة أخماس تمور الحلاوي تصدر في الصناديق والبقية في الخصاف وغيره . مع العلم بأن النوع الاول من الكبس يخص اسواق امريكا وأوربا والثاني يذهب الى اسواق الشرق بوجه عام . وان ٨٠٪ من تمور الخضراوي تكبس في الصناديق وتصدر الى الاسواق الأوربية والبقية لاسواق الشرق . وان ٧٥٪ من السائر تكبس في الصندوق وتصدر الى الاسواق الأمريكية والأوربية والبقية الى الهند وباكستان . ويصدر ٦٠٪ من زهدي الفرات في الخصاف و ٢٥٪ في الأكياس و ١٠٪ - ١٥٪ في الصناديق . والاتجاه الحديث هو كبس الزهدي في الصندوق والكرتون السيلوفين .

والخلاصة ان ثلاثة أخماس التمور المصدرة من العراق تكبس في الخصاف وخمس آخر في الصندوق والكرتون والسيلوفين والخمس الأخيرة في الأوعية الأخرى .

هذا وان ثلاثة أخماس تمور العراق تصدر في البواخر والحسان الباقيان بواسطة السفن الشراعية وقليل منها بالطرق البرية .

ويصدر العراق تموره الى نحو ثمانين قطراً ومملكة موزعة في جميع أنحاء

(١٤)
العالم واعم هذه الاسواق سوق الهند ويستهلك سنويا ٦٠ الف طن من
تمور العراق (بقيمه ١٣٧٢٠٠٠ دينار) . وثلاثة ارباعها من تمور الزهدى
الى جانب الساير والحلاوي .

(١٥)
ويستهلك سوق الولايات المتحدة اعتياديا (معدل ١٩٥٠ / ٥٤)
٢٠٨٤٦ طن قيمتها ٣٩٩٣٤٣ دينار . وانواعها هي الحلاوي بالدرجة الاولى
وبقيه الساير .

(١٦)
ويستهلك سوق المملكة المتحدة (معدل ١٩٤٥ - ١٩٥٤) اعتياديا
٢٣٩٩٤ طناً (بقيمة ٥٠٢٦٨٨ ديناراً) من تمور الحلاوي والخضراوى والساير
وقليل من الزهدى ، مكبوسة في الصناديق والسكراتون والسيوفين .
ويستهلك سوق مصر (معدل ١٩٤٥ - ١٩٥٤) اعتياديا ٢٢ مليون
طن وقيمتها ٣٧٥ الف دينار .

(١٧)
وتستهلك اسواق كندا واستراليا واتحاد جنوبي افريقيا ونيوزيلندة
كميات من التمر قدرها ٦٨٥١ طن و ٤٢٣٥ طن و ١٣٤٨ طن و ٢٧٨٣ طن اقيامها
١٤٣٦٥٤ ديناراً و ٨٠٠٣٩ ديناراً و ٢٢٨٦٦ ديناراً و ٤٦٤٧٢ ديناراً كل على التوالي
والتمر المستهلكة هي الحلاوي والخضراوي والساير .

والاسواق الستة الاخيرة هي اسواق تقليدية لتمر البصرة .
ويستهلك سوق الباكستان (معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤) ٨٦٣٥ طن قيمتها
٣٠٢٧٧٥ ديناراً والتمر المستهلكة هي الزهدى والساير .
ويستهلك سوق اندونيسيا (معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤) ٣٦٥٠ طناً قيمتها
٦٠٤٧٨ ديناراً .

ويستهلك سوق سيلان (معدل ١٩٤٥ - ١٩٥٤) ٣٣٢٦ طناً قيمتها
٦٢٦٩١ دينار .

اما اسواق الشرق الاوسط فاستهلاكها (معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤) كما ياتي :
المملكة السعودية ٤١٢٦ طناً بقيمة ٦٦٨٧٧ ديناراً والمملكة الاردنية الهاشمية

٨٣٤٤ طنًا بقيمة ١٢٧٥٢٥ ديناراً، والكويت ٩٢٦ طنًا بقيمة ١٩٧٢٨ ديناراً و
وعمان ١٦٧٨ طنًا بقيمة ٣٣٧٠٢ ديناراً، والبحرين ٥٠٠ طن بقيمة ٩٣٣٧ ديناراً
وسوريا ١٤٩٦٤ طنًا بقيمة ٢٢٠١٥٩ ديناراً.

ويصدر العراق تموره الى افطار اوربا الاخرى كافة بضمنها الاتحـ اد
السوفيتي فضلا عن اسواق شمال غربي افريقيا وامريكا اللاتينية.
ولقد أوردنا في الفصل السابق قائمة تفصيلية (ص ٢٩٢-٢٩٥) عن
اسعار التمور منذ عام ١٩١٠ حتى ١٩٦٨.

ولأجل الوقوف على فكرة خاطفة عن اسعار بيع التمور - شركات
الاحتكار (وسعر البصرة) - نذكر بان سعر زهدي الفرات هو (موسم ١٩٥٤)
١٠٢٥٠ دينار للطن (في الخفاف) و ١٠٩٣٣ (في الأكياس). أما تمور
البصرة فاسعارها (حسب اتفاقية احتكار البيع لشركة تجارة التمور العراقية
المحدودة) هي: الحلاوي والحضراوي للطن الواحد ٢٠ ديناراً، والساير
وزهدى البصرة والديري للطن الواحد ١٦ و ٣٦٣ ديناراً، والبريم للطن
٥٠ و ٥٤٥ ديناراً.

ومما هو جدير بالذكر ان تجارة التمور كانت حرة حتى عام ١٩٣٩ ومنذ
هذه السنة بيعت تمور البصرة احتكاراً الى شركة « اندرووير » في اربع
مراحل حتى عام ١٩٥٢. وبعد ذلك تم البيع احتكاراً ايضاً الى شركة تجارة
التمور العراقية المحدودة لمواسم ١٩٥٣ و ٥٤ و ٥٥ وللمرحلة الثانية للمواسم
١٩٥٦ و ٥٧ و ٥٨.

أما تمور الفرات فكانت هي الأخرى حرة حتى عام ١٩٥٥ حيث
احتكرت تجارتها لمواسم ١٩٥٥ و ١٩٥٦ الى شركة تجارة تمور المنطقة
الوسطى المحدودة.

وهناك هيئة شبه رسمية تتولى تنظيم شؤون التمور والمسائل المتعلقة
بها وهي جمعية التمور العراقية التي بدأت محدودة السلطات والامكانيات متخذة
اسم (لجنة التمور) عام ١٩٣٥. ومنذ ١٩٣٩ اتخذت اسماً الجديداً. وهي

تمثل جميع ملاكي التمور في أنحاء العراق الاوسط والجنوبي كافة ومنبثقة عن انتخابات عامة بين الملاكين وفق قانون الجمعية ونظامها كما اسلفنا . وقد قامت الجمعية بأعمال كثيرة بشأن تنظيم تجارة التمور وتحسين الكبس وانشاء مكابس نموذجية ومباخر ، وتولت بيع التمور ، نيابة عن الحكومة والملاك ، الى شركات الاحتكار حسب ما ذكر آنفاً .

وهناك ثلاث شركات وطنية كبرى للتمور هي شركة صناعة التمور العراقية المحدودة ورأسمالها ١٠٠ الف دينار وشركتا تجارة التمور الراقية وتمور المنطقة الوسطى المحدودتان ورأسمال كل منهما مليون دينار وتساهم الجمعية فيها جميعاً .

مشاكل التمور وطرق حلها

١- ازدياد الناتج السنوي من التمور سنة بعد اخرى وبصورة خاصة تمور الزهدي . ويقدر معدل هذه الزيادة بـ (١٠٪ تقديراً) في كل سنة عن السنة التي قبلها . فقد كان معدل الناتج السنوي من التمور للفترة الواقعة بين موسمي (١٩٣٦/١٩٤٢) حوالي (٢٦٠) الف طن بينما كان المعدل للفترة الواقعة بين موسمي (١٩٥٠-١٩٥٤) حوالي (٤٠٠) الف طن وترجع هذه الزيادة بالدرجة الاولى الى عاملين - الاول - تزايد الاراضي (السبخة) لانعدام وسائل صرف مياه الري وعدم صلاح ذلك النوع من الاراضي لغير زراعة النخيل التي لا تتطلب جهداً اول الامر - والثاني - الابقاء على جميع ما يحمله النخلة الواحدة من (العدوق) وعدم اللجوء الى تخفيفها مع العلم بان التخفيف يؤدي الى زيادة جودة التمور المتبقية بدرجة عالية .

ان هذه الزيادة في الحاصل كانت تقابلها على الدوام زيادة في التصدير . لذلك تعتبر اسواق التمور راحة بصورة عامة بالرغم مما ارتكبه المصدرون من الأخطاء وبالرغم من العوامل والصعوبات التي تتعرض لها تجارة التمور في الخارج .

(٢) قطف التمور وتصنيفها وخزنها وكبسها وتخزينها -

وهناك مسائلتا الخزن والكبس - فمعظم الملاكين والمصدرين لا يهتمهم

* انظر كتاب جمعية التمور العراقية رقم ٨٤٧ بتاريخ ٣١-٣-١٩٥٥

ان تخطط التمور الجيدة بالتمور الرديئة والملوثة او الممطورة وان ادى ذلك الى تلف كل الكمية وهذا امر خطير .

٣- الرسوم الكثيرة المفروضة على التمور وفداحة اجور نقلها بالقطار -
وبالنسبة للفقرة الاولى فلا بد ان نبين بان رسوم الاستهلاك فضلا عن فداحتها وضرورة التفكير برفعها عن التمور المصدرة الى الخارج على الاقل فانها تستوفي على اساس تسعيرة خيالية تفرضها مديرية الواردات العامة دون اللجوء الى جمعية التمور ولا الى نشرة غرفة التجارة . كما انها تستوفي الرسوم على قيمة التمور مضافا اليها اجور الكبس مما يعتبر عاملا مشبها لمن يفكر بتعليب التمور تعليبا متقنا كما ان الدوائر الكمركية مازالت تستوفي (١٠٥ /) كضام للادارة المحلية مع العلم ان هذه الضام سبق ان الغيت بالقانون رقم (٧) لسنة ١٩٥٣ . وفيما يتعلق بأجور النقل بالقطار يلاحظ ان اجور نقل الطن الواحد من التمر من بغداد الى البصرة لا يقل عن دينارين مهما كانت الكمية وهذا يعادل (٢٥ بالمائة) من قيمة التمور نفسها على افتراض احسن اسعارها اما عندما تهبط الاسعار (وكثيرا ماتهبط) فان اجور النقل تكاد تعادل (١٠٠ بالمائة) من قيمة التمور نفسها .

٤- مشكلة النقل البحري - ان عدم تيسر البواخر في الاوقات المناسبة كثيرا ما يؤدي الى الغاء صفقات سبق ان تم الاتفاق عليها وفتحت الاعتمادات بها كما يؤدي الى عدم استطاعة المصدر العراقي ان يلتزم باجراء الشحن في وقت معين مما يحول دون اتفائه مع المستورد الاجنبي . لذلك لا بد من تحقيق مشروع النقل البحري المقترح .

٥- مشاكل التمور في الاسواق الخارجية واسبابها : وهذه المشاكل يمكن حصرها بالنقاط التالية :

(أ) ان بعض الاقطار الاجنبية فرضت القيود على استيراد التمور العراقية او منعتها لاسباب داخلية تتعلق قسم منها بالوضع المالي والاقتصادي لتلك الاقطار كالبا كستان وكذلك تركيا وايران كما سبقت الاشارة آنفا وحايتها لالتاجها المحلي (التمور للاولى والتين للثانية) . ومن جملة المشاكل ايضا الرسوم الكمركية العالية . فان حكومة الولايات الامريكية وضعت تعريفه

مركبة عالية للتمور الحسنة الكبس والمحشوة بالجوز واللوز لحماية لصناعات التواكه
المجففة فيها وحماية لما تنتجه من التمور التي تبلغ اكثر من (١٠) الآف طن سنويا .
(ب) - منافسة تمور شمالي افريقيا للتمور العراقية أفقدت العراق بعض
اسواقه بصورة نهائية وبهذه المناسبة نذكر سوق فرنسا التي منعت استيراد التمور
العراقية اليها . كما ان أسواق شمالي افريقيا التي كانت تستورد تمور الزهدى بكميات
وفيرة منعت عنها هذه التمور وكذلك ان بعض الاسواق الاوربية تضاعل
ماستورده من التمور العراقية من عدة الاف من الاطنان الى بضع مئات
سنويا بسبب رخص السكر والمواد المستخرجة منه والى استيراد تمور شمالي
افريقيا التي تصدرها شركات فرنسية وهي مكبوسة كبساً فنياً متقناً وفي
غاية النظافة . ومن امثال تلك الاسواق اسواق انكلترا والمانيا وبلجيكا وهولندا .
وتواجه التمور العراقية (في اسواق كندا والولايات المتحدة وغيرها من الاقطار)
منافسة قوية من التمور الايرانية التي تباع بسعر رخيص بالنسبة الى التمور العراقية
وان كانت تقل عنها جودة .

(ج) - الاستعاضة عن التمور العراقية بمواد غذائية اخرى وذلك بسبب
ارتفاع مستوى المعيشة في عدد من البلاد كأمارات الخليج التي كانت تستهلك
آلاف الاطنان من تمورنا فهبط استيرادها الى ارقام ضئيلة جدا ويعتبر التين المجفف
والزبيب (واسعارها معتدلة) من اهم المواد الغذائية المنافسة للتمور في جميع
الاقطار الاوربية وفي اميركا .

كيف تحل مشاكل التمور

١- التفكير بتحديد زراعة النخيل كي يكون الحاصل متناسبا مع
مجالات تصريف التمور في الداخل والخارج . وضرورة الاسراع باصدار
التشريع اللازم لذلك . ويوصف هذا الاقتراح بأنه غير عملي ولا يصح التفكير به
مطلقا لاسباب اقتصادية محلية ودولية كثيرة .^(***)

** تحديد الزراعة كتاب جمعية التمور رقم ٧٦٠ و ٢٠-٣-٥٥ رفض الاقتراح
من قبل وزارة الزراعة بكتابها المرقم (٨٥٣١) والمؤرخ ٢٤-٤-٥٥ وكذلك
عمادة كلية الزراعة بكتابها (٩٢٧) وتاريخ (١٨-٤-٥٥) ، ومجلس الاعمار
حزيران سنة ١٩٥٦ .

ب - السعي لدى الجهات المسؤولة للمفاوضة لتخفيف الرسوم المفروضة في الدول الأجنبية على التمور وكذلك لتخفيض أجور نقلها .

ج - الاتفاق مع السكك على تأسيس مخازن في المحطات خاصة بالتمور .

د - إرشاد الملاكين لتأسيس مباخر صغيرة بكلفة بسيطة في البساتين تحت إشراف الجمعية كي يتسنى تبخير التمور بعد قطفها مباشرة .

هـ - تأسيس مخزنين كبيرين للتبريد كي يمكن خزن التمور وتصديرها

في الاوقات المناسبة للاسواق الاوربية بصورة خاصة . ولا بد من تأسيس أربعة مصابص عصرية في الالوية الوسطى على غرار مكبسي (جمعية التمور) النموذجيين .

و - ضرورة استعمال وتعميم مكائن تفصيم التمور بصورة ميكانيكية بدلا من تفصيمها بالطريقة البدائية المستعملة الآن .

ز - الاهتمام بمشروع صنع ما كنة لتستعمل ككبس الخصاف بدلا من كبسه بالطريقة المستعملة الآن . وقد قام أحد اصحاب المعامل الميكانيكية في بغداد بتصميم وضع هذه الماكنة إلا انها تحتاج الى بعض التحسينات قبل اقرارها وتعميمها على المكابس .

ح - العناية بمسألة تصنيف التمور (Grading) وجعلها على درجتين ، تمور ذات جودة عالية الى الاسواق الاوربية والامريكية والاقبل جودة الى الاسواق ذات القوة الشرائية الضعيفة .

و خلاصة القول تعتبر سياسة تصنيع التمور أفضل الحلول المقترحة

في هذه السياسة . وهكذا ينبغي توجيه العناية نحو توسيع صناعة الدبس الحديثة (*) والشروع بانتاج سكر التمر والعلف الحيواني وتوسيع صناعة الكحول فضلا عن صناعتي الداتامين ومشروب الكولا . وحينئذ يمكن للعراق ان يتحكم بتموره ويوازن بين صناعات التمور وتجارتها في الداخل والخارج .

* ان قابلية مصنع الدبس التابع لشركة صناعة التمور العراقية المحدودة (التي زادت مساهمة الجمعية في رأسمالها حديثاً من ٢٠ بالمائة الى ٢٥ بالمائة) الانتاجية اليومية هي الآن (٨) اطنان فقط ولا بد من زيادتها الى ٣٠ - ٥٠ طناً في المستقبل القريب .

ويجب ألا يغيب عن البال ان دراسة الاسواق الخارجية وتنظيم دعاية واسعة النطاق في الخارج عن طريق النشرات والاشترك في المعارض الدولية المختلفة - هي جميعها أمور يجب ان يأخذها المسؤولون وكذلك شركات التمور الوطنية بنظر الاعتبار .

اسفراءك الاخطاء

الصفحة	السطر	الخطأ	الصواب	الصفحة	السطر	الخطأ	الصواب
٧	١٩	الجغرافية - الجغرافية	٨١	١١	اواع	-	انواع
٨	١٥	نخيلها - نخيلها	٨١	١٩	اراض	-	أمراض
١١	٢	العرق - العراقي	٩٣	١٢	محصيله - محاصيله		
١٢	٣	Palm - Palm	٩٦	١٤	مقدراً - مقدراً		
١٣	٢٣	العالية - العالمية	١١٠	١١	الشويثي - الشويثي		
١٦	١	اسننات - استننات	١٢٨	١٨	رقبه - رقبة		
١٦	١٥	الصي - الصيف	١٣٣	٢١	هزازه - هزازة		
١٩	٢	بدو - يبدو	١٥٠	٢٤	١٩٥٢ - ١٩٥٢٧		
٢١	٥	بات - باب	١٥٥	٢١	البراميل - بمثابة البراميل		
٢٥	٢٣	Mrs . - Wrs .	١٩١	١٨	بالعراق - بالعراق		
٣١	٢١	النخيل - النخل	٢٠٣	١	أندروير - أندرووير		
٣٢	٦	النخيل - النخل	٢٠٩	١٢	قدميتها - أقدميتها		
٣٣	٢٢	الدين - في الدين	٢٠٩	١٣	عنوقها - عذوقها		
٣٦	١١	علاقة - علاقته	٢٠٩	١٧	الألفين - الالفى		
٣٩	٢٢	نظام - نظام	٢٣٩	١٨	أفريقيا - أفريقيا		
٤٢	١٥	تضرسه - وتضرسه	٢٤١	١٩	دراسة بصورة - دراسة		
٤٧	٢١	العوال - العوامل	٢٤٣	٦	٩٥٢٢ - ٩٥٢٢		
٤٨	٢٢	بأتها - بأنها	٢٤٥	١٨	طنجانيتا - طنجانيقا		
٥٦	٥	قه - قمة	٢٨٨	١٦	ينقاضي - يتقاضى		
٦٣	١٩	Yearbook - Ycardook					

(١) المصادر والمراجع العربية

- ١- الاعظمي ، عبد الزاق - خياس طلع النخيل ، مجلة الزراعة العراقية ج ٣ م ٦ سنة ١٩٥١ ص ٢٩٥-٢٩١
- ٢- باقر ، طه - النخيل في المصادر المسهرية (عن مجلة سومر ج ٨ م ١) مجلة الزراعة العراقية ج ٤ م ٧ ، ١٩٥٢ ص ٤٥٩ والخ ...
- ٣- البكر ، عبد الجبار - مدى انتشار نخيل التمر في العالم ، مجلة الزراعة العراقية ج ١ م ١ سنة ١٩٤٦ ص ٢٣-٢٧
- ٤- جورج ، ديمتري - عنكبوت غبار النخيل في لواء البصرة ، مجلة الزراعة العراقية م ٣ ج ٤ سنة ١٩٤٨ ص ٤٦٥ - ٤٦٩ .
- ٥- جوييدة ، سلمان - تمور العراق ؛ دليل مؤتمر التمور الدولي ، تونس ١٩٥٠ ص ٩ والخ ...
- ٦- حداد ، عزرا - النخل والتمر في الكتاب المقدس والتلمود ، بغداد ١٩٤٦
- ٧- الدباغ ، عبد الوهاب - اسس الجغرافية الاقتصادية ج ١ بغداد ١٩٥٢ ، ص ١٩٨ والخ ...
- ٨- السلمان ، شاكر طه - النخيل والتمور في البصرة ، مجلة الزراعة العراقية م ٤ ج ٤ ص ٢٥٤ والخ ...
- ٩- سوسة ، الدكتور أحمد - دليل العراق الحديث ، بغداد ١٩٥٤ ، وتطور الزري في العراق ، بغداد ١٩٤٦ .
- ١٠- الشرقي ، الشيخ علي - رسالة عن التمر بغداد ١٩٤٦ .
- ١١- فيضي ، المحامي الحاج سليمان - نظام التعمبات في البصرة ، البصرة ١٩٤٦ .
- ١٢- القيسى ، الشيخ قاسم - شرح الصدور في النخل والتمور بغداد ١٩٤٦ .
- ١٣- هستد ، كوردن - الاسس الطبيعية لجغرافية العراق (ترجمة الدكتور جاسم الخلف) بغداد ١٩٤٨
- ١٤- الهاشمي ، العميد طه - منفصل جغرافية العراق ، بغداد ١٩٣١ .

١٥- النشرات الأحصائية السنوية للدائرة الرئيسية للإحصاء بوزارة الاقتصاد (١٩٢٧-١٩٥٥).

١٦- ملفات جمعية التمور العراقية (وعدد هاهنا ٥٠٠ ملفنة) درست معظمها.

١٧- الكتب الرسمية (المتعلقة بالنخيل والتمور) لوزارات الاقتصاد والاعمار

والخارجية وبعض الممثلات الاجنبية والمشار الى ارقامها وتواريخها في الهوامش.

References: (٢١) المصادر والمراجع الاجنبية :

1. Ali, Dr . Khalid T . & his colleagues , the Use of Dates for Livestock Feeding, (Duplicated Report), Baghdad, 1955
2. Anonymous .
1878. The Date Palm. U . S . Dept . Agr . Spec . Rpt . 4 , pp . (13) - 17 .
3. Albert , D . W . and Hilgeman , R . H .
1935 . Date Growing in Arizona, Ariz . Agr . Expt . Sta . Bul . 149, pp . 231-286 . illus.
4. Byford , Cecil , Port of Basrah , London . 1934 .
5. Bliss . D . E .
1937 . Crossents in the Fruitstalks of Date Palms . Date Growers ' Inst . Rpt . 14 ; 8 - 11 , illus.
6. Bonavia , F .
1885. The Future of the Date Palm In India. 118 pp. Calcutta
7. Brown , T . W :
1924 . Date Palm in Egypt, Min. Agr . Tech. and Sci . Serv Bul , 43, 39 pp, illus.
8. and Bahgat , M.
1938. Date-Palm in Egypt. Egypt Min Agr Hort Booklet 24, 117 pp, illus.
9. British Admiralty, Iraq & Persian Gulf H.M.S.O, London 1944.
10. Budge , Sir E A W, Babylonian Life & History, London, 1925, pp. 249-250

11. Dowson, V H W.
 1923. The Varieties of Date Palms of the Shatt al'Arab.
 Dates and Date Cultivation of the, Iraq. Mesopotamia
 Dept Agr Mem III, part I, II&III, 97 pp, illus.
- 12 1939. Provisional List of the Date Palms of the, Iraq
 Trop Agr 16 : 191-198.
- 13- ... Dates & Date Cultivation of the Iraq , PI , II&III,
 Cambridge, 1921, 22 & 23.
14. Fairchild, D G.
 1903. Persian Gulf Dates and Their Introduction into
 America U.S. Bur Plant Indus Bul 54, 32pp, illus .
15. Hilgeman, R H, and Smith, J. G.
 1938. Maturation and Storage Studies with Soft Varieties
 of Dates. Date Growers, Inst Rpt. 15. 14-17, illus
- 16- Klee, W G .
 1883. Culture of the Date .(U S) Dept Agr (Debt Rpt 24)
 25pp
- 17 King, Leonard , A History of Sumer & Akkad, London, 1910,
 vol. I p. 237
18. Moore, D C
 1938. The Size of Date Fruit as Affected By Soil Moisture.
 Date Growers, Inst. Rpt. 15:3-4
19. Nixon, R W
 1933- The Dairee Date, a Promising Mesopotamian Variety
 for Testing in the Southwest, U, S, Dept Agr Cir. 300, 13
 pp, illus
- 20- 1940. Fruit Thinning of Dates in Relation to Size and
 Quality, Date Growers Inst, Rpt, 27-29

- 21- 1945! Date Culture in the United States, U.S, Dept
Agr Cir, 728, 44pp, illus
- 22- 1946, the Brought African Dates to Coachella, the
Desert Mag, 9: 15-19, illus
- 23- Popenoe, P.B
1913, Babylonian Dates for California, Pomona Col, Jour
Econ, Bot, 3 : (459)-477
- 24- 1913 - Date Growing in the Old World and the
New, 316pp, illus Altadena, Calif
- 25- Rygg, G.L
1945- Factors Affecting Sugar Spotting in Dates, Date Growers
Inst Rpt, 19: 10-12
- 26- Swingle, W.T ,
1901, The Date Palm and its Culture, U.S, Dept, Agr, Yearbook
1900: 453-490, illus
- 27- Toumey, J.W
1893- The Date Palm. Ariz, Agr Expt, Sta, Bul, 29, pp, (102)-
150, illus
- 28- Wood, J.F, and Mortenson, E.
1938. Adaptability Studies With Date Palms In Southwest
Texas. Amer. Soc. Hort. Sci. Proc. (1937) 35 : 231-234.
- 29- Mason, S.C - Date Cultivation In Sudan, Khartoum Dept.
Agr. & Forests Unnumb. Rpt. 79 pp, illus , 1925
- 30- Date Cultivation In Australia Bul. No. 102, Royal Botanic
Gardens, Kew, 1862, pp. 161, 162

تحت المحتويات

الموضوع	الفصل	الصفحة
تمهيد		١٠ - ٣
مقدمة		٣٨ - ١١
العوامل الجغرافية	الفصل الاول	٦٠ - ٣٩
المفصل في النخيل	الفصل الثاني	٨٧ - ٦١
المفصل في التمور	الفصل الثالث	١١٧ - ٨٨
النخيل والتمور في البصرة	الفصل الرابع	١٥١ - ١١٨
صناعات التمور	الفصل الخامس	١٩٠ - ١٥٢
تجارة التمور	الفصل السادس	٢٣٦ - ١٩١
اسواق التمور	الفصل السابع	٣٠٤ - ٢٣٧
خاتمة	الفصل الثامن	٣١٧ - ٣٠٥
المصادر والمراجع العربية والاجنبية		٣٢٢ - ٣١٨

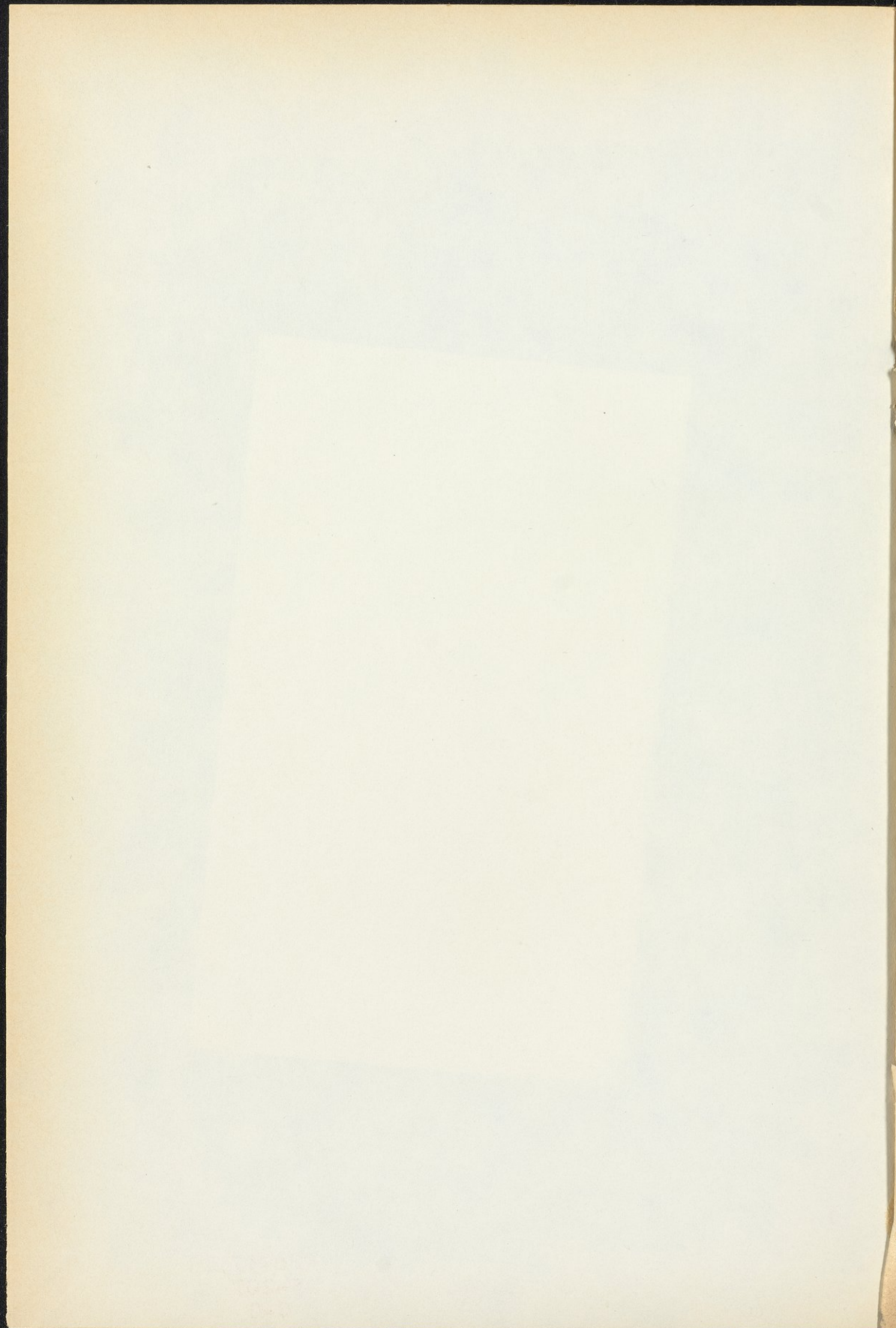
الخرائط والصور

عنوان اللوحة	رقم اللوحة	الصفحة
نخلتان على ضفة النهر	١	٣٣
منظر النخيل عند منعطف نهر دجلة	٢	٧٠
خريطة النخيل في العراق	٣	٧٤
نخيل البصرة في هيئة خطوط مستقيمة	٤	١٣٤
خريطة كثافة النخيل في البصرة	٥	١٤٢
الكبس الاهلي الحديث في البصرة.	٦	١٩٧
الكبس الحديث والتبخير في البصرة.	٧	٢١٠
خريطة العالم وصادرات التمور العراقية	٨	٢٤٠
نموذج من لوحات الدعاية للتمور.	(٩)	٢٩٨

CONTENTS

		No. of Page
1	Preface	3 - 10
2	Introduction	11 - 38
3	Chapter I Geographical Factors	39 - 60
4) II Palms in Detail	61 - 87
5) III Dates in)	88 - 117
6) IV Basrah Palms & Dates	118 - 151
7) V Industries of)	152 - 190
8) VI Dates' Trade	191 - 236
9) VII Markets of Dates	237 - 304
10) VIII Conclusion	305 - 317
11	Bibliography <i>back</i>	318 - 322

No.	Maps & Photos	Page
[1]	Two Palms on the River Bank	33
[2]	Plan' Grove View	70
[3]	Map of Palms' Distribution in Iraq	74
[4]	Basrah Palms in Straight Lines	134
[5]	Map of Density of Palms in Basrah	142
[6]	Modern Packing in Basrah	197
[7]	Packing & Fumigating in Basrah	210
[8]	Map of Iraq Dates' Export & Countries of Destination	240
[9]	A Model of Advertisement for Dates	298





NYU - BOBST



31142 02910 6443

SB364 .D3

al-Nakhil wa-al-tumur fi al-Ir

DATE PALMS AND DATES *OF IRAQ*

A Geographical Analysis of the Palms' Culture
& Dates' Production, Industry & Trade.

by

Abdul Wahab H. Al Dabbagh, M.A.,
Assistant Professor of Geography,
Higher Teachers' Training College, Baghdad

(M.A. Thesis Presented to The University of Birmingham
in 1948 With its Alterations U.P. 1956)

مؤلف تعد منورة

كل نسخة

Al-Umma Press, Baghdad 1956