

عدد رآل باش اعمان العباسي

الفخلة

سيدة الشجر



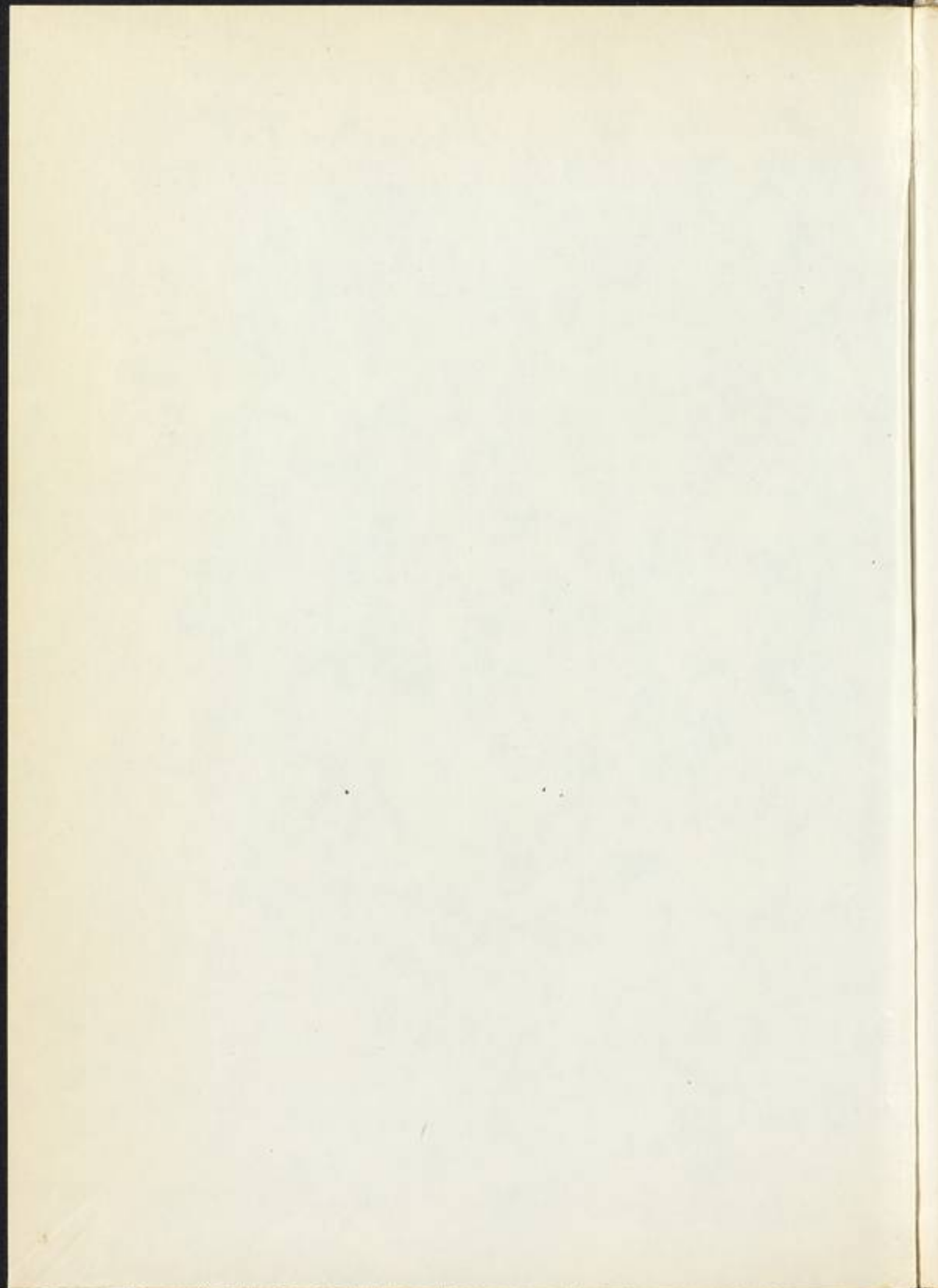
BOBST LIBRARY

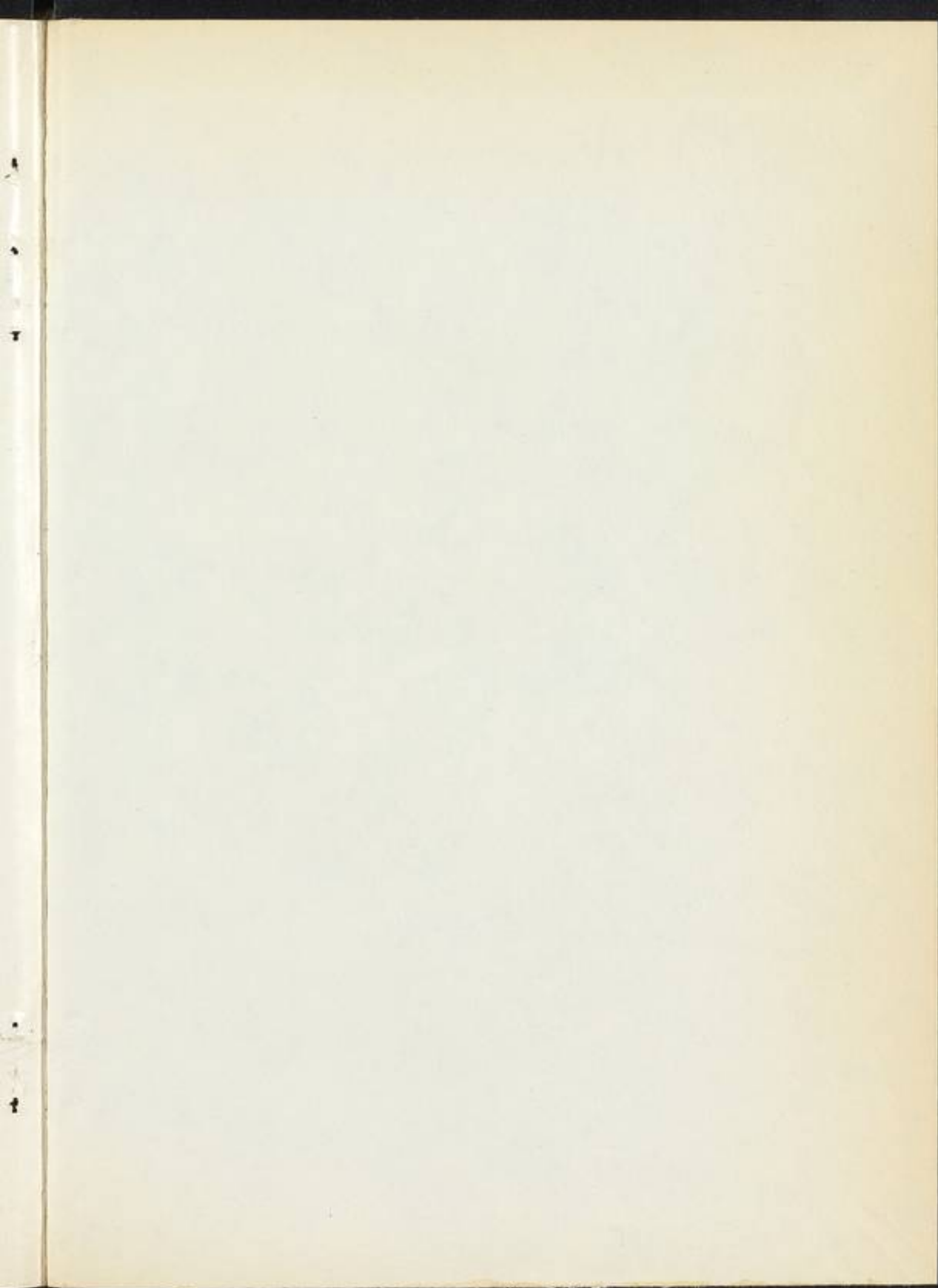


3 1142 02910 6385



GENERAL UNIVERSITY
LIBRARY





al-Abbāsī, Abd al-Qādir Bāsh A'yām
al-Nakhlah.

الخفلة

سيدة الشجر

تأليف

جبر القادر بن أبي (فخر) البصري

Faint handwritten signature

حقوق الطبع والترجمة محفوظة للمؤلف

١٣٨٣ هـ — ١٩٦٤ م

NEW YORK UNIVERSITY LIBRARIES
NEAR EAST LIBRARY

مطبعة دار البصرى - بغداد - تلفون (٨٩٢٧٩)

B

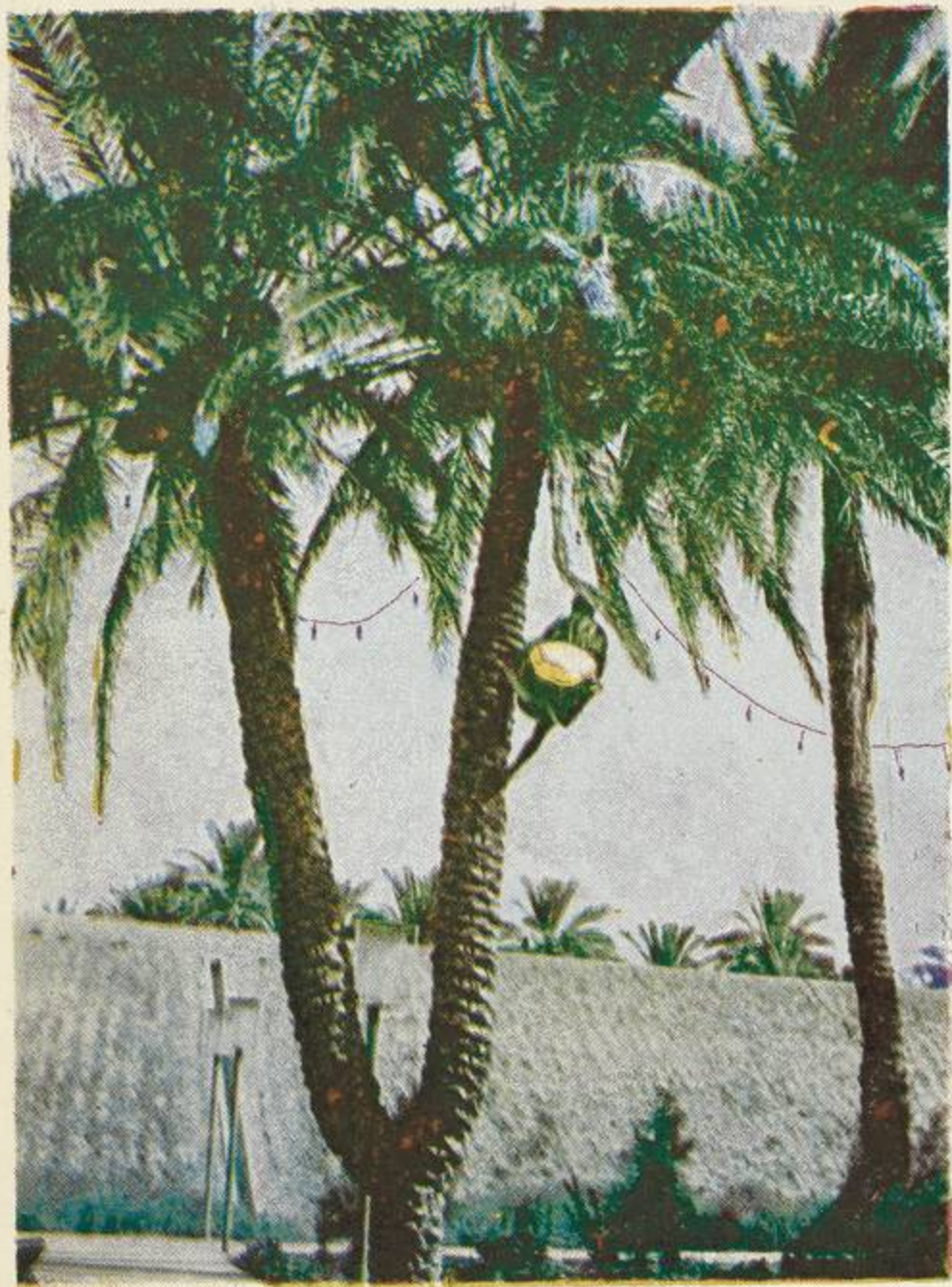
Near East

SB

364

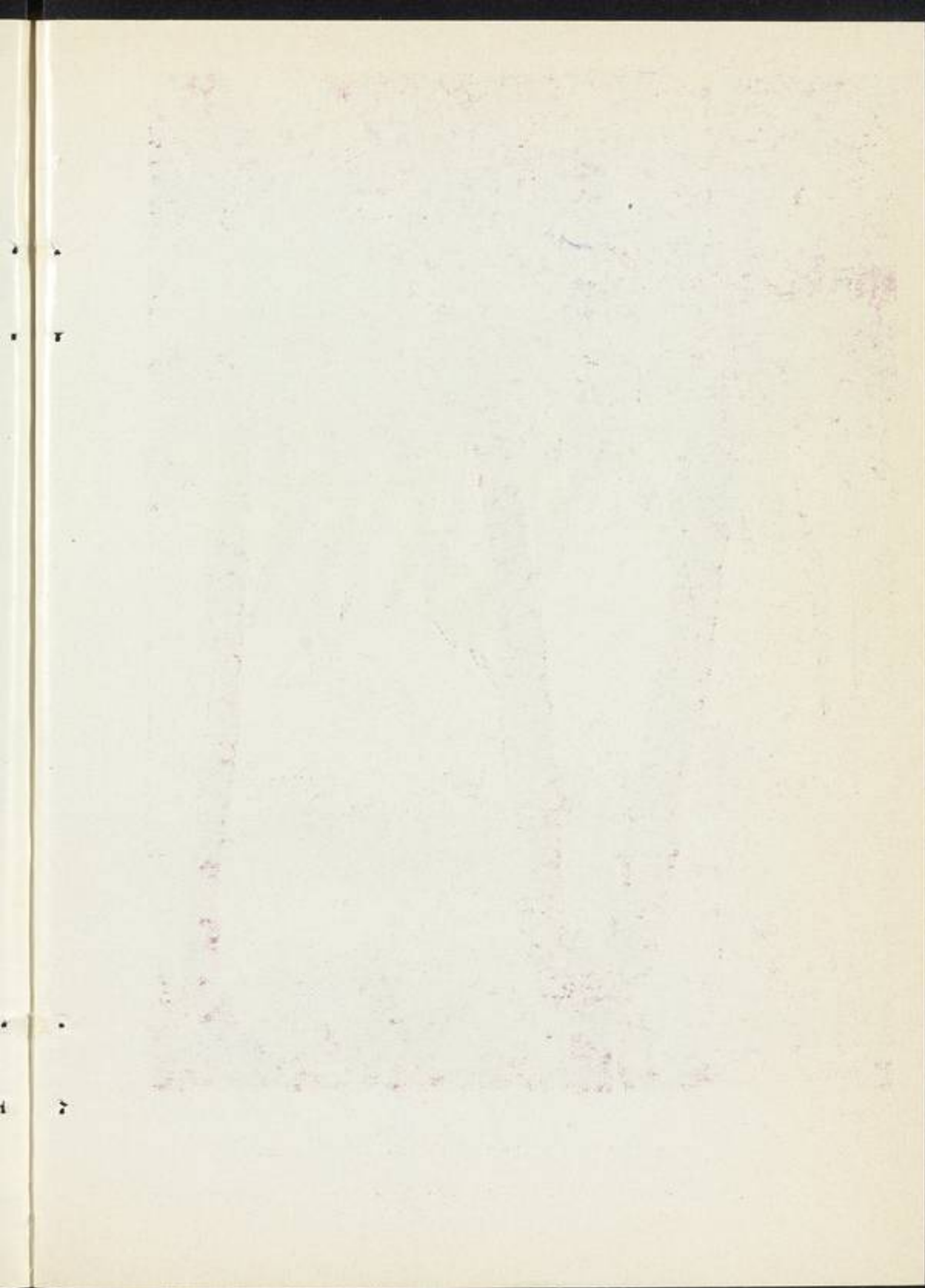
.A2

C.1



2-5-50-51-52

من عجائب نخيل البصرة هذه النخلة ذات الرأسين وهي الوحيدة في العراق



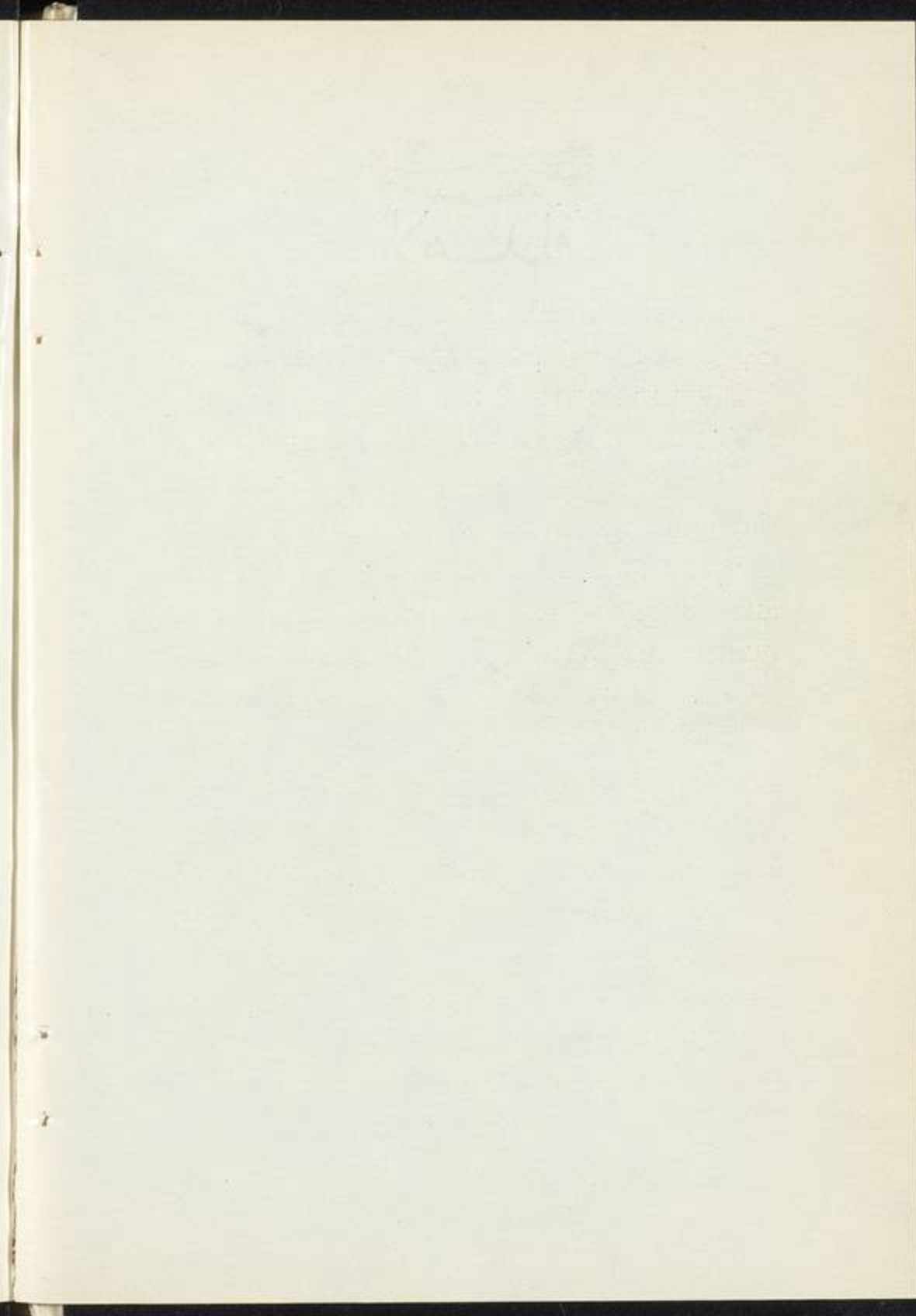
الاهداء

أهدي هذا الكتاب الى البصرة بلد الآباء والاجداد . . . موطن العلم والنور والفقهاء ومنبع الجود والكرم ، الى التربة الصالحة التي نبتت في ارضها شجرة النخل المباركة الباسقة الوارفة الظلال ، فسقتها بمائها العذب الصافي ، فكانت لها كالعرائس الضاحكات تزدهي بها الضفتان مكسوة بثمرها الاصفر اليانع ورطبها الحلو المذاق .

هذه التربة التي انجبت وما زالت تنجب ابناء كراماً جبلوا على وفادة الضيف فكانوا مثلاً رائعاً في الكرم والسخاء وهم اليوم كما كانوا بالامس لولا بعض النفوس الضعيفة التي نبتت في قلوبها آفة النكران فاكل الحق حواشيها حتى اعيهاها سقم الحال ونخر في عودها سوس البلاء ، بلاء النفاق وتغيير الطباع نرجوان يكون الله هادياً للجميع سواء السبيل .

هذا ونرجوان نكون قد اعطينا هذه الشجرة المباركة نصيبها من التمهيص والتقدير سائلين العفو من كل قارئ لبيب عن كل هفوة قد تقع تحت نظره او خطأ ، وإن كان هناك خطأ فهو غير مقصود حيث الكمال لله وحده عز وجل والله ولي التوفيق .

عبدالقادر باش اعيان
العباسي



المقدمة

الحمد لله الذي لاشريك له والصلاة والسلام على نبيه المصطفى ورسوله
الامين محمد وآله وصحبه الطاهرين ومن اهتدى بضوء الرسالة السامية
المؤمن على تأديتها الى يوم يبعثون .



بعد الاتكال على الله تعالى ، وجدت
لزماً علي ان اقوم بكتابة كراس يدور
بحثه عن مراحل حياة النخلة وتطورها
وذلك ضمن كتابي - تاريخ البصرة
الكبير - غير أن بعض الاصدقاء
حبذوا أن يكون هذا الموضوع مستقلاً
عن الكتاب يدور حول نشأة النخلة
وتطورها ، لهذا افردت لها هذا البحث
الواسع وارجو ان اكون قد وفقت
فيه على اكمل وجه .

قال الله تعالى في كتابه الحكيم « وهزي اليك النخلة تساقط
عليك رطباً جنياً » من هذه الآية الكريمة وغيرها من الآيات البينات التي
كان لذكر النخلة فيها شرف وتبريك يستدل منها دلالة واضحة على ما لهذه
الشجرة من مقام جليل دون اشجار الدنيا ، كيف لا وهي التي اشرق
برسالته تحت ظلها الوارف سيدنا المسيح (عليه السلام) . وفي حديث
لرَسُول (ص) اكرموا عمتكم النخلة . كل هذا يشير بأن هذه الشجرة
شجرة مباركة كان لذكرها في القرآن تقديس وفي حديث الرسول تقدير .
ان ذكر النخلة لم يرد في القرآن حسب وانما ورد في التوراة والانجيل .

وفي غيرهما من الشرائع خاصة ما كان يذكر عنها أيام البابليين في عهد (حمورابي) فقد دونت في شرائعه كما انها عرفت في سائر انحاء الجزيرة العربية وكان اكثر ما يعرف عنها في بلاد الرافدين لكثرة الماء وجودة التربة وقد انفردت مدينة البصرة ثغر العراق البسام بزراعة النخيل بصورة واسعة ان اشجار النخيل الباسقة تكاد تؤلف غابات وارفة الظلال وذلك من شمال البصرة حتى جنوبها واصبح هذا البلد الوديع اشبه بحديقة واسعة مكتضة بالاشجار تزدان بعرائس النخيل الباسقات ذات الطلع النضيد . فقد حباها الله تعالى جمالا طبيعياً ساحراً آخذاً بالالباب واصبحت وكأنها الجنان فيها من كل الثمرات .

وان املنا لعظيم جداً بان تمتد للبصرة يد الاصلاح والتجميل والعمران لتزهر بابهي ما تكون من الفتنة والازدهار ولتحيا باثرها تلثم الشجرة المباركة حياة تعينها على اعطاء المزيد من الثمرات والانتاج فهي المورد المعاشي لحياة البصرة واهليها .

لقد تطرقت في بحث النخلة الى مراحل نموها وانواعها وطرق زراعتها منذ ان عرفت في بلدها البصرة حتى الآن وذلك بما تيسر لدي من المعلومات الشخصية ومن بطون الكتب . هذا ومما يؤسف له ان مصادر البحث عن النخلة قليلة جداً بالنسبة الى منزلتها التاريخية وفنون زراعتها ولهذا بذلت قصارى جهدي فجمعت المزيد عن احوالها ونشأتها الحاوية على كل ما يتعلق بها منذ بدء نموها حتى نضوجها وحتى يتم اقتطافها وتوزيعها الى اسواق العالم كمادة غذائية للانسان في معاشه وصناعته .

وانني بهذا لا اريد ان اطيل التعقيب على احوال النخلة وحالاتها المتعاقبة وانما اترك الموضوع للقارئ اللبيب الذي سيدرك اهمية هذه الشجرة المباركة عندما يعين التمحيص وسيتعرف من خلال هذه السطور بانها بحق سيدة الشجر في كافة مراحل حياتها التي لا تنضب عنها البركة وذاك من نشأتها حتى جني ثمارها دون اشجار الدنيا قاطبة . هذا والله ولي التوفيق .

١٥ صفر الخير ١٣٨٣ = ٧ - تموز - ١٩٦٣ المؤلف

« النخلة في القرآن الكريم »

قلنا ان النخيل من الاشجار التي اختص بها العراق بغزارتها دون سواه من الامصار العربية وخاصة المدينة المشهورة البصرة العظمى التي تعتبر مركزاً رئيسياً لانتاج التمور في العالم .

والنخل هو النبات العراقي القديم الذي تحدثت عنه الاجيال وذكرته التواريخ القديمة وسار مع الدهر جنباً الى جنب فهو بحق النبات الازلي . والنخلة شجرة مباركة دون سواها بين الاشجار وقد فضلها الله تبارك وتعالى وذكرها في اما كن كثيرة من كتابه الكريم فقد خاطب سيدتنا مريم العذراء للاستفادة منها كما جاء في سورة مريم من قوله تعالى « وهزي اليك بجذع النخلة تساقط عليك رطباً جنياً » وجاء في سورة (ق) « والنخل باسقات لها طلع نضيد رزقاً للعباد واحيينا به بلدة ميتا كذلك الخروج » وفصل القرآن الكريم فوائد النخل ايضاً كما في قوله تعالى « ومن ثمرات النخيل والاعناب تتخذون منه سكراً ورزقاً حسناً » وقد اصفى القرآن الكريم عليها اسماء جميلة كما جاء في الآية الكريمة « ما قطعتم من لينة او تركتموها قائمة على اصولها فباذن الله وليخزي الفاسقين » فالمقصود باللينة النخل وقد سميت ايضاً بالضمامنة وقد جاء قوله تعالى في سورة القمر « تنزع الناس كأنهم اعجاز نخل منقعر » .

وكما جاء في سورة الحاقة « فترى القوم فيها صرعى كأنهم اعجاز نخل خاوية » .

وفي سورة الكهف « واضرب لهم مثلاً رجلين جعلنا لاهلهم جنتين من اعناب وحففناهما بنخل » .

وفي سورة الشعراء « وزروع ونخل طلعها هضيم » .

وفي سورة الانعام « ومن النخل من طلعها قنوان دانية »

وفي سورة عبس « وعنباً وقضباً وزيتوناً ونخلاً » .
 وفي سورة الانعام « وهو الذي انشأ جنات معروشات وغير
 معروشات والنخل والزرع مختلفاً اكله » .
 وفي سورة الرعد « وجنات من اعناب وزرع ونخيل » .
 وفي سورة البقرة « أيوداحدكم أن تكون له جنة من نخيل واعناب »
 وفي سورة الاسراء « او تكون لك جنة من نخيل وعنب »
 وفي سورة المؤمنون « فأنشأنا لكم به جنات من نخيل واعناب » .
 وفي سورة يس « وجعلنا فيها جنات من نخيل واعناب » .
 وفي سورة النحل « ينبت لكم به الزرع والزيتون والنخيل والاعناب »
 وفي سورة مريم « فأجاءها المخاض الى جذع النخلة » .
 وفي سورة طه « فلاقطعن ايديكم وارجلكم من خلاف ولاصليبنكم
 في جذوع النخل » .
 وفي سورة الرحمن « فيها فاكهة والنخل ذات الاكمام » .



(غروب الشمس خلف نخيل الصالحية في البصرة)

النخلة والتمر

كما جاء ذكرهما في الاحاديث الشريفة

قال ابو حاتم سهل بن محمد بن عثمان السجستاني البصري المتوفي سنة ٢٤٨ هـ - (٨٦٢ م) (١) : النخلة سيدة الشجر مخلوقة من طين آدم عليه السلام وقد ضرب بها جل وعز مثلاً لقول : لا اله الا الله - فقال تبارك وتعالى (ألم تر كيف ضرب الله مثلاً كلمة طيبة) وهي قول : لا اله الا الله (كشجرة طيبة) وهي النخل فكما ان قول لا اله الا الله سيد الكلام كذلك النخلة سيدة الشجر . وروي عن سيدنا علي بن ابي طالب كرم الله وجهه انه قال : قال رسول الله ﷺ اكرموا عمتكم النخلة ، فانها خلقت من الطين الذي خلق منه آدم عليه السلام - وقد ذكر العلامة البصري الشيخ عبد القادر بن يحيى وهو من اشهر مشاهير علماء البصرة في القرن الحادي عشر الهجري في كتابه « يتيمة العصر في المد والجزر » ان الله تعالى لما خلق آدم فضلت من خميرة طينته فضلة فخلق منها النخل فهي اخت آدم عليه السلام وهي لنا عمة وسماها الشارع عمة - انتهى .

واطعموا نساءكم - الولد - الرطب فان لم يكن الرطب التمر .

ومما روي عن ابن سيدنا عمر بن الخطاب (رض) قال : قال رسول الله ﷺ مثل المؤمن كجرة لا يتحات ورقها قال ابن عمر فوقع في نفسي انها

(١) صاحب كتاب النخلة وكتابه المذكور نقله بخطه المرحوم شقيقي ياسين باش اعيان العباسي من نسخة مصورة من مكتبة روما ورغم ان الكتاب المذكور طبع مرتين في روما الاولى سنة ١٨٣٧ والثانية ١٨٩١ غير أن الطبعتين نفدتا ولا تزال النسخة المذكورة المنقولة موجودة في مكتبتنا العباسية في البصرة تحت رقم ١٦٥ - د - .

النخلة وعنده رجال من العرب فذكروا الشجر فما اصابوا حتى قال
رسول الله (ص) هي النخلة .



النخلة عند نزوح حملها ويشاهد عثق النخلة متدلياً من بين الاغصان
روي عن انس بن مالك (رض) قال اتى النبي (ص) بقناع عليه
بسر - قال (مثل كلمة طيبة كشجرة طيبة) قال هي النخل (ومثل كلمة
خبثية كشجرة خبيثة) هي - الخنظلة - فالمقصود بالقناع هو الطبق والبسر
الخلال قبل ان يرطب . وثمر النخلة سيد كل ثمر وكذلك ثمر الرمان فقال
قوم لا علم لهم بكلام العرب ليس النخل ولا الرمان من الفا كهة حين سمعوا
قول الله جل وعز فيها - فيها فا كهة ونخل ورمان - فغلطوا وانما افردها
الله تبارك وتعالى تفضيلاً لهما ذكرهما في الجملة ثم افردها تفصيلاً كما في قوله

تعالى (قل من كان عدواً لله وملائكته ورسله وجبريل وميكال) تفضيلاً
لها على سائر الملائكة وقد قرن الرمان بالنخل لانه جاء في الحديث : ان
في كل رمانة حبة من الجنة - ومما فضل الله تبارك وتعالى به النخل ، ان
الفواكه كلها تكون في بلاد النخل ولا يكون النخل في كل بلاد الفواكه .
وقال عليه السلام لا يجوع بيت وفيه تمر . وتبعه في تقرير ذلك الصحابة
من بعده حتى ان سيدنا علياً كرم الله وجهه كان يجلس ايام خلافته في
الكوفة في حانوت ميثم التمار - .

واما قدسية التمر فان المسلم اذا كان عنده تمر فانه يفطر به في شهر
رمضان مرتفعاً بالدعاء التالي - اللهم لك صمت وعلى رزقك افطرت
.. الحديث - معتبراً التمر رزق الله الحلال . ولم تقف قدسية النخل والتمر
على ذكره في الكتاب الكريم وانما رويت عن التمر والنخل احاديث مأثورة
منها - ان ليس من الشجر شجرة اكرم على الله من شجرة ولدت تحتها
مريم ابنة عمران - ولقد كني عيسى بن مريم - بابي النخلة وقيل انه ذوالنخلة
لأنه ولد تحت النخلة (١) .

وهناك حكاية تعود روايتها الى قبل ميلاد المسيح (٢) .

« فلقد سئل احد العراقيين القدامى ما هي اثمار بلادكم ؟ فاجاب التمر
ثم ماذا ؟ فاجاب التمر ايضاً فلما استغرب السائل من هذا الجواب قال
العراقي : اننا نستفيد من النخل فوائده عديدة فاننا نستظل به من وهج
الشمس ونأكل ثمرته ونعلف ماشيتنا بنواته ونعلن عن افراحنا بسعفه
ونتخذ من عصارته عسلاً وخمراً ونصنع من جريدته وخوصه الاواني
والحصار وغيرها من الاثاث ونصنع من جذعه خشباً لسقوفنا واعمدة

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً لجعفر الخليلي ص ٧ و ص ١٧

(٢) كتاب في بلاد الرافدين صور وخواطر بقلم ليدي دراوير

ترجمة الاستاذ فؤاد جميل ص ١٧٨ .

لبموتنا ووقوداً لطبخنا . ومما يدل على أهمية النخل في العراق منذ القديم ايضاً ان شريعة حمورابي قد خصصت جملة مواد من احكامها لزراعة النخل والمعاملات الخاصة به انتهى » .

والتاريخ العربي الجاهلي تطرق له في عدة مواضع معاشية مختلفة بين فيها أهمية النخيل . ولم تكن كتب الادب والشعر اقل تحدثاً او تطرقاً له



منظر عام لنخيل البصرة

فهي الاخرى وصفته وتغنى به شعراؤها فمن قول احدهم (١) .

ألم تر أن الله قال لمريم وهزي اليك الجذع يساقط الرطب

(١) كتاب البصرة من منشورات جريدة الهدف بقلم عبد المجيد

حسن الغزالي ص ١٧٠ - ١٧١ .

وقد اعترف معظم الانبياء والرسل بان شجرة النخيل مقدسة فالنبي موسى عليه السلام عندما دخل فلسطين كان حاملاً معه ثمرة كمنثال لتقدير هذه النعمة المباركة ثم انه حث اتباعه على غرس النخيل .

وجاء في صحيح الاثر عن سيد البشر (ص) « ان التمر يذهب الداء ولا داء فيه » صدق الله ورسوله فقد اثبت العلم ان التمر لا تعيش فيه الجراثيم والمكروبات . وعن ابن عباس (رض) عن العجوة (وهي نوع من التمر) ان النبي (ص) قال انها من الجنة وفيها الشفاء .

وعن سلمة بنت قيس قالت قال رسول الله (ص) : اطعموا نساءكم في نفاسهن التمر فانه من كان طعامها في نفاسها التمر خرج ولدها حليماً فانه كان طعام مريم حين ولدت ولو علم الله طعاماً خيراً من التمر لاطعمها اياه . وقد ورد في الاثر - من فطر صائماً بشق من التمر فله الجنة .

وعن عائشة رضي الله عنها قالت : قال رسول الله (ص) بيت ليس فيه تمر جيباع اهله . وروي من افطر بشق من التمر كفاه الله شر ذلك اليوم وروى البخاري في صحيحه عن ابن عمر عن النبي (ص) قال : ان من الشجر شجرة لا يسقط ورقها وانها مثل المسلم حدثوني ما هي ؟ قال فوقع الناس في شجرة البوادي . قال عبدالله : فوقع في نفسي انها النخلة ثم قالوا حدثنا ما هي يا رسول الله قال (هي النخلة) . وتشبيه النخلة بالمسلم دليل على فضيلتها ومنزلتها ومبلغ الاهتمام بها والى مثل هذه القدسية يشير المعري في قوله :

شربنا ماء دجلة خير ماء وزرنا اشرف الشجر النخيلة

وكونها اشرف الشجر قول لا يختلف فيه اثنان لما عرفت به النخلة بين الاشجار في خيرها ودوام ظلها وطيب ثمرها ووجودها على الدوام ومنذ طلوع ثمرها وهو يؤكل منه حتى يبس وبعد أن يبس اذ يتخذ منها منافع كثيرة من جذوعها (١) .

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً لجعفر الخليلي ص ١٧

النخلة وقل سميتها في التاريخ

سئل رجل من اهل الطائف : (الحيلة) شجرة الكرم - خير ام النخلة ؟ فقال الطائفي : الحيلة اتربها واتشنتها واصلاح بها برمتي يعني الخل وانام في ظلها ، فقليل له لو حضر كرجل من اهل يثرب لرد هذا عليك قال فدخل عبد الرحمن بن محصن الانصاري ويقال بل ابو عمرة بشر بن عمر بن محصن البخاري فاخبره عمر خبر الطائفي فقال ليس كما قال اني ان اكلت الزبيب اضرس وان ادعه اغرث ليس كالصقر في رؤوس الرقل الراسخات الراسيات في الوحل المطاعم في الخل يعني الجذب تحفة الكبير وصمة الصغير وزاد المسافر وينضج فلا يعني طابخاً نخترش به الضباب بالصلعاء وتخمرسته مريم بنت عمران . فقال سيدنا عمر رضي الله عنه ما اراك يا اخا اهل الطائف الا قد غلبت (الصقر . الدبس . والرقل الطوال) .

وحدث ابو قتيبة ان قيصر ملك الروم كتب الى سيدنا عمر بن الخطاب (رض) : اما بعد فان رسلي اخبرتني ان قبلكم شجرة تخرج مثل اذان القيلة ثم تنشق مثل الدر الابيض ثم تخضر فتكون كالزمرد الاخضر ثم تحمر فتكون كالياقوت الاحمر ثم تنضج فتكون كأطيب الفالودج اكلا ثم تينع وتيبس فتكون عصمة للعقيم وزاداً للمسافر فان تكن رسلي صدقتني فانها من شجر الجنة . فكتب اليه سيدنا عمر (رض) : بسم الله الرحمن الرحيم من عبد الله عمر امير المؤمنين الى قيصر ملك الروم السلام على من اتبع الهدى . اما بعد فان رسلك قد صدقك وانها الشجرة التي انبتها الله عز وجل على مريم حين نفست بعيبي فاتق الله ولا تتخذ عيسى آلهاً من دون الله (١) .

(١) كتاب النخلة لحاتم سهل السجستاني المتوفي سنة ٢٤٨ هـ

قدسمة النخلة (١)

اشارت الكتب التاريخية من اقدم العصور الى قدسية النخل والاضفاء عليها بصفات الاحترام بصورة ملموسة واضحة في كثير من الآثار وقد



(احدى مناظر حدائق النخيل في البصرة)

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً للاستاذ جعفر الخليلي ص ١٥ .

اعتبر المصريون القدماء النخل - شجرة الفردوس والجنة - وتشير اسماء الاعلام من زمن سلالة (اور) الثالثة الى قدسية النخل عند سكان العراق القديم واعتبرت النخلة الشجرة المقدسة في فنون العراق القديم . وقدست شجرة النخلة في الجاهلية وعبدت في بعض المواضع ويعتقد بعض المفسرين ان شجرة (المعرفة) الواردة في سفر التكوين هي شجرة النخل (عن مجلة سومر) وقد ورد في التاريخ ان جدران الهيكل الذي بناه سيدنا سليمان للعبادة منقوش عليه صور تمثل النخيل .

وقد وجد بين الآثار اليونانية القديمة قناعة نقود عليها صورة نخلة كرمز للتقديس والتجلة . واتخذت بعض الطوائف من العرب من التمر معبوداً صنع على شكل صنم و اشار الشاعر الى تميم بأكلها الصنم من قوله : « واكلت تميم ربها » وفي رواية اخرى ان جهينة وهي قبيلة عربية عاشت قبل الاسلام وما زال لها فروع وانساب صنعت من التمر هيكلًا اتخذته إلهًا فلما حدث عندها المجاعة في احدى السنوات اتخذت من إلهها ذاك طعاماً حتى قال فيهم الشاعر :

اكلت جهينة ربها	زمن التقحم والمجاعة
لم يحذروا من ربهم	خوف العقوبة والتباعة

ادب النخل ومختارات من الشعر

قال ابو نؤاس الحسن بن هاني في النخيل :

لنا خمر وليس بخمر نخل	ولكن من نتاج الباسقات
كرائم في السماء زهين طولا	ففات ثمارها ايدي الجناة
قلانس في الرؤوس لها ضروع	تدر على اكف الحالبات
صحائح لا تعد ولا نراها	عجافاً في السنين الماحلات
مسارحها المدار فبطن جوخي	الى شط الابله فالفترات
ترائاً عن اوائل اولينا	بني الاحرار اهل المكرمات
تذب بها يد المعروف عنا	وتصبر للحقـوق اللازمات
فحين بدا لك السرطان يـتـلو	كواكب كالنعاـج الراتعات
بدا بين الذوائب في ذراها	نبات كالأكف الطالعات
فشققت الاكف فخلت فيها	لآلئ في السلوك منظـمات
وما زال الزمان بحافتيها	وتقلب الرياح اللافحات
فعاد زمرداً واخضر حتى	تخال به الكباش الناطحات
فلما لاح للساري سهيل	قبيل الصبح من وقت الغداة
بدا الياقوت وانتسبت اليه	بحمر او بصفر فاقعات
فلما عاد آخرها خبيصاً	بعثت جناتها بمعققات
فضمن صبغو ما يجنون منها	خواني كالرجال مقيرات
بعثت جناتها فاستنزلوها	برفق من رؤوس سامقات
فقلت استعجلوا فاستعجلوها	بضرب بالسياط محدرجات
ذوائب امها جعلت سياطاً	تحت فما تناهى ضاربات
فولدت السياط لها هديراً	كترجيع الفحول الهائجات
فلما قيل قد بلغت ولما	وتوشك ان تقر وان تواتي

نسجت لها عمام من تراب
 سترت الجو خوفاً من اذاه
 فلما قيل قد بلغت كشفنا الـ
 حساها كل اروع شيطمي
 نحية بينهم تفديك روعي
 وماء محكم
 فسات من
 عمام عن وجـ
 كريم الجـد
 وآخر قولهم افـ



(العناقيد الزاهية في النخلة المباركة)

وقال ابو نؤاس ايضاً يصف بها النخل :

لا انعت الروض الا ما رأيت به
 قصراً منيفاً ، عـ
 فهالك من صفتي ان كنت مختبراً
 ومخبراً نفرأ عـ
 نخل اذا جليت ابان زيتتها
 لاحت باعناقها

(١) ديوان ابي نؤاس طبعة المطبعة العمومية بمصر سنة

اسقاط عسجده فيها لآلئها
 يفتضها فطن عالج بها خبر
 فاقتض اولها منها وآخرها
 لم تمتنع عفة منه ولا ورعاً
 حتى اذا لقحت ارخت عقائضها
 فبينما هي والارواح تنفحها
 ارخت عقوداً من الياقوت مدججة
 فلم تزل بمدود الليل ترضعه
 ياطيب تلك عروساً في مجاسدها
 خلالها شجر في فيئه نقد
 ان جئت زائرها غناك طائرها
 من بلبل غرد ناداك من غصن
 هذا فصفه وقل في وصفه سدداً
 ما بين ربيع ولا رسم ولا طلل
 مالي وعوسجها بالقاع جانبها
 انى امرؤ همتي والله يكلؤني
 حب النديم وما في الناس من حسن
 لأمدحن ولا اخطى خلائقه

وقال امرؤ القيس :

كأن قلوب الطير رطباً يابساً

وقال زهير بن ابي سلمة :

وهل ينبت الخطى الا وشيجه

منضودة بسموط الدر تتصل
 فض العذارى حلاها الریط والحلل
 فأصبحت وبها من فحلها حبل
 بلا صداق ولم يوجد لها عقل
 فمال منتثراً عرجونها الرجل
 شهرين بارحة وهناً وتنتحل
 صفراً وحرراً بها كالجمر يشتعل
 حتى تمكن في اوصاله العسل
 لو كان يصلح منها الشم والقبل
 لا يرهب الذئب فيها الكبش والحمل
 يرجع الحنة في صوتها هــ دل
 يبكي لبلبله اودى بها خبل
 مدت لواصفه في عمره الطول
 اقوى وبينى في حكم الهوى عمل
 افعى يقابلها عن جحره ورل
 امران ما فيهما شرب ولا اكل
 كفى اليه اذا راجعته خضل
 من عنده لي اذا ما جئته نزل (١)

لدى وكرها العناب والحشف البالي

وتغرس الا في منابتها النخل

(١) ديوان ابي نؤاس المطبعة العمومية بمصر ص ٣٢٢-٣٢٣ .

وقال مطيع بن اياس اللثي وكان من اهل فلسطين (١) وهو اول
من وصف نخلي حلوان :

اسعداني يا نخلي حلوان	وابكيالي من ريب هذا الزمان
واعلم ان ريبه لم يزل	يفرق بين الآلاف والجيران
ولعمري لو ذقنا ألم الفرقة	ابكاكما الذي ابكاني
اسعداني وايقنا ان نحساً	سوف يأتيكما فتفترقان
كم رمتني صروف هذي الليالي	بفراق الاحباب والخلان
غير اني لم تلق نفسي كما لاقيت	من فرقة ابنة الدهقان
جارة لي بالري تذهب همي	ويسلي دنوها احزاني
فجعتني الايام اغبط ما كنت	بصدع للبين غير مدان
وبرغمي ان اصبحت لا تراها	العين مني واصبحت لا تراني (٢)

وجاء في تاريخ العمراني ما نصه : « فلما صار الخليفة (هارون
الرشيد) الى حلوان مرض ووصف له الطبيب (الجمار) وكان على باب
حلوان نخلتان متقاربتان فامر بقطعها واكل جمارهما .

فدخلت اليه في ذلك اليوم جارية مغنية كان استصحبها معه فامرها
بالغناء فابتدرت تغني :

اسعداني يا نخلي حلوان	وابكيالي من صروف هذا الزمان
واعلم ما بقيتا ان نحساً	سوف يأتيكما فتفترقان

فقال الرشيد انا لله وانا اليه راجعون . انا والله كنت النحس فتطير

(١) وهم الاستاذ العزاوي كما وهم ياقوت من قبله حين ظنا ان مطيعاً
كان من اصحاب الحجاج . والصحيح هو ان اباه كان من اصحاب
الحجاج ومن جند فلسطين .

(٢) معجم البلدان طبعة اوروبا مادة حلوان .

من ذلك وما زال يردد البيتين الى ان وصل الى خراسان وحين وصل اليها
اشتدت علته (١) .

قال عبد الرحمن الداخل عندما رأى نخلة منفردة في رصافة قرطبة
التي انشأها :

تبدت لنا وسط الرصافة نخلة تناءت بارض الغرب عن بلد النخل
فقلت شديهي بالتقرب والنوى وطول التناي عن بني وعن اهلي
نشأت بارض انت فيها غريبة فمثلك في الاقصاء والمتناي مثلي
سقتك غواذي المزن من صوبها الذي يسح ويستمرى السماكين بالويل (٢)
وقال المتنبي :

يترشفن من في رشفات ذقت منها حلاوة التوحيد (٣)

-
- (١) تاريخ مخطوط في خزانة الاستاذ العزاوي ص ٧٧ - ٧٨ كما
ذكره الاستاذ العزاوي في كتابه النخل في تاريخ العراق ص ٩٩ - ١٠٠
(٢) معجم البلدان طبعة اوروبا .
(٣) التوحيد نوع من التمر المعروف .

وصف خالد بن صفوان لثمار النخلة

ومياه المد والجزر « شط العرب حالياً »

في ايام خلافة عبدالملك بن مروان وحالة البصرة

عند ما ذهب وفد البصرة برئاسة خالد بن صفوان للمثول بين يدي الخليفة عبدالملك بن مروان في دمشق وكانت عنده وفود عربية جاءت من جميع الامصار اراهم الخليفة المصانع المنشأة في دمشق وسألهم هل عندكم مثل هذه المصانع ؟ وبعد أن اجاب كل واحد منهم عما هو عندهم في بلدهم سأل وفد البصرة فقال يا اهل البصرة هل فيكم مثل هذه المصانع فاجابه خالد بن صفوان :

اصلح الله الامير : ان هؤلاء اقروا على ما في بلادهم ولو أن عندك من له ببلادهم خبرة لاجاب عنهم . قال أفعنذك في بلادك غير ما قالوه في بلادهم ؟ قال نعم . اصف لك بلادنا :

يغدو قانصونا فيجيء هذا (بالشبوط والشم) ويجيء هذا (بالظبي والظليم) ونحن اكثر الناس عاجا وساجاً وخزاً وديباجاً وبرزوناً هملاجاً وخريذة مغناجاً . بيوتنا الذهب . ونهرنا العجب . اوله الرطب واوسطه العنب وآخره القصب . فاما الرطب عندنا فن - النخل في مباركته كالزيتون عندكم في منابته هذا على افئانه كذلك على اغصانه هذا في زمانه كذلك في ابانه من الراسخات في الوحل المطعمات في المحل الملقحات بالفحل يخرجن اسفاطاً عظاماً واوساطاً ضخاماً كأنما ملئت رباطاً ثم ينفلق عن قضبان الفضة منظومة باللؤلؤ الابيض ثم تتبدل قضبان الذهب منظومة بالزبرجد الاخضر ثم تصير ياقوتاً احمر واصفر ثم تصير عسلا في شنة من سحاء ليست بقربة ولا اناء حولها المذاب ودونها الحراب لا يقربها الذباب مرفوعة عن التراب ثم تصير ذهباً في كيسة الرجال يستعان بها على العيال .

واما نهرنا العجب فان الماء يقبل عنقا فيفيض مندفعاً فيغسل غشها ويبدى
 مبها يأتينا في اوان عطشنا ويذهب في زمان رينا فنأخذ منه حاجتنا ونحن
 نيام على فرشنا فيقبل الماء وله عباب وازدياد ولا يحجبنا عنه حجاب ولا
 تغلق دونه الابواب ولا يتنافس فيه من قلة ولا يحبس عنا من علة .
 اما بيوتنا الذهب فان لنا عليهم خرجا في السنين والشهور نأخذه في
 اوقاته ويسلمه الله تعالى من آفاته وننفقه في مرضاته .
 فسأله مسلمة : انى لهم هذه يا ابن صفوان ولما تغلبوا عليها ولم تسبقوا
 اليها ؟ فقال : ورثناها عن الآباء ونعمرها للابناء ويدفع لنا عنها رب السماء ؛
 ومثلنا فيها كما قال معن ابن أوس : (١)



اذا ما ببحر خندق جاش يومنا يغطط موجة المتعرضينا
 فهما كان من خير فاننا ورثناها اوائل اولينا
 وانا موروثون كما ورثنا عن الآباء إن متنا بنينا

(١) معجم البلدان ج ٢ ص ٢٠٦ - ٢٠٧ .

النخيل والتمر عند اليهود

كما ذكر عنهما في التوراة والتلمود (١)

تعني لفظة تامار العبرية النخل والتمر معاً (٢) ومن الطريف ما يروى عن اليهود انهم لاحظوا اعتدال جذع النخلة وقوامها المديد السامق وخيرها الكثير الوافر فاطلقوا اسمها (تامار) على بناتهم كما ذكرنا ذلك قبلاً رمزاً لجمالهن وتيمناً بخصوبتهن الاكيدة في (المال والبنين) وقد ورد في كتاب (نشيد الانشاد) (٣) حيث يشبه الحبيب حبيته الهيفاء بنخلة فارعة الجذع ذات عناقيل ولقد اجزل انبياء اليهود وعلماءهم على النخل ونتاجه والحث على غرسه وامتدحوا التمر كثيراً ولا ادل على ذلك مما جاء في التوراة ان (دابورا) حكيمة بني اسرائيل في عهد القضاة كانت تجلس للقضاء تحت جذع نخلة عرفت باسمها (٤) وفي التوراة ايضا يعتبر التمر او عصارته (الدبس) من الاثمار السبعة الممتازة (٥) كذلك ورد في الكتاب المقدس ايضا ان جدران الهيكل الذي بناه النبي (سليمان) عليه السلام لعبادة الله كانت مكسوة بخشب الارز ومنقوش عليها صور تمثل النخيل (٦) ومما يدل

(١) مقتبس عن كتاب النخيل والتمر في العراق للاستاذ عبدالوهاب الدباغ .

(٢) حداد - عزرا - النخيل والتمر في الكتاب المقدس والتلمود رسالة صغيرة .

(٣) كتاب نشيد الانشاد مجموعة من الشعر الرمزي الالهى منسوبة الى النبي سليمان الحكيم وكتاب المقدس تكويني ٣ و ٤ صموئيل ٣١ و ١٤ و ٢٧ .

(٤) المزمور ٧ و ٨ كتاب نشيد الانشاد .

(٥) قضاة ٤ و ٥ الكتاب المقدس .

(٦) تثنية ٨ و ٨ التوراة .

ايضاً على ما كان للنخل من مقام رفيع في طقوس اليهود الدينية ان بين
مراسيم عيد المظال (عيد العرازيل) وهي مراسيم مازالت متبعة الى يومنا
هذا حيث يأخذ اليهودي سعفاً طرياً من لب النخل (بالعبرية لولاب)
فيسجد له بطريقة خاصة ويحميه بيديه عند تلاوته صلاة العيد رمزاً للفرح
والسرور (١) وقد ورد ذكر النخل والتمر في (التلمود) (٢) وهو من الكتب
الدينية المهمة عند اليهود ويأتي بالدرجة الثانية بعد الكتاب المقدس .
ان بعض علماء التلمود يوصون الناس في طريقة استثمار (دوطة -
مهر صداق) زوجاتهم بالامور التالية :

اولاً - شراء ارض زراعية

ثانياً - بيوت السكن

ثالثاً - بساتين النخيل

رابعاً - الكروم .

النخلة اقدم الاشجار واقدسها

كما ذكر عنها في الكتب المقدسة الانجيل - عند المسيحيين

يقول بعض المؤرخين ان النخلة قديمة قدم الانسان وانها كانت
موجودة من عصر ابينا آدم عليه السلام وهم يقولون انه عندما هبط الى
الارض نزل على اطراف دجلة والفرات . وللنخيل وتموره في الاديان
قصص مثيرة .

(١) ملوك ٦ و ٣٢ كتاب المقدس .

(٢) التلمود هو اكبر واقدم موسوعة يهودية تحتوي على القوانين
والشعائر والمراسيم والتقاليد اليهودية المستندة الى احكام التوراة .

واحتلت النخلة مكانتها في المسيحية منذ ولد سيدنا المسيح عليه السلام
تحتهما ولما دخل سيدنا المسيح اورشليم فرشوا له الارض بسعف النخيل
واغصان الزيتون كما هو وارد في الانجيل .

جاء في انجيل يوحنا في الفصل الثاني عشر عدد (١٣) وفي الغد لما سمع
الجمع الكثير الذين جاءوا الى العيد بان يسوع يأتي اورشليم اخذوا سعف
النخيل وخرجوا للقائه ... الخ انتهى .

وجاء في انجيل متي (الفصل الحادي والعشرين عدد ٨) وفرش الجمع
الكثير ثيابهم في الطريق وآخرون قطعوا اغصاناً من الشجر وفرشوها على
الطريق ... الخ انتهى .

ومعنى الشجر كما جاء في شرح قاموس الانجيل (كل تل فيه اشجار
تحتوي من شجر الزيتون والنخيل والتين والرمان) انتهى .

ونكتني بذكر ما جاء في الانجيل عن ذكر اسم النخلة وقديستها
وجعل سعفها في مقدمة احتفالاتهم الدينية وما يزال المسيحيون حتى اليوم
في كافة بقاع الارض يحتفلون بيوم (احد السعائين) فيحملون سعف النخيل
واغصان الزيتون ويجعلون منها الصلبان والا كالليل يطوفون بها فرحين
مبتهجين حتى انه لتوجد بقرب مدينة (الفاتيكان) بايطاليا حيث يقوم
العرش البابوي عدد من النخيل الغير مثمرة لاستخدام سعفها في الاعياد
الدينية والاحتفالات البابوية . والمعروف عند الغربيين بصورة عامة الان
(احد السعف) اي (Palm Sunday) انتهى .

وقد وردت في بعض المنحوتات الآشورية صور لخروب تصور
الجنود الآشوريين وقد اعملوا التدمير في بساتين النخيل المحيطة بمدن اعدائهم
المحاصر من قبلهم من قلع وتقطيع وتدمير وذلك نكاية باعدائهم والقضاء
على مقاومتهم بخرمانهم من اهم مصادر قوتهم وحياتهم (١) وقد ورد في

(١) كتاب التمر قديماً وحديثاً ص ١٤ .

الانجيل بهذه المناسبة ايضا بان سعف النخل كان علامة من علامات النصر يحمل امام المنتصرين في مواكبهم .

ويعتبر المسيحيون (الغربيون بوجه خاص) النخلة شجرة الحياة ولذلك نرى انه قلما تخلو نشرة من نشرات جمعية منتجي التمور في (انديو - بو ادى كوجيلا في - كاليفورنيا) في الولايات المتحدة الامريكية . من صورة للنخيل وفي اسفلها صورتان لآدم وحواء . (١) .

ذكر صاحب كتاب التمور قديماً وحديثاً : اما موطن النخلة الاولى فهو جزيرة العرب ويرجح كثيراً ان يكون النخل قد غرس في القسم الجنوبي من العراق منذ اول ادوار السكنى واستيطان البشر في هذا القسم وذلك في عهد بعيد كما تشير اليه التنقيبات في بعض المواقع من القسم الجنوبي من العراق وبالامكان الاستدلال على ان اصل النخل من جزيرة العرب وانتقاله منها الى بابل مما ورد على لسان سيبويه قوله : (قد سمعنا من العرب) من يقول (كجالب التمر الى هجر) ومنه المثل (لمبضع تمر الى هجر) اي ناقل البضاعة ، ومع ذلك فقد حفلت المصادر التاريخية القديمة باخبار تمور العراق ونخيله اكثر من اية جهة اخرى من انحاء الجزيرة العربية .

وبالاستطاعة الرجوع الى المصادر المسماة القديمة للوقوف على انواع النخيل الكثيرة في العراق القديم وقد خصت شريعة (حمورابي) زراعة النخل ببعض الاحكام دلالة على موضع النخلة واهميتها في العراق يوم ذاك . وقد ورد في (التلمود يياموث ٣٠١٥) ان اقليم (ميسان) في العراق الاسفل كان عبارة عن غابات لانهاية لها من النخيل وكانت لكثرتها تغل ثمرتها من غير حاجة الى التلقيح .

واطلق اسم (السواد) على العراق خاصة لما غطى العراق من نخيل .

(١) كتاب النخيل والتمور في العراق للاستاذ عبدالوهاب الدباغ

ص ٣٠ - ٣١ .

واشجار . ومما يستدل من المصادر القديمة على أن موطن النخل كان في البلاد العربية الآسيوية ، هو خلو التاريخ القديم عن ذكر مصر وشمال أفريقيا وجنوب ايران من اسم النخيل وغلته ومغارسه اللهم الا ما يتعلق بتقديس النخل . وقد خلت التوراة من ذكر اي شيء عن النخيل والتمر خلال مدة مكوث بني اسرائيل في مصر ولاول مرة ذكر النخل في التوراة كان بعد خروج بني اسرائيل من مصر ودخولهم صحراء التيه في شبه جزيرة سيناء حيث وجدوا بعد عبورهم البحر اثنى عشر عين ماء وسبعين نخلة (سفر الخروج ١٥ و ٢٧) ومع وجود ذكر للنخيل والتمر في فارس وكرمان والاهواز وبعض جهات ايران الجنوبية في كثير من المصادر التاريخية كما جاء في مختصر كتاب البلدان لابن الفقيه الهمداني (ص ٢٥٣ طبعة ليدن ١٨٨٥) وغيره من المصادر فقد ذكر المهندس مصطفى شاه علاني في كتابه عن النخلة وفوائدها (ان اكبر الاحتمال ان دخول النخل الى ايران جاء مع دخول العرب) وفي اغلب الظن ان انتشار غرس النخيل في العراق قد صعد ونزل من اواسط العراق الجنوبي الى سائر جهاته (١) .

ولقد ذكر صاحب كتاب التمر قديماً وحديثاً ايضاً في (ص ١٣) هذه الجملة نقلها بكل تحفظ ونعلق عليها :

اما البصرة فقد دخل النخل اليها بدخول الاسلام ومع تاريخ تمصيرها فقد جاء في (ج ١ ص ٦٤١ من معجم البلدان) قال الاصمعي : لما نزل عتبة بن غزوان (الخريفة) (ولد بها عبدالرحمن ابن ابي بكره وهو اول مولود ولد بالبصرة في سنة ١٤ هـ قبل بناء الكوفة بستة اشهر وكان ابو بكره اول من غرس النخل بالبصرة ، وقال : هذه ارض نخل ثم غرس الناس بعده .

لقد شرحنا هذا الموضوع عند بحثنا عن تأسيس البصرة ، كما ذكرنا

(١) كتاب التمر قديماً وحديثاً ، للسيد جعفر الخليلي ص ١١ - ٦٢

عن اول نخلة غرسها ابو بكرة في البصرة . وهذا ليس معناه انه لا يوجد
نخل في هذه البقعة التي انشئت عليها البصرة حيث كانت فيها مدينة - الابله -
التي كانت تعد من جنان الدنيا الثلاثة وكانت تزهو بنخيلها واشجارها
وقصورها وان ابا بكرة هو اول من غرس النخل في البصرة بعد تمصيرها
من المسلمين العرب ولا يعني انه لم تكن في ارضها نخيل قبل الفتح الاسلامي
ومدينة الابله هي مجاورة لها .

ولقد جاء ايضاً في كتاب التمر قديماً وحديثاً :

اما نخل بغداد فمن المؤكد ان اصله قد جاء من البصرة فقد ورد في
كتاب البلدان ص ٢٤٤ الطبعة الاوروبية يصف الجانب الغربي من
بغداد بما يلي :

وبازاء قطيعة الروميني على نهر (كرخايا) الذي عليه القنطرة المعروفة
دار - كعبوبة - الملقب بـ (البستانبان) الذي غرس النخل ببغداد ثم بساتين
متصلة غرسها كعبوبة البصري الى الموضع المعروف (براثا) .

وقد اوضح المستشرق الانكليزي (لسترنج) في كتابه (بغداد في
عهد الخلافة العباسية) في الفصل الثاني عشر عن براثا والمحول والكاظمين
ص ١٣٥ من الترجمة طبعة بغداد قول اليعقوبي صاحب كتاب البلدان
كما تقدم .

ويذكر اليعقوبي انه كانت على الجانب البعيد من نهر (كرخايا)
اعتباراً من (براثا) على الضفة اليمنى حتى قنطرة الروميين حدائق متصلة
تنتهي عند دار كعبوبة وهو رجل من اهل البصرة يلقب بالبستانبان وتقع
داره قبالة القنطرة وقد اشتهر (كعبوبة) بحسن غرسه للنخيل فكان يأتي
بفسائل النخيل من البصرة الى بغداد فيغرسها فيها فتعود على الطقس وتنتج

افضل انواع التمور واجودها (١) .

وهذا ليس معناه بان جميع النخيل التي غرست في بغداد هي من البصرة نقلها وعرسها (كعبوبة البصري) بل كان ينقل اليها كما هو الآن الانواع الممتازة وخاصة التي كانت في ذلك الوقت لا يوجد من نوعها وجنسها في بغداد .

وقد اشار صاحب الكتاب نفسه بصحيفة - ١٣ - يقول : ولم تزل



(من انهر البصرة نهر الخندق)

البصرة للآن مصدراً كبيراً لتجهيز البساتين العراقية في سائر الجهات بانواع من الفسائل النادرة الجيدة وفي مقدمة هذه الانواع المرغوبة التي نقلت من البصرة الى المنطقة الوسطى من العراق هي فسائل « البرحي » وقد تكاثر

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ١٣ .

هذا البرحي أخيراً في المنطقة الوسطى وبعض المناطق الأخرى الخ وهذا دليل قاطع على صدق قولنا بأن النخل كان موجوداً في هذه البقعة والقريبة من - الأرض التي أسست عليها بغداد - ومن الثابت بأن مزارعي البساتين في بغداد لا يزالون إلى الآن يجلبون أنواع الفسيل الممتازة من البصرة ويزرعونها في بساتينهم كالبرحي ، والاشقر ، والحساوي والبريم ، واليلوي والحوز ، حتى تكاثرت هذه الأنواع في بغداد وأطرافها وصار أكثرهم يعرضونها في الأسواق ويكسبون منها أرباحاً جيدة نظراً لقلة وجودها عندهم هذا وقد أصبح عدد نخيل البرحي في بغداد وضواحيها أكثر من عددها في البصرة .

أول منشأ النخلة وزراعتها

من النواة

زراعة النخيل من النواة : إن طريقة زراعة النخل من النواة تتلخص بزرع النواة في الأرض المناسبة المعدة لها وتسقى بقدر كاف من الماء حتى يتم للنواة أن ترطب وتنشق وتندفع نحو الأعلى في ورقة مستطيلة ، فهناك في ظهر النواة ندبة تسمى (النقيرة) (١) ومنها تنبت النخل من حبة صغيرة مدورة تكون في ذلك الموضع فإذا نرعت منها ونجمت فهي (نجمة) ثم هي (شوكة) ثم تصير الشوكة (خوصة) وهي (الحناصة) ، ثم تغبر إياماً ثم تطلع من الخوصة خوصة أخرى وأخرى فإذا صارت ثلاثة خوصات سمي (القرش) ثم يتتابع الخوص حتى يكثر فيدعى السفيف ، وذلك قبل أن يعسب فإذا كثر خوصه قيل (عسب) وهو عسيب ثم هي (نسيقة العين)

(١) قال جل وعز : « فإذا لا يأتون الناس نقيرا » والله أعلم بتفسير القرآن فإن كان التفسير على هذا ، فهذه أمثال ضربها الله تبارك وتعالى وخص بها نوى التمر دون سائر النوى .

معجمة اي نسغ اصله في الارض ثم هي (شعيب العين) غير معجمة لانها
قد تشعبت دعوناها (شيشأة) واشاء قال : الرجحة .

ما شيت من نخل ومن شيشاء

واذا صارت خيساً فلا تزال اشأة حتى يعلم اذكر ام انشى . وعندئذ



(منظر فتان من ارووع مفاتن الطبيعة وقد انعكست صور النخيل

المغروسة على ضفاف نهر الصالحية في مرآة الطبيعة)

باسقات النخل في طلع نضيد تتهادى كالعدارى في الحلي

كأن النخيل الباسقات قد بدت لناظرها حسناً قباب زبرجد

وقد علقت من قلبها زينة لها قناديل ياقوت بامراس عسجد

تكون (غريسة) اي معدة للتحويل لان الغرس هو تركيزها في الارض
عندما يرى صاحبها ملائمتها لذلك . والنخلة النابتة من النواة يقال لها
(شرية) فاذا حولت فهي (فصله) كما تسمى الآن قبل التحويل (غيباني)
وتعرف بالدكله اي ان كل نخلة تغرس من اصل نواة تسمى (دقلة) والنخلة

التي تنبت من النواة لا تبلغ مرحلة النضج والثمار الا في مدة تتراوح بين (١٢ - ٢٠) سنة واكثر . وليس هذا وحده هو الذي يجعل الاعتماد على زراعة النخل من طريق النواة ضعيفاً وغير صالح وذلك لعدم ضمان النتيجة من زراعة النخل بطريق النواة وعدم معرفة نوع التمر الذي تجيء به النواة لان النخلة التي تزرع بهذه الطريقة غير معروفة النوع وربما كانت فحلا عديم الجدوى والاكثرية تكون من هذا النوع ، علماً بان النواة لا تنجى بنوع تمرها مطلقاً ولذا اطلق عليها العامة باسم - دكل - كما سمي بعض الحشائش التي تنبت في بساتين النخيل دون اصلها (بالدغل) .

على ان هذا الشذوذ قد اتانا بشيء عجيب وجيد ، وازداد انواعاً جيدة الى تمرنا كما هو الحال في تمر (البرحي) وغيره من الانواع الجيدة الموجودة في البصرة . والتي احتفظ الزراع بنوعها واهتموا بتكثيرها بطريق الفسيل اى (التال) كما سنذكره مفصلاً في بحثنا عن زراعة الفسيل وانواع التمور . ان النخل يزرع بالنوى في بلاد طى حيث يجعلون في كل حفرة نواة او اثنتين او فوق ذلك الى عشر نواة ويعمق لها في الارض فيوضع فيها النوى ثم يمال عليه التراب ويسقى بالماء ، ثم يترك اياماً خمسة ثم يسقى بعد ذلك . ويزرع النوى في آخر الشتاء مستقبلاً الصيف ، ويقال انه يجوز زرعه في كل زمان ، الا ان هذا الوقت انسب الاوقات ، فيمكنك النوى تحت الارض خمس عشرة ليلة الى العشرين ثم يطلع « واول اسمائها » « النقيره » كما ذكرناها مفصلاً . (١)

(١) كتاب النخلة مخطوط لابي حاتم سهل السجستاني البصري ص ١٦

الى وجه ٢٠ .

اول مذنشأ النخلة وزراعتها

من الفسيل او التال

النوع الثاني : زراعة النخيل بطريقة الفسائل « التال » .
سبق ان ذكرنا عن زراعة النخلة بطريقة « النواة » وهي الطريقة البدائية لدى البشر وتعتبر الاولى ، والان نبحت عن كيفية زراعتها من الفسيل ، وهي الطريقة المتبعة الآن . قال الاصمعي في كتاب « النخل والكرم » الذي نشره الدكتور « اوغست هفتر ص ٢٦١ » سنة ١٩٠٨ ، ما نصه : -

من صغار النخل يسمى « الجنث » وهو اول ما يطلع من امه وهو « الودي » والبراء والفسيل « والفسيلة الصغيرة من النخل والجمع فسائل وهذا يصلح للزراعة » والراكب ، الصغار « والفسيلة تكون في اعلى النخلة لا تبلغ الارض ينبت من الفسيل في جذوع النخل ، وليس له في الارض عرق وجمعها « الرواكيب » ومفرده « الراكوب » (ويسمى الآن في البصرة بهذا الاسم ايضاً) هذا ما يعني الفسيل الذي يكون ثابتاً مع امه في الارض ، انتهى .
ويقول ابو حاتم سهل بن محمد السجستاني البصري : المتوفي سنة ٨٦٢ بكتابه النخلة المخطوط (٢) بعد غرس الفسيلة وارتفاعها تسمى « فتية » والجمع الافتاء حتى تفوت الايدي فاذا فاتت الايدي أن تنال رؤوسها فهي النخل الجبار ليس بالطويل ولا القصير (وتسمى الآن نشوة) واول اسماء الفسيل « الغريس » وذلك حين يكون خزاة « وخزة » وهي عود واحد في اصل امها ، حتى تصير على ثلاثة اعسبة او اربعة ثم هي « القلعة » ثم هي « الجنثية » والجمع الجنث وذللك اول ما تقلع من امهاتها يقال لها « جث » فلان فسيل ارضه وقد اجثت من النخل خمس فسائل اى قلعهن وتسمى

(١) كتاب النخلة مخطوط سهل السجستاني البصري ص ٢١-٢٧.

الآلة التي ينزع بها الفسيل « المحثاث » والمحث ايضاً ويقال عند الغرس اجعل
مع كل جثثة نواة فأيتها بقيت ، بقيت ، فاذا طلعت الفسيلة يقال لها - ثاقبة
الهوا - واذا فصلت الودية بكربتها من امها قيل « ودية منعلة » فاذا بانث
الفسيلة من امها حتى تستغني عنها وتنفصل منها قيل فسيلة « بتيلة » .
وقيل لمريم عليها السلام : البتول ؛ والبتيلة ، ايضاً المنقطعة الى ربها



« ومن ثمرات النخيل والأعناب تتخذون منه سكراً ورزقاً حسناً »
صدق الله العظيم « القرآن الكريم »
منظر من مناظر باسقات النخيل الجميل في مقاطعة (المحولة) بالصالحية .
وفي القرآن الكريم « وتبتل اليه تبتلاً » وفي الحديث نهى عن التبتل يعني
الانقطاع من الناس كفعل الرهبان . واذا غرست (الودية) في ارض صلبة

قيل انها لا تكرم حتى يفقر لها والتفقير ان تخمر برّاً ثلاثة في ثلاثة في خمس
ثم تكبسها بترنوق المسایل وبالدمن . والترنوق الذي يبقى في القدر من الطين
الرقيق . قالوا والدمن البعر فيقال كم فقرتم يقال ماء فقير او اكثر او اقل
وانشدني الاصمعي :

— ما ليلة الفقير الا شيطان —

وهو موضع يغنى من الوحشة او شدة السير ، ولا يستغني المغروس
من الفسيل عن السقي والري حتى ينتشر واذا غرست قبل وجهها قبال الشمال
الى ان تثبت ، وانشد ابو حاتم :

فبات يروى اصول الفسيل فعاش الفسيل ومات الرجل
قالوا : فهي « ودية » حتى تركزها في الارض ثم هي الغريسة مشت
الحياة فيها واذا اخضرت حتى يخرج قلبها وتمخ شحمها ويضرب عرقها
وتخرج ليفها فهي « مؤتررة » و « لفيفة » ثم هي ، عالقة فاذا خرجت لها
سعفات بعد غرسها قيل قد انتشرت ويقال قد اجتأل الفسيل اذا انتشر
وانتفخ وانشدنا الاصمعي :

جاء الشتاء واجتأل القنبر

يريد تنفش القنبر والواحدة قنبرة من الطير . ويقال لفلان من المنتشر
كذا وكذا . وحينئذ تمكن ويثبت عرقها وتعض الارض وتنتشر قتها وتسمن
شحمتها . فاذا اخرجت قلباً او قليين قيل قد انسعت وانشفت فاذا صار
لها جذع قيل قد قعدت وفي ارضه من القاعد كذا وكذا . فاذا اطعمت
قيل مطعم ثم هي حاملة وحامل ، فاذا حملت وهي صغيرة قيل في ارضه من
المتهجنات كذا وكذا ، وقيل هي الهاجن ثم يرحى جذعها يعني يستدير فهي
كتيلة وجمعها الكتلان كما يقال القضبان وحينئذ تنالها الشاة والكلب فلا تكاد
ثمرتها تسلم ثم تمتنع اذا طالت فاذا صار لها جذع يتناول منه المتناول فتلك
النخلة العصيد فاذا فاتت اليد واراقت فهي الجبارة والجمع الجبار وقوله

ارقت اى لم يقدر على ثمرتها حتى ترقى اى يصعد عليها ويسمى الحبل الذي يصعد به « السكر ، والمرقاء ، والحلقة » وتقول الاكرة بالبصرة هو « البروند » وهو بالفارسية الدارجه البرند ، (كما يقال الآن في البصرة الفروند ، وفي بغداد بالتبليا) وكما يقال البرند الملاح وهو خطأ لانه لا يقع



كيفية الصعود على النخلة المتبعة في العراق
بواسطة (الفروند ، او التبلية)

على الصدر كما يقع برند الملاحين لان « بر » بالفارسية الصدر ومعنى البند الحبل اي حبل الصدر (واما الفروند الذي يستعمل الآن فهو حزام يتسلق به الفلاح النخلة ويحفظ نفسه من السقوط) . انتهى (١)

ولكن الصواب « كبرند » لانه يقع حبله على الاست ويقال للكمر بالنبطية « تبليا » (فمن هذه الاسماء المتعدده اصطلح اهل البصرة واهل بغداد بعد مرور اكثر من الف سنة على تسمية هذا الحبل الذي يتسلقون به على النخلة في البصرة « فروند » وفي بغداد وتوابعها « تبليا » والاسمان المذكوران ليسا عربيين بل تعربتا مع مرور الزمان) واسم الحبل باللغة العربية « المرقاء » فاذا ارتفعت الجمارة فطالت فتسمى الرقلة . واذا وصف الرجل بالطول ، قيل كأنه رقلة (كما يقال الآن للطويل ، فلان طوله طول النخلة) ويقال للنخلة الطويلة الشماء والباسقة وفي القرآن الكريم (والنخل باسقات) وقالوا اذا انجردت النخلة وسلسلت اي وقع كبرها وطالت فهي قرواح والجمع القراويح . قال الاصمعي وكل شيء افرط طولاً فهو مهجر ايضاً قال ومنتهى عمر النخلة اذا نقد جذعها ومالت قتها ودنت من الموت واذا دقت النخلة فهي صعلة والصعل في الرؤوس فاذا صغر رأسها وقل سعنمها فهي عشة وقال شيخ من العرب : سئل رجل منا ما فعل نخل فلان فقال عشش من اعاليه وجر من اسافله (٢) .

(١) من كتاب النخلة الى ابي حاتم سهل بن محمد بن عثمان بن يزيد السجستاني البصري مخطوط من وجه ٢١ الى ٣٠ .
(٢) نفس المصدر .

النخلة وفوائدها وما ينتج منها من اغذية

فن سعتها وليفها ما يستعمل للبناء والخطب والحصر والحبال وتصنع منه الاطباق والقفف والخواصر والاسرة والكراسي والمراوح اليدوية والطاولات والاقفاص منها للطيور والبلابل ولتنقل القواكه ومظلات البيوت وتسقيف الغرف ومنها تعمل الاعمدة والابواب . وكان اهالي البصرة اذا شيدوا داراً أو مسجداً فجميع ما يحتاجونه من الاخشاب كانت تعمل من جذع النخلة حتى كانوا يعملون الـ (امهاد) وهي السرر للاطفال من جريد النخل وكثير من الحاجات ولو أردنا ذكرها لبلغت الف مادة يعمل منها وآخرها النوى الذي يستعمل كوقود ولعلف الحيوانات .

ونوى النخل عظيم البركة جداً حيث تعلق بها الابل حتى تسمن وتكثر شحومها فربما وجدوا في ابعاد الابل النوى الصالح بالابطح بعد شهر ونحو ذلك وتقوى الابل بذلك على حمل الحامل الثقيل . وتعلق الصفايا من الغنم بالنوى ايضاً ، فتكثر البانها ، ويباع من النوى كمية عظيمة . وكانت فائدة النوى معلومة ويتعاطون بتجارها كما هي الآن في البصرة وفي كل موسم يجنى من نتيجة تفشيق التمور التي تكبس وتعبأ بالصناديق وترسل للأسواق التجارية في العالم ما لا يقل عن خمسة عشر الف طن وهذه ذات قيمة لا بأس بها وكلها تشحن الى الخليج العربي لتكون غذاء للحيوانات كالغنم والبقر ويحتفظ اهالي ناحية الزبير بكمية ضئيلة منها يعطونها الى اغنامهم في فصل الشتاء وتكون نسبة النوى من الانواع الثلاثة التي ينزع منها النوى وهي التمر الحلاوي ونسبة النوى فيه (ثلاثة عشر كيلو) في كل مائة كيلو ومن السائر اربعة عشر ومن الخضر اوي عشرة فهذه النسبة هي المعول عليها في كل المعاملات الجارية عند التجار في البصرة كحد

للتمر التي يستخرج منها النوى .

كما ان بعض التحليلات التي قامت بها جمعية التمر العامة في العراق اعطت بعض المعلومات الاولية عن الفوائد التي وجستها في التمر من الوجهة الغذائية والصناعية والكميائية .

يقدر معدل السرعة الحرارية التي يبعثها الباون الواحد من التمر (١٢٧٥) سرعة وهي اعلى نسبة لأية مادة غذائية ويحتوي التمر على جميع العناصر التي يتألف منها الطعام المغذي من زلال وشحم واملاح وهيدرات الكاربون والسكر في مركب سهل الهضم والتمثيل ، ومادته السكرية قابلة للتبلور ليصنع منها سكر هذا وقد توصلت الابحاث الى امكانية استخراج مسحوق (الداتامين) الذي يشبه مسحوق الكاكاو من التمر كما ان بعض الادوية التي تصلح لمعالجة الروماتزما وامراض العيون قد اكتشفت في التمر وفيها نسبة مهمة من الزيت تجعلها صالحة لصناعة الصابون كما تصلح لتحضير زيت الطعام من النواة وان بالامكان استعمال النوى كمادة اولية لمحرير الصناعي . (١) مع العلم انه لا يوجد في اللحم الا ١٠٩٦ سرعة حرارية وفي البيض ٧٣٤ لكثرة الماء فيه وانه فوق هذا وذلك يحتوي على قدر من فيتامينات ا - ب - ج .

الطلع نور النخل

ناقي هنا على ذكر ما كتب عن طلع النخل قبل اثني عشر قرناً للهجرة : كما ذكر ابو الحسن علي بن اسماعيل النحوي الاندلسي المعروف بابن سيده المرسي المتوفي سنة ٤٥٨ هـ وسنة ١٠٦٥ ميلادية . ومن كتابه النخل (نقلا عن كتاب النخلة لابي حاتم سهل بن محمد السجستاني البصري المتوفي (١) كما جاء في التعليق من قبل الاستاذ فؤاد جميل في ترجمته لكتاب

في بلاد الرافدين صور وخواطر) بقلم ليدي دراور صحيفة ١٧٨ .

سنة ٢٤٨) ، - اول العلام بطلوع طلع النخل - فاذا ألم النخل ان يطلع احمر ليفه ونشرت شحومه وبانت من النخلة وتطامنت تفرج للاطلاع ثم يبدو الاطلاع وهو أن تخرج الكوافير « والواحدة كافور » وهو وعاء الطلعة وقشرها . واما الشحوم فهي جمارة النخلة . ثم يقول كشفوا عن (الوليع) قشره ليلقحوه ويقال « للطلع - الوليع » وهو الذي في جوف الكافور (قشر اللقاح) وعند اخراجها الطلع قيل نجمت الكوافير وقد ابدت نواجمها مفردا « ناجم » اي طلع النخل ، والكافور وعاء طلع النخل واذا انصدعت الجمارة عن الطلع فبدا ، قيل فلقت النخلة اي انشقت عن الكافور



« احدى مناظر الخورة - نهر الخورة في بساين البصرة »

وهو الطلع (ويقال الآن في البصرة فدغ النخل) وقال الاصمعي : اتانا زمن (الجباب) اي التلقيح للنخيل ، كما قال ابو عبيد (ابرت النخلة) ابرا وابرتة ، اي لقمحتها .. واسم ما يلحق به اللقاح « بالفتح » الابور

مفتوح الهمزة ويقال لقح النخلة تلقيحاً - وابره يؤبره ابرا - تلقح بطلع
 الفحل والابران تضرب في الكافور شماريخ ثلاث ضربات فتنفض فيه
 طحين شمراخ الفحال ويقال لذلك الطحين (الصواح) يؤتى من الذكور
 وتنفض في الاناث فيطير غبارها في وليع الاناث فبذلك تلقح . فاذا فرغ
 الناس من اللقاح فهو (الاجار) يقال قد اجر الناس اي فرغوا من اللقاح
 يقول ابو حاتم واذا اردت تلقيح النخلة عصبت شماريخها بشقة خوص ثم
 تنتظره (جمعة) وتطلقه وانشد ابو عبيد :

ولي الاصل الذي في مثله يصلح الابر زرع المؤثر

فاذا (استنيت) جمعة ثم اطلقته . فله «نفضه» و «سمطه» و «حنثته»
 (اي ينفض ويحث ثم يمسك الحبل بعد اللقاح) وحينئذ يتايم البسر يخرج
 ثلاث في قع وهو (الجذم) فتيس اثنان وتبقى واحدة ومنه ما يكون
 صيداء - أي شيصاً - ثم تسقط ثم يقال (فصل) وهو أن تبين خلف
 البصرة من القمع ثم تصير بعد ذلك جذماً وجذراً ثم يقال قد (عقد) واذا
 اخضر (قيل قد خضب النخل) كما يقال في البصرة (صار حبابوك) وفي
 بغداد يقال (خلال الطوش) مقدار حبة الحمص ثم (يحصل) والحصل
 صفته صفة حب الحلب . وسألني عمارة بن عقيل ونحن في البستان وقد
 (حصل) النخل بعد أن صارت حبته ظاهرة ، فقال لي : الى كم يدرك
 هذا قلت له الى شهرين قال : هذا الحاصل قال : ثم هو (البلح) واهل
 البصرة يقولون الخلال والواحدة (بلحة) وخلاله قال : فاذا بلغت البلحة
 ان تخضر وتستدير قبل ان تشتد ثم هو البلح ما دام اخضر (ويسمى الآن
 في البصرة الجري) الى ان يغلظ النوى فاذا فصل اللون الى الحمرة او الصفرة
 فهو البسر (ويسمى الآن في البصرة الخلال) ويبلغ اقصى لونه . والبلح
 (السياب) والواحدة سيابة وعند طلوع الجوزاء تم اوائل البسر فاذا كثر
 حمل النخلة قيل قد (حشكت) . يقول ابن سيده المرسي الاندلسي اذا

اصفر او احمر فقد (اشقح) وهو قبل أن يخلو فاذا طاب سمي (الزهو)
واحدته زهوة وقد ازهى النخل وقيل احمرت البسرة وهي حمراء الجنس
قيل لها زهوة فاذا تغيرت البسرة الى الحمرة قيل هذه (شقحة) ويسمى
عذق النخلة « العرجون » .

النخلة وادوار تكوير حملها وتمررها

وما سميت بها من اسماء من ابتداء تلقيحها

الى حين نضوجها في القديم

انشد ابو حنيفة :

كنانية اوتاد اطناب بيتها اراك اذا صافت به المرء شقحا

وقال ابو عبيد : (القشم) البسر الابيض الذي يؤكل حلواً قبل ان
يدرك . ويقول ابو حنيفة : (رطب) البسر ، ويقول سيويه : وهي
(الرطبة) والجمع رطب . ويقول صاحب العين ، رطب النخل ، ويقول
ابو عبيد : اذا ابصرت فيها الرطب قلت (قد اضهل) واذا بدت في
البسر فقط من الارطاب فذلك « التوكيت » فاذا اتاها التوكيت من قبل
ذنبها قيل (ذنبت) واذا ارطب جانب منها فهي « الشمطانة » واذا ارطبت من
وسطها فهي « معصدة » واذا ارطبت من حول تفروقها فهي « غسيصة »
فاذا دخلها كلها الارطاب وهي صلبة لم تنهظم بعد فهي « جمسة » ، فاذا
لانت فهي « ثعده » ، وجمعها ثعد .

وقال صاحب العين : هو الرطب ، ويقول ابو حنيفة : « المثلث »
الذي رطب ثلثه ، فاذا كان اكثر من ذلك فهو « المجزع » واذا رطبت الى
موضع القمع فهي « مخلقن » وقيل اضرفت النخلة نصف حملها وكان نصفه
رطباً او ثلثه فاذا بلغ ثلثها فهي « حلقانة » ويقول ابو عبيد : فاذا جرى

الارطاب فيها كلها فهي « المنسبة » ، فاذا نضجت البسرة كلها سمي « خالعا » ، فاذا انتهى نضجه سمي « ثغراً » ، وقد نضج البسر وانضج صار رطباً وانضجته ايامه ، وكذلك جميع (التمر) ، فاذا صارت الرطبة في حد التمر فقد « تمر » فاذا يبس شيئاً فقد « قب » ويقال للطلعة قبل ان تفلق « ضبة » والجمع ضباب وانشد ابو عبيد :

فاخرات ضروعها في ذراها وانا ض العيدان والجمار

معالجة التمر للارطاب والاياس

- أي كما يعمل الآن الرطب بالشمس ويسمى الرطب المشمس -

يقول ابو عبيد : اذا ضرب العنق بشوكة فارطب ، فذلك المنقوش ويقول ابو حنيفة : اذا وضع البسر في الشمس ثم نضج بالخل ثم جعل في جرة فذلك - المغموم والمخلل - فاذا وضع في الشمس حتى ينضج فهو « العمق » وقال وما نضج على العنق فهو « الذوى » واذا شقق البسر وشمس فهو الشسيف وقد شفه والمشدخ بسر يغمر حتى ينشدخ ثم يبس واذا تقشر البسر « تفضح » ويقول ابن دريد : « التمر الربيد » الذي قد نضد في جرة ونضج عليه الماء وقال ابسلت البسر طبخته وجففته وقال ابو عبيد : فاذا بلغ الرطب اليبس فقد صلب فاذا وضع في الجرار وقد يبس وصب عليه الماء فذلك « الربيط » فان صب عليه الدبس فذلك « المصقر » والدبس عند اهل المدينة يقال له « الصقر » وقيل هذا رطب صقر أي له صقر وهو عسله . وقال ابو عبيد : « الثجير » ثقل عصير التمر وقال ابو حنيفة : اذا لم يبلغ البسر كله فيوضع في جون او جرار فذلك « الوضيع » (١) .

(١) كتاب النخل لابن سيده المرسى الاندلسي وكتاب النخلة لابي

حاتم سهيل السجستاني البصري والنسختان مخطوطتان في المكتبة العباسية في البصرة .

صرام النخل وخرصه

كما يقال الآن (وقت القصاص) واوله الخرص وبعدها الضمان
قال ابو عبيد : اذا صرم النخل (اي قص حملها) فذلك القطاع
وقال ابو حاتم : اجز القوم حان جزاز نخلهم وغنمهم وزرعهم وانشد
ابو عبيد :

انتم نخل نطيف به فاذا ماجز نصطرمه

النخل طاف به المجترم - اي الخاروص ، وقال حرزت النخل احزره
« خرصته » وقال ابو عبيد : « جزمت النخل خرصته » وقال ابن السكيت :
« خرصت النخل » اخرصه خرصاً . وقال سيبويه : الخرص المصدر
والخرص الاسم ويقول ابو حاتم : اي الخارص يقال خرصه ويقال خرص
ثمرته كذا وكذا ، كما جرت العادة الآن في البصرة في كل سنة عند حلول
موسم الثمرة يخرج الخواريص لتقدير ثمار النخيل .

اختراف النخل ولقط ماعليه

كما يسمى الآن في البصرة الطياشه والشنانة

يقول ابو حنيفة :

الاختراف لقط التمر بسرّاً كان او رطباً ، كما يسمى الآن في البصرة
« الطياشه » والخارف اللاقط والحافظ للنخل « والمخرف ، الزنبيل » الذي
يخترف فيه وما اشبهه . واذا اشترى الرجل نخلتين او ثلاثة الى العشرة
يأكلهن قيل اشترى مخرفاً جديداً ويقال : خرج الناس يتكربون اي يلقطون
ما بقي في الكرب من التمر . ويقال الآن في البصرة « يتشننون » وقال
صاحب العين : القطف ما قطف من التمر . وفي الآية الكريمة : (قطفوها
دانية) والقطاف او ان قطف التمر . ويقول ابو حنيفة اشتمل فلان خرافه
لقط ما عليها من الرطب الا قليلا وتدعى البقية « شمالا » هو ما يلقط بعضه

من الذي يبقى في العذق . وقيل اذا قل حمل النخلة قيل فيها - شمل وقيل
شملت النخلة - اذا كانت تنفض حملها . ويقال انجى النخل واجنى واتانا
بجناة طيبة اي برطب اجتناه .

بيع الثمر اذا اصبح رطباً

كما يقوم به تجار البصرة الآن واسمه القديم الاجتزام
يقول بن دريد : « الاجتزام » شراء النخل اذا رطب فان اشترى ما



« منظر رائع لنخيل البصرة أثناء جنى الرطب »

في رؤوس النخل تمراً فذلك المزانية التي نهى عنها وقال الاعشى : « كالنخل
طاف به المجترم » .

ولا تزال هذه الحالة جارية بين ملاكي تمر البصرة والتجار ولكن

الاقلية منهم يعرضون ثمار حاصلات تمورهم في الوقت الحاضر على «الضمان»
«وجعه الضمانون ، ومفرده ضامن» وقال الحرث : يقال - اجتزم - فلان
نخلا مكافيء . والجزم ان يشتري ثمر النخل في رؤوسها ويقال لا تجزمها حتى
تحل اى حتى تدرك .

رفع التمر ووضعها بعد الصرام

اي جمع التمر بعد القصاص من النخيل ووضعها في الجواخين
ويقال للموضع الذي فيه التمر اذا - صرم - المربد - المسطح - والجرين -
وربما خشوا عليه من المطر فيجعل في المربد حجر ليسيل منه ماء المطر واسم
ذلك الحجر - الثعلب - واهل نجد يسمون المربد الجرين ويسميه اهل اليمامة
المسطح ويقول اهل البصرة - الجوخان - والجواخين (والى يومنا هذا
يستعمل هذا الاسم في البصرة) . وزعم قوم من اهل المدينة وناحية اليمامة
ان الشعري (وهو كوكب لم تطلع قط الا على تمر في - الطائيات -) يعني
المرابد ويقال في طاية فلان تمر كثير .
وكل مربد له مخرج ماء مخافة المطر ويسمى ذلك المخرج « جحر
الثعلب » .

جلال التمر واوعيته وبعض المصطلحات القديمة والحديثة

يقول صاحب العين : (الجلة) وعاء يتخذ من الخوص والجمع جلال
والنوط : الجلة الصغيرة فيها التمر (والى الآن تسمى في البصرة - الجلة - اذا
كانت كبيرة - والزنبيل - اذا كانت صغيرة) ويقول ابن السكيت : هي
- القوصرة وابن دريد - السلة - وهما من اوعية التمر ويقول سيويوه : سلة
وسلال . وابن السكيت يقول : الوقعة هذه تتخذ من العراجين والخوص
مثل السلة والخصف واحدها خصفة وهي الجلة العظيمة التي تكون عدلا

والجمع خصاف . والقليف الجلال (الواحدة قليفة) . والجلال كلها سفائف
 الواحدة سفيفة وقد اسففت الخوص نسجته ويقول صاحب العين :
 (الزنبيل « القفة » والجمع زبل وزبلان) يقول ابن دريد : الذي يقلع به
 التمر يسمى (الصيصية ، والصيصية) كما يسمى الآن في البصرة والمفصوع
 من التمر (المنزوع نواه) وقيل المنزوع قشره .



« احدى مناظر انهر البصرة الرائعة »

عصير التمر

الثجير ثفل عصير التمر : الصقر . غسل الرطب والدبس عصارته من غير طبخ واذا لم تمسه النار فهو خام وهو افضل .

القمع

والقمع ما يلتزق بالثمرة وجمعها اقناع وهو - الثفروق - علاقتة ما بين القمع والنواة ما يلتزق به القمع من البسرة او الثمرة . ونخلة (السنهاء) هي (المعاومة) التي تحمل سنة وتخلف سنة ، يقال عاومت وسانئت فاذا لم تحمل قيل نخلة - حايل وقد حال نخل فلان .

اسماء التمور القديمة واسماء النخيل

وقدم النخلة

التمر اسم عربي يقابله باللاتينية *Palmula Dactylus* - بالمورلاد .
داكيلوس - وهو عبارة عن تمر نخيل من فصيلة النخيلات *Palmiers*
واسمه بالبابلية (كشارو) *Jshimmaru* مأخوذ من الكلمة السومرية *Jishimmar* واسمه بالآرامية (دقلا) *Digla* وفي العبرية معروف باسم (تamar) يطلق على التمر والنخل معاً . وقد سمي العرب بناتهم باسماء كثيرة استقوها من مشتقات النخل والتمور كتمره ورطبه وتاله (التاله هي التالو الاسم الوارد في المصادر المسماة القديمة للفسيل) ونخيلة (تصغير النخلة) كما سمي العبريون بناتهم باسم (تamar) كناية عن حلاوة التمر . وقد كانت ابنة النبي داود تدعى تامارا (١) .

(قدم النخلة وشريعة حامورابي)

لا يعرف بالضبط متى عرفت النخلة اول مرة ولكن من المتفق عليه

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً لجعفر الخليلي ص ١٠

انها اقدم شجرة عرفتھا الارض او انها من اقدم الاشجار على الاقل
 وكونها اقدم شجرة اثبتته اقدم الآثار للنحت والتصوير والتشريع وما ورد
 عن النخلة في بطون التواريخ القديمة والاساطير والكتب المقدسة الموغلة
 في القدم . وقد ذكر عن النخيل والتمور كما ورد في كتب التاريخ وفي
 كتابات عصر فجر السلالات (٣٠٠٠ - ٢٤٠٠ ق . م) وكثرت
 الاشارة في الكتب السماوية الى النخل والتمور وتناولته شريعة حامورابي
 بالذكر في التعامل (وقد خصت شريعة حمورابي المادتين الرابعة والستين
 والخامسة والستين بتلقيح النخيل قضت الاولى على انه : اذا اعطى رجل
 بستانه الى فلاح للتلقيح والعناية فعلى الفلاح ان يسلم ثلثي حاصل البستان
 الى صاحبها طوال مدة شغله في البستان ويأخذ لنفسه الثلث . وتنص المادة
 الخامسة والستون على انه : اذا اهل البستاني ولم يلقحه وسبب تقليل الحاصل
 فعليه أن يؤدي ايجار البستان على اساس البساتين المماثلة) .

وقد روى بعض علماء التلمود - في القرن الرابع الميلادي - انه سمع
 من بعض الفلاحين ان هناك نوعاً من التمور يرجع تاريخ غرسه الى ايام
 آدم (براخوت ١٣ - وسوطاً ٤٦ ب) (١) .

هذا هو النخل في العهد القديم وهو الذي يكاد يجمع الباحثون النباتيون
 على انه من صنع تربة العراق وحدها دون سواها اذ لم تتوفر لديهم اية
 معلومات عن زراعته وآثاره في بقية الاقطار واذا كانت بعض البلاد
 الاخرى قد تمكنت من زراعة النخيل فانما نقلته عن ارض العراق في مناسبات
 وظروف شتى ولكنها مع ذلك لم تستطع مزاحمة العراق في الزراعة والانتاج
 لتوفر شروط انباته في هذه البلاد اكثر من سواها (٢) .

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً لجعفر الخليلي ص ١٠ و ١١ واخرجه

عزرة حداد .

(٢) كتاب البصرة من منشورات جريدة الهدف ص ١٧١ .

وهناك مادة اخرى في شريعة حامورابي هي المادة - ٥٩ - التي تنص على فرض غرامة نصف - من - من الفضة التي تساوي - نصف اوقية - عن كل نخلة تقطع وهذه غرامة باهضة بالنسبة الى الحالة في ذلك الزمان .

نعوت التمر

قال ابن دريد : - تمر - حمت - شديد الحلاوة - ويقال تمر - خندريس - قديم - والصيغل التمر الذي يلتزق بعضه ببعض ويكتنز فاذا فلقته رأيت فيه كالحيوط ،

آفات التمور قديماً

اذا لم تقبل النخلة اللقاح ولم يكن للبسر نوى قيل (صأصأت النخلة) وربما كان له نوى ضعيف وهذا النوى يسمى نوى (العقوق) ونوى (العجوز) ويقول ابو حنيفة : هو (الشيص ، واحدته شيصه) وكذلك يقول الحشف . ما لم ينم من التمر فاذا يبس فسد وصاب وقد حشفت النخلة وكذلك القشم من التمر الحشف الرديء ، وكذلك سمي (القسب) ليبسه وقلة صقره (اي دبسه) (١) .

اعراء النخل

اي النخلة التي تعزل عند المساومة للاكل ويقول ابو حنيفة : اذا (اخرفه) نخلة يأكل ثمرتها فتلك النخلة تسمى (العرية) وقد اعراه اياها ويقال للعريه الطعمه والجمع طعم .

كما ان هذه الحالة لاتزال جارية في البصرة ، فاذا اراد احد الملاكين بيع ثمار نخيله يعزل له مقدار عدد محدود من انواع النخيل اما ان تكون (برحي) او نوعاً آخر الى (المرطاب والكيل لبيته) .

(١) كتاب النخل لابن سيده الاندلسي وجه ٦٣-٦٤ مخطوط .

انواع الفحول القديمة

الفحول المشهورة عند اهل المدينة تسمى العتيق ، يلحقون به نخيلهم والتلقيح بفحل العتيق لا تنفض نخلته ولا تصاص اي لا تصير - شيص - ولا تمرق - وهو شبيه للفحل - الغنامي - بالبصرة الآن (فاذا كان الفحل ليس من العتيق قيل هو فحل - اللون - كما يقال الآن في البصرة هذا فحل - خكري - والالوان - الدقل ويسمى ذلك الفحل (الراعل) لان الرعال الدقل والواحدة رعلة ، كما يقال في البصرة على كل فحل نبت من النواة يسمى (خكري ، غيباني) (١) .

اجناس النخل القديمة والتمور

قال ابو حنيفة : الاجناس والجنوس وانشد .

تخيرتها صالحات الجنوس لا استميل ولا استقبل

ابو عبيد : كل جنس من النخل لا يعرف اسمه فهو جمع - ابو حنيفة : كل ما لا يعرف اسمه من التمر فهو (دقل) واحده دقله ويقال للدقل (الالوان) واحدها لون ومن اجناسها الخصاب وهو النخل الدقل الواحد خصبة (هذه النخلة لا تزال موجودة في البصرة وحملها كثير ولونها احمر وتؤكل رطباً ويتأخر حملها الى شهر كانون الثاني) ويقول ابو حنيفة : (والخصاب) نخل الدقل الواحدة (خصبة) النخلة الكثيرة الحمل . ومن التمر (الشدن ، والهرون ، والهم) وقيل الهم التمر ايا كان (٢) .

(١) كتاب النخلة لابن حاتم السجستاني وجه ٤٧-٤٨ مخطوط .

(٢) كتاب النخل لابن سيده الاندلسي وجه ٦٥ الى ٧٢ .

اجناس التمور القديمة

وبعض اسماء تمور البصرة التي كانت معروفة

عند سكانها في الزمن السابق

يقول ابو حنيفة : - وام جرذان - نخلة تحبها الجرذان فتصعدها فتأكل منها ولذلك سميت ام جرذان . وروى الاصمعي : عن نافع ابن ابي نعيم ، ان رسول الله (ص) دعا لام جرذان مرتين فزعم اهل المدينة انها اصبر على اللقط من غيرها . وام جرذان بالمدينة مثل (البرني) بالبصرة تلقط ابداً حتى لا يبقى عليها شيء (ونظيرها الآن تقريباً تمر ورطب البرحي في البصرة) واما نخلة البرني ولا تزال باقية للآن في بساتين البصرة . ثم يأتي تمر (سهريز)



النخلة وهي - نشوة - اول سنة حملها

مأخوذ من حمرة اللون ونظير السهريز باليامة (الجذامي) وهو اصفر صغار (وشبهه الآن رطب الليلوى - في البصرة) ثم نخلة تمرها (نرسيانه) ويوجد مثلها في البصرة الآن وتسمى (نيرسي) وهو جيد (رطب وتمر) وعدده قليل اليوم . وتمر (سكرى) كذلك موجود منه الآن في البصرة . وتمر (الصغرى) تمر يمانى اصفر يخفف بمرأ وتمرأ (قندة الرقاع) تمرته بين التمرة والقسبة (علكة وتمر) - الخضرية - تمره خضراء وكأنها زجاجة تستظرف للونها وتمر (زب رباح) من تمر البصرة في السابق ويسمى الآن (اصاييع العروس) حسب ظننا (وتمر الهلباث من رطب البصرة وكذلك من رطبها (بسر الجهنندر ، وبسر المجدر ، والجناسري ، والحوارزمي ، والباهين ، والطيباب ، والغواني ، والعمرى ، واما البرشومة ، والشقمة) وهما ابكر نخل البصرة وتسمى القسب ، والعشواء : من متأخر النخل حملاً (مثل نخلة الخصاب ورطبه احمر ، ونخلة الهلالي رطبه اصفر في البصرة الآن) والباهين نخلته بهجر لا يزال عليها السنة كلها الا شهراً واحداً طلع جديد وفي البصرة نخلة يقال لها (العمانية) مثل الباهين وكذلك تمر يسمى (تعضوضه) وهي تمره طحلاء كبيرة رطبة صفرة لذيدة من جيد التمر وشبيهة وهي تحمل بهجر الف رطل ؛ وايضاً تمر الجدم والعشوان : نوع من النخل والتمر والبيدخ ، نخلة معروفة ، ومعاليق وهي نخلة معروفة ايضاً ، وهو نوع من التمر لا واحد لها .

والناقم : نوع من التمر ، والعجمضي ، والعدائم ، نوعان من الرطب بالمدينة . والعرف - البرشوم

قال ابو عبيد تمرت القوم اتمرهم اطعمتهم التمر ، صاحب العين ، وتمرهم كذلك ، ابو عبيد اتمر القوم كثر عندهم التمر (١) .

(١) كتاب النخل لان سيده الاندلسي وجه ٦٥-٧٢ .

طريقة تلقيح النخل

اشهر انواع فحول النخيل في الوقت الحاضر في البصرة

ذكرنا في فصل سابق عن هذا الموضوع وصفاً كاملاً للنخلة في بدء تكون طلعتها وكيفية تلقيحها كما كان قديماً وفي هذا البحث سنأتي على ما يعقب خروج الطلع للبدء بعملية التلقيح حديثاً . فالنخلة الانثى لا يمكن لها ان تعطينا ثمرًا الا اذا تم تلقيحها في كل سنة من فحل اى من ذكر النخل وهذا ما يجعل النخيل خاضعاً لقوانين الطبيعة كما هو الحال في الانسان . فكما ان الله عز وجل خلق الانسان وجعل منه الزوجين الذكر والانثى كذلك خلق من النخلة ذكراً وانثى . وهناك ادوار متعاقبة في الحياه تمر على النخيل كما تمر على الانسان ادوار الطفولة ، فالشباب فالكهولة والنخلة كذلك فهي في دور الفتوة والخصوبة تعطينا ثمرًا طيباً وتلد نخيلاً صغيرات (الفسائل) وتسمى في هذا الدور (النشوة) ثم تكف بعد ذلك عن تفرير الفسائل كما تكف المرأة عن الحمل والولادة ولكنها تبلغ الذروة في انتاج التمر اذ تتوفر لها المواد الغذائية التي كانت توزعها على الفسائل وتسمى في هذه المرحلة (الربعية) حتى اذا ماتعاقب عليها الزمن تدخل في سن الضعف والخور فيقل ثمرها وتسمى عندئذ (العيطة) الطويلة وفي هذا الدور يهمل تلقيحها عادة ، هذا وان معدل عمر النخلة يتراوح ما بين مائة ومائتي سنة . وعند تلقيح النخلة الانثى عادة من النخلة الذكر هناك طريقتان لاتمام ذلك . الطريقة الاولى : - وتتلخص بجمع (طحين اللقاح) فيقطع العذق بعد أن ينطلق من غلافه من الفحل ويوضع في محل نظيف يقابل اشعة الشمس قصد تجفيفه وانفصال جبوب اللقاح من اغلفته وحيث يحف الطحين ويتجمع في العناقيد يوضع في كيس صغير من الخام ثم يربط هذا الكيس بعود بطول خمسين سانتيمتراً تقريباً وحينذاك يتسلق الفلاح النخلة (الانثى)

ويبدأ بشق غلاف العذق اذا لم يكن قد انشق بعد بواسطة (المنجل) حتى يظهر العذق بجميع عناقيده المتراسة (ولا يجوز شق الغلاف الا بعد ٢١ مارت من كل سنة والعادة ان يبدأ التلقيح من ١٠ من شهر مارت الى نهاية شهر نيسان اما اذا كانت مغلوقة قبل هذا فيجرى تلقيحها كالمعتاد) . ثم يدنى كيس اللقاح من كل عذق ويطوف به عليه مساً واحتكاكاً حتى يطمئن من تسرب طحين اللقاح من الكيس الى تلك العناقيد . ويستحسن اعادة التلقيح مرة ثانية اذا اعقب التلقيح الاول هطول المطر .

الطريقة الثانية : - وهذه الطريقة هي التي يتبعها الفلاحون غالباً في بساين البصرة وتتلخص : بان يتسلق الفلاح النخلة الانثى حاملاً معه عدداً من علوب اللقاح المأخوذة من الفحل فيضعها في وسط عذوق الانثى . وهناك طريقة ثالثة : - لحصول التلقيح بواسطة الرياح تحدث في البساين المكتظة باشجار النخيل الا أن هذه الطريقة لا يعتمد عليها بتاتاً وغير مضمونة الوقوع ولا يمكن لها ان تعطينا حاصلاً جيداً ويستثنى من ذلك النخلة الطويلة التي بلغت دور العيطة والتي يستصعب صعودها الفلاح فيتركها تتلقح بهذه الطريقة (١) انتهى .

ان مقدار اللقاح لكل مائة نخلة انثى يكفيها من اربعة فحول لقاح . والفحول المشهورة هي :

اولا : الغنامي - وهو اشهر انواع الفحول في البصرة والذي يزرع من الفسائل ومن لقاحه تعطى الانثى ثمراً غزيراً جيداً الذي يعقبه ان تلزم الانثى على حملها دون أن يطرأ عليه انفكاك او انحلال ومن انواعه الاحمر ، والاخضر .

ثانياً : البطحي - وهو يأتي بالدرجة الثانية بعد فحل الغنامي وتكون جذعته متينة ورأسه وطلعه كبيراً وعريضاً ونوعه واحد قائم بنفسه .

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ٤٦-٤٧

ثالثاً - الخكري وبأني هذا بعد فحل البطحي ومن انواعه الموجودة الآن (سمسمي) (قريطي) (وردي) وهذه الانواع الثلاثة اصبحت ثابتة ومعلومة الانواع لدى زراع النخيل . واما الذي ينبت من النواة من غير هذه الانواع فيسمى ايضا خكري دون أن ينسب الى أحد من هذه الانواع كما جرى البحث عنها قبلا .

تلقيح النخيل

تلقيح الحلاوي - يجري تلقيحه من فحل غنامي حتى يلزم الحمل ويكون مضموناً من النقصان لأن اللقاح من فحل الغنامي يكون مفعوله محافظ النخلة على أعظم حملها بعكس التلقيح من فحول اخرى . أما اذا رغب المزارع أن تكون فردة التمر كبيرة وحمل النخلة متوسطاً فانه يقوم بتلقيحها من فحول الخكري او ما شابهها ويستحسن تلقيح الحلاوي بعد أن يفدغ اكثره .

الليولي - نوع من هذا النخل موجود في البصرة والآن انتقل قسم منه الى بغداد ويكون عنقه متشابكاً بعبه ببعض وفردته صغيرة ويؤكل رطباً فاذا لقح من فحل الغنامي يكون نضجه سريعاً . واذا لقح من فحل الخكري يكون بطيء النضج . واما اذا ترك واهمل بدون تلقيح بالمره فيكون حمله بطيئاً جداً وتعمر نخلته طويلاً ولا يكون (شيصاً) اذا ترك بدون لقاح وهذا شيء مجرب ومعروف في البصرة .

تلقيح البرحي - اذا كانت نشوة يعطي لها لقاح كثير من فحل الغنامي حتى يلزم ويقوى وتكون فردته صغيرة اما اذا كان تلقيحه من فحل الخكري فتكون فردته كبيرة وحمله قليلاً اي متوسطاً .

تلقيح القنطار - يكون تلقيحها قليلاً والمستحسن ان تضرب بقليل من طحين اللقاح .

الديري - ان غلاف طلع نخلة الديري يختلف عن سواه فهي مرتفعة

ارتفاعاً كبيراً في حين ان الطلع يكون في اسفلها وعند ما يجري تلقيحها يقتضي ان يغلق القشر حتى يركز اللقاح بالطلع .

تلقيح الخضر اوي ، والساير ، والزهدي : وبقية الانواع من النخيل كما يأتي : فالزهدي يكثر له من اللقاح ، واما الانواع الاخرى فيكون تلقيحها كالمعتاد واغلبها تلقح من فحول الخكري ومن فحل الغنامي وغيرها من انواع الفحول الاخرى على اختلاف اشكالها .

عدد النخيل في العراق

واهم اصناف التمور التجارية والمحلية في البصرة

ان مجموع النخيل في العالم يقدر بتسعين مليون نخلة ، منها ما يقارب خمسة وثلاثين مليون نخلة في العراق وان نصف هذا العدد موجود في البصرة اي ما يقارب سبعة عشر مليون نخلة او اكثر وان معدل حاصل التمور السنوي في العراق (٣٥٠ الى ٤٠٠) الف طن واكثر . وان من اجود تمور البصرة والمشهورة تجارياً هي تمر (الخلاوي) وفي بساتين البصرة منه ما يقارب ثلاثة ملايين ونصف مليون نخلة وفي العراق ٤٦٠ نوعاً من التمر تقريباً وفي البصرة اكثر من (٣٠٠) نوع والمشهور منها تجارياً ستة انواع هي :

١ - الخلاوي - الثمرة مستطيلة صفراء عند بدء نضجها وذوية الشكل عندما تكون كاملة النضج . وهذا الصنف من حيث الامة التجارية يأتي في مقدمة الاصناف . اذ يباع باسعار عالية في الاسواق الخارجية خاصة اسواق امريكا واوروبا ويكبس في صناديق خشبية يتراوح وزنها من (٣٣) الى (٧٠) باون . واما الكمية التي تعزل منه وتسمى (بابي خشم) فتكبس في الخصاف . وزن الخصاف الواحد يتراوح بين ٧٨ الى ١٥٦ باون ويشحن الى اسواق الهند وسواحل جزيرة العرب .

٢ - الخضر اوي : الثمرة قصيرة ، لونها قهوائي فاتح ويميل بعضها

الى السواد ، وعند البدء بنضوجها يكون نصفها اخضر يستهلك محلياً لعموم
اهل البصرة واصدقائهم حيث يدخرون منه للاكل لمدة السنة وهو مرغوب
في اسواق الشرق الاوسط وتعتبر استراليا الآن اهم سوق لهذا الصنف
ويرسل اليها بصناديق خشبية يتراوح وزنها من ٣٣ إلى ٧٠ باون . واما



« الفلاح يتسلق النخلة لاقتطاف الرطب »

الذي يرسل الى الاسواق الشرقية وغيرها فيكبس بانواع مختلفة منها في

الصفائح ومنها في علب صغيرة وكبيرة مغلقة بورق السيلوفين وكذلك يعمل منه التمور المحسنة المحشاة . باللوز ، والجوز ، باحجام واوزان مختلفة وهذا النوع من احسن التمور التي تدخر في البيوت ويتهادى به اهالي البصرة الى عموم اصداقائهم ويعمل منه «المعسل» بعد ان ينزع منه النواة ويحشى بمكانه الجوز ، والسمن ، ويغلى في الدبس ، ومنه تعمل التمرية ايضاً وتطبخ بالسمن ، واذا اردنا البحث عن كل ما يعمل منه فان البحث يطول بنا ، ولا يصلح تمر لعمل (الكليجة) اي الكعك الذي يشوى بالتنور الا من التمر الخضر اوي .

٣ - السائر : هذا الاسم موضوع وجديد ومحرف من اسم اصله (استه عمران) ثم صار يسمى سعمران وبعد مرور الزمن اخذ الاسمان يتلاشيان الى ان سمي (سائر) ومعناه مخلوط من انواع اخرى من الادقال التي تشابه السائر وعليه سمي (سائر) أي انه يحتوي على سائر التمور الاخرى المشابهة لجنسه . ثمرته متوسطة الحجم ورفيعة عند العنق ، لونها اصفر عند النضج ويكون لونها بنياً غامقاً عندما يكمل النضج ويصدر الى جميع اسواق العالم الغربي والامريكي والشرقي وجزيرة العرب وهو مأكل الغني والفقير ويشحن بصناديق خشبية وزنها كالحلاوي والخضر اوي والخصاف ويرسل الى البلاد الآسيوية والافريقية والبلاد العربية والى معظم بلاد ومواني العالم . (١)

٤ - الزهدي : شكله بيضوي ولونه اصفر ذهبي جذاب ولا يؤكل رطباً ولا خللاً وخصوصاً في بساتين البصرة وهو غير مرغوب فاذا اراد احد المزارعين ان يغرس بستانه فسيلا جديداً وهو على ممر طريق عام او على نهر غير محفوظ من المارة فانه يغرس هذه الاماكن بفسائل الزهدي

(١) - ملاحظة - اخذنا قسماً من هذه المعلومات من كتاب التمور

حديثاً وقديماً ص ٦٢ .

لأنها تبقى مأمونة ولا يسها احد عند ما ينضج ثمرها واغلب فلاحي ومزارعي نخيل البصرة لا يأكلون ثمرة الزهدي ، ونخلتها كثيرة الحمل ويصدر ثمرها الى الخارج بالخصاف الى اسواق الهند والصين وسنغافورة وجزائر الملايو والسواحل الاخرى والى اليمن وسواحل جزيرة العرب والى افريقيا وسواحل البحر الابيض وكانت تشحن منه كميات كثيرة قبل الحرب الثانية الى اوران في الجزائر والى القاهرة والبحر الاحمر . ولقد بدء الآن بكبسه في صناديق خشبية تشحن الى اسواق اوروبا والصين وغيرها وسيضارب التمور الاخرى ، بعد ان بدء بكبسه بطريقة فنية . وتقدر كمية الزهدي في العراق بمقدار ثلثي المنتوج باجمعه .

٥ - خلال البريم والجرجاب : ويسمى خلال مطبوخ عند ما تصفر الخلالة تماماً يبدأ بقصه وطبخه في القدور حتى يغلي الماء ثم ينشف وينشر على الحصران بالشمس وبعد جفافها تعبأ في الاكياس (الكواني) . اما خلال البريم الممتاز في البصرة فيدخر بالبيوت كما ذكرنا عن تمر الخضراوي ولكن اخذ نوعه يتقلص من البصرة ويقل لعدم اعتناء اغلب ملاكي النخيل بزراعته وارسلت اغلب الفسائل الى بغداد كما ارسلت من قبله فسائل البرحي والمكتوم ، واما الجرجاب فهو مثل تمر الزهدي غير مرغوب فيه في البصرة ولا يؤكل منه وجميعه يشحن للخارج والسوق الوحيدة له هو الهند وبيع بأسعار عالية جداً ويستعمل في الاعراس والمراسيم الدينية وفي الاعياد للتبرك ، واكثر زراعة نخلة الجرجاب في منطقة قضائي القورنة ، وسوق الشيوخ ، وحملها كثير حتى انه يتجاوز معظم نخيل العراق بحمله .

٦ - الديري : لون الخلال احمر حتى يكون تمرأ ثم يتحول الى لون باذنجانى ضارب الى السواد وهو من التمور الجافة يستهلك منه محليا في منطقة لواء العمارة ، ويشحن منه الى كراچي وسواحل الخليج العربي ويكبس بالخصاف او يوضع في الاكياس (الكواني) وتمره رديء واسعاره واطئة

وبباع دائماً بأثمان اقل من اسعار التمور الاخرى في البصرة ولا يوجد من نخلته في اي مكان في العراق عدا لواء البصرة ، ويسمى الدبيري باسم آخر وهو طيب الاسم .

هذه الاصناف الستة التجارية ذكرنا عنها مختصراً وعن جودتها وسنأتي على ذكر ما يتعلق بالتمور الممتازة الغير تجارية ، والتي تستهلك محلياً في البصرة حيث يؤكل بعضها رطباً وبعضها تمرأ حسب جنسها وجودتها .

اهم اصناف التمور التجارية

والمحلية في البصرة

١ - البرحي - نخلة البرحي واصلها :- دقلة ، نبتت من فسيل النوى قبل مائة سنة تقريباً في ارض البصرة الطيبة وقبل ذلك لم تكن معلومة واول ظهورها كان عند اسرة آل زيدان من بيوتات ابي الخصيب المعلومه في البصرة . ظهر عندهم هذا النوع (غيباني) اي من النواة في ارض مستجدة من جبل بعد ان ازيع ترابه فصارت ارضاً برحاء وقد نبت فيها هذا الفسيل يزهر بسعفه وشكله ومتانة جذعه ولما اعجبهم شكله ومنظره لفت انتباههم اليه فاعتنوا به ولاحظوه حتى آن وقت ثمره فاعطى لهم ثمرأ جيداً لم يسبق ان شاهدوا مثله فاخذوا يعتنون بتحويل فساتله باوقاتها حتى تكاثرت فساتله عندهم واخذت شهرته عند الملاكين والمزارعين تنتشر الى ان اخذ يتكاثر في بساتين البصرة فلم يبق ملاك لم يزرع في بستانه مقداراً كافياً لسد حاجته للرطب والاكل وبعدها اخذت شهرته تنتقل الى بغداد وبقية مناطق العراق التي يزرع فيها النخل ونقل من فساتله الآن آلاف كثيرة حتى اصبحت بغداد وضواحيها تفوق البصرة بمقدار نخيل البرحي الذي نقل اليها كما تم نقل نخلة (المكتوم) قبل مائة سنة من البصرة الى بغداد وقد

استعاض عنها البصريون بنوع جديد ظهر عندهم هي نخلة (البرحي) ولم يبق اثر لنخلة المكتوم في البصرة اليوم .

يعد البرحي من احسن انواع الرطب والتمر للاكل والهدايا ويعتبر من احسن التمور التي تستهلك محلياً ولون خلاله اصفر ذهبي ورطبه جيد ولذيذ الطعم والنكهة وشكلها بيضوي كبير وعند النضج الكامل تكون تمرته حمراء وهو يشبه خلال (المكتوم) في بغداد وخلال نبوت السيف في نجد والرياض .



« احد مناظر انهر البصرة الجميلة »

٢ - الخويز : تمرته مستطيلة غليظة لونها اصفر غامق مشرب بحمرة ومائل الى السواد ولا يؤكل رطبه الا عند النضج ونواته صغيرة يستهلك محلياً وهو نادر الوجود ويعتبر من احسن تمور البصرة على الاطلاق .

٣ - العويد : التمرة طويلة كبيرة الحجم لونها اصفر لا يؤكل الا عند النضوج نمرأ ويستهلك محلياً وللهدايا .

٤ - أم الدهن : تمرته شبه بيضوية مستطيلة لونها اصفر وعند نضوجها تكون ذهبية شفافة يستهلك محلياً (رطباً وتمرأ) وعند كبسها بالصفائح يظهر عليها شيء يعطي (لمعة) كأن فيه السمن وعلى هذا سميت (أم الدهن) .

٥ - شويث : تمرته تشبه تمره (العويد) ولكنها اكبر حجماً) .

٦ - الحساوي : يوجد منه شكلان الاول تمرته طويلة كبيرة الحجم لونها اصفر وقسم من خلالاه (يعظم) اي تصير فيه ضلوع يابسه . واما الشكل الثاني فتكون تمرته قصيرة وغلظته ولا تختلف عن الاولى بشيء والنوعان لا يؤكلان الا عند النضج ويكون لونها ذهبياً ويستهلكان بشكل رطب على الاكثر وهو لذيذ جداً والقليل منه يؤكل تمرأ .

٧ - الاشكر : لونها اشقر شكلها بيضوية لذيدة الطعم يؤكل رطباً فقط ، مائلة الى الحمرة .

٨ - الليلوي : تمرته تشبه تمره الزهدي الا أنها اصغر حجماً منها لونها اصفر عذقتها محشوك وهي تؤكل رطباً ولا تؤكل تمرأ لانه غير طيب .
٩ - القنطار هذا النوع تمره ورطبه جيدان جداً فاذا نضجت تمرته اصبحت تميل الى السواد ومن احسن التمور للاكل وللادخار ومن رطبه يعمل البصريون (الرنكينة) (وهي كلمة اعجمية) تعمل من الطحين المقلي بالنار مع السمن بعد ان تنزع النواة منه وثم يوضع بالصحن واحدة جنب الاخرى ويسكب عليه الطحين مع السمن ومنهم من يجعلون مكان النوى جوزاً وهذه تعد من الاكلات المشهورة في البصرة .

١٠ - الفرسي : تمرته مستطيلة شبيهة الى الديري ولكنها احسن منها واكثر لذة والفرسي من التمور الجافة ويؤكل في آخر الرطب في فصل

الخريف وتستهلك رطباً ولا تصلح ان تكون تمراً للادخار .

١١ - الخصاب : هذه من النخل القديم التي ذكرها الاصمعي في كتابه (النخل والكرم) وهي اقدم نخلة باقية في البصرة منذ اكثر من الف وثلاثمائة سنة . خلالها احمر قاني لا يؤكل ولا تصير تمراً وتتأخر الى آخر كانون الاول وهي تؤكل رطباً ولا يكون رطبها جيداً الا بعد هطول الامطار على تمرها وهو بالنخلة واغلب رطبها يصيبه العطب والحياس .

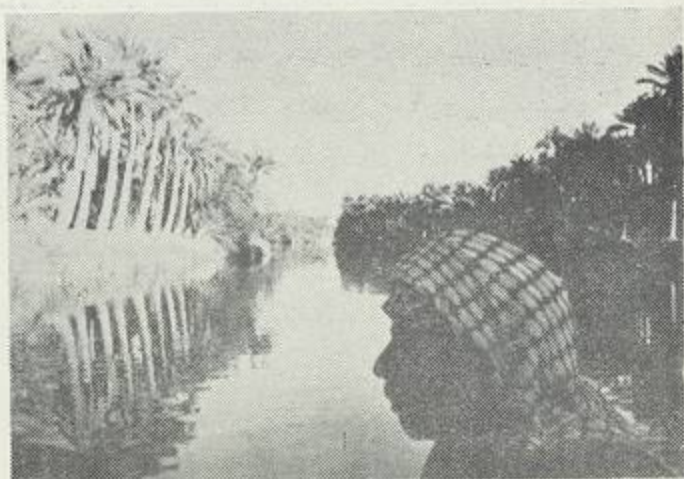
١٢ - الهلالي : تمره بيضوي الشكل كبير الحجم جداً لونه اصفر ويتأخر الى فصل الشتاء ويؤكل رطباً ونخلته بعد زرعها يتأخر انتاجها عشرين سنة بعد غرسها . والله اعلم . الى هنا ننتهي من ذكر بعض انواع النخيل الممتازة في البصرة ولو ذكرنا الباقي منها لطال البحث واخذ منا وقتاً كثيراً . اما الانواع التي نتجت كلها من النوى اي (الغباني) كما ذكرنا عنها ، فهذه تبلغ اكثر من اربعمائة وخمسين نوعاً واغلبها اسماء حديثة موضوعة لا يعتمد الا على البعض منها ، فمنها التجارية والاخرى تستهلك داخلياً الى المطرطاب والاخر الى المأكول السنوي يدخره اغلب الملاكين والمزارعين واهالي البصرة بصورة عامة ، هذا وان انواع التمور عديدة وقد جاء ذكرها في كثير من المصادر المسماة في التاريخ القديم وغيرها ووصفت ببعض الصفات المشيرة الى نوع التمر من حيث جودة البعض وعدم جودة الاخر . فقد ذكر بليني : تسعة واربعين شكلاً من اشكال التمور التي استخلصها من المصادر المسماة القديمة (١) . وفي المراجع العربية القديمة اسماء طائفة كبيرة من التمور العراقية فقد ذكر المؤرخون ان (لاهل البصرة من النخل وانواع التمور ما عدم مثله في جميع كور النخل) (٢) .

وذكر الجاحظ انهم احصوا اصناف نخل البصرة دون المدن الاخرى

(١) - مجلة سومر ج ٨١ - من كتاب التمور قديماً وحديثاً - ٥٤

(٢) - مجلة الزراعة العراقية ج ١ - م ٨ .

ايام المعتصم واذا بها ثلاثمائة وستين ضرباً ، اي نوعاً . وقال النووي في التحرير واللغة ذكر ان بعضهم بعث الى صديق له ان ارسل لي بانواع التمر في البصرة فارسل اليه حملين من التمر كل ثمرة منه نوع على حدة (١) .



« نهر ابو الفلوس في البصرة »

وهذه اسماء بعض انواع التمور التي في البصرة ولم نأت على ذكر جميع ما في البصرة او في العراق لانها كلها اذكال (اذقال - جمع دقل) .

(١) - شرح الصدور في النخل والتمور اخرجه الشيخ قاسم القيسي - من كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ٥٥ .

بيان أسماء التمور في البصرة

عدد	الاسم	عدد	الاسم
١	الحلاوي يصدر تجارياً	٢١	جويجي تمرأ ورطبأ
٢	الخضراوي » »	٢٢	» » بوبكي
٣	الساير » »	٢٣	» » سبع ذراع
٤	الزهدي » »	٢٤	» » سويدان
٥	الديري » »	٢٥	خلاصي تمرأ ورطبأ
٦	البريم يطبخ » »	٢٦	برحي رطبأ وتمرأ
٧	جيجاب » » »	٢٧	» » مكنوم
٨	القنطار يستهلك محلياً	٢٨	» » ديارام الليل
٩	ليلوي يستهلك رطبأ	٢٩	» » بنت صفرة
١٠	خصاب يستهلك رطبأ	٣٠	حويز تمرأ فقط
١١	عويد يستهلك محلياً تمرأ	٣١	جوزي احمر رطبأ
١٢	حابس » » »	٣٢	» » جوزي اصفر
١٣	خنيزي » » »	٣٣	» » عز الدين
١٤	اشكر يستهلك رطبأ	٣٤	» » بنت السبع
١٥	فرسي » »	٣٥	» » دقلة موسى
١٦	شكر » »	٣٦	بنات العرييد تمرأ
١٧	شرصي » تمرأ ورطبأ	٣٧	دعيلي تمرأ ورطبأ
١٨	دراو » » »	٣٨	» » خستاوي
١٩	خصاوي البغل » »	٣٩	» » اسحق
٢٠	اصابع العروس رطبأ	٤٠	» » حلاي

عدد	الاسم	عدد	الاسم
٤١	حلاوي احمر تمرأ ورطبأ	٦٤	هدل
٤٢	بيدراية	٦٥	عظامي
٤٣	حزكان	٦٦	بارون
٤٤	شيرافي	٦٧	بنت دهمام
٤٥	نكش المبرد	٦٨	بنت الباشا
٤٦	دقل عباس	٦٩	دقل جبل
٤٧	حساوي	٧٠	سنافي
٤٨	نيرس يؤكل تمرأ ورطبأ	٧١	قطني
٤٩	بنت البحر تمرأ	٧٢	رجيب
٥٠	بنت البيض	٧٣	دكل لطفه
٥١	عريوه	٧٤	دكل سكران
٥٢	ام الصيني	٧٥	شويشي
٥٣	ام الدهن	٧٦	مشط الشيطان
٥٤	ام البخور	٧٧	برني
٥٥	ام الدويج	٧٨	بلجاني
٥٦	ام مشيمش	٧٩	حطيط
٥٧	ام طريره	٨٠	جسب
٥٨	ام جميعي	٨١	مرزبان
٥٩	دكل جمعة	٨٢	حضري
٦٠	نبايتي رطبأو	٨٣	رزيز
٦١	عثماني	٨٤	عباسية
٦٢	هيري وهي أول بشرى الخلال	٨٥	رمشية وتسمى بنوت حمر
٦٣	هلاي يتأخر للشتاء	٨٦	ظلف الغزال وتوجد انواع اخرى

اسماء التمور التي ذكرها الرحالة

الدنمركي نيبور بكتاب رحلته (الجلد الثاني ص ١٨٥)

فيما يلي انواع التمور التي ذكرها نيبور قبل مائتي سنة ولا تزال هذه الانواع موجودة حتى اليوم :

- ١ - تمر خستاوي ٢ - زهدي ٣ - جوزي ٤ - شكر ٥ - استعمران
- ٦ - حلاوي ٧ - بریم ٨ - أشرصي ٩ - خضراوي ١٠ - خصاب ١١ - ذيري
- ١٢ - مكتوم ١٣ - خنيزي ١٤ - بنت السبع ١٥ - ليلوي ١٦ - قنطار
- ١٧ - اصابع العروس ١٨ - جوزي ١٩ - أشكر .



« لفيف من الفتيات يقمن بعملية كبس التمور في المكبس العصري
لمصلحة التمور العامة » .

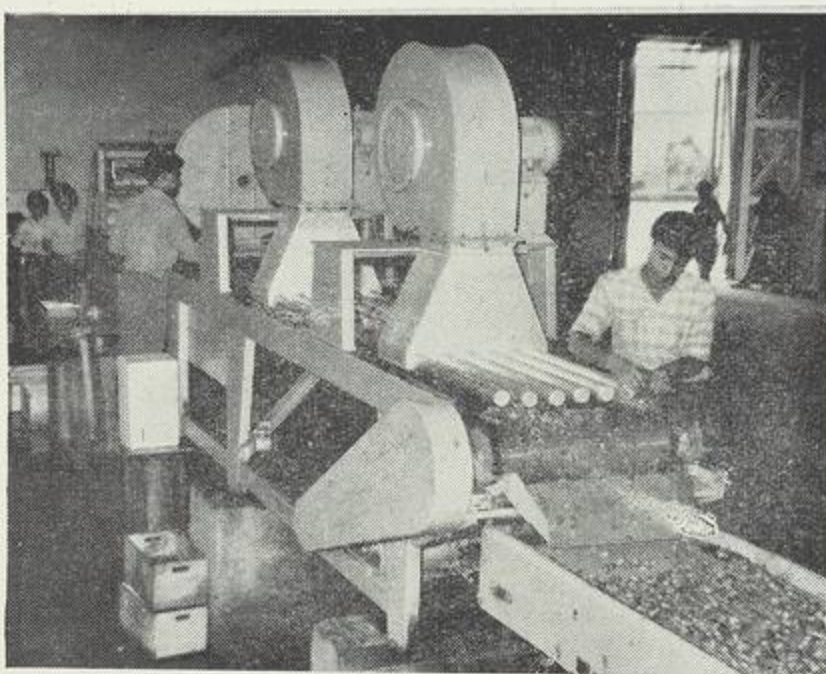
معدل انتاج التمور تجارياً في البصرة

- ١ - منتوج الخلاوي : يبلغ نحو ثلاثين الف طن حسب المعدل السنوي وقد بلغ في بعض السنين خمسة واربعين الف طن وزيادة هذا الحاصل وقتله تعتمد الى حد بعيد على سلامته من الاوبئة والحشرات وغزارة المياه .
- ٢ - منتوج الخضراوي : ان معدل هذا المنتوج الذي يصدر بصناديق خشبية وغيرها ماعدا الذي يستهلك للاكل محلياً هو عشرة آلاف طن في البصرة ويقدر منتوجه من المناطق الاخرى بسبعة آلاف طن فيكون مجموعه سبعة عشر الف طن .
- ٣ - منتوج تمر السابر : يبلغ منتوجه من البصرة مايقارب سبعين الف طن ومن الاماكن الاخرى خمسة عشر الف طن فيكون مجموعه خمسة وثمانين الف طن . اغلبه يصدر بصناديق خشبية وبالصفائح وبالخصاف .
- ٤ - منتوج تمر الزهدي : يصدر من البصرة من هذا النوع من التمور حوالي ثمانية عشر الف طن للحد الاعلى . اما من المناطق الاخرى فيصدر ما يزيد على المائتي الف طن اغلبه يكبس في الخصاف وقليله يكبس بصناديق خشبية وصفائح وغيرها .
- ٥ - خلال البريم : وهو اقل كمية تصدرها البصرة من جميع اصناف التمور . حيث لا يتجاوز خمسمائة طن واما ما يصدر من المناطق الاخرى فيزيد على المائة والخمسين طناً تقريباً .
- ٦ - منتوج خلال الجعجاب : يبلغ ما يصدر من البصرة حوالي ثلاثة الاف طن واكثر من ذلك ومن الاماكن الاخرى مايقارب الف طن يصدر جميعه بالاكياس (الكواني) .
- ٧ - تمر الديري : لا يتجاوز الكمية التي تصدر من البصرة الالفين وخمسمائة طن ومن الاماكن الاخرى الالف طن اما منتوج التمور الاخرى

من الانواع الممتازة كالبرحي ، وغيرها فهذه تقدر تخميناً لانها تستهلك داخلياً بدون أن تسجل بالدوائر الرسمية وعليه لا يمكننا تقديرها .

طريقة بيع تمر البصرة بالكاراة الواحدة

ما معنى الكارة من التمر ؟ : كانت العادة الجارية والمتعارف عليها في بيع التمور في البصرة منذ القديم الى يومنا هذا هي ان تعقد عقود البيع على سعر الكارة الكبيرة الواحدة من التمر على جميع انواعه الا (خلال) البريم



(منظر لاحد مكابس مصلحة التمور العامة)

« العصرية » في الجمهورية العراقية

والجذاب فيباع بسعر المن الواحد ، ان وزن الكارة الواحدة يساوي (٤٠)

من بصري وكل (من) واحد وزن (٥٥) (حقة استانة) وكل حقة واحدة تزن (٤٠٠) درهم وتساوي الكارة الكبيرة الآن (٢٧٩٤) كيلو غرام . وهناك (تعامل ثاني) ما بين الملاك والفلاح يكون على اساس الكارة الصغيرة عند (الضمان) عند ما يستلم الفلاح حصة الملاك وتزن الكارة الصغيرة الواحدة عشرين (مناً) ووزن المن لا يختلف غير ان وزن المن الواحد يختلف من مقاطعة السبية - الى قضاء الفاو ويعتبر المن الواحد (٦٠) حقة استانه بخلاف ما هو متعارف عليه في مناطق البصرة واني الخصيب وشط العرب والهارثة الذي يبلغ كما ذكرنا (٥٥) حقة وكان السبب بعد المسافة ما بين تلك المنطقة ، وجعل الفرق خمسة حقق لكل (من) واحد عن اجور النقلية للسفن ولكن هذا الفرق اخذ يتلاشى وسيكون الوزن متساويا . فيقال الآن مثلاً تم قطع سعر تمر الحلاوي الكارة الواحدة بـ (٨٠) ديناراً وكذلك الخضراوي وغيرها من انواع التمور كما جرت العادة في كل سنة واليوم فان الجهة التي تقرر قطع سعر تمور البصرة هي « مصلحة التمور العامة » بعد ان يتم بيع التمور من قبل شركة التمور العراقية فتكون اسعارها ثابتة لمدة الموسم كله اي لسنة واحدة من موسم السنة .

بيان مساحة الارض المزروعة

في العراق والبصرة وما ينتج الجريب الواحد

وعدد الفلاحين والعمال

مساحة المنطقة المزروعة تخيلاً في العراق : تقدر هذه المساحة بمليار وخمسة مليون متر مربع اي ما يقارب ثلاثمائة وخمسة وسبعين الف جريب منها في البصرة ما يقارب مائة وخمسين الف جريب (مساحة الجريب الواحد تساوي ٣٩٦٧ متراً مربعاً) ان معدل ما ينتجه الجريب الواحد هو (٩٣٠) كيلو غرام وتبلغ مساحة لواء البصرة (١٠٩٠٠) كيلو متر مربع

والبصرة تحتل اليوم المقام الثاني بعد مدينة بغداد ويسع كل جريب واحد (٨٠) نخلة تقريباً وان معدل ما تنتجه النخلة الواحدة حسب المنتوج العام هو (١١) كيلو غرام ومعدل ما يصدره العراق ما عدا الذي يستهلكه داخلياً كما ذكرنا هو هو (٤٠٠) الف طن والذي يستهلك داخلياً مائة الف طن وان عدد الفلاحين الذين يشتغلون بزراعة التمور مع اتباعهم هو ٨٣٠ الف شخص وان عدد العمال الذين يشتغلون في مكابس التمور هو ١٦٦ الف وهناك عمال آخرون منهم من يعمل في السفن والزوارق والحراس وغيرهم حيث يسمى وقت جني التمور خصوصاً في البصرة وقت (الموسم) اذ يبلغ عددهم في هذا الوقت (٢٤٣) الف شخص من ضمنهم (٤٠) الف عاملة وان اغلبيّة هؤلاء العمال يأتون من القرنة والعمارة والناصرية وغيرها الى البصرة ويبقون الى نهاية شهر تشرين الاول من كل سنة .

طول النخلة وما تنتج النخلة الواحدة من التمور

يختلف طول النخلة باختلاف نوع الثمر واختلاف الارض . ان معدل طول النخلة هو (٢٠) متراً كما توجد انواع اخرى يتراوح طولها من (٢٥- الى ٣٠) متر وفي البصرة نخيل مشهورة بقوة جذعها ومتانتها وطولها وهي القنطار ، والديري ، والبريم وهناك نخيل اخرى تكون لها نفس هذه الصفات وكانت جذوعها تستعمل في السنين السابقة للتسقيف والابواب والشبابيك وغيرها من الاعمال الانشائية للدور والمساجد وغيرها وكان ذلك قبل ان تأتينا الاخشاب والحديد التي لم يكن استعمالها في العراق شائعاً ، وكان اغلب اصحاب الدور يستعملون جذوع النخل . فعندما وقعت الحرب الاولى واعقبها الحرب الثانية اخذت المواد الانشائية الجديدة والحديثة تستورد للعراق خصوصاً عندما استعمل السمنت والحديد ، وعندها تغيرت هندسة بناء الدور والمشآت الاخرى واهمل جذع النخل فلم يبق صالحاً الا

للقود المحلي عند طبقة المزارعين والفلاحين في العراق .

اما حاصل النخلة الواحدة كما ذكرنا عنها فهو يختلف باختلاف الجنس والتربة والعمار وعمر النخلة : منها تعطي (٥) كيلو غرامات ومنها تعطي (١٠) كيلو غرامات ومنها تعطي الى (١٠٠) كيلو غرام ولكن معدل حاصلات النخلة الجيدة هي من (٨ الى ١٤) عذقا ومعدل حملها اذا كانت نخلة برحي او نخلة زهدي من (٤٠ الى ٥٠) كيلو غرام واما اذا كانت اراضيها خراب ونخيلها عطشانة فلا يزيد معدلها على العشرة كيلو غرامات واقل من ذلك . (١)

واما معدل ما تنتجه النخلة الواحدة في السنين الطيبة فيتراوح بين (٢٠ الى ٣٠) كيلو غرام ، واما في السنين الشحيحة فيهبط الانتاج الى اقل من ذلك ، واكثر النخل حملا في البصرة هي نخلة البرحي ، وتأتي بعدها نخلة الزهدي .

بدء نضوج الحاصل وقطفه

وتجميعه بالجواخين وتصديره

سبق لنا ان ذكرنا عن التلقيح وكيفية اجرائه حيث يبدأ من العاشر من شهر مارت وينتهي في اواخر نيسان حيث يأتي دور يقوم به الفلاح بتفريد العنق أي فصلها عن بعضها الآخر منعا من تشابكها عندما تكون الثمرة بقدر حبة الحمص او اكبر قليلا وتسمى في هذا الدور (الحبابوك) اي (الجمرية الصغيرة) ثم يلحقها دور آخر ويكون ذلك من منتصف حزيران الى نهايته حيث يقوم الفلاح باجراء عملية (الدلاوة) او (التركيز) ومعنى ذلك ان الفلاح يقوم بفصل العذوق عن بعضها لكيلا تتدلى فتفقد موازنة ثمار النخلة حول رأسها او يؤدي العنق المتدلي الى تضعضع ساق

(١) اخذنا قسما من هذا البحث عن كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ٦٥ .

العتق او انكساره او عدم اراحة النخلة نفسها فيتلف التمر . ويصعد الفلاح النخلة لاجراء هذه العمليات بواسطة (الفروند) او (التبليّة) او (الرقلة) كما تسمى فيضع كل عتق على مقدار من السعف الذي أمامه ليتمكن من حماه .

اما اوان النضوج فهو يمر بمراحل ايضا تبدأ من أول تموز حيث يبدأ التحلل بالظهور وذلك بتحويل (الجمرية) من لونها الاخضر الى لون اصفر



(منظر يمثل كبس التمور في احدى مكابس التمور العامة)

(لمصلحة التمور العامة - في الجمهورية العراقية)

او احمر فيقال عندئذ (بشر النخل بخلاله الاصفر) وفي هذه المدة يرغب البعض في عمل رطب صناعي اي (الرطب المشمس) وفي منتصف تموز

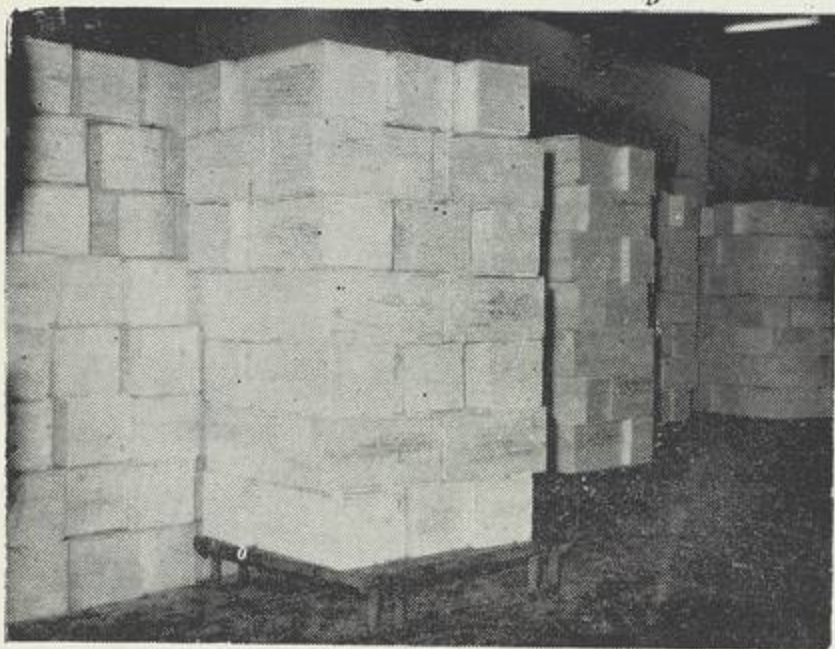
يبدأ الخلال بالتحول الى الرطب حيث يبدأ النضوج من اسفل الخلالة تدريجيا ويسمى في هذا الاوان (الرطب) وفي اول شهر آب يكثر حاصل الرطب في النخل بكافة انواعه عدا بعض الانواع كالبرحي وغيره وفي منتصف شهر آب ينضج من هذه التمور الخلاوي (النخلة الطويلة) ويبقى قسم منه اي النخلة النشوة الربعية فهذه تتأخر الى نهاية شهر ايلول وقد يطرأ عليها بعض الاختلاف في بعض السنين . وفي شهر ايلول تأخذ النخيل جميعها بالنضوج بصورة تدريجية خصوصا منها الانواع التجارية كالخضر اوي والسائر اضافة الى الخلاوي . وفي نهاية ايلول واوائل شهر تشرين الاول ينتهي من قطف وقص حاصله الا بعض الانواع من الادقال التي تتأخر وهي تؤكل رطبا وتمرا . ولا يبقى في نخيل البصرة شيء من التمور الناضجة عدا النوع المعروف بالخصاب الذي يتأخر الى آخر كانون الاول كما ذكرنا .

جمع التمور في الجواخين

حيث تصنف وتفرق وترسل للتجار والمكابس

ان جميع التمور التي تقص من النخيل على اختلاف انواعها تجمع في محل في البستان مفروش بالحصر والبوارى ومحاط بسعف النخل يسمى الجواخين او (الصيرة) وتكون دائما بالقرب من ضفاف الانهار او الجداول لسهولة نقلها للتصدير بالزوارق الى المكابس او الى السفن التجارية وغيرها فيجمع التمر فيها اكواما ثم يعزل الجيد منه عن الرديء وبعد ذلك اما ان يكبس بالخصاف المعمول من سعف النخيل ويسمى (قوصرة) ويكبس على شكلين منها وزنه (من) واحد : وزنه اما ستون حقة او خمسة وخمسون حقه ومنها نصف (من) اي نصف هذا الوزن فالاول يطلق عليه (من واحد) ويسمى الثاني (نصفية) وكلا الاثنين يطلق عليها اسم قوصرة وهذه تكبس

في اليد او غيرها اذا كانت فائضة عن حاجة المكابس . اما الزهدي والديري فلا يكبسان بالمكابس بل يكبسان بالخصاف ويصدر الجميع الى الهند والخليج العربي وغيرها اما التي تكون صالحة الى المكابس وهي من الانواع الثلاثة الاولى - الحلاوي والخضراوي والساير فتوضع في صناديق خشبية عائدة للتاجر ويعبأ فيها اجود وأحسن التمور وتكون (نثر غير مكبوسة) ولا يكون وزنها اكثر من (ربع من) اي ٣٨ باون فعند وصولها الى



(كمية من صناديق التمور بعد ان تم كبسها)
- في مكبس مصلحة التمور العامة -

مكبس التاجر يجري الكشف عليها وعلى وزنها فاذا كانت حسب الشروط تم استلامها من الملاك ويعطي له بها وصل (قوجان) من قبل كاتب المكبس

وبموجب هذا الوصل يستلم المالك قيمة تموره من التاجر وتنتهي هذه العملية.

الحرص والضمان

عند حلول أول شهر آب يبدأ (بحرص النخيل) كالعادة الجارية في البصرة في المقاطعات الكبيرة والصغيرة منها فعندها يعين ثلاثة اشخاص من ذوي الخبرة يجرون الحرس أي تخمين حمل النخل فيجري الضمان عندئذ على هذا الاساس وهو قابل للزيادة والنقصان بمقدار قليل وبعد ان تؤخذ سندات من الضامين يجري تسليم حصة المالك بموجبها عيناً من التمر ويسمى (ضماناً بالتمر) .

بيع الثمار من على رؤوس النخل او تضمينها تمراً

ان العادة الجارية في البصرة ان يعرض قسم من ملاكي التمور ببيع تمورهم من على رؤوس النخل بواسطة الدالين وذلك على اشخاص يدعى كل منهم (ضامن بالدرهم) بعد تقدير قيمة حاصلات تلك القطعة بهكذا مبلغ من الدراهم والمشتري بعد أن يتأكد من حرص القطعة يشتريها بالمبلغ الذي يتفق عليه ، وتكون حاصلات تلك السنة من نصيبه .

وهناك امور كثيرة تتعلق بموضوع الضمان ويمكننا ان نقسمها الى

ثلاثة اقسام :

القسم الاول : ضمان لشخص خارجي عن الفلاح او المالك كما ذكرنا آنفاً .

القسم الثاني : ضمان يتعهد به الفلاح للمالك ويقوم هذا بالاتفاق بين الفلاح والمالك فيلتزم الفلاح القطعة التي تعهد بفلاحتها بكذا (من) من التمر وقد يقبل المالك ذلك العرض وعندئذ يكون الفلاح ملزماً بتسليم ما تعهد به ، بحيث انه اذا زاد عن ذلك الحد كان ذلك من نصيب الفلاح او

بعكسه يتحمل الفلاح نصيبه من الخسارة .

القسم الثالث : ويكون فيه المالك ضامناً من الفلاح . فقد يعرض على فلاحه ان قطعتة من النخيل تحوي عددا من الامنان قد لا يقبل به الفلاح ويسمى هذا (فن) من قبل الفلاح فيلتزمها المالك وعند الحال اذا كان اعلى من تلك الكمية كان من نصيب المالك اما اذا كانت اقل فيتعهد باعطاء حصة الفلاح على الكمية التي تعهد بها وعلى موجب مقدار (الفن) .

التمر والماء ، وماء المطر

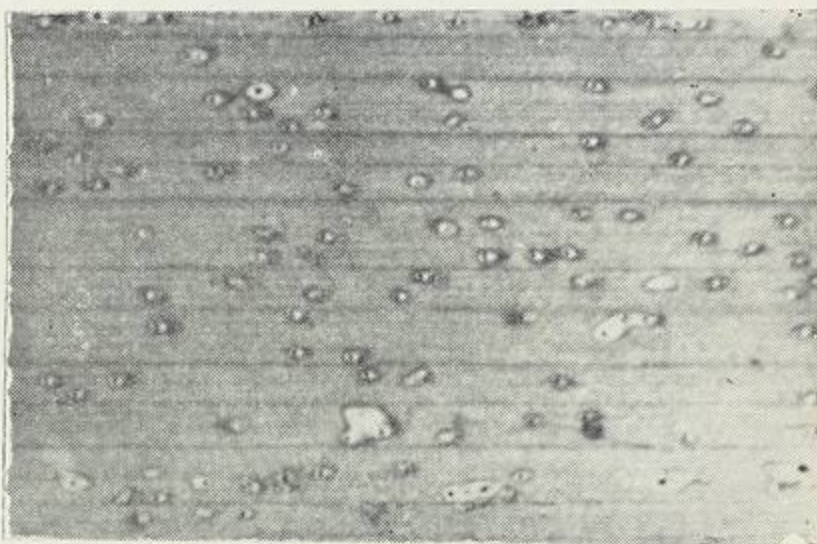
للتمر كما لا يخفى علاقة وثقى بماء المطر ، فهو عادة يغسل بمياه الانهر ليذهب ما علق به من الاوساخ والأتربة . واذا ما اريد كبسه بالصفائح او الخصاص فان غسله في هذه الحالة امر هام شريطة ان يكون الغسل دقيقاً وبكمية مناسبة بحيث لا تؤثر على حيويته . اما الذي يلفت النظر حقاً ، فهو أن التمر متى قطف ووضع على الحصران وهطل المطر عليه فانه سرعان ما يفسد وينقلب الى نوعية رديئة لا تعبأ به السوق التجارية كما انه لا يكون في تلك الحالة صالحاً للأكل . اما اذا كان التمر لا يزال في نخلته واصابه مطر فان ذلك لا يضره وانما يكسبه حيوية وبهاء منظر .

الامراض والحشرات

التي تصيب التمور والنخيل

تصاب النخيل والتمور بآفات عديدة كالدوباس وخياس الطلع وحشرة الحميرة وحشرة الغبار وتسمى عنكبوت غبار النخل كما تصاب التمور بحشرة التسوس وبحشرات متنوعة اخرى تسمى التاذوع وهي خنفساء كبيرة سوداء اللون تنخر خذع النخلة واذا كثر عددها فانها تضعف النخلة وتميتها . لا توجد لها وسيلة للمكافحة في الوقت الحاضر . وكذلك توجد

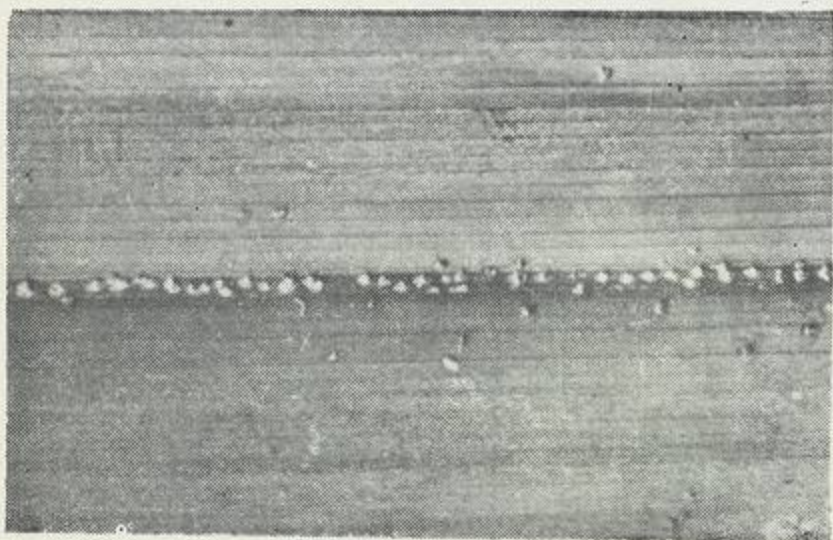
حشرة اخرى ايضا وهي خنفساء كبيرة تنخر النخيل والعذوق وتسمى محليا (ابو مزيريف) اضرارها قليلة ولا توجد لها طريقة مكافحة ايضا وكذلك توجد حشرة ثامنة تسمى الحشرة القشرية .



بيض قديم للدوباس على خوص النخيل

(١) حشرة الدوباس حشرة صغيرة تمتص عصارة سعف النخيل والعذوق وتفرز افرازات لزجة تلوث الثمار وتجعلها صغيرة الحجم وردية الجودة وغير صالحة للاكل ولهذا الحشرة جيلان الاول في فصل الربيع والثاني في فصل الخريف وفي حالة الاصابة الشديدة تضعف النخيل وتميته وهي تكافح برش مادة (المالاثيون) ٥٠ بالمائة بنسبة ٥٠٠ سنتمتر مكعب لكل مائة غالون ماء وتبدأ المكافحة عندما تكون نسبة فقس البيض الجديد تتراوح من (٥٠ - ٧٥ بالمائة) .

(٢) الحشرات القشرية تظهر اضرارها على النخيل بحيث انها تضعف بمرور السنين في حالة الاصابة الشديدة وتكافح برش النخيل بمادة (الفوسفورنو) بنسبة ٢٥٠ سنتيمتر مكعب لكل مائة غالون ماء . وهي تنتشر بسعف النخيل وتظهر عليه بجيبات مدورة غير ملوثة وغير منظورة ولكنها موجودة في كل سعفة من سعف النخيل من قديم الزمان .

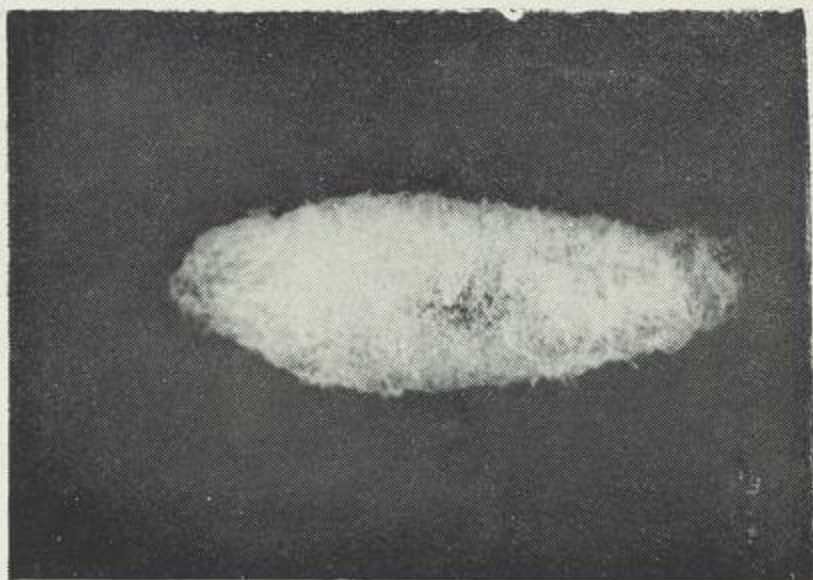


بيض جديد للدوباس على خوص النخيل .

(٣) خياس الطلع هذا المرض ينتشر في (طلع النخل) بالذكور والاناث وفي بعض السنين . ويفتك بنخيل البصرة فتكا ذريعا وقد قامت دائرة الزراعة طوال سنين عديدة باجراء بعض التجارب لمكافحة هذه الحشرة الرهيبة وبعد صرف جهود جبارة توصلت الى اكتشاف مادة لعلاجها وهي مادة (فرميت) بنسبة (٦٠) غرام لكل (٤) غالونات ماء ويرش قلب النخلة ثلاثة مرات الرشة الاولى في شهر تشرين الثاني

والثانية في شهر كانون الاول والرشة الثالثة في شهر كانون الثاني من كل سنة ويجب ان ترش قلب النخلة رشا جيدا حتى يشمل جميع رأس النخلة وسعفها الفوقاني .

(٤) حشرة الحميرة حشرة الحشف وتعرف محليا باسم حشرة الحميرة وهي فراشة صغيرة تصيب الثمار بعد تكوينها فتجف وتصبح مجوفة ولونها احمر ثم تسقط . وكانت هذه الحشرة تفتك بنخيل البصرة في بعض السنين ولا تبقى من اثمارها شيئا . وقد اهتمت دائرة الزراعة اهتماما عظيما وبتجارب عديدة توصلت الى ايجاد علاج يقضي على هذه الحشرة التي ادت الى ضياع ثروة طائلة من محاصيل نخيل البصرة وكانت التجربة ناجحة . والعلاج هو مادة دي . دي . تي (٥٠ بالمائة او ٧٥ بالمائة بنسبة كيلو واحد

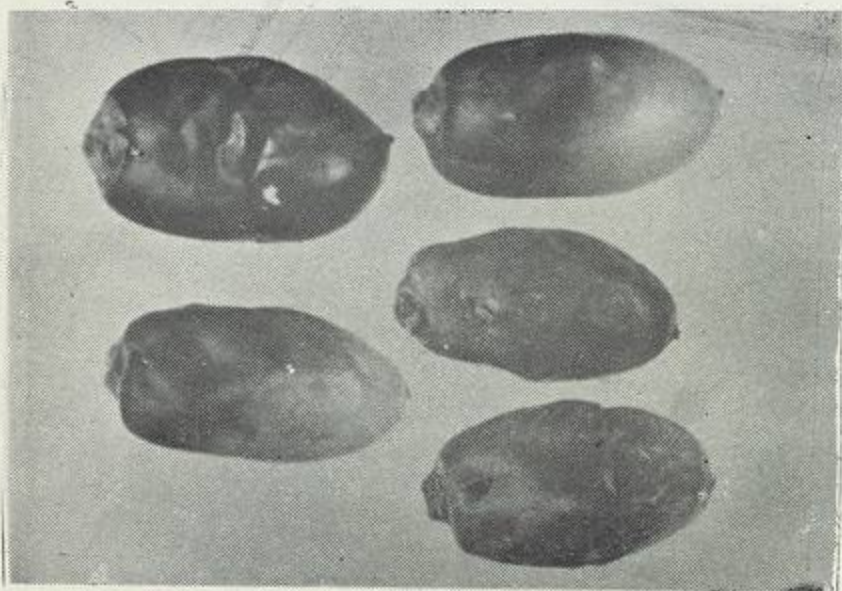


عذراء الحميرة داخل شرقة

لكل مائة غالون ماء) او بمادة اخرى (الدازينون) بنسبة كوبين من

اكواب الشاي الصغيرة الى صفيحة ماء يجري الرش الاول بعد التلقيح بعشرة ايام والثانية بعشرين يوماً بعد الاولى اي في النصف الاول من شهر مايس والثاني في النصف الاخير من الشهر المذكور من كل سنة .

(٥) حشرة عنكبوت الغبار وهو صغير ينسج نسيجاً على ثمار النخيل قبل نضجها ويمتص عصارتها ويجعلها غير صالحة للاكل ويسبب هذا العنكبوت اضراراً بليغة جداً في المحاصيل خاصة في السنين الكثيرة العواصف الترابية .



« رطب مصاب بالحميرة »

يكافح بزهرة الكبريت بتعفيره على العذوق من اول شهر حزيران عندما يكون حجم (الحميرة) اي قبل ان تبلغ حبة الخلالة وهي لا تزال (خضرة) تعفر كل نخلة بمقدار مائة غرام بزهرة الكبريت او يرش بكبريت

قليل بخلطه بالماء بنسبة كيلوين لكل مائة غالون ماء ويستحسن عند أكل
التمر رطباً أن يغسل بالماء اما اذا نضجت التمرة تماماً فلا حاجة لغسلها وقد
نجحت هذه المعالجة في عموم مزارع نخيل البصرة. وظهر تحسن محسوس في
نوع الحاصل واضفى على ثمار النخيل التي عولجت بهذه المادة منظراً خلاباً
وتماً جيداً وظهرت منه نتائج حسنة لدى العموم (١) .

(٦) حشرة السوس لقد توصل علماء الحشرات الى ابادتها بطريقة
فنية من خمسة مواد كيمياوية :



قشرة انسلاخ الدوباس

أ (سائل الاثيل) (فورميت) وهو يحقن في التمور المغلفة في
الصناديق .

(١) - من تقرير مفصل للسيد شاكر طه السلمان مدير زراعة البصرة

ب (سائل الكوروسال) وهو يوضع لمدة ٢٤ ساعة في اواني معدنية داخل غرف محكمة الغلق .

ج (غاز حامض الهيدروسنيك) وهو يطلق في غرف فولاذية محكمة الغلق بعد وضع صناديق التمور فيها .

د مضاعف سلفات الكاربون) وهو سائل يطلق بشكل غاز في غرف فولاذية محكمة الغلق .

هـ (فيل البروميد) وهو غاز سائل يطلق على الصورة الموضحة في الفقرتين (ج) و (د) اعلاه (١) .

غير ان الغاز الاخير يعتبر خطرا على صحة العمال الذين يشتغلون



جمري مصاب بالحميرة

(٢) كتاب التمور قديما وحديثا ص ١٢٩

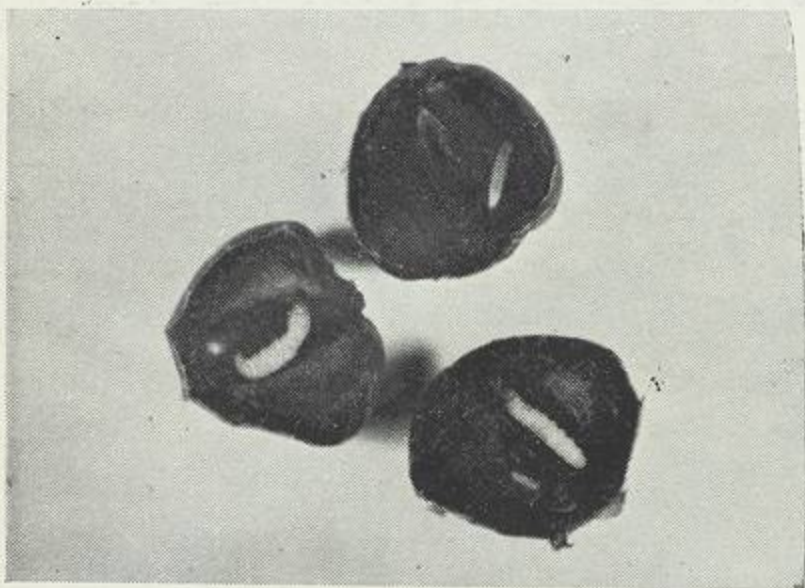
بالتحور ولذلك قلما استعمال في التبخير وكما ان هذه المواد التي ذكرناها تستعمل تحت مراقبة رجال فنيين اختصاصيين من ذوي الخبرة العلمية يجوزون استعمال قسم منها او حسب يرونه ملائماً نظراً لدرجة ارتفاع نسبة الاصابة بحشرة السوس وقتلها . وقد قامت المحلات التجارية الاجنبية بمعالجة هذه الحشرة اوليا ولكنها لم تعط تلك الفائدة العامة لانها كانت منحصرة لتعقيم التمور الخاصة بمحلاتهم ولكن في السنين الاخيرة قامت جمعية التمور العامة وشركة التمور العراقية في البصرة بتشديد مؤسسات صحية غايتها توسيع تعقيم التمور التي تشحن من البصرة ومن العراق بصورة عامة لتكسب السمعة الطيبة في الاسواق العالمية خصوصا اسواق امريكا واوروبا وغيرها من البلاد التي تستورد أحسن التمور كالحلاوي والخضراوي والساير المكبوسة بالصناديق والمنزوع منها النوى . ما عدا تمور الزهدي التي تشحن منها كمية قليلة بالصناديق دون نزع النوى منها واما بقية الزهدي والانواع الاخرى التي تكون بالخصاف فيجري تبخيرها بصورة ابتدائية لتكون سالمة من الحشرات ولكنها غير شاملة لعموم التمور التي تكبس بالخصاف لأن الحشرة نادرا ما تكون موجودة في التمور المكبوسة نظراً لعدم تسرب الهواء اليها اولا ولكثرة (الدبس) الذي يكون بالخصاف بعد كبسه وضغطه .

التمور لا تقبل جراثيم الهيضة

لقد عنت الجهات الصحية المسؤولة منذ زمن بعيد باجراء جميع التجارب على التمور المكبوسة للتأكد من عدم ملائمتها كوسيط لنقل ميكروبات الاوبئة فكانت كل التجارب الجارية من قبل الجهات المسؤولة تشير الى عدم صلاح التمر لان يكون بيئة لنقل جراثيم الاوبئة .

لقد قامت مصلحة الصحة في العراق بالاشتراك مع السلطات الصحية في مصر خلال شهري تشرين الثاني وكانون الاول من سنة ١٩٢٧ ، ببعض

التجارب لأول مرة لمعرفة عما اذا كان من المحتمل نقل جراثيم الهيضة بواسطة التمور المصدرة من العراق . وقد زرقت بعض صناديق التمور المكبوسة والمعدة للتصدير بجراثيم الهيضة الحية ولوثة بافرزات جديدة مأخوذة من بعض المصابين فعلاً بالهيضة وارسلت هذه الصناديق مع التمور المشحون الى السويس فاخذت هناك وفحصت حالاً في مختبرات الصحة العامة المصرية فحصاً دقيقاً فلم يعثر على اي مكروب هيضة حي في اي صندوق من



يرقات الحميرة

تلك الصناديق الملوثة وكانت اقصر مدة بين تلويث صندوق التمر في العراق وفحصه في المختبر في مصر ستة عشر يوماً مما يمكن التاكيد بان كمية السكر الكبيرة الموجودة في التمر تحول دون جعلها بيئة ملائمة لحياة الجراثيم . (١) وهذه احدى النعم الالهية على هذه الشجرة المباركة .

(١) من كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ١١٧ .

النخلة وزراعتها

من الفسيل والنوى في البصرة وغيرها

ذكرنا عن زراعة النوى والفسيل قبل أكثر من ألف سنة كما جاء في كتاب الاصمعي وابي حاتم بن سهل السجستاني البصري . ونأتي الآن على ذكر زراعة الفسيل في البصرة في الوقت الحاضر .

تغرس الفسائل المراد غرسها بعد ان تحضر لها الحفر بعمق ثلاثة اقدام وقطر ثلاثة اقدام ايضا قبل موعد الزراعة بمدة لا تقل عن الشهر وتملأ هذه الحفر بتربة الارض السطحية مخلوطة بالساد الحيواني وتسقى لمدة معينة حتى يتفسخ الساد جيداً أما اذا اريد تخضير الحفر بوقت الزراعة فيفضل ان توضع كمية من الساد الحيواني القديم في الحفرة ثم تهال عليها طبقة من التراب سمكها ١٥ سنتمراً لتكون فاصلة بين الساد وجذور الفسيلة ويجب ان تكون المسافة بين فسيل وآخر من ستة امتار الى السبعة اما اذا كانت الفسائل من نوع البرحي فيضاف الى هذه المسافه متر آخر .

تقلع الفسائل من امها بآلة حديدية تسمى (الهيب) والمسحاة ويجب الاعتناء بكل دقة عندما تؤخذ الفسيلة من امها وذلك لكيلا يحدث اي خلل بالام او بالفسيلة وتجب المحافظة على العرق النابت في قعر الفسيلة المسمى (الفطامة) فاذا مست هذه بأي اذى وفصلت او قطعت من الفسيلة فلا تبقى فائدة في زراعتها حيث ان هذا العرق النابت هو الذي يهيء الفسيلة الى الحياة وكل فسيلة عند قطعها من امها ان لم يكن فيها هذا العرق التحتاني فمعنى ذلك انها غير صالحة للزراعة واما وقت بلوغ الفسيل وانتزاعه من امه فهو في السنة الخامسة فما فوق واما الفسيل الذي يؤخذ من امه (اول شلعة) حسب التجارب عند زارعي التخيل في البصرة فيكون ثمره كثيراً ونموه مضموناً من المات وبعد غرسه يتم نضج الفسيل غالباً من ثلاثة

سنوات الى ثماني سنوات يبدأ بالاثمار والذي يزرع في شهر تموز يكون حمله اكثر من الذي يزرع باوقات مختلفة وتكون سعفته وخصته وعرجونته (اي عثقه) قصاراً . وأما الفسيل الذي يزرع باوقات مختلفة فلا تكون فيه هذه الصفات وتكون سعفته وخصته وعرجونته طويلة وحمله قليلا رغم ان كل الصفات الموجودة بالنخلة متوفرة فيها . اما الفسائل التي تقلع او تؤخذ للزراعة من ارض قليلة المياه والعمران ويطلق عليها الارض (العطشانه) حيث الخراب منتشر فيها ، فلا يكون فسيلها صالحاً للزراعة الا في اراضي الجزر (مفردا جزره وهي كثيرة المياه) فتكون زراعتها مضمونة للنمو اكثر من التي تؤخذ من البساتين المغمورة والمتوفره مياهها . وقد جرت العادة في البصرة انه اذا غرس الفسيلة فيجب ان توجه قبالة شروق الشمس .

وبعد غرس الفسيل يسقى كل يوم لمدة ثلاثة ايام ثم مرة واحدة كل ثلاثة ايام لمدة شهر ثم مرة في الاسبوع وبعدها تبدأ بالدفع واول ما يطلع منها (القلبية) فعندها يقال (ان الفرخ دفع) اي الفسيل نبت وطلع سعفه والعادة المتبعة في بساتين البصرة هي تنظيم جداول للسقي كثيرة وبنظام متقن حسب احتياج صاحب البستان ومن هذه الجداول تأتي المياه لسقي البساتين من شط العرب الذي تتفرع منه انهر كثيرة كبيرة من شماله الى جنوبه وتسقى جميعها بواسطة المد والجزر مرتين في الاربعة والعشرين ساعة كما ذكرنا وقد تنقلب هذه النعمة العظيمة التي انعمها الله سبحانه وتعالى على أهل البصرة الى نقمة من الله عز وجل . كما هو الحال عندما ترتفع مياه دجلة والفرات من الشمال وكارون من الجنوب حيث تأتي جميعها الى شط العرب ويرتفع مستوى الماء عن حده الاعلى وتميض منه هذه الزيادة وتغمر بساتين البصرة وتهلك اشجار الاثمار وغيرها جميعا وكذلك فسيل النخيل حتى لو كان عمرها من السنة الى الخمسة عشر سنة وخصوصا الاراضي المنخفضة الجزر (الشلاهي) « ومفردا الجزيرة » وجزيرة (مثل شلهة

الصالحية) والعجيرة اوية والطويلة والدرة والشمشومية وغيرها من الجزر التي في شط العرب كما حدث في فيضان سنتي ١٩٤٦ و ١٩٥٤ اللذين لا تقدر خسائرها وقد ذهبت اشجار الفواكه باجمعها وماتت فسائل النخيل ولم يسلم منها الا القليل الذي كان مغروساً في البساتين المرتفعة . هذا وعند بلوغ النخلة الخامسة عشرة من عمرها فانها تكون حينذاك قد بدأت تهسيء اقصى حملها وتسمى (نشوة) وتمرها بالغ بالرغم ان بعض الفسائل تعطي ثمارها قبل هذا الوقت مبكرة ولكن لا يعول على كثرة حملها .

زراعة النخيل من النوى

اما زراعة النوى في البصرة فلا يزرعون ولا يتعاطون بزراعته بتاتا الا بطريق الصدفة حيث تنبت نواة من تلقاء نفسها بدون علم صاحب البستان وتسمى (غيباني) فبعد أن تثمر تسمى (دقلة) واغلب ما يطلع من هذه الفسائل يكون من فحل النخل ويسمى (خكري) وكثيراً ما تشاهد انواع هذه الفحول وهي تشابه بعض انواع النخيل المثمرة منها ما يشبه نخلة الحلاوي ونخلة الخضر اوي ونخلة السائر ونخلة البريم وغيرها من الانواع وربما كان سبب هذا الشبه من نوع النواة التي تنبت منها والنخلة التي تنبت من النواه لا تبلغ مرحلة النضج والاثمار الا في مدة تتراوح بين ١٢ و ٢٠ سنة واكثر ولا يعتمد على زراعة النخل من طريق النواة الا المضطر منهم . على ان هذا لا يمنع من ان يجيء الشذوذ بشيء عجيب فتثمر النخلة التي زرعت بطريق النواة نوعاً من اجود انواع التمور كما ذكرنا عنها قبل ذلك وتكون ثمرتها ممتازة ونادرة الجنس والطعم فعندها يطلق عليها اسم جديد خاص ومن هذه الانواع ازدادت اسماء النخيل في البصرة بصورة خاصة وفي العراق بصورة عامة .

مخانيث النخل

كثيراً ما يحدث الشذوذ في فحول النخيل كما شاهدنا وسمعنا عنها

فقد لوحظ ان بعض الافحل الذي كان يؤخذ منها اللقاح لتلقيح النخيل قد تحول بعد عدة سنين من عمره الى نخلة لقحت من فحل آخر واثمرت وأعطت تمراً . وهناك ظاهرة شاذة اخرى اذ تحول فحل الى نصفين ذكر وانثى ولقحت الانثى باللقاح واعطت حاصلًا وبقي النصف الثاني من الفحل فحلاً يؤخذ منه الطلع لتلقيح النخيل .

وقبل الف ومائة وخمسين سنة ذكر ابو حاتم سهل بن محمد السجستاني البصري في كتاب النخاه المخطوط ص ٤١ ما يأتي :

قال ابو حاتم - فقال لي اعرابي من بني كلاب كان ينزل شق نجران عندنا نخل نسمة (المخانيث) يلقح بطلعها وما بقي يصير (بسرا) اي خللاً طيباً . قلت ما واحد المخانيث قال : مخنث .

حرارة ارض النخيل في البصرة

ان كثرة الجداول في بساتين البصرة وضيق المسافات بينها يحولان دون الاستفادة من الساحبات والمخاريث الاخرى التي تجرها الحيوانات لحرارة الاراضي وعليه تنحصر الحرارة التي يسميها الملاكون (العمار) على قلب الارض بالمساحي وهذه العملية تجري بتشكيل فرق من العمال كل فرقة مكونة من ثلاثة عمال يجعلون مساحيهم ملتصقة بعضها ببعض اثناء قيامهم بقلب الارض والفرقة الواحدة من هذه الفرق تسمى (دركال) وجمعها دراكيل ولهذا الحرارة ثلاثة مراحل : - الاولى وتسمى (كسور) والثانية (نشور) والاخيرة (ثيارة) ومن الضروري جداً القيام بهذه المراحل بالتتابع وفيما يلي نلخص هذه المراحل مع بيان احسن الاوقات للقيام بها :

اولا - تحرث ارض البستان بعمق لا يقل عن ستين الى خمسة وستين سنتماً . وهذه العملية تسمى كما قلنا كسور ويسمى هذا العمق بالمساحي (بيس ونكشه قائم) وان وقت القيام بهذه الحرارة يكون عند حلول شهر

مارت ومن الضروري جداً ترك ارض هذا البستان بعد هذه العملية بدون تسوية لجعل جذور الادغال معرضة لحرارة الشمس وللعوامل الجوية الاخرى لتجف وتموت ثم عند نضوج ثمار النخيل خلال شهر تموز حتى نهاية آب تقلب ارض البستان مرة ثانية بعمق (٤٥ الى ٥٠) سنتمراً وتسمى (بيس وردة) والغرض من هذه العملية اي (النشور) تسوية ارض البستان بعد عملية الكسور وتنعيم التربة والقضاء على ما تبقى من الادغال والحشائش . ثم تأتي المرحلة الثالثة المسماة (ثيارة) وعند حلول شهر تشرين الاول تقلب الارض بعمق ثلاثين الى خمسة وثلاثين سنتمراً وعمقها هذا يسمى (بيس) بمعنى دوسة واحدة من قبل العامل . ومن المستحسن تكرار عملية الثيارة كل سنة او كل سنتين في مثل هذا الوقت من السنة لانها لا تعطي مجالا لنمو الادغال وخصوصاً (الحلفاء) التي تكبد الملاك نفقات باهضة للقضاء عليها . وبعد مضي (٤ - ٥) سنوات على عمليتي الكسور والنشور والسياد يجب اعادتهما مرة ثانية وهلم جرا لكل خمس سنوات وتختلف عملية الكسور باختلاف الاراضي ففي الاراضي المنخفضة تكون اقل عمقاً من الاراضي المرتفعة لان جذور الادغال والنخيل والاشجار فيها لا تمتد في التربة الى عمق كبير كما تمتد في الاراضي المرتفعة ولذا اصبح من الضروري تجنب عمق الحراثة في الاراضي المنخفضة لانها تلحق اضراراً كبيرة بالاشجار والنخيل من جراء قص قسم كبير من جذورها اثناء الحراثة .

كما ان طريقة الكسور التي سبق لنا بيانها هي التي تطبق في البساتين القديمة الكاملة اما في الاراضي المستجدة البكر المراد اتخاذها بستاناً جديدة فتقلب الارض بعمق يتراوح من (٧٥ الى ٨٠) سنتمراً وكذلك النشور يجب أن يكون اعمق من نشور البساتين القديمة وهذه الطريقة تسمى (تبكير) والغرض منها ارخاء الارض الى عمق كبير لفسح المجال لجذور الفسائل التي

تغرس فيها لتمتد وتنتشر بسهولة وبنطاق واسع دون اي عائق يعيقها وهذا مما يركزها في الارض جيداً ويسرع في نموها . اما اذا لم تجر الحرارة بهذا الشكل فان نمو الفسائل يكون بطيئاً .

ويجب تجنب عملية الكسور في ايام الصيف خاصة اذا كانت النخيل



« نخيل مصاب بالحميرة غير معقم »

مثمرة لان ذلك يؤدي الى ضعف النخيل ورداءة جودة ثماره نظراً لما يفقده من جذور كثيرة يحتاجها لامتصاص الكثير من الماء . ويجب منع الري بتاتاً

عند القيام بعملية الكسور والنشور خاصة في الاراضي المنخفضة لان ذلك مما يساعد على جفاف جذور الادغال المضرة كما يجعل التربة متفككة خالية من الكتل المتحجرة وجيدة التهوية بعد الحرث (١) .

تسميد نخيل البصرة

يسمى نخيل البصرة بالسماذ الحيواني وخاصة سماذ البقر الذي يؤخذ من الاسطبلات لكثرة الدمن فيه ويكون جافاً . اما السماذ الكيماوى فلم يستعمل لتسميد النخيل لحد الان .

قبل المباشرة بتسميد البستان تسد كافة جداولها الرئيسية اذا كان التسميد في فصل الربيع وتكون المياه مرتفعة . ثم يبدأ بالحرث عند عملية عمار (النشور) وكلما وصلت الحرث الى نخلة او فسيلة تحفر حولها حفرة بشكل دائرة قطرها ثلاثة مترات ونصف وفي هذه العملية يجب المحافظة على الجذور الصالحة وازالة الجذور اليابسة ثم يوضع السماذ في الحفرة ويدفن اثناء الحرث وهكذا حتى يتم تسميد كافة نخيل وفسائل البستان .

ان مقدار السماذ للنخلة الواحدة يقدر بـ (الجلّة) وهي الوحدة القياسية لكل كمية السماذ للنخلة الواحدة وهذه الجلّة عبارة عن زنبيل كبير قطره يقارب (٦٥ سنتمتراً وعمقه ٧٥ سنتمتراً) وان عمر النخلة هو الذي يحدد عدد الجلّل (الزبلان) من السماذ فالتى عمرها من (٣ - ٤) سنوات تعطى جلّتان من السماذ والتي عمرها (٥ - ٦) سنوات تعطى ثلاثة جلّل والتي عمرها من (٧ - ٨) سنوات تعطى اربعة الى الخمسة جلّل اما اذا كان عمر النخلة فوق ذلك فتعطى من (٨ - ٩) جلّل .

ومدة التسميد تتراوح بين اربعة وخمسة سنوات وهي الفترة بين التسميد الاول والثاني ويستحسن ان يكون وقت التسميد في اول تموز او

(١) تقرير الاستاذ السيد شاكر طه السلطان مدير زراعة البصرة .

اول الخريف والارجح ان يكون في شهر تموز والبعض يفضل شهر تشرين الاول بعد قطف التمور حيث تكون التربة في ذلك الوقت جافة وهي مقبلة على سقوط الامطار مما يساعد على تفسخ السماد .

وبعد اتمام التسميد تفتح كافة الجداول الرئيسية التي سبق سدها لدخول الماء فيها بواسطة المد والجزر وملئها بواسطة المضخة ان وجدت اذا كانت البستان واطئة ومعرضة لدخول المياه الكثيرة اليها عند ابتداء التسميد . اما اذا كانت الارض مرتفعة ومياهها قليلا فلا حاجة لسد المياه عنها عند (النشور) .

اما اذا كانت البستان كثيرة الادغال كالحلفاء وغيرها فلا يجوز تسميدها اثناء عملية (الكسور) ويرجع التسميد كما ذكرنا في اثناء عملية (النشور) حفظاً لبقاء السماد حول جذور النخلة .

وهنا نود ان نذكر عدم جواز استعمال سماد (بعرور الغنم) لانه يحتوي على نباتات الحلفاء والخرنوب وحشائش مضرّة مما تسبب انتشارها في البستان بعد التسميد (١) .

تطهير الجداول الصغيرة في بساتين البصرة

ان تطهير جداول بساتين البصرة لا تكون الا بعد عمليتي عمار (الكسور) والنشور) السالفتي الذكر ثم يجري تطهير الجداول ويسمى محليا (بكريان الانهر) ويكون القيام بالتطهير كل سنتين واذا كان في الامكان ففي كل سنة . وعملية التطهير تقتضي ازالة الطين من جهتي بطن الجداول حتى تظهر الحمرة الاصلية لقعر الجدول واما الوقت المتبع لتطهير جداول البساتين

(١) قسم من هذه المعلومات مقتبس من تقرير السيد شاكر طه سلمان مدير زراعة البصرة ومن كتاب النخيل والتمور للاستاذ عبدالوهاب الدباغ .

فهو في (اربعينية الشتاء) اي من العشرين من كانون الاول الى نهاية كانون الثاني من كل سنة . ويجوز تطهيرها في اوقات اخرى عندما يرى الملاك الحاجة ماسة لذلك خصوصا اذا كانت الارض عامرة وهي مرتفعة ولا يصلها ماء المد وعليه يفضل تطهير الجداول في ايام الصيف . ولتطهير الجداول ثلاثة فوائد رئيسية : —

(الاولى) ازالة الاطيان والرواسب خصوصا اذا كانت الارض منخفضة فاذا استمر في تطهير جداولها في كل سنة او سنتين مرة واحدة ترتفع الارض المنخفضة من اطيان التطهير على مرور السنين ومنه تستفيد شجرة النخيل والاشجار الاخرى من زيادة الاطيان لانها في حاجة لتربة تكسوها حتى تنمو اكثر وتتقوى .

(ثانيا) ليزل المياه الراكد في الارض حتى يزول عنها التعفن ويساعد على نمو النخيل وغيرها من اشجار الفواكه .

(ثالثا) يزيل قسما كبيرا من الاملاح التي في الارض فتزداد التربة خصوبة .

ري نخيل البصرة

تسقى بساتين البصرة بصورة طبيعية بواسطة المد والجزر مرتين في كل (٢٤) ساعة كما هو معروف الا انه بالاضافة الى المد والجزر يستخدم قسم من الملاكين المضخات لغرضين الاول لارواء بساتينهم في ايام الصيف عندما تقل المياه والثاني لسحب المياه الزائدة في فصل الربيع عندما يخشى من اضراره على الاشجار وفسيل النخيل والمزروعات الاخرى كالخضراوات واشجار الفواكه .

ان طريقة الري بالمضخات ليست تغطية سطح الارض كما هو الحال في الاراضي الزراعية بل تملأ كافة الجداول في البستان مرتين او ثلاثة

مرات في الشهر حسب الضرورة . ان اهم الاوقات التي تحتاج النخيل الى الري هي :

اولا - تحتاج النخلة الري بعد الانتهاء من جني ثمارها اي بعد اربعين يوما من قص الثمرة حيث يتكون الطلع الجديد . وان الري في هذا الفصل يساعد على تكوين الطلع ويزيد عدده . اما في اربعينية الشتاء اي من (٢٠ كانون اول الى نهاية كانون الثاني) فلا حاجة الى الارراء لان الارض لا تتطلب ذلك .

ثانيا - يتطلب النخيل الري بكثرة قبل موسم التلقيح اعتبارا من منتصف شباط من كل سنة حتى نهاية نيسان عند عملية التلقيح اما بعد التلقيح فيفضل ايقاف الري خاصة في الاراضي المنخفضة حيث ان كثرة الماء في هذا الفصل تسبب سقوط الثمار قبل تكوينها .

ثالثا - عند بلوغ حجم الثمار حجم حبة (المحص) الكبيرة اي الى نهاية شهر مايس يحتاج النخيل الى الري حتى تصبح نسبة كمية الرطب في العذوق ما يقارب ٢٥ بالمئة وهذا يكون في ١٥ تموز وبفضل ايقاف الري خاصة في الاراضي المنخفضة لأن المياه تؤخر نضوج الثمار وتجعل لونها مائلا الى السواد خصوصا في نوع السابر وتسبب فيه طوقاً اسود عند عنق الثمرة ومنه يصير التعفن والتجوف ويسميه المزارعون لوي واما في الحلاوي فيكون لون الثمرة مائلا الى السواد والخضراوي يصير في بعض منه ذبول ويعبر عنه محليا (منكز) وعند اشتداد الحر يخفف الري .

التزير والتكريب وقص السعف الجاف

في نخيل البصرة

(١) التزير : ان الفسيلة في السبع سنين الاولى من زراعتها يعرض جذعها وينزل في الارض وفي خلال هذه المدة يقص السعف الذي ينزل

في الارض من جراء نزول الفسيل فيها ويسمى (ترير) ويجري قص سعفها في فصل الربيع او الخريف في خلال هذه المدة حتى يرتفع سعفها من الارض واذا لم يقص السعف الذي ينزل في الارض فانه يعيق نمو الفسيلة ويجعل جذورها تمتد في التربة بصورة سطحية فيؤدي ذلك الى ضعف الفسيلة وعدم تركزها في الارض كما يؤخر نموها وانتاجها .

(٢) التكريب : عملية قص الكرب من جذوع النخل وهي ازالة قواعد السعف الجاف (اليا بس) وتبدأ هذه العملية عندما يكون عمر النخلة خمس عشرة سنة وتجري بعدها في كل اربعة او خمس سنوات مرة وان الغرض من هذه العملية في الدرجة الاولى هو عدم ترك كرب النخلة زمنا طويلا لافساح المجال ليرقات حشرة التاذوع من العيش لانها تتكاثر في جذع النخلة .

والثاني الاستفادة من الكرب كوقود لاستعماله عند الفلاحين وسكان المدن . هذا ويستعمل الكرب من قبل الفلاحين وبعض القرويين لتعليم اولادهم السباحة في الانهر الصغيرة فيربطون منه كرتين على ظهورهم ويتمرنون فيها على السباحة (كطوافه) وكذلك يستعمل الكرب طوافات في شباك صيد الاسماك وتسمى محليا بالبصرة (هباله) حيث يربطون فيها ما يقارب الثلاثين الى الخمسين قطعة من الكرب بجبل صغير يتصل برأس الشبكة وكلما دخلت سمكة بالشباك غطست تلك الكربة من على سطح الماء التي تحتها السمكة وبعد أن يرى الصياد القسم الاعظم من الكرب قد غطس في الماء يبدأ باخراج شباكها من الماء والاسماك معلقة فيها . وبعض الفلاحين يعملون من الكرب احذية يستعملونها عند الوضوء اثناء قيامهم للصلاة .

والفائدة الثالثة هي جعل جذع النخلة مدرجاً سهيلاً للصعود وعند

قص الكرب يقتضي مراعاة هذه الامور :

أ — يقص الكرب بشكل افقي

ب — عدم ايصال السكين وتسمى محليا (العكفة) الى جذع النخلة لان ذلك يؤدي الى احداث ثقب في جذعها من جراء التعفنات التي تسببها العوامل الجوية في شقوق السكين .

ج — ينحصر التكريب في الكرب الجاف فقط ويترك ما لا يقل عن (٦-٧) ادوار من الكرب بين جذع النخلة وسعفها الاخضر لأن ايصال التكريب لحذ السعف الاخضر يضر بالنخلة ويضعفها .

د — لا يجوز اهمال النخلة بدون تكريب مدة طويلة لان ذلك بسبب تكاثر الحشرات داخل طبقات الليف والكرب . واما اذا كانت النخلة (نشوة) فيستحسن تكريبها في موسم الربيع لتجف كعوها المتبقية في الصيف .

(٣) قص السعف : قص السعف يجري بالسنة مرة واحدة عند بدء الثمار بالنضوج ويفضل القيام بها عندما يبدأ الرطب في عذوق النخلة بنسبة قليلة حتى يتسنى للفلاح عندما يرتقي النخلة ويقص هذا السعف ليقوم بتنظيف عذوق النخلة مما يعلق بها من الغبار والاورساخ وثمار غير صالحة والغاية من قص السعف هو تسهيل عملية التدلي التي سيأتي البحث عنها او لتسهيل جني الاثمار (١) .

كما ان السعف يستعمل للوقود ولاعمال اخرى كتسقيف بيوت الفلاحين والبيوت البسيطة المائلة اما الجريد ومفردها (جريدة) بكسر الجيم وهي اتصال السعوف بعد ازالة الخوص منها لصنع مواد اولية لعمل اسرة وكراسي و (نعش) لنقل الموتى واقفاص (ركوك) مفردها (رك) لنقل التمور .

(٤) ليف النخلة : يعمل من ليف النخل الجيد الذي يحيط بالكرب

(١) من تقرير السيد شاكر طه السلطان مدير زراعة البصرة . ومن كتاب التمور في العراق للاستاذ عبدالوهاب الدباغ .

والسعف الاخضر قبل قصه (حبال) على اختلاف احجامها وانواعها ويحاك منه حصران (ويسمى) كibar وهو : اثل الحصران (الكبار) التي تجلب من الهند واوروبا وكانت مديرية السجون في العراق قد اشغلت بعض المساجين في معاملها بصنع هذه الحصر بكيات لا بأس بها ووزعت على معظم مؤسسات دوائر الحكومة في وقته ولكن كان ينقصه - م الاعتناء الزائد يجلب خبراء فنيين والآلات الحديثة لهذا المشروع ولكن مع الأسف الشديد اهمل هذا الموضوع واصبح في خبر كان .

ويلف بالليف قلوب الفسيل المغروسة حديثا للمحافظة عليها ويستعمل منه لاربطة السفن والزوارق وبناء الصرائف والاكواخ وغيرها والفضلة الغير الصالحة منه يستعمل للوقود .

(٥) الخوص : يستعمل الخوص بالدرجة الاولى في نسج الخصاف الذي يسمى بالبصرة (قوصرة) فاذا كانت نصف (من) تسمى (نصيفية) وفي بغداد تسمى (حلانة) للتمر وتعمل منه المراوح اليدوية على اختلاف اشكالها والمكانس والزبلان والجلل والحصران والبلول مفردا (بلة) واشياء اخرى لا يعد حصرها كما ذكرنا عنها سابقا .

(٦) جذوع النخل : ذكرنا عنها سابقا يستعمل منها للبناء وغيرها وبالإضافة الى ذلك يعمل منها جسور صغيرة تسمى (قنطره) اذا كانت على نهر صغير اما اذا كانت على نهر اكبر فيسمى جسراً . وكذلك يعمل منها (ارادب) مفردة اردبه وهي الجذع المجوف الذي يعمل على شكل انايبب توضع على مدخل المياه من الانهر الكبيرة الى الانهر الصغيرة ومنهم من يضعها على الانهر المتشعبة من شط العرب الكبير قبل ان تستعمل الانايبب الحديدية أما الآن فتستعمل ارادب الجذوع في الانهر الصغيرة .

وكذلك تستعمل الجذعة لتكون واسطة لسقي بساتين المخض-برات عند الفلاحين على الانهر الصغيرة ايضا وتسمى في البصرة (منزح) يربط

بها الدلو وينقل الماء الى سقي المخضرات .

تخفيف حمل النخلة

النخلة كالاشجار الاخرى يضرها حملها اذا كان فوق طاقتها . ولذا صار من الضروري تخفيف ثمارها في كل عام بالنسبة الى كثرة الحمل وقلته . ويفضل ان يكون معدل عدد العذوق في النخلة من (٦ - ١٢) عذوقاً نظراً لقوتها وضعفها واذا زاد على ذلك يصبح مضراً ومعنى ذلك ان النخلة المحملة ثماراً فوق طاقتها يكون حاصل السنة التالية فيها ضعيفاً ويفضل قص الثمار الزائدة من العذوق التي في اعلى قلب النخلة لان هذه اذا كبر حجمها تضغط على قلب النخلة وتحدث تأثيراً على (جمارة النخلة) . اما الوقت المناسب لقص الثمار الزائدة فهو بعد تلقيح النخلة ويكون حجم الثمرة بقدر حجم (المحصة الصغيرة) ولا يجوز قص الثمار الزائدة عند التفريد ، اي عندما تكون بحجم حبة (الفستق) حيث تكون الفائدة من تخفيف الثمار في هذا الوقت معدومة واذا اجريت هذه العملية في وقتها كما ينبغي فيكون انتاج النخلة لكل سنة مضمون الفائدة .

التفريد او التركيز

تبدأ عملية التفريد او (تركيز) عذوق النخلة في اول حزيران حتى نهايته . يصعد الفلاح النخلة بواسطة (الفروند) او المرقاة او كما تسمى في بغداد التبلية حتى يدخل بين سعفها الاخضر ويفصل العذوق المتشابكة عن بعضها البعض باعتناء ثم يضع كل عذوق على السعفة التي امامه فتصبح العذوق بشكل مستدير حول رأس النخلة والغاية منها : -

أ - موازنة ثمار النخلة حول رأسها لسكي لا يكون ثقلها على جهة واحدة .

ب - تنظيف العذوق من الاوساخ والحشف الذي تسببه الحشرات
وهذا مما يسهل عملية التدلي .



منظر احد الفلاحين عند حلول تفريد عثوق النخيل

التدلي او (الدلاوة) ووقت جني التمر

اما التدلية (التدلي) فهي عملية تأتي بعد التفريد . عند ما يكون
الرطب في النخيل اعتباراً من ١٥ تموز الى منتصف آب تجري هذه العملية
بتنزيل العذوق التي وضعت على السعف اثناء عملية التفريد السالفة الذكر

وجعلها متدلية دون اي شيء تحتها الا اذا كانت العذوق كبيرة وثقيلة
فتبقى على السعف الجاف ويقص السعف قرب العذق حفظاً لها اما الفائدة



(نخلة مرشوشة بالدي . دي تي مرتين لمكافحة الحميرة)

من هذه العملية فهي :-

أ - تنزيل العذوق عن السعف وجعلها متدلية لتسهيل جني الثمار
ولتقليل سقوطها عند هبوب الرياح .
ب - تنظيف العذوق من الثمار المتعفنة والحشف وكل ما عليها من
اوساخ وغبار .

ج - ان التدلية تجعل شماريخ العذوق متجمعة بعضها على بعض فيقل
وصول الهواء الجاف المحمل بالتراب الى داخلها وبهذا تقل نسبة (ابوخشم)
د - عند عملية قطف الثمار يقل سقوط الثمار اما اذا كانت العذوق على

السعف فيسقط القسم الاعظم منها على الارض ويكون التمر غير صالح للبيع (دوسان) وسعره نصف سعر التمور الجيدة .

جني الاثمار : اذا كان الموسم مبكراً والطقس معتدلاً يبدأ بقصاص تمر الحلاوي من النخلة الطويلة في ١٥ آب وإما العادة الجارية في البصرة فان جني التمر يبدأ من اول ايلول حتى نهاية شهر تشرين الاول من كل سنة .

استخراج الماء المعطر من قشور اللقاح

اي قشور طلع النخل

جرت العادة عند اهالي البصرة من قديم الزمان انهم يقطرون من قشور طلع لقاح النخل ماء اللقاح ويحتفظون به في بيوتهم للحاجة .

اما عملية التقطير فيشترط ان يكون من قشرة لقاح نخلة (السائر) بعد ان يمضي على تلقيحها عشرة ايام . يقطر بواسطة جهاز محلي يستعمل من القديم . وعملية التقطير تشبه عملية تقطير ماء الورد وتم هذه العملية بواسطة قدر نحاس يتصل به انبوب معدني من الصفيح وهذا الانبوب يتصل باناء الاستقبال (ماء اللقاح) المسماة مسخنة ، وهي اناء مصنوع من النحاس تستعمل لنقل الماء عند اهالي البصرة المدنيين منهم والقرويين . وهي مخروطية الحجم مستطيلة . فيوضع لقاح الطلع بعد فلقه على شكل عيدان متعددة مستطيلة في القدر وتوضع معه كمية من الماء ثم يوقد تحت القدر نار مستمرة حتى يغلي الماء داخل القدر وهو مسدود بسداد محكم ومنه يمتد الانبوب المعدني الناقل للبخار الذي يخرج من القدر بواسطة وتكون الملاحظة شديدة على حرارة (المسخنة) التي يجتمع فيها ماء اللقاح وتبريد جدرانها بصورة دائمية بواسطة الماء البارد وتجري هذه العملية عادة في البساتين على ضفة احد الانهر وهذه العملية تشبه عملية استخراج الماء المقطر .

وبعد انجاز تقطيره للمرة الاولى يعمد البعض الى اعادة تقطيره مرة ثانية ويسمى عندئذ (ماء اللقاح المكرر) ومفعوله جيد ورائحته طيبة ويستعمله

اهالي البصرة لمعالجة المغص واضطرابات المعدة وهو قابض وضد الاسهال
وفي فصل الصيف يمزج بالماء المخصص للشرب فقط ليجعل رائحته طيبة
وعطرية : ويحفظ ماء اللقاح عادة في قناني زجاجية ويستعمل عند اهالي
القرى والمدن :



(احدى مناظر نهر الخورة، مجمع العشاق والخلان في البصرة)

لب النخلة - اي الجمارة

الجمارة : هي لبة النخلة بعد قصها وقطع رأسها حيث تؤخذ جمارتها .
تؤكل وهي لذيذة الطعم وفيها قليل من الحلاوة ولها نكهة طيبة ويميل الاولاد
الصغار الى اكلها وتقطع عادة بعض الفسائل من النخلة الغير الصالحة للغراسة
وتسمى (الراكوب) وهذه هي التي تؤكل ويستحسن قلعها من النخلة
في فصل الشتاء .

اما النخلة الكبيرة فلأسباب اخرى متعددة تسقط او تقطع قصداً منها
اثر زوابع شديدة او مرض يصيب جذعها . اما اذا كانت طويلة ويخشى
من سقوطها على احد او اذا كان صاحب البستان قد جدد زراعة نخيل
بستانه بانواع جيدة وآتت ثمارها فعند ذلك يقطع النخيل لهذين السببين
فيعمل من جمارتها ثلاثة انواع معروفة في البصرة هي : -

اولا - يعمل منها الخلاوة بعد أن يؤخذ من الجمارة اللباب يقطع الى
كتل صغيرة ويسكب عليه سائل السكر المغلي ويطبخ على النار .
ثانياً - يعمل منها الحميس بعد تقطيعها تمزج مع قليل من اللحم والبصل
والسمن وتغلي على النار فتكون من الذ المأكولات واطعمها .
ثالثاً - يعمل منها الطرشي بعد تقطيعها ومزجها بالتوابل تكبس
بالماء والملح ثم تحفظ بالخل .

استخراج الدبس

من التمر في البصرة

ومن التمر استخرجت صناعات كثيرة ومتعددة منها القديمة ومنها
الحديثة التي توصلت لها يد الخبراء والعلماء الفنيين بعد دراسات طويلة
وعميقة وجهود جبارة وتجارب متعددة سنأتي على ذكر البعض المهم منها .
اما الذي كان يعمل من التمر قديما وخصوصا في البصرة فهو الدبس
الذي يستخرج من التمر بصورة طبيعية خلاف ما يجري في بعض الوية
العراق . في كربلاء وبغداد والحلة والديوانية وغيرها فانهم يستخرجونه
بواسطة المسابك حيث يضغطون على التمر المكبوسة بالخصاف اي الحلان
والمكدسة بعضها على بعض بصورة عمودية بواسطة ثقل وذلك بعد
غلي التمر وعصر المغلي منه مع الماء حيث ينساب العصير الخفيف الى
حوض تحت الخصافات وتظل البقايا في الخصافات غير صالحة للاكل او

انها تعطي علفاً للحيوانات . وهذه العملية غير متقنة وقد سببت سمعة غير طيبة في الاسواق التجارية في الخارج . وقد ادخلت على صناعة الدبس في تلك الاماكن (الصناعة الآلية) وهناك الآن ما يقارب ثلاثة معامل ميكانيكية حديثة في بغداد وزهاء ما يقارب (١٣٠) مدبسة من النوع القديم . ولقد ظهر نجاح هذه المعامل في الايام الاخيرة حيث حصل اقبال هائل على الدبس نظراً لجودته ونظافته . اما الدبس الذي يعمل في البصرة فلا تزال عملياته تجري على الطريقة القديمة والمستخرج منه يستهلك داخلياً فقط نظراً لقلته وجودته ويستخرج من التمر بصورة طبيعية كما قلنا . والدبس في البصرة يعمل له محل خاص يسمى (مدبسة) يكون قريباً من الجواخين في بساتين النخيل وتخصص له قطعة صغيرة من ارض البستان لا تزيد مساحتها على ستة امتار او اربعة وتكون محاطة بجدار من الطين لا يزيد ارتفاعه على مترين



(احدى مناظر نخيل البصرة في نهر الخورة)

ونصف وتكسي ارضه اما بالحص او القير او السمنت على حسب مقدرة صاحبها ويجعل في أرضها اخاديد ويفتح من أحد اطرافها مكان لعميل حوض صغير يجتمع فيه الدبس عندما يسيل من التمر ثم تفرش أرضها بالحصران او البواري وبعدها يضعون فيها التمور من مئة (من) تمر الى الف (من) تمر فهنأ اذا كان صاحب التمر يؤخر بيع تمره الى وقت آخر فيستفيد من هذه العملية فائدتين الاولى يحفظ تمره من الامطار وثانياً يستخرج منه كمية من الدبس الطبيعي .

ويشترط ان يسد غطاء المدبسة وغطاء حوض الدبس سداً محكماً حتى لا تتسرب اليها الامطار ولا تدخل الحشرات اليها . وكذلك يجب ملاحظة حوض المدبسة دائماً وبدقة لتفريغ ما يجتمع من الدبس فيه ونقله الى الصفائح حالاً لأنها اذا اتملت تفيض على الارض .

ان هذا الدبس يعتبر الدبس الطبيعي الناتج من التمور وهو أشبه بالعسل الذي يستخرج من خلايا النحل لانه لا تمسه النار ولا يد الانسان . ونظراً لقلته وجودته فانه يكون نادراً احياناً ولا يصدر منه للاسواق الخارجية ويستعمل للاستهلاك المحلي ويكثر انتاجه في مناطق قضاء الفاو وما جاورها من القرى الاخرى .

اما التمور التي تبقى في المدبسة فهذه تباع باسعار جيدة ولا يصيبها اي تغيير الا القليل منها وهي تصلح لكبس تمور الخصاف التي ترسل لاسواق الخليج العربي والهند وغيرها .

صناعة الكحول والخل والسكر

والداتامين من التمور

اما الصناعات الاساسية المتعلقة بالتمور كما ذكرنا عنها اولاً هي الدبس والعرق والكحول والخل وتشمل الصناعات الثانوية عصير السكر

او السكر بعد نجاح بلورته وصناعة العلف الحيواني من حثالات التمور ومن نواها وصناعة الداثامين وذلك بالاضافة الى صناعات الحلويات الكثيرة والفطائر والمعجنات .

كانت معامل العرق وهي مادة مسكرة شديدة اولية بسيطة وقد قامت في مدن البصرة والموصل والكوت والناصرية في سنة ١٩٢٠ وكان العمل يجري على الطريقة القديمة . ثم بذلت جهود كثيرة لتحسين هذه الصناعة وفي سنة ١٩٤٠ م تأسست شركات اهلية وانحصرت اعمالها في بغداد والموصل حيث تم انشاء معملين في بغداد ومعمل واحد في الموصل وفق الطريقة الفنية الحديثة وجلب لها المهندسون والمكائن من اوربا واخذت تشتغل تحت اشراف الحكومة ومراقبة دوائر المكس لأخذ الضرائب على منتوجاتها واخذ منتوج العرق يتوسع ويتحسن بشكل محسوس بعد ان انتقل من دوره القديم الى دوره الميكانيكي الحديث .

الخل

عمل الخل : يستخرج الخل عادة في البصرة من تمور الزهدي ويجوز ان يستخرج من غيره بالطرق الاولية في كثير من البيوت وطريقة صنعه هو ان يكبس التمر في (خم) ويسميه البعض (بستوقة) على اختلاف احجامها ويجب ان تكون مفخورة وعليها طلاء خاص حتى لا يتسرب او يخرج منها شيء وتكون محكمة السداد ..

ان كثيراً من البيوت في جميع المدن العراقية تقريباً قد اتخذت صناعة الخل تجارة محلية رابحة وقد انتبه البعض الى اهمية مثل هذا الأمر كما نجد الآن في بعض الاسواق قناني للخل مكتوب عليها انها مصنوعة وفق احدث الطرق الصحية ومعقمة على طريقة باستور .

صناعة السكر من التمور

السكر السائل : كانت جمعية التمور العامة من سنة ١٩٢٩ حتى سنة ١٩٥٦ م قد قامت بتجارب جول استخراج السكر من التمر . وبعد الجهود الطويلة والاختبارات المتكررة من قبل العلماء والفنيين في سويسرا وفي المانيا وانكلتره وغيرها من البلدان الاوربية الاخرى تم التوصل الى استخراج السكر السائل من التمر في سنة ١٩٥٤ وفيما يلي فقرة من كتاب مجلس الاعمار ووزارة الاعمار رقم ١٣١-٤٣٧٤ والمؤرخ ٤-٥-١٩٥٥ الموجه لوزارة الاقتصاد :-

« صنع السكر - لقد علمنا بان الدراسات والتجارب التي أجرتها الشركات الاجنبية التي استشارتها جمعية التمور قد توصلت الى امكان استخراج السكر من التمور وهو يعرف بالسكر (المحول) وان من المحتمل تأسيس معمل لهذا الغرض يربط بمعمل (الدبس) . الخ »

صناعة السكر من التمر والداتامين

واشار كتاب مجلس الاعمار الى مفصل الكلفة والمقدار الذي يستخرج من مادة السكر (الكلو كوز) ومادة سكر الاثمار في شكل سائل لزج نقي ذي لون ابيض يصلح للتصريف في الاسواق العراقية والاجنبية . وبقيت هذه المخابرة ما بين جمعية التمور والوزارة التابعة لها بين أخذ ورد . وقد قامت جمعية التمور بتوزيع كميات من هذا السكر على اصحاب الحلويات حيث تم ادخاله في اصناف الحلويات وكانت العملية ناجحة تماما .

مسحوق الداتامين من التمر

ذكرنا ان هذه المادة تشبه (الكاكاو) وهو مسحوق يميل لونه الى البياض بحيث يبدو الى الناظرين وكأنه مسحوق الكاكاو المخلوط بمسحوق ابيض (النشا) . وهو يتألف من نحو ٧٠٪ من مسحوق التمر المخفف والنسبة

الباقية تتألف من الكاكاو والسكر وبعض العطور ذات النكهة المستطابة .
ويعتبر الداتامين اذا ما انتج بنطاق واسع غذاء مفيداً جداً للأطفال
وكذلك يمكن عمل مشروب ساخن منه للراشدين في وجبة الفطور بوجه
خاص وذلك بدلا من المشروبات المنبهة كالكاكاو ، والشاي ، والقهوة .

دواء مهم من التمور

لقد دلت التجارب العلمية التي اجريت على التمر بانه مصدر للدواء
جديد يدعى (ديوستولنس) وهو يماثل دواء (كوتيزون) وهذا الدواء
مهم جدا في الطب الحديث حيث يصفه الاطباء لمعالجة الروماتيزم وامراض
العيون وقد نشر الخبر في جريدة افريقيا العربية الصادرة في لندن بتاريخ
١٢-٨-١٩٥٣ ونقله صاحب كتاب النخيل والتمور في العراق (١) .

علف للحيوانات

قامت جمعية التمور العامة في العراق بتجارب متعددة لاستعمال التمور
للعلف الحيواني وقد اجريت تجارب على علف الابقار والاغنام على نطاق
واسع وقد جاءت النتائج باشيء مشجعة وناجحة .

لقد اتصلت جمعية التمور بالمؤسسات الاجنبية في اوربا وعرضت
عليها نماذج من فضلات التمور الرديئة وبعد دراسات طويلة تبين لديها
بعد الفحوص ان التمور الرديئة الرخيصة او فضلات التمور المتبقية من
عصر اللبس بعد خلطها بشيء من الشعير او بعض الحبوب الاخرى او
قشورها المختلفة من الغرلة ومن تنظيف الحبوب يمكن صنع قطع كبيرة او
صغيرة حسب الحاجة وتكون أحسن غذاء للحيوانات .
ولا تزال جمعية التمور تجري تجاربها للوصول الى أحسن طريقة
لإنجاز هذا المشروع (٢) .

(١) من كتاب النخيل والتمور في العراق ص ١٦٧ - ١٦٨ .

(٢) التمور قديماً وحديثاً ص ٤٦٦ .

استخراج الزيوت من النوى

ونوى التمر بالاضافة الى ما كان يستفاد منه في الاشعال في الافران
واتون الحدادين وكثير من مواقد تبييض النحاس ولا يزال يستفاد منه في
القرى للعلف والوقود .

وبالاضافة الى استعماله كعلف للحيوانات بعد طحنه وخلطه بالتمر فان
نوى التمر يحتوي على كمية من المواد الدهنية تصلح لاستعمالها في صناعات كثيرة .
لقد قامت جمعية التمور بتجارب عديدة في المختبرات الخارجية وفي
مختبرات الشركات الاهلية والحكومية في العراق ولقد تم الحصول على نوع
من الزيوت ذات اللون الزاهي والطعم المقبول .

هذا وقد قامت شركة الزيوت النباتية في بغداد ببعض التجارب لادخال
هذا الزيت (زيت النوى) في صناعة الصابون فصنعت عدة نماذج من
الصابون الممتاز .

وكذلك ارسل من هذا الزيت الى المختبر الكيماوي في وزارة الصحة
ببغداد وقد ابد تحليل المختبر المذكور صلاح هذه الزيوت للاستعمال وذكروا
التقرير ان هذه الزيوت صالحة للاستهلاك البشري وانها خالية من كل ما
هو ضار بالصحة من جراء استعماله للاكل . (١)

عمل الحرير الصناعي من كحول التمر

ونفايات القطن

بعد دراسة واسعة من قبل جمعية التمور العامة في بغداد لصناعات
التمر كما مر بنا البحث اخذت الجمعية تتلقى الكثير من التقارير والبحوث
والتجارب التي اجريت على انواع التمور لاستخراج السكر والزيوت او
اي مادة اخرى .

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ٤٧٦

وكان من جملة تلك التقارير ذلك للتقرير الذي قدمه الاختصاصي البلجكي الكيماوي المسيو البرت كوت بتاريخ ٢ أيلول سنة ١٩٥٤ والذي يشير الى امكان الافادة من التمور افادة اقتصادية في صناعة الحرير . وقد جاء في هذا التقرير ان الحرير الاصطناعي المعروف باسم (استيت) اخذ في العهد الاخير يلعب دوراً مهماً وان الطلب على منتوجه من النسيج يشتد في اسواق اوربا واميركا يوماً بعد يوم كما انه معروف جيداً في السوق العراقي وهو اخر ما وصلت اليه صناعة الحرير الاصطناعي وقال ان العملية



« احدى مناظر شط العرب الكبير الخلافة »

التي يتقدم بملخص تفاصيلها في التقرير تسمح لانتاج هذه المادة المهمة من الخيوط بأسعار مناسبة جداً للصناعة المحلية وكذلك للتصدير . (١)

وكان من الممكن اقامة مصنع في العراق من هذا القبيل . ولكن مع

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ٤٨٢ .

الاسف لم يقتنع مجلس الاعمار في حينه بصحة المشروع ووضع التقرير
المذكور على (الرف) اي انه اهمل واجل النظر فيه لاجل غير مسمى .

عمل البوظة اي البوزة

التي يستعملها عبيد البصرة (الزنوج)

من عصير التمور

البوظة : هي نوع يشبه الخمر مسكر قليلا يصنعها العبيد (الزنوج)
في البصرة من التمر حيث يخلط التمر بالماء وقليل من (الرز) المطحون
ويحفظ باواني لمدة ثلاثة ايام في الصيف ولمدة اسبوع في الشتاء الى ان تظهر
رائحته وطعمه يكون قريباً للخمر ويسمى عندهم (بوزة) وهم يشربونها
عند قيامهم بطقوسهم مع فرقة (الهيو) وهي فرقة من الزنوج . وقد استوطن
الزنوج البصرة من القديم عندما كان تجار الرقيق يجلبونهم لاسواق الرقيق
وبعد ان تحرروا جميعهم من الرق اخذوا يشكلون فرقاً من عندهم على غرار
ما كانوا عليه في افريقيا . وأصل هذه الفرقة من اقليم (ممباسه) من افريقيا
وقد اعتادوا عند القيام باداء رقصتهم احتساء هذه الخمرة التي تعطيهم
شيئاً من النشوة وهي أقرب شبه بالبيرة ولا يستعملها غيرهم في البصرة .
وقد تضاعف عدد الزنوج نظراً للتطور الذي وصلوا اليه . وكان
الناس اذا شاهدوا احد الزنوج مطرقاً لا يتكلم قالوا له هل انت شارب
بوزة كما يقال في المثل العامي فلان (مبوز) اي شارب شراب البوزة .

مشروب الكولا من الدبس

جاء في كتاب النخيل والتمور في العراق صحيفة (١٧٤) هنالك
شركة المانية تقوم بتجارب مشروبات من الدبس كمشروب الكولا وغيره
وقد توصلت الشركة الى بعض النتائج المشجعة وهي لازالت مستمرة في

تجاربها للحصول على شراب يضاهي المشروبات المماثلة الاخرى غير الكحولية من حيث الجودة ورخص السعر وقد وعدت الشركة جمعية التمور بارسال نتائج تجاربها مع نماذج من المشروبات المستخلصة عما قريب . وذلك كما جاء في كتاب جمعية التمور بعدد ٣٥٤ وبتاريخ ٥ شباط سنة ١٩٥٦ م . ومما يجدر التنويه اليه ان المؤسسات الصناعية والاقتصادية الالمانية مهتمة جدا بتمور العراق .

وقد توصلت المؤسسات اليابانية الى نتائج نهائية لانتاج السكر من التمر حسب كتاب المستر (واتانابه) المستشار الصناعي في قسم الصناعات الخفيفة اليابانية المؤرخ في ١٤ شباط سنة ١٩٥٦ المعنون الى جمعية التمور ونسخ منه الى مجلس الاعمار ووزارة الاقتصاد والمصرف الصناعي وغرفة تجارة بغداد . انتهى .

واننا نرجو ان يبذل المسؤولون الجهود الجبارة للاستفادة من التمور حتى يحق لنا ان نتمثل بقول خالد بن صفوان : عندما حضر عند عبد الملك بن مروان بالشام . فلما سأله ماذا عندكم يا أهل البصرة فقال له نحن أكثر الناس عاجا وساجا وديباجا بيوتنا الذهب ونهرنا العجب . اوله الرطب الخ . . . كما مر سابقا .

اهمية المادة الغذائية

الموجودة في التمور وانواع الفيتامين الموجودة فيها (١)
التمر من اهم المواد التي يجب ان تشغل المحل الاول من التجارة في العالم اذا استطاع المستهلكون ان يعرفوا ما تحتوي عليه التمور من عناصر غذائية مفيدة تتم بأرخص كلفة وكونها من أكثر الفواكه حلاوة وألذها طعماً .

(١) عن كتاب التمور قديماً وحديثاً من ص ٨٩ الى ص ١٠٢

وقليل من الناس حتى الذين يعرفون التمر عن طريق زراعته وتجارته من يعرف ما تحتوي عليه التمور من عناصر غذائية ذات قيمة كبيرة في بناء الجسم وبعث النشاط والحيوية في النفوس . ولقد عرف العرب قيمة التمر في بناء الجسم عن طريق التجربة فرويت عنهم روايات كثيرة تشير الى مبلغ اعتزازهم بالتمر كغذاء كامل .

وقد روى الاصمعي عن ابيه قال : اسر رجل رجلين في الجاهلية فخيرهما بما يعيشهما فاختر احدهما اللحم واختر الآخر التمر فعشيا والقيما في الفناء وذلك في شتاء شديد فاصبح صاحب اللحم خامدا واصبح صاحب التمر تزر عيناه (١) .

والبحوث العلمية والتجارب الطويلة للمتقدمين دلت على ان التمر ينشط الاعضاء ويلين الطبع ويصلح المعدة ويقوي الكبد وينفع عصارات المعدة بازالة الرطوبة ويقتل الديدان المتولدة من العفونة (٢) .

ويقول (بلكرنف) عن النخيل : انها خبز البلاد ومادة الحياة وعمادة التجارة .

لقد كانت التمور (٣) دائما في الانحاء القاحلة من العالم القديم من ضروريات المعيشة وزاد تناولها في بعض النواحي حتى على الخبز والبطاطة وفي الحقيقة لولا التمور لكتب تاريخ العالم على شكل آخر اذ لم يوجد ما يقوم مقامها على الوجه الاتم في معيشة قبائل الصحاري فالتمر هو الذي جعل نشاط هذه القبائل في حدود الامكان .

والتمر طعام مركز طبيعي بالنظر الى شكله الجامع وتوافره كغذاء

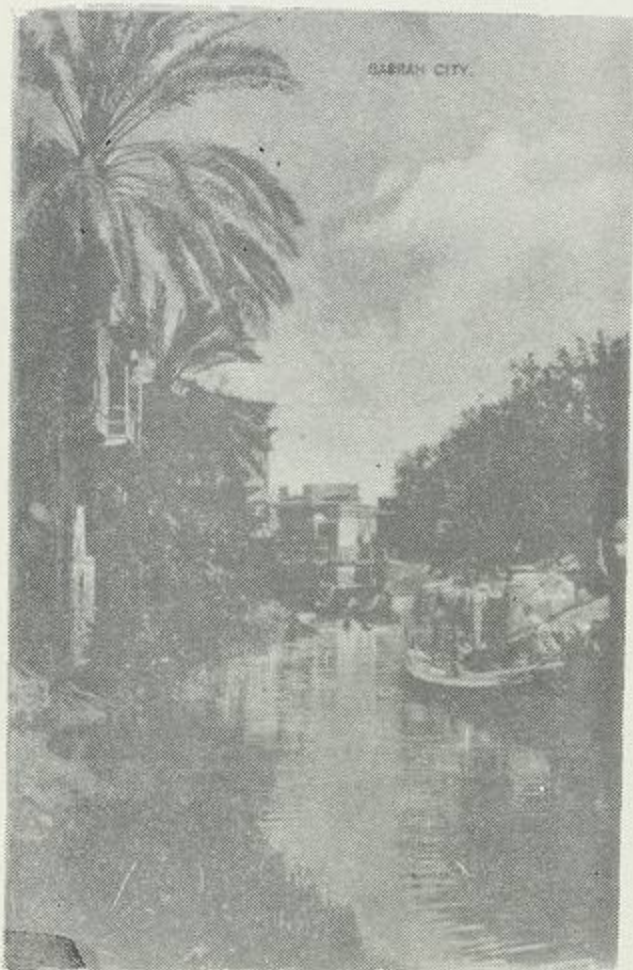
(١) عيون الاخبار

(٢) اخرجه الشيخ علي الشرقي

(٣) عن كتاب زراعة التمور في العالمين القديم والجديد للدكتور

شارلز بنيت من نشرة جمعية التمور العامة .

وان بعض اصناف التمور تمتاز على الاطعمة المهضومة التي تعددت
 الاشادة بذكرها .
 والتمور تحتوي على مادة السكر بشكل يستسيغ الجسم امتصاصه



« منظر نخيل باسقات على ضفاف شط العشار - بصرة »

دون ما حاجة الى عناية الهضم التي يتطلبها السكر الاعتيادي . وهكذا وجد

العرب والایرانیون واهالی افریقا الشالیة فی التمور نعمة عظيمة وطعاما سائغا لیس فیہ من فضلة غیر ما یکفی الخضم ویسهله مقروننا بطعم للذید اما التمور الیاسة فتحتفظ بزایاها خلال السفرات الطویلة ولا تصد شهوة الطعام وان ساکن الصحراء الجاد النشیط لیا کل مقداراً غیر قلیل منها دل يوم فهی نکاد تكون غذاءه الوحید لآماد طویلة وقد لا یتسر له خلال شهور عديدة ان یضیف الیها اللحم او اللبن او الرز الا نادراً . وهي الى جانب كونها فاکهة للذیذة وطعاما مولدا للقوة والنشاط فهی تحتوي علی جمیع العناصر التي یتألف منها الطعام المغذي المؤلف من بروتین وشحوم واملاح وهیدرات الكربون وکلها فی شکل یسهل الخضم للجسم البشري والبروتینات تؤلف أهم عنصر لانشاء الخلية الحیة فاذا کان التمر لا یحوي من البروتینات ما یکفی لبناء الانسجة فان نواة الخلية الحیة تتطلب مواد مولدة للحرارة وهنا یأتی عمل التمور التي تتضمن (٧٠ الى ٩٠) فی المائة من هیدرات الكربون .

هذا وتحتوي اللبيرة الواحدة من التمر علی (١٢٧٥) سعرة وهي الوحدة القیاسیة للحرارة (الفیزیولوجیة)

یحتاج العامل ذو البنية الاعتیادیة القائم بعمل مرهق الى (٣٠٠٠) سعرة من الطعام المغذي کل يوم . وهكذا یظهر لنا بوضوح کیف یتسر للبروتین ان یجهز الجسم البشري بالنشاط اللازم الذي یبدو بشكل قوة عضلیة . وللتمور قيمة غذائیة كما ذکرنا عنها وهي من الاثمار التي تتركز فیها المواد السكریة بنسب عالیة وهذه المواد السكریة هی : الكلوكوز ، سكر العنب واللیفیلولز ، سكر التمر فی الغالب وقد ظهر من نتائج تحلیل تمر الخلاوي والخضراوي والسایر ، أن السكر فیها یبلغ ثلاثة ارباع مادتها . (١)

(١) کتاب التمور قديماً وحديثاً ص ٩٤-٩٥ .

انواع الفيتامينات الموجودة في التمر

لقد نظمت جمعية التمور العامة جداول فنية تحتوي على مقدار المواد الغذائية والمعدنية والسكرية والكيميائية الموجودة في خمسة انواع من التمور وهي :- الخضراوي والحلاوي والساير والزهدي وخلال الجبجباب والبريم وفي جميع انواع التمور على اختلاف، اشكالها واسماها .

وقد ذكرت التقارير وجود الفيتامين من نوع (A) وفيتامين من نوع (B) ومن نوع (C) وهي مستندة الى تقارير علماء الكيمياء . وقد صنفت التمور في دليل الكيمياء والفيزياء (الطبعة الثلاثين) .

ومن المهم تعيين مقدار فيتامين (س) الموجود في التمور لانها هي التي تكون المادة الغذائية الاساسية التي يتناولها معظم سكان العراق بالاضافة الى الخبز الذي يكون مع التمور الغذاء الوحيد في معظم هذه المناطق وعلى عكس ما كان يظن سابقاً من ان التمور تحوي مقادير غير محسوسة من فيتامين (س) فقد وجد في الفحص ان التمور تحوي مقادير مهمة وكافية من فيتامين (س) ولو كانت قليلة واعظم كمية وجدت من هذا الفيتامين هي حوالي واحد في ثلاثين غرام من التمر واذا اعتبرنا ان الشخص يحتاج يومياً كحد ادنى من هذا الفيتامين حوالي عشرة مليغرامات فان ثلثائة غرام من التمور تفي بهذه الحاجة . (١)

وكما ذكرنا في بحثنا (النخلة وفوائدها) ان التمر تولد الليبيرة الواحدة منه - ١٢٧٥ سعرة كما يتضح لنا ان اللحم البقري يولد لنا (١٠٩٦) سعرة والخبز (١٠١٤) والبيض ٧٣٤ والسمنك ٣٠٠ الى ٧٠٠ والبطاطة ٤٠٠ ولحم الدجاج ٣٦٠ سعرة وهلم جرا . فمن هذا يتضح لنا ان السعرة الحرارية التي تتولد من التمر هي اعلى من كل هذه

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً من ص ٩٥ - ١٠٢ .

المواد الغذائية الشائعة عند عموم البشر .
هذا وكلما كانت التمور قديمة وجافة فان نسبة فيتامين (س) تقل
فيها وتكثر هذه النسبة كلما كانت التمور رطبة اي (طازة) .

ملاحظة على كميات تصدير التمور

يظهر لنا من الاحصاء الذي حصلنا عليه من معاونة مصلحة
التمور العراقية العامة في البصر بوجب كتابها المرقم ٢٣٨٩ والمؤرخ ٤ تموز
١٩٦٣ ، ان النسبة في اقيام التمور آخذة بالارتفاع سنة بعد اخرى واقصى
رقم قياسي بلغته كانت في سنة ١٩٦٢ م حيث



لفيف من الفتيات يقمن بعملية كبس التمور
في المكبس العصري لمصلحة التمور العامة

جدول صادرات التمور الى خارج العراق حسب الاوعية للسنين التقويمية

المدرجة ادناه بموجب مجموعات وزارة التخطيط لتجارة العراق الخارجية من

سنة ١٩٤٠ م حتى سنة ١٩٦٢ م

السنة	في الصناديق طن	القيمة دينار	في السلال طن	القيمة دينار	في الاوعية الاخرى طن	القيمة دينار	مجموع الكمية طن	مجموع القيمة دينار
١٩٤٠	٥٩٥٣٩	٩٦٥٢٠٤	٥٢٨٣٢	٢٣٣٤٥٦	١٩٨٨٠	١١٦٣٣٦	١٣٢٢٥١	١٠٤٤٩٩٦
١٩٤١	٤٦٦٩٩	٥٦٦١٩٣	٧١٨٥٥	٣١٨٧٥٢	٢٤٨٩٣	١٣٣١٦٨	١٤٣٤٤٧	١٠١٨١١٣
١٩٤٢	١٧٩٧٥	٢٤٦٣٥٨	٦٤٢٦٩	٧٨٤٥٤٧	٢٣٣٦٠	٢٦٧٤٦٢	١٠٥٦٦٠٤	١٠٢٩٨٣٦٧
١٩٥٠	٦٨٣٦٦	١٠٣٢٨٤٩٧	١٠٨٣١١	٢٠١٣٤٦٥٢	٣٥٣٢٢	٨٢٩٦٠٠	٢١١٩٩٩	٤٠٢٩٢٧٤٩
١٩٥١	٦١٠٩٣	١٠١٥٧٢٢٢	٢٢٠١٤٨	٣٠٥٥٧١٠١	٤٨٨٥٧	٨٨١٧٤٣	٣٣٠٠٩٨	٥٠٥٩٦٠٦٦
١٩٥٢	٥١٤٠٤	٩٦٠٤٨٩	١٣٨٢٢٢	٢٠٥٦٩٠٨٧	٥٣١٣٥	١٠١٢٢٤٩٥	٢٤٢٧٦١	٤٠٦٥٢٠٧١
١٩٦٠	٥٠٥٠٧	٨٩٢٢٦٥	١٦٠٤٦٢	٢٠٤٢٧٤٥٤	٣٩٦٤٠	٧٢٨٥٨٩	٢٥٠٦٠٩	٤٠٤٨٣٠٨
١٩٦١	٣٨٦٧٧	٧٤٨٨٨٤	١١٦٠٣٤	٢٠٢٤١٩٤١	٣٢٣٧١	٦٣٦١٩٥	١٨٧٠٩٠	٣٠٦٣٧٠٢٠
١٩٦٢	٦٥٧٧٥	٢٠٩٨٤٤٨١	١١٢٣٥٥	١٠٨٨٢٧٤٥	٥٩٩١٢	١٠٢٢٧١١٧	٢٣٨٠٤٢	٦٠٩٤٣٤٣
ملاحظة : ثم صدر احصاء من قبل مصلحة التمور العامة عن مجموع ماصدر الخارج من التمور من ١ أيلول ٦٢ الى ١ آب ٩٦٣ للاكل والى الاغراض الصناعية								
							٢٥٢١١٢ ٤٩٢٢٠	٨٠٢٢٣٨٨٢ ٠٠٦٣٧٧٣٧
							٣٠١٣٣٢	٨٠٨٦١٠٦١٩

بلغت اقيام التمور اكثر من ثمانية ملايين دينار . بينما ادنى نسبة كانت في سنة ١٩٤١ م اذ بلغت اقيامها اكثر من مليون دينار . والسبب الرئيسي في هذه الزيادة ناتج من تلك الجهود الجبارة التي بذلتها مديرية مصلحة التمور خلال تلك السنين من السعي والمثابرة والتنظيم لتحسين حالة التمور بصورة مستمرة مما ادت الى هذه النتيجة المحسوسة كما ان شركة تجارة التمور العراقية قامت بدورها لفتح الاسواق الخارجية لتمور البصرة وتحسينها سنة بعد اخرى وكذلك ما قامت به الحكومة من عقد الاتفاقيات التجارية مع الدول التي تستورد تمور العراق ، كل هذا ادى الى تنشيط تجارة التمور وتحسينها . واننا نأمل ان تستمر الجهود بعقد اتفاقيات تجارية اخرى مع الدول التي نستورد منها بضائع باقيام جسيمة ولم نعوض عنها بتصدير شيء من هذه المادة .

تاريخ ظهور التعبات واصولها

التعب : لغة اسم مشتق من التعب والفعل تعب معناه ضد استراح المنجد ص ٦٠ واصبح معناها عرفا حق معين ثابت من ثمرة التخليل المغروسة من قبل المغارس (التعبات) .

بدأت عقود التعبات بالظهور نتيجة ارتباك الوضع الاقتصادي وعدم استقرار الامن . اذ ان مدينة البصرة عاشت حقبة طويلة من الزمن تتخبط في موجة من الفوضى وعدم الاستقرار خصوصا بعد الفترة المظلمة واستيلاء المغول والتتر على العراق وهي الفترة المحصورة بين القرن السابع والثالث عشر للهجرة وقد كثرت حوادث السلب والنهب على يد عصابات قامت هنا وهناك تكسب رزقها من هذه العمليات المنافية لمثلنا الاسلامية واخلاقنا العربية وقد ضاق سكان البصرة ذرعا بهذه الحوادث وساد الرعب والفرع البيوت الآمنة مما دعا وجهاء المدينة ومفكرها الى دراسة اسباب هذه

الحوادث ووضع الحلول الصائبة للقضاء عليها . ونتيجة لهذه الدراسة ظهر ان البطالة المنفشية وعدم وجود عمل يسد هذا الوقت الواسع من الفراغ والملازم لقسم كبير من السكان كانا من اهم الاسباب وكان انجح علاج لهذا المرض الاجتماعي هو تبني الشيخ الجليل جدنا الكبير الشيخ عبدالواحد باش اعيان (سنة ١٢٥٠ هـ سنة ١٨٣٤ م) مشروعاً يقوم على اعمار وزراعة الاراضي الواسعة التي كانت تحت تصرفه بالنخيل ، وكان الغرض من المشروع :

١- توسيع حجم الثروة الزراعية في البلد وتزويد كميات التمور المنتجة مما يشجع تصدير الكميات الفائضة عن الاستهلاك المحلي وتنشيط الحركة التجارية .

٢- القضاء على البطالة وابتعاد عمل مستمر يدر على القائمين به مورد رزق ثابت يسد حاجة المغارس وعائلته ويمنعهم من القيام باعمال السلب والنهب .

وقد نجح شيخنا - نور الله ضريحه - في تنفيذ هذا المشروع واقبل الناس بشوق على زراعة النخيل واصلاح الاراضي واعمارها وقد حذا معظم ملاكي الارض في البصرة حذو الشيخ وقاموا بتشجيعهم للمغارسين وبذلوا الجهود لاقتناعهم للقيام بهذه المهمة .

وطبيعي ان اقبال الناس على زراعة النخيل لم تأت اعتباطاً اذ انه كما قلنا نتيجة مشروع اقتصادي زراعي في بلد بدائي لا تتوفر فيه غير الامكانيات الزراعية وقد قدم صاحب المشروع عروفاً سخية للمغارسين لكسبهم في تنفيذ المشروع وقد بنيت الشروط على :-

١ - عدم مطالبة الملاك بأي حصة من المزروعات التي يزرعها المغارس تحت الفسائل طيلة مدة نمو الفسائل والمحصورة بين خمسة الى سبعة سنوات وهذا مورد جيد يكسبه المغارس طيلة هذه المدة .

٢ - تثبيت حق دائم للمغارس في ثمرة النخيل يتراوح بين ٤٠٪ الى ٥٠٪ حسب الارض المغروسة ويبقى هذا الحق دائماً وموروثاً للمغارس واولاده من بعده ماداموا مستمرين باعمار الارض المتعوبة حيث يقال للتعاب (العمار يبقيه والخراب يخرج) وهذا ما سمي بحق التعبة . وعلى المغارس ان يقوم باصلاح الاراضي وزراعة الفسائل ورعايتها والقيام بتسميدها وريها بشكل منظم واعمارها . وقد بدأت التعبات على شكل اتفاقات شفوية اساسها الثقة المتبادلة بين الملاك والمغارس والضوابط الدينية المصانة والسائدة في ذلك الوقت . وقد تعرضت التعبة الى تطورات كثيرة خلال الزمن مما دعا الاطراف المتعاقدة الى تثبيت هذه الحقوق بعقود مكتوبة لدى الدوائر الحكومية المختصة ومصادق عليها من قبل كتاب العدل واصبحت التعبة عرفاً له مدلولاته ونتائج وآثاره .

وبمرور الزمن ظهرت بوادر تهرب المغارسين من اداء واجباتهم ومحاولاتهم الكبيرة للتسلل الى المدن ثانية والحصول على عمل رئيسي فيها مع الاحتفاظ بحقوقهم في التعبة دون ادراك مايسببه عملهم هذا من ضرر بالثروة الزراعية نتيجة اهمالهم رعاية النخلة وترك الزراعة وبالتالي الى ضرر الملاك نفسه مما دعاه الى وضع شروط جزائية للمحافظة على مصالحه وصيانة الزراعة من التلف والخراب وهكذا اخذت التعبة مكانها في التداول وجلبت معها الاستقرار والهدوء واستطاع سكان البصرة ان ينعموا بالهدوء والاستقرار نتيجة اتجاه السكان للقيام باعمار الارض وزراعتها وان يتمتع بثمرة هذا النخيل الشامخ المدين بوجوده للفكرة الصالحة والعمل الخير .

واستقرت عقود التعبات بشكلها الاخير وهي تنص على حقوق واجبات الملاك والمزارع الى ان قامت الحكومة بتشريع قانون جديد ينظم التعبات . . .

ولا بد لي ان اذكر هنا ان معظم عقود التعبات تنص على التقيد
بعرف (بيت باش اعيان) في التعبة ، والتعبة مدينة بوجودها الى جهود
جدنا رحمه الله .

اصول التعبات والمغارسة في نخيل البصرة

اصول التعبات والمغارسة بين المالك والفلاح في البصرة تستند الى
اتفاقات وشروط معينة منها حسب العرف والعادة ومنها حسب الاتفاق بعقود
تعقد بينهما وتختلف باختلاف المواقع والمقاطعات وهي على انواع .
١ - التعبة الطينية : وهي التي يشترط في عقدتها بان يكون للتعاب ،
بعد اكمال الغرس والاعمار والتسميد وفتح وكري الانهر الصغيرة والكبيرة
الواقعة داخل التعبة والتي تتصل بالانهر الاصلية المتفرعة من شط العرب
الكبير للقطعة التي كانت قبلاً بيضاء اي خالية من الزرع والنخيل الربع من
تلك القطعة بعد اخراج رقبة الارض من المجموع وذلك اذا اراد المالك
اخراج التعاب من ملكه . اي ان حصة التعاب عند ذاك تكون بنسبة ثمانية
عشر وثلاثة ارباع في المائة يأخذها اما عينا من الارض المتعوبة او تقدر له
قيمتها من قبل خبراء اذا لم يتم الاتفاق بينه وبين المالك . وان هذه الحقوق
(حقوق التعبة) لا تثبت الا اذا كانت مثبتة تحريراً ويكون التعاب ملزماً
باكمال شروط التعبة كما ينبغي وذلك بان يزرع في القطعة من الفسيل ما لا
يقل عن الثمانين نخلة في كل جريب واحد (مساحة الجريب تساوي (٣٩٦٧)
متراً مربعاً) ويعمل التعاب مدة لا كمالها من خمسة سنوات الى سبعة سنوات
وتكون منتوجات جميع هذه القطعة الزراعية الى التعاب فقط لتكون عوناً
له للقيام بشروط التعبة وبعد ان تمضي المدة وينمو الفسيل ويثمر النخل يقسم
الحاصل بين المالك والتعاب بالمناصفة بعد دفع الضرائب المترتبة على تلك
القطعة ان وجدت . وان لم يقيم التعاب باكمال الشروط المذكورة فيحق

للمالك اخراجه من الملك بدون ثمن او تعويض .

٢ - التبعة التثمينية : واغلبها تكون في الارض الجزر (الشلاهي - مفردها شلهة) (١) الكائنة في شط العرب الكبير وفي كرمه علي ، يحق للتعاب التثمين على كل ما غرسه من النخيل والاشجار المثمرة فقط وتقدر له القيمة عن كل نخلة وكل شجرة مثمرة من قبل المالك او بموجب العقد وذلك اذا اراد المالك اخراجه وليس له من الارض شيء وخاصة اذا كانت القطعة موقوفة يكون ذلك حسب الاتفاق بين التعاب والمالك ويكون التعاب المغارس ملزما بكري الانهر الصغيرة والكبيرة في القطعة (التبعة) وتحكيم السداد على جهتي الشط إن كانت القطعة محاطة بالمياه وكذلك هو ملزم بالعمار والكسور والنشور (بدون تسميد) وبعد أن يتم اكمال زراعتها في المدة المعينة المتفق عليها في العقد يحق له اربعين بالمائة من الثمار والباقي وقدره ستون بالمائة للمالك . وسبب اختلاف حصة التعاب في التبعة التثمينية هو لأن عمار الارض في الجزر اسهل لأنها رخوة وليست صعبة (شادة) مثل اراضي الجنوب اليابسة الصلبة فضلا عن ان اراضي الجزر لا تحتاج الى تسميد مما يخفف الكلفة عن كاهل التعاب خلافا لما يقوم به التعاب في اراضي الجنوب .

هذا وان اغلب اراضي الجزر في البصرة كانت موقوفة منها اوقاف اهلية ومنها لدائرة الاوقاف لهذا كانت تعطى التعبات بطريقة التثمين اي تثمين النخيل والشجر المثمر فقط ويتفق عليه بعقد او بتقدير الخبراء .

٣ - وهناك نوع آخر من التعبات هي التي تعطى وهي كاملة الغرس الى تعاب آخر حسب اتفاق بينه وبين المالك ويشترط على التعاب انه لا يستحق التثمين عن الاشجار المغروسة سابقاً مهما كانت نخيلا او اشجاراً

(١) الشلهة : كلمة اصطلاحية موضعية معناها مايتكون من الترسبات فيكون اشبه بالجزيرة .

ما عدا التي يزرعها هو بعد عقد المقاول الجديدة وكذلك الحال مع التعابة الذين ينزلون ويخلون محل التعابة الذين يستحقون الربع فهو لاء يعملون حسبها يتم الاتفاق بعقودهم يختلفون عن الذين يزرعون الارض البيضاء . ان هذه العادة جارية في البصرة من قديم الزمان .

والخلاصة فان التعابة نوعان في البصرة تعابة طينية وتعابة تميمين وشروطهم تختلف باختلاف مواقع القطع فان كانت واقعة في غرب شط العرب (الجنوب) وليست متصلة بالشط فاغلب تعباتها طينية وقليل منها تميمية . اما القطع الواقعة في الجزر (الشلاهي) فاغلب تعباتها تميمية وقليل منها طينية .

والتعاب اذا قام بواجباته في القطعة المتعوبة التي بيده فانه يستحق ما هو مشروط بينه وبين المالك اما اذا اخل بهذه الشروط واحمل القطعة وتركها بدون (عمار) ولا (كريان) فيحق للمالك ان يعتبره فلاحا اعتياديا ويفسخ العقد الذي يربطهما ولذلك قيل : (التعاب يدخله العمار ويخرجه الخراب) .

اصول الفلاحة في بساتين النخيل بالبصرة

تقسم اصول — طريقة — الفلاحة في بساتين النخيل في البصرة الى ثلاث اقسام :

اولا - الفلاح الذي يعطي له عشرة بالمائة من حاصلات ثمر النخيل وخمسة وعشرين بالمائة من حاصلات ثمار الفواكه يسمى فلاح (العشر) . بشرط ان يقوم بالاعمال الآتية :- زراعة الفسيل (الثال) وسقيه اول سنة من زراعته تلقيح النخيل ، تفريد العتق بعد مدة تمضي على تلقيحه ، دلاوة النخيل (اى تركيز العتق) بعد التفريد ، قص سعف اليايس وحزمه وجمعة ، طبخ خلال البريم والجيجاب عند اوان طبخه وجمعه بعد ذلك ،

قص ثمار النخيل وتنظيفها وطياشتها (اي جمع التمور ولقطها) التي تتساقط من النخلة ووضعها بالجوخان (محل جمع التمور) ثم تفريد وعزل كل نوع منها ووضعها بالصناديق بعد وزنها وتنزيلها الى المكابس . اما تمور الزهدي والديري فيكبس بالخصاف الملزم بعمله الفلاح من السعف الاخضر من نفس (البستان) اما اذا رغب الملاك بكبس الانواع الاخرى من التمور كالحلاوي والخضراوي والساير فيشتري الملاك الخصاف وتحسب اقيامها من اصل الواردات ويصيب كلا من الطرفين حسب نسبته وليس للفلاح حصة من السعف اليابس ولا يجوز له ان يقطع السعف الاخضر عن النخيل بتاتا لانه يضرها .

واذا زرع الفلاح حنطة او شعيراً وكانت البذور من عنده فيكون له ثلاثة ارباع الحاصل والربع الاخير الى الملاك اما اذا كانت البذور من عند الملاك فله مقدار ما زرعه من البذور وتكون القسمة كما هي عليه بعد اخراج حصة الملاك من كمية البذر والفلاح ملزم بعمار الارض التي زرعت عليها تلك البذور . وهو ملزم كذلك بمباشرة اشجار الفواكه وتزويرها وملاحظتها وزرعها وسقيها في موسمها .

اما الملاك فهو ملزم بتسليف الفلاح على ثلاثة اقساط مدة الموسم على نسبة الحاصل الذي يستحقه الفلاح . فاذا لم يقم باداء واجباته في البستان المذكورة كما جاء في بيان هذه الشروط فلا يستحق شيئا من الحاصل وللملاك الحق باخراجه من البستان واستحصال طلبه منه اذا كان مدينا له . اما الذي يترتب على الملاك من واجبات فعليه ان يقوم باعمار البستان من كسور ونشور وثيارة وتسميد وكريان ودفع جميع اجورها من عنده فقط وليس على الفلاح منها شيء ولهذا يسمى هذا القسم من الفلاحين فلاح (عشر) .

ثانيا - ان الفلاح الذي يعطي الثمن يستحق ١٢٥٪ وتكون عليه

جميع الشروط والواجبات المشروطة على فلاح (العشر) والسبب في اعطائه اثنين ونصف بالمائة زيادة لان عليه ان يقوم بكري الانهر الصغيرة التي بالبستان في كل سنة (مائة قصبة) اي سبعائة متر تقريباً حتى يكمل كريانها جميعاً . وعليه سمي فلاح (ثمن) .

ثالثاً - الفلاح الذي يعطي الخمس يستحق عشرين بالمائة من أصل حاصلات ثمار النخيل فقط وله من السعف اليابس كذلك الخمس . وتطبق عليه جميع الواجبات والشروط المشروطة على فلاح العشر مضافة لشرطين مهمين اولاً ان يقوم بكريان انهر البستان باجمعها خلال سنة واحدة . ثانياً ان يعمر (البستان) خلال خمسة سنوات اي في كل سنة يعمر منها الخمس من مساحة البستان وليس على المالك منها شيء وتدفع الاجور او الاعمال كلها من قبل الفلاح ولاجل ذلك اعطيت له زيادة حتى يقوم بهذين الواجبين . وسمي فلاح (الخمس) .

وان كلا من الشرطين الثاني والثالث ان لم يقم بهما الفلاح فيعتبر من فلاحي العشر وللمالك اخراجه من البستان ان اراد ذلك .

كيفية ذرعة النخيل في البصرة ويبيعها او قسمتها
كان التعامل المحلي في البصرة في العهد العثماني بين اصحاب النخيل يعتبر مساحة كل جريب من النخيل الكامل الغرس مائة نخلة او اقل (عشرين قصبة مربعة) وكل قصبة واحدة طولها (١٢٤) انج .

وهذه القصبة كان يحتفظ بها دائماً عند شخصيات معلومة لها مكانتها وامانتها واخلاصها . فمثلاً كانت عند الحاج غانم الهارون وعند الحاج حمد البكر وغيرهما في قضاء ابي الخصيب وكذلك كانت موجودة عند الحاج معتوق النعمة في يوسفان ، وعند الشيخ عبدالواحد باش اعيان العباسي (١)

(١) الشيخ عبدالواحد باش اعيان العباسي والد المؤلف - توفي الى رحمة الله سنة ١٣٣٧ هـ ١٩١٩ م .

في الصالحية بشط العرب وغيرهم من ذوي البيوت والمكانة واصحاب الديانة والعفة .

فاذا توفي احد المالكين وارادت ورثته القسمة اعتمدوا على احد من هؤلاء الذوات ومن كان على شا كلتهم في ذلك الوقت فتجري ذرعة النخيل وقياسها على واحدة من هذه القصبات وكذلك اذا كانت تجري معاملة البيع . وهذه القصبة معمولة من قضيب يسمى (مردي - جمعه مرادي) وكان في السابق يستعمل للرماح ويحلب من الخند . ويستعمل منه الكثير في البصرة لتسيير (الابلام) الزوارق النهرية الصغيرة .

ان الجريب الواحد يعتبر حسب العرف المحلي القديم بالبصرة (عشرة اقفة) والقفيز الواحد يعتبر (عشرة عشرين) (١) وتبلغ مساحته حسب القصبة المذكورة (اربعماية قصبة) . اي يساوي الآن (٣٩٦٧) متر مربع . وكل دونم جديد الآن يساوي (٢٥٠٠) متر مربع ويوجد الى جانب الدونم قياس - الاولك - الذي يساوي (١٠٠ متر) ويستعمل ايضا مع الدونم في قياس قطع النخيل . هذا القياس كان متبع حسب التعامل المحلي بالبصرة (بالقصبة) التي كانت القياس الاساسي المعول عليها في ذلك الوقت حتى دخول الحكومة البريطانية واحتلالها البصرة في اول الحرب العالمية الاولى سنة ١٩١٤ م . فعندما بدأت السلطات بتشكيل الدوائر المدنية ومن جملتها دائرة الطابو لفتت القصبة المذكورة نظر احد حكامها السياسيين الذي كان يشرف على هذه الدائرة واخذ العجب عندما رأى القياس لمساحة جريب النخيل تجري على الطريقة المذكورة . فطلب احدى هذه القصبات التي سبق لنا وصفها ، وبعد ان ثبت قياسها حسب العادة المتبعة عند المساحين ، شكل لجنة فنية ومعهم مهندسون لتثبيت مساحة القصبة المذكورة على

(١) مفرد للعشرين عشرين . كل (١٠) سائيات يساوي عشرين واحد !

وكل عشرة عشرين قفيز واحد وكل عشرة اقفة جريب واحد .

حساب المتر فتيبن لديهم ان كل (عشرين قصبة مربعة) تساوي (٣٩٦٧)
متر مربع للجريب الواحد .

ومن ذلك الحين ابطلت المساحة بالقصبة وبدأت تجري المساحة من
قبل مهندسي الطابو بحساب المتر . لقد شاهدت القصبة التي كانت عند
الحاكم السياسي في وقتها محفوظة في دائرة الطابو ومختومة على الرأسين
(بالقيز) وعليهما ختم الدائرة حتى لا تتغير . وبعد ان ثبت المهندسون
القياس على المتر اتملت هذه العملية القديمة واصبحت نسيا منسيا .

كيفية قطع السعر لتمور البصرة قبل خمسين سنة وفي آخر العهد العثماني

عند حلول موسم التمور في البصرة يجتمع كبار تجار التمور وممثلي
الشركات الاجنبية مع كبار ملاكي نخيل البصرة في محل معين عند احد التجار
المذكورين ويجعلون لكل نوع من الانواع الثلاثة الخلاوي ، والخضراوي
والساير ، سعراً معيناً يخص كل نوع منفردة على سعر الكارة الكبيرة الواحدة
بسعر الشامي (عملة مصطلح عليها ولا وجود لها في الاسواق) فمثلاً يكون
سعر الخلاوي (٣٠٠) شامي والخضراوي (٢٥٠) شامي والساير (٢٠٠)
شامي واما الزهدي فسعره يتبع سعر الخلاوي او اقل واما تمر الديري
فيكون تابعاً لسعر الساير اما الخلال البريم والجيجاب فيكون سعره بالمفرد
اي بسعر المن الواحد الذي وزنه (٥٥) حقة ويكون سعرهما مقارباً لهذه
الانواع هذا وكانت عملة الشامي تساوي كل (١٣٥٠) شامي لبيرة ذهب
عثمانية وهبط سعره فيما بعد الى آخر ايام العهد العثماني الى (١٥) شامي لكل
لبيرة عثمانية ذهب واما الشامي فلا وجود له في السوق كما قلنا ولم نشاهده
وكان اهل البصرة يتعاملون به قبل مائة سنة وبعدها سحبت هذه العملة من
السوق ولكن بقي اسمها يتعاملون به عند قطع اسعار التمور بكل سنة .

وعند احتلال البريطانيين البصرة سنة ١٩١٤ ابطلت الحكومة محتله هذا التداول بالعملة الوهمية التي ليس لها وجود في الاسواق واعتبرت العملة الرسمية (الروبية) الهندية فصارت تقطع اسعار التمور بالروبية ثم اعلنت الحكومة البريطانية في العراق اعتبار كل (١٤) روبية تساوي ليرة عثمانية ذهب . بقي التعامل بالعراق حتى سنة ١٩٣٠ بالروبية ثم استبدلت بالدينار العراقي الحالي .

كانت الاسعار التي يتفق عليها يتعين لها مدة في هذا السعر وبعد انتهاء المدة تكون الاسعار اختيارية ، ولكن لا تخلو هذه الحالة من التلاعب الذي يحدث من قبل الطرفين اي التاجر والملاك ، فاذا كان الحاصل كثيراً تلك السنة اخذ التجار يتلاعبون بتنزيل الاسعار واذا كان الحاصل قليلاً اخذ الملاكون دورهم في طلب اسعار اكثر من المتفق عليه وهذه الحالة مع الاسف لا تزال موجودة الى الان بالبصرة رغم تدخل مديرية مصلحة التمور العامة واشرفها على تثبيت الاسعار ولكن كل هذه الاعمال تجري بالخفاء بدون علم المصلحة المذكورة .

الفواكه التي تزرع في بسايتين

نخيل البصرة

(١) النبق من شجر السدر - ومنه اصناف كثيرة وأشهرها ثلاثة انواع (الاول) - النبق بالنوى - وعلى احجام مختلفة . والثاني - النبق الهندي - وحبته شبيهة لحبة الزيتون بيضوية واحجامها مختلفة منها بقدر حجم التفاحة الصغيرة ومنها بحجم حبة الزيتون (والنوع الثالث) - الملاسي - أي - بدون نوى وهذا يحتوي على البذرة التي تكون تحت قشر النواة . تغرس اشجاره من النواة ثم يطعم او يركب (عيون) كما تركب اشجار البرتقال واما سدر الملاسي هذه فتركب على سدر اخرى حملها ذات النوى وموسم تركيبه آخر نيسان ونضوجه بشهر نيسان .

(٢) التوت او شجرة التكي - منها انواع كثيرة بعضها ابيض وبعضها اسود . اما تكي الشامى فهو احمر . وكلها يجري تركيبها (عيون) من اشجار جيدة وزراعتها من البذرة وتحويلها بشهر شباط وتركيبها في نيسان ونضوجه كذلك في الشهر المذكور . وكان اهالي البصرة يعتنون سابقاً بتربية (دودة القز) للحصول على الحرير الاصلي ولكن مع الاسف بعد انتشار الحرير الصناعي قضى على هذه الثروة الحيوية في البصرة .

(٣) شجرة المشمش - انواع كثيرة منه ما يؤكل (لوزه) وقسم آخر تكون لوزة حبته (مرة) واذا لم يطعم (يتركب) على شجرة جيدة يكون حمله ضعيفا وهو يزرع من النوى وبعد مرور سنة تنقل الشجرة من محلها الى محل آخر وبعد ان تنمو يركب عليها من الانواع الممتازة او يركب عليها من اقلام (الآلو) . وزراعة النوى في تشرين ثاني وتحويله بشهر كانون ثاني وتركيبه في شباط ونضوجه في شهر مايس .

(٤) شجرة الخوخ - شبيهة بشجرة المشمش في جميع ادوارها وغرسها وتركيبها . تركب عليها اقلام (الآلو) . ونضوجه في شهر تموز

وآب . والجيد منه هو النوع الاصفر المسمى (مسكي) ذي الرائحة العطرية التي تشبه رائحة المسك .

(٥) شجرة الكروم : (العنب) اصنافه كثيرة يزيد على العشرين جنس منه الابيض ، والاحمر : والاسود (والوردي) وله اسماء كثيرة ايضا ، السلطاني ، النقيبي ، ديس العنز ، بيض الحمام ، بيض البليل ، جرشي ، بنكي (وردى يعطي رائحة الورد) وغيرها من الاسماء ، يبتيدي نضوجه من شهر تموز حتى نهاية ايلول ، زراعته على اربعة انواع اولا منه ما يزرع (اقلام) صغار وبعد سنة تنقل الى محل آخر . والقسم الثاني تركيب (اقلام) على شجرة العنب وينمو هذا القسم الثاني بسرعة . والثالث تحول شجرة العنب الكبيرة لمحل آخر . والرابع تزرع من بذرتها ولكن ما ينتج من جنسها وثمرها يختلف عن اصل الشجرة وثم تركب على النوع الجيد .

(٦) شجرة التفاح : ثلاثة انواع ولا يغرس شجر منها . اصلها من شجرة (البهرو) يركب عليها اقلام من شجرة تفاح في شهر شباط ، واجود انواع التفاح هو النوع المسمى (القيقاوي) ويعمل منه (المربة) يطبخ مع السكر - ويؤكل منه كثير عند نضوجه في شهر حزيران .

(٧) شجرة الكمثرى : يركب من اقلام على شجرة (البهرو) او ان نضجه بشهر حزيران .

(٨) العرموط : يركب من اقلام على شجرة الكمثرى وشجرة البهرو او ان نضوجه بشهر ايلول .

(٩) التين : على نوعين ابيض ، واسود ، واجوده الابيض ولكن النوع الاسود يتأخر الى نهاية الصيف وزراعته في شهر شباط واوان نضوجه في النصف الثاني من شهر حزيران . ويزرع اقلاماً ولا تحتاج شجرته الى تحويل فتبقى في مكان غرسها حتى تثمر .

(١٠) الزيتون : اشجارها تغرس في شهر شباط ويجوز تركيبها على

نوع آخر جيد وعلى انواع كثيرة واحجامها تختلف منها حبتها كبيرة ومنها صغيرة ولكن جميع اشجار الزيتون التي تثمر في البصرة لا تنتج مادة (دهن الزيتون) لانها خالية من المواد الدهنية الا اذا ركبت عليها اقلام شجرة دهنية . ونضوجه في البصرة في شهر ايلول .

(١١) الاجاص : زراعتها تحول اشجاراً صغيرة وتركب عليها من انواع اخرى لتحسين جنسها ، موسم غرسها في شباط اما نضوجها في شهر حزيران .

(١٢) الكوجة : شبيهة بشجرة الاجاص في مواسمها وزراعتها وبعضها لونها يكون احمر .

(١٢) اللوز : هذه الشجرة تزرع بذرة وبعد ان يصير عمرها اربعة سنين او اكثر بقليل (تذبل وتموت) بعد ان تعطي ثمرأ لان ارض بساتين البصرة قريبة الى قعر الماء وهذه الشجرة تنبت في اراضي جبلية في شمالي العراق وفي ما جاورها ولهذا لم تنجح زراعتها في بساتين البصرة .

(١٤) الفستق : شبيهة بشجرة اللوز زرعت في البصرة واثمرت ولكنها لم تدم لانها كشجرة اللوز وقد نجحت زراعته في لواء الموصل وانتج احسن محصول .

(١٥) الرمان : يوجد منه خمسة اصناف اجودها النوع (النجدي) ونوع آخر تكون حبته خالية من البذرة يسمى (ملاسي) يغرس اقلاماً في شهر شباط ونضوجه بشهر ايلول .

(١٦) النبر : هذا النوع لا يوجد الا في البصرة وشجرته تشبه شجرة التوت ولكن ورقها يختلف كثيراً عنه وحملها يتكون من (عناقيد) وحبتها تشبه الكوجة بالحجم لا بالطعم وقشر الحبة منها ثخين عند نضوجه في شهر تموز واكله غير مرغوب يقطف حمله قبل نضوجه ويعمل منه

المخلل (الطرشي) يكبس بالخل والملح ، وشجرته تحول او تزرع من النواة في شهر نيسان ولا نعلم من اين اتت هذه الشجرة الى البصرة ويقال انها جلبت من الهند في القرن التاسع عشر .

(١٧) العنبه : (المنكه) هذه الشجرة اصلها هندية وهي من اعظم صادرات الهند اشتهرت قبل قرن . منها : (التازة) اي الناضجة وتوضع بصناديق خشبية خاصة وترسل لجميع اقطار العالم . ومنها يعمل الطورشي مكبوسة بالتوابل ومحفوطة بالبراميل الخشبية الكبيرة ومنها الصغيرة والقسم الآخر يوضع في قناني زجاجية وقد تعلب الثمار الناضجة بصفائح . وتعتبر هذه الفاكهة من احسن واطعمهم فاكهة . حجمها حجم البطيخة الصغيرة بيضوية الشكل وقد انتشرت في القطر المصري في اوائل القرن العشرين وموسمها هناك في شهر آب واما في الهند فيبتدىء من شهر مايس .

زرعت في بساتين البصرة قبل خمسين سنة ولكنها كانت اعداداً محدودة عند بعض اصحاب البساتين . ولكن بعد الحرب الاولى توسعت زراعتها واخذت تنتشر عند الآخرين (خصوصاً في سنة ١٩٢٥ . هذا وقد بدأنا بزراعتها في حدائقنا بالصالحية (١) وبدأنا بزراعة خمسة اشجار للتجربة من النوى وبعد ان نجحت التجربة اخذنا نزرع منها بكثرة في كل سنة . بعد ان تنمو الشجرة ننقلها لخل آخر وقد لا حظنا ان الحمل يتأخر ، وعرفنا ان سبب التأخر هو ان كل نواة تزرع ولا تحول بعد سنة لمكان آخر يتأخر حملها وعلى اثر ذلك وسعنا زراعتها عندنا حتى بلغت (٤٠٠) شجرة ولكن مع الاسف عندما حصل فيضان في سنة ١٩٤٦ في العراق وبقيت المياه راكده في بساتين البصرة من شهر نيسان حتى نهاية آب قصت على جميع

« (١) بدأ المؤلف بزراعتها في بساتينه بالصالحية من (النوى) الذي كان يردده ثمارها من الهند »

اشجار الفواكه التي كانت في البصرة ومن جملتها اشجار (المانكا) ولم يبق عندنا منها الا شجيرات قليلة وبعد ذلك بدأنا مرة ثانية بزراعتها ولكن الارض التي ركدت عليها المياه لم تبق صالحة لزراعة كل شجرة . ومن ثم توسعنا بزراعتها وبقي ايضا منها عند البعض من اصحاب البساتين والشجرة الواحدة اذا بلغت ومرت عليها ثلاثون سنة تحمل كل شجرة واحدة من (١٠٠٠) حبة الى (٥٠٠٠) ومنها ما يكون حملها (١٠٠) ، وخسون وثلاثون حبة على حسب عمر الشجرة وتربتها . ويستحسن ان تزرع في ارض مرتفعة وتسمد في كل وقت . وزراعتها على نوعين الاول تزرع نواة ثم تحول بعد سنة والنوع الثاني يصير تركيب (عيون) مثل تركيب البرتقال وتحولها بشهر شباط ونضوجها بشهر تموز ويستحسن ان يؤخذ نواة من شجرة اعطت ثمرها لاول سنة وتغرس حالا قبل ان يمضي عليها ثلاثة ايام فالشجرة التي تنبت منها تعطي حاصلها قبل الآخرين بسنين كثيرة .

(١٨) السفرجل : شجرته من شجرة البهرو يركب عليها اقلام من شجرة السفرجل بشهر شباط ونضوجه بشهر آب .

(١٩) آلو : وتسمى آلو (بخارا) هذه الشجرة لم تكن معروفة بتاتا في البصرة قبل خمسين سنة وثمرها يشبه الكوجه والاجاص وتركب اقلام منها على اشجار المشمش والذي اتى بهذا النوع الى البصرة الحاج عبدالله الفداغ ، من وجوه ورؤساء قرية الحمزة (اليهودي) كانت منه شجرة في حديقة القنصل البريطاني في الحمرة (خرم شهر) وجلب منها اقلام (غصون) للتركيب وركب قسماً منها عند المرحوم ياسين جلبي المحمد العامر وقسا في بستاننا (بالصالحية) وقسا آخر في بساتينه في قرية اليهودي - الحمزة وبعدها انتشرت هذه الشجرة عند جميع ملاكي البصرة وقضى على اشجار المشمش تقريباً بعد حصول هذه الرغبة وهذا النجاح لهذه الفاكهة واضطر

اصحاب البساتين الى تحويل اشجار المشمش الى اشجار الآلو . ثم انتقل الى بغداد واخذ بالتحسن الكثير واشتهرت هذه الفاكهة في بغداد وكان حمل شجرة (الآلو) اكثر من حمل شجرة المشمش مع جمال اللون والشكل ولذة الطعم حتى صار يزاحم جميع الفواكه التي من هذه الفصيلة .

ولكن مع الاسف اصاب البصرة في سنة ١٩٤٦ الفيضان الجارف وقضى على جميع اشجار الفواكه ومن جملتها هذه الفاكهة وهي في عنفوان انتاجها المتزايد . وبعد مضي خمس عشرة سنة من وقوع الفيضان المشؤوم اخذت البساتين يدب فيها النشاط مرة ثانية لاعادة ما تلف وضاع منها . تركيبها بشهر شباط وحاصلها في المنتصف الثاني من شهر حزيران .

(٢٠) - الموز الطلع :- شجرته كبيرة وطويلة قائمة بنفسها وحملها عشق واحد وبعدها تقطع وتكون غير صالحة بعد ان تنتج هذا العشق وتخلف فسائل كثيرة . وتنقل فسائلها وتغرس بحل آخر على طريقة فنية وهندسية ويبتدئ غرسها من شهر مارت حتى نهاية شهر ايلول . اما الذي ينتج في البصرة فغير تجاري ويستهلك محلياً ومع الاسف الى الآن لم يلتفت الى زراعته بصورة فنية كما هو الحال في لبنان وشرق الاردن والهند وغيرها من البلدان التي تصدر هذه الفاكهة لاقطار العالم باجمعه وخصوصاً العراق الذي يستورد من لبنان كل سنة باقيام جسيمة خيالية تبلغ اكثر من قيمة التمور التي يصدرها العراق الى لبنان وسوريا والاردن .

(٢١) - اشجار الليمون :- منها البرتقال ، رارنكي ، نومي حلو ، ويسمى بالبصرة (نومي صيني) ونومي حامض اشكال و (دنبان) شبيهة للطننج ، والطننج ، والبراني والسندي ، وكريب فروت ، وانواع كثيرة تزيد على العشرين جنساً واغلب هــ . هذه الانواع يجري تركيبها (عيون) وتزرع اقلماً بشهر كانون ثاني وتحول اشجارها في ذلك التاريخ اما وقت تركيبها بشهر نيسان واحسن شجيرة منها شجرة البرتقال وتكون ثلاثة انواع

ومن الليمون الحامض (نومي بصرة) منها في البصرة اما في بغداد فلا وجود لها .

(٢٢) - باباي : او في باي : شجرة هندية تشبه شجرة الخروع بورقها



« نخلة ذات اربعة فروع بجذع واحد »

وحجمها وشكلها وتحمل فاكهة تشبه البطيخ الاصفر وفي داخلها بذر كثير اسود ناعم جداً وتغرس هذه البذور بعد سنة تحول اشجاره وطعمه لذيذ واقرب الى طعم البطيخ الشام نضوجه في شهر حزيران وقليل منه

الآن في بساتين البصرة ويمنع اكله عن المرأة الحامل لانه يحدث انفعالات معها وربما يسبب سقوط الجنين .

البقول . والحبوب . والمخضرات . وبقية الانواع

- ١ (السمسم : يزرع في موسم الربيع وينتج آخر الصيف .
- ٢ (الاذرة : زراعتها بالصيف ومحصولها في تشرين ثاني .
- ٣ (الدخن : كذلك تزرع في حزيران وفي تشرين ثاني يجني حاصلها .
- ٤ (بذر الكتان : زراعته صيفي ومحصوله بالخريف .
- ٥ (قنب : الجوت : زراعته صيفي ومحصوله بالخريف .
- ٦ (الخروع : زراعته صيفية وتبقى شجرته دائمة ويجني حاصله آخر الخريف .

٧ (عباد الشمس : يزرع صيفي وثماره يستمر الى نهاية الصيف ويسمى (شمس قمر) .

٨ (فسق عبيد : زراعته صيفية ويكثر في جهة شمالي العراق اما في البصرة فلم تتوسع زراعته .

٩ (الباقلة : تزرع آخر الصيف وحاصلها في الشتاء .

١٠ (القطن : كان يزرع في البصرة من قبل خمسين سنة وقد اعتنى بزراعته في ذلك الوقت المرحوم الشيخ عبدالواحد باش اعيان العباسي وجلب له اختصاصيين بزراعته من مصر وثم جلب (محالج) يدوية من لندن وزرعه في مقاطعة (الموحيه) الواقعة في شط العرب الصغير الشرقي وصدر منه كميات لا بأس بها الى اسواق الهند ولكن بعد حدوث الحرب العالمية الاولى اجملت زراعته .

١١ (البطيخ الاصفر : اصنافه كثيرة في البصرة واجوده يسمى (الفريدوني) طعمه كالسكر وله نكهة طيبة احسنه يزرع في مقاطعة

الحارثة وكرمة علي واول نضوجه من النصف الاول لشهر حزيران ويزرع منه في مزارع صحاري الزبير على آبار ولكن حاصلها ليس جيداً فقط حجم البطيخة يكون كبيراً وقشره ثخين ونادر وطعمه جيد .



« احدى مناظر نهر الخورة الخلابة »

١٢) الرقي والبطيخ الاخضر : زراعته كثيرة في البصرة وفي مزارع الزبير ومقاطعة الحارثة واحسنها ما يزرع في احوار كرمة علي في الشواطئ ويكون حاصل الخريف اجود من الحاصل الصيفي . ويسمى في عموم العراق (الرقي) .

١٣) الخيار : يزرع في بساتين نخيل البصرة في شهر كانون ثاني ونضوجه في شهر مايس .

١٤) الطرح : قناء ، حاصله في شهر حزيران .

- (١٥) فاصولية : حاصلها في اول الصيف والشتاء .
- (١٦) لوبية : كذلك يكون حاصلها اول الصيف حتى نهاية الخريف .
- (١٧) شجر ابيض : حاصله بالصيف فقط ويوجد منه شكلان منه الصغار يسمى (كوسه) والنوع الثاني حجمه كبير يسمى (شجر) اي اليقطين .
- (١٨) شجر احمر : نضوجه في الشتاء وقشره ثخين ويسمى « بوبر » ويسمى « يقطين » .
- (١٩) طماطة : حاصلها في الفصلين في الصيف ويستمر الى اواخر الخريف .
- (٢٠) باذنجان : محصول صيفي ويكون منه شكلان اسود وابيض .
- (٢١) بامية : محصول صيفي .
- (٢٢) بتيته (بطاطة) محصول شتوي يزرع في ارض فيها خليط من « الطمي » « الغرين » .
- (٢٣) البصل : يزرع في فصل الخريف .
- (٢٤) الثوم : يزرع في الخريف وينضج في الصيف .
- (٢٥) الفجل : يزرع على طول ايام السنة .
- (٢٦) الكراث : كذلك زراعته في كل المواسم . (٢٧) الشلغم : يزرع آخر الصيف محصوله في الشتاء .
- (٢٨) الجزر : نوعان احمر واصفر حاصله في الشتاء . (٢٩) البربين حاصله شتوي . (٣٠) كرفس .
- (٣١) رشاد : حاصله شتوي . (٣٢) حبة حلوة وحبة سودة حاصلهما شتوي . (٣٣) كمون شكلان النوع الاول كرماني وجنس آخر (٣٤) اسبيناغ « شتوي » . (٣٥) اشبنت « شتوي » . (٣٦) سلق « شتوي » . (٣٧) كزبرة « شتوي » . (٣٨) شوندر ويسمى البنجر « شتوي » . (٣٩) برسيم - جت - هذا النوع يزرع طوال المواسم وهو

احسن علف يعطى للدواب والخرقان . (٤٠) الماش : يزرع على الشواطىء في آخر الصيف . (٤١) الحنطة . (٤٢) الشعير : هذه الحبوب تزرع شتوي منها بين النخيل ومنها في الاراضي الخالية واغلبها تنبت على الامطار فاذا كان موسم الامطار جيداً يكثر المنتوج تلك السنة . (٤٣) الرز - الشلب - زراعته في اول الصيف ومحصوله في آخر ايام الخريف .

(٤٤) اللهانة :- الملقوف - زراعته في آخر الصيف ومنتوجه في الشتاء .
(٤٥) قرنايط : كذلك زراعته في آخر الصيف ومنتوجه في الشتاء وهما من فصيلة واحدة .

(٤٦) الخس : هذه الانواع تزرع آخر الصيف ومحصولها في الشتاء .
(٤٧) هندال : من فصيلة البطاطا ولكنه يحتوي على مادة سكرية ونموه ارضي عرقه يمتد طويلاً وهو يصلح للاكل .
(٤٨) الفلفل : على انواع كثيرة منه ، الحار والبارد وباحجام مختلفة .
(٤٩) الحلبة زراعته خريفي وحاصله شتوي .
(٥٠) الملوخية : تزرع في مطلع الربيع ولكن الرغبة على اكلها قليلة جداً في العراق !

(٥١) بازلية : زراعته في الربيع .
(٥٢) الكوافة : وتسمى في البصرة « زيتون » ولا نعلم لماذا سميت هذه الفاكهة بهذا الاسم ؟
(٥٣) تمر حنة : هذه الشجرة قليلة الانتشار لاسباب كثرة الفيضانات التي مرت على البصرة .

(٥٤) نعناع زراعته مع موسم الخضرات شتوي وصيفي .
الاشجار الغير المثمرة الموجودة في البصرة

١ - شجرة البرهام : شجرة هندية جلبت من الهند من القديم ومن فصيلة شجرة تمر الهندي الحامض وتستعمل للزينة ومن الاشجار المعمرة

ويصير تحتها ظلاً كثيفاً تزرع في أماكن خاصة أما جنب (شريعة) على
أحدى الأنهر أو في إحدى المزارات في بعض المراقد وكانوا سابقاً يعتقدون
بقديسيها وينذرون لها الذنور ويشعلون تحتها الشموع ويطلون جسدها
(بالحناء) أما الآن فانتشرت زراعتها في الشوارع العامة والحدائق . وفي وقت
الربيع تعطي زهوراً ذات رائحة طيبة وثم يصير منها نوى ويصلح للزراعة
وتزرع منها فسائل أن وجدت فيها .

٢ - السيسم : أصلها من الهند وخشبها مشهور يسمى خشب (السيسم)
يعمل منه أنواع الأثاث على اختلاف أشكاله وقيمته أعلى من كل أقيام
الخشب في الهند وقبل انتشار صناعة الحديد للأسرة والخزانات والطاولات
والكراسي وغيرها كانت صناعة الخشب السيسم من أضخم ما صنعته يد
الفنانين والنقاشين وأغلب بيوتات البصريين عندهم من هذه الصناعة التي
أصبحت الآن تعد من النواذر والمعدومة من الأسواق . وهي من التحف
النادرة في الصالونات .

جلب هذه الشجرة (بذرتها) المرحوم الشيخ أحمد نوري باش أعيان
العباسي عندما تقلد رئاسة بلدية البصرة لأول مرة بعد تشكيل الحكم الوطني
سنة ١٩٢١ - ١٩٢٢ من الهند وزرعها في طريق العشار الجنوبي الحالي ولا
تزال هذه الأشجار باقية منها مغروسة في الطريق المذكور ، ومن ثم انتشرت
زراعتها في العراق .

٣ - الغرب : شجرته قديمة في البصرة تزرع على ضفة الأنهر . تستعمل
للوquود والفحم . واشغال النجارية وغيرها .

٤ - الصفصاف : شجرته من الأشجار القديمة في البصرة . وكذلك
تزرع على ضفة الأنهر وتستعمل للوقود .

٥ - القوغ يزرع في البساتين وفي أطراف السداد ولا يصلح لشيء إلا
للوquود أو للبناء وزراعته في البصرة قليلة .

٦ - قالمتوس او كالمبتوس : شجرته حديثة بالبصرة لم ينض على زراعتها اكثر من خمسين سنة . اول من غرسها في البصرة احد ضباط المدفعية في الجيش العثماني في ثكنة المدفعية العثمانية التي كانت على ساحل شط العرب الكبير الغربي جنوبي صدر نهر العشار مقابل دائرة الكمرك الآن ، والذي انشئ مكانها (جمعية - ومصلحة التمور العامة) وعندما فتح شارع الكورنيش المسمى الان شارع (الحرية) وبلط الشارع المذكور كانت الشجرة المذكورة في وسطه وقد اثر عليها التبليط وماتت الشجرة المذكورة بعد ان كانت اكبر شجرة في البصرة ، ثم بعد ذلك انتشرت زراعة هذا النوع في بساتين البصرة وحدائقها وعندما بدأت دائرة بلدية البصرة بتشجير الشوارع والحدائق انتشرت زراعة هذا النوع ونوع شجر السيسم والبرهام .

٧ - زعرور : شجرته غير مثمرة ويوجد منها في بغداد مثمر ويؤكل ثمره ويشبه النبق الصغار .

٨ - الاثل : يزرع اكثره في صحاري الزبير ويزرعه البعض في بساتين البصرة وشجرته تغرس اقلام في اول سنة من زراعتها تسقى ويستعمل خشبها للوقود .

٩ - شجرة الحنة : تزرع في بساتين البصرة ويؤخذ ورقها ويخفف ثم يطحن ويستعمل لخصاب الايدي وارجل النساء وكان منتشر استعمله عند النساء والاسر الكبيرة حتى تقام له ليلة خاصة وتزف العروس والعريس قبل ليلة من زواجها وتسمى (زفة الحنة) او ليلة الحنة .

١٠ - فحل شجرة التوت : يزرع في البساتين ويعمل من اخشابها مواد كثيرة للبناء وللآلات الزراعية .

١١ - شجرة السرو : شجرة حديثة الزرع في العراق جلبت من لبنان بعد الحرب الاولى .

١٢ - شجرة العفص : تزرع بالحدائق للزينة وليست ذات فائدة

ما عدا منظرها الجميل وقد جلبت من لبنان بعد الحرب الاولى .

ملاحظة عن تربة البساتين في البصرة

بالنظر لانخفاض ارض البصرة عن مستوى الماء فان معظم اشجار الفواكه وخاصة البرتقال والحوامض والليمون يكون انتاجها ضئيلاً لانها لا تجد التربة الكافية التي تحافظ على سيقانها « عروقها » اما اذا زرعت في تربة مرتفعة وعليها مضخة لسقيها فان انتاجها يكون جيداً او على ارض مستحثة من « الشاطئ » ومدفونة بتراب جديد مع خليط من « السباد » الحيواني ولكن اذا مضى على زراعتها اكثر من خمسة سنوات وبدأت جذورها تتصل بقعر الارض فان حاصلاتها تتضاءل وتضعف الشجرة وينقص ثمرها عاماً بعد عام حتى تموت كما ان الفيضان يعتبر من الاسباب الرئيسية في القضاء على الفواكه في بساتين البصرة .

اما الاراضي في بغداد وبعقوبة (ديالى) وكربلاء وما جاورها والتي تنتج هذه الفواكه فانها مرتفعة بالنسبة الى مستوى البحر والتربة غنية وغرينها (اي الدهلة) من طمي دجلة والفرات وهذا هو السبب الرئيسي في كثرة انتاج الفواكه في تلك المناطق ولذلك نجد عمر شجرة البرتقال في بعقوبة يزيد على المائة سنة وجذعها يقابل جذع النخلة وتحمل شجرة البرتقال اكثر من عشرة آلاف برتقالة بخلاف شجرة البرتقال في البصرة التي لا يزيد عمرها عن الخمسة سنين وحملها لا يزيد على ثلثماية برتقالة .

وهناك مسألة حسابية معلومة لدى ذوي العلاقة في زراعة الفواكه وخاصة البرتقال والليمون تثبت صحة قولنا . ففي كل سنة تصل البصرة من (بغداد) اكثر من عشرة آلاف شجرة من تلك الفواكه في موسم زراعتها (للبيع) فاذا جمعنا ما يصل البصرة من تلك الاشجار خلال عشرة سنوات بلغت مائة الف شجرة . واذا قفشنا جميع بساتين البصرة لما وجدنا فيها اكثر من عشرة الاف شجرة .

فهرس كتاب النخلة سيدة الشجر

الصفحة

الاهداء	٣
المقدمة	٥
النخلة في القرآن الكريم	٧
النخلة والتمر	٩
النخلة وقديستها في التاريخ	١٤
قدسية النخلة	١٥
ادب النخل ومختارات من الشعر	١٧
وصف خالد بن صفوان لثمار النخلة	٢٢
النخل والتمر عند اليهود	٢٤
النخلة اقدم الاشجار واقدسها	٢٥
اول منشأ النخلة وزراعتها من النواة	٣١
اول منشأ النخلة وزراعتها من الفسيل	٣٤
النخلة وفوائدها وما ينتج منها من اغذية	٣٩
الطلع نور النخل	٤٠
النخلة وادوارها وتكوين حملها وتمرها	٤٣
صرام النخل وخرصه	٤٥
بيع التمر اذا اصبح رطباً	٤٦
رفع التمر ووضعها بعد الصرام - عصير التمر	٤٧
اسماء التمور القديمة واسماء النخيل	٤٩
قدم النخلة وشريعة حمورابي	٤٩
نعوت التمر - آفات التمر قديماً - اعراء النخل	٥١
انواع الفحول القديمة - اجناس النخل القديمة والتمور	٥٢
اجناس التمور القديمة	٥٣

طريقة تلقيح النخل - اشهر انواع فحول النخيل	٥٥
تلقيح النخيل	٥٧
عدد النخيل في العراق واهم اصناف التمور	٥٨
اهم اصناف التمور التجارية	٦٢
بيان اسماء التمور في البصرة	٦٧
اسماء التمور التي ذكرها الرحالة نيبور	٦٩
معدل انتاج التمور تجارياً في البصرة	٧٠
طريقة بيع تمور البصرة بالكاره	٧١
بيان مساحة الارض المزروعة	٧٢
طول النخلة وما تنتج من التمور	٧٣
بدء نضوج الحاصل وقطفه	٧٤
جمع التمور في الجواخين	٧٦
الحرص والضمان	٧٨
التمر والماء وماء المطر	٧٩
الامراض والحشرات التي تصيب التمور	٧٩
التمور لا تقبل جراثيم الهيضة	٨٦
النخلة وزراعتها من الفسيل والنوى	٨٨
مخايث النخل	٩٠
حرارة ارض النخيل في البصرة	٩١
تسميد نخيل البصرة	٩٤
تطهير الجداول في بساتين البصرة	٩٥
ري نخيل البصرة	٩٦
التزير والتكريب وقص السعف	٩٧
تخفيف حمل النخلة - التفريد او التركيز	١٠١
التدلي او الدلاوة	١٠٢
استخراج الماء المعطر من قشور اللقاح	١٠٤

لب النخلة الجماره	١٠٥
استخراج الدبس من التمر	١٠٦
صناعة الكحول والخل والسكر والذاتامين من التمر	١٠٨
دواء مهم من التمر - علف للحيوانات	١١١
استخراج الزيوت من النوى عمل الحرير الصناعي	١١٢
عمل البوظة « البوزة » - مشروب الكولا	١١٤
اهمية المادة الغذائية الموجودة في التمر	١١٥
انواع الفيتامينات الموجودة في التمر	١١٩
ملاحظة على كميات تصدير التمر	١٢٠
تاريخ ظهور التعبئة واصولها	١٢١
اصول التعبئة والمغارة في نخيل البصرة	١٢٤
اصول الفلاحة في بساتين النخيل بالبصرة	١٢٦
كيفية ذرعة النخيل في البصرة وبيعها او قسمتها	١٢٨
كيفية قطع السعر لتمر البصرة قبل ٥٠ سنة	١٣٠
القواكه التي تزرع في بساتين نخيل البصرة	١٣٢
البقول والحبوب والمخضرات	١٣٩
الاشجار الغير المثمرة الموجودة في البصرة	١٤٢
ملاحظة عن تربة البساتين في البصرة	١٤٥
الفهرس	١٤٦

ملاحظة : لقد وقعت بعض الاغلاط لانخفى على القاريء اللبيب

منها ما يلي نرجو تصليحها قبل القراءة : -

ص	س	خطأ	صواب
٤٧	٨	حجر	حجر
١٣٥	٩	واطعمهم	واطعم
6300	- ١٤٨ -		

PB-34262

524-23

5-c

B. 91



NYU - BOBST



31142 02910 6385

SB364 .A2

al-Nakhlah, sayyidat al-shajar

PALM

HEAD OF TREES

BY

Abdul - Qadir Bash 'A'ayan - Al - 'Abbasi



Printed at Al - Basry Press - Baghdad

1964

Price 300 Fils

الثمن ٣٠٠ فلس