

النخل والتمر في متحف الغذاء والعلوم في كندا

د. ليلى صالح محمود العلي
laylaalali44@hotmail.com

عن الموضوع وإن ما ستقرأ ضمن هذه المقالة وما ستشاهد من صور هو بأكمله قد ورد في موقعهم الإلكتروني وحذفت فقط ما هو بديهي لنا كعرب أو مسلمين من الشرق الأوسط معتادين على النخيل ونعرف أنواع وصفات الكثير من التمر. رغم ما حذفت ستجد عزيزي القارئ أن الكثير مما ورد هنا هو بديهي، أو على الأقل معروف لديك لكنني أوردته لأن غاية المقالة هذه هي عرض ما جاء عن النخلة والتمر في تقارير المتحف الكندي للغذاء.

الغاية من متحف الغذاء الكندي

كانت الغاية من تأسيس المتحف هي ربط الناس على مختلف أعمارهم بالمواضيع الأساسية المهمة عن غذائهم، فبواسطة مجموعاته الغذائية وبرامجه التثقيفية ومطبوعاته وموقعه الإلكتروني جعل الناس تفهم ما تأكل وكيف يأكلونه ومن أين أتى ذلك الغذاء وكيف ظهر وتطور وما تأثيره على العالم وما مستقبله. ويهدف المتحف كذلك إلى إحتواء مشكلة بدانة الأطفال من خلال تنوير الطلبة الأطفال وعوائلهم عن العادات الجيدة في الأكل التي تقربهم من الغذاء الصحي وتبعدهم عن الأغذية غير المفيدة والتي تسبب السمنة. ومتحف الغذاء انبثق من متحف البطاطة الذي هو مؤسسة غير ربحية يحوي على أكبر مجموعة من الغذاء بين متاحف العالم الغذائية وبرامجه تشمل تعريف الطلبة ومدرسيهم من خلال زيارتهم في مدارسهم على أغذية الشعوب المختلفة وعلى أهم الاحتفالات والمعارض ضمن هذا المجال. وهذا المتحف هو جزء من المتحف الكندي للعلوم والتكنولوجيا.

يقع المتحف الكندي للعلوم والتكنولوجيا في مدينة أوتاوا وقد تأسس عام



لفت نظري وأنا أتصفح الموقع الإلكتروني لمتحف العلوم والتقنيات وجود تقارير وصور جميلة عن النخيل والتمر ضمن فرع من المتاحف الكندية يسمى متحف الغذاء. وعندما أدركت أنهم كتبوا ذلك لأناس لم يشاهدوا نخلة في حياتهم فهم يصفونها بإسهاب فيقولون عنها إنها شجرة طويلة ليس لها أغصان وإنما لها تاج من السعف وأن طول السعفة الواحدة قد يتجاوز الأربعة أمتار . . . إلخ، وإن التمور مختلفة اللون والشكل وأنها على أصناف ومسميات عدة . . . إلخ. رغم ذلك رأيت أن أكتب



وقدسوا النخلة. وبعد ذلك بقرون عديدة أولت أهم وأكبر ثلاث أديان عرفها العالم، وهي اليهودية والمسيحية والإسلامية، اهتمامات خاصة بالنخلة. ففي التقاليد اليهودية تبنى مضلات مهرجان الحصاد المسمى «سكوت soukkot» من سعف النخيل، كما أن النخلة هي واحدة من خمسة مزروعات تعرض في هذا المهرجان. والمسيحيون وعلى مستوى العالم يحملون سعف النخيل عند أحيائهم لذكرى مرور المسيح في مدينة القدس يوم «أحد النخلة». وقد ورد ذكر النخلة 26 مرة في القرآن الكريم، ونبينا محمد قال لأصحابه «عزّوا عمتمك النخلة» وكان التمر طعامه المفضل وكانت جذوع النخيل وسعفها هي مواد بناء بيته. وكلنا يعرف أن الإفطار في رمضان يبدأ بتميرات. وتقول إحدى القصص الإسلامية القديمة إن الله خلق النخلة في جنة عدن كي يقاتل آدم عليها.

والعراق مع السعودية ومصر والجزائر وإيران تنتج أكثر من 80% من تمر العالم. ومنذ عام 1900 بدأت كاليفورنيا في أمريكا بزراعة أشجار النخيل لجني محصول التمر وآخر من

الرئيس. وكانت جميع أجزاء ومكونات النخلة مفيدة جداً لمعيشتهم حيث وفرت سعفات النخيل لهم السقف والظل فحمتهم من حرارة الشمس ومن عواصف التراب.

وزرع السومريون، الذين هم من سلالة سكنة الكهوف، النخيل منذ 5 آلاف سنة قبل الميلاد، وكانت محاولاتهم هذه من أقدم محاولات الإنسان للحصول على مصدر غذاء يكون ملائماً وموثوقاً به ويختلف عن ما ينمو برياً من طعام. والنخيل منحت وما زالت تمنح سكان الصحراء غذاءهم من التمر وتمنحهم مواد البناء وعلف الحيوان والحبال والكثير من الأدوات التي يحتاجونها، فالواحاح تشكل بيئة مناسبة جداً لنمو النخيل حيث الجو الجاف والحر والمياه العميقة التي تصلها الجذور الطويلة للنخل فمعروف أن التمر لا يحتاج لسقي دائم فالجذور الطويلة يمكن أن تصل إلى المياه الجوفية بالقرب من الواحاح كي تتال كفايتها من المياه. والتمر غنية بكميات وفيرة من الحديد واليوتاسيوم وفيتامينات النياسين niacin إضافة طبعاً لكميات كبيرة من الكربوهيدرات والسكر. بما أن النخيل على نوعين، ذكر وأنثى، فإن ما يلحق منها طبيعياً بواسطة الرياح في البراري ومن دون تدخل الإنسان تكون قليلة الثمار، ولهذا تعلم الأقدمون إضافة حبوب اللقاح الذكرية إلى الأنثوية لتأكيد انتقال الحبوب الذكرية لتلقيح الأنثوية. وعندما نجح السومريون بزراعة النخيل وأصبحت مصدرهم الرئيس للأكل ومواد البناء والحبال والأدوات، يمكننا القول إن ذلك كان بدء نشوء ما نسميه بالحضارة، فالسومريون هم أول من أوجد طرق للكتابة حيث بدأوا بتتبع وتسجيل التجهيزات من الحبوب وسن القوانين التي تنظم حياتهم المدنية والتجارية. وهذا يجعلنا لا نستغرب اتخاذ رسم النخلة كرمز للسلام والعدالة والتجهيزات في النصب المقدسة للسومريين، وكذلك للبابليين والآشوريين الذين جاءوا بعدهم. والمصريون القدماء أيضاً بجلا

1967 وكانت أهم أهدافه أن يساعد عامة الناس على فهم التاريخ العلمي والتكنولوجي لكندا وتأثير العلوم والتكنولوجيا على المجتمع الكندي. وهذا المتحف مع المتحف الكندي الزراعي والمتحف الكندي للطيران والفضاء يدار من قبل المؤسسة الكندية للمتاحف العلمية والتقنية. وتنوع فعاليات هذه المتاحف بين مجموعاتها الدائمة والوقتية ومعارضها الجواله ومناسباتها الخاصة وبرامجها المتنوعة للمدارس كافة ودوراتها التدريبية ومؤتمراتها ومحاضراتها. ومن أهم فعاليات متحف الغذاء معرضاً الكوكب الجائع والطعام لأجل الصحة التي جعلت عامة الناس تراجع نوعية وكمية ما تأكل من الطعام وتتفهم ما نعني بمصطلحات مثل التغذية والجفاف والفقر والعولة.

وتضم مجموعات المتاحف هذه حوالي مليون صورة فوتوغرافية و60 ألف وثيقة وأكثر من 40 ألف من المصنوعات اليدوية، ومكتباتها تفتح للعامة وللمتخصصين. ويضم المتحف الزراعي الكندي مزرعة حديثة تعمل بطاقة كاملة ويهدف إلى التثوير كيف أن إجراء البحوث وتطوير علوم الزراعة وتربية الماشية قد حولت وما زالت تحول حياة الكنديين إلى حال أفضل.

النخلة في تقارير المتحف الكندي للغذاء

ربما تكون النخلة أقدم ما عرف العالم من نبات منتج للطعام. فسكان ما يعرف الآن بإسم العراق عرفوا هذه الشجرة وأكلوا ثمرها ثم بدأوا بزراعتها لأجل الحصول على تمر أوفر. فيعود تاريخ نوى نخيل التمر البري (أي الذي ينمو لوحده من غير أن يزرعه الإنسان) إلى حوالي 50 ألف عام حيث تم العثور على هذا النوى في كهف شانيدار في شمال العراق ضمن مخلفات أناس تنقلوا من مكان لمكان يجمعون طعاماً ويذبون حيوانات صغيرة لأجل قوتهم اليومي، وكان التمر غذاءهم

يُكاثر النخيل حالياً في العديد من البلدان العربية، لكن أحسن مثال للنمو بطريقة عضوية تأتينا من عُمان. حيث مكنتنا زراعة النخيل من ما يسمى ” الزراعة المقسمة لثلاث three-tiered agriculture حيث تشكل النخلة الطويلة الظل للحمضيات التي هي أقصر وأعرض وهذه بدورها تظلل شتلات البطاطا الحلوة والسكواش والعدس وشتلات أخرى وجميعها تتشارك نفس مياه السقي. والنخيل الذي يزرع بهذه الطريقة ينتظم في صفوف على حواف ممرات السقي في بساتين الإنتاج التجاري.

ما زال التمر يُجنى في كثير من الأماكن بطرق يدوية حيث يقوم العامل بقطع عذوق النخلة ثم يخضها أو يهزها بقوة ليجمعها في سطول أو صناديق. وأحياناً وفي بعض مناطق الإنتاج والتعليب التجاري للتمور تستعمل مكائن تسمى ” قاطفات الكرز cherry pickers ” بمعية هزازات ميكانيكية لأجل تهيئة التمور للبيع أو التعليب. وفي وقت بيع التمور يتم بيع أطنان منها بالطريقة القديمة في الأسواق والمحلات ومن قبل الباعة المتجولين. وعادةً تباع التمور في أماكن نموها، لكن زراعتها الأميركيان يبيعونها في جميع مناطق أمريكا وأحياناً يصدرونها خارجها.

وأكل التمر متعة حقيقية سواء أكلته وهو طازج أو مجفف أو كحشو في كعك أو معجنات أو أكلت كيك التمر الذي يصنعه المغاربة، وسواء كان التمر من الشرق الأوسط أو شمال أفريقيا، سيبقى أكل التمر طازجاً ومقطوفاً مباشرة من النخلة هو الأذ على الإطلاق.

References

-www.foodmuseum.com/datepalm
-www.foodmuseum.com/date
-http://agronomy.ucdavis.edu/gepts/pb143/CROP/Date/Date.htm
-http://www.redpalmweevil.com/introDatepalm.htm
-http://www.nizwa.net/agr/dates/

كانت الغاية من تأسيس المتحف هي ربط الناس على مختلف أعمارهم بالمواضيع الأساسية المهمة عن غذائهم، فبواسطة مجموعاته الغذائية وبرامجه التثقيفية ومطبوعاته وموقعه الإلكتروني جعل الناس تفهم ما تأكل وكيف يأكلونه ومن أين ظهر وتطور وما تأثيره على العالم وما مستقبله.



القرن الثامن عشر يزرعون النخيل في المناطق التي يمرون فيها، لكن القليل منها أثمر بشكل جيد وغالبيتها أنتجت القليل من التمر أو لم تنتج على الإطلاق.

بدأ بزراعة النخيل لدينا أستراليا. ولأهمية النخيل والتمر في البلاد العربية والإسلامية المنتجة للتمر فإنها كثيراً ما أبرزتها وعرضتها على طوابعها ووصولاتها وتقودها الورقية والمعدنية، والسعودية وضعت في شعارها الوطني النخلة فوق سيفين متقاطعين.

بالرغم من عدم وجود العديد من الأماكن على الأرض حيث يمكن للنخيل أن يُرع وينمو فيها بشكل جيد فإنه وجد له أماكن جديدة بعيداً عن الشرق الأوسط وشمال أفريقيا، فنجد الآن بساتين النخيل في جنوب كاليفورنيا والجنوب الغربي من أريزونا ونيفادا في أمريكا الشمالية وفي أجزاء من المكسيك وفي جنوب البيرو وشمال تشيلي من أمريكا الجنوبية. ومن أماكن نموه الأخرى نذكر منطقة بنابيع أليس في أستراليا وبعض المناطق في غرب الصين وفي غرب الهند وجنوب باكستان. وكان الرواد من تجار التمور قد جلبوا في بدايات القرن العشرين نخيلاً من الجزائر وزرعوها في كاليفورنيا، ونجحت الزراعة وما زالت ناجحة هناك وفي أماكن أخرى ذات جو حار وجاف مثل ثيرمل وكوجيلا واندو التي هي موطن مهرجان التمور الوطني National Date Festival .

ويقال إن ماركو بولو حمل معه في القرن الثالث عشر نوى التمر من الهند إلى إيطاليا إلا أن زراعتها هناك لم تتجح. ودخلت كلمة «تمر» إلى اللغة الإنجليزية تقريباً في نفس الوقت، وكان التمر جزءاً من المائدة الأوروبية في القرن الرابع عشر في القرون الوسطى. وجلب المغاربة المسلمون التمر والنخل إلى إسبانيا من شمال أفريقيا وما زال النخيل يزرع وينمو هناك وخصوصاً في منطقة عليكانت Alicante حيث تأتي بمرود اقتصادي ممتاز للمنطقة. وبدورهم نقل الإسبان نوى التمر معهم إلى مستعمراتهم في أمريكا الجنوبية، وكانت أولى محاولاتهم عام 1513م في كوبا. وكان الرهبان الذين أسسوا إرسالياتهم في كاليفورنيا في أواخر