

البعد التراثي والحضاري لنخلة التمر في سلطنة عمان

ا.د. عبد الباسط عودة ابراهيم

شكلت نخلة التمر حجر الزاوية في الحياة العمانية قديما وحديثا كونها الشجرة الاكثر تماسا بصورة مباشرة او غير مباشرة مع الحياة اليومية والعادات والتقاليد الاجتماعية بل شكلت موروثا حضاريا وثقافيا وتراثيا فهي ملكة الشجر ، و رفيقة حياة المواطن العماني وشاغلة وقته و مصدر وهي غذائه وسكنه وتدفتته في البرد وظله عند الهجير ، ومن عادات اهل عمان القديمة .

(1) زراعة فسيلة من النخيل مع كل مولود يولد في الاسرة حيث ينمو المولود والنخلة جنبا الى جنب بحيث يضمن الصغير توفر مقومات الحياة كلما اشتد عوده .

(2) تورث النخلة لدى العمانيين مثل الارض سواء بسواء وهي من العادات الموروثة.

(3) عرف عن المواطن العماني استفادته من كل جزء من اجزاء النخلة (الجذع والجريد والخص والتمر والنوى) حتى ان بيته العادي كان يبنيه من سعف النخيل وتسمى هذه البيوت (بريستي) وهي مؤلفة من غرفة واحدة ولكن قد تكون من طابقين وتشد وتربط هذه البيوت بألياف النخيل وهي توفر الجو الرطب لان الهواء يدخلها بسهولة .

(4) ان مجالس الرجال الخارجية كانت عبارة عن عرائش من سعف النخيل .

(5) ورد في كتب الرحالة الانكليز ان احدهم كان في احد المعسكرات الصحراوية وتلقى ذات ليلة خطابا ولم يكن لديه اي ضوء لقراءته فقامت النسوة بعمل مصابيح من التمر على شكل كاس وضعوا فيه السمن كوقود

(6) العماني يسمى التمر عصب الحياة وحفيد الارض ومن العادات العمانية ان تضع الزوجة الصالحة امام زوجها يوميا اثناء مليئا بالتمر .

(7) استخدم عسل التمر (الدبس) المغلي كسلاح دفاعي لصد المهاجمين الذين يحاولون تسلق جدران القلاع والسود الضخمة كما حصل وان تم صب هذا السائل المغلي من فوق اسوار قلعة نزوى (تم بنائها عام 1650م في عصر الامام سلطان بن سيف اليعربي) على المهاجمين ليلقوا حتفهم.

- 8) يستخدم عصير(عسل) التمر كغذاء ودواء ويمزج مع العديد من المأكولات العمانية ويقدم للمرأة النفساء بعد الولادة.
- 9) لمعالجة الحبوب داخل العين يتم قلب الاجفان وازاله تلك الحبوب بعود من ليف النخيل - شيز- بعد ذلك يمرر اللبان على موقعها السابق منعا لعودتها وتطهيرها.
- 10) من العادات القديمة التي يمارسها المزارع العماني هي وضع اوراق خضراء في الحفرة تحت الفسيلة عند زراعتها ويبتهل صاحبها الى الله بان يحيها كما يحي كل شيء بقدرته. وكذلك يقوم البعض بدفن النبات (الشماريخ الذكرية) عند جوس النخلة الطويلة (العوانة) التي يصعب الصعود الى قمته وتثبيتها اعتقادا منه بوصول اللقاح المدفون الى قمة النخلة.
- 11) من الطرائف سأل احد المزارعين الظرفاء في ولاية سمائل عن عدد النخيل الموجودة في الولاية حسب تقديره فأجاب بدهاء مشيرا الى مطيته القريبة والمحملة بثمار صنف المبسلي قائلًا(انها بعدد الشعر الذي يكسو تلك المطية ان استطعنا عدّه)
- 12) عند حراثة البستان يعمل المزارع جلبة كبيرة وهذه تساعد على امداد الجذور المتشعبة والممتدة بالمياه لكي تعطي النخلة حاصلًا جيدًا
- 13) يقوم المزارع بتكثيف الري في موسم الرطب (القيظ)
- 14) عند فصل الفسيلة يقوم بلف الجهة العلوية بالقماش او ليف النخيل حتى يتم غرسها في المكان المحدد وتكون منطقة الزراعة عميقة 1-1.5متر
- 15) اذا لم تنمو الفسيلة بقوة و بنشاط يقوم المزارع بحرقها حرقًا خفيفًا وهي وسيلة لتقويتها وتنشيطها لان في عملية الحرق قتل للحشرات والديدان التي تتغذى عليها وايضا يعطيها حرارة تنشط نموها ويقول المثل (حرقها بنار ولا تعطيها سماد حمار) ممارسات وعادات وتقاليد في خدمة النخلة

• اسناد النخلة المائية

يستخدم المزارع طريقة السجالة وذلك لتقليل ميلان النخلة ومنع سقوطها وتكون السجالة اما بجذوع النخيل او بأعمدة من الخشب على شكل حرف Y لتتكئ عليها النخلة ويقول المثل العماني (اسجلها ولا تفسلها) والطريقة الاخرى (الدكانة) وهي اقامة جدار من الطين اللبني والحجارة يحيط بالنخلة على شكل دائرة للمحافظة على ثباتها ومنع سقوطها.

• المقياظ

الوقت من الصيف حيث يأتي أهل المناطق البحرية والبدوية الى الحواضر فمن كانت لديه مزرعة نخيل يستقر في مزرعته ومن لم تكن لديه مزرعة فيقصد احد اصحاب مزارع النخيل للعمل فيها وغالبا يكون سكنه بجوار المزرعة و هذه من العادات المنقرضة وذلك للتطور الذي شهدته ولايات السلطنة وتقسم هذه العملية الى نوعين هما:

1-الخرفة

يقصد الرجل صاحب المزرعة للعمل في مزرعته مقابل بعض جرابات التمر وبعض الرطب ويمكن ان يكون الخريف معتادا على الخرفة عند شخص معين يعمل عنده سنويا ويمكن ان يغير كل عام والواجبات المفترضة على الخريف هي المساعدة في موسم حصد الرطب (الجداد) وانتقاء الرطب وكنزه في الجرابات وصنع الجرابات وسقي المزرعة ويمكن ان يطلب صاحب المزرعة منه طلبات أخرى منها جلب له راسا من الماعز وبعض اللبن والجبن والعسل وحزم من الحطب.

2-القبض

ان يأخذ القابض مزرعة النخيل بعد اجراء عملية احصاء لمقدار الجرابات التي يمكن ان تأتي بها المزرعة وتسمى محليا (الجزم) فتقدر كميته الجرابات التي يمكن ان تأتي بها المزرعة في هذا الموسم ويمكن ان ينقص صاحب المزرعة بعض الجرابات من مجمل الناتج للمزرعة وعلى سبيل المساعدة بأخذ المزرعة بعد اجراء عملية الجزم ولا يتدخل صاحب المزرعة في اي شيء وفي نهاية الموسم يأتي لأخذ كمية الجرابات بنفس العدد الذي تم تحديده خلال عملية الجزم فان القابض لا يأخذ اي جراب الا اذا اعطاه صاحب المزرعة عن طيب خاطر اما ان نقص عن ما هو مجزوم فان القابض يغرم ولا يعفى الا اذا اعطاه صاحب المزرعة شيئا اما ان زادت الكمية عن المقدار المجزوم فان الزيادة تكون للقابض.

• الببيرة او الخدمة

هي حرفة تتخللها عادات وتقاليد مرتبطة بالفلاحة ويسمى الشخص المزارع من اهل الحاضرة الذي لا يملك مالا او مزرعة ويسعى لستر نفسه بالعمل في مزرعة غيره بالبيدار (الخدم) وتتم الببيرة باتفاق وشروط لان العمل يستمر طوال العام لذا يجب ان يكون:

- 1) دخول الببدار للعمل او خروجه منه في وقت محدد ومتعارف عليه من السابق فمنهم من يحدد هذا الوقت بثلاثين الدر (الدر توقيت عشري لحساب فصول السنة) وتسمى ثلاثين الببدار او ببدار القبيظ ومنهم من يحددها بخمسين الدر وتسمى خمسين الببدار .
- 2) في بعض المناطق لا يستمرون مع نفس الببدار مدة عام كامل وانما يتفق معه لمدة الانتهاء من موسم الحصاد ويعطى من التمر على مقدار تعبته في العمل
- 3) في حالة الاستمرار لعام كامل مع الببدار فان له من كل نخله خنزيري عذقا وله ثلاثة نخلات من الموسم كاملا وعند البعض لا يحدد العذق الذي يأخذه من الخنزيري فقط وانما من اي نخله يحصدها ويأخذ ايضا بعض جرابيات التمر .
- 4) يمكن ان يعطى مقدارا من المال كبديل عن التمر المعطى له اذا لم يرد اخذه .
- 5) يمكن ان يستأجر الببدار لزراعة ارض ولا يلزم عمله بمزارع النخيل فقط ويأخذ مثل ما يأخذه عند عمله في النخيل , وعليه الجداد والعناية بالنخيل من سقي وتنظيف وغيرها من الاعمال الواجبة للنخل واي تلف في ادوات الزاجرة يكون ملزما بإصلاحها وعليه توفير بعض اجزاء الزاجرة من (مرصوزيجل وغيرها)
- 6) يمكن ان يتم الاتفاق بين صاحب المزرعة والببدار عن طريق رشيد القبيلة بانه يريد ببدارواحد او اثنين او اكثر على حسب مساحة المزرعة وان اخلوا بشيء من واجباتهم فان صاحب المزرعة يخطر رشيدهم وهو الذي يتولى التفاهم معهم الببادير ويعاقبهم ان لزم الامر ذلك وهي من العادات والتقاليد المنقرضة.

• (طني) او (طناء) النخيل

- ❖ مزاد علني لبيع ثمار النخيل، يجري بعد إكمال عملية التحدير وهو من المناسبات الاجتماعية السنوية التي ترسخ القيم والعادات والتقاليد الاجتماعية بين الكبار والصغار ،
- ❖ تقام مرة واحدة في الصيف حيث تعتمد على بيع ثمار النخيل من خلال المزاد العلني بين الراغبين في الانتفاع فيها ، و حسب نوعية النخيل ، وموعد نضجه ،
- ❖ يتحرك المواطنون في جماعات متنقلين من مزرعة إلى أخرى . تبدأ هذه الحملات تبدأ غالبا في أوائل شهر يونيو مع بداية تباشير القيظ وقرب اكتمال نضج الثمار . تبدأ العملية بالإعلان عن العمل ومكان التجمع والوقت ثم تسند عملية المناداة لبعض المنادين ، حيث يقوم المنادي (الدلال) بعملية المناداة ،، في الصباح الباكر بالنداء العلني(المزابنة) أي المزايدة والطناء للنخلة المراد طنائها من قبل صاحب المزرعة ينادي بأعلى صوت مكررا كلمة (طانووي) مغنيها بعبارات اخرى) هيا يأتي من يريد يقيض اولاده ويجي اللي يريد الفائدة ..يرسم..كم..كم..كم..) وتحدث المزايدة (المزابنة) من السعر الاقل حتى السعر الاعلى حتى يتوقف المزابنون عن المزايدة وترسو على من دفع سعر اعلى. ويتحرك الناس من نخلة الى اخرى ومن مزرعة الى اخرى في جو من الالفة والمحبة.
- ❖ تكون المناداة لأموال الوقف وغيرها حسب رغبة اصحابها ... ولا تقتصر على ثمار النخيل بل حتى على ثمار الاشجار الاخرى كالامبا (المانكو)والحمضيات وغيرها ... ويكون الدفع بالنقد الحاضر او الاجل (الصبر) و يوثق عمليات الطناء كاتب خاص يكون مرافقاً للطاني.
- ❖ إن معظم أشجار النخيل التي تخضع لعملية الطناء في بداية الحملة تكون من صنف النغال الذي يتميز بكونه مبكرا ويدخل مرحلة الرطب قبل الأصناف الأخرى وكذلك صنف القدمي في قريات و الأشجار المستهدفة بشكل أساسي في البداية هي الأشجار التابعة لبيت المال والأوقاف التابعة للأهالي والمساجد والأفلاج وهي أصلا من هذا الصنف من النخيل كذلك يأتي صنف الخلاص في مقدمة أشجار النخيل من حيث الطلب وذلك لاعتماد الناس عليه في تحويله إلى تمر وتخزينه إلى فصل الشتاء لجودة ثماره وارتفاع أسعاره في الأسواق المحلية وكذلك اعتماد مصانع التمور المحلية عليه في الصناعات المختلفة للتمور

• التجديع

هو تقطيع جذع النخلة بعد هرمها وموتها ، وتقشيرها وإعداد الأعمدة الخشبية منه . فبعد هرم النخلة أو سقوطها بفعل عوامل الطبيعة أو الإصابات الحشرية، يقوم شخص يسمى (المجدّع) بنشر رأسها ، ثم يُقشّر الجذع وينظفه كاملاً . وبعدها يقسم الجذع إلى أربعة أجزاء طولية تعدّ منها الأعمدة التي تشكل أساساً في بناء العريش، كما تستخدم كأعمدة للخيام ولمساندة النخيل المعمرة ، وقد تُقلق الجذوع إلى نصفين لاستخدامها قناطر فوق أفلاج المياه



• جني ثمار النخيل

بعد تلقيح النخيل بأربعة أشهر تقريباً ينطلق الأطفال بل الرجال والنساء ويحملون الزنبيل أو المخرافة أو الجبة وينشدون في تجوالهم تغاريد تقول (يا اخواني ناغولناغول توه) وهم يلتقطون حبات الخلال ثم البرعم أو الرطب ثم التمر منهم من يعلفه للحيوانات ومنهم من يجفّفه للبيع ومنهم من يجمع للغرضين وأكثر الاستفادة عند هبوب الرياح فيغتتمون الفرصة كما قال الشاعر:

إذا هبت رياحك فاغتمها فان الريح يعقبها سكون

الجداد

عملية جني (حصاد) ثمار النخيل بعد نضجها ، وتتم على شكل مجموعات عائلية ، أو بشكل أوسع بمشاركة الجيران والمعارف والمستأجرين أحياناً ؛ حيث يقوم الشخص (الجداد) بقطع ثمار النخيل ليتم

جمعها في (السّمه) المعدة لذلك ، بينما يقوم الآخرون بجمع التمور المتناثرة ، فيما يسمى بـ(الرقاط) ، وتتم هذه العملية وسط جو اجتماعي وترفيهي وغنائي .

التسطيح

مرحلة لاحقه للجداد ، فبعد جني ثمار النخيل يتم عرض هذه الثمار لأشعة الشمس في مكان مهياً لهذا الغرض ويسمى بـ "المسطاح" ثم تأتي عملية (الكناز) وهي حفظ التمور في أواني خزفية تسمى (الخرس) ، أو تحفظ في (الخصف) المصنوع من سعفيات النخيل ، والمسمى (الجراب) ، فيما يستفاد من جزء من ثمار هذه النخيل لعمل (المدلوك) والذي يتم صنعه في الأغلب خلال أوقات العصر ، حيث تجتمع النسوة في كل بيت لتنتقيه التمر من الشوائب المصاحبة له ويسمى (التفسيح) وهذه الأكلة تقدم مع القهوة العمانية بعد انتهاء مرحلة الرطب

• التبسيل

مفردة عمانية وتعني عملية طبخ وتجفيف البسر في سلطنة عمان وهي عادة متوارثة عبر الاجيال وتجري عملية الطبخ على اصناف معينة معروفة بإنتاجها الجيد مثل(المبسلي، المدلوكي، بو نارنجة) ويسمى البسر المطبوخ بالعامية العمانية (فاغور) وهو لذيذ الطعم وبعد تجفيف الفاغور، يتم جمعه وتنقيته يدويا وفرز غير الصالح منه كعلف للحيوانات. اما الجيد منه فيتم جمعه ووزنه وتستخدم وحدة وزن خاصه تسمى (بهار) وهي تعادل 800كغ.ومراحل العملية هي:

❖ الجداد

وهي عملية جني (حصاد) الثمار وهي اول مراحل التبسيل وتتم في شهر تموز/يوليو وهي مناسبة اجتماعية يشترك فيها ابناء الاسرة او القرية وتمثل صورة للتعاون الاجتماعي والعمل المشترك ويجب ان تتم العناية بالثمار من الرياح والعواصف والامطار والانتباه الى مرحلة نضج الثمار(البسر) وعد وصول الثمار الى الارطاب.

❖ الفاغور (البسر المطبوخ)

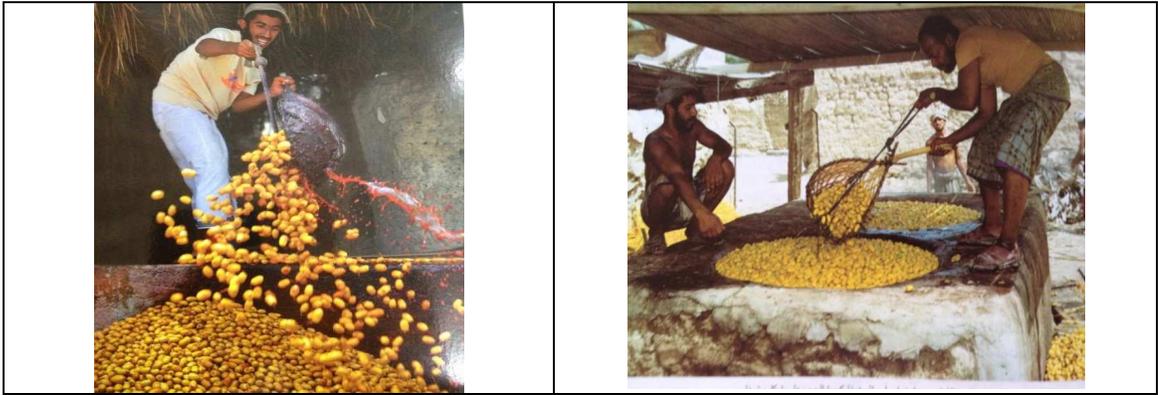
بعد الحصاد وجمع ثمار البسر تحمل الى مكان خاص للطبخ يسمى التركبه او (تركيبه) بناء طيني مكعب الشكل له فتحتان متقابلتان بينهما مسافة ستة امتار أحدهما لإدخال الخشب والنار والثانية لخروج الدخان وهما متقابلتان أحدها في اليمين والثانية في اليسار والمسافة بينهما تزيد على ستة أمتار. توضع في التركبه مراحل الطبخ وهي قدور نحاسية كبيرة يغلى بها الماء ويضاف إليه البسر حيث يطبخ لمدة 30-45 دقيقة ثم يخرج البسر المطبوخ (الفاغور) وهو لذيذ الطعم .

❖ التجفيف

يجمع الفاغور ويحمل الى اماكن خاصة وينثر على ارض مفتوحة مغطاة بالحصى النظيف أو مفروشة بالدعن ويترك معرض لأشعة الشمس لمدة 3-4 ايام حتى يجف جيدا .

❖ التنقية والجمع

عملية جماعية يساهم بها الجميع حيث يتم جمع الفاغور الجاف وتنقيته وفرز الثمار غير الصالحة منه والمتضررة وتستبعد الثمار غير الجيدة وهذه تستخدم كعلف حيواني.



❖ التعبئة تتم تعبئة الفاغور الجاف المنقى في اكياس (جواني) تمهيدا لعملية البيع حيث يتم البيع بوحدة وزنية خاصة تسمى البهار والواحد منه يساوي 800 كغ وسعر البهار يختلف من ولاية الى اخرى ويصدر الى دول شرق اسيا والهند.