

النخلة

سيدة الشجر

تأليف

عبد القادر باش أعيان العباسي

حقوق الطبع والترجمة محفوظة

للمؤلف

1383هـ - 1964م

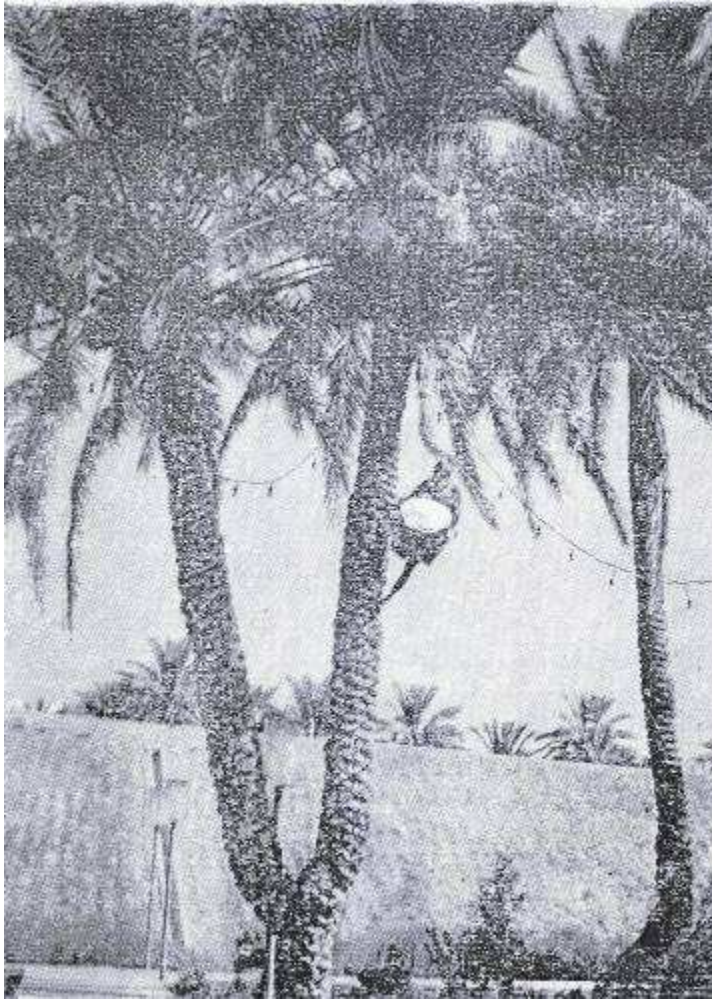
أعيدت طباعة الكتاب لاهميته في تاريخ النخلة العراقية في 5/6/

2011 من قبل الاستاذ الدكتور ابراهيم جدوع الجبوري مدير

الشبكة العراقية لنخلة التمر

www.iraqi-datepalms.net

مطبعة دار البصرى - بغداد - تلفون 89279



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

إيماناً من الشبكة العراقية لنخلة التمر بإحياء أرشيف النخيل العراقي
والعربي وتوثيقه على الشبكة العنكبوتية ليكون في متناول الباحثين
والمهتمين بشؤون النخلة وتاريخها قمنا ونقوم باعادة طباعة كلما يرسله لنا
الأخوة اللذين يمتلكون هذا الارشيف القديم المفيد الذي يوثق حقبة عظيمة
في تاريخ النخلة العراقية. شكراً لمن أرسل لنا هذا الكتاب.

بسم الله الرحمن الرحيم

الأهداء

أهدي هذا الكتاب الى البصرة بلد الآباء والاجداد... موطن العلم والنور والفقهاء ومنبع الجود والكرم، الى التربة الصالحة التي نبتت في أرضها 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 ومازالت تتجب 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 الحقد حواشها حتى اعيها سقم الحال ونخر في عودها سوس البلاء، بلاء النفاق وتغيير الطباع نرجو ان يكون الله هادياً للجميع سواء السبيل.

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

**عبد القادر باش اعيان
العباسي**

المقدمة

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



بعد الاتكال على الله تعالى ، وجدت لزاماً على ان اقوم بكتابة كراس يدور بحثه عن مراحل حياة النخلة وتطورها وذلك ضمن كتابي - تاريخ البصرة الكبير - غير ان بعض الاصدقاء حذبوا ان يكون هذا الموضوع مستقلا 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 بجذع النخلة تساقط عليك رطباً جنياً)) من هذه الآية الكريمة وغيرها من الايات البيئات 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 للرسول (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 ايام 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.

أن اشجار النخيل الباسقة تكاد تؤلف غابات وارقة 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 وكانها الجنان فيها من كل الثمرات.

وان أملنا العظيم جداً بان تمتد للبصرة يد الاصلاح والتجميل والعمران لتزهو بأبهى ماتكون من الفتنة والازدهار ولتحيا بأثرها تلكم 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 الان 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 مايتعلق 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 للقاريء اللبيب الذي سيدرك اهمية هذه الشجرة المباركة عندما يمعن التمحيص وسيتعرف من خلال هذه السطور بانها يحق سيدة الشجر في كافة مراحل حياتها التي لاتنضب عنها البركة وذلك من نشأتها حتى جني ثمارها دون اشجار الدنيا قاطبة. هذا والله ولي التوفيق.

15 صفر الخير 1383 = 7 - تموز - 1963 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 الأزلي.

والنخلة شجرة مباركة دون سواها بين الاشجار وقد فضلها الله تبارك وتعالى وذكرها في اماكن 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 فوائده النخل ايضا كما في

قوله تعالى ((ومن ثمرات النخيل والاعناب تتخذون منه سكرًا ورزقًا حسنًا)) وقد اضىف القرآن الكريم عليها اسماء جميلة كما جاء في الآية الكريمة " ماقطعتم من لينة او تركتموها قائمة على اصولها فبأذن الله وليخزي الفاسقين" فالمقصود باللينة النخل وقد سميت ايضاً بالضمامنة وقد جاء قوله تعالى في سورة القمر (تتزع 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 لآحدهما 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 آكله).

وفي سورة الرعد (وجنات من اعناب وزرع ونخيل).

وفي سورة البقرة (أيود احكم ان 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 ولأصلبكنم 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 248 هـ- (862م) (1) :
النخلة سيدة الشجر مخلوقة من طين آدم عليه السلام وقد ضرب بها جل وعز مثلا لقول: لاله الا الله
- فقال تبارك وتعالى (الم ت كيف ضرب الله مثلا كلمة طيبة) وهي قول : لاله 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 (ص) اكرموا عمتم 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 أخت
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 (ص) مثل المؤمن كجرة
لايتحات ورقها قال ابن عمر فوقع في نفسي انها

(1) 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 1837
والثانية 1891 غير ان الطبعتين نفذتا ولا تزال النسخة المذكورة المنقولة موجودة في مكتبتنا العباسية
في البصرة تحت رقم -165 - د -.

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



النخلة عند نضوج حملها ويشاهد عثق النخلة متدلياً من بين الاغصان

روي عن أنس بن مالك (رض) قال اتى النبي (ص) بقناع عليه بسر - قال (مثل كلمة طيبة كشجرة طيبة) قال هي النخل (ومثل كلمة خبيثة كشجرة خبيثة) هي - الحنطة - 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 الفاكهة حين سمعوا قول الله جل وعز فيهما - فيها فاكهة ونخل ورمان - فغلطوا وانما افردهما الله تبارك وتعالى تفضيلا لهما ذكرهما في الجملة ثم افردهما تفضيلا كما في قوله

تعالى (قل من كان عدواً لله وملائكته ورسوله وجبريل وميكال) تفضيلاً لهما 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 (ص) لايجوع بيت وفيه تمر ، وتبعه تقرير ذلك الصحابة من بعده حتى ان سيدنا علياً كرم الله وجهه كان يجلس ايام خلافته في الكوفة في حانوت ميثم النمار .

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 متأثرة منها - ان ليس من الشجر شجرة اكرم على الله من شجرة ولدت تحتها مريم ابنة عمران - ولقد كني عيسى ابن مريم - بابي النخلة وقيل انه ذو النخلة لانه ولد تحت النخلة (1).

وهناك حكاية تعود روايتها الى قبل ميلاد المسيح (2) .

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

(1) كتاب التمور قديماً وحديثاً لجعفر الخليلي ص 7 و ص 17.

(2) كتاب في بلاد الرافدين صور وخواطر بقلم ليدي دراوير ترجمة الاستاذ فؤاد جميل ص 178.

لبيوتنا ووقوداً لطبخنا. ومما يدل على اهمية النخل في العراق منذ القديم ايضا ان شريعة حمورابي قد خصت جملة مواد من احكامها لزراعة النخل والمعاملات الخاصة به انتهى).
والتاريخ العربي الجاهلي تطرق له عدة مواضيع معاشية مختلفة بين فيها اهمية النخل. ولم تكن كتب الأدب والشعر اقل تحدثاً او تطرقاً له



منظر عام لنخيل البصرة

فهي الاخرى وصفته وتغنى به شعراؤها فمن قول احدهم (1).
ألم تر ان الله قال لمريم وهزي اليك الجذع يساقط الرطب

(1) كتاب البصرة من منشورات جريدة الهدف بقلم عبد المجيد حسن الغزالي ص 170 - 171.

وقد اعترف معظم الانبياء والرسل بان شجرة النخيل مقدسة فالنبي موسى عليه السلام عندما دخل فلسطين كان حاملا معه ثمره كمثال 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 لاتعيش 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 حليفا 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 جياع اهله.

وروري من افطر بشق من التمر كفاه الله شر ذلك اليوم وروي البخاري في صحيحه عن عمر عن النبي (ص) قال: ان من الشجر شجرة لايسقط ورقها وانها مثل المسلم حدثوني ما هي؟ قال فوقع الناس في شجرة البوادي . قال عبد الله : فوقع في نفسي انها النخلة ثم قالوا حدثنا ماهي يارسول الله قال (هي النخلة) . وتشبيه المسلم بالنخلة دليل على فضيلتها ومنزلتها ومبلغ الاهتمام بها والى مثل هذه القدسية يشير المعري في قوله :

وزرنا اشرف الشجر النخيل

شربنا ماء دجلة خير ماء

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 ان يبس اذ يتخذ منها منافع كثيرة من جذوعها. (1)

(1) كتاب التمور قديماً وحديثاً لجعفر الخليلي ص 17

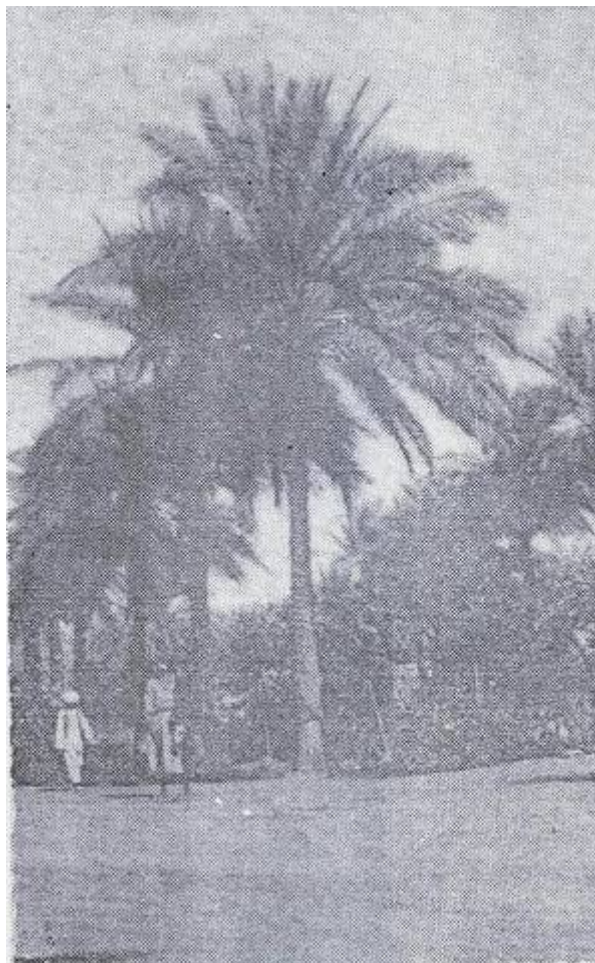
النخلة وقدسيتها في التاريخ

سئل رجل من اهل الطائف : (الحبلة) شجرة الكرم - خير ام النخلة ؟
 فقال الطائفي : الحبلة اترزيها واتشئنها واصلح بها برمتي يعني الخل وانام في ظلها ، فقيل له لو
 حضرك رجل من اهل يثرب لرد هذا عليك قال فدخل عبد الرحمن بن محسن الانصاري ويقال بل
 ابو عمرة بشر بن عمر بن محسن البخاري فأخبره عمر خبر الطائفي فقال ليس كما قال اني ان
 اكلت الزبيب اضرس وان ادعه اغرث ليس كالصقر في رؤوس الرقل الراسخات الراسيات في الوحل
 المطعمات في المحل يعني الجذب تحفه الكبير وصمته الصغير وزاد المسافر وينضج فلا يعني
 طابخاً تخترش به الضباب بالصلعاء وتخرسته مريم بنت عمران . فقال سيدنا عمر رضي الله عنه
 مبارك ياخا اهل الطائف الا قد غلبت (الصقر ، الدبس ، والرقل الطوال) .
 وحدث ابو قتبية ان قيصر ملك الروم كتب الى سيدنا عمر بن الخطاب (رض) : اما بعد فان رسلي
 اخبرتني ان قبلكم شجرة تخرج مثل اذان الفيلة ثم تنشق مثل الدر الابيض ثم تخضر فتكون كالزمرد
 الاخضر ثم تحمر فتكون كالياقوت الاحمر ثم تتضج فتكون كأطيب الفالودج اكلا ثم تينع وتيبس
 فتكون عصمة للمقيم 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 صدقتك وانها الشجرة التي انبتها الله عز وجل على مريم
 حين نfst بعيسى فائق الله ولا تتخذ عيسى آلهاً من دون الله (1).

(1) كتاب النخلة لحاتم سهل السجستاني المتوفي سنة 248 هـ.

قدسية النخلة (1)

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)

(1) كتاب التمور قديماً وحديثاً للاستاذ جعفر الخليلى ص 15.

اعتبر المصريون القدماء النخل - شجرة الفردوس والجنة - وتشير اسماء الاعلام من زمن سلالة (أور) 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 قطعة 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 ربهـا) وفي رواية اخرى ان جهينة وهي قبيلة عربية عاشت قبل الاسلام ومازال لها فروع وانساب صنعت من التمر هيكلًا اتخذته إليها فلما حدث عندها المجاعة في احدى السنوات اتخذت من إليها ذاك طعاماً حتى قال فيهم الشاعر :

أكلت جهينة ربهـا زمن التقم والمجاعة
لم يحذروا من ربهـم خوف العقوية والتباعة

أدب النخل ومختارات من الشعر

قال ابو نؤاس الحسن بن هاني في النخيل :

ولكن من نتاج الباسقات	لنا خمر وليس بخمر نحل
ففات ثمارها ايدي الجناة	كرائم في السماء زهين طولا
تدر على أكف الحالبات	قلانص في الرؤوس لها ضروع
عجافاً في السنين الماحلات	صائح لاتعد ولانراها
الى شط الابلة فالفرات	مسارحها المدار فبطن جوخي
بني الاحرار اهل المكرمات	تراثاً عن اوائل او ليانا
وتصبر للحقوق اللازمات	تذب بها يد المعروف عنا
كواكب كالنجاج الراتعات	فحين بدا لك السرطان يتلو
نبات كالأكف الطالعات	بدا بين الذوائب في ذراها
لآلىء في السلوك منظمات	فشقت الاكف فخلت فيها
وتقليب الرياح اللاقحات	وما زال الزمان بحافتيها
تخال به الكباش الناطحات	فعاد زمرداً واخضر حتى
قبيل الصبح من وقت الغداة	فلما لاح للساري سهيل
بحمر او بصفر فاقعات	بدا الياقوت وانتسبت اليه
بعثت جناتها بمعققات	فلما عاد اخرها خبيصاً
خوابي كالرجال مقيرات	فضمن صفو ما يجنون منها
برفق من رؤوس سامقات	بعثت جناتها فاستزلوها
بضرب بالسياط محدرجات	فقلت استعجلوا فاستعجلوها
تحت فما تناهى ضاربات	ذوائب امها جعلت سياطاً
كترجيع الفحول الهائجات	فولدت السياط لها هديراً
وتوشك ان تقر وان تواتي	فلما قيل قد بلغت ولما
وماء محكمات موثقات	نسجت لها عمائم من تراب

سترت الجو خوفاً من أذاه
فلمات من اذاه امنات
فلما قيل قد بلغت كشفنا الـ
عمائم عن وجوه مشرقات
حساها كل اروع شيطمي
كريم الجد محمود موات
تحية بينهم تفديك روعي
وأخر قولهم افديك هات (1)



(العناقيد الزاهية في النخلة المباركة)

وقال ابو نؤاس ايضاً يصف بها النخل :
لا أ نعت الروض الا ما رايت به
قصراً منيفاً ، عليه النخل مشتمل
فهاك من صفتي ان كنت مختبراً
ومخبراً نفرأ عني اذا سألوا،
نخل اذا جليت ابان زينتها
لاحت باعناقها اذاقها النحل

(1) ديوان ابي نؤاس طبعة المطبعة العمومية بمصر سنة 1898.

اسقاط عسجده فيها لآئها
يفتضها فطن عالج بها خبر
فافتض اولها منها واخرها
لم تمتع عفة منه ولا ورعاً
حتى اذا لقحت ارخت عقائصها
فبينما هي والارواح تتفحها
ارخت عقوداً من الياقوت مدمجة
فلم تزل بمدود الليل ترضعه
ياطيب تلك عروساً في مجاسدها
خلالها شجر في فيئه نقد
ان جئت زائرها غناك طائرهما
من بلبل غرد ناداك من غصن
هذا فصفه وقل في وصفه سدداً
مابين ربع ولا رسم ولا طلل
مالي وعوسجها بالقاع جانبها
اني امرؤ همتي والله يكلؤني
حب النديم وما في الناس من حسن
لأمدحن ولا اخطى خلائقه

وقال امرؤ القيس:

لدى وكرها العناب والحشف البالي
وتغرس الا في منابتها النخل

كأن قلوب الطير رطباً يابساً

وقال زهير بن ابي سلمة:

وهل ينبت الخطى الا وشيجه

وقال مطيع بن اياس الليثي وكان من اهل فاسطين (1) وهو اول من وصف نخلي حلوان :

اسعداني يا نخلي حلوان	وابكيالي من ريب هذا الزمان
واعلم ان ريبه لم يزل	يفرق بين الالاف والجيران
ولعمري لو ذقتما ألم الفرقة	ابكاما الذي ابكاني
اسعداني وايقنا ان نحساً	سوف ياتيكما فتفترقان
كم رمتي صروف هذي الليالي	بفراق الاحباب والخلان
غير اني لم تلق نفسي كما لاقيت	من فرقة ابنة الدهقان
جازه لي بالري تذهب همي	ويسلي دنوها احزاني
فجعتني الايام اغبط ما كنت	بصدع للبين غير مدان
وبرغمي ان اصبحت لاتراها	العين مني واصبحت لاتراي (2)

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

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

اسعداني يانخلي حلوان	وابكيالي من صروف هذا الزمان
واعلم ما بقيتما ان نحساً	سوف ياتيكما فتفترقان

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

(1) 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.

(2) معجم البلدان طبعة اوربا مادة حلوان .

من ذلك ومازال يردد البيتين الى ان وصل الى خراسان وحين وصل اليها اشتدت علته (1).

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

تتاعت بارض الغرب عن بلد النخل	تبدت لنا وسط الرصافة نخلة
وطول التتائي عن بني وعن اهلي	فقلت شبيهي بالتقرب والنوى
فمئتلك في الاقصاء والمتتائي مثلي	نشأت بأرض انت فيها غريبة
يسح ويستمري السماكين بالويل (2)	سقتك غوادي المزن من صوبها الذي

وقال المتنبي :

ذقت منها حلاوة التوحيد (3)	يترشفن من فمي رشفات
----------------------------	---------------------

(1) تاريخ مخطوط في خزانة الاستاذ العزاوي ص 77 - 78. كما ذكره الاستاذ العزاوي في

كتابه النخل في تاريخ العراق ص 99 - 100 .

(2) معجم البلدان طبعة اوروبا

(3) التوحيدي نوع من التمر المعروف.

وصف خالد بن صفوان لثمار النخلة

ومياه المد والجزر (شط العرب حالياً)

في ايام خلافة عبد الملك بن مروان وحالة البصرة

عندما ذهب وفد من البصرة برئاسة خالد بن صفوان للمثول بين يدي الخليفة عبد الملك 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 ان اجاب كل واحد منهم عما هو عندهم في بلادهم سأل وفد البصرة فقال يا اهل البصرة هل فيكم مثل هذه المصانع فاجابه خالد بن صفوان :

اصلح الله الامير : ان هؤلاء اقرو على مافي بلادهم ولو ان عندك من له ببلادهم خبرة لاجاب عنهم . قال افعدك في بلادك غير ماقالوه في بلادهم ؟ قال نعم . اصف لك بلادنا :

يغدو قانصونا فيجيء هذا (بالشبوط والشيم) ويجيء هذا (بالظبي والظليم) ونحن اكثر الناس عاجاً وساجاً وخزاً وديباجاً وبرذوناً هملاجاً وخريدة مغناجاً . بيوتنا الذهب . ونهرنا العجب . اوله الرطب واوسطه العنب واخره القصب . فاما الرطب عندنا فمن - النخل في مباركه كالزيتون عندكم في منابته هذا على افنانه كذاك على اغصانه هذا في زمانه كذاك في ابانه من الراسخات في الوحل المطاعم 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 بالزيرجد الاخضر ثم تصير ياقوتاً احمر واصفر ثم تصير عسلاً في شنة من سحاء ليست بقربة ولا اناء حولها المذاب ودونها الحراب لايقربها 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 ويبيدي مبثها يأتينا في اوان
 عطشنا ويذهب في زمان رينا فنأخذ منه حاجتنا ونحن نيام على فرشنا فيقبل الماء وله عباب وازدياد
 ولايحجبنا عنه حجاب ولا تغلق دونه الابواب ولايتنافس فيه من قلة ولايحبس عنا من علة.
 أما بيوتنا الذهب فان لنا عليهم خرجا في السنين والشهور نأخذه في اوقاته ويسلمه الله تعالى
 من آفاته وننفته في مرضاته .

فسأله مسلمة : انى لهم هذه يالبن صفوان ولما تغلبوا عليها ولم تسبقوا اليها ؟ فقال : ورثناها عن
 الاباء ونعمرها للابناء ويدفع لنا عنها رب السماء ، ومثلنا فيها كما قال معن ابن اوس : (1)



يغطمط موجة المتعرضينا	اذا ما ببحر خندق جاش يومنا
ورثناها اوائل اولينا	فمهما كان من خير فاننا
عن الاباء ان متنا بنينا	وانا موروثون كما ورثنا

(1) معجم البلدان ج 2 ص 206 - 207 .

النخيل والتمر عند اليهود

كما ذكر عنهما في التوراة والتلمود (1)

تعني لفظة تامار العبرية النخل والتمر معاً (2) 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 الا كيدة في (المال والبنين) وقد ورد في كتاب (نشيد الانشاد) (3) حيث يشبه الحبيب حبيته الهيفاء بنخلة فارعة الجذع ذات عثا كيل ولقد اجزل انبياء اليهود وعلمائهم 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 بأسمها (4) وفي التوراة ايضاً يعتبر التمر او عصارته (الدبس) من الاثمار السبعة الممتازة (5) كذلك ورد في الكتاب المقدس ايضاً ان جدران الهيكل الذي بناه النبي (سليمان) عليه السلام لعبادة الله كانت مكسوة بخشب الارز ومنقوش عليها صور تمثل النخيل (6) ومما يدل

-
- (1) مقتبس عن كتاب النخيل والتمر في العراق للاستاذ عبد الوهاب الدباغ.
 - (2) حداد - عزرا - النخيل والتمر في الكتاب المقدس والتلمود رسالة صغيرة.
 - (3) كتاب نشيد الانشاد مجموعة من الشعر الرمزي الالهي منسوبة الى النبي سليمان الحكيم وكتاب المقدس تكويني 3 و 4 صموئيل 31 و 14 و 27 .
 - (4) المزمور 7 و 8 كتاب نشيد الانشاد
 - (5) قضاة 4 و 5 الكتاب المقدس
 - (6) تثنيه 8 و 8 التوراة.

ايضاً على ماكان للنخل من مقام رفيع في طقوس اليهود الدينية ان بين مراسيم عيد المظال (عيد العرازيل) وهي مراسيم مازالت متبعة الى يومنا هذا حيث يأخذ اليهودي سعفاً طرياً من لب النخل (بالعبرية لولاب) فيسجد له بطريقة خاصة ويحمله بيديه عند تلاوته صلاة العيد رمزاً للفرح والسرور (1) وقد ورد ذكر النخل والتمر في (التلمود) (2) 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 :

أولاً - 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 ادم عليه السلام وهم يقولون انه عندما هبط الى الارض نزل على اطراف دجلة والفرات . وللنخيل وتموره في الاديان قصص مثيرة .

(1) ملوك و 6 و 32 كتاب المقدس.

(2) التلمود هو اكبر واقدم موسوعة يهودية تحتوي على القوانين والشعائر والمراسيم والتقاليد اليهودية

المستندة الى حكام التوراة.

واحتلت النخلة مكانتها في المسيحية منذ ولد سيدنا المسيح عليه السلام تحتها 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 (13) وفي الغد لما سمع الجمع الكثير الذين جاءوا الى العيد بان يسوع ياتي اورشليم اخذوا سعف النخيل وخرجوا للقاءهالخ انتهى.

وجاء في انجيل متي (الفصل الحادي والعشرين عدد 8) وفرش الجمع الكثير ثيابهم في الطريق واخرون قطعوا اغصاناً من الشجر وفرشوها على الطريق ...الخ انتهى.

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

ونكتفي بذكر ماجاء في الانجيل عن ذكر اسم النخلة وقدسيتها وجعل سعفها في مقدمة احتفالاتهم الدينية ومايزال المسيحيون حتى اليوم في كافة بقاع الارض يحتفلون بيوم (احد السعائين) فيحملون سعف النخيل واغصان الزيتون ويجعلون منها الصلبان والاكاليل 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 للحروب تصور الجنود الاشوريين وقد اعملوا التدمير في بساتين النخيل المحيطة بمدن اعدائهم المحاصر من قبلهم من قلع وتقطيع وتدمير وذلك نكاية باعدائهم والقضاء على مقاومتهم بحرمانهم من اهم مصادر قوتهم وحياتهم (1) وقد ورد في الانجيل

(1) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص 14 .

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 التمور في (انديو - بو ادى كوجيلا في - كالفورنيا) في الولايات المتحدة الامريكية. من صورة للنخيل وفي اسفلها صورتان لأدم وحواء. (1)

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) ومن المثل (لمبضع تمر الى هجر) اي ناقل البضاعة ، ومع ذلك فقد حلفت المصادر التاريخية القديمة باخبار تمور العراق ونخيله اكثر من اية جهة اخرى من انحاء الجزيرة العربية .

وبالاستطاعة الرجوع الى المصادر المسمارية 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 بياموث 3015) ان اقليم (ميسان) في العراق الاسفل كان عبارة عن غابات لا نهاية لها من النخيل وكانت لكثرتها تغل ثمرتها من غير حاجة الى التلقيح.

واطلق اسم (السواد) على العراق خاصة لما غطى العراق من نخيل واشجار . ومما يستدل من المصادر القديمة

(1) كتاب النخيل والتمور في العراق للاستاذ عبد الوهاب الدباغ ص 30- 31 .

على ان موطن النخل كان في البلاد العربية الآسيوية ، هو خلو التاريخ القديم عن ذكر مصر وشمال افريقيا وجنوب ايران من اسم النخيل وغلته ومغارسه اللهم الا مايتعلق 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 اثني عشر عين ماء وسبعين نخلة (سفر الخروج 15 و 27) ومع وجود ذكر للنخيل والتمر في فارس وكرمان والاهواز وبعض جهات ايران الجنوبية في كثير من المصادر التاريخية كما جاء في مختصر كتاب البلدان لأبن الفقيه الهمداني (ص 253 طبعة ليدن 1885) وغيره من المصادر فقد ذكر المهندس مصطفى شاه علائي 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 (1).

ولقد ذكر صاحب كتاب التمور قديماً وحديثاً ايضاً في (ص 13) هذه الجملة ننقلها بكل تحفظ ونعلق عليها :

أما البصرة فقد دخل النخيل اليها بدخول الاسلام ومع تاريخ تمصيرها فقد جاء في (ج 1 ص 641 من معجم البلدان) قال الاصمعي : لما نزل عتبة بن غزوان (الخريبة) ولد بها عبد الرحمن ابن ابي بكره وهو اول مولود ولد بالبصرة في سنة 14 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 تاسيس البصرة ، كما ذكرنا عن اول نخلة غرسها ابو بكره في البصرة .

(1) كتاب التمور قديماً وحديثاً ، للسيد جعفر الخليلي ص 11 - 62 .

وهذا ليس معناه انه لا يوجد نخل في هذه البقعة التي انشأت عليها البصرة حيث كانت فيها مدينة - الابله - التي كانت تعد من جنان الدنيا الثلاثة وكانت تزهر بنخيلها واشجارها وقصورها وان ابا بكره 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 ايضا في كتاب التمور قديماً وحديثاً :

أما نخل بغداد فمن المؤكد ان اصله قد جاء من البصرة فقد ورد في كتاب البلدان ص 244 الطبعة الاوربية يصف الجانب الغربي من بغداد بما يلي :

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

وقد اوضح المستشرق الانكليزي (لسترنج) في كتابه (بغداد في عهد الخلافة العباسية) في الفصل الثاني عشر عن باراتا والمحلول والكاظمين ص 135 من الترجمة طبعة بغداد قول اليعقوبي صاحب كتاب البلدان كما تقدم .

ويذكر اليعقوبي انه كانت على الجانب البعيد من نهر (كرخيا) اعتباراً من (باراتا) على الضفة اليمنى حتى قنطرة الروميين حدائق متصلة تنتهي عند دار كعبوية وهو رجل من اهل البصرة يلقب بالبستانبان وتقع داره قبالة القنطرة وقد اشتهر (كعبوية) بحسن غرسه للنخيل فكان يأتي بفسائل النخيل من البصرة الى بغداد فيغرسها فيها فتعود على الطقس وتنتج افضل انواع التمور واجودها (1).

وهذا ليس معناه بان جميع النخيل التي غرست في بغداد هي من البصرة نقلها وغرسها (كعبوية البصري)

(1) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص 13 .

بل كان ينقل اليها كما هو الان الانواع الممتازة وخاصة التي كانت في ذلك الوقت لا يوجد من نوعها وجنسها في بغداد.

وقد اشار صاحب الكتاب نفسه بصحيفة - 13 - يقول : ولم تزل



(من انهر البصرة نهر الخندق)

البصرة للان 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

هذا البرحي اخيراً في المنطقة الوسطى وبعض المناطق الاخرى الخ وهذا دليل قاطع على صدق قولنا بان النخل كان موجوداً في هذه البقعة والقريبة من - الارض التي اسست عليها بغداد - ومن الثابت بان مزارعي البساتين في بغداد لايزالون الى الان يجلبون انواع الفسيل الممتازة من البصرة ويزرعونها في بساتينهم كالبرحي ، والاشقر ، والحساوي ، والبريم ، واليلوي والحويز ، حتى تكاثرت هذه الانواع في بغداد واطرافها وصار اكثرهم يعرضونها في الاسواق ويكسبون منها ارباحاً جيدة نظراً لقلّة وجودها عندهم.

هذا وقد اصبح عدد نخيل البرحي في بغداد وضواحيها اكثر من عددها في البصرة.

أول منشأ النخلة وزراعتها

من النواة

زراعة النخيل من النواة : ان طريقة زراعة النخل من النواة تتلخص بزرع النواة في الارض المناسبة المعدة لها وتسقى بقدر كاف من الماء حتى يتم للنواة ان تتربط وتتشق وتندفع نحو الاعلى في ورقة مستطيلة ، فهناك في ظهر النواة ندبة تسمى (النقيرة) (1) ومنها تنبت النخل من حبة صغيرة مدورة تكون في ذلك الموضع فاذا نزلت منها ونجمت فهي (نجمة) ثم هي (شوكة) ثم تصير الشوكة (خوصة) وهي (الحناسة) ، ثم تغبر اياماً ثم تطلع من الخوصة خوصة اخرى واخرى فاذا صارت ثلاثة خوصات سمي (القرش) ثم يتتابع الخوص حتى يكثر فيدعى السفيف ، وذلك قبل ان يعسب فاذا كثر خوصه قيل (عسب) وهو عسيب ثم هي (نسيفة العين)

(1) قال جل وعز : (فاذا لاياتون الناس نقيرا) والله اعلم بتفسير القرآن فان كان التفسير على هذا ،

فهذه امثال 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) وانشاء قال : الرجحة .

ماشيت من نخل ومن شيشاء

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



(منظر فتان من اروح مفاتن الطبيعة وقد انعكست صور النخيل المغروسة
على ضفاف نهر الصالحية في مرآة الطبيعة)

تتهادى كالعذارى في الحلي	باسقات النخل في طلع نضيد
لناظرها حسناً قباب زبرجد	كأن النخيل الباسقات قد بدت
قناديل ياقوت بامراس عسجد	وقد علقت من قلبها زينة لها

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 الان
قبل التحويل (غيباني) وتعرف بالدكله اي ان كل نخلة تغرس من اصل نواة تسمى (دقلة) والنخلة.

التي تنبت من النواة لا تبلغ مرحلة النضج والائمار الا في مدة تتراوح بين (12 - 20) سنة واكثر. وليس هذا وحده هو الذي يجعل الاعتماد على زراعة النخل من طريق النواة ضعيفا 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 لاتجيء 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 انواعا جيدة الى تمورنا كما هو الحال في تمر (البرحي) وغيره من الانواع الجيدة الموجودة في البصرة. والتي احتفظ الزراع بنوعها واهتموا بتكثيرها بطريق الفسيل اي (التال) كما سنذكره مفصلاً في بحثنا عن زراعة الفسيل وانواع التمور.

ان النخل يزرع بالنوى في بلاد طي حيث يجعلون في كل حفيرة نواة او اثنتين او فوق ذلك الى عشر نواة ويعمق لها في الارض فيوضع فيها النوى ثم يهال عليه التراب ويسقى بالماء ، ثم يترك اياماً خمسة ثم يسقى بعد ذلك.

ويزرع النوى في اخر الشتاء مستقبلا الصيف ، ويقال انه يجوز زرعه في كل زمان ، الا ان هذا الوقت انسب الاوقات ، فيمكث النوى تحت الارض خمس عشرة ليلة الى العشرين ثم يطلع (اول اسمائها) (النقيرة). كما ذكرناها مفصلاً . (1)

(1) كتاب النخلة مخطوط لابي حاتم سهل السجستاني البصري ص 16 الى وجه 20 .

أول منشأ النخلة وزراعتها

من الفسيل او التال

النوع الثاني : زراعة النخيل بطريقة الفسائل (التالات).

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 الان . قال الاصمعي في كتاب (النخل والكرم) الذي نشره الدكتور (اوغست هفتر ص 261) سنة 1908 ، مانصه :-

من صغار النخل يسمى (الجثيث) وهو اول مايطلع من امه وهو (الودي) والهراء والفسيل (والفسيلة الصغيرة من النخل والجمع فسائل وهذا يصلح للزراعة) والراكب ، الصغار) والفسيلة تكون اعلى النخلة لا تبلغ الارض ينبت من الفسيل في جذوع النخل ، وليس له في الارض عرق وجمعها (الرواكيب) ومفرده (الراكوب) (ويسمى الان في البصرة بهذا الاسم ايضاً) هذا مايعني الفسيل الذي يكون ثابتاً مع امه في الارض ، انتهى.

ويقول ابو حاتم سهل بن محمد السجستاني البصري : المتوفي سنة 862 بكتابة النخلة المخطوط (2) بعد غرس الفسيلة وارتفاعها تسمى (فتية) والجمع الافتاء حتى تقوت الايدي فاذا فاتت الايدي ان تتال رؤوسها فهي النخل الجبار ليس بالطويل ولا القصير (وتسمى الان 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 (الجثيثة) والجمع الجثيث وذلك اول ماتقلع من امهاتها يقال لها (جث) فلان فسيل ارضه وقد اجتث من النخل خمس فسائل اي قلعهن وتسمى

(1) كتاب النخلة مخطوط سهل السجستاني البصري ص 21 - 27 .

الآلة التي ينزع بها الفسيل (المجثات) والمجث أيضاً ويقال عند الغرس اجعل مع كل جنثية نواة فأيتها بقيب ، بقيب ، فاذا طلعت الفسيلة يقال لها - ثاقبة الهوا - وإذا 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 والاعناب تتخذون منه سكرًا ورزقًا حسنًا)
صدق الله العظيم (القرآن الكريم)

منظر من مناظر باسقات النخيل الجميل في مقاطعة (المحولة) بالصالحية .

وفي القرآن الكريم (وتبتل اليه تبتيلا) 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 تحفر بئراً ثلاثة في ثلاثة في خمس ثم تكبسها بترنوق المسائل وبالدمن . والترنوق الذي يبقى في القدر من الطين الرقيق . قالوا والدمن البعر فيقال كم فقركم يقال مائة فقير او اكثر او اقل وانشدني الاصمعي :

- ما ليلة الفقير الا الشيطان -

وهو موضع يغنى من الوحشة او شدة السير ، ولايستغني المغروس من الفسيل عن السقي والري حتى ينتشر واذا غرست قبل وجهها قبال الشمال الى ان تنبت ، 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 شحمتها ويضرب عرقها وتخرج ليقها فهي (مؤترزة) و لفيفة ثم هي ، عالقة فاذا خرجت لها سعفات بعد غرسها قيل قد انتشرت ويقال قد اجتأل الفسيل اذا انتشر وانفخ 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 قمتها وتسمن شحمتها . فاذا اخرجت قلباً او قلبين قيل قد انسعت وانشصت 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 تتالها الشاة والكلب فلا تكاد ثمرتها تسلم ثم تمتنع اذا طالت فاذا صار لها جذع يتناول منه المتناول فتلك النخلة العضية فاذا فاتت اليد واراقت فهي الجبارة والجمع الجبار وقوله

ارقت اي لم يقدر على ثمرتها حتى ترقى اي يصعد عليها ويسمى الحبل الذي يصعد به (الكر ، والمرقاء ، والحلقة) وتقول الاكرة بالبصرة هو (البروند) وهو بالفارسية الدارجه البريند ، (كما يقال الان في البصرة الفروند ، وفي بغداد بالتبليا) وكما يقال البريند الملاح وهو خطأ لانه لايقع



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

على الصدر كما يقع بريند الملاحين لان (بر) بالفارسية الصدر ومعنى البند الحبل اي حبل الصدر (واما الفروند الذي يستعمل الان فهو حزام يتسلق به الفلاح النخلة ويحفظ نفسه من السقوط) انتهى (1)

ولكن الصواب (كمريند) لانه يقع حبله على الاست ويقال للكرم بالنبطية (تبليا) (فمن هذه الاسماء المتعددة 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 تعريتا مع مرور الزمان) واسم الحبل باللغة العربية (المرقاء) فاذا ارتفعت الجمارة فطالت فتسمى الرقلة . واذا وصف الرجل بالطول ، قيل كانه رقلة (كما يقال الان للطويل ، فلان طوله طول الخلة) ويقال للنخلة الطويلة السماء والباسقة وفي القرآن الكريم (والنخل باسقات) وقالوا اذا انجرت النخلة وسلسلت اي وقع كربها وطالت فهي قراوح والجمع القراويح . قال الاصمعي وكل شيء افراط طولا فهو مهجر ايضا قال ومنتهى عمر النخلة اذا نقد جذعها ومالت قمتها ودنت من الموت واذا دقت النخلة فهي صعلة والصعل في الرؤوس فاذا صغر رأسها وقل سعفها فهي عشة وقال شيخ من العرب : سئل رجل منا مافعل نخل فلان فقال عشش من اعاليه وجمر من اسافله (2).

(1) من كتاب النخلة الى ابي حاتم سهل بن محمد بن عثمان بن يزيد السجستاني البصري مخطوط

من وجه 21 الى 30 .

(2) نفس المصدر

النخلة وفوائدها وما ينتج منها من اغذية

فمن سعتها وليفها ما يستعمل للبناء والحطب والحصر والحبال وتصنع منه الاطباق والقفف والخواصر والاسرة والكراسي والمراوح اليدوية والطاولات والاقفاص منها للطيور والبلايل ولنق الفواكه ومظلات البيوت وتسقيف الغرف ومنها تعمل الاعمدة والابواب. وكان اهالي البصرة اذا شيدوا داراً او 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 واخرها النوى الذي يستعمل كوقود ولعلف الحيوانات.

ونوى النخل عظيم البركة جداً حيث تلعف بها الابل حتى تسمن وتكثر شحومها فرما وجدوا في ابعاد الابل النوى الصحاح بالابطح بعد شهر ونحو ذلك وتقوى الابل بذلك على حمل الحامل الثقال. وتلعف الصفايا من الغنم بالنوى ايضاً ، فتكثر البانها ، ويباع من النوى كمية عظيمة . وكانت فائدة النوى معلومة ويتعاطون بتجارته كما هي الان في البصرة وفي كل موسم يجنى من نتيجة تفشيق التمور التي تكبس وتعبأ بالصناديق وترسل للاسواق التجارية في العالم ما لا يقل عن خمسة عشر الف طن وهذه ذات قيمة لا بأس بها وكلها تشحن اللا 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 الخضراوي عشرة فهذه النسبة هي المعول عليها في كل المعاملات الجارية عند التجار في البصرة كحد للتمور التي يستخرج منها النوى.

كما ان بعض التحليلات التي قامت بها جمعية التمور العامة في العراق اعطت بعض المعلومات الاولية عن الفوائد التي وجدت في التمور من الوجة الغذائية والصناعية والكيميائية.

يقدر معدل السعرة الحرارية التي يبعثها الباون الواحد من التمر (1275) سعرة وهي اعلى نسبة لأية مادة غذائية ويحتوي التمر على جميع العناصر التي يتألف منها الطعام المغذي من زلال وشحم واملاح وهايدرات 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 للحريير الصناعي (1) مع العلم انه لا يوجد في اللحم الا 1096 سعرة حرارية وفي البيض 734 لكثرة الماء فيه وانه فوق هذا وذلك يحتوي على قدر من فيتامينات ا - ب - ج .

الطلع نور النخل

نأتي هنا على ذكر ماكتب عن طلع النخل قبل اثني عشر قرناً للهجرة : كما ذكر ابو الحسن علي بن اسماعيل النحوي الاندلسي المعروف بابن سيده المرسي المتوفي سنة 458 هـ وسنة 1065 ميلادية. ومن كتابه النخل (نقلا عن كتاب النخلة لأبي حاتم سهل بن محمد السجستاني البصري المتوفي

(1) كما جاء في التعليق من قبل الاستاذ فؤاد جميل في ترجمته لكتاب في بلاد الرافدين صور وخواطر (بقلم ليدي دراور صحيفة 178 .

سنة 248) ، - اول العلائم بطلوع طلع النخيل - فاذا الم النخل ان يطلع احمر ليفه ونشرت شحومه وباننت من النخلة وتطامنت تفرج للاطلاع ثم يبدو الاطلاع وهو ان تخرج الموافير ((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 مفردها (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 بساتين البصرة

وهو الطلع (ويقال الان في البصرة فدغ النخل) وقال الاصمعي : اتانا زمن (الجباب) اي التلقيح للنخيل ، كما قال ابو عبيد (ابرت النخلة) ابرا وابرتة ، اي لقتها .. واسم ما يلحق به اللقاح (بالفتح) الابور مفتوح الهمزة ويقال لبح النخلة تلقياً - وأبره يؤبره أبرا - تلقح بطلع الفحل

والابر ان تضرب في الكافور شماريخ ثلاث ضربات فتفتض فيه طحين شمراخ الفحال ويقال لذلك الطحين (الصواح) يؤتى من الذكور وتفتض في الاناث فيطير غبارها في وليع الاناث فبذلك تلقح . فاذا فرغ الناس من اللقاح فهو (الاجمار) يقال قد اجمر الناس اي فرغوا من اللقاح يقول ابو حاتم واذا اردت تلقيح النخلة عصبت شماريخها بشقة خوص ثم تنتظره (جمعة) وتطلقه وانشد ابو عبيد :

ولي الأصل الذي في مثله يصلح الابر زرع المؤتير

فاذا (استتيته) جمعة ثم اطلقته . فله (نفضه) و (سمطه) و (حنتته) (اي ينفض ويحث ثم يمسك الحمل بعد اللقاح) وحينئذ يتايم البسر يخرج ثلاث في قمع وهو (الجذم) فتيبس اثنان وتبقى واحدة ومنه ما يكون صيصاء - اي شيصاً - ثم تسقط ثم يقال (فصل) وهو ان تيبين 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 حبا بوك) وفي بغداد يقال (خلال الطوش) مقدار حبة الحمص ثم (يحصل) والحصل صفته صفة حب المحلب . وسألني عمارة بن عقيل ونحن في البستان وقد (حصل) النخل بعد ان صارت حبته ضاهرة ، فقال لي : الى كم يدرك هذا قلت له شهرين قال : هذا الحاصل قال : ثم هو (البلح) واهل البصرة يقولون خلال والواحدة (بلحة) وخلاله قال : فاذا بلغت البلحة ان تخضر وتستدير قبل ان تشتد ثم هو البلح مادام اخضر (ويسمى الان في البصرة الجمري) الى ان يغلظ النوى فاذا فصل اللون الى الحمر او الصفرة فهو البسر (ويسمى الان في البصرة خلال) و يبلغ اقصى لونه . والبلح (السياب) والواحدة سيابة وعند طلوع الجوزاء تتم اوائل البسر فاذا كثر حمل النخلة قد (حشكت) . يقول ابن سيده المرسي الاندلسي اذا اصفر او احمر فقد (اشقح) وهو قبل ان يحلو فاذا طاب سمي (الزهو) واحدته زهوة وقد ازهى النخل وقيل احمرت البصرة وهي حمراء الجنس قيل لها زهوة فاذا تغيرت البصرة الى الحمرة قيل هذه (شقحة) ويسمى عذق النخلة (العرجون) .

النخلة وادوار تكوين حملها وتمرها

وماسميت بها من اسماء من ابتداء تلقيحها الى حين نضوجها في القديم

انشد ابو حنيفة:

كنانية اوتاد اطباب بيتها اراك اذا صافت به المرء شقحا

وقال ابو عبيد (القشم) البسر الابيض الي يأكل حلواً قبل ان يدرك .ويقول ابو حنيفة : (رطب) البسر .ويقول سيبويه: وهي (الرطبة) والجمع رطب.ويقول صاحب العين ، رطب النخل ،ويقول ابو عبيد: اذا ابصرت فيها الرطب قلت (قد اضهلته) واذا بدت في اليسر فقط من الارطاب فذلك (التوكيت) فاذا اتاها التوكيت من قبل ذنبها قيل (ذنبت) واذا ارطب جانب منها فهي ((الشمطانة)) واذا ارطبت من وسطها فهي ((معضدة)) واذا ارطبت من حول تفروقها فهي ((غسيسة)) فاذا دخلها كلها الارطاب وهي صلبة لم تنهضم بعد فهي ((جمسة)) ، فاذا لانت فهي ((ثعدة)) 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 ((محلقن)) وقيل اضرفت النخلة نصف حملها وكان نصفه رطبا او ثلثه فاذا بلغ ثلثها فهي ((حلقانة)) ويقول ابو عبيد : فاذا جرى الارطاب فيها كلها فهي ((المنسبنة)) ، فاذا نضجت البسرة كلها سمي ((خالعا)) فاذا انتهى نضجه سمي ((ثغرا)) وقد نضج البسر وانضج صار رطبا وانضجته ايامه ، وكذلك جميع (التمر) ، فاذا صارت الرطبة في حد التمر فقد ((تمر)) فاذا يبس شيئاً فقد ((قب)) ويقال للطلعة قبل انت تغلق ((ضبة)) والجمع ضباب وانشد ابو عبيد:

فاخرات ضروعها في ذراها واناض العيدان والجمار

معالجة التمر للارطاب والايباس

- أي كما يعمل الآن الرطب بالشمس ويسمى الرطب المشمس - يقول ابو عبيد : اذا ضرب العذق 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 حتا ينضج فهو ((العمق)) وقال ومانضج علا العذق فهو (الذوى) واذا شقق البسر وشمس فهو الشسيف وقد شسفه والمشدخ بسر يغمز حتى ينشدخ ثم يبس واذا تقشر البسر (تفضح) ويقول ابو دريد : (التمر الربيد) الذي قد نضج في جرة ونضج عليه الماء وقال ابسلت البسر طبخته وجففته وقال ابو عبيد : فاذا بلغ الرطب اليبس فقد صلب فاذا وضع في جرار وقد يبس وصب عليه الماء فذاك ((الربيط)) فاذا صب عليه الدبس فذاك ((المصقر)) والدبس عند اهل المدينة يقال له ((الصقر)) وقيل هذا رطب صقر اي 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)) (1) .

(1) كتاب النخل لابن سيده المرسي الاندلسي وكتاب النخلة لابي حاتم سهيل السجستاني البصري والنسختان مخطوطتان في المكتبة العباسية في البصرة.

صرام النخل وخرصه

كما يقال الان (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 حذرت 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 الان في البصرة في كل سنة عند حلول موسم الثمرة يخرج الخواريص لتقدير ثمار النخيل.

اختراف النخل ولقط ماعليه

كما يسمى الان في البصرة الطياشة والشنانه

يقول ابو حنيفة :

الاختراف لقط التمر بسراً كان او رطباً ، كما يسمى الان في البصرة (الطياشة) والخارف اللاقط والحافظ للنخل (والمخرف ، الزنبيل) الذي يخترق فيه وماشبهه. واذا اشترى الرجل نخلتين او ثلاثة الى العشرة يأكلهن قيل اشترى مخرفاً جديداً ويقال : خرج الناس يتكربون اي يلقطون مابقى في الكرب من التمر . ويقال الان في البصرة (يتشننون) وقال صاحب العين : القطف ماقطفت من التمر . وفي الاية الكريمة : (قطوفها دانية) والقطاف اوان قطف التمر . ويقول ابو حنيفة اشتمل فلان خرائفه لقط ما عليها من الرطب الا قليلا وتدعى البقية (شملا) هو مايلقط 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 التمر اذا اصبح رطباً

كما يقوم به تجار البصرة الآن واسمه القديم الاجتزام

ويقول بن دريد : (الاجتزام) شراء النخل اذا رطب فان اشترى ما في رؤوس النخل تمرأ



منظر رائع لنخيل البصرة اثناء جنى الرطب

فذلك المزانبة التي نهي عنها وقال الاعشى : (كالنخل طاف به المجتزم).

ولانتزال هذه الحالة جارية بين ملاكي تمور البصرة والتجار ولكن الاقلية منهم يعرضون ثمار حاصلات تمورهم في الوقت الحاضر على (الضمان) وجمعه الضمانون ، ومفرده ضامن ،

وقال الحرث : يقال - اجترم - فلان نخلا مكافيء . والجزم ان يشتري ثمر النخل في رؤوسها ويقال لاتجزمها حتى تحل اي حتى تدرك .

رفع التمر ووضعه بعد الصرام

اي جمع التمر بعد القصاص من النخيل ووضعها في الجواخين

ويقال للموضع الذي فيه التمر اذا - صرم - المرید - والمسطح - والجريين - وربما خشوا عليه من المطر فيجعل في المرید جحر ليسيل منه ماء المطر واسم ذلك الحجر - الثعلب - واهل نجد يسمون المرید الجريين 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 - الطايات -) يعني المرابد ويقال في طاية فلان تمر كثير . وكل مرید 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 الان تسمى في البصرة - الجلة - اذا كانت كبيرة - والزنبيل - اذا كانت صغيرة) ويقول ابن السكيت : هي - القوصرة وابن دريد - السلة - وهما من اوعية التمر ويقول سيبويه : سلة وسلال ، وابن السكيت يقول : الوقية 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 ،
والصيصة) كما يسمى الان في البصرة والمفصوح من التمر (المنزوع نواه) وقيل المنزوع قشره .



احدى مناظر أنهر البصرة الرائعة

عصير التمر

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

القمع

والقمع مالتزق بالتمرة وجمعها اقماع وهو - الثفروق - علاقته ما بين القمع والنواة ما يلتزق به القمع من البسرة او التمرة . ونخلة (السنهاء) هي (المعاومة) التي تحمل سنة وتخلف سنة ، يقال عاومت وسانهت 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 . داكلوس - وهو عبارة عن تمر نخيل من فصيلة النخيلات *Palmiers* واسمه بالبابلية (كشمارو) *J'shimmaru* مأخوذ من الكلمة السومرية *Jishimmar* واسمه بالآرامية (دقلا) *Digla* وفي العبرية معروف باسم (تامار) 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 المسمارية القديمة للفسيل) ونخيلة (تصغير النخلة) كما سمي العبريون بناتهم باسم (تامار) كناية عن حلاوة التمر. وقد كانت ابنة النبي داود تدعى تامارا (1).

(قدم النخلة وشريعة حامورابي)

لايعرف بالضبط متى عرفت النخلة اول مرة ولكنه من المتفق عليه

(1) كتاب التمور قديماً وحديثاً لجعفر الخليلي ص 10

انها اقدم شجرة عرفتها الارض او انها من اقدم الاشجار على الاقل وكونها اقدم شجرة اثبتته اقدم الاثار للنحت والتصوير والتشريع وماورد 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 (3000 - 2400 - 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 اهمل البستاني ولم يلقحه وسبب تقليل الحاصل فعليه ان 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 13 - وسوطاً 46 ب) (1) .

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 (2) .

(1) كتاب التمور قديماً وحديثاً لجعفر الخليلي ص 10 و 11 واخرجه عزرة حداد .

(2) كتاب البصرة من منشورات جريدة الهدف ص 171 .

وهناك مادة اخرى في شريعة حمورابي هي المادة - 59 - 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 كالخيوط .

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 شيصة) وكذلك يقول الحشف . مالم ينم من التمر فاذا يبس فسد وصلب وقد حشفت النخلة وكذلك القشم من التمر الحشف الرديء ، وكذلك سمى (القسب) ليبسه وقلة صقره (اي دبسه) (1) .

اعراء النخيل

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 نوعا اخر الى (المرطاب والكيل لبيته) .

(1) كتاب النخل لابن سيده الاندلسي وجه 63 - 64 مخطوط.

انواع الفحول القديمة

الفحول المشهورة عند اهل المدينة تسمى العتيق ، يلقحون بهم نخيلهم والتلقيح بفحل العتيق لاتتنفض نخلته ولاتصاص اي لاتصير - شيص - ولاتمرق - وهو شبيه للفحل - الغنامي - بالبصرة الان) فاذا كان الفحل ليس من العتيق قيل هو فحل - اللون - كما يقال الان 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) (1).

اجناس النخل القديمة والتمور

قال ابو حنيفة : الاجناس والجنوس وانشد

تخيرتها صالحات الجنوس لاستميل ولا استقيل

ابو عبيد : كل جنس من النخل لايعرف اسمه فهو جمع - ابو حنيفة:

كل ما لايعرف اسمه من التمر فهو (دقل) واحدته دقلة ويقال للدقل (الالوان) واحدها لون ومن اجناسها الخصاب وهو النخل الدقل الواحد خصبة (هذه النخلة لاتزال 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 ، والهيرون ، والههم) وقيل الههم التمر ايا كان (2).

(1) كتاب النخلة لابي حاتم السجستاني وجه 47 - 48 مخطوط.

(2) كتاب النخل لابن سيده الاندلسي وجه 65 الى 72 .

اجناس التمور القديمة

وبعض اسماء تمور البصرة التي كانت معروفة عند سكانها في الزمن السابق يقول ابو حنيفة :- وام جردان - نخلة تحبها الجرذان فتصعدها فتأكل منها ولذلك سميت ام جردان ، وروى الاصمعي : عن نافع ابن ابي نعيم ، ان رسول الله (ص) دعا لام جردان مرتين فزعم اهل المدينة انها اصبر على اللقط من غيرها . وام جردان بالمدينة مثل (البرني) بالبصرة تلتقط ابدا حتى لايبقى عليها شيء (ونظيرها الان تقريباً تمر ورطب البرحي في البصرة) واما نخلة البرني ولا تزال باقية للان في بساتين البصرة. ثم ياتي تمر (سهريز)



النخلة وهي - نشوة - أول سنة حملها

مأخوذ من حمرة اللون ونظير السهريز باليمامة (الجذامي) وهو اصفر صغار (وشبيهه الان رطب الليلوى - في البصرة) ثم نخلة تمرها (نرسيانه) ويوجد مثلها في البصرة الان وتسمى (نيرسي) وهو جيد (رطب وتمر) وعدده قليل اليوم. وتمر (سكرى) كذلك موجود منه الان في البصرة. وتمر (الصغرى) تمر يمانى اصفر يجفف بسرائاً وتمرأ (قندة الرقاع) تمرته بين التمرة والقسبة (علكة وتمر) - الخضرية - ثمرة خضراء وكانها زجاجة تستظرف لونها وتمر (زب رياح) من تمر البصرة في السابق ويسمى الان (اصابع العروس) حسب ظننا (وتمر الهلباث من رطب البصرة وكذلك من رطبها (بسر الجهندي ، ويسر المجدر ، والجناسري ، والخوارزمي ، والباهين ، والطيباب ، والغواني ، والعمرى ، واما البرشومة ، والشقمة) وهما ابكر نخل البصرة وتسمى القسب ، والعشواء : من متأخر النخل حملا (مثل نخلة الخصاب ورطبه احمر ، ونخلة الهلالي رطبه اصفر في البصرة الان) والباهين نخلته بهجر لايزال عليها السنة كلها الا شهراً واحداً طلع جديد وفي البصرة نخلة يقال لها (العمانية) مثل الباهين وكذلك تمر يسمى (تعضوضة) وهي ثمرة طحلاء كبيرة رطبة صفراء لذيدة من جيد التمر وشهية 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 ، وتمرتهم كذلك ، ابو عبيد اتمر القوم كثر عندهم التمر (1).

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 لايمكن لها ان تعطينا ثمرًا الا اذ تم تلقيحها في كل سنة من فحل اي من ذكر النخل وهذا مايجعل النخيل خاضاً 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 تفريع 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 ان ينطلق من غلافه من الفحل ويوضع في محل نظيف يقابل اشعة الشمس قصد تجفيفه وانفصال حبوب اللقاح من اغلفته وحيث يجف الطحين ويتجمع في العناقيد يوضع في كيس صغير من الخام ثم يربط هذا الكيس يعود 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 المتراصة

(ولايجوز شق الغلاف الا بعد 21 مارت من كل سنة والعادة ان يبدأ التلقيح من 10 من شهر مارت الى نهاية شهر نيسان اما اذا كانت مغلوقة قبل هذا فيجري 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 بساتين 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 البساتين المكتظة باشجار النخيل الا ان هذه الطريقة لايعتمد عليها بناتاً وغير مضمونة الوقوع ولايمكن لها ان تعطينا حاصلًا جيداً ويستثنى من ذلك النخلة الطويلة التي بلغت دور العيطة والتي يستصعب صعودها الفلاح فيتركها تتلقح بهذه الطريقة (1) انتهى.

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

اولاً : الغنامي - وهو اشهر انواع الفحول في البصرة والذي يزرع من الفسائل ومن لقاحه تعطى الانثى ثمراً غريزاً جيداً الذي يعقبه ان تلزم الانثى على حملها دون ان 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 .

ثالثاً : الخكري وياتي هذا بعد فحل البطحي ومن انواعه الموجودة الان (سميسي) (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 ان ينسب الى احد من هذه الانواع كما جرى البحث عنها قبلا .

تلقيح النخيل

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

الميلوي - نوع من هذا النخل موجود في البصرة والان انتقل قسم منه الى بغداد ويكون عنقه متشابكاً بعضه 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 بالمرّة فيكون حمله بطيئاً جداً وتعمر نخلته طويلاً ولا يكون (شيصا) 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 وعندما يجري تلقيحها يقتضي ان يغلق القشر حتى يركز اللقاح بالطلع .

تلقيح الخضراوي ، والسائر ، والزهدي : وبقية الانواع من النخيل كما يأتي :
فالزهدي يكثر له من اللقاح ، واما الانواع الاخرى فيكون تلقيحها كالمعتاد واغلبها تلقح من فحول
الذكري 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 مايقارب خمسة وثلاثين مليون نخلة في
العراق وان نصف هذا العدد موجود في البصرة اي مايقارب سبعة عشر مليون نخلة او اكثر وان
معدل حاصل التمور السنوي في العراق (350 الى 400) الف طن واكثر. وان من اجود تمور
البصرة والمشهورة تجارياً هي تمر (الحلاوي) وفي بساتين البصرة منه مايقارب ثلاثة ملايين ونصف
مليون نخلة وفي العراق 460 نوعاً من التمر تقريباً وفي البصرة اكثر من (300) نوع والمشهور
منها تجارياً ستة انواع هي :

1. الحلاوي - التمرة مستطيلة صفراء عند بدء نضجها وذهبية الشكل عندما تكون كاملة النضج
. وهذا الصنف من حيث الاهمية التجارية يأتي في مقدمة الاصناف. اذ يباع باسعار عالية
في الاسواق الخارجية خاصة اسواق امريكا واوريا ويكبس في صناديق خشبية يتراوح وزنها
من (33) الى (70) باون. واما الكمية التي تعزل منه وتسمى (بابي خشيم) فتكبس في
الخصاف. وزن الخصاف الواحد يتراوح بين 78 الى 156 باون ويشحن الى اسواق الهند
وسواحل جزيرة العرب .

2. الخضراوي : التمرة قصيرة ، لونها قهوائي فاتح ويميل بعضها الى السواد ، وعند البدء
بنضجها يكون نصفها اخضر يستهلك محلياً لعموم اهل البصرة واصدقائهم حيث يدخرون
منه للاكل لمدة السنة وهو مرغوب في اسواق الشرق الاوسط وتعتبر استراليا الان اهم سوق
لهذا الصنف ويرسل اليها بصناديق خشبية يتراوح وزنها من 33 الى 70 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 اصدقائهم ويعمل منه (المعسل) بعد ان ينزع منه النواة ويحشى بمكانه الجوز ، والسسم ، ويغلى في الدبس، ومنه تعمل التمرية ايضاً وتطبخ بالسمن ، واذا اردنا البحث عن كل مايعمل منه

فان البحث يطول بنا ، ولا يصلح تمر لعمل (الكليجة) اي الكعك الذي يشوى بالتتور الا من التمر الخضراوي.

3. الساير : هذا الاسم موضوع وجديد ومحرف من اسم اصله (استه عمران) ثم صار يسمى سعمران وبعد مرور الزمن اخذ الاسمان يتلاشيان الى ان سمي (ساير) ومعناه مخلوط من انواع اخرى من الادقال التي تشابه الساير وعليه سمي (ساير) اي انه يحتوي على ساير التمور الاخرى المشابهة لجنسه .. ثمرته متوسطة الحجم ورفيعة عند العنق ، لونها اصفر عند النضج ويكون لونها بنياً غامقاً عندما يكمل النضوج ويصدر الى جميع اسواق العالم الغربي والامريكي والشرقي وجزيرة العرب وهو مأكّل الغني والفقير ويشحن بصناديق خشبية وزنها الكحلاوي والخضراوي والخصاف ويرسل الى البلاد الآسيوية والافريقية والبلاد العربية الى معظم بلاد ومواني العالم . (1)

4. الزهدي : شكله بيضوي لونه اصفر ذهبي جذاب ولا يؤكل رطباً ولا خلالاً 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 لانه تبقى مأمونة ولا يمسه 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 .

(1) ملاحظة - اخذنا قسماً من هذه المعلومات من كتاب التمور حديثاً وقديماً ص 62 .

ولقد بدء الان 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 المنتج باجمعه .

5. خلال البريم والجباب : ويسمى خلال مطبوخ عندما 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 الممتازة 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 والمكثوم ، واما الجباب فهو مثل تمر الزهدي غير مرغوب فيه في البصرة ولايؤكل منه وجميعه يشحن للخارج والسوق الوحيدة له هو الهند وبياع باسعار عالية جدا ويستعمل في الاعراس والمراسيم الدينية وفي الاعياد للتبرك ، واكثر زراعة نخلة الجباب في منطقة قضائي القورنة ، وسوق الشيوخ ، وحملها كثير حتى انه يتجاوز معظم نخيل العراق بحمله .

6. الديري : لون الخلال احمر حتى يكون تمراً ثم يتحول الى لون باذنجاني ضارب الى السواد وهو من التمور الجافة يستهلك منه محليا في منطقة لواء العمارة ، ويشحن منه الى كراحي وسواحل الخليج العربي ويكبس بالخصاف او يوضع في الاكياس (الكواني) وتمره رديء واسعاره واطنة وبياع دائما بأثمان اقل من اسعار التمور الاخرى في البصرة ولايوجد من نخلته في اي مكان في العراق عدا لواء البصرة ، ويسمى الديري باسم اخر وهو طيب الاسم .

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

أهم اصناف التمور التجارية

والمحلية في البصرة

1. **البرحي** : نخلة البرحي واصلها :- دقلة ، نبتت من فسيل النوى قبل مائة سنة تقريباً في ارض البصرة الطيبة وقيل ذلك لم تكن معلومة واول ظهورها كان عند اسرة آل زيدان من بيوتات ابي الخصيب المعلومة في البصرة . ظهر عندهم هذا النوع (غيباني) اي من النواة في ارض مستجدة من جبل بعد ان ازيح ترابه فصارت ارضاً برحاء وقد نبت فيها هذا الفسيل يزهر بسعفه وشكله ومثانة جذعه ولما اعجبهم شكله ومنظره لفت انتباههم اليه فاعتنوا به ولاحظوه حتى آن وقت ثمره فاعطى لهم ثمراً جيداً لم يسبق ان شاهدوا مثله فاخذوا يعتنون بتحويل فسائله باوقاتها حتى تكاثرت فسائله 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 فسائله الان الاف كثيرة حتى اصبحت بغداد وضواحيها تفوق البصرة بمقدار نخيل البرحي الذي نقل اليها كما تم نقل نخلة (المكنوم) قبل مائة سنة من البصرة الى بغداد وقد استعاض عنها البصريون بنوع جديد ظهر عندهم هي نخلة (البرحي) ولم يبق اثر لنخلة المكنوم 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 (المكنوم) في بغداد وخلال نبوت السيف في نجد والرياض.



(احد مناظر انهر البصرة الجميلة)

2. **الحويز** : 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 .

3. **العويد** : التمرة طويلة كبيرة الحجم لونها اصفر لايؤكل الا عند النضوج تمراً ويستهلك محلياً وللهدايا .

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

5. شويث : تمرته تشبه تمر (العويد ولكنها اكبر حجماً)
6. الحساوي : يوجد منه شكلان الاول تمرته طويلة كبيرة الحجم لونها اصفر وقسم من خلاله (يعظم) اي تصير فيه ضلوع يابسه. واما الشكل الثاني فتكون تمرته قصيرة وغلظة ولا تختلف عن الاولى بشيء والنوعان لايؤكلان الا عند النضج ويكون لونهما ذهبياً ويستهلكان بشكل رطب على الاكثر وهو لذيذ جداً والقليل منه يؤكل تمرأ.
7. الاشكر : لونها اشقر شكلها بيضوية لذيدة الطعم يؤكل رطباً فقط ، مائلة الى الحمرة .
8. الليلوي : تمرته تشبه تمر الزهدي الا انها اصغر حجماً منها لونها اصفر عذقها محشوك وهي تؤكل رطباً ولا تؤكل تمرأ لانه غير طيب .
9. القنطار: هذا النوع تمره ورطبه جيدان جداً فاذا نضجت تمرته اصبحت تميل الى السواد ومن احسن التمور للاكل وللادخار ومن رطبه يعمل البصريون (الركنينة) (وهي كلمة اعجمية) تعمل من الطحين المقلي بالنار مع السمن بعد ان تنزع النواة منه وثم يوضع بالصحن واحدة جنب الاخرى ويكسب عليه الطحين مع السمن ومنهم من يجعلون مكان النوى جوزاً وهذه تعد من الاكلات المشهورة في البصرة .
10. الفرسى : تمرته مستطيلة شبيهة الى الديري ولكنها احسن منها واكثر لذة والفرسي من التمور الجافة ويؤكل في اخر الرطب في فصل الخريف وتستهلك رطباً ولا تصلح ان تكون تمرأ للادخار .
11. 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 لايؤكل ولا تصير تمرأ وتتأخر الى اخر كانون الاول وهي تؤكل رطباً ولا يكون رطبها جيداً الا بعد هطول الامطار على تمرها وهو بالنخلة واغلب رطبها يصيبه العطب والخياس .

12. 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 (الغيباني) كما ذكرنا عنها ، فهذه تبلغ اكثر من اربعمائة وخمسين نوعاً واغلبها اسماء حديثة موضوعة لايتماد الا على البعض منها ، فمنها التجارية والآخرى تستهلك داخلياً الى المرطاب والآخر الى المأكّل السنوي يدخره اغلب الملاكين والمزارعين واهالي البصرة بصورة عامة ، هذا وان انواع التمور عديدة وقد جاء ذكرها في كثير من المصادر المسمارية 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 استخلصها من المصادر المسمارية القديمة (1) . 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) (2). وذكر الجاحظ انهم احصوا اصناف نخل البصرة دون المدن الاخرى

(1) مجلة سومر ج1 م8 - من كتاب التمور قديماً وحديثاً ص 54

(2) مجلة الزراعة العراقية ج1 - م8.

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 (1).



(نهر ابو الفلوس في البصرة)

وهذه اسماء بعض انواع التمور التي في البصرة ولم نأت على ذكر جميع مافي البصرة او في العراق لانها كلها ادكال (ادقال - جمع دقل) .

(1) شرح الصدور في النخل والتمور اخرجه الشيخ قاسم القيسي - من كتاب التمور قديماً وحديثاً ص . 55 .

بيان اسماء التمور في البصرة

الاسم	عدد	الاسم	عدد
جوجي تمرأ ورطبأ	21	الحلاوي يصدر تجارياً	1
بوكي تمرأ ورطبأ	22	الخضراوي يصدر تجارياً	2
سبع ذراع تمرأ ورطبأ	23	الساير يصدر تجارياً	3
سويدان تمرأ ورطبأ	24	الزهدي يصدر تجارياً	4
خلاصي تمرأ ورطبأ	25	الدبري يصدر تجارياً	5
برحي رطبأ وتمرأ	26	البريم يطبخ يصدر تجارياً	6
مكتوم رطبأ وتمرأ	27	ججباب يصدر تجارياً	7
ديار ام الليل تمرأ	28	القنطار يستهلك محلياً	8
بنت صفرة تمرأ	29	ليلوي يستهلك رطبأ	9
حويز تمرأ فقط	30	خصاب يستهلك رطبأ	10
جوزي احمر رطبأ	31	عويد يستهلك محلياً تمرأ	11
جوزي اصفر رطبأ	32	حابسي يستهلك محلياً تمرأ	12
عز الدين رطبأ	33	خنيزي يستهلك محلياً تمرأ	13
بنت السبع رطبأ	34	اشكر يستهلك رطبأ	14
دقلة موسى رطبأ	35	فرسي يستهلك رطبأ	15
بنات العرييد تمرأ	36	شكر يستهلك رطبأ	16
دعيلي تمرأ ورطبأ	37	شرصي يستهلك تمرأ ورطبأ	17
خستاوي تمرأ ورطبأ	38	دراو يستهلك تمرأ ورطبأ	18
اسحق تمرأ ورطبأ	39	خصاوي البغل يستهلك تمرأ ورطبأ	19
حلاي تمرأ ورطبأ	40	اصابع العروس رطبأ	20

الاسم	عدد	الاسم	عدد
هدل	64	حلاوي احمر تمرا ورطبا	41
عظامي	65	بيدراية تمرا ورطبا	42
بارون	66	حزكان تمرا	43
بنت دهمام	67	شيراني تمرا	44
بنت الباشا	68	نكش المبرد تمرا	45
دقل جبل	69	دقل عباس تمرا	46
سناني	70	حساوي	47
قطني	71	نيرس يؤكل تمرا ورطبا	48
رجيب	72	بنت البحر تمرا	49
دكل لطفه	73	بنت البيض تمرا	50
دكل سكران	74	عريوه تمرا	51
شويشي	75	ام الصيني تمرا	52
مشط الشيطان	76	ام الدهن تمرا	53
برني	77	ام البخور تمرا	54
بلجاني	78	ام الدويج تمرا	55
حطيظ	79	ام مشيمش تمرا	56
جسب	80	ام طريره تمرا	57
مرزيان	81	ام جميعي تمرا	58
حضري	82	دكل جمعة تمرا	59
رزيز	83	نبايتي رطبا وتمرا	60
عباسية	84	عثماني تمرا	61
رمثية وتسمى بنوت حمر	85	هيري وهي اول بشرى الخلال	62
ظلف الغزال وتوجد انواع اخرى	86	هاللي يتاخر للششاء	63

أسماء التمور التي ذكرها الرحالة الدمركي نيبور بكتاب رحلته (الجلد الثاني ص 185)

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

- 1- تمر خستاوي 2- زهدي 3- جوزي 4- شكره 5- استعمران 6- حلاوي 7- بريم 8- اشرصي
- 9- خضراوي 10- خصاب 11- ديري 12- مكتوم 13- خنيزي 14- بنت السبع 15- ليلوي
- 16- قنطار 17- اصابع العروس 18- جوزي 19- اشكر .



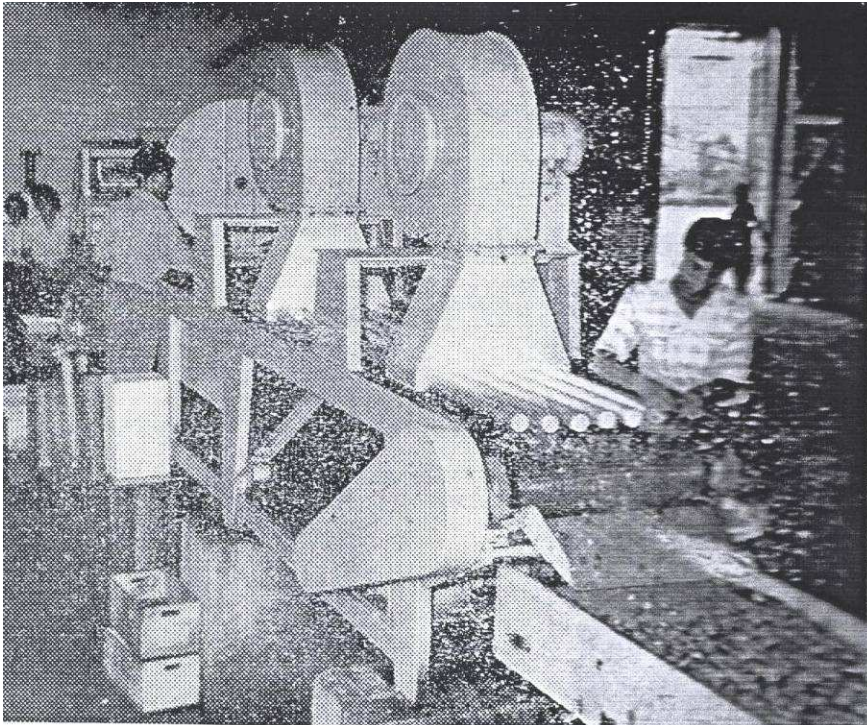
(لفيف من الفتيات يقمن بعملية كبس التمور في المكبس العصري لمصلحة التمور العامة)

معدل انتاج التمور تجارياً في البصرة

1. **منتج الحلاوي** : يبلغ نحو ثلاثين الف طن حسب المعدل السنوي وقد بلغ في بعض السنين خمسة واربعين الف طن وزيادة هذا الحاصل وقلته تعتمد الى حد بعيد على سلامته من الاوبئة والحشرات وغزارة المياه .
2. **منتج الخضراوي** : ان معدل هذا المنتج الذي يصدر بصناديق خشبية وغيرها ماعدا الذي يستهلك للاكل محلياً هو عشرة الاف طن في البصرة ويقدر منتوجه من المناطق الاخرى بسبعة الاف طن فيكون مجموعه سبعة عشر الف طن.
3. **منتج تمر الساير** : يبلغ منتوجه من البصرة مايقارب سبعين الف طن ومن الاماكن الاخرى خمسة عشر الف طن فيكون مجموعه خمسة وثمانين الف طن. اقله يصدر بصناديق خشبية وبالصفائح وبالخصاف.
4. **منتج تمر الزهدي** : يصدر من البصرة من هذا النوع من التمور حوالي ثمانية عشر الف طن للحد الاعلى . اما من المناطق الاخرى فيصدر مايزيد على المائتي الف طن اقله يكبس في الخصاف وقليله يكبس بصناديق خشبية وصفائح وغيرها .
5. **خلال البريم** : وهو اقل كمية تصدرها البصرة من جميع اصناف التمور ، حيث لايتجاوز خمسمائة طن واما مايصدر من المناطق الاخرى فيزيد على المائة والخمسين طناً تقريباً.
6. **منتج خلال الجبجباب** : يبلغ مايصدر من البصرة حوالي ثلاثة الاف طن واكثر من ذلك ومن الاماكن الاخرى مايقارب الف طن يصدر جميعه بالاكياس (الكواني) .
7. **تمر الديري** : لايتجاوز الكمية التي تصدر من البصرة الالفين وخمسمائة طن ومن الاماكن الاخرى الالف طن اما منتج التمور الاخرى من الانواع الممتازة كالبرحي ، وغيرها فهذه تقدر تخميناً لانه تستهلك داخلياً بدون ان تسجل بالدوائر الرسمية وعليه لايمكننا تقديرها.

طريقة بيع تمور البصرة بالكارة الواحدة

مامعنى 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

والجيجاب فيباع بسعر المن الواحد ، ان وزن الكارة الواحدة يساوي (40) من بصري

وكل (من) واحد يزن (55) (حقة استانة) وكل حقة واحدة تزن (400) درهم وتساوي الكارة الكبيرة الان (2794) كيلو غرام .

وهناك (تعامل ثاني) ما بين الملاك والفلاح يكون على اساس الكارة الصغيرة عند (الضمان) عندما يستلم الفلاح حصة الملاك وتزن الكارة الصغيرة الواحدة عشرين (مناً) ووزن المن لا يختلف غير ان وزن المن الواحد يختلف من مقاطعة السبيبة - الى قضاء الفاو ويعتبر المن الواحد (60) حقة استانه بخلاف ماهو متعارف عليه في مناطق البصرة وابي الخصيب وشط العرب والهارثة الذي يبلغ كما ذكرنا (55) 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 للوزن متساويا. فيقال الان تم قطع سعر تمر الحلاوي الكارة الواحدة بـ (80) ديناراً وكذلك الخضراوي وغيرها من انواع التمور كما جرت العادة في كل سنة واليوم فان الجهة التي تقرر قطع سعر تمر 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 ماينتج الجريب الواحد وعدد الفلاحين والعمال

مساحة المنطقة المزروعة نخيلا في العراق : تقدر هذه المساحة بمليار وخمسمائة مليون متر مربع اي مايقارب ثلاثمائة وخمسة وسبعين الف جريب منها في البصرة مايقارب مائة وخمسين الف جريب (مساحة الجريب الواحد تساوي 3967 مترا مربعا) ان معدل ماينتجه الجريب الواحد هو (930) كيلو غرام وتبلغ مساحة لواء البصرة (10900) كيلو متر مربع والبصرة تحتل اليوم المقام الثاني بعد مدينة بغداد ويسع كل جريب واحد (80) نخلة تقريبا وان معدل ماتنتجه النخلة الواحدة حسب المنتج العام هو (11) كيلو غرام ومعدل مايصدره العراق ما عدا الذي يستهلكه داخليا كما ذكرنا هو (400) الف طن والذي يستهلك داخليا مائة الف طن وان عدد الفلاحين الذين يشتغلون بزراعة التمور مع اتباعهم هو 830 الف شخص وان عدد العمال الذين يشتغلون في مكابس التمور هو 166 الف وهناك عمال اخرون منهم من يعمل في السفن والزورق والحراس وغيرهم حيث يسمى وقت جني التمور خصوصا في البصرة وقت (الموسم) اذ يبلغ عددهم في هذا الوقت (243) الف

شخص من ضمنهم (40) الف عاملة وان اغلبية هؤلاء العمال يأتون من القرنة والعمارة والناصرية وغيرها الى البصرة وبيقون الى نهاية شهر تشرين الاول من كل سنة .

طول النخلة وماتنتج النخلة الواحدة من التمور

يختلف طول النخلة باختلاف نوع التمر واختلاف الارض . ان معدل طول النخلة هو (20) متراً كما توجد انواع اخرى يتراوح طولها من (25 - 30) متر وفي البصرة نخيل مشهورة بقوة جذعها وماتنتها 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 واعقبتها الحرب الثانية اخذت المواد الانشائية الجديدة والحديثة تستورد للعراق وخصوصاً عندما استعمل السمنت والحديد ، وعندها تغيرت هندسة بناء الدور والمنشآت الاخرى واهمل جذع النخل فلم يبق صالحاً الا للوقود المحلي عند طبقة المزارعين والفلاحين في العراق .

اما حاصل النخلة الواحدة كما ذكرنا عنها فهو يختلف باختلاف الجنس والتربة والعمار وعمر النخلة : منها تعطي (5) كيلو غرامات ومنها تعطي (10) كيلو غرامات ومنها تعطي الى (100) كيلو غرام ولكن معدل حاصلات النخلة الجيدة هي من (8 الى 14) عذقاً ومعدل حملها اذا كانت نخلة برحي او نخلة زهدي من (40 الى 50) كيلو غرام واما اذا كانت اراضيها خراب ونخيلها عطشانة فلا يزيد معدلها على العشرة كيلو غرامات وقل من ذلك . (1).

واما معدل ماتنتج النخلة الواحدة في السنين الطيبة فيتراوح بين (20 الى 30) كيلو غرام ، واما في السنين الشحيحة فيهبط الانتاج الى اقل من ذلك ، واكثر النخل حملا في البصرة هي نخلة البرحي ، وتأتي بعدها نخلة الزهدي .

(1) اخذنا قسماً من هذا البحث عن كتاب التمور قديماً وحديثاً ص 65 .

بدء نضوج الحاصل وقطفه

وجمعيه بالجواخين وتصديره

سبق لنا ان ذكرنا عن التلقيح وكيفية اجرائه حيث يبدأ من العاشر من شهر مارت وينتهي في اواخر نيسان حيث ياتي دور يقوم به الفلاح بتقريد العثوق اي فصلها عن بعضها الاخر منعا من تشابكها عندما تكون الثمرة بقدر حبة الحمص او اكبر قليلا وتسمى في هذا الدور (الحبابوك) اي (الجمرية الصغيرة) ثم يلحقها دور اخر ويكون ذلك من منتصف حزيران الى نهايته حيث يقوم الفلاح باجراء عملية (الدلاوة) او (التركيز) ومعنى ذلك ان الفلاح يقوم بفصل العثوق عن بعضها لكيلا تتدلى فتفقد موازنة ثمار النخلة حول رأسها او يؤدي العثق المتدلي الى تضعع ساق العثق او انكساره او عدم اراحة النخلة نفسها فيتلف التمر . ويصعد الفلاح النخلة لاجراء هذه العمليات بواسطة (الفروند) او (التبلية) او (الرقلة) كما تسمى فيضع كل عثق على مقدار من السعف الذي امامه ليتمكن من حمله .

اما الوان النضوج فهو يمر بمراحل ايضا تبدأ من اول تموز حيث يبدأ الخلال بالظهور وذلك بتحويل (الجمرية) من لونها الاخضر الى لون اصفر او احمر



(منظر يمثل كبس التمور في احدى مكابس التمور العامة)

(مصلحة التمور العامة - في الجمهورية العراقية)

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

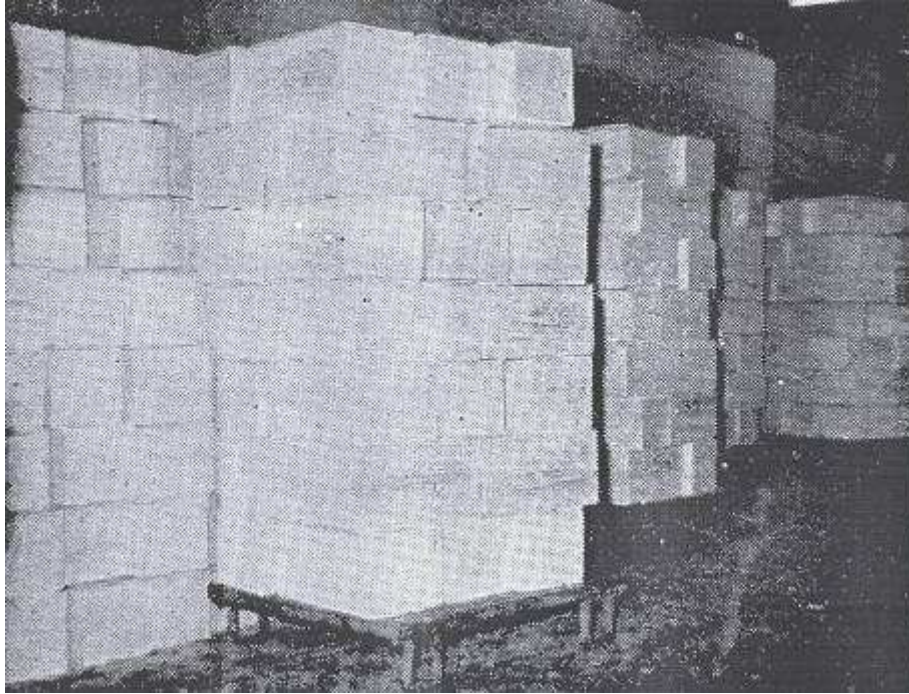
يبدأ الخلال بالتحول الى الرطب حيث يبدأ النضوج من اسفل الخلالة تدريجياً ويسمى في هذا الاوان (الرطب) وفي اول شهر آب يكثر حاصل الرطب في النخل بكافة انواعه عدا بعض الانواع كالبرحي وغيره وفي منتصف شهر آب ينضج من هذه التمور الحلاوي (النخلة الطويلة) ويبقى قسم منه اي النخلة النشوة الربعية فهذه تتأخر الى نهاية شهر ايلول وقد يطراً عليها بعض الاختلاف في بعض السنين . وفي شهر ايلول تاخذ النخيل جميعها بالنضوج بصورة تدريجية خصوصاً منها الانواع التجارية كالخضراوي والساير اضافة الى الحلاوي . وفي نهاية ايلول واول شهر تشرين الاول ينتهي من قطف وقص حاصله الا بعض الانواع من الادقال التي تتأخر وهي تؤكل رطباً وتمراً . ولا يبقى في نخيل البصرة شيء من التمور الناضجة عدا النوع المعروف بالخصاب الذي يتأخر الى اخر 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 والبواري ومحاط بسعف النخل يسمى الجواخين او (الصيرة) وتكون دائماً بالقرب من ضفاف الانهار او الجداول لسهولة نقلها للتصدير بالزوارق الى المكابس او 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 ومنه 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 وبعباً فيها

اجود واحسن التمور وتكون (نثر غير مكبوسه) ولا يكون وزنها اكثر من (ربع من) اي 38 باون فعند وصولها الى مكبس التاجر



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

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 الملاك قيمة تموره من التاجر وتنتهي هذه العملية .

الخرص والضمان

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

بيع الثمار من على رؤوس النخيل 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 ان يتأكد من خرص 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) التمر وقد يقبل المالك ذلك العرض وعندئذ يكون الفلاح ملزماً بتسليم ما نعهد به . بحيث انه اذا زاد عن ذلك الحد كان ذلك من نصيب الفلاح او بعكسه يتحمل الفلاح نصيبه من الخسارة.

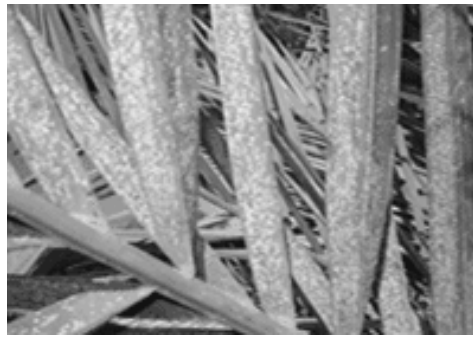
القسم الثالث : ويكون فيه المالك ضامناً من الفلاح ، فقد يعرض على فلاحه ان قطعه من النخيل تحوي عددا من الامنان قد لايقبل به الفلاح ويسمى هذا فن من قبل الفلاح فيلتزمها المالك وعند الحال اذا كان اعلى من تلك الكمية كان من نصيب المالك اما اذا كانت اقل فيتعهد باعطاء حصة الفلاح على الكمية التي تعهد بها وعلى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

التمر والماء ، وماء المطر

للتمر كما لا يخفى علاقة وثقى بماء المطر ، فهو عادة يغسل بمياه الانهر ليذهب ماعلق به من الاوساخ والاتربة . واذا ماريد كبسه بالصفائح او الخصاف 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 ان التمر متى قطف ووضع على الحصران وهطل المطر عليه فانه سرعان مايفسد وينقلب الى نوعية رديئة لاتعبأ به السوق التجارية كما انه لا يكون في تلك الحالة صالحاً للاكل . اما اذا كان التمر لايزال في نخلته واصابه مطر فان ذلك لا يضره وانما يكسبه حيوية وبهاء منظر .

الأمراض والحشرات التي تصيب التمور والنخيل

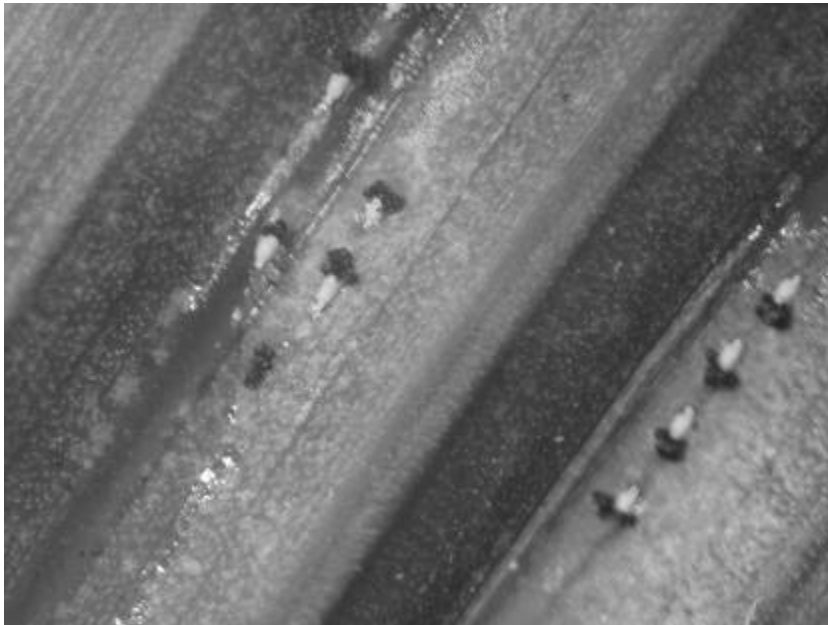
تصاب النخيل والتمور بأفات عديدة كالدوباس وخياس الطلع وحشرة الحميرة وحشرة الغبار وتسمى عنكبوت غبار النخل كما تصاب التمور بحشرة التسوس وبحشرات متنوعة اخرى تسمى التادوع وهي خنفساء كبيرة سوداء اللون تنخر جذع النخلة واذا كثر عددها فانها تضعف النخلة وتميتها . لاتوجد لها وسيلة للمكافحة في الوقت الحاضر . وكذلك توجد حشرة اخرى ايضا وهي خنفساء كبيرة تنخر النخيل والعذوق وتسمى محليا (ابو مزيريف) اضرارها قليلة ولاتوجد لها طريقة مكافحة ايضا وكذلك توجد حشرة ثامنة تسمى الحشرة القشرية .



بيض قديم للدوباس على خوص النخيل

(1) حشرة الدوباس حشرة صغيرة تمتص عصارة سعف النخيل والعذوق وتفرز افرازات لزجة تلوث الثمار وتجعلها صغيرة الحجم ورديدة الجودة وغير صالحة للاكل ولهذه الحشرة جيلان الاول في فصل الربيع والثاني في فصل الخريف وفي حالة الاصابة الشديدة تضعف النخيل وتميته وهي تكافح برش مادة (المالاتيون) 50 بالمائة بنسبة 500 سنتنتر مكعب لكل مائة غالون ماء وتبدأ المكافحة عندما تكون نسبة قفس البيض الجديد تتراوح من (50 - 75 بالمائة).

(2) الحشرات القشرية تظهر اضرارها على النخيل بحيث انها تضعف بمرور السنين في حالة الاصابة الشديدة وتكافح برش النخيل بمادة (الفوسفورنو) بنسبة 250 سنتنتر مكعب لكل مائة غالون ماء . وهي تنتشر بسعف النخيل وتظهر عليه بحبيبات مدورة غير ملموسة وغير منظورة ولكنها موجودة في كل سعفة من سعف النخيل من قديم الزمان .

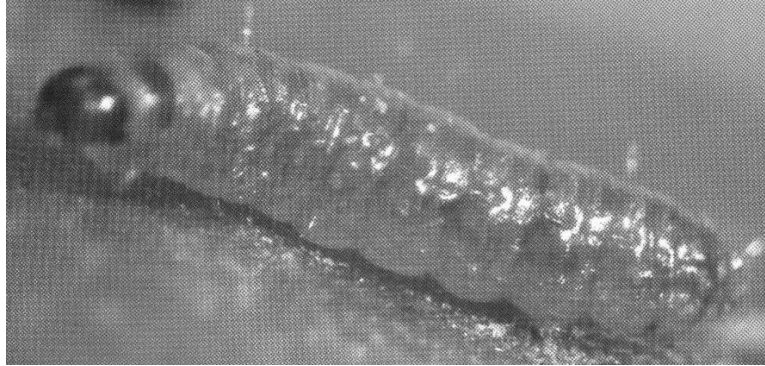


بيض جديد للدوباس على خوص النخيل

(3) خياس الطلع هذا المرض ينتشر في (طلع النخل) بالذكور والاناث في 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 (60) غرام لكل (4) 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 .

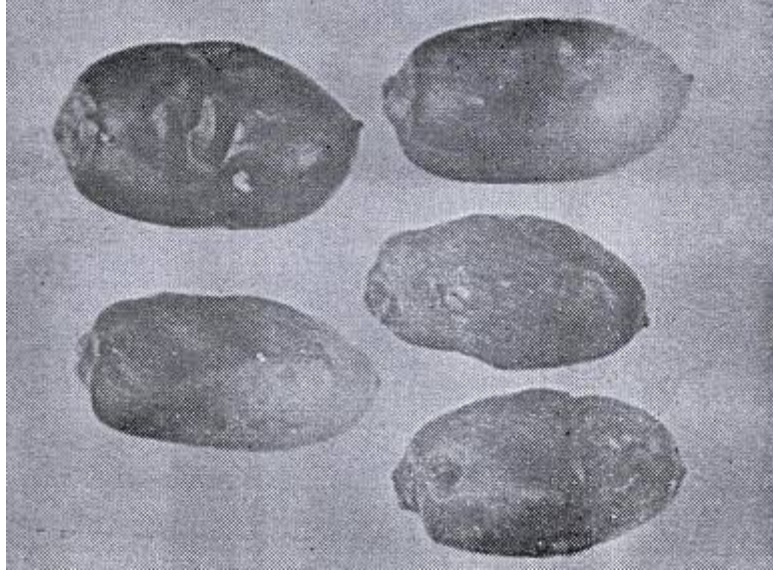
(4) حشرة الحميرة حشرة الحشف وتعرف محليا باسم حشرة الحميرة وهي فراشة صغيرة تصيب الثمار بعد تكوينها فتجف وتصبح مجوفة ولونها احمر ثم تسقط. وكانت هذه الحشرة تفتك بنخيل البصرة في بعض السنين ولا تبقى من اثمارها شيئا. وقد اهتمت دائرة الزراعة اهتماما عظيما وبتجارب عديدة توصلت الى ايجاد علاج يقضي على هذه الحشرة التي ادت الى ضياع ثروة طائلة من محاصيل نخيل البصرة وكانت التجربة ناجحة. والعلاج هو مادة دي . دي . تي (50 بالمائة او 75 بالمائة بنسبة كيلو واحد



عذراء الحميرة داخل شرنقة

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 يوما بعد الاولى اي في النصف الاول من شهر مايس والثاني في النصف الاخير من الشهر المذكور من كل سنة .

(5) حشرة عنكبوت الغبار وهو صغير ينسج نسيجا على ثمار النخيل قبل نضجها ويمتص عصارتها ويجعلها غير صالحة للاكل ويسبب هذا العنكبوت اضرار بليغة جدا في المحاصيل خاصة في السنين الكثيرة

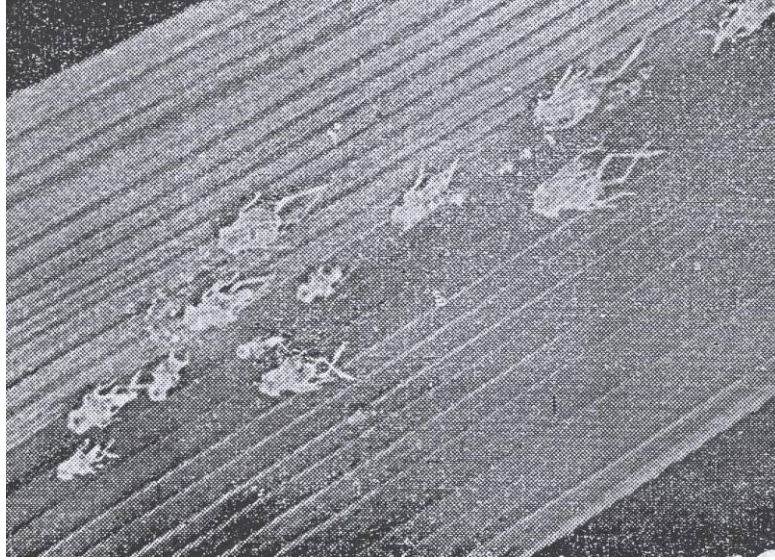


(رطب مصاب بالحميره)

يكافح بزهر الكبريت بتعفيره على العذوق من اول شهر حزيران عندما يكون حجم (الجمرية) اي قبل ان تبلغ حبة الخلالة وهي لاتزال (خضرة) تغفر كل نخلة بمقدار مائة غرام بزهر الكبريت او يرش بكبريت قليل بخلطه بالماء بنسبة كيلوين لكل مائة غالون ماء ويستحسن عند اكل التمر رطباً ان يغسل بالماء اما اذا نضجت التمرة تماما 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 منظرا خلاباً وتمرا جيدا وظهرت منه نتائج حسنة لدى العموم (1).

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

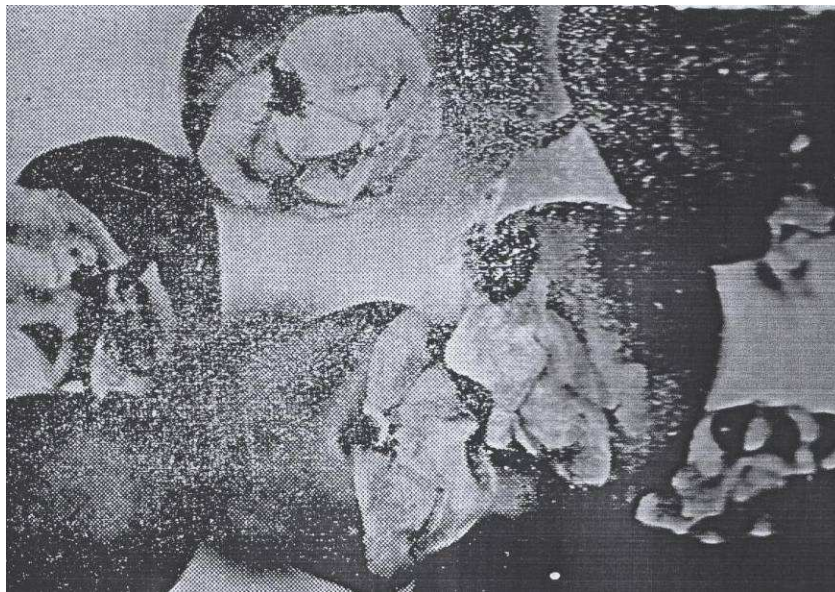
(1) من تقرير مفصل للسيد شاكر طه السلطان مدير زراعة البصرة



قشرة انسلاخ الدوباس

- أ. (سائل الاثيل) (فورميت) وهو يحقن في التمور المغلفة في الصناديق.
- ب. (سائل الكوروسال) وهو يوضع لمدة 24 ساعة في اواني معدنية داخل غرف محكمة الغلق.
- ج. (غاز حامض الهيدروسنيك) وهو يطلق في غرفة فولاذية محكمة الغلق بعد وضع صناديق التمور فيها.
- د. (مضاعف سلفات الكربون) 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.
- (1).

غير ان الغاز الاخير يعتبر خطرا على صحة العمال الذين يشتغلون بالتمور



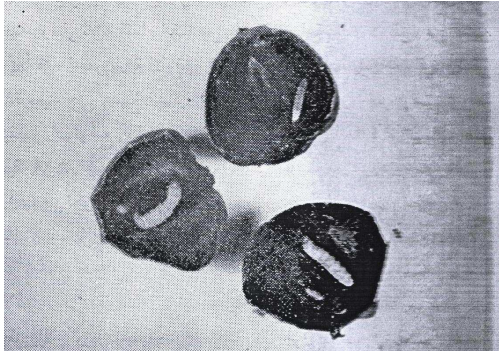
جمري مصاب بالحميرة

ولذلك قلما استعمل في التبخير وكما ان هذه المواد التي ذكرناها تستعمل تحت مراقبة رجال فنيين اختصاصيين من ذوي الخبرة العلمية يجوزون استعمال قسم منها او حسبما يرونه ملائماً نظراً لدرجة ارتفاع نسبة الاصابة بحشرة السوس وقتلتها. 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 بتشبيد 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 احسن التمور كالحلاوي والخضراوي والساير المكبوسة بالصناديق والمنزوع منها النوى. ماعدا 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 لان الحشرة نادرا ماتكون موجودة في التمور المكبوسة نظراً لعدم تسرب الهواء اليها اولا ولكثرة (الدبس) الذي يكون بالخصاف بعد كبسه وضغطه .

التمور لاتقبل جراثيم الهيضة

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

لقد قامت مصلحة الصحة في العراق بالاشتراك مع السلطات الصحية في مصر خلال شهري تشرين الثاني وكانون الاول من سنة 1927 ، 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 ولوثت بافرازات جديدة مأخوذة من بعض المصابين فعلا بالهيضة وارسلت هذه الصناديق مع التمر المشحون الى السويس فاخذت هناك وفحصت حالاً في مختبرات الصحة العامة المصرية فحصاً دقيقاً فلم يعثر على اي مكروب



برقات الحميرة

هيضة حي في اي صندوق من تلك الصناديق الملوثة وكانت اقصر مدة بين تلويث صندوق التمر في العراق وفحصه في المختبر في مصر ستة عشر

يوماً مما يمكن التأكد بان كمية السكر الكبيرة الموجودة في التمر تحول دون جعلها بيئة ملائمة لحياة الجراثيم . (1)

وهذه احدى النعم الالهية على هذه الشجرة المباركة.

(1) من كتاب التمور قديماً وحديثاً ص 117 .

النخلة وزراعتها

من الفسيل والنوى في البصرة وغيرها

ذكرنا عن زراعة النوى والفسيل قبل اكثر من الف سنة كما جاء في كتاب الاصمعي وابي حاتم بن سهل السجستاني البصري. ونأتي الان 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 لاتقل عن الشهر وتملاً هذه الحفر بتربة الارض السطحية مخلوطة بالسماذ الحيواني وتسقى لمدة معينة حتى يتفسخ السماذ جيداً اما اذا اريد تحضير الحفر بوقت الزراعة فيفضل ان توضع كمية من السماذ الحيواني القديم في الحفرة ثم تهال عليها طبقة من التراب سمكها 15 سنتمترًا لتكون فاصلة بين السماذ وجذور الفسييلة ويجب ان تكون المسافة بين فسيل واخر من ستة امتار الى السبعة اما اذا كانت الفسائل من نوع البرحي فيضاف الى هذه المسافة متر اخر.

تقلع الفسائل من امها بألة حديدية تسمى (الهيب) والمسحاة ويجب الاعتناء بكل دقة عندما تؤخذ الفسييلة من امها وذلك لكيلا يحدث اي خلل بالام او الفسييلة وتجب المحافظة على العرق النابت في قعر الفسييلة المسمى (الفطامة) فاذا مست هذه بأي اذى وفصلت او قطعت من الفسييلة فلا تبقى فائدة في زراعتها حيث ان هذا العرق النابت هو الذي يهيء الفسييلة الى الحياة وكل فسييلة 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 زراعي النخيل في البصرة فيكون ثمره كثيراً ونموه مضموناً من الممات 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 وخصوته وعرجونته (اي عتقته) قصاراً. وأما الفسيل الذي يزرع باوقات مختلفة فلا تكون فيه هذه الصفات وتكون سعفته وخصوته 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 في اراضي الجزر (مفردها جزرة وهي كثيرة المياه) فتكون زراعتها مضمونة للنمو اكثر من التي تؤخذ من البساتين المغمورة والمتوفرة مياهها . وقد جرت العادة في البصرة انه اذا غرست 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 بواسطة المدر والجزر مرتين في الاربعة والعشرين ساعة كما ذكرنا وقد تنقلب هذه النعمة العظيمة التي انعمها الله سبحانه وتعالى على اهل 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 وتفيض 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) (ومفردها الجزرة) وجزيرة (مثل شلها الصالحية) والعجيراوية والطويلة والدرية والشمشومية وغيرها من الجزر التي في شط العرب كما حدث في فيضان سنتي 1946 و 1954 اللذين لاتقدر 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 تهيء اقصى حملها وتسمى (نشوة) وتمرها بالغ بالرغم ان بعض الفسائل تعطي ثمارها قبل هذا الوقت مبكرة ولكن لايعول على كثرة حملها.

زراعة النخيل من النوى

اما زراعة النوى في البصرة فلا يزرعونه ولا يتعاطون بزراعته بتاتاً الا بطريق الصدفة حيث تثبت نواة من تلقاء نفسها بدون علم صاحب البستان وتسمى (غيباني) فيعد ان تثمر تسمى (دقلة) واغلب ما يطلع من هذه الفسائل يكون من فحل النخل ويسمى (خكري) وكثيرا ما تشاهد انواع هذه الفحول وهي تشابه بعض انواع النخيل المثمرة منها ما يشبه نخلة الحلاوي ونخلة الخضراوي ونخلة السابر ونخلة البريم وغيرها من الانواع وربما كان سبب هذا الشبه من نوع النواة التي تثبت منها والنخلة التي تثبت من النواة لا تبلغ مرحلة النضج والاثمار الا في مدة تتراوح بين 12 و 20 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 نوعا 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

كثيرا 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 اخر واثمرت واعطت تمراً.

وهناك ظاهرة شاذة اخرى اذ تحول فحل الى نصفين ذكر وانثى ولقحت الانثى باللقاح واعطت حاصلاً 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 النخلة المخطوط ص 41 ماياتي:

قال ابو حاتم - فقال لي اعرابي من بني كلاب كان ينزل شق نجران عندنا نخل نسميه (المخانيث) يلحق بطلعها وما بي يصير (بسرا) اي خلاطاً طيباً . قلت ما واحد المخانيث قال: مخنث .

حراثة ارض النخيل في البصرة

ان كثرة الجداول في بساتين البصرة وضيق المسافات بينها يحولان دون الاستفادة من الساحبات والمحاريث الاخرى التي تجرها الحيوانات لحراثة الاراضي وعليه تنحصر الحراثة 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 ولهذه الحراثة 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 .

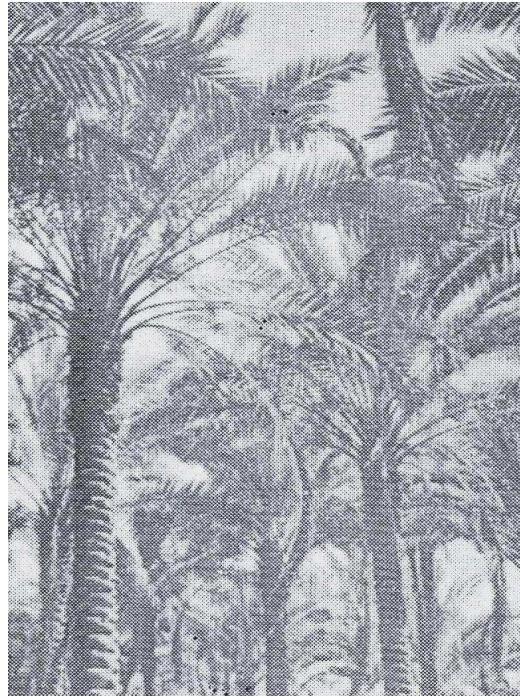
اولاً: تحرث ارض البستان بعمق لا يقل عن ستين الى خمسة وستين سنتماً. وهذه العملية تسمى كما قلنا كسور ويسمى هذا العمق بالمساحي (بيس ونكشه قائم) وان وقت القيام بهذه الحراثة يكون عند حلول شهر مارت ومن الضروري جدا ترك ارض هذا البستان بعد هذه العملية بدون تسوية لجعل جذور الادغال معرضة لحرارة الشمس وللعوامل الجوية الاخرى لتجف وتموت ثم عند نضوج ثمار النخيل خلال شهر تموز حتى نهاية آب تقلب ارض البستان مرة ثانية بعمق (45 - 50) سنتماً وتسمى (بيس وردة) والغرض من هذه العملية اي (النشور) تسوية ارض البستان بعد عملية الكسور وتعيم التربة والقضاء على ماتبقى من الادغال والحشائش .

ثم تأتي المرحلة الثالثة المسماة (ثيارة) وعند حلول شهر تشرين الاول تقلب الارض بعمق ثلاثين الى خمسة وثلاثين سنتماً 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 لاتعطي مجالاً لنمو الادغال وخصوصاً (الحلفاء) التي تكبد الملاك نفقات باهضة للقضاء

عليها. وبعد مضي (4 - 5) سنوات على عمليتي الكسور والنشور والسماد يجب اعادتهما مرة ثانية وهلم جرا لكل خمس سنوات وتختلف عملية الكسور باختلاف الاراضي ففي الاراضي المنخفضة تكون اقل عمقا 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 لانه 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 (75 الى 80) سنتمراً وكذلك النشور يجب ان 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 الحراثة 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 لامتناس الكثير من الماء. ويجب منع الري بتاتاً عند القيام بعملية الكسور والنشور خاصة في الاراضي المنخفضة الان ذلك مما يساعد على جفاف جذور الادغال المضرة كما يجعل التربة كتفككة خالية من الكتل المتحجرة وجيدة التهوية بعد الحراثة (1).

تسميد نخيل البصرة

يسم نخيل البصرة بالسما الحيواني وخاصة وسما البقري الذي يؤخذ من الاسطبلات لكثرة الدمن فيه ويكون جافاً . اما السما الكيماوي 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 بالحراثة عند عملية عمار (النشور) وكلما وصلت الحراثة 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 السما في الحفرة ويدفن اثناء الحراثة وهكذا حتى يتم تسميد كافة نخيل وفسائل البستان.

ان مقدار السما للنخلة الواحدة يقدر بـ (الجلة) وهي الوحدة القياسية لكيل كمية السما للنخلة الواحدة وهذه الجلة عبارة عن زنبيل كبير قطره يقارب (65 سنتمراً وعمقه 75 سنتمراً) وان عمر النخلة هو الذي يحدد عدد الجلل (الزبلان) من السما فالتى عمرها من (3 - 4) سنوات تعطي جلتان من السما والتي عمرها (5 - 6) سنوات تعطي ثلاثة جلل والتي عمرها من (7-8) سنوات تعطي اربعة الى الخمسة جلل اما اذا كان عمر النخلة فوق ذلك فتعطي من (8-9) جلل .

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

(1) تقرير الاستاذ السيد شاكرا طه السلما 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 لابقاء السماد حول جذور النخلة. وهنا نود ان نذكر عدم جواز استعمال سماد (بعرور الغنم) لانه يحتوي على نباتات الحلفاء والخرنوب وحشائش مضره مما تسبب انتشارها في البستان بعد التسميد (1).

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 محلياً (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 لقرع الجداول واما الوقت المتبع لتطهير جداول البساتين

(1) قسم من هذه المعلومات مقتبس من تقرير السيد شاكر طه السلطان مدير زراعة البصرة ومن كتاب النخيل والتمور للاستاذ عبد الوهاب 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 ولايصلها 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.

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

(ثالثا) يزيل قسماً كبيراً من الاملاح التي في الارض فتزداد التربة خصوبة.

ري نخيل البصرة

تسقى بساتين البصرة بصورة طبيعية بواسطة المد والجزر مرتين في كل (24) ساعة كما هو معروف الا انه بالاضافة الى المد والجزر يستخدم قسم من الملاكين المضخات لغرضين الاول لأرواء 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 :

اولاً : تحتاج النخلة الري بعد الانتهاء من جني ثمارها اي بعد اربعين يوماً من قص الثمرة حيث يتكون الطلع الجديد. وان الري في هذا الفصل يساعد على تكوين الطلع ويزيد عدده . اما في اربعينية

الشتاء اي من (20 كانون اول الى نهاية كانون الثاني) فلا حاجة الى الأرزاء لان الارض لا تتطلب ذلك .

ثانياً : يتطلب النخيل الري بكثرة قبل موسم التلقيح اعتباراً 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 .

ثالثاً : عند بلوغ حجم الثمار حجم حبة (الحمص) الكبيرة اي الى نهاية شهر مايس يحتاج الى الري حتى تصبح نسبة كمية الرطب في العذوق مايقارب 25 بالمئة وهذا يكون في 15 تمور وبفضل ايقاف الري خاصة في الاراضي المنخفضة لان 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 (منكر) وعند اشتداد الحر يخفف الري .

التزير والتكريب وقص السعف الجاف في نخيل البصرة

(1) التزير : ان الفسيلة في السبع السنين الاولى من زراعتها يعرض جذعها وينزل في الارض وفي خلال هذه المدة يقص السعف الذي ينزل في الارض من جراء نزول الفسيل فيها ويسمى (تزير) 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 فإنه يعيق نمو الفسيلة ويجعل جذورها تمتد في التربة بصورة سطحية فيؤدي ذلك الى ضعف الفسيلة وعدم تمركزها في الارض كما يؤخر نموها وانتاجها .

(2) التكريب : عملية قص الكرب من جذوع النخل وهي ازالة قواعد السعف الجاف (اليابس) 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 لأفساح المجال ليرقات حشرة التادوع 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 (كطوافة) وكذلك يستعمل الكرب طوافات في شباك صيد الاسماك وتسمى محليا بالبصرة (هيارة) حيث يربطون فيها مايقارب الثلاثين الى الخمسين قطعة من الكرب بحبل صغير يتصل برأس الشبكة وكلما دخلت سمكة بالشباك غطست تلك الكرية من على سطح الماء التي تحتها السمكة وبعد ان يرى الصياد القسم الاعظم من الكرب قد غطس في الماء يبدأ باخراج شباكه من الماء والاسماك معلقة فيها. وبعض الفلاحين يعملون من الكرب احذية يستعملونها عند الوضوء اثناء قيامهم للصلاة .

والفائدة الثالثة : هي جعل جذع النخلة مدرجاً تسهيلاً للصعود وعند قص الكرب يقتضي مراعاة

هذه الامور :

- أ. يقص الكرب بشكل افقي
- ب. عدم اىصال السكين وتسمى محليا (العكفة) الى جذع النخلة لان ذلك يؤدي الى احداث ثقب في جذعها من جراء التعففات التي تسببها العوامل الجوية في شقوق السكين .
- ج. ينحصر التكريب في الكرب الجاف فقط ويترك مالا يقل عن (6 - 7) ادوار من الكرب بين جذع النخلة وسعفها الاخضر لان اىصال التكريب لحد السعف الاخضر يضر بالنخلة ويضعفها .
- د. لايجوز 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 كعوبها المتبقية في الصيف .

(3) **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 يتعلق بها من الغبار والاوساخ وثمار غير صالحة والغاية من قص السعف هو تسهيل عملية التدلي التي سيأتي البحث عنها او لتسهيل جني الاثمار (1).

كما ان السعف يستعمل للوقود ولاعمال اخرى كتسقيف بيوت الفلاحين والبيوت البسيطة المماثلة 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 .

(4) **ليف النخلة** : يعمل من ليف النخل الجيد الذي يحيط بالكرب والسعف الاخضر قبل قصه (حبال) على اختلاف احجامها وانواعها ويحاك منه حصران (ويسمى) كمبار وهو يماثل الحصران (الكمبار) التي تجلب من الهند واوريا وكانت مديرية السجون في العراق قد شغلت بعض المساجين في معاملها بصنع هذه الحصر بكميات لا بأس بها ووزعت على معظم مؤسسات دوائر الحكومة في وقته ولكن كان ينقصهم الاعتناء الزائد بجلب خبراء فنيين والالات الحديثة لهذا المشروع ولكن مع الاسف الشديد اهمل هذا الموضوع واصبح في خبر كان .

(1) من تقرير السيد شاکر طه السلیمان مدير زراعة البصرة . ومن کتاب التمور في العراق

للاستاذ عبد الوهاب دباغ .

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

(5) 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 مفردها (بلة) واشياء اخرى لايعد حصرها كما ذكرنا عنها سابقاً.

(6) جذوع النخل : ذكرنا عنها سابقاً يستعمل منها للبناء وغيرها وبلاضافة 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) مفرده اردبه وهي الجذع المجوف الذي يعمل على شكل انابيب توضع على مدخل المياه من الانهر الكبيرة الى الانهر الصغيرة ومنهم من يضعها على الانهر المتشعبة من شط العرب الكبير قبل ان تستعمل الانابيب الحديدية اما الان فتستعمل ارادب الجذوع في الانهر الصغيرة.

وكذلك تستعمل الجذعة لتكون واسطة لسقي بساتين المخضرات عند الفلاحين على الانهر الصغيرة ايضا وتسمى في البصرة (منزح) يربط بها الدلو وينقل الماء الى سقي المخضرات .

تحفيف 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 (6 - 12) عذقاً 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 (الحمصة الصغيرة) ولايجوز 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 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 عذق على السعفة التي امامه فتصبح العذوق بشكل مستدير حول رأس النخلة والغاية منها :

- أ. موازنة ثمار النخلة حول رأسها لكي 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 تاتي بعد التقريد. عندما يكون الرطب في النخيل اعتبارا من 15 تموز الى منتصف آب تجري هذه العملية بتنزيل العذوق التي وضعت على السعف اثناء عملية التقريد 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 شمرايح العذوق متجمعة بعضها على بعض فيقل وصول الهواء الجاف المحمل بالتراب الى داخلها وبهذا تقل نسبة (ابو خشيم)

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 15 اب واما العادة الجارية في البصرة فان جني التمر يبدأ من اول ايلول حتى نهاية تشرين الاول من كل سنة.

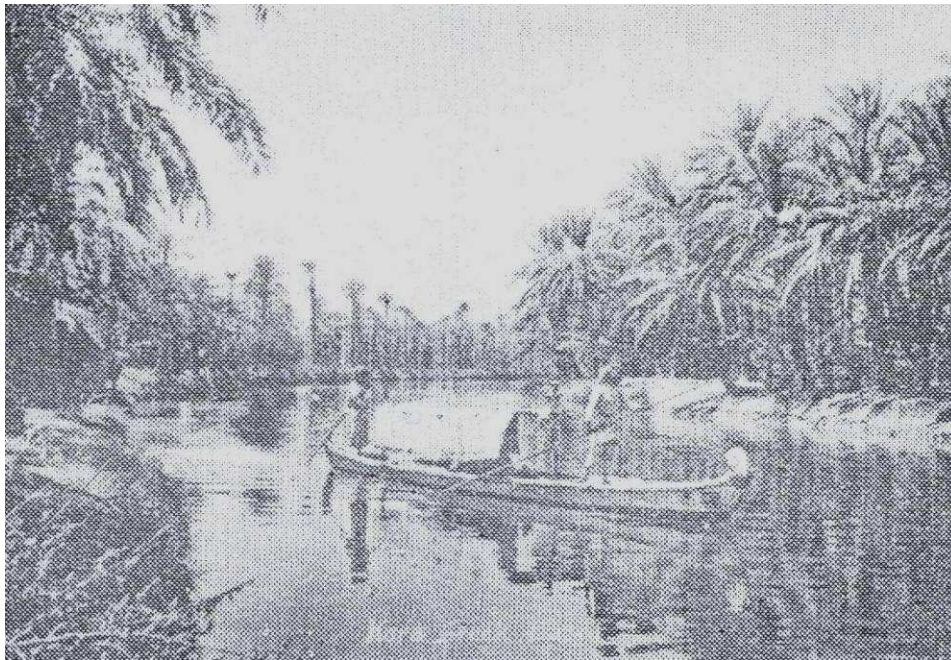
استخراج الماء المعطر من قشور اللقاح اي قشور طلع النخل

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

اما عملية التقطير فيشترط ان يكون من قشرة لقاح نخلة (الساير) بعد ان يمضي على تلقيحها عشرة ايام. يقطر بواسطة جهاز محلي يستعمل من القديم. وعملية التقطير تشبه عملية تقطير ماء الورد وتتم 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 يوخذ تحت قدر نار مستمرة حتى يغلي الماء داخل القدر وهو مسدود بسداد محكم ومنه يمتد الانبوب المعدني الناقل للبخار الذي يخرج من القدر بواسطته 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 تقطير مرة ثانية ويسمى عندئذ (ماء اللقاح المكرر) ومفعوله جيد ورائحته طيبة ويستعمله اهالي البصرة لمعالجة المغص اضطرابات 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 .



(حدى 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 لذيدة الطعم وفيها قليل من الحلاوة ولها نكهة طيبة ويميل الاولاد الصغار الى اكلها وتقطع عادة بعض الفسائل من النخلة الغير الصالحة للغرسة وتسمى (الراكوب) وهذه هي التي تؤكل ويستحسن قلعها من النخلة في فصل الشتاء .

أما 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 جكارتها ثلاثة انواع معروفة في البصرة هي :-

اولاً: يعمل منها الحلاوة بعد ان يؤخذ من الجمارة اللباب يقطع الى كتل صغيرة ويكسب عليه سائل السكر المغلي ويطبخ على نار .

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.

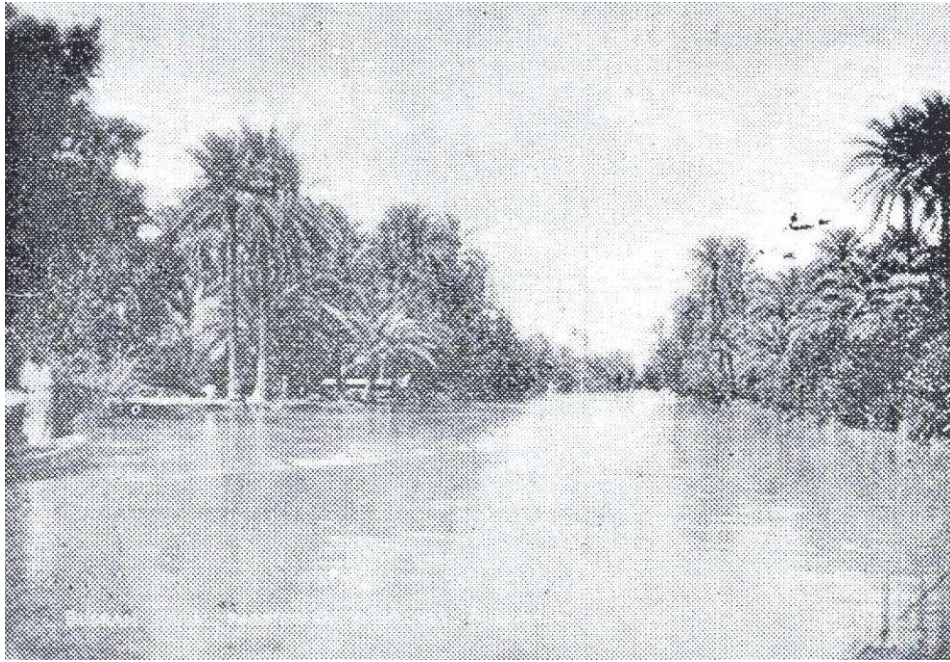
اخراج الدبس من التمر في البصرة

ومن التمر استخرجت صناعات كثيرة ومتعددة منها القديمة ومنها الحديثة التي توصلت لها يد الخبراء والعلماء الفنين بعد دراسات طويلة وعميقة وجهود جبارة وتجارب متعددة سنأتي على ذكر البعض المهم منها .

اما الذي كان يعمل من التمر قديماً وخصوصاً في البصرة فهو الدبس الذي يستخرج من التمر بصورة طبيعية خلاف مايجري 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 الان مايقارب ثلاثة معامل ميكانيكية حديثة في بغداد وزهاء مايقارب (130) مدبسة من النوع القديم . ولقد ظهر نجاح 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 لاتزيد مساحتها على ستة امتار او اربعة وتكون

محاطة بجدار من الطين لايزيد ارتفاعه على مترين ونصف وتكسي ارضه اما بالجص او القير او
الاسمنت على حسب مقدرة صاحبها ويجعل في اراضيها اخاديد



(احدى مناظر نخيل البصرة في نهر الخورة)

ويفتح من احد اطرافها مكان لعمل حوض صغير يجتمع فيه الدبس عندما يسيل من التمر ثم تفرش
ارضها بالحصران او البواري وبعدها يضعون فيها التمور من مئة (من) تمر الى الف (من) فهنا
اذا كان صاحب التمر يؤخر بيع تمره الى وقت اخر 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 اهملت 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 ويصدر 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 والدايامين 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 الدايامين وذلك بالاضافة الى صناعات الحلويات الكثيرة والفظائر والمعجنات.

كانت معامل العرق وهي مادة مسكرة شديدة اولية بسيطة وقد قامت في مدن البصرة والموصل والكوت والناصرية في سنة 1920 وكان العمل يجري على الطريقة القديمة . ثم بذلت جهود كثيرة لتحسين هذه الصناعة وفي سنة 1940 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 لآخذ الضرائب على

منتجاتها 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 تمر 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 لايتسرب 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 الامر كما نجد الان في بعض الاسواق قناني للخل مكتوب عليها انها مصنوعة وفق احداث الطرق الصحية ومعقمة على طريقة باستور .

صناعة السكر من التمور

السكر السائل : كانت جمعية التمور العامة من سنة 1929 حتى سنة 1956 قد قامت بتجارب حول استخراج السكر من التمر . وبعد الجهود الطويلة والاختبارات المتكررة من قبل العلماء والفنيين في سويسرا وفي المانيا وانكلترا وغيرها من البلدان الاوربية الاخرى تم التوصل الى استخراج السكر السائل من التمر في سنة 1954 وفيما يلي فقرة من كتاب مجلس الاعمار ووزارة الاعمار رقم 131 - 4374 والمؤرخ 5-4-1955 الموجه لوزارة الاقتصاد :-

((صنع السكر - لقد علمنا بان الدراسات والتجارب التي اجرتها الشركات الاجنبية الى 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 (الكلوكوز) ومادة سكر (الكلوكوز) 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 اخذ 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 70% من مسحوق التمر المجفف والنسبة الباقية تتألف من الكاكاو والسكر وبعض العطور ذات النكهة المستطابة.

ويعتبر الداتامين اذا ما انتج بنطاق واسع غذاء مفيداً جداً للاطفال وكذلك يمكن عمل مشروب ساخن منه للراشدين في وجبة الفطور بوجه خاص وذلك بدلا من المشروبات المنبهة كالكاكاو ، الشاي والقهوة .

دواء مهم من التمور

لقد دلت التجارب العلمية التي اجريت على التمر بانه مصدر لدواء 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 الغربية الصادرة في لندن بتاريخ 1953/8/12 ونقله صاحب كتاب النخيل والتمور في العراق (1) .

علف للحيوانات

قامت جمعية التمور العامة في العراق بتجارب متعددة لاستعمال التمور للعلف الحيواني وقد اجريت تجارب على علف الابقار والاعنام على نطاق واسع وقد جاءت النتائج باشياء 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 الدبس 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 احسن غذاء للحيوانات.

ولاتزال جمعية التمور تجري تجاربها للوصول الى احسن طريقة لانجاز هذا المشروع (2).

(1) من كتاب النخيل والتمور في العراق ص 167 – 168 .

(2) التمور قديماً وحديثاً ص 466 .

استخراج الزيت من النوى

ونوى التمر بالاضافة الى ما كان يستفاد منه في الاشعال في الافران واتون الحدادين وكثير من مواقد تبييض النحاس ولايزال 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 ايد تحليل المختبر المذكور صلاح هذه الزيوت للاستعمال وذكر التقرير ان هذه الزيوت صالحة للاستهلاك البشري وانها خالية من كل ما هو ضار بالصحة من جراء استعماله للاكل . (1)

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 .

(1) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص 476 .

وكان من جملة تلك التقارير ذلك للتقرير الذي قدمه الاختصاصي البلجيكي الكيماوي المسيو البرت كوت بتاريخ 2 ايلول سنة 1954 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 ماوصلت اليه صناعة الحرير الاصطناعي وقال ان



(احدى مناظر شط العرب الكبير الخلابية)

العملية التي يتقدم بملخص تفاصيلها في التقرير تسمح لانتاج هذه المادة المهمة من الخيوط باسعار مناسبة جداً للصناعة المحلية وكذلك للتصدير (1) وكان من الممكن اقامة مصنع في العراق من هذا القبيل . ولكن مع الاسف لم يقتنع مجلس الاعمار في حينه بصحة المشروع ووضع التقرير المذكور على (الرف) اي انه اهمل واجل النظر فيه لاجل غير مسمى.

(1) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص 482.

عمل البوظة اية البوزة التي يستعملها عبيد البصرة (الزنوج) من عصير التمور

البوظة :هي نوع يشبه الخمر مسكر قليلاً 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 (الهبوة) وهي فرقة من الزنوج. وقد استوطن الزنوج البصرة من القديم عندما كان تجار الرقيق يجلبونهم لاسواق الرقيق وبعد ان تحرروا جميعهم من الرق واخذوا يشكلون فرقة 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 اقرب شبه بالبيرة ولايستعملها غيرهم في البصرة .

وقد تضاعف عدد الزنوج نظراً للتطور الذي وصلوا اليه. وكان الناس اذا شاهدوا احد الزنوج مطرقاً لايتكلم قالوا له هل انت شارب بوزة كما يقال في المثل العامي فلان (ميوز) اي شارب شراب البوزة.

مشروب الكولا من الدبس

جاء في كتاب النخيل والتمور في العراق صحيفة (174) 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 354 وبتاريخ 5 شباط سنة 1956م . 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 (واتانابة) المستشار الصناعي في قسم الصناعات الخفيفة اليابانية المؤرخ في 14 شباط سنة 1956 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 اهل البصرة فقال له نحن اكثر الناس عaja وساجا وديباجا بيوتنا الذهب ونهرنا العجب. اوله الرطب الخ...كما مر سابقا.

اهمية المادة الغذائية

الموجودة في التمور وانواع الفيتامين الموجود فيها (1)

التمر من اهم المواد التي يجب ان تشغل المحل الاول من التجارة في العالم اذا استطاع المستهلكون ان يعرفوا ماتحتوي عليه التمور من عناصر غذائية مفيدة تتم بأرخص كلفة وكونها من اكثر الفواكه حلاوة والذها طعماً.

وقيل من الناس حتى الذين يعرفون التمر عن طريق زراعته وتجارته من يعرف ماتحتوي 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.

(1) عن كتاب التمور قديما وحديثا من ص 89 الى ص 102 .

وقد روى الاصمعي عن ابيه قال : اسر رجل رجلين في الجاهلية فخيرها بما يعشيها فاختار احدهما اللحم واختار الآخر التمر فعشيا والقياء في الفناء وذلك في شتاء شديد فاصبح صاحب اللحم خامدا واصبح صاحب التمر تزر عيناه (1).
 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 (2).

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

لقد كانت التمور (3) دائما في الانحاء القاحلة من العالم القديم من ضروريات المعيشة وزاد تناولها في بعض النواحي حتى على الخبز والبطاطا وفي الحقيقة لولا التمور لكتب تاريخ العالم على شكل اخر اذ لم يوجد مايقوم مقامها على الوجه الاتم في معيشة قبائل الصحارى فالتمر هو الذي جعل نشاط هذه القبائل في حدود الامكان .
 والتمر طعام مركز طبيعي بالنظر الى شكله الجامع وتوافره كغذاء

(1) عيون الاخبار

(2) اخرجه الشيخ على الشرقي

(3) 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 يستطيع الجسم امتصاصه



منظر النخيل على ضفاف شط العشار - البصرة

دون ما حاجة الى عملية الهضم التي يتطلبها السكر الاعتيادي . وهكذا وجد العرب والايروانيون واهالي افريقيا الشمالية في التمور نعمة عظيمة وطعاما سائغاً ليس فيه من فضلة غير مايكفي الهضم ويسهله مقرونا بطعم لذيد.

أما التمور اليابسة فتحتفظ بمزاياها خلال السفرات الطويلة ولا تصد شهوة الطعام وان ساكن الصحراء الجاد النشيط ليأكل مقداراً غير قليل منها كل يوم فهي تكاد تكون غذاءه الوحيد لآماد طويلة وقد لايتيسر له خلال شهور عديدة ان يضيف اليها اللحم او اللبن او الرز الا نادراً. وهي الى جانب كونها فاكهة لذيذة وطعاما مولدا للقوة والنشاط فهي تحتوي على جميع العناصر التي يتألف منها الطعام المغذي المؤلف من بروتين وشحوم واملاح وهيدرات الكربون وكلها في شكل يسهل الهضم للجسم البشري والبروتينات تؤلف اهم عنصر لانشاء الخلية الحية فاذا كان التمر لايجوي من البروتينات ما يكفي لبناء الانسجة فان نواة الخلية الحية تتطلب مواد مولدة للحرارة وهنا يأتي عمل التمور التي تتضمن (70 الى 90) في المائة من هيدرات الكربون.

هذا وتحتوي الليبيرة الواحدة من التمر على (1275) سعرة وهي الوحدة القياسية للحرارة (الفيزيولوجية)

يحتاج العامل ذو البنية الاعتيادية القائم بعمل مرهق الى (3000) سعرة من الطعام المغذي كل يوم. وهكذا يظهر لنا بوضوح كيف يتيسر الليبروتين ان يجهز الجسم البشري بالنشاط اللازم الذي يبدو بشكل قوة عضلية .

وللتمور قيمة غذائية كما ذكرنا عنها وهي من الاثمار التي تتركز فيها المواد السكرية بنسب عالية وهذه المواد السكرية هي : الكلوكوز ، سكر العنب والليفيلوز ، سكر التمر في الغالب وقد ظهر من نتائج تحليل تمور الحلاوي والخضراوي والساير ، ان السكر فيها يبلغ ثلاثة ارباع مادتها. (1)

(1) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص 94-95 .

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 والزهدى وخلال الجبجباب والبريم وفي جميع انواع التمور على اختلاف اشكالها واسمائها.

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 ماكان 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 ثلثمائة غرام من التمور تفي بهذه الحاجة. (1)

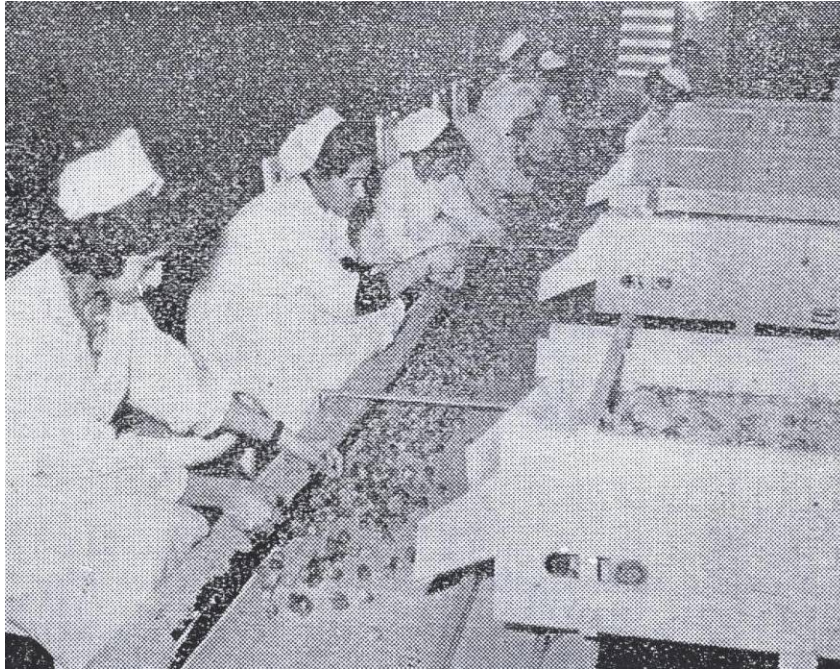
وكما ذكرنا في بحثنا (النخلة وفوائدها) ان التمر تولد الليبيرة الواحدة منه - 1275 سعرة كما يتضح لنا ان اللحم البقري يولد لنا (1096) سعرة والخبز (1014) والبيض 734 والسّمك 300 الى 700 والبطاطة 400 ولحم الدجاج 360 سعرة وهلم جرا . فمن هذا يتضح لنا ان السعرة الحرارية التي تتولد من التمر هي اعلى من كل هذه المواد الغذائية الشائعة عند عموم البشر .

(1) كتاب التمور قديماً وحديثاً من ص 95-102 .

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 معاونيه مصلحة التمور العراقية العامة في البصرة بموجب كتابها المرقم 2389 والمؤرخ 4 تموز 1963 ، ان النسبة في اقيام التمور آخذة بالارتفاع سنة بعد اخرى واقصى رقم قياسي بلغته كانت في سنة 1962 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 1940م حتى سنة 1962م

السنة	في الصناديق طن	القيمة دينار	في السلال طن	القيمة دينار	في الاوعية الاخرى طن	القيمة دينار	مجموع الكمية طن	مجموع القيمة دينار
1940	59539	965204	52832	233456	19880	116336	132251	1,044996
1941	46699	566193	71855	318752	24893	133168	143447	1,018113
1942	17975	246358	64269	784547	23360	267462	1056604	1,298367
1950	68366	1,328497	108311	2,134652	35322	829600	211999	4,292749
1951	61093	1,157222	220148	3,557101	48857	881743	330098	5,596066
1952	51404	960489	138222	2,569087	53135	1,122495	242761	4,652071
1960	50507	892265	160462	2,427454	39640	728589	250609	4,048308
1961	38677	748884	116034	2,241941	32371	636195	187090	3,637020
1962	65775	2,984481	112355	1,882745	59912	1,227117	238042	6,094343
							252112	8,223,882
							49220	0,637,737
							301332	8,861,619

ملاحظة: ثم صدر احصاء من قبل مصلحة التمور العامة عن مجموع ماصدر الخارج من التمور من 1
ايلول 62 الى 1 آب 963 للاكل والى الاغراض الصناعية

بلغت اقيام التمور اكثر من ثمانية ملايين دينار . بينما ادنى نسبة كانت في سنة 1941 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

التعبة : لغة اسم مشتق من التعب والفعل تعب معناه ضد استراح المنجد ص 60 واصبح معناها عرفا حق معين ثابت من تمره النخيل 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 خصوصاً 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 المناقبة لمثلنا الاسلامية واخلاقنا العربية وقد ضاق سكان البصرة ذرعا بهذه الحوادث وساد الرعب والفرع البيوت الآمنة مما دعا وجهاء المدينة ومفكريها الى دراسة اسباب هذه الحوادث ووضع الحلول الصائبة للقضاء عليها. ونتيجة لهذه الدراسة ظهر ان البطالة المتفشية 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 عبد الواحد باش اعيان (سنة 1250 هـ سنة 1834 م) مشروعاً يقوم على اعمار وزراعة الاراضي الواسعة التي كانت تحت تصرفه بالنخيل ، وكان الغرض من المشروع :

1. توسيع حجم الثروة الزراعية في البلد وتزويد كميات التمور المنتجة مما يشجع تصدير الكميات الفائضة عن الاستهلاك المحلي وتنشيط الحركة التجارية .
 2. القضاء على البطالة ويجاد 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 واقتبل 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 لاتتوفر فيه غير الامكانيات الزراعية وقد قدم صاحب المشروع عروضاً شخية للمغارسين لكسبهم في تنفيذ المشروع وقد بنيت الشروط على :-
- 1) 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.
 - 2) تثبيت حق دائم للمغارس في ثمرة النخيل يتراوح بين 40% الى 50% حسب الارض المغروسة ويبقى هذا الحق دائماً وموروثاً للمغارس واولاده من بعده ماداموا مستمرين باعمار الارض المتعوبة حيث يقال للتعاب (العمار بيقيه والخراب يخرجه) وهذا ماسمى بحق التعبة.
- وعلى المغارس ان يقوم باصلاح الاراضي وزراعة الفسائل ورعايتها والقيام بتسميدها وربها 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 بحقهم 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 بثمره 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..

ولابد لي ان اذكر هنا ان معظم عقود التعبات تنص على التقيد يعرف (بيت باش اعيان) في التعبة ، والتعبه مدينة بوجودها الى جهود جدنا رحمه الله .

أصول التعبات المغارسة 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 والمقاطع وهي على انواع.

(1) التعبة الطينية : وهي التي يشترط في عقدها بان يكون للتعب ، بعد اكمال الغرس والاعمار والتسميد وفتح وكري الانهر الصغيرة والكبيرة الواقعة داخل التعبة والتي تتصل بالانهر الاصلية المتفرعة من شط العرب الكبيرة للقطعة التي كانت قبلا بيضاء اي خالية من الزرع والنخيل الربع من تلك القطعة بعد اخراج رقبة الارض من المجموع وذلك اذا اراد المالك اخراج التعب من ملكه . اي ان حصة التعب عند ذاك تكون بنسبة ثمانية عشر وثلاثة ارباع في المائة يأخذها اما عينا من الارض المتعوية او تقدر له قيمتها من قبل خبراء اذا لم يتم الاتفاق بينه وبين المالك. وان هذه الحقوق (حقوق التعبة) لاثبتت الا اذا كانت مثبتة تحريرا ويكون التعب 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 (3967) متراً مربعاً) ويمهل التعب مدة لاكمالها من خمسة سنوات الى سبعة سنوات وتكون منتوجات جميع هذه القطعة الزراعية الى التعب فقط لتكون عوناً له للقيام بشروط التعبة وبعد ان تمضي المدة وينمو الفسيل ويثمر النخل يقسم الحاصل بين المالك والتعب بالمناصفة بعد دفع الضرائب المترتبة على تلك القطعة ان وجدت . وان لم يقم التعب باكمال الشروط المذكورة فيحق للمالك اخراجه من الملك بدون ثمن او تعويض .

(2) التعبة التثمينية : واغلبها تكون في الارض الجزر (الشلاهي - مفردها شلهة) (1) الكائنة في شط العرب الكبير وفي كرمة علي ، يحق للتعب التثمين على كل ماغرسه من النخيل والاشجار المثمرة فقط وتقدر له القيمة عن كل نخلة وكل شجرة مثمرة من قبل الملاك او بموجب العقد وذلك اذا اراد المالك اخراجه وليس له من الارض شيء وخاصة اذا كانت القطعة موقوفة يكون ذلك حسب الاتفاق بين التعب والمالك ويكون التعب المغارس ملزماً بكري الانهر الصغيرة والكبيرة في القطعة (التعبة) وتحكيم السداد على جهتي الشط ان

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

كانت القطعة محاطة بالمياه وكذلك هو ملزم بالعمار والكسور والنشور (بدون تسميد) وبعد ان يتم اكمال زراعتهم في المدة المعينة المتفق عليها في العقد يحق له اربعين بالمائة من الثمار والباقي وقدره ستون بالمائة للمالك . وسبب اختلاف حصة التعاب في التعمينية هو لان عمار الارض في الجزر اسهل لانها رخوة وليست صعبة (شادة) مثل اراضي الجنوب اليابسة الصلبة فضلا عن اراضي الجزر لاحتياج الى تسميد مما يخفف الكلفة عن كاهل التعاب خلافاً 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 .

(3) وهناك نوع اخر من التعبات هي التي تعطى وهي كاملة الغرس الى تعاب اخر حسب اتفاق بينه وبين المالك ويشترط على التعاب انه لا يستحق التثمين عن الاشجار المغروسة سابقاً مهما كانت نخيلاً او اشجاراً ماعدا التي يزرعها هو بعد عقد المقابلة الجديدة وكذلك الحال مع التعابة الذين ينزلون ويحلون محل التعابة الذين يستحقون الربع فهؤلاء يعاملون حسبما 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 تثمين وشروطهم تختلف باختلاف مواقع القطع فان كانت واقعة في غرب شط العرب (الجنوب) وليست متصلة بالشط فاغلب تعباتها طينية وقليل منها تثمينية . اما القطع الواقعة في الجزر (الشلاهي) فاغلب تعباتها تثمينية 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 واهمل القطعة وتركها بدون (عمار) ولا (كريان) فيحق للمالك ان يعتبره فلاحاً اعتيادياً ويفسخ العقد الذي يربطهما ولذلك قيل : (التعاب يدخله العمار ويخرجه الخراب) .

أصول الفلاحة في بساتين النخيل بالبصرة

تقسيم اصول - طريقة - الفلاحة في بساتين النخيل في البصرة الى ثلاث اقسام :-

اولا : الفلاح الذي يعطي له عشرة بالماية من حاصلات تمور النخيل وخمسة وعشرين بالماية من حاصلات ثمار الفواكه يسمى فلاح (العشر) .

بشرط ان يقوم بالاعمال الاتية :- زراعة الفسيل (التال) وسقيه اول سنة من زراعته تلقيح النخيل ، تفريد العتق بعد مدة تمضي على تلقحه . دلاوة النخيل (اي تركيز العتق) بعد التفريد ، قص سعف اليباس وحزمه وجمعه ، طبخ خلال البريم والجباب 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 بالصاف 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 اليباس ولايجوز له ان يقطع السعف الاخضر عن النخيل بتاتاَ لانه يضرها .

وإذا زرع الفلاح حمطة او شعيراً وكانت البذور من عنده فيكون له ثلاثة ارباع الحاصل والربع الاخير الى الملاك اما اذا كانت البذور من عند الملاك فله مقدار مازرعه 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 وتزبيرها 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 شيئاً 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 وثيرا 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 12,5 % وتكون عليه جميع الشروط والواجبات المشروطة على فلاح (العشر) والسبب في اعطائه اثنين ونصف بالماية زيادة لانه عليه ان يقوم بكري الانهر الصغيرة التي بالبستان في كل سنة (مائة قصبه) اي سبعمائة متر تقريبا حتى يكمل كريانها جميعا. وعليه سمي فلاح (ثمن) .

ثالثاً : الفلاح الذي يعطي الخمس يستحق عشرين بالمائة من اصل حاصلات ثمار النخيل فقط وله من السعف اليايس كذلك الخمس . وتطبق عليه جميع الواجبات والشروط المشروطة على فلاح العشر مضافة لها شرطين مهمين اولاً ان يقوم بكريان انهر البستان باجمعها خلال سنة واحدة . ثانيا ان يعمر (البستان) خلال خمس 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 الشرطيين الثاني والثالث ان لم يقم بهما الفلاح فيعتبر من فلاحي العشر وللملاك اخراجه من البستان ان اراد ذلك .

كيفية ذرعة النخيل في البصرة وبيعها او قسمتها

كان العمل المحلي في البصرة في العهد العثماني بين اصحاب النخيل يعتبر مساحة كل جريب من النخيل الكامل الغرس مائة نخلة او اقل (عشرين قصبه مربعة) وكل قصبه واحدة طولها (124) انج . وهذه القصبه كان يحتفظ بها دائما عند شخصيات معلومة لها مكانتها وامانتها واخلاصها. فمثلا 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 عبد الواحد باش اعيان العباسي (1).

(1) الشيخ عبد الواحد باش اعيان العباسي والد المؤلف - توفي الى رحمة الله سنة 1337هـ 1919م

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 شاكلتهم في ذلك الوقت فتجري ذرعة النخيل وقياسها على واحدة من هذه القصبات وكذلك اذا كانت تجري معاملة البيع . وهذه القصبه معموله من قضيب يسمى (مردي - جمعة مرادي) وكان في السابق يستعمل للرمح ويجلب من الهند . ويستعمل منه الكثير في البصرة لتسيير (الابلام) الزوارق النهريه الصغيره .

ان الجريب الواحد يعتبر حسب العرف المحلي القديم بالبصرة (عشرة اقفزة) والقفيز الواحد يعتبر (عشرة عشرا) (1) وتبلغ مساحته حسب القصبه المذكوره (اربعماية قصبه) . اي يساوي الآن (3967) متر مربع . وكل دونم جديد الان يساوي (2500) متر مربع ويوجد الى جانب الدونم قياس - الاولك - الذي يساوي (100 متر) ويستعمل ايضا مع الدونم في قياس قطع النخيل . هذا القياس كان متبعا حسب التعامل المحلي بالبصرة (بالقصبه) التي كانت القياس الاساسي المعول عليها في ذلك الوقت حتى دخول الحكومه البريطانيه واحتلالها البصرة في اول الحرب العالميه الاولى سنة 1914 م . فعندما بدأت السلطات بتشكيل الدوائر المدنيه ومن جملتها دائرة الطابو لفتت القصبه المذكوره نظر احد حكامها السياسيين الذي كان يشرف على هذه الدائرة واخذه العجب عندما رأى القياس لمساحة جريب النخيل تجري على الطريقه المذكوره . فطلب احدي هذه القصبات التي سبق لنا وصفها ، وبعد ان ثبت قياسها حسب العاده المتبعه عند المساحين ، شكل لجنة فنيه ومعهم مهندسون لتثبيت مساحة القصبه المذكوره على

(1) مفرد للعشرا عشير . كل (10) سانتات يساوي عشير واحد!

وكل عشرة عشرين قفيز واحد وكل عشرة اقفة جريب واحد .

حساب المتر فتيين لديهم ان كل (عشرين قصبه مربعه) تساوي (3967) متر مربع للجريب الواحد .

ومن ذلك الحين ابطلت المساحة بالقصبه وبدات تجري المساحة من قبل مهندسي الطابو بحساب المتر. لقد شاهدت القصبه التي كانت عند الحاكم السياسي في وقتها محفوظة في دائرة الطابو ومختومة على الرأسين (بالقيير) وعليهما ختم الدائرة حتى لا تتغير . وبعد ان ثبت المهندسون القياس على المتر اهملت هذه العملية القديمة واصبحت نسياً منسياً .

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 الحلاوي ، والخضراوي والساير ، سعراً معيناً يخص كل نوع بمفرده على سعر الكارة الكبيرة الواحدة بسعر الشامي (عملة مصطلح عليها ولا وجود لها في الاسواق) فمثلا يكون سعر الحلاوي (300) شامي والخضراوي (250) شامي والساير (200) شامي واما الزهدي فسعره يتبع سعر الحلاوي او اقل واما تمر الديري فيكون تابعاً لسعر الساير اما خلال البريم والجباب فيكون سعره بالمفرد اي بسعر المن الواحد الذي وزنه (55) حقة ويكون سعرهما مقارباً لهذه الانواع هذا وكانت عملة الشامي تساوي كل (13,50) شامي ليرة ذهب عثمانية وهبط سعره فيما بعد الى اخر ايام العهد العثماني الى (15) شامي لكل ليرة 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 1914 ابطلت الحكومة المحتله 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 (14) روبية تساوي ليرة عثمانية ذهب . بقي التعامل بالعراق حتى سنة 1930 بالروبية ثم استبدلت بالدينار العراقي الحالي .

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

الفواكه التي تزرع في بساتين خيل البصرة

(1) النبق من شجر السدر : ومنه اصناف كثيرة واشهرها ثلاثة انواع (الاول) - النبق بالنوى :- وعلى اجسام مختلفة . والثاني - النبق الهندي : وحبته شبيهة لحبة الزيتون بيضوية واحجامها مختلفة منها بقدر حجم التفاحة الصغيرة ومنها بحجم حبة الزيتون (والنوع الثالث) - الملاسي : اي بدون نوى وهذا يحتوي على البذرة التي تكون تحت قشر النواة.

تغرس اشجاره من النواة ثم يطعم او يركب (عيون) كما تتركب اشجار البرتقال واما سدر الملاسي هذه فتركب على سدر اخرى حملها ذات النوى وموسم تركيبه اخر نيسان ونضوجه بشهر نيسان .

(2) التوت او شجرة التكي : منها انواع كثيرة بعضها ابيض وبعضها اسود . اما تكي الشامي 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 قضي على هذه الثروة الحيوية في البصرة .

(3) شجرة المشمش : انواع كثيرة منه يؤكل (لوزة) وقسم اخر 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 اخر 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 .

4) شجرة الخوخ - شبيهة بشجر المشمش في جميع ادوارها وغرسها وتركيبها . تركيب عليها اقلام (الآلو) . ونضوجها في شهر تموز وآب . والجيد منه هو النوع الاصفر المسمى (مسكي) ذي الرائحة العطرية التي تشبه رائحة المسك .

5) 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 البلبل ، جرشي ، بنكي (وردي يعطي رائحة الورد) وغيرها من الاسماء ، يبتدي نضوجه من شهر تموز حتى نهاية ايلول ، زراعته على اربعة انواع اولاً منه مايزرع (اقلام) صغار وبعد سنة تنقل الى محل اخر . والقسم الثاني تركيب (اقلام) على شجرة العنب وينمو هذا القسم الثاني بسرعة . والثالث تحول شجرة العنب الكبيرة لمحل اخر . والرابع تزرع من بذرتها ولكن ماينتج من جنسها وثمرها يختلف عن اصل الشجرة وتم تركيب على النوع الجيد .

6) شجرة التفاح : ثلاثة انواع ولايغرس شجر منها . اصلها من شجرة (البهمرو) يركب عليها اقلام من شجرة تفاح في شهر شباط ، واجود انواع التفاح هو النوع المسمى (القيقاوي) ويعمل منه (المرية) يطبخ مع السكر ويؤكل منه كثير عند نضوجه في شهر حزيران .

7) شجرة الكمثرى : يركب من اقلام على شجرة (البهمرو) او ان نضجه بشهر حزيران .

8) العرموط : يركب من اقلام على شجرة الكمثرى وشجرة البهمرو او ان نضوجه بشهر ايلول .

9) التين : على نوعين ابيض وأسود، واجوده الأبيض ولكن النوع الاسود يتأخر الى نهاية الصيف وزراعته في شهر شباط او ان نضوجه في النصف الثاني من شهر حزيران . ويزرع اقلاماً ولاحتجاج شجرته الى تحويل فتبقى في مكان غرسها حتى تثمر .

10) الزيتون : اشجارها تغرس في شهر شباط ويجوز تركيبها على نوع اخر جيد وعلى انواع كثيرة واحجامها تختلف منها حبتها كبيرة ومنها صغيرة ولكن جميع اشجار الزيتون التي تثمر في البصرة لاتنتج مادة (دهن الزيتون) لانها خالية من المواد الدهنية الا اذا ركبت عليها اقلام شجرة دهنية . ونضوجه في البصرة في شهر ايلول .

11) الإجاص : زراعتها تحول اشجاراً وتركب عليها من انواع اخرى لتحسين جنسها ، موسم غرسها في شباط اما نضوجها ففي شهر حزيران .

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

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

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

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

16) البنبر : 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 ولانعلم من اين أتت هذه الشجرة الى البصرة ويقال انها جلبت من الهند في القرن التاسع عشر .

17) 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 ومحفوظة بالبراميل الخشبية الكبيرة ومنها الصغيرة والقسم الآخر يوضع في قناني زجاجية وقد تلعب 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 فيبتديء 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 الاخرين (خصوصاً في سنة 1925 . هذا وقد بدأنا بزراعتها في حدائقنا بالصالحية (1) وبدأنا بزراعة خمسة اشجار للتجربة من النوى وبعد ان نجحت التجربة اخذنا نزرع منها وبكثرة في كل سنة . بعد ان تنمو الشجرة ننقلها لمحل اخر وقد لاحظنا ان الحمل يتأخر ، وعرفنا ان سبب التأخر هو ان كل نواة تزرع ولاتحول بعد سنة لمكان اخر يتأخر حملها وعلى اثر ذلك وسعنا زراعتها عندنا حتى بلغت (400) شجرة ولكن مع الاسف عندما حصل فيضان في سنة 1946 في العراق وبقيت المياه راكده في بساتين البصرة من شهر نيسان حتى نهاية آب قضت على جميع 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 ركبت عليها المياه لم تبقى صالحة لزراعة كل شجرة . ومن ثم توسعنا بزراعتها وبقي ايضا منها عند البعض من اصحاب البساتين والشجرة الواحدة اذا بلغت ومر عليها ثلاثون سنة تحمل كل شجرة واحدة من (1000) حبة الى (5000) ومنها ما يكون حملها (100) ، وخمسون وثلاثون حبة على حسب عمر الشجرة وتربيتها . 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

(1) بدأ المؤلف بزراعتها في بساتينه بالصالحية من (النوى) الذي كان يرده ثمارها من الهند .

اعطت ثمرها لاول سنة وتغرس حالاً قبل ان يمضي عليها ثلاثة ايام فالشجرة التي تنبت منها تعطي حاصلها قبل الاخرين بسنين كثيرة .

(18) السفرجل : شجرته من شجرة البهمرو يركب عليها اقلام من شجرة السفرجل بشهر شباط ونضوجه بشهر آب .

(19) 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 عبد الله الفداغ ، من وجوه ورؤساء قرية الحمزة (اليهودي) كانت منه شجرة في حديقة القنصل البريطاني في المحمرة (خرم شهر) وجلب منها اقلام (غصون) للتركيب وركب قسماً منها المرحوم ياسين جلبي المحمد العامر وقسماً في بستاننا (بالصالحية) وقسماً اخر 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 .

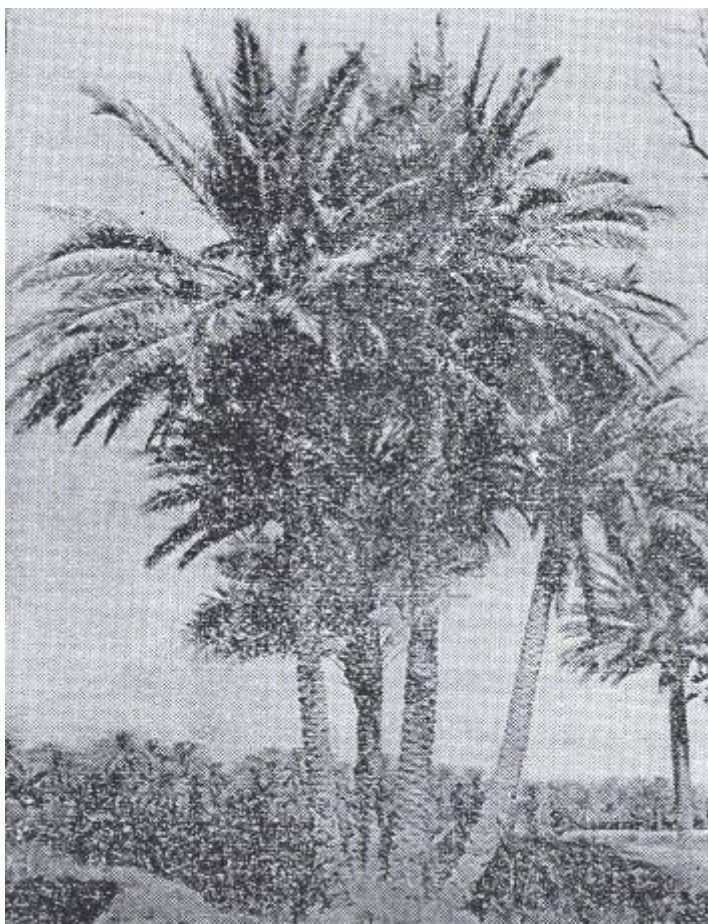
ولكن مع الاسف اصاب البصرة في سنة 1946 الفيضان الجارف وقضى على جميع اشجار الفواكه ومن جملتها هذه الفاكهة وهي في عنفوان انتاجها المتزايد . وبعد مضي خمس عشرة سنة من وقوع الفيضان المشؤوم اخذت البساتين يدب فيها النشاط مرة ثانية لاعادة ما تلف وضاع منها . تركيبها بشهر شباط وحاصلها في المنتصف الثاني من شهر حزيران .

(20) الموز الطلح : شجرته كبيرة وطويلة قائمة بنفسها وحملها عثق واحد وبعدها تقطع وتكون غير صالحة بعد ان تنتج هذا العثق وتخلف فسائل كثيرة . وتنتقل فسائلها وتغرس بمحل اخر على طريقة فنية وهندسية وبيتيء غرسها من شهر مارت حتى نهاية شهر ايلول . اما الذي ينتج في البصرة فغير تجاري ويستهلك محلياً ومع الاسف الى الان 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 باقيا م جسيمة خيالية تبلغ اكثر من قيمة التمور التي يصدرها العراق الى لبنان وسوريا والاردن .

(21) أشجار الليمون : منها البرتقال ، رارنكي ، نومي حلو ، ويسمى بالبصرة (نومي صيني) ونومي حامض اشكال و (دنبلان) شبيهة للطرنج ، والطرنج ، والبراني والسندي ، وكريب فروت ، وانواع كثيرة تزيد على العشرين جنساً واغلب 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 بصره) منها في البصرة اما في بغداد فلا وجود لها .

(22) باباي : او في باي : شجرة هندية تشبه شجرة الخروع بورقها وحجمها وشكلها وتحمل فاكهة



(نخلة ذات اربعة فروع بجذع واحد)

تشبه البطيخ الاصفر وفي داخلها بذر كثير اسود ناعم جداً وتغرس هذه البذور بعد سنة تحول اشجاره وطعمه لذيذ واقرب الى طعم البطيخ الشامام نضوجه في شهر حزيران وقليل منه الان في بساتين البصرة ويمنع اكله عن المرأة الحامل لانه يحدث انفعالات معها وربما يسبب سقوط الجنين .

البقول والحبوب و الخضروات و بقية الانواع

1. السمسم : يزرع في موسم الربيع وينتج اخر الصيف
2. الازرة : زراعتها بالصيف ومحصولها في تشرين ثاني
3. الدخن : كذلك تزرع في حزيران في تشرين ثاني يجني حاصلها .
4. بذر الكتان : زراعته صيفي ومحصوله بالخريف
5. قنب : الجوت : زراعته صيفي ومحصوله بالخريف
6. الخروع : زراعته صيفية وتبقى شجرته دائمية ويجني حاصله اخر الخريف .
7. عباد الشمس : يزرع صيفي وثماره يستمر الى نهاية الصيف ويسمى (شمس قمر)
8. فستق عبيد : زراعته صيفية ويكثر في جهة شمالي العراق اما في البصرة فلم تتوسع زراعته
9. الباقلة : تزرع اخر الصيف وحاصلها في الشتاء
10. القطن : كان يزرع في البصرة من قبل خمسين سنة وقد اعتنى بزراعته في ذلك الوقت المرحوم الشيخ عبد الواحد باش اعيان العباسي وجلب له اختصاصيين بزراعته من مصر و ثم جلب (محالج) يدوية من لندن وزرعه في مقاطعة (الموحية) الواقعة في شط العرب الصغير الشرقي و صدر منه كميات لأبأس بها الى اسواق الهند ولكن بعد حدوث الحرب العالمية الاولى اهملت زراعته .

11. البطيخ الاصفر : اصنافه كثيرة في البصرة واجوده يسمى (الفريدوني) طعمه كالسكر وله نكهة طيبة احسنه يزرع في مقاطعة الهارثة وكرمة علي واول نضوجه من النصف الاول لشهر حزيران ويزرع منه في مزارع صحارى الزبير على آبار ولكن حاصلها ليس جيداً فقط حجم البطيخة يكون كبيراً وقشره ثخين ونادر وطعمه جيد .



(احدى مناظر نهر الخورة الخلابية)

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

13. الخيار : يزرع في بساتين نخيل البصرة في شهر كانون الثاني ونضوجه في شهر مايس .

14. الطرح : قثاء ، حاصله في شهر حزيران .

15. فاصولية : حاصلها في اول الصيف والشتاء
16. لوبية : كذلك يكون حاصلها اول الصيف حتى نهاية الخريف
17. شجر ابيض : حاصله بالصيف فقط ويوجد منه شكلان منه الصغار ويسمى (كوسه)
والنوع الثاني حجمه كبير يسمى (شجر) اي اليقطين .
18. شجر احمر : نضوجه في الشتاء وقشره ثخين ويسمى (بوبر) ويسمى (يقطين).
19. طماطة : حاصلها في الفصلين في الصيف ويستمر الى اواخر الخريف.
20. باذنجان : محصول صيفي ويكون منه شكلان اسود وابيض
21. بامية : محصول صيفي
22. بتيته (بطاطا) : محصول شتوي يزرع في ارض فيها خليط من (الطمي) الغرين .
23. البصل : يزرع في فصل الخريف
24. الثوم : يزرع في الخريف وينضج في الصيف
25. الفجل : يزرع على طول ايام السنة
26. الكراث : كذلك زراعته في كل المواسم.
27. الشلغم : يزرع اخر الصيف محصوله في الشتاء
28. الجزر : نوعان احمر واصفر حاصله في الشتاء
29. البربين : حاصله شتوي
30. كرفس
31. رشاد : حاصله شتوي

32. حبة حلوة وحبة سودة حاصلهما شتوي
33. كمون شكلان : النوع الاول كرمانى وجنس اخر
34. اسبيناغ : شتوي)
35. اشينت : شتوي
36. سلق : شتوي
37. كزبرة : شتوي
38. شوندر ويسمى البنجر شتوي
39. برسيم- جت : هذا النوع يزرع طول المواسم وهو احسن علف يعطى للدواب والخرفان
40. الماش : يزرع على الشواطىء في اخر الصيف
41. الحنطة
42. الشعير: هذه الحبوب تزرع شتوي منها بين النخيل ومنها في الاراضى الخالية واغلبها تنبت على الامطار فاذا كان موسم الامطار جيداً يكثر المنتج تلك السنة .
43. الرز - الشلب : زراعته في اول الصيف ومحصوله في اخر ايام الخريف
44. اللهانة : الملفوف : زراعته في اخر الصيف ومنتوجه في الشتاء
45. قرنابيط : كذلك زراعته في اخر الصيف ومنتوجه في الشتاء وهما من فصيلة واحدة
46. الخس : هذه الانواع تزرع اخر الصيف ومحصولها في الشتاء
47. هندال : من فصيلة البطاطا ولكنه يحتوي على مادة سكرية ونموه ارضى عرقه يمتد طولياً وهو يصلح للاكل

48. الفلفل : على انواع كثيرة منه ، الحار والبارد وباحجام مختلفة
49. الحلبة : زراعته خريفي وحاصله شتوي
50. الملوخية : تزرع في مطلع الربيع ولكن الرغبة على اكلها قليلة جداً في العراق.
51. بازلية : زراعتها في الربيع
52. الكوافة : وتسمى في البصرة (زيتون) ولانعلم لماذا سميت هذه الفاكهة بهذا الاسم ؟
53. تمر حنة : هذه الشجرة قليلة الانتشار لاسباب كثرة الفيضانات التي مرت على البصرة
54. نعناع زراعته مع موسم المخضرات شتوي وصيفي .

الاشجار الغير المثمرة الموجودة في البصرة

- (1) شجرة البرهام : شجرة هندية جلبت من الهند من القديم ومن فصيلة شجرة تمر الهندي الحامض وتستعمل للزينة ومن الاشجار المعمرة وبصير تحتها ظلاً كثيفاً تزرع في اماكن خاصة اما جنب (شريعة) على احدى الانهر او في احدى المزارات في بعض المراقد وكانوا سابقاً يعتقدون بقدسيته وينذرون لها النذور ويشعلون تحتها الشموع ويطلون جسدها (بالحناء) اما الان فانتشرت زراعتها في الشوارع العامة والحدائق. وفي وقت الربيع تعطي زهوراً ذات رائحة طيبة وثم يصير منها نوى ويصلح للزراعة وتزرع منها فسائل ان وجدت فيها .
- (2) السيسم : اصلها من الهند وخبثها مشهور يسمى خشب (السيسم) يعمل منه انواع الاثاث على اختلاف اشكاله وقيمه اعلى من كل اقيام الخشب في الهند وقبل انتشار صناعة الحديد للاسرة والخزانات والطاولات والكراسي وغيرها كانت صناعة الخشب السيسم من اضخم ماصنعتة يد الفنانين والنقاشين واغلب بيوتات البصريين عندهم من هذه الصناعة التي اصبحت الان تعد من النوادر والمعدومة من الاسواق. وهي من التحف النادرة في الصالونات.

جلب هذه الشجرة (بذرتها) المرحوم الشيخ احمد نوري باش اعيان العباسي عندما تقلد رئاسة بلدية البصرة لاول مرة بعد تشكيل الحكم الوطني سنة 1921 - 1922 من الهند وزرعها في طريق العشار الجنوبي الحالي ولا تزال الاشجار باقية منها مغروسة في الطريق المذكور ، ومن ثم انتشرت زراعتها في العراق.

(3) الغرب : شجرته قديمة في البصرة تزرع على ضفة الانهر . تستعمل للوقود والفحم ، واشغال النجارية وغيرها .

(4) الصفصاف : شجرته من الاشجار القديمة في البصرة ، وكذلك تزرع على ضفة الانهر وتستعمل للوقود .

(5) القوغ : يزرع في البساتين وفي اطراف السداد ولا يصلح لشيء الا للوقود او للبناء وزراعته في البصرة قليلة .

(6) قالمتوس او كالبتوس : شجرته حديثة بالبصرة لم يمض على زراعتها اكثر من خمسين سنة . اول من غرسها في البصرة احد ضباط المدفعية في الجيش العثماني في تكتة المدفعية العثمانية التي كانت على ساحل شط العرب الكبير الغربي جنوبي صدر نهر العشار مقابل دائرة الكمرک الان ، والذي انشيء مكانها (جمعية - ومصلحة التمر العامة) وعندما فتح شارع الكورنيش المسمى الان شارع (الحرية) وبلط الشارع المذكور كانت الشجرة المذكورة في وسطه وقد اثر عليها التلبيط 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 .

(7) زعرور : شجرته غير مثمرة ويوجد منها في بغداد مثمر ويؤكل ثمره ويشبه النبق الصغار.

(8) الاثل : يزرع اكثره في صحاري الزبير ويزرع البعض في بساتين البصرة وشجرته تغرس اقلام في اول سنة من زراعتها تسقى ويستعمل خشبها للوقود .

9) شجرة الحنة : تزرع في بساتين البصرة ويؤخذ ورقها ويجفف ثم يطحن ويستعمل لخضاب الايدي وارجل النساء وكان منتشراً استعماله عند النساء والاسر الكبيرة حتى تقام له ليلة خاصة وتزف العروس والعريس قبل ليلة من زواجها وتسمى (زفة الحنة) او ليلة الحنة .

10) فحل شجرة التوت : يزرع في البساتين ويعمل من اخشابه مواداً كثيرة للبناء والالات الزراعية

11) شجرة السرو : شجرة حديثة الزرع في العراق جلبت من لبنان بعد الحرب الاولى

12) شجرة العفص : تزرع بالحدائق للزينة وليست ذات فائدة ماعدا 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 و الحوامض والليمون يكون انتاجها ضئيلاً لانها لاتجد التربة الكافية التي تحافظ على سيقانها (عروقتها) اما اذا زرعت في تربة مرتفعة وعليها مضخة لسقيها فان انتاجها يكون جيداً او على ارض مستحدثة من (الشاطيء) ومدفونة بتراب جديد مع خليط من (السماد) الحيواني ولكن اذا مضى على زراعتها اكثر من خمس سنوات وبدأت جذورها تتصل بقعر الارض فان حاصلاتها تتضاءل وتضعف الشجرة 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 الاف برتقالة بخلاف شجرة البرتقال في البصرة التي لايزيد عمرها عن الخمسة سنين وحملها لايزيد على ثلثمائة 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 الاف شجرة من تلك الفواكه في موسم زراعتها (للبيع) فاذا جمعنا مايصل البصرة من تلك الاشجار خلال عشرة سنوات لبلغت مائة الف شجرة . واذا فتشنا جميع بساتين البصرة لما وجدنا فيها اكثر من عشرة الاف شجرة .

فهرس كتاب النخلة سيدة الشجر

الموضوع	الصفحة
الاهداء	3
المقدمة	4
النخلة في القرآن الكريم	5
النخلة والتمر	7
النخلة وقدسيتها في التاريخ	12
قدسية النخلة	13
أدب النخل ومختارات من الشعر	15
وصف خالد بن صفوان لثمار النخلة	20
النخيل والتمر عند اليهود	22
النخلة اقدم الاشجار واقدسها	23
أول منشأ النخلة وزراعتها من النواة	29
أول منشأ النخلة وزراعتها من الفسيل او التال	32
النخلة وفوائدها وما ينتج منها من اغذية	37
الطلع نور النخل	38
النخلة وادوار تكوين حملها وتمرها	41
معالجة التمر للارطاب والايباس	42
صرام النخل وخرصه	43
بيع التمر اذا اصبح رطباً	44
رفع التمر ووضع بعد الصرام	45
اسماء التمور القديمة واسماء النخيل	47
قدم النخلة وشريعة حامورابي	47
نعوت التمر - افات التمر قديما - اعراء النخل	49
انواع الفحول القديمة - اجناس النخل القديمة والتمور	50
اجناس التمور القديمة	51
طريقة تلقيح النخل - اشهر انواع فحول النخيل	53
تلقيح النخيل	55

عدد النخيل في العراق واهم اصناف التمور	56
أهم اصناف التمور التجارية والمحلية في البصرة	60
بيان اسماء التمور في البصرة	65
أسماء التمور التي ذكرها الرحالة - نيبور	67
معدل انتاج التمور تجارياً في البصرة	68
طريقة بيع تمور البصرة بالكاره	69
بيان مساحة الارض المزروعة	70
طول النخلة وماتنتج النخلة الواحدة من التمور	71
بدء نضوج الحاصل وقطفه	72
جمع التمور في الجواخين	73
الحرص والضمان	75
التمر والماء ، وماء المطر	76
الأمراض والحشرات التي تصيب التمور والنخيل	76
التمور لاتقبل جراثيم الهيضة	82
النخلة وزراعتها من الفسيل والنوى في البصرة وغيرها	83
مخانيث النخل	85
حرارة ارض النخيل في البصرة	86
تسميد نخيل البصرة	88
تطهير الجداول الصغيرة في بساتين البصرة	89
ري نخيل البصرة	90
التزبير والتكريب وقص السعف الجاف	91
تخفيف حمل النخلة	94
التفريد او التركيز	95
التدلي او (الدلاوة) ووقت جني التمر	96
استخراج الماء المعطر من قشور اللقاح	97
لب النخلة - اي الجمارة	98
اخراج الدبس من التمر في البصرة	99
صناعة الكحول والخل والسكر والداتامين من التمور	101
دواء مهم من التمور	104
استخراج الزيوت من النوى	105

عمل البوظة اية البوزة- مشروب الكولا	107
اهمية المادة الغذائية الموجودة في التمور	108
انواع الفيتامينات الموجودة في التمر	112
ملاحظة على كميات تصدير التمور	113
جدول صادرات التمور الى خارج العراق حسب الاوعية للسنين التقويمية	114
تاريخ ظهور التعبات واصولها	115
أصول التعبات المغارسة في نخيل البصرة	117
أصول الفلاحة في بساتين النخيل بالبصرة	120
كيفية زراعة النخيل في البصرة وبيعها او قسمتها	121
كيفية قطع السعر لتمور البصرة قبل خمسين سنة	123
الفواكه التي تزرع في بساتين نخيل البصرة	124
البقول والحبوب و الخضروات و بقية الانواع	130
الاشجار الغير المثمرة الموجودة في البصرة	134
ملاحظة عن تربية البساتين في البصرة	136
الفهرس	138

خاتمة

يشكر مدير الشبكة العراقية لنخلة التمر الدكتور إبراهيم الجبوري كل من الدكتور حكمت عباس العاني الذي أرسل لنا هذا الكتاب والكتاب الذي قبله النخل في تاريخ العراق تأليف المحامي عباس العزاوي الذي تم نشره على الشبكة والسيد لؤي قحطان خلف لتبنيه نسخ الكتاب الأصلي وإرساله إلينا كما اتقدم بشكري للانسنة تارا غسق الفضلي لطباعتها هذا الكتاب وجهودها المتميزة لإضهاره بالشكل الحالي .