

فني عالم النخيل

عبد الرحمن جمعة الهيتي



موطن النخيل
قالوا ان الموطن الرئيسي لاشجار النخيل هو حوض وادي الرافدين وخاصة على الضفاف وفي واحات الرحالية وكبيسة وعين النمر، وكذلك في فلسطين ومصر والسعودية والجزائر. وهناك من يقول اينما وجدت النخلة وجد الاسلام..
اذ انتقلت زراعة النخيل الي اسبانيا وازدهرت زراعتها في دول الخليج وكذلك كان الاهتمام بزراعتها في السعودية.

تكاثر النخيل

اعتاد الفلاح في العراق على زراعته للنخيل على نقل الفسائل الصغيرة وتحويلها الى الأماكن المراد زراعتها.

وعند زراعة ارض جديدة بالنخيل اما ان تزرع بالطريقة الأتفة الذكر او في وضع نوى النمر في حفر متباعدة الواحدة عن الأخرى أكثر من ثمانية أمتار أو أكثر اذ ربما تكون هذه المسافة ثابتة عند زراعة النخيل. كي تستقيم النخلة في نموها وعم الوانها وانحناها..

وقد جرت عدة طرق في زرع نوى تمر الخستاي، ولا يثبت تمرا خستاوبا.. وهكذا على كل انواع نوى النمر.. حتى زرع بدون غلاف. وزرع مسلوفا وزرع بوضعه على الارض بمختلف الوضعيات.. ولم ينجز النوع نفسه.

أنواع التمور واكله

كان لإعداد النخيل في العراق.. وان تعدت أنواع التمور واطعمتها واشكالها ودرجات نضجها.. فهناك نخيل جيد جدا ونخيل جيد وأخرى تسمى الدقل.. لذ انصب الاهتمام الفلاح بالنخلة ذات النوعية الجيدة جدا. وللنخلة التي تنتج تمورا ذات قيمة مادية جيدة..

ولقد عرف العراقيون انواعا من التمور كانت غير مالوفة في القرن الماضي. واما التمور التي تعارف عليها الفلاح العراقي.. الزهدي.. ومع ذلك فالزهدي في جنوب العراق ليس كالزهدي في أعالي الفرات.

والأنواع الأخرى من التمور المشهورة.. الخستاي.. والبرين والكتومي وهذا من اجود تصور أعالي الفرات والذ طعما واقل حلاوة.. والتمر البرحي هو الأكثر طيبة وشهرة والذي اشتهرت بزراعتها محافظة البصرة.

ومن تمور العراق الابراهيمي الأسود اللون حين النضج واصبغ العروس.. والقسي. وهناك تسميات عديدة للتمور كل في بستانه او قريته.

تؤكل التمور:

× في مراحل نضجها المتعدد وربما على مدى شهرين.. ومنها ما يؤكل خلالا اخضر.. وخلاا اصفر منها الكتومي والخستاي. ومنها يؤكل بعد اخذه من النخلة في ايام الشتاء يسمى الشتوي وتؤكل التمور ناضجة.. منها البرين. يسمى تمر (ماكول).

× ومنها مايكسب في خصائص او في جلود الحيوانات تسمى (الكيشة) منها الخستاي والكتومي والخيارة والقياري والبرحي. وقد استبدلت هذه الطريقة باكثر حداثة اذ يتم كسب النمر باكياس النايلون او كراتين وتغلف بشكل جيد حيث تصبح جاهزة للتصدير او للاكل.

× يؤكل التمور مطبوخا (تسمى الحنينية) وتؤكل التمور بعد تعليقها وهي في عنقها على اوتاد في داخل البيوت منها الخستاي والزهدي والبرحي والكتومي.

× وكذلك تؤكل بعض التمور مسلوقة بعد تغطيسها بماء الحار ثم يتم تعريضها لاشعة الشمس لتؤكل في ليالي الشتاء ومنهم من يود اكل التمر مشويا على النار.

× ويشرب نقع التمر من به الم براسه او في معدته



والمرأة بعد الولادة تاكل (الحنينية) لتدر حليباً لوليدها.

× المرصع احد مكبوسات التمر.. اذ يؤخذ التمر في حباب مع وضع حبات الحلوة ثم يخزن الي الشتاء ويكون لونه اصغرا ذهبيا.

× المعسل.

هو ان يؤخذ التمر الابراهيمي ذو اللون الأسود ثم يغلى مع عصير التمر (الديس) ثم يبرد ويحفظ في حباب بعد وضع حبة الحلوة.

× الديس:

احد منتوجات التمور.. يعمل الديس في معامل أعالي الفرات تسمى (المسابك) حيث يغلى التمر في قدر كبير تسمى (الصفرية) لمدة عشر ساعات ثم يؤخذ لبعض ويعاد عصير التمر إلى الصفرية ثانية ويغلى ليكون قوامه انثيا مائلا للحمرة. او تضاف اليه مواد ليكون لونه اشقر تسمى ديس (اللبة).

وهناك نوع اخر من الديس.. وهو الناتج من انسياب عسل التمر المخزون في العلاوي وي يسمى العنابر ايام الصيف الي مكان مخصص له يسمى ديس (الدمعة) وهذه الأنواع تعد وجبات غذائية لكثير من العوائل.

× ويؤكل التمر محضواً به الجوز وبعض المكسرات الخالية من الملح.

× (المدكوكة) احد مؤكولات التمر.. ومفاد هذه العملية.. ان يؤخذ التمر القسي او الزهدي اليابس ثم يضاف اليه السمسم المحمص ويقد بانية خشبية تسمى (الميجنة) وتتناوب على الدق في الميجنة اثنتان من النسوة لمدة نصف ساعة حتى يتداخل السمسم بين جزيئات التمر المدقوق تسمى المدكوكة وتقدم لاغز الضيوف.

× ويؤكل التمر الاشرصي يابسا بعد تعرضه للشمس ثم يحفظ الي الشتاء ليؤكل في لياليه الباردة الطويلة.

وهناك طرائق عديدة في كيس التمر منها ما يحفظ في خصائص تعمل من الخوص ويدفن تحت الارض لمدة طويلة ليؤكل ايام الشتاء ويكون مرصعا.

ولكل منطقة في العراق او محافظة طرائق تختلف عن الأخرى في عمليات كسب التمور وحفظها.

ويستخرج من التمر.. الخل.. المستخدم في عمل المخللات ويعتبر الخل اهم مكونات المائدة العراقية ومن تمر الزهدي تعمل الخمر.

ومن بقايا عملية صناعة الديس (التجير) وهذه الياف التمور تعطى اعلافا للحمر.ويستخدم النوى اليابس وقودا جيدا للطبخ او للتانير الطبية عندالخز.

ونظرا لملاين النخيل في العراق وجد الحرفي الشعبي، ان من الضروري حرفة يمتقنها من اجل كسب لقمة العيش.

فقد وجدت حرفة صناعة الاسرة والكراسي والمناض العسبية. واصبح لهذه الحرفة الشعبية حرفيون مهرة ومحللات بارزة في معظم مدن العراق.

ولصناعة الديس محلات تسمى المسابك وتوارثت هذه الحرفة الشعبية. عوائل أيدعت في انتاج ديس ذي نوعية راقية. وكذلك ازدهرت وتطورت الصناعات الخوصية واحتلت الاعمال الخوصية حرفيون مهرة ومحللات بارزة في معظم مدن العراق.

ولصناعة الديس محلات تسمى المسابك وتوارثت هذه الحرفة الشعبية. عوائل أيدعت في انتاج ديس ذي نوعية راقية. وكذلك ازدهرت وتطورت الصناعات الخوصية واحتلت الاعمال الخوصية حرفيون مهرة ومحللات بارزة في معظم مدن العراق.

فني عالم النخيل

هذه الاشكال.

كذلك يستفاد منها حبالا قوية لربط النواعير يسمى (الربطة) وإضافة الي كونه وقودا يستفاد منه في غطس المخللات وحفظها كونه لا يترك رائحة للمخللات وما يسمى (العرجون) اليابس، واستفاد الأطفال منه باستخدامه اغلفة طلع النخل زوارق يطوفونها في النهر وسيارات تزحف على الارض بعد ربطها بخيوط رفيعة يجرونها خلفهم. كذلك يستفاد من الديخ في امور عديدة.

جريد النخيل :

استخدم جريد النخيل في عمل الاسرة والدواليب والمناضد والكراسي. كذلك استخدم جريد النخيل في بناء هياكل السفن الهيتية التي تبحر من أعالي الفرات في هيت الي جنوب العراق تحمل أطنانا من القار والنورة. تسمى (العسبية) وركب الأطفال جريد النخيل كخيلوق وقت لا وجود للألعاب وأدواتها الحالية، واستفيد من جريد سعف النخيل في ان عمل الفلاح مراوح يثبتها على النواعير لتسهيل دورانها بعدما يدفعها تيار الماء فتدور النواعير.

كذلك استخدم جريد النخيل في السقوف الطينية. وفي عمل اسيجة اليبساتين، وفي كثير مما يحتاجه الإنسان في او اسط القرن العشرين.

خوص سعف النخيل :

لخوص سعف النخيل مطاطية جيدة إضافة الى تعدد ووانه وأحجامه، ولهذه الاوراق الخوصية استخدام في الصناعات الشعبية، وامتنته النساء. فقد عملت من الخوص المناشل الصغيرة للأطفال والكبيرة للكبار ويلون الخوص بالوان عديدة تشتري هذه الأنوان من العطارين ومن الخوص الأبيض خضعت طباق صغيرة وأخرى ملونة لإشكال تتجاوز العشرين شكلا كانت تباع في الأسواق يرغب في شرائها السياح القادمون لرؤية دوالي النواعير في هيت واعالي الفرات، خاصة وان هذه الاشكال ذات الوان جميلة متضمنة زخارف هندسية ونباتية. إضافة الى إشكال منها تدخل ضمن الاستخدام المنزلي منها باطية الغسل والعجين وطباق الخبز والمراوح والحصران والسجاجيد والسوابل والزناجيل الصغيرة والكبيرة والخصائص التي تكسب لها لونة إشكال تتجاوز العشرين شكلا كانت تباع في الأسواق يرغب في شرائها السياح القادمون لرؤية دوالي النواعير في هيت واعالي الفرات، خاصة وان هذه الاشكال ذات الوان جميلة متضمنة زخارف هندسية ونباتية. إضافة الى إشكال منها تدخل ضمن الاستخدام المنزلي منها باطية الغسل والعجين وطباق الخبز والمراوح والحصران والسجاجيد والسوابل والزناجيل الصغيرة والكبيرة والخصائص التي تكسب فيها التمور.

ومن خوص النخيل تعمل الحبال المختلفة، منها (الشترطان) حبال رفيعة إضافة الى تفن النسوة في اإعمال وأشكال جميلة.

الليف:

لقد عمل ليف النخيل أفرشة وافر. ذلك بعد تنظيف الليف وتهدينه وتمشيطه. وعملوا منه حبالاً ذات مئاة سميت بالأحبال الليفية.

واستخدم الفلاح ليف النخيل في سداد مسالك سواقي البساتين تلك التي تعمل عليها سداد صغير. واستخدم الليف في عمل شبكات كبيرة لحمل البرسيم من البستان الى الأسواق وكذلك في نقل الكرب وغيرها من المواد المستعملة في الموائد إضافة إلى ان الليف يستفاد منه وقودا وخلفيات للوحات فنية.

الجمار :

ويستفاد من النخيل إضافة إلى كل ما قلنا... مادة الجمار الطيبة المذاق اللذيذة عند الأكل. ورغم صعوبة إخراج الجمار من النخلة إلا إن الإنسان يبذل جهداً من أجل إخراجها لياكل الجمار ويستفاد من الليف الأبيض والشرب بحرمة رائعة يستفاد منه في عمل إشكال فنية من قبل بعض المتفنين في هذا الخصوص.

ويستفاد من جمار النخيل من تكاثره مع المحافظة على النوع.

ابن ماجد...مكتشف طريق الهند



الهندي، لكنه وصف أيضا البحر المتوسط الذي كان يعرف بالبحر الرومي، وكيفية الوصول إليه بالدوران حول سواحل إفريقيا. كما وصف ابن ماجد الكثير من الجزر الكبار وبدأها بجزيرة العرب التي قال عند وصفها " أنها كانت منفصلة عن الأرض والتحمت بعد طوفان نوح، ثم وصف جزيرة القمر أو جزيرة مدغشقر ثم جزيرة سومطرة وجاوه ورنجبار وسقطرة التي تقع على مشارق بر الصومال. هذا ما قاله الملاح العربي الغد ابن ماجد والذي لا يقل بحال من الأحوال عن اسمين كبيرين في عالم الملاحة والبحر وهما فاسكو دى جاما، وكريستوفر كولمبس.. فهو أيضا وفي زمن قريب من زمنهما اكتشف الطريق البحري إلى الهند وإلى الصين والملايو وأنдонسيا واليه يرجع الفضل في اختراع الإبرة المغناطيسية أو البوصلة البحرية، كما يعتبر كتابه " الفوائد " الذي لم يكشف النقاب عنه إلا في منتصف العشرينيات من هذا القرن كنزا علميا من كنوز التراث العربي.

(الرياح)، ويحذر ابن ماجد من الاعتماد على الأنجم والأختان في المضايق الخطرة.. كما يقدم في الفصل الثاني ملخصا للمعلومات والإرشادات التي يجب على الربان الإحاطة بها ومنها معرفة المسافات والإشارات وحلول الشمس والقمر والرياح ومواسمها ومواسم السفر والآلات السفينة وما يضرها. كما يشتمل الكتاب على نكر كامل لمجموعة الأختان (وهي النجوم ومجموعاتها)، وقد قسمها ابن ماجد حسب درجة لمعانها إلى ست مراتب، كما وضع إرشادات ملاحية للسير حسب هذه النجوم ليلا. وفي أحد الفصول يتكلم ابن ماجد عن بيت الإبرة التي تسمى السمكة، وهي البوصلة، ثم يتكلم عن الباشى (وهو ارتفاع النجم فوق الأفق في حالات معينة).. ويصف ابن ماجد الطوفان والرياح ومواقع حدوثها والعلامات الطبيعية التي تظهر تحت الماء و العلامات المميزة للمنطقة البحرية، كما وصف كثيرا من المعالم البحرية على شواطئ الهند وسيلان.

ولم يكتف ابن ماجد بوصف ساحل المحيط

الساحل الشرقي لأفريقيا إلى كلكتا عام ١٤٩٨ م، وقد اعترفت حكومة البرتغال نفسها بذلك الأمر مؤخرا فأقامت نصبا تذكارييا في ماليندى تخليدا لذكرى هذه المناسبة. ويحوى كتاب الفوائد لابن ماجد على مقدمة، وأثنى عشر فصلا.. في المقدمة يعرف ابن ماجد علم البحر بقوله " أنه من العلوم المصبوطة العقلية التي تمكن الربان من الوصول إلى البلد المطلوب دون ميل أو انحراف.. وفيها يؤكد ابن ماجد على أهمية التجربة واكتساب الخبرة..

كما يذكر في الفصل الأول تطور علوم البحر على أيدي ربابنة البحر المشهورين أمثال محمد بن شانان وسهل بن أبان وليث بن كهلان، كما يضع نفسه بين هؤلاء الربابنة الأوائل ويقول متواضعا أنه رابع الثلاثة، لكنه أكثر علما وخبرة على اعتبار أن بداية المتأخر هي نهاية المتقدم. ويقول ابن ماجد أن كل فن من فنون البحر له أصل ثم يعده هذه الفنون كالاتي: السفينة ثم الغنطائس أو بيت الإبرة ثم (وردة

مغامرة ابن فضلان في بلاد الفايكنغ

سالم عباس



يكن يحظى منه بإعجاب خاص، وكان من أهالي بغداد والتي كانت مدينة السلام في القرن العاشر، أكثر مدن الكرة الأرضية حضارة. ومن الواضح أن ابن فضلان كان شاهدا نديا، اهتم بالتفاصيل اليومية، وفي الوقت نفسه بحياة ومعتقدات الشعب الذي التقى به.

لقد أذاه كثيرا ما شاهده، واعتبره فظا وفاحشا لكنه لم يبدأ وقته بتوجيه الإهانة له، فإذا ما أبدى امتعاضه مرة، عاد مباشرة إلى ملاحظاته النيرة، وكان يروي ما يراه بأقل ما يمكن من الاستعلاء أو الشعور بالتفوق. قد يبدو أسلوبه في الرواية غريبا بالنسبة للعقلية العربية، إذ هو لا يروي القصة كما تعودنا أن نسمعها، كان ابن

فضلان كاتباً، ولم يكن هدفه الرئيس التسلية، كما لم يكن لتمجيد سيد يستمع إليه، ولا لتعزيز أساطير الشعب الذي عاش بين ظهرانيه، على العكس من ذلك، كان سفيراً يقدم تقريراً، وكان أسلوبه أسلوب عالم مختص بالجنس البشري، لا كانت "دراما"، بل في الواقع، كثيرا ما كان يتجاهل أكثر عناصر حكايته إثارة كيلا يدعها تتعارض مع وصفه الواضح والمتوازن. هذه النزاهة، أحيانا تضايق إلى الحد الذي يصيح من السيرس علينا أن نعرف كم كان مشاهدا بارزا في الواقع. فخلال مئات السنين، بعد ابن فضلان، كان التقليد السائد بين الرحالة أن يكتبوا عن حوادث تاريخية وعجائب أجنبية كثيرا ما كانت تأميلية أو من صنع الخيال، لم يحدث بن فضلان أن تحزر بل كانت كل كلمة من كلماته ترف بالحقيقة، وكلما أخبر عن إشاعة كان حريصا على البوح بأنها كذلك، وكان على حد سواء، حريصا أن يبين على وجه التخصيص حتى كان شاهد عيان. وهذا هو السبب في استعماله عبارة لقد رأيت بأم عيني المرة تلو المرة أخيرا هذه السجية من الصدوق المطلق، هي التي تجعل قصته رهيبه حقا، فصدامه مع وحوش الضباب أو "أكلة الأموات" رويت بالاهتمام نفسه في تفصيله والنزوع الحذر نفسه إلى الشك الذي يميز الأقسام الأخرى من الرسالة. وفي أي حال، يمكن للقارئ أن يحكم بنفسه. حققت رسالة ابن فضلان من قبل عدد كبير من المحققين، كما ترجمت إلى عدة لغات، وقد اهتم بها المستشرقون كما اهتم بها علماء التاريخ وعلماء النفس الإنسانية، وكتب عنها في الكتب وفي الجلات العلمية والأدبية وغيرها، وصارت حديث العديد من العلماء والأدباء في الغرب. ومن الغريب حقا أن يحدث ابن فضلان هذه الضجة في الغرب وفي أوروبا على وجه التحديد من دون أن ينتبه أو يلتفت إليه الغرب.

^[1]