



النخيل

مكانة النخيل

الجنة: ﴿فيهما فاكهة ونخل ورمان﴾
(الرحمن: ٦٨).

وفي الصحيحين عن ابن عمر رضي الله عنهما قال: بينا نحن عند رسول الله ﷺ إذ أتى بجمّار نخلة، فقال النبي ﷺ «إن من الشجر شجرة مثلها كمثل المسلم» قال: فوقع الناس في شجرة البوادي فوقع في نفسي أنها النخلة، فأردت أن أقول إنها النخلة، ثم نظرت فإذا أنا أصغر القوم سناً فسكتُ، فقال رسول الله ﷺ: هي النخلة، فذكرت ذلك لعمر فقال: لأن تكون قلتها أحب إلي من كذا وكذا». وتشبيه النخلة بالمسلم دليل على فضلها ومنزلتها وعلو شأنها. وورد في حديث آخر «أكرموا عمّتكم النخلة فإنها خلقت من الطين الذي خلق منه آدم». وعلى الحث على زراعة النخيل واستنباته ما ورد في الصحيحين «إن قامت الساعة وفي يد أحدكم فسيلة فإن استطاع أن لا تقوم حتى

إن اهتمام إنسان هذه الأرض بالنخلة وعلاقته الحميمة بها أمران قديمان. ولعله قد زاد اهتمام الناس الأولين بالنخلة والتمر، منذ بزوغ شمس الإسلام، نتيجة للمنزلة العالية الرفيعة التي احتلتها النخلة في القرآن الكريم والحديث الشريف، فوصفت بالشجرة الطيبة والشجرة المباركة، وحث المصطفى ﷺ على أكل ثمرها والتطيب به وأخبر أنه غذاء ودواء. وقد فضل الله تعالى النخلة على باقي الأشجار وذكرها في ثلاثين موضعاً في كتابه العزيز؛ منها قوله تعالى ﴿وهزني إليك بجذع النخلة تساقط عليك رطبا جنيا﴾ (مريم: ٢٥)، وقوله تعالى ﴿والنخل باسقات لها طلع نضيد. رزقا للعباد وأحيينا به بلدة ميتا كذلك الخروج﴾ (ق: ١١، ١٢). وذكر الله سبحانه وتعالى أن ثمار النخيل من طعام أهل



من الجنة وفيها شفاء». وعن سلمة بنت قيس أن رسول الله ﷺ قال «أطعموا نساءكم في نفاسهن التمر فإنه من كان طعامها في نفاسها التمر خرج ولدها حليماً فإنه كان طعام مريم حين وُلدت، ولو علم الله طعاماً خيراً من التمر لأطعمها إياه». وفي أهمية التمر كغذاء متكامل يقول ﷺ «لا يجوع أهل بيت عندهم التمر» ويقول في حديث آخر «بيت ليس فيه تمر جياحٌ أهله». وفي فضل التمر يقول ﷺ «من أفطر بشق من التمر كفاه الله شر ذلك اليوم». ومن ذلك استحباب الإفطار على التمر للصائم قوله ﷺ «إذا أفطر أحدكم فليفطر على تمر فإن لم يجد فليفطر على ماء فإنه له طهور».

وإذا كانت هذه هي منزلة النخلة في القرآن الكريم والحديث الشريف، وهي منزلة رفيعة كريمة عالية فلا غرو إن تعلق بها الناس وأحبوها، كما لم يحبوا شجرة أخرى، فامتلات بها آثارهم وأشعارهم تمجيداً وإطراءً وتخليداً. فمن الآثار المشهورة؛ وصف خالد بن صفوان النخيل لهشام بن عبد الملك، إذ قال «هن الراسخات في الوحل، المطاعم في المحل، الملقحات بالفحل، تخرج أسفاطاً عظاماً، ثم تفتُرُّ عن قضبان اللجين

يغرسها فليغرسها». ويقول ﷺ عن بركة النخيل وفضلها «النخل والشجر بركة على أهله وعلى عقبهم»، ويقول ﷺ «ليس من الشجر شجرة أكرم على الله من شجرة وُلدت تحتها مريم ابنة عمران». وذكر في الحديث؛ سبع يجرى للعبد أجرهن بعد موته وهو في قبره منهن من حفر بئراً أو غرس نخلاً.

أما عن الترغيب في أكل التمر وذكر ما فيه من فوائد فقد وردت فيه أحاديث عدة منها قوله ﷺ «إن التمر يذهب الداء ولا داء فيه». وروى ابن عباس # في فضل العجوة؛ وهي نوع من التمر، أن رسول الله ﷺ قال «إنها

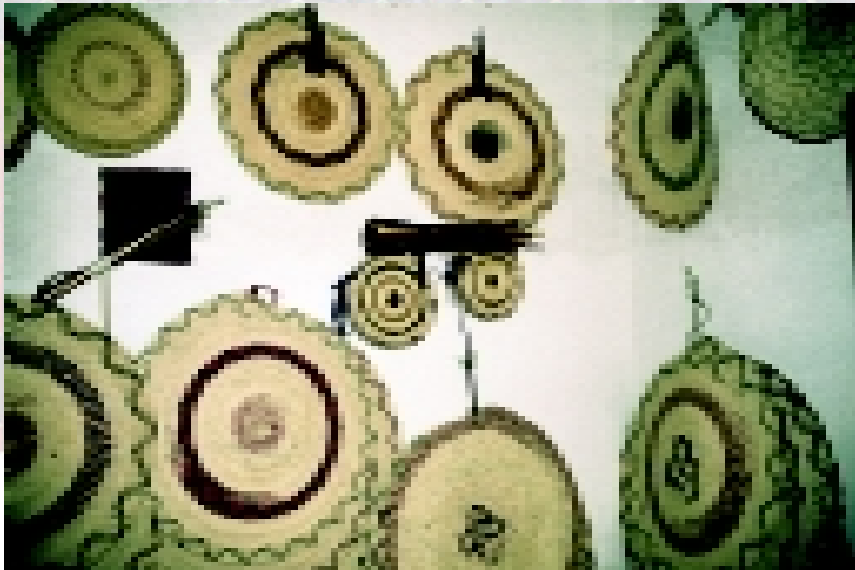


النخلة



كأن فروعها في كل ريح
جوار بالذوائب ينتصينا
بنات الدهر لا يحفلن محلا
إذا لم تبق سائمة بقينا
إذا كان السنون مجلحات
خرجن وما عجفن من السنين
يسير الضيف ثم يحل فيها
محلا مكرما حتى يبيننا
فتلك لنا غنى والأجر باق
فغضي بعض لومك ياظعينا
بنات بناتها وبنات أخرى
صواد ما صدين وقد روينا
والبيت ما قبل الأخير يوافق القول
المشهور عند المتأخرين «الفلاحة أجر
وغنيمة».

منظومة باللؤلؤ المزين فيصير ذهباً أحمر
منظوماً بالزبرجد الأخضر، ثم يصير
عسلاً في لحاء معلقاً في الهواء». .
وقد ورد عن العرب قديماً تسميتهم
للنخل بنات الدهر لأنها لا تهلك في
السنوات المحلة التي تهلك فيها السوائم
كالإبل والأغنام. ويصدق هذا المثل
الشعبي «اشتر البيت عامر والنخل دامر»
إعمار البيت صعب، أما النخل فعماره
أسهل من عمار البيت، فقد يبدو النخل
حقيقاً بأعين الناس، ولكن عقب ربه
يكون كأحسن النخل؛ قال المرار بن منقذ
العدوي:
ضربن العرق في ينبوع عين
طلبن معينه حتى روينا



مصنوعات من السعف



استخدام سعف النخيل في بناء الحواجز

السؤال قائلاً ثم ماذا؟ فرد المزارع التمر أيضاً، وعندما رأى استغراب السائل من جوابه قال «إننا نستفيد من النخل فوائده عديدة فإننا نستظل به من وهج الشمس، ونأكل ثمرته، ونعلف ماشيتنا بنواه، ونعلن عن أفراحنا بسعفه، ونتخذ من عصارته عسلاً ودبساً، ونصنع من جريده

وقال ابن دريد: سألت أعرابياً ما أموالكم؟ فقال: النخل، فقلت أين أنتم من غيره؟ فقال: النخل سعفها صلاء، وجذعها غماء، وليفها رشاء، وفروها إناء، ورطبها غذاء (الخليفة وجوانة ١٩٨٣: ٣٥).

ويمثل التمر الخير في قولهم «عطه ترمه وان عافها فعطه جمره» يعني ابذل المعروف والخير لمن يريده، أما الذي لا يريد الخير فابذل له الشر. ويضرب مثلاً لمعاملة الأشرار بالشر الذي يناسب طباعهم، ويكون فيه ردع لهم وتأديب لغيرهم.

وهذا أحد المزارعين عندما سئل عن ثمار بلده أجاب: إنه التمر، فكرر السائل



زنبيل من سعف النخيل



فحين بدا لك السرطان يتلو
كواكب كالنعاج الراتعات
بدا بين الذوائب في ذراها
نبات كالأكف الطالعات
فشقت الأكف فخلت فيها
لآلئ في السلوك منظمات
وما زال الزمان بحافتيها



حبال من ليف النخيل

وتقليب الرياح اللافحات
فعاد زمردا واخضر حتى
تخال به الكباش الناطحات
فلما لاح للساوي سبيل
قييل الصبح من وقت الغداة
بدا الياقوت وانتسبت إليه
بحمر أو بصفر فاقعات
فلما عاد آخرها خبيصا
بعثت جناتها بمعقفات
وقال حاتم بن عبدالله الطائي:

إذا آزرنا بالشوك أعجاز نخلهم
رأيت عذاقي بينهم ما تؤزر
فلست بمؤنيه وأضياف أهله
غراث إلى وقت يجد ويتمر
كلوا ما به خضرا وصفرا ويانعا
هنيئا وخير النفع ذو لا يكدر
وقال حسان بن ثابت الأنصاري:

بها النخل والآطام تجري خلالها
جداول قد تعلو رقاقا وجرولا

وخصه (الأواني) والحصر، وغيرها من
الأثاث، ونصنع من جذعه خشباً لسقوفنا
وأعمدة لبيوتنا ووقوداً لطبخنا» (العباسي
١٩٦٤: ١١).

وانبرى الشعراء قديماً وحديثاً لهذه
الشجرة يصفونها ويمجدونها ويتغزلون
بها ويشبهون محبوباتهم بها في جمالها
وشموخها وصلبرها وعلوها وأنفتها؛ فهذا
امرؤ القيس يصف محبوبته فيشبهها
بالنخلة فيقول:

وفرع يزين المتن أسود فاحم
أثيث كقنو النخلة المتعكل
وقال أبو نواس:

كرائم في السماء زهين طولا
ففات ثمارها أيدي الجنات
تراثا عن أوائل أولينا
بني الأحرار أهل المكرمات
تذب بها يد المعروف عنا
وتصبر للحقوق اللازمات



شربنا ماء دجلة خير ماء
وزرنا أشرف الشجر النخيل
ويقول نبطويه في تشبيه جميل:
كأنما النخل وقد نكست
رؤوسها الريح بأذيالها
محببة فارقها إلفها
فأطرقت تنظر في حالها
ويقول شاعر آخر:

كن كالنخيل عن الأحقاد مرتفعا
بالطوب يرمى فيلقي أطيب الثمر
وإذا كان شعراء العربية الفصحى قد
ملأوا أشعارهم بذكر النخيل وصفاً
وتشبيهاً ومدحاً وتقديراً؛ فإن كثيراً من
الشعراء الشعبيين، قد سجلوا حبهم
العميق للنخلة واعتزازهم بها في عدد
كبير من القصائد؛ فهذا الشاعر رشيد
العلي الحمد من أهالي الزلفي، يعلن
حبه الكبير للنخلة في مراحل متعددة
فيقول:

أحبه الصبح واحبه مسياني
والحب الاصغر إلى بين بكافوره
والحب الاكبر إلى خلف بالالواني
على الجرايد سوات الجوخ منشوره
وقال زيد بن سلامة الخالدي من
قفار:

لا لفظن عقب القراح الجمامير
تسابقن بالطلع مثل الضلافي

إذا جدول منها تصرم ماؤه
وصلنا إليه بالنواضخ جدولا
على كل منهاق خسيف غروبها
تفرغ في حوض من الصهر أنخلا
له غلل في ظل كل حديقة
يعارض يعبوبا من الماء سلسلا
ومن التشبيه الجميل قول الشاعر:
باسقات النخل في الطلع النضيد
تتهادى كالعداري في الحلي
وقال آخر:

والنخل حول النهر مثل عرائس
نقضت ضفائرها على غدران
والطلع من طرب يشق ثيابه
متنشرا كتششر الجذلان
وقال عبد الرحمن الداخل عندما رأى
نخلة منفردة، في رصافة قرطبة التي
أنشأها:

تبدت لنا وسط الرصافة نخلة
تئات بأرض الغرب عن بلد النخل
فقلت شيهي بالتغرب والنوى
وطول التنائي عن بني وعن أهلي
نشأت بأرض أنت فيها غريبة
فمثلك في الإقصاء والمنتأى مثلي
سقتك غوادي المزن من صوبها الذي

يسح ويستمري السماكين بالوبل
ويقول المعري مادحاً النخلة:



ومعلناً عن الحب المتبادل بينه وبين نخيله
بأنواعها المختلفة:

ياالله بتدبيرك وعزة جلالك
إنك تبارك لي بغرسي وتعفين
ياغرس ما نرضى عليك بهمالك

لمس الخشم تراه به تدمع العين
قالن جميع الشقر واحبنا لك

ما ننكر المعروف نطلع نما زين
السكرية قالت اني حلالك

أنت الذي ساع لنا باول الحين
وام الخشب قالت لي الخير فالك

الله يصلحنا ولا ناخذ الدين
والشقر جمع شقراء والشقراء
والسكرية وأم الخشب أنواع من النخيل
المعروفة في نجد.

ويؤكد حميدان الشويعر أن النخلة
أم الخير وبها الخير وهي شهمة كريمة

خاصة إذا ما أدبرت السنين وقلت المؤونة:
تري الخير في راسيات الجذوع

إلى دلبحن السنين الحطاييم
غنين ظليله يطرب مقيله

وسمعك تمتع بصوت الحماييم
توفر حلالك وتفرح عيالك

ويكثر نوالك بيوم الصرايم
إنّ هذا الحب الفياض والتقدير العظيم

الذي سجله شعراء الفصحى والعامية
لهذه الشجرة الطيبة المباركة لم يأت من

المفرحات المسعدت المباكير

وساع الفروع مسطحات الخوافي
وقالت وضحا بنت هاشم الغريس

من الروضة:
له غرسة لى جالليالي مجده

تخلف قلوب اللي مشوا بالدواة
ما كنه الا ديدحان برده

خضرا ولا جاها الحلال الشتات
وقال عبدالرحمن بن مناكد بن معيتق

العنزي من البلازية:
حب النخل لاج لجأ في ضميري

غلاه ركب بين قلب ومعلوق
لى صرت بالدنيا فطين بصيري

خمس النخل يسوى قطع من النوق
وقال عبدالعزيز بن إبراهيم السويح

من الدوادمي:
يسقي نخيل ما منع عنه أكل

ولا جلّبت عجز المبيعه طلوعها
نخيل نهار القيظ يعجبك حسنها

محالها بالليل يسهر هجوعها
وقال دخيل الخوير التميمي من قفار:

لعيون غيد شركت تنثر الليف
اللي شكى وارد قناها عسيبه

اللي نماها للمساير والضيف
يوم ان ولد النذل حارب قريبه

وقال الشاعر صالح بن محمد
العوض من أهالي الرس، مفتخراً بمزرعته



معظم أنواع التمور قابلة للكتر والتخزين، لفترة قد تمتد سنة أو سنتين وربما إلى عشر سنوات. وهذا أمرٌ له أهمية كبيرة، بخاصة عندما تتعرض محاصيل الحبوب للآفات، أو يداهمها الدبا والجراد، أو تنحبس الأمطار ويقل الماء. ولذلك حرص المزارعون منذ القدم على الاهتمام بالنخلة، والإكثار من غرسها ومنحها ما تستحقه من رعاية واهتمام. فانتشرت انتشاراً واسعاً وغطت بساتين النخيل معظم الأراضي الزراعية في مختلف المناطق. بل إن غرس النخل دليل تملك للأرض وشهادة إحياء ظاهرة؛ يكشف عن ذلك قولهم في المثل «إغرس لك بها نخل» هذا المثل من دواعي الحث على التملك، أي أنك لن تملك الأرض ما لم تغرس لك بها نخلاً يجعلك تملكها. وغرس النخل في بلد غير بلد الغارس مضيعة؛ وهذا ما يفهم من قولهم من المثل «اللي يغرس في غير بلده لا له ولا لولده» ويعني هذا المثل ضرورة التمسك بتربة الأرض والوطن، وأن أي جهد خارج هذا النطاق هو جهد ضائع، سواء للإنسان أم لذريته.

إنّ الاهتمام بالنخلة وإنتاجها المتنوع من التمور لم يكن قاصراً على أولئك الذين يمارسون زراعتها، بل إن جميع

فراغ، بل هو جزء من رد الجميل لقاء العطاء الكبير الذي تقدمه النخلة منذ قديم العصور والأزمان.

وإن من يتتبع تاريخ الزراعة في الجزيرة العربية بشكل عام، وتاريخ النخلة بالملكة العربية السعودية بشكل خاص، يجد أهمية خاصة وظهوراً مميزاً وموقعاً جلياً للنخلة لدى سكان هذه البلاد، سواء من المزارعين أو غيرهم. ولا تضاهيها في الأهمية شجرة أخرى، ولا يقارن بمحصولها أي محصول زراعي آخر، سواء من حيث المساحة المزروعة، أو من حيث الاعتماد عليها غذاءً أو الاستفادة من منتجاتها الأخرى في جملة أوجه تخدم المزارع وبيئته في مسكنه وعمله وتنقله وإقامته.

ولا غرو إذن أن أولى الألوان النخلة جل اهتمامهم، واعتمدوا على ثمارها وتمورها في غذائهم. فالتمر مع اللبن غذاء كامل يمكن الاعتماد عليه، وله منزلة لا يبلغها أي غذاء آخر. وقد كان الأولون يعتمدون على التمر واللبن لفترات طويلة، قد تمتد أشهراً دون أن يتناولوا غيرهما، ومع هذا كانوا يعملون ليل نهار دون كلل ولا ملل، في خدمة حقولهم ونخيلهم ومزروعاتهم. ومما زاد من أهمية النخلة، لدى مزارعي هذه البلاد، أن



يأخذون منهم الإبل لاستخدامها في السواني، على أن يعطوهم عند جني التمر أو حصاد الزرع جزءاً من المحصول. بل إن العلاقة بين البدوي والمزارع، قد تتوطد في بعض الأحيان، فيعتاد البدوي أن يحل قريباً من مزرعة المزارع وقت الصيف لتشرب أغنامه وإبله، ويمنحه المزارع عدداً من النخل ليأخذ تمرورها. وفي المقابل كان هذا البدوي، لا يبخل على صديقه الفلاح بما يتيسر من الإقط والدهن بل قد يمنحه بعض الأغنام أو الإبل.

ومن صور العلاقة القائمة على الثقة المتبادلة بين المزارعين وأهل البادية، حين يحلون إلى جوار المزارع في فصل الصيف، أنهم يتبادلون الودائع بعد انتهاء الموسم. فعندما يهيم البدوي بالرحيل قد يترك بعض أمتعته وديعةً عند الفلاح، كما قد يلحق المزارع بعض ما لديه من الماشية مع أغنام البدوي لرعيها وتنميتها حتى حلول الموسم القادم. وتسمى المواشي التي يودعها الفلاح مع البدوي وديعه؛ كما يسمى ما يتركه البدوي لدى الحضري من أمتعة حضار أو وُضاعةً.

ومن جانب آخر كان لسكان المدن اهتمام كبير بالنخيل وإنتاج التمور في المناطق القريبة منهم. وكان التجار منهم

سكان البلاد -على اختلاف فئاتهم- كانوا على ارتباط وثيق بهذه الشجرة المباركة. يتابعون مراحل إنتاجها باهتمام كبير، ويترقبون موسم الجداد وجني الثمار بلهفة، لأنها كانت تشكل عنصراً مهماً من عناصر غذائهم. ففي المناطق الشرقية والوسطى والشمالية، حيث كان أهل البادية هم أكثر من نصف السكان، كانوا يتوافدون على المزارع وقت جني الرطب (الخرف) ووقت جني التمر (الجداد أو الصرام). وكانوا يأخذون حاجتهم من التمور سواء بالشراء أو المقايضة أو الهبة. ويصور لنا المثل الشعبي بقصته الطريفة جانباً من ذلك؛ قالوا «ما بالقوع رايح؛ الخنافس والسحايح»، وقصته أن بدويًا مرّ على قاع (مربد) نشر فيه السح، وهو التمر المجفف، فراهن أصحابه بخروف على أن يأكل التمر كله، فلما أكل أحس بالشبع، فطمع باستعادة خروفه، فأخذ يأكل من الخنافس الواقعة في التمر، فلمّا أنكر القوم عليه ذلك قال قولته التي ذهبت مثلاً، وهو يرجو أن يخافوا على تمرهم فيرجعوا عن الرهان. وتروي بعض المصادر نجاحه، وتروي بعض الروايات الشفهية عجزه؛ ويضرب المثل لما يؤول أمره إلى الزوال كله. وكثير من المزارعين في ذلك الوقت كان لهم عملاء من البادية



التمور المجاورة في كل من بيشة وتربة يستطلع ويستكشف مدى جودة الموسم . وكان هؤلاء التجار يرتبطون بعلاقة تجارية قوية مع منتجي التمور في هاتين المنطقتين . ولم تكن هذه العلاقة مقصورة على التجار وحدهم ، بل اعتاد كثير من المزارعين العاديين وسواهم من الحرفيين الذهاب إلى هاتين المنطقتين في موسم جني التمور ، للمساهمة في جداد النخل ويأخذون لقاء ذلك كمية من الإنتاج . ولا يكتفي هؤلاء عادة بما يجنونه لقاء عملهم بل يشترون كميات إضافية من التمور تسد احتياجات أسرهم حتى الموسم القادم .

على وجه الخصوص ، يعتمدون في جزء من تجارتهم على تمور المناطق المجاورة . كما أن سكان بعض المناطق التي لا تنمو فيها النخيل ، لظروفها المناخية والطبيعية ، كمنطقة السراة وتهامة الجنوبية ، يتبعون بكل اهتمام مراحل إنتاج التمور في المناطق المجاورة لأنهم يعتمدون عليها في سدّ جزء من احتياجاتهم الغذائية . وكان من الشائع في هذه المناطق أن يمارس بعض المزارعين تجارة التمور في الأسواق الأسبوعية ، التي تنتشر في كل منطقة السراة من الطائف حتى نجران . وكان كثير منهم يذهب قبل موعد جداد التمر بشهر على الأقل ، إلى مناطق إنتاج



تسويق التمور



مناطق النخيل وأنواعها

لما لمسوا فيها من مزايا، كغزارة الإنتاج وجودة النوع والتبكير في النضج. وجدير بالذكر أن تسمية أصناف النخيل، تخضع غالباً لطريقة إكثارها وزراعتها. فطريقة إكثار النخيل بالغرس، أي أخذ فسيلة من أمها وزراعتها من جديد، يجعل الفسيلة تحتفظ بالنوع نفسه والاسم. فالفسيلة المأخوذة من نوع الخلاص، ستحمل النوع نفسه والاسم، والفسيلة المأخوذة من نوع الرزيز أو الشقراء أو السكرية ستحمل نوع واسم النخلة الأم، سواء غرست هذه الفسيلة في المنطقة نفسها أو في منطقة أخرى. وفي أحيان قليلة قد يغير اسم الفسيلة، خاصة إذا نقلت إلى منطقة أخرى وكانت من النخيل غير المشهورة. وأسماء هذه الأنواع تكون، عادة، متوارثة عبر الأجيال، ولكنها في أحيان كثيرة، تعبر عن صفة مميزة لهذا النوع دون غيره، مثل صفة اللون، كأصناف الشقراء والصفري والخضري، أو الطعم كالسكرية وسكرة ينبع وعسيله والحلوه، أو الشكل كالخوخة وأصابع العروس وأم الكبار. أما الطريقة الأخرى لإكثار النخيل، المعتمدة على إنبات النوى، فتنتج نوعاً جديداً لا علاقة له بالنخلة التي أخذت منها النواة، وفي الأغلب لا تنتج هذه

تنتشر زراعة النخيل في مختلف مناطق المملكة انتشاراً واسعاً، لا يضاهيه انتشار أي زراعة أخرى أو أي محصول زراعي آخر. ولا يستثنى من ذلك سوى منطقتي جبال السروات وتهامة الجنوبية، حيث تحد الظروف المناخية من انتشار النخلة، فتبقى محصورة في بعض البقع الصغيرة المتفرقة. وتختلف مناطق زراعة النخيل اختلافاً كبيراً سواء في مساحة أرض النخيل، أو في أنواع وأصناف النخيل الموجودة في كل منطقة، أو في جودة ووفرة الإنتاج. فبعض أنواع النخيل واسع الانتشار، ويوجد في مناطق متعددة، وبعضها يظل قليلاً ومقتصراً على مناطق محددة. وفي الماضي عندما كان التنقل بين المناطق قليلاً وشاقاً، كانت كل منطقة من هذه المناطق تختص بأصناف معينة من النخيل، ولكن سهولة التنقل بعد ذلك، جعل بعض الأصناف المشهورة والجيدة، تنتقل من منطقة إلى أخرى إما بأسمائها الأصلية أو بأسماء جديدة. ومع ذلك فإن كثيراً من المناطق كانت، وما زالت، تختص بأصناف معينة من دون غيرها، إما لملاءمة ظروف المنطقة لزراعتها، أو لوفرة فساتلها، وسهولة الحصول عليها وكثرة طلب المزارعين لها



وتمتد من الجوف وحائل شمالاً عبر مناطق القصيم والسر والوشم وسدير والزلفي والعارض والخرج وحوطة بني تميم والحريق والأفلاج حتى وادي الدواسر. أما المجموعة الثالثة فتشمل جميع القرى والواحات في الأودية المنحدرة من جبال الحجاز، ما بين مكة والمدينة المنورة، حيث يوجد فيها أشجار نخيل كثيرة. وسنحاول أن نستعرض بشكل مختصر أبرز خصائص هذه المناطق وأشهر أنواع التمور فيها، سواء تلك التي تؤكل رطباً أو تلك التي تخزن وتكنز تماًراً.

وواحة الأحساء أبرز واحات النخيل في الجزيرة العربية منذ القديم، حيث كانت تحوي حوالي مليوني نخلة، وهو ما يعادل سدس أعداد النخيل في المملكة تقريباً. ويوجد في واحتي الأحساء والقطيف حوالي ٦٠ نوعاً من أنواع التمور، بعضها له شهرة كبيرة في مختلف أرجاء الجزيرة العربية والمناطق المجاورة، كالخلاص والرزيز والشيشي والشيبسي والحتمي. وتحمل هذه الأنواع صدارة تمور الأحساء من حيث الجودة والعدد، حيث تشكل أكثر من أربعة أخماس أشجار النخيل هناك. وتؤكل رطباً أو تماًراً ولكن أهميتها أنها أبرز الأنواع التي تحتفظ بجودتها عند الكنز والتخزين، ولذلك

الأنواع رطباً أو تماًراً جيداً إلا أن بعضها قد يجود، ولذلك فإن هذا النوع الجديد يطلق عليه اسم جديد قد يحمل في معظم الأحيان اسم المزارع الذي نبت في حقله لأول مرة أو اسم عائلته. ومن هذه الأصناف مثلاً أبو طمار وبنيت سعيد وبنيت بقوصي في الأحساء والقطيف، ونبوت سيف في العارض وجنوب المنطقة الوسطى، وعسيلة الفوزان وعسيلة الفايز والقرعاوية ونبته علي في القصيم، وسمنة مسلم في المدينة ودقلة خلف ودقلة المفتاح في حائل. ويطلق على هذا النوع من النخيل اسم عام، هو النبوت أو الدقل، وفي الأحساء يطلق على هذا النوع من النخيل النشو. وبطبيعة الحال فعندما تكبر النخلة ويكون لها فسائل (فروخ)، وتؤخذ هذه الفسائل لتغرس في مكان آخر، فإنها في الغالب تحتفظ باسم أهلها الأوائل وتشتهر به بين الناس.

ويمكن، بوجه عام، أن تقسم مناطق زراعة النخيل في المملكة، تبعاً للتوزيع الجغرافي ولأنواع التمور السائدة وللأساليب المستخدمة في الزراعة، تحت ثلاث مجموعات رئيسية هي؛ مجموعة الواحات الشرقية، وتشمل واحتي الأحساء والقطيف وعدداً آخر من المناطق الصغرى. ومجموعة الواحات الوسطى،



نخيل في الأحساء

للتلقيح. ولعل هذا ما يزيد حرص الأقدمين على إكثار هذا الصنف. وإلى جانب هذه الأنواع الأربعة توجد أنواع أخرى ترجع أهمية بعضها إلى نضجها المبكر، إذ تؤكل بسراً ورطباً قبل أن تنضج الأنواع الأخرى، ومن ذلك الطيَّار والكاسبي والغرة وأم رحيم والحليلي. ومنها ما ينضج متأخراً فيؤكل رطباً بعد أن تنضج معظم الأنواع الأخرى مثل أنواع الشهل والتناجيب والهاللي والخصاب.

أما في واحة القطيف فتم أكثر من ٣٥ نوعاً من أنواع التمور، ولكنها بشكل عام أقل جودة من تمور الأحساء، لارتفاع

كان التمر منذ القدم غذاء رئيسياً لسكان الواحة. وبينما يحتل الخلاص صدارة التمور في الواحة من حيث الجودة، فإن الرزيز، وهو صنف ممتاز أيضاً، يحتل الصدارة في العدد. فأشجار النخيل من هذا النوع كانت أكثر من نصف أعداد النخيل المثمرة في هذه الواحة. وقد بدأ الناس يعزفون عن زراعة هذا الصنف في الوقت الحاضر، لانخفاض سعر تموره، ويركزون على زراعة الخلاص لجودته وارتفاع سعره، على الرغم من أن صنف الرزيز يمتاز على صنف الخلاص، من حيث سرعة نمو النخلة وكثرة الإنتاج وقلة حبوب اللقاح اللازمة



نخيل بري - حائل

«القسبه كسبه»؛ . قال مبارك بن عبيكة الشمري:
 أبي ليا جا طارش البدو منجوش
 يصير دبس القسب مثل الخباري
 وفي منطقة القصيم والسر كانت
 الشقراء تحتل الصدارة دون منافسة،
 وتمثل العمود الفقري الذي يعتمد عليه
 الناس كغذاء، خاصة أنها من أفضل
 ما يمكن حفظه وكنزه من التمور. ويلى
 الشقراء من حيث الأهمية المكتوميه،
 وهي ذات ثمار كبيرة بيضاوية صفراء
 وتؤكل بسرّاً ورطباً كما تؤكل تمرّاً. كما
 كانت السكرية، سواء البيضاء أو الحمراء

درجة الرطوبة في الجو وملوحة التربة. وتتصدر أنواع الخنيزي وبكيره والغره وخصيب رزيز تمور واحة القطيف والواحات المجاورة، وتبلغ مجتمعة حوالي ٩٠٪ من أعداد أشجار النخيل المثمرة هناك. ونوع الخنيزي أكثر نخيل الواحة شهرة وانتشاراً، وهو وحده أكثر من نصف أشجار النخيل هناك. وكان يعتمد عليه منذ القدم نتيجة لتحمله للملوحة والرطوبة، وسرعة نموه وازدياد محصوله رغم هذه الظروف. وترجع أهمية نوع بكيره لنضجه المبكر وحلاوة طعمه ومحصوله الكبير، ولذا يؤكل معظمه رطباً، ويعد مفضلاً لدى مزارعي الواحة. ومن الأنواع الأخرى المنتشرة في الواحة أنواع المواجي وخصيب عصفور وخصيب حسين والشيببي والخلاص والخضراوي وغيرها. وفي الواحات الشمالية (الجوف وحائل) تأتي الحلوه في الصدارة، ولا يضاهاها أي نوع آخر سواء من حيث الجودة أو الانتشار. ومن الأنواع الأخرى المشهورة في المنطقة منذ القدم الحمراء والرخيمي ودقلة خلف والخديرية والمجهولة والقسبة؛ والنوع الأخير من أكثر أنواع التمور انتشاراً في حائل، وليس أجودها. ولذا فمن الأقوال الشائعة هناك



ويقول منصور بن ثيان متحسراً على
بستان من نخيل الشقر هجر حتى اصفرت
قلوبه وأوشك على الهلاك:

يامن لقلب يلتوي لية الداب
خص الى شاف الجفا عقب ترحيب
من شوقته للشقر زينات الاهداب
صفر قلوبه قلت فارقنك الطيب
من عقب ما هو طلعهما يهدب هداب
لى عدله يبطار جبر بتركيب
وان شفت نجمين مع الصبح غياب
طلعة سهيل يسين المرطيب
مقيضنا ست من الهجن سياب

بيض الكلبي من كربنا للمحاقب
ويأتي الخِضري في صدارة تمور
مناطق كالزلفي وسدير والعارض وسائر
المناطق الوسطى، وهو الذي كان يعتمد
عليه بشكل أساسي في غذاء السكان
بتخزينه على هيئة كنيز. ونظراً لأهميته
ومنزلة الرفيعة لدى الناس، فإن لهم
فيه أمثلاً، يتناقلونها منذ القدم، تدل
على أنه من التمر الجيد النفيس، ومنها
قولهم «ميت الخضري شهيد». وإلى
جانب الخضري، توجد أعداد كبيرة من
أنواع النخيل الأخرى، سواء من تلك
السائدة في المناطق السابقة، كالمكتومي
والشقرا والسكريّة والمسكاني والمقفزيه
والحلوه وخصيّه وأمّ الحمام وأمّ الخشب،

(سكريّة المذنب)، توجد على نطاق
ضيق. أما في الوقت الحاضر فقد بدأ
الناس يركزون على السكريّة، خاصة
السكريّة البيضاء، والبرحي وعسيله
والروثانه ونبتة علي. وبدأ كثير من
الناس يزهد بالشقراء فيقلع أشجارها،
ويستبدل بها أنواعاً أخرى. ورغم ذلك
فالشقراء ما زالت أكثر أنواع النخيل
انتشاراً حيث تبلغ نسبتها ما بين ٥٠ -
٦٠٪ من أعداد النخيل في المناطق
المذكورة؛ ويقول الشاعر في ذكر هذين
النوعين الرئيسيين من التمور، (الشقراء
والمكتومية):

صاحبي من ورا السمر
وأنا ورا عرق بلعموم
ريقه حلو من طعم تمر
ما بين شقرا ومكتومي
ويقول شاعر آخر:

نزلت بمزرعة فليح
حيث انه من بين لحومي
طلع نخيلاته هيضني
ما بين شقرا ومكتومي
وعنهما وعن البرحي يقول شاعر آخر:
للسيل يا دار السعد والتعاليل

دار مزارعها على طول خضرا
طلع البلح فيها كبار الفناجيل
ما بين مكتومي وبرحي وشقرا

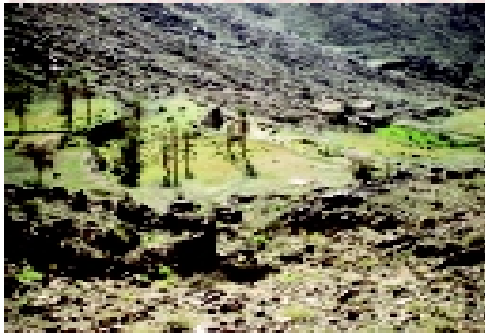


الصباح وفي إناء أو غضارة أما غيرها فيخرف في المخرف المعمول من الخوص . وحلاوة التمرة شيء من خواصها لا من كيفية غرسها أو من غرسها، ولذلك قالوا في المثل «ركّاز الحلوة وغيرها واحد» أي أن من يركز أو يغرس فسيلا الحلوة ومن يركز غيرها هو شخص واحد، لكن خاصية النخلة تجعلها تمتاز عن غيرها. ويبين المثل أن مدار الأمر على الأصل الذي لا يتغير. على أن جودة التمرة وحلاوتها مدعاة للخشية عليها؛ قالوا في المثل «عَرَّاسَة الحلوه من الناس مخطين» الحلوة: نوع فاخر من النخل، وهي مشبهة على المرأة الجميلة التي تشد الأنظار إليها فتُخشى عليها الفتنة وهو شطر من بيت يقول: غراسة الحلوه من الناس مخطين
تخرف ولو طوّل عليها جداره
ويفضل الشاعر في هذه الأبيات نخلة الربيعية على الحلوه والخضرية، قائلاً:
من ذاق مي الربيعيه
ما عاد يسلى بليها
لى عاد حلوه و خضريه
وقريبه بارد ماها
وفي الخديرية يقول الشاعر:
أسق الخديره نجثه وهي عود
صيور ما يملا المدابل قناها

أو أنواع أخرى مثل الدخيني والصقعي والسلج وأم الكبار. ومن الأنواع المشهورة في هذه المناطق نبوت سيف والسلج والونان والصقعي والصفري والمنيفي والسري والذاويه والقطّاره والحلوه وغيرها. ولكل نوع مذاقه وصفاته فنبته سيف حلوة ولكنها حارة على المعدة متى أكثر من أكلها؛ ولعل المثل الشعبي يكشف شيئاً من ذلك «جعل سيف في الجنة، جعل سيف في النار» هذا المثل قاله أعرابي عندما استساغ رطب نبته سيف فبدأ يأكل منه، وهو يردد صدر المثل. ولما شبع من الرطب أحس بحرارته واحتياجه الدائم إلى الماء، صار يردد عجز المثل كلما شرب من الماء. أمّا الصفري فهو تمر رديء سوى مكنوزه؛ قالوا في المثل «حي الصفري ولا الجوع» والصفري لا طعم فيه، ويسمى في بعض المناطق بالضال، ولكن أكله يسد الرمق. ويعني المثل اضطراك لقبول النزر اليسير، أجدى لك من خروج الأمر كله من يديك. وقالوا «كنز صفري» تمر الصفري يلتصق ببعضه، ويضرب المثل للأمر الحسن الجيد التماسك. وأمّا القطّاره فضربوا بها المثل، قالوا «تمرّة قطاره، ما تخرف إلا في غضاره» القطّارة نوع من النخل كثيرة الدبس فلا تخرف إلا في



حتى الرطب له يلتونه
ومن كبر جوره يبي صقعي
وإذا انتقلنا إلى الواحات الغربية،
نجد أن المدينة المنورة وما جاورها، كينبع
النخل وخيبر والحائط، تحتل الصدارة
من حيث عدد أشجار النخيل وأهميته،
حيث يوجد هناك أكثر من مائتي نوع
من أنواع النخيل المختلفة. وتعد أنواع
البرني والربيعي والصفاري والشليبي أهم
أنواع النخيل وأوسعها انتشاراً في هذه
المنطقة، وتقدر أعدادها بحوالي ثلاثة
أرباع أعداد النخيل هناك. وتمور هذه
الأنواع هي التي كان يعتمد عليها السكان
في غذائهم. ويليهما من حيث الأهمية
أنواع أخرى كالشقرا وشوق والعنبره
وروثانة المدينة والحلوه والونانه والبيضاء
والمشوكه وروثانة الشرق وسكرة ينبع
وبساطه ورباعي وغيرها. وفي الفقرة
(منطقة ترتفع أكثر من ألفي متر فوق



نخيل بعلي في الفقرة - المدينة المنورة

وفي الحلوه والمكتوميه والصفري
والذاويه، ومنها السلج والمسكاني والشقراء
والبرني، يقول محمد بن عبدالله المنصور:
حلا ومكتومي وصفري وذاويه
وسلج ومسكاني وشقر وبراني
ياوسع صدري يوم أنا قاعد فيه
عندي عيالي وامهم ما تعداني
حلفت يا غرس لنا ما نخليه
واثر الوحاده تخلف المودماني
وفي السَّلج يقول الشاعر:
ياسلج بجلاجل
يابرد ما القاعيه
وفي المقفزيه يقول آخر:
والله انه خارف قلبي عشيري
مثل ما تخرف عذوق المقفزيه
وفي الشقرا ونبوت السيف والبرحيه
يقول الشاعر:

مزرعتنا بها يابو حمد كل خير
طلعها ياطويل العمر ماله وصيف
والنخل واحمد الله يارفيقي كثير
بين شقرا وبرحيه ونبوت سيف
وهذا أحد الشعراء يتندر على صديق
له كبير السن يريد تماًراً صقعيّاً رغم أن
الصقعي معروف بأنه تمر قاس وصلب
ويحتاج إلى أسنان قوية، فيقول:
ابو علي طاحت سنونه
واليا مشى له متر يقعي



سكان هذه المناطق والمناطق المجاورة التي لا تساعد ظروفها الطبيعية على زراعة النخيل، كمعظم مناطق السراة وبعض مناطق تهامة الجنوبية. بل إن إنتاج هذه المناطق كان ينقل إلى مدن الحجاز الكبرى كمكة المكرمة والطائف وجدة، حيث كانت تمر هذه المناطق تشكل عنصراً مهماً من عناصر التجارة الغذائية في هذه المدن، وكذا في منطقتي السراة وتهامة.

وتتشابه أنواع التمور في المناطق المذكورة، حيث يحتل نوع الصفري صدارة التمور، من حيث الإنتاج والجودة، ولصفري بيشة شهرة كبيرة في أغلب أنحاء المملكة. ويشكل نخيل الصفري أكثر من ٩٠٪ من النخيل في

مستوى سطح البحر) وهي غرب المدينة المنورة، يقال إنه يوجد نخل يُثمر أكثر من مرة في العام، وذلك لارتفاع أرضه وخصوبتها وبرودتها، وهو يعتمد في الري على الأمطار.

أما في الإقليم الجنوبي الغربي، فالتركيز الرئيسي لزراعة النخيل، كان في أودية بيشة ورنية إلى الشمال الشرقي من أبها، وفي تربة البقوم والخرمة إلى الشرق من الطائف، وفي بضعة مواقع متفرقة أخرى، كبلدة العقيق في شرق الباحة، وذي عين في تهامة الباحة. وعلى الرغم من ضيق المواقع التي تتركز فيها زراعة النخيل، فإن أعدادها كانت كبيرة، وإنتاجها وفيراً. وكانت تغطي احتياجات



نخيل في بيشة



بدايته الشك بتناجه؛ ولعل خير ما يصور ذلك قولهم «النخل أوله طنز وتاليه كنز»، طنز: محقتر أو مستهان به، والنخل عندما يكون فسيلاً فإنه لا يلفت النظر حتى إذا كبر وأثمر أصبح بمثابة الكنز لصاحبه؛ يضرب المثل للشيء أو الأمر يبدو مستهاناً أول أمره ثم يصير له بعد ذلك شأن عظيم. كان المزارعون في هذه البلاد، وما يزالون، يتبعون طريقتين رئيسيتين في إكثار أشجار النخيل وإضافة أشجار جديدة. هاتان الطريقتان هما؛ الإكثار ببذر النوى (العجم أو العبس أو الفصم)، والإكثار عن طريق غرس الفسائل (الفروخ).

وتعد الطريقة الأولى، وهي زراعة النخيل ببذر النوى، الأصل في تكاثر أشجار النخيل وظهور أصناف كثيرة من التمور، التي لم تكن معروفة في الماضي. وتتلخص هذه الطريقة في أن يأخذ المزارع النواة، وعادة يختار نوى التمور الجيدة، ويضعها في حفرة صغيرة ويدفنها بالتربة ثم يرويها بالماء، حتى تنمو وتترعرع. ويعمد بعض المزارعين أحياناً إلى وضع نواتين أو ثلاث في حفرة واحدة، حتى إذا ما نمت اختار أقواها، وتخلص من النبتتين الأخرين. وهذه الطريقة متبعة في أكثر من منطقة، مثل نجران والمدينة

هذه المناطق، خاصة في منطقة بيشة. وإلى جانبها توجد أنواع أخرى كالبرني والحمر والسري والحضري واللحق وبديره والمقفي وغيرها.

وتعد نجران أيضاً مركزاً مهماً لإنتاج التمور في هذا الإقليم منذ القدم، ولكن الاهتمام بها والتركيز عليها، لم يكن كبيراً نظراً لأن معظم الأراضي الزراعية، تخصص لزراعة القمح والشعير والذرة التي كانت تشكل الغذاء الرئيسي للسكان. ومن هذا المنظور كان مزارعو منطقة نجران، يغرسون النخيل على أطراف المزارع من جهاتها الأربع. وكانت زراعة النخيل في وسط المزرعة قليلة، وإذا وجدت فعادة تغرس على مسافات متباعدة، من أجل استغلال ما بينها من مساحات في زراعة محاصيل الحبوب. وأهم أنواع النخيل في هذه المنطقة البياض، وهو أكثرها جودة وأكثرها تفضيلاً لدى التجار وعامة الناس. ويليه في الجودة البرني والعلوق والرطب، أما أقل الأنواع جودة فهو الأحمر، ومن المتعارف عليه هناك ألا يقدم هذا النوع للضيوف.

طرق زراعة النخيل

زراعة النخل شاقة تحتاج إلى سنوات من الصبر والجلد، وقد يخالج من يرى



سنوات، يكون الفلاح قد بذل خلالها جهداً كبيراً في إنمائها والعناية بها. وبعد هذا الجهد والانتظار الطويل، قد يخيب أمله إذا ما كانت فحلاً أو كانت ذات نوعية رديئة.

والنخيل المنتج بهذه الطريقة، قد ينمو أحياناً تلقائياً، دون تدخل من المزارع، كتلك النخيل النامية من النوى المتساقط، في البستان بعد أكل التمر. أما إذا كان المزارع قاصداً زراعتها، كما أسلفنا فإنه يختار مكانها بعناية، ولكنه، عادة، لا يخصص لها أمكنة مستقلة، بل يضعها بجوار السواقي والقنوات الرئيسية والفرعية أو داخل أحواض المحاصيل الأخرى، خاصة البرسيم الذي يظل في الأرض لبضع سنين. حتى إذا نمت هذه الفسائل وترعرعت، وخلت الأرض من المحاصيل الأخرى، بدأ المزارع في مد قنوات الري لها وإروائها.

وفي سياق الحديث عن إكثار النخيل بتطوير زراعة النوى، ذكر سعد بن خلف العفنان أحد المهتمين بالنخيل زراعة وبحثاً في منطقة حائل، بعض التجارب المستفيدة في مجال زراعة النوى لإنتاج إناث النخيل، وكذلك الفحول التي لا غنى عنها أيضاً، ولو بنسبة قليلة، لأهميتها في تلقيح إناث النخيل (التأبير)

المنورة. ويكون المكان المختار لوضع النواة هو المكان الدائم لهذه النخلة مستقبلاً. ولم يُعرف أن المزارعين في هذه البلاد كانوا يتبعون ما يعرف بطريقة المشاتل؛ أي وضع النوى في مكان مخصص حتى تكبر النبتة وتصبح فسيلة، ثم تنقل إلى مكانها المستديم.

وزراعة النخيل بهذه الطريقة ليس لها وقت محدد من السنة، بل يمكن وضع النوى في أي وقت. ولكن معظم المزارعين، يفضلون فترة خراف النخل (تحول البلح إلى رطب)، وهي الفترة الواقعة ما بين طلوع المرمز حتى حلول الوسمي، حيث يساعد دفء التربة على نمو النبتة وترعرعها.

ليس لزراعة النخيل بهذه الطريقة أهمية كبيرة لأن أكثر النخيل المنتج بهذه الطريقة يكون من الذكور (الفحاحيل)، ويكون الباقي من نوعيات رديئة غير معروفة. ويذكر بعض المزارعين أن خَصِيَّ النبتة بعد أن تظهر أوراقها؛ أي قطع النواة من عروق النبتة (تشبيهاً بخصي الخروف) يؤدي إلى تحولها إلى نخلة مثمرة، في حين تكون فحلاً في الغالب عند إبقاء النواة. ومما يقلل من أهمية هذه الطريقة أن النخلة المزروعة تستغرق فترة طويلة حتى تثمر قد تمتد إلى عشر



وفي عملية زراعة الفحول يقال إن الأفضل هو أن تزرع نوى من صنف نخيل معين ثم تعمد إلى عملية الانتخاب الأنفة الذكر، وعندما يظهر عندك فحل جيد تسميه باسم الصنف الذي استزرعت نواه وتلقح به هذا الصنف فيقبل التلقيح بسهولة ويوجد ثمره ويكر إرطابه. ويقال إذا أردت الحصول على نخيل مطابق أو مشابه لصنف معين من النخيل فزرع شماريخ سوية من ثمر ذلك الصنف كل شمراخ في موضع واحد على أن يكون في الشمراخ الواحد من ٣-٥ تمرات ناضجة منتقاة غير منفصلة عن الشمراخ وقد جربت هذه العملية وأثبتت فسائل مماثلة للأم تماماً من حيث طبيعة تكوين الأوراق وشكلها وشكل الليف وحتى الخطوط والانحناءات داخل الأوراق، لكنها لم تثمر حتى الآن (١٩٩٤: ٦٤-٦٦).

وعلى الرغم من أن معظم النخل المنتج بهذه الطريقة أي زرع النوى، يكون عادة من الأنواع القليلة الجودة، فإن كثيراً من النخيل ذات التمر العالية الجودة، قد أنتجت بهذه الطريقة كنبوت السيف والبرحي ونبته علي، والرشودية والقرعاوية وعسيلة وغيرها. ويطلق على النخيل المنتجة بهذه الطريقة، اسم عام هو النبوت، (واحدتها نبتة)، وفي

أو التوبرير. قال في كتابه طبائع النخيل ومعاملاتها إنه ليس أي نوى يمكن زراعته، بل نوى تمر الأصناف الممتازة هو الذي يمكن أن ينبت أصنافاً مقبولة أو جيدة أو ممتازة.

فإذا أردت الحصول على نخيل مؤنثة أو مذكرة فيمكنك أن تضع قماشاً ذا خلل (خيشاً أو ليفاً) على الموضع الذي تزرع فيه النوى، فالنوى الذي يخترق نباته ذلك الغطاء رأسياً يكون ذكوراً والذي ينشئ أفقياً يكون إناثاً لأن النبات المذكور أصلب من النبات المؤنث، وعلى ذلك يمكن استبعاد الجنس غير المرغوب فيه. إذا أردت تأنيث النخيل المستنبت بالنوى فإنك تعمد إلى حفر أسفل النبتة عندما تبلغ سنتين أو ثلاث سنوات من إحدى جهاتها حتى تصل إلى النواة التي هي أصل النبتة فتقطع الجذر الذي يربط الفسيلة بالنواة الأم فتستأنث الفسيلة وتسمى هذه العملية الخصي.

أما بالنسبة لانتخاب الذكور فإن نبات النوى كلما خشن وغلظ يكون أفضل، فإذا كانت لديك عشرون نبتة أو خمسون أو أكثر فيمكنك أن تختار أيها أخشن أوراقاً وأغلظ قاعدة وجريداً فتعتني به ليكون فحلاً منتخباً لنخلك وتستبعد الباقي أولاً بأول.



فسيلة مغروسة حديثاً

وكديّة، وقيل تجمع الودية ودايا؛ قال الأنصاري:

نحن بغرس الودي أعلمنا
متا بركض الجياد في السلف
وفي حديث طهفة: مات الودي أي
يبس من شدة الجذب والقحط. وفي
حديث أبي هريرة: لم يشغلني عن النبي
ﷺ غرس الودي.

أما الفسيلة التي تتصل بأماها فوق
مستوى الأرض، وتخرج من جذعها ولا
يكون لها جذور في التربة، فتعرف
بالراكوب، (جمعها رواكيب). وفي حين

الأحساء تسمى النشوة، (جمعها نشو).
وغالباً ما تنسب للمزارع أو عائلته، عندما
تشتهر وتنقل إلى مزارع أخرى. أما إذا
كانت من الأنواع الرديئة، فعادة لا يهتم
بها أحد ولا يطلق عليها اسم معين،
وتظل في الغالب قاصرة في وجودها
على البستان الذي نمت فيه. ويطلق على
مثل هذه النوعية من النخيل، أسماء عامة
في بعض المناطق مثل لون في المدينة
المنورة، ودقل في منطقة حائل.

أما الطريقة الثانية لزراعة النخيل فهي
طريقة الإكثار بغرس الفسائل والرواكيب،
وهي الطريقة الشائعة لزراعة النخيل في
مختلف المناطق، وهي ما يفضله جميع
المزارعين لأن الفسيلة المغروسة عندما تنمو
وتثمر، تحافظ على خصائص أمها تماماً.
فالفسيلة المأخوذة من نبتة سيف تصبح
نبتة سيف أخرى، والمأخوذة من الشقرا
تصبح شقرا، والمأخوذة من السكرية
تصبح سكرية، وهكذا.

والفسيلة المفضلة، هي النبتة المتصلة
بأماها في نقطة حول فسيلة الأم، وبذلك
يكون لها جذور في الأرض. وهذا
النوع يطلق عليه القَرخ، كما يعرف
بأسماء أخرى كالوديّه في المدينة المنورة،
جاء في لسان العرب «والودي على
فعيل: فسيل النخل وصغاره، واحدها



كما يراعى أن تفصل عن أمها بأداة حادة، حتى لا تضار الأم أو الفسيلة. ويقوم بفصل الفسائل عن أمهاتها عادة، عمال مدربون متخصصون في هذا العمل، وهناك أناس مشهورون بذلك في كل منطقة. وهناك طريقة أخرى لفصل الفسائل عن أمها، وهي أن تُحفر جميع الجهات حول الفسيلة، ثم تقطع عروقها كلها ما عدا العرق المرتبط بالأم وهو ما يسمى الصنبور ثم تدفن الحفر بالرمل وتسقى بالماء وتترك مدة شهرين حتى إذا أريد فصل الفسيلة عن أمها تكون قد نبتت لها عروق جديدة فلا تتأثر غالباً بالنقل. ومن الأقوال الشائعة في بعض المناطق «فلان ما يموت فرخه»، أي أنه

يفصل الفرخ من أمه، ويغرس مباشرة في المكان المختار ليصبح نخلة بعد ذلك، فإن الراكوب، عادة، لا يغرس مباشرة بل توضع له تربة معلقة، تحت قاعدته محمولة في زنبيل أو بقطعة من الخيش أو نحوه ومربوطة في جذع الأم، حتى إذا ما نمت جذوره في هذه التربة، فصل عن أمه ونقل إلى المكان المختار ليغرس. وهذا الإجراء غير شائع، إلا بالنسبة للأصناف الممتازة النادرة، علماً بأن النخلة الناتجة من غرس الراكوب، تكون في الأغلب ضعيفة. ويراعى عند فصل الفسيلة من أمها، أن تكون مكتملة النمو (بالغة)، ويعرف البلوغ بوجود رواكيب في الفرخ المراد فصله، أو وجود فسائل،



فسائل بجوار النخلة الأم



بأن يؤتى بالفسيلة ثم يزال كربها وليفها المغلف لنسيج جمارتها حتى يتم الوصول إلى البراعم، ومن ثم تقطع بالأدوات المعملية المعقمة ثم تزرع في أنابيب زجاجية في وسط غذائي محضر يحتوي على جميع العناصر التي تناسب نمو النخلة، وتمر هذه العملية بفترة حضانة لمدة ٦-١٠ أشهر في غرفة المختبر التي يتم التحكم بدرجة حرارتها وإضاءتها آلياً، وبعد ذلك تمر بفترة أقلمة لمدة ١-٢ سنة في بيت محمي قبل أن تنقل إلى الحقل. ولا يمكن الحصول على أكثر من غرسة واحدة من كل برعم طرفي أو جانبي تتمتع بصفات الأم الوراثية.

أما اعتماد هذه الطريقة لإكثار النخيل لأغراض تجارية أو اقتصادية فإنه غير مجد على الأقل في المدى القريب» (العفنان ١٤١٤: ١٠٢-١٠٧).

كما يجري في الوقت الحاضر إكثار النخيل -شأنه في ذلك شأن كثير من أنواع أشجار الفواكه الأخرى- بطريقة زراعة الأنسجة. وتعتمد هذه الطريقة على أخذ البرعم القمي للفسيلة المراد الإكثار من نوعها وتعقيمه سطحياً بمحاليل مطهرة للتأكد من عدم تلوثه بجراثيم الأمراض المختلفة مع التأكد من خلو الفسيلة التي أخذ منها البرعم من الإصابة

يفصل الفسيلة بطريقة فنية ويحافظ على جذورها وجمارتها بعناية فائقة، حتى إذا غرست قلما تموت.

والطريقة الثالثة الحديثة وهي لإكثار النخيل بزراعة براعم النخيل وأنسجة براعم النخيل أيضاً. وهي على نوعين كما يلي؛ طريقة زراعة البراعم؛ إذ إن في النخلة برعم طرفي واحد في أعلى القمة النامية وهو منطقة النمو التي إذا قطعت ماتت النخلة، وهناك البراعم الجانبية التي تتكون في جوانب المجموعة الخضرية للنخلة في سنينها ٣-٢٠ سنة الأولى والتي إذا تركت تصير أفراخاً وفسائل على شكل أمها، وقد تنتج النخلة الواحدة ما يزيد على عشرة براعم، ولكن ليس دفعة واحدة. وهذه البراعم تنمو من العقد الدقيقة في جمارة النخلة ثم تبرز منها ورقة تتخلل الليف المغلف لنسيج جمارة النخلة مستغلة الفتحة التي تحدثها بواسطة العسب للخروج، فإذا خرجت نمت وتفرعت حتى يتم فصلها عن أمها. وتتطلب زراعة البراعم الوصول إلى البرعم وهو في طور التكوين قبل أن يكون الورقة الأولى، ويتم ذلك بعملية شاقة أشق من عملية فصل الفسيلة التقليدية، حيث تجرى عملية للفسيلة وهي في عمر ٣-٧ سنوات أو أكثر وذلك



مدة الإضاءة اليومية ثم تنقل النباتات منها إلى أنابيب أكبر تحتوي على وسط غذائي جديد وهكذا حتى تكبر وتبلغ عدة سنتيمترات في الطول فتنتقل كل نبتة منها إلى أصيص صغير من البلاستيك يحتوي على تربة زراعة مع مادة البيتموس الحافظة للمياه وتسمد وتحفظ في الصوبة أو البيت الزجاجي، وتنقل بعد ذلك في مراكز أكبر إلى المشتل وتحفظ حتى تباع لتنتقل إلى مكان زراعتها المستديم. ويمكن بهذه الطريقة الحصول على حوالي خمسين ألف نبتة من جمارة فسيلة واحدة وقد يزيد هذا العدد أو ينقص حسب حجم الجمارة ومهارة الفني المنفذ.

وكان من المعتقد أنه بهذه الطريقة سوف ينتج هذا العدد الضخم من الفسائل المتماثلة وراثياً والمطابقة للنخلة الأم التي استخدمت جمارتها في صفاتها الوراثية ثم في نوعية ثمرها إلا أنه وجد أنه أثناء تكوين النباتات الصغيرة من كتلة الكالوس بالانقسام الخلوي تحدث طفرات وراثية متعددة قد تبعد ببعض النباتات الناتجة عن صفات الأم، وقد تنتج فيها صفات غير مرغوبة إلا أنه بوجه عام ما زالت هذه الطريقة من أكفأ الطرق المستخدمة لإنتاج النخيل. وهناك معامل متخصصة في بعض الدول الأوروبية لإنتاج شتلات النخيل بهذه الطريقة وتوريدها إلى

بأي نوع من الآفات والحشرات والأحياء الدقيقة الممرضة. ويجرى تقسيم هذا البرعم الطرفي (الجمارة) إلى أجزاء دقيقة بمشرط معقم حاد في وسط معقم خالٍ من الجراثيم ثم تزرع كل قطعة منها في أنبوبة اختبار زجاجية، من ذلك النوع الذي يستخدم في المختبرات، وذلك في وسط غذائي معين يحتوي على جميع العناصر الغذائية اللازمة لنمو النبات، بالإضافة إلى بعض الأوكسينات، أي هرمونات النمو النباتية المساعدة للخلايا الجينية التي يتكون منها نسيج الجمارة على الانقسام بسرعة مكونة كتلة نسيجية من خلايا متماثلة شكلاً وحجماً يطلق عليها العلماء مصطلح الكالوس Callus لا تلبث تحت تأثير الأوكسينات النباتية المضافة إلى الوسط الغذائي أن تتكشف، أي تنمو كل مجموعة منها مكونة أنسجة خاصة تختلف عن المجموعة الأخرى. ثم تتميز إلى أعضاء النبات المعروفة فيخرج الجذير من أسفل كتلة الكالوس وتنمو الأوراق الحوفية الصغيرة والبرعم الطرفي الجديد من قمة كتلة الكالوس وبذلك تتحول إلى نبتة صغيرة كاملة. وتحفظ الأنابيب متراسة في غرفة معقمة تحت ظروف منضبطة من درجة الحرارة والرطوبة النسبية وشدة الإضاءة وطول



والأغراض والتتائج التطبيقية بقدر ما تختلفان في الصنف المنتج. (١٤١٤: ١٠٧-١٠٨).

ويغرس النخل في موسمين رئيسيين، في مختلف مناطق المملكة. الموسم الأول في فصل الخريف وبالتحديد، من طلوع المرمز حتى منتصف الوسمي (نهاية شهر أكتوبر)، وقد يمتد حتى دخول الربيعانية واشتداد البرد. أما الموسم الثاني والأهم، فهو فصل الربيع، ويبدأ في العقب الثالثة (سعد السعود) ويستمر حوالي خمسين يوماً حتى يشتد الحر. ويوافق هذا الموسم جني رطب النخيل، ولذلك يشيع لدى المزارعين قولهم «اغرس إذا انتصف الشمراخ» أي إذا أصبح نصف شمراخ النخلة تماً ونصفه ما زال بساً وبلحاً. ويقال في الحجاز «كل تمر واغرس»، أي إذا بدأت بأكل الرطب والتمر فذلك موعد غرس النخل. وبوجه عام فإن هذا الموسم مهم ليس فقط لغرس النخل، بل لزراعة معظم أنواع المزروعات، خاصة الخضار الصيفية والحبوب الصيفية، كالذرة والدخن وغيرهما.

وتبدأ عملية غرس النخيل بإعداد النقر أو المخافر أو المخامر، وهي الحفر التي تغرس فيها الفسائل. وهي عادة حفر دائرية أو مربعة، يصل ضلعها أو

الدول العربية حيث يربحون من ورائها أرباحاً هائلة.

وعن الفروق بين زراعة البراعم وزراعة أنسجة البراعم ذكر العفنان أن زراعة الأنسجة تتفق في أساليبها وأغراضها وتتايجها مع زراعة البراعم في بعض الجوانب وتختلف في جوانب أخرى، ولتأخذ جوانب الاختلاف:

(١) بينما يمكن الحصول من نسيج جمارة النخلة على آلاف النباتات بواسطة زراعة الأنسجة فإنه لا يمكن الحصول إلا على عدد محدود من النباتات بواسطة زراعة البراعم من النخلة الواحدة.

(٢) تنتج زراعة البراعم نخيلاً مطابقة للأم وراثياً ما لم يتم شطرها وتجزئتها، بينما تنتج زراعة الأنسجة نخيلاً هجيناً مماثلاً لما ينتجه النوى، إن لم يقل جودة.

(٣) تمر زراعة الأنسجة أثناء فترة الحضانة بطفرات تتطلب إعادة الزراعة من جديد، وكذلك تمر بعمليات شطر، وقد تحتاج إلى وقت أطول بينما زراعة البراعم لا تمر بشيء من ذلك إلا إذا ارتكبت أخطاء تطبيقية.

أما فيما عدا ذلك فإن زراعة البراعم وزراعة الأنسجة تتفقان في الأساليب



في القطيف وبعض أنحاء واحة الأحساء والمدينة. وتغرس الفسيلة بأن توضع في هذه الحفرة، ثم يهال عليها التراب ويرص بالأرجل حتى لا يكون هناك فراغ في قاعدة الفسيلة. ولضمان ذلك يلجأ بعض المزارعين إلى خلط التراب بالماء بين حين وآخر حتى يكتمل ردم قاعدة الفسيلة ورص التراب حولها بقوة حتى مستوى سطح الأرض. وبعد ذلك تروى الفسيلة بقليل من الماء، ويستمر المزارع في ريها يومياً لمدة أربعين يوماً، حتى تنمو وتضرب جذورها في الأرض. ويعمد المزارعون، عادة، إلى لف قلب الفسيلة بقطعة من الخيش أو القماش أو الليف، أو إحاطتها بدائرة من عسبان النخل، لحمايتها من البرد أو الحر أو الرياح. وهناك طريقتان لغرس النخيل في الأحساء؛ الطريقة الأولى، وتسمى القوام، وفيها تغرس فسائل النخيل على أبعاد متساوية، وعلى خطوط مستقيمة ومنتظمة بعد حراثة الحقل حراثة عميقة جداً وتسويته وتسميده. والطريقة الثانية وتسمى الخليف، وفيها تغرس فسائل النخيل في المساحات الواقعة بين نخلتين كل منهما ذات ارتفاع عال. وتستمر عملية غرس الفسائل بين النخيل ذات الارتفاع العالي دون انقطاع.

قطرها حوالي متر وعمقها كذلك، إلا أن الفسيلة تغرس على عمق قليل، وهذا يتوقف على حجم الفسيلة المزروعة. ويجري تنظيف الحفر من الأحجار والشوائب. ويستحسن قبل إنزال الفسيلة في الحفرة أن يوضع في الحفرة قليل من المبيد الحشري لحماية الفسيلة من الحشرات أو الديدان أو الطفيليات حتى تقوى عروقها. وتقص عادة أطراف العسبان لئلا تحركها الرياح، وكذلك لتحتفظ بكمية الماء لتروى الباقي من العسبان. وتحفر هذه النقر أو الحفر على شكل صفوف متوازية، يفصل بين الواحدة والأخرى ما بين ثلاثة إلى أربعة أبواغ (سته إلى ثمانية أمتار) فإذا كبرت النخيل ونما جريدها لا يلامس بعضها بعضاً ولا تظلل إحداها على الأخرى. وكلما ابتعدت النخلة عن الأخرى، كان ذلك أفضل وزاد معدل إنتاجها أيضاً، ولذلك يقولون على لسان النخلة «أبعد أختي عني وخذ طلعتها مني». ورغم إيمان جميع المزارعين بهذه القاعدة وأهمية تطبيقها، إلا أن بعضهم تحت ظروف معينة، لا يطبقها بل يقارب بين أشجار النخيل لمسافة قد تصل إلى ثلاثة أمتار. ويحدث ذلك غالباً في الواحات المكتنزة ذات الحيازات الصغيرة، كما هو الحال



فسائل وسط البرسيم

بالمزروعات الأخرى، كالبرسيم والدقسية، تلطيف الجو المحيط بالنخلة، حيث تقلل من وهج الحرارة في فصل الصيف وتمنح الغريسة الدفء في فصل الشتاء. كما أن هذه المزروعات، خاصة البرسيم، تساعد في إخصاب التربة ومكافحة النباتات الطفيلية التي قد تنمو حول النخلة وتنافسها في غذائها؛ وقالوا في المثل «وسعوا حوضها تملأ الخصفه» يوصي الفلاح عماله بتوسعة حوض النخلة لتعطي ثمرة أكثر وتملاً الخصفه وهي وعاء للتمر يعمل من الخوص.

وجدير بالذكر أن للنخيل طبائع تشبه طبائع الحيوان من بعض الوجوه. يقول العفنان عن ذلك إن طبائع النخيل لا

وتروى الفسائل عادة بطريقتين مختلفتين حسب أسلوب الغرس؛ إحداهما الري بالسواقي والقنوات التي تصل بين حفر الفسائل المغروسة (الغريس)، وعادة لا تستخدم هذه الطريقة إلا في المرحلة الأولى حتى تنمو الفسائل وتخضر. أما الطريقة الثانية فهي الري في الأحواض حيث يكون في كل حوض ما بين فسيلتين إلى أربع فسائل حسب مساحة الحوض. ويكون الحوض في هذه الحالة مزروعاً في الغالب ببعض المزروعات الأخرى، خاصة البرسيم أو الدخن أو الدقسه. وهذه الطريقة هي الشائعة لري النخيل، خاصة بعد أن ينمو ويثمر. ومن فوائد زراعة أحواض النخيل



رديئاً وصغير الحجم . وهناك نوعان من الخدمة يقوم بهما المزارعون للعناية ببساتين النخيل؛ أولهما متعلق بالأرض كالحرث (العزق) والتسميد والري، وثانيهما متعلق بالنخلة نفسها، خاصة في طور الإثمار، كالتكريب ويسمى في الأحساء البطاط والتشويك أو التشيف ويسمى في الأحساء التجينم أي التقيم، والتلقيح ويسمى في الأحساء التنيث والتعديل أو التركيب، ثم الخراف وجني المحصول ويدعى الجداد. وسنلقي الضوء على أبرز هذه العمليات على النحو التالي:

يعد التسميد من الأمور المهمة التي تساعد على نمو النخلة وزيادة إنتاجها. وكان المزارعون الأقدمون يحرصون على خدمة نخلهم وتسميده كل سنة أو سنتين على الأكثر. وكما هو الحال في المزروعات الأخرى فإن السماد المستخدم في النخيل، هو السماد العضوي الحيواني (الدمال)، ويسمى في الأحساء العطن الناتج عن مخلفات الحيوانات والدواجن المختلفة. وفي بعض المناطق يستعاض عن السماد العضوي الحيواني في بعض السنوات، نتيجة لارتفاع أسعاره وقلته، بالسماد العضوي النباتي ويتكون هذا السماد من تجميع بقايا المحاصيل التي

شك في أنها نباتية بشكل تام، لكنها في بعض الوجوه فيها أشياء تماثل طبائع الحيوان.

والنخيل ينبت بالبذرة ويتكاثر بالتفريخ، وهذه طبائع نباتية مشتركة بين النخيل والنباتات الأخرى.

ومن طبيعة النخيل أنه مخلوق من زوجين ذكر وأنثى وأن ثمر الأم لا يصلح إلا بلقاح من ثمر الفحل وهذه تماثل طبائع الحيوان ولا شيء من النبات له مثل هذه الطبيعة.

ومن طبائع النخيل التي تتميز بها على النبات والحيوان معاً أن الفحول تتكاثر بالتفريخ، ولا شيء من الحيوان أو النبات يماثلها في هذه الخاصية (١٤١٤ : ٧٤).

خدمة النخيل

وهي عند الفلاحين الموالاتة؛ وقالوا في المثل «عزّي لمال ما يواليه صاحبه»، أي ما أعظم ألمي لمال لا يقوم عليه صاحبه. ويضرب في الحث على أن يتولى المرء العناية بما يخصه بنفسه. فالنخل المهمل لا ينتج إلا نتاجاً رديئاً؛ وفي المثل «فذة همال» الفذة التمرة والهمال هو النخل الذي لا يسقى وإنما يعيش على الأمطار فقط فثمره يكون



أن من أهداف عزق الأرض القضاء على بعض النباتات الطفيلية التي تنمو بجوار أشجار النخيل، وتنافسها في امتصاص العناصر الغذائية من التربة. وبطبيعة الحال فإن عملية العزق وتقليب التربة، أمر مهم لا بد منه في كل الأحوال على الأقل مرة كل سنتين. أمّا بعض البساتين التي لا يسمدها أصحابها، كتلك البساتين التي ترتوي دورياً من مياه السيول، فيعوضها الطين والطيني المتجدد، الذي تحمله هذه السيول، أي أسمدة عضوية. وتحتاج فساتل النخيل الجديدة، كما أسلفنا، إلى ري يومي، لمدة أربعين يوماً حتى تضرب جذورها في الأرض وتصبح قادرة على امتصاص الرطوبة الأرضية. وتوصف النخلة عندئذ بأنها عُلِقَتْ أو

تزرع بين الأشجار، كالبرسيم واللوبيا والحصنيه، مع بعض أجزاء النخيل، كالكرب والعسبان وبعض الجذوع الميتة، ثم تحرق وتوزع في أحواض النخيل والمزروعات الأخرى. ويسمى هذا النوع من السماد المحروق الطبينه. ويوضع السماد في أحواض النخيل، عادة، عند دخول فصل الشتاء، حتى يمنح النخلة الدفء ويقيها من البرد الشديد من ناحية، ويمنحها العناصر الغذائية اللازمة لمواكبة موسم الإثمار الجديد من ناحية أخرى. وبعد أن يوزع السماد العضوي في أحواض النخيل، تتبع ذلك، عادة، عملية حراثة الأرض (العزق) بالمساحي أو المحراث، بهدف خلط السماد مع التربة وتفكيك حبيبات التربة وتهويتها. كما



نخيل بجانب مياه البحر المالحة



نخيل بجانب فوهة بركان

بها وإعطائها حاجتها من الماء والسماذ،
ولسان حالها يقول:
أروني باسود الما مع كثير الدمايل
وكل عذق تشوفه ما يشيله عسيبه
وعلى كل فشدة الحرارة وزيادة الماء
لا تضر النخلة؛ وفي المثل «بالشمس
أحرقني وبالماء اغرقني» تقول النخلة
للفلاح اغرسني في مكان تصل إليه
الشمس، فهي تنمو مع حرارة الشمس.
وكذلك تقول أغرقني بالماء؛ حيث نرى
أن النخلة الموجودة على الساقى أو
الحابوط تؤتي ثمرة أكثر من غيرها أما

نشرت - ويقال عنها في الأحساء: ثبتت؛
أي بدأت طور النمو والحياة؛ ولذا تمثلوا
بقول حميدان الشويعر:

محا الله من يزرع على غير عيلم
ومن كان يبني بالهيار جدار
يدعو حميدان الشويعر بالهلاك بقوله
هذا على من يغرس نخلاً أو شجراً على
غير عيلم - وهو الماء القوي الثابت في
الآبار ولا ينقص بالسحب - وكذلك من
يبنى بنيانه بالهيار أي على أرض غير
صلبة. وبعد أن تعلق النخلة يبدأ المزارع
بتقليل عدد الريات شيئاً فشيئاً، حتى إذا
ما كبرت أصبحت قادرة على تحمل
العطش. ويعتمد عدد الريات في هذا
الطور، على حالة الجو ونوعية التربة.

وتتراوح عدد الريات، عادة، بين رية
واحدة إلى اثنتين أسبوعياً، تبعاً لاختلاف
الفصل، من الشتاء إلى الصيف، وتبعاً
لنوع التربة، رملية أو طينية.

تصبر النخلة على برد الشتاء القارس
وحر الصيف اللافح، وتوجد في مختلف
أنواع الترب حتى التربات المالحة التي لا
ينمو فيها غيرها. وتقنع النخلة بالقليل
من الماء، وقد تصبر أشهراً من دون أن
ترتوي بقطرة ماء. وهي مع هذا شجرة
كريمة غزيرة الإنتاج تكرم من يكرمها،
وتعطي من يبذل جهده في رعايتها والعناية



(التشيف)، وانتزاع الليف وإزالة الرواكيب. ويتخلص من العسبان (الجريد) اليابس عندما يميل إلى الاصفرار، ويقال «أصرع العسيب» أي بدأ يصفرّ. ويطلق على هذه العملية في نجد تشذيب العُسبان أو التكريب، في حين يدعى في الأحساء التَّشْحِيط، كما يطلق على هذه النوعية من العسبان اسم التَّسِيل. وتقتصر عملية شذب العسبان على العسبان اليابسة التي توقفت عن أداء مهمتها في منفعة النخلة، أما الجريد الأخضر فعادة لا يشذب، لأن تشذيبه يضر بالنخلة، إلا في حالات خاصة كأن يحتاج إليه في سقف البيوت ويرد ذكر هذا في مجلد العمارة.



قدايم

النخلة التي تغرس في الظل فإن نموها ضعيف وتصاب بأمراض كثيرة مثل؛ القمّل (الحشرة القشرية). ويعتقد كثيرٌ من المزارعين أن زيادة الماء يزيد نمو النخلة، ويزيد في جودة ثمارها؛ ولذلك يقولون «سماد النخل الماء»، أي أن النخيل، خاصة تلك التي تصلها مياه السيول بين وقت وآخر، لا تحتاج إلى سماد ولكنها تحتاج إلى الكثير من الماء. والنخلة التي على الساقى أجود من غيرها نمواً قالوا «غرسة ساقى»؛ يضرب المثل في الإنسان الذي يعيش في رغد من العيش. «نخلة لزا تشرب ساخن»؛ يضرب المثل للإنسان القريب من الخير فيعيش في رغد العيش.

وبالإضافة إلى خدمة الأرض بالتسميد والعزق والري، فإن أشجار النخيل تحتاج إلى عدد من عمليات الخدمة المتعلقة بالشجرة نفسها. بعضها مرتبط بفترة الإثمار، كالتلقيح والتركيب (التعديل)، وبعضها عام سواء أثمرت النخلة أم لم تثمر ولذلك يحتاج النخل إلى نشاط وهمة. وتعد عملية التقليم، من أهم العمليات التي توجه لخدمة شجرة النخيل. وهي تشمل قطع العسبان (الجريد) اليابس، وقطع الكرب (التكريب)، والتخلص من الأشواك



باب المبالغة. وإن النخل قد حمل
ثمرة كأكثر ما يمكن أن تحمله النخل
(١٤٠٣، ج ٢: ٢٣٩).

وعملية التكريب، التي يطلق عليها
في الأحساء والقطيف البطاط، لا
تمارس في جميع مناطق المملكة بل
في مناطق دون أخرى. ويزال الكرب
عادة بقطعه بالمنجل أو العكفة أو بآلة
حادة كالقدوم ونحوه. ويراعى دائماً
أن تترك عدة أدوار من الكرب تحت
العسبان الخضراء، دون تكريب، حتى
يحافظ على قواعد الجريد الأخضر
من الضرر والتشقق وعدم الإضرار
بجمارة النخلة.

وعندما ترتفع النخلة قليلاً، يبدأ
الفلاح بإزالة الكرب، وهو أصول
الجريد التي سبق أن شذبها، وهو كرب
يبدأ بالجفاف ولا تطلع فيه الكوافير إذ
تطلع في أعلى كرب؛ ولذلك قالوا في
المثل الشعبي «حامل في الكرب اليابس»
قال الجهيمان:

الضمير في كلمة حامل يعود إلى
النخل. والكرب هو أصل العسيب
مما يلي جذع النخلة. يضرب هذا
مثلاً للأمر الذي يفوق حد الوصف
من الوفاء والنماء والعطاء. ومع أن
النخل لا يحمل في الكرب اليابس
إلا أن مطلق المثل يقول ذلك من

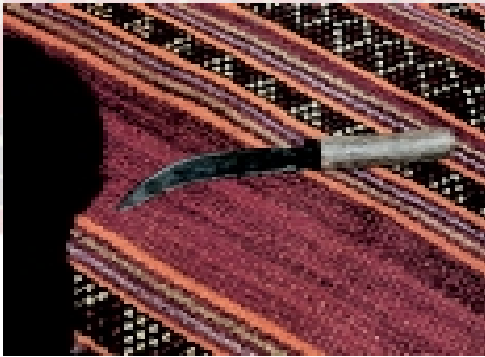


العناية بالنخلة



الليف فمرة كل سنة . أما التكريب فمرة كل سنتين إلى ثلاث . وقد لا يرتبط قطع العسبان والليف بوقت معين، بل تحكمه حاجة المزارع، لأنه يستخدم جريد النخيل في البناء وسعفه في عمل الزبلان والحصر وعدة صناعات أخرى، كما يستخدم الليف في عمل الحبال ونحوها . فكلما احتاج المزارع لشيء من هذه الأشياء، شرع في أخذها من النخلة، من دون التقيد بوقت معين وتسمى الليفة الحلبه؛ قالوا في المثل «امحش افمك بخلبه»، المحش: المسح والحلبة: الليفة، فصيحة، وهي خشنة على الفم؛ ويعني المثل أن هذا الشيء فوق طاقتك وعليك أن تيأس منه . وفي المناطق التي لا يُكرب النخل فيها، كبعض أجزاء نجد، ينزع بعض المزارعين الليف من بين الكرب من النخيل الصغيرة (الغريس)، حيث يكون ليفها قوياً ولم

ويصاحب عملية التكريب إزالة الليف بين الكرب وأصول العذوق القديمة، وكذلك الروايب الصغيرة حتى تصبح النخلة نظيفة ومتناسقة، فيسهل على الشَّمَال صعودها بالكرب . وتُجرى عملية قطع العسبان اليابسة والتكريب، عادة، إما في فصل الخريف، بعد جني الثمار مباشرة، أو في فصل الربيع، قبيل عملية التلقيح . وقد يختار بعض المزارعين أن يقوم بهذه الأعمال في أوائل الصيف (القيظ) عند تركيب وتعديل قنيان النخلة . وتجري عملية قطع العسبان والتكريب دورياً بعد ذلك، وأما قطع العسبان وإزالة



لمحش



نخيل مكرب



في السنة التالية من حيث انتهى في السنة الماضية. وتبدأ عملية تشييف النخلة، عادة، مع أول صعود الشمال لتلقيح النخلة أو قبيل ذلك، وهو الأغلب.

وفي وادي الصفراء يسمى التشييف جرو. ويشتمل جرو النخل على إزالة السلا وتنظيف حلق النخلة وقطع جريدة خضراء (عاهنه) من خيار الجريد الأخضر، أو قطع قلب وهو جريدة سعفها ما يزال أبيض، وتستخدم العاهنة والقلب في صناعة المراوح والحصر ذات المستوى الرفيع ليونة وجودة وشكلاً، ويعتقدون أنه إذا لم تقطع هذه الجريدة تسرب إلى النخلة المرض أو ساء إنتاجها، ولا تقطع إلا في موسم معين.

تبدأ النخلة بالإثمار (تطلع) ما بين ثلاث إلى سبع سنوات من غرسها، وهي كغيرها من النخيل التي سبقتها بالإثمار تحتاج إلى تلقيح، أي نقل حبوب اللقاح من ذكور أشجار النخيل (الفحال) إلى شماريخ أو طلع الثمار في النخلة المؤنثة، وهو أمر لابد منه؛ فالطلع إن لم يلحق صار شيصاً لا ينتفع به؛ ويصور المثل الشعبي أهمية اللقاح «البرد ما يلحق النخل» ذكروا في شرحه أن تلقيح النخل هو قطع الغلاف الذي يستر الثمرة ثم وضع شيء من ثمار الفحل في وسط تلك

يدب فيه التفسخ. ويستخدم هذا الليف لصنع الحبال. ويرد في مجلد الصناعات التقليدية تفصيل عن الصناعات المعتمدة على النخيل.

ومن عمليات التقليم والتنظيف التي تجرى للنخلة عملية إزالة الأشواك من العسبان (الجريد). وتعرف هذه العملية في معظم المناطق بالتشييف، والشيف هو الشوك، فيقال «فلان يشيف النخلة» أي يزيل أشواكها. كما تسمى التشويك، فيقال «فلان يشوك النخلة». ويستخدم في ذلك إما المحش أو سكين خاصة (مشيافه). ويطلق على عملية التشييف في نجران وذي عين وبعض مناطق الجنوب الأخرى السلا؛ فيقال «فلان يسلا النخلة أي ينظفها من السلا»، وهو الشوك. ويستخدم في ذلك آلة حادة من الحديد تسمى المسلا. ويبدأ المشيف بقطع الشوك، سواء بالمحش أو أي أداة أخرى كالمجردة، مع تحاشي جرح العسيب، كي لا يتشوه أو يجف، ويبدأ من قاعدة العسيب صعوداً نحو الخوص. وفي بعض المناطق لا يكفي المشيف بقطع الشوك، بل يقطع أيضاً بعضاً من الخوص لاستخدامه في الصناعات المشار إليها آنفاً. ويكتفي المشيف بتنظيف العسبان المحيطة بعراجين الطلع (الثمار)، ويبدأ



المدبوغ اللين، له جبل متصل بطرفيه يحمل به، يضع فيه الشمال بذور اللقاح ويحمله على كتفه عند صعود النخلة، ويأخذ منه لتلقيح النخل واحدة بعد الأخرى.

وتبدأ عملية التلقيح مع بداية تفتح أو تفتح أو تفتح أو تفتح أكمام الطلع، أي تشققها وخروج شماريخ أزهار الأنثى، إذ يقطع المؤبر الأكام (الكوافير)، ويضع عدة شماريخ من اللقاح في قنا (قنو) الأنثى (التلتال، الجعبه). ويراعى أن توضع شماريخ اللقاح مقلوبة، كي تتساقط حبوب اللقاح على أزهار وثمار الأنثى. وقد يعتمد بعض المزارعين قبل وضع شماريخ اللقاح، إلى نفضها وسط قنو الأنثى ليتشبع القنو باللقاح. ولا يحتاج عذقه بعدئذ إلى ربط، ولكن بعضها يحتاج إلى ربط العذق وشماريخ اللقاح داخله بخصوصية من حوص النخلة، تبقى لمدة أسبوعين تقريباً. وقد يحل المزارع الحوصة إن لم تنفك تلقائياً.

ومن طرق اللقاح الأخرى، أن يستخدم مسحوق اللقاح بعد استخلاصه من شماريخ الفحال، على شكل صرار في قطعة من الشاش أو القماش الرقيق، تسمح بخروجه أثناء نفضه. وتجري عملية التلقيح بضرب (طق) شماريخ

الثمرة؛ وقد قال هذا المثل رجل لولده وهو يريد منه أن يقوم بعملية التلقيح ولكن الولد يعتذر بأن الوقت بارد. فقال له الوالد إن البرد لا يلحق النخل. ولا بد من تحمل البرد لتلقيح النخل. يضرب مثلاً للشدائد التي تكون عذراً في ترك الواجب (الجهمان ١٤٠٣، ج ٢: ١٩). والاسم الشائع لهذه العملية هو التلقيح أو التوير (التأبير)، ولذا يطلق على من يقوم بهذه العملية الموبر أو المؤبر أو الوبار، فيقال «فلان يوبر النخلة» أي يضع اللقاح فيها. ويطلق على عملية التلقيح في نجران الفحاط، ويقال «فلان يفحط النخلة» أي يلحقها، كما يطلق على من يقوم بهذه العملية الطبان، وفي الأحساء يطلق على عملية التلقيح التنبيت.

ويسبق تلقيح النخيل إعداد وتجهيز اللقاح، فعندما ينشق كافور (جراب، كم)، ذكر النخيل، أو قبيل ذلك بقليل، يُقطع من أسفله بالمحش وتستخرج الشماريخ، وتنشر في مكان غير معرض لتيارات الهواء. وعندما تجف تصبح جاهزة للتلقيح، إذ يضعها المزارع في وعاء مصنوع من الصوف أو القطن أو نحوه يدعى الملقح أو الجراب ويسميها الميبره، وهو خرّج صغير يصنع من الصوف أو الوبر أو القماش أو الجلد



دون تدخل من أحد. كما أنّ نوع اللقاح وكمية بذور اللقاح داخل الشماريخ، تعد أيضاً عوامل حاسمة في تحديد عدد شماريخ اللقاح لكل عذق.

ولما كانت عراجين (كوافير، قنيان) النخلة لا تظهر وتتفتق كلها مرة واحدة، فإن المؤبر يحتاج إلى أن يصعد النخلة، لإجراء عملية التلقيح عدة مرات، يلحق في كل مرة عدداً من القنيان المتفتحة. وتحتاج كل نخلة غالباً، ما بين ثلاث إلى خمس طلعات لاستكمال عملية التلقيح، تبدأ أولها مع بداية طلوع العراجين وتفتحها. ويحتاج المؤبر لصعود النخلة إلى أداة تسمى الكر، وهو الاسم الشائع في الدلالة على هذه الأداة في مختلف مناطق النخيل في المملكة والبلدان المجاورة. ويصنع الكر من واحدة أو أكثر من المواد الأولية المتوفرة لدى الفلاح، كالليف والخوص، أو الجلد والجلمد، وإن كان الليف والخوص أكثر شيوعاً، لأن الكر المصنوع من الجلد أو الجلمد يتلف عند تعرضه للماء.

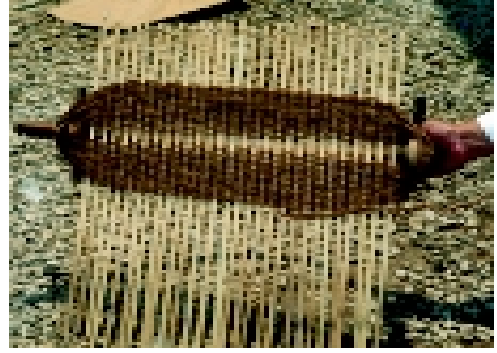
ومع أن التفاصيل الدقيقة للكر تختلف من منطقة إلى أخرى، إلا أن شكله العام واحد في جميع المناطق. ويتألف الكر من ثلاثة أجزاء رئيسية؛ أولها، وهو الجزء الرئيسي منه، جزؤه

الأثني بهذا الصرار من اللقاح، فيتناثر اللقاح داخله فيكون اللقاح والتخصيب. وفي بعض المناطق كالقطيف والأحساء، يضاف إلى ما ذكر لف عذق النخلة بعد تلقيحه بليف النخل، ثم يربط من الخارج بالخصوص، ويظل كذلك لمدة شهر تقريباً. والهدف من هذه العملية الإضافية، كما يعتقد المزارعون هناك، ضمان التلقيح الكامل للعذق، مما يقلل من تساقط الثمار، والمحافظة عليه من المطر أو الجراد والدبا، أو غيرها من الآفات الزراعية. ولقد بدأ المزارعون في الأحساء في التخلي عن استخدام الليف إلا لصنف الخلاص لحاجته إلى كمية كبيرة من حبوب اللقاح.

وتتفاوت كمية اللقاح التي توضع في كل عذق، حسب نوع النخلة وحجم العذق. فبعض النخيل كالخلاص والشيشي في الأحساء، والروثان في القصيم، والشلبي والربيعيه والروثان في المدينة، تحتاج إلى كميات كبيرة من اللقاح قد تتراوح بين 5-10 شماريخ للعذق الواحد. وغيرها من النخيل لا تحتاج إلا إلى كميات قليلة من اللقاح لا يتجاوز شمروخين أو ثلاثة، لكل عذق كالشقرا والحلوة والرزيز وغيرها، ومنها ما يلحق بما علق بالهواء وجلبته الرياح من لقاح



موالي الكرو حباله



صناعة الكر

الخرق أو الخيش لحماية ظهر الصاعد للنخلة.

ويجعل الصاعد للنخلة، باستخدام الكر، وسط الكر خلف ظهره، ثم يلوي طرفيه خلف النخلة، ويضع عصا الكر الموجودة في أحد طرفيه في المحاجز الموجودة في الطرف الآخر. فيصبح الكر حلقة متصلة تحتوي داخلها كلاً من الرجل والنخلة. ويبدأ صعود النخلة بأن يتكئ الصاعد برجليه على جذع النخلة، ويرفع يديه الطرف الآخر من الكر، الذي يكون خلف النخلة، ثم يصعد برجليه جذع

الذي يكون خلف ظهر الصاعد للنخلة (الموالي أو الشمّال) ويعرف في الأحساء بالسفّه، ويصنع من عدد من الحبال التي تشنّى عدة ثنيات وتشبك بعضها ببعض بحبال أخرى، لتشكّل شبكة قوية من الحبال. وقد يستعاض عن هذه الحبال في بعض المناطق بقطعة من السفيف (جريد النخل المحيوك)، يصل طولها ما بين ٥٠-٨٠ سم وعرضها ما بين ٢٠-٣٠ سم، وتنتهي من كلا طرفيها بعروة من الليف مثبتة بإحكام.

ويتصل بهذا الجزء من الكر جزءاه الآخران، وهما عبارة عن حبلين قويين من طرفيه كليهما، ينتهي أحدهما بمقاضييب (محاجز)، والآخر بعصا صغيرة وقوية تثبت فيه بقطعة من القُد (الجلد) الجيد. وسواء كان الجزء الرئيسي من الكر مصنوعاً من حبال الليف أو السفيف، فإنه يغطى عادة بشيء من

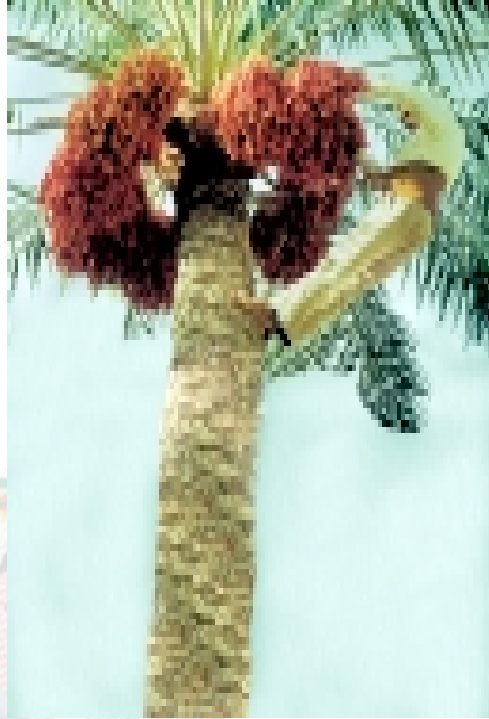


لنا منها رطباً، فأدرك حيلتهم فأخذ نعليه ونظمهما بذراعيه، ثم صعد النخلة، فقالوا له: أتصعد وحادؤك معك؟ فقال: يمكن يصير الدرب فوقاني؛ ويضرب المثل على شدة الفطنة والحرص والاستعداد في كل الأوقات والظروف، أو لمقابلة الخديعة بخديعة مثلها أو أكبر منها.

وجدير بالذكر أن فائدة الكر لا تقتصر على مساعدة الفلاح في عملية صعود النخلة فقط، بل هو أداة أمان تقي الفلاح من السقوط، كما أنه يعطي الصاعد عندما يصل أعلى النخلة حرية تحريك يديه، واستخدامهما كيفما شاء دون خوف من السقوط؛ ويستطيع الدوران حول النخلة باقتدار. ولذلك فإن الكر من الأدوات المهمة التي لا غنى عنها لفلاح النخيل، خاصة عندما تكون أشجار النخيل طويلة. فهو يستخدم في جميع عمليات خدمة النخلة كالتشيف والتلقيح والتكريب والتعديل والخراف والصرام.

ويحدد راشد الخلاوي فترة حمل النخل وطلوع العراجين في نجد بظهور الكانون، وهو النسر الأخير؛ ويوافق وقت خروج مربعانية الشتاء عند أهل الحساب، فيقول:

إذا ظهر الكانون فابشر بحملها
تحت الخوافي كالحراب مويق



كيفية استخدام الكر لصعود النخلة

النخلة متكئاً بظهره على الجزء الرئيسي من الكر. وتعاقب هاتين العمليتين يصعد الرجل النخلة شيئاً فشيئاً حتى يبلغ قمتهما، ويوصف عمله حينئذ في المنطقة الوسطى، بأنه يتفرع النخلة أي يصعد نحو فرعتها وهي أعلاها. ومن دواعي سلامة الصاعد أن يكون حافياً؛ ومن طريف ما يتعلق بذلك مثلهم «أخاف يصير الدرب فوقاني».

لهذا المثل قصة ملخصها أن رجلاً جاءه بعض الطامعين في حذاء جديد كان معه، فقالوا له: اصعد هذه النخلة وأحضر



وأفضل وقت لموعد التلقيح هو منتصف النهار وأن تكون السماء صافية والرياح هادئة لأن اللقاح هو عبارة عن غبار بودري إذا تعرض للرياح قلّ مفعوله، وإذا كانت الرطوبة مرتفعة إما بسبب تلبد الغيوم أو بسبب قرب الليل قلّ مفعوله أيضاً. كما أن المطر أثناء التلقيح أو بعده بوقت قليل يلغي مفعول التلقيح تماماً.

وعندما يكون طلع النخلة كثيراً، يعمد بعض المزارعين إلى التخفيف عن النخلة، إما بقلع بعض العذوق عند التلقيح، بحيث لا يزيد ما تحمله النخلة عن ١٢-١٥ عذوقاً، أو بقص بعض الشماريخ من كل عذوق بعد أن ينمو البلح ويكبر. ومن أساليب التخفيف على النخلة، أن يمكّ الملقح مقدمة العذوق عند التلقيح، فيقطع ما أمسكت به يده من مقدمة العذوق ويرميه. والهدف من عملية التخفيف، هذه عدم الإضرار بالنخلة من جهة، وضمان جودة المحصول وكبر حجم البلح من جهة أخرى.

وبعد عملية التلقيح بستة إلى ثمانية أسابيع، ويكون البلح قد تكوّن، ولكنه لم يبلغ بعد حجمه الطبيعي، تبدأ عملية أخرى؛ هي تخليص الشماريخ وتعديل (تركيب) القنيان على عسبان النخل.

وبداية حمل النخل تتفاوت من منطقة إلى أخرى. فتحمل النخيل في مناطق كالمدينة وينبع وبيشة ونجران قبل بداية الطلع في مناطق أخرى. بل إن هناك تفاوتاً كبيراً في بداية حمل النخيل، حتى داخل المنطقة الواحدة لاختلاف نوع النخلة، فبعض النخيل يبكر بالحمل وبعضها يتأخر.

وعموماً فإن فترة الطلع والتأبير، قد تمتد إلى ما بين شهر ونصف إلى شهرين، في الفترة الممتدة من بداية برج الجدي (نهاية ديسمبر) إلى نهاية برج الدلو (منتصف أبريل)؛ ولذلك يقولون في الحجاز عن زراعة النخيل «شهرين طلع وأبار، وشهرين ويشبع الصغار، وشهرين وتجنّي كل مشهار». أي إن النخل يستمر طلعه وتأبيره لمدة شهرين، وإذا مر شهران آخران وجد الأطفال ما يأكلون منه، وهو نوع من البسر يسمى العَمق أو الرّمخ، أو السدا يصير كالرطب قبل أن يلون البلح ويأكله الناس في المجاعات ويقول المثل «إذا استدار بقميعاته جلا لهم عن عيالاته» ويعني أنّ الحلال أو البلح، متى ما أخذ حجمه، وصار بقدر حب الحمص، بدأ الصغار يأكلون منه، وبذلك يذهب الجوع عنهم ويخف عبء رب الأسرة. وبعد شهرين من ذلك يوجد الرطب في مباكير النخل (المشاهير).



بحبل من الليف أو نحوه بأحد العسبان القريبة. وفي بعض أنواع النخل، كأم الخشب، لا تستطيع العسبان، نظراً لضعفها حمل العذوق ولذلك توضع أخشاب في الأرض تعتمد عليها العسبان الحاملة للعذوق، ولذلك سميت بأم الخشب.

والعمليات السابقة جميعها (التشيف، التلقيح، التركيب)، قد يقوم بها المزارع نفسه وأبناؤه، خاصة إذا كان عدد النخيل قليلاً، أما إذا كان عدد النخيل كبيراً وجذوعها طويلة، فقد يستأجر الفلاح من يقوم بهذه الأعمال لقاء جزء من الثمرة. وهناك في بعض المناطق متخصصون في هذه الأعمال، يطلق على أحدهم اسم الموالي أو الشَّمَال (يجمع على شَمَّالَه). ويستأجر الفلاح الشَّمَّالَة عادة ليقوموا بأعمال رئيسية. هي التشيف، والتلقيح، والتركيب والتشميل، وهو أن يكسو القنيان بشمالة تحميها من الجراد والعصافير وقد تكمّ بنبات الجثجات الذي يمنع الجراد من أكل الثمرة، وأجر الشمال كمية معينة من التمر قد لا تتجاوز نصف وزنة عن النخلة الواحدة. أما جداد التمر فلا يدخل تحت التشميل، وإذا شاء المزارع أن يستأجر الشَّمَّال نفسه لجداد نخله، فيكون ذلك لقاء أجر آخر واتفاق جديد.

والهدف من هذه العملية سحب الشماريخ من مواضعها بين السعف قبل أن تكبر وتشابك مع السعف والعسبان، فيصعب جني المحصول فيما بعد. ولذلك فإن وضع كل عذوق على عسيين أو ثلاثة وتدلية شماريخه نحو الأسفل، يُسهّل عملية جني الثمار، ويمنع تقصف وتكسر القنيان أو العذوق لو تركت دون تركيب، بخاصة بعد أن يكتمل نمو البلح ويثقل وزنه. وفي بعض المناطق كالأحساء ونجران تجرى عملية التعديل مبكراً، أي بعد حوالي ثلاثة أسابيع من التلقيح، حيث يُقوَّس العذوق ويدلى نحو الأسفل ويربط من قاعدة الشماريخ



عذوق مركبة على العسبان



بسر

يريدون أنه إذا كان أذاه بهذه الشدة وهو صغير، فكيف به إذا كبر؟؛ وقد يضرب في هذا المعنى للأشياء المعنوية أو المادية. اللون: وهو عندما يتحول البسر إلى التلون ويسمى في بعض المناطق حمرقان يقولون «حمرق البسر» أي لَوْن، ويرد اللون في المثل الشعبي، قالوا «وَشْ لُون؟ تَمْرٌ وَلُون» وش لون: استفهام أصله: كيف حدث ذلك الشيء؟ وكان الجواب على السؤال مأخوذاً من بيئتهم الزراعية التي أهم ما فيها النخلة.

ويمر ثمر النخل بمراحل من أهمها:
الطلع: وهو بزوغ الخلال.
الجف أو الجفر: وهو الخلال.
الثلة: وهي الثلاث.
المقمري: عندما تبلغ الثمرة حجم عيون القمري (الطائر).
الحتات: وهو ما يحث فيسقط من الخلال.

الشيص: وهو ما لم يلحق من الطلع؛ ويضرب به المثل لما لا نفع فيه قالوا «تبكرت بشيص» والشيص هو البلح الذي لم يؤثر فيه التأبير، ويكون من ثلاث بسرات في القمع الواحد وهو عديم الفائدة والجدوى.
وتبكرت: أطلعت لأول مرة، ويعني المثل أن الأمر لم يحالفه التوفيق من البداية.

البسر: هو الثمر الذي اكتمل شكله وهو أخضر، وقد يطلق مجازاً على ما احمرّ أو اصفرّ منه. ويسمى التمر قبل إرطابه بلحاً، وفي المثل «هَذَا وَهُوَ بَلْحٌ، اللَّهُ يَعْين الِى صِلْح»، البلح: طلع النخل قبل نضجه. ومعنى المثل: هذا ما عايناه عليه وهو بلح لم ينضج بعد ويصبح تماً، نسأل الله عز وجل الإعانة عليه عندما يصبح تماً؛ وعادةً يضرب هذا المثل للصبي أو الصغير المؤذي.



تلون الثمرة باللون الأصفر



تلون الثمرة باللون الأحمر



بداية تلوين البسر

متذنب: عندما ترطب البلحة من أسفلها.

المطاريف: وهو عندما تكون البلحة قد أصبح نصفها رطباً. ويسمى أيضاً (منصف).

المحلقم: الذي بلغ الرطب فيه إلى حلقوم البلحة وهو موضع قمعها.

الزقيط: ويسمى (الزغيع)، وهي الثمرة التي اكتمل إرطابها قبيل تحولها إلى رطب.

الرطب: وهو عندما يتحول الزقيط إلى رطب لدن.

وأهم ما في النخلة هي ثمرتها التمر، وبواكير الثمرة (اللون). وكانوا ينتظرون هذا التمر بفارغ الصبر. يقول هذا المثل من لا يرغب في الإجابة عن سؤال وُجِّه إليه. وربما قيل استغرباً عند حدوث أمرين متناقضين في وقت واحد، ومن شيء واحد؛ فمن العجائب أن يجتمع التمر واللون في نخلة واحدة.

الزهو: وهو عندما تأخذ الثمار لونها الأبيض أو الأحمر.

المنقط: عندما يبدأ ترطب البلحة على هيئة نقط متفرقة فيها.



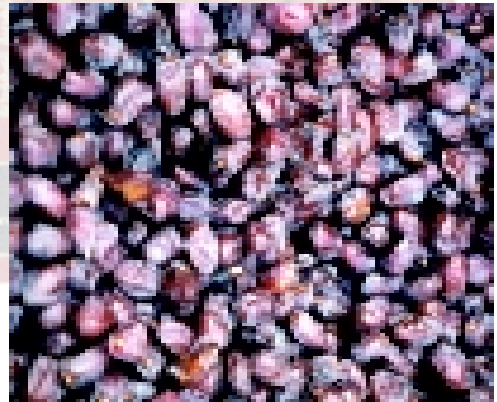
الحشف: ويحدث عندما تتعرض الثمار إلى عدم اكتمال النضج فتجف نتيجة لعطش أو مرض. جاء في المثل أحشفاً وسوء كيلة. ويقال عن النخلة إنها (منصفقه). والحشف حالة من أسوأ حالات التمر حتى إنه قد يجعل من طعام الدواب، قالوا في المثل «واقبني يا حشف خيبر يقرقش بالمواعين» الحشف: الحشف، يقرقش: يظهر له صوت عند تحريك الماعون، وكثير من تمر خيبر يكون جافاً، واقبني كلمة استهزاء واستنقاص، ويضرب المثل للشيء الحقيير. ولذلك كان من الغفلة أن يتجر به وبخاصة عند من يكثر لديهم التمر، يصور هذا مثلهم الشعبي «مثل جالب الحشف على أهل خيبر»، الحشف: رديء التمر، وخيبر: بلدة معروفة بكثرة إنتاج التمر. والمعنى: كمن يجلب رديء التمر على أهل خيبر، مع أن أهل خيبر يبيعون التمر إلى غيرهم ويصدرونه؛ ويضرب المثل لمن يعرض ما عنده على من عندهم أكثر مما عنده؛ ويوافق قول الشاعر:

وإنا ومن يُهدي القصائد نحونا
كمستبضع تمرأ لدى أهل خيبر
وعند التلقيح يشبه النخل بالمرأة؛
فبعض النخل لا يتطلب لقاحاً كثيراً.
وبعض النخل وتسمى شرهات تحتاج إلى



التمر في مراحل مختلفة من الاستواء

التمر: وهو عندما يستوى الرطب ويأخذ نضجه وتماسكه ويفقد بعض مائه.



تو



احسب لها عقب اللقيح ثلاثه
والرابع تلقى في مباكيرها الصفر
وفترة اللون تبدأ في معظم المناطق
مع ظهور نجم الجوزاء (الهنعة)، أي نهاية
برج السرطان (متتصف يوليو). وقد تلون
بعض النخيل في بعض المناطق قبل
ذلك، خاصة في منطقتي المدينة المنورة
ونجران؛ يقول راشد الخلاوي:

والى مضى خمسٍ وعشرين ليله
ثقل القنا من فوق كل عسيب

وتطلع لك الجوزا وهي حنة الجمل
وتاتي هبايب والسموم لهيب
ويقتصر الانتفاع من ثمار النخلة
في هذه الفترة على النخل البكائر (التي
تنضج مبكرة) ذات البسر الحلو، مثل
الحلوه والروثانه في نجد والمناطق
الشمالية، وسكرة ينبع، وحلوة المدينة
المنورة وينبع، وبكيره في القطيف،
والطيبار والكاسبي والمجناز والغره في
الأحساء. ومع طلوع نجم المرزم
(الشعري) الموافق لنهاية شهر يوليو،
تبدأ بواكير الرطب؛ يقول المثل الشعبي
«إذا طلع المرزم امل المحزم» أي إملاً
محزمك من بواكير التمر والرطب؛
ويقول راشد الخلاوي:

ليا ظهر المرزم شبع كل كالف
من الغيد وانحن الليالي الشدايد

زيادة في اللقاح. وإذا طلع سهيل على
النخل في بسره أو قبل ذلك استاء
الفلاح؛ وفي ذلك يقول الشاعر:
أيام فيها الدباب والحروشيات والفار

وسهيل طالع عليها زادها بالخرفشيه
والخرفشيه مرض يجعل البسر يتساقط
غمقاً له عند جفافه خرفشة وجلجلة،
والعطش وكثرة العذوق يصيبان النخل
بصغر حجم البلح فيسمى البلح دقل.

الخنانة: وهي تمرة فسدت في قناها.
وقالوا في المثل «الخنانه عنده تمره»، الخنانه
نوع من التمر الفاسد، وقد ينظر إليها
أعمى البصيرة على أنها تمرة وهي ليست
كذلك، ويضرب المثل لقصير البصر
والبصيرة، الذي يُصدر أحكاماً فاسدة؛
وقالوا في المثل «الشكوى لله صارت
الخنانه دبسه» الخنانه نوع من التمر
الفاسد، والدبس معروف، ويعني المثل
انقلاب المفاهيم أو الأمور إلى ضدها.

الخراف والجداد

بعد ثلاثة أشهر من تلقيح النخلة
يكون بلحها قد اكتمل نموه. وفي بداية
الشهر الرابع، يبدأ اللون، وهو تحول
البلح من اللون الأخضر إلى اللونين
الأصفر أو الأحمر؛ يقول راشد
الخلاوي:



والى غابت النسرین بالفجر علقوا
مخارف في لينات الجرايد
ومن الناس من يشتري ثمرة نخلة
أو أكثر ليخرف منها كل يوم ويكنز بعد
ذلك ما تبقى ليكون طعاماً يكفيه حتى
العام القادم ويسمى سقمه، ومنهم من
يتاجر بالكنيز. وقد يحتاج إلى من
يساعده في الخراف أو الجداد؛ إذ ليس
كل إنسان قادراً على تفرع النخلة، أي
صعودها؛ وقالوا في المثل «هذا النخل
وصعيداء»؛ لهذا المثل قصة موجزها أن
جماعة من الرجال جاءوا إلى أحد
الفلاحين، وطلبوا منه أن يحضر لهم
رطباً وكان مشغولاً فما زاد على أن قال
المثل؛ ويضرب للاعتماد على النفس في
الحصول على ما يريده الإنسان.
والمخارف هي الزبلان الصغيرة
المصنوعة من حوص النخل، وتستخدم
لوضع الرطب والتمر فيها. ويمتاز
المخرف عن الزبلان الأخرى بحبل من
الليف، يقارب طوله المتر، يربط طرفاه
بعروتي المخرف، ويغطي الحبل بطبقة
لينة من القماش لئلا يؤثر في يد من
يصعد به النخلة. والنخل الذي تجنى
ثماره على شكل بسر أو رطب يعرف
بالنوايع أو الدقل أو الخرايف، وغالباً
ما يؤكل جميع ثمره في هذا الطور،

ويزيد رطب النخل بعد ذلك، فإذا
ما طلع نجم الثره (الكليين) بدأ موسم
خراف النخل، أي جني الرطب؛ تقول
العرب «إذا طلعت الثرة قنأت البسرة
وجني النخل بكرة». ويقول المثل الشعبي
«إلى طلعت الكليين تاخذ الحفنه من
المدين»، أي يؤخذ من كل نخلة هذا
المقدار من التمر. والمد وعاء لكيل التمر
والحب ونحوه ويبلغ ثلث الصاع. وفي
هذه الفترة يمنح الفلاح أقاربه وجيرانه
وفقراء البلدة نخلة لكل منهم، تسمى
منيحه يلقط رطبها في كل يوم. وهو
وقت يلتفت الناس فيه حول الفلاح؛
ولعل مثلهم الشعبي يصور شيئاً من هذا
قالوا «أنا من خوالي إذا طاح الرطب،
ومن عمامي إذا اهتز القنا» طاح: أئنع؛
ويضرب المثل لنهاز الفرص الذي يتبع
مصلحته أينما وجدت. ووقت الجداد
مناسبة تجتذب المحتاج؛ يصورها المثل
«شفهم بنخل الهمالى يجدون» قال
الجهيمان «يضرب مثلاً لمن يريد أن لا
يعطيك فلا يصرح بذلك وإنما يبعدهك
عن نفسه بحيلة لطيفة لا تجد من ورائها
أي فائدة» (١٤٠٣، ج ٤: ٦٢)؛ ويصف
راشد الخلاوي هذه الفترة فيقول:
ونجوم الكليين اللي تنشف الجم
يغور فيها ما العدود الوكايد



نرى القلائد لدى باعة المكسرات. وتبدأ هذه العملية عندما يتمّ النخل، أي يتحول الرطب إلى تمر جاف أو شبه جاف. ويشترك في عملية الجداد المزارع وأفراد أسرته، وقد يستأجر من يساعده في هذه العملية لقاء كمية محددة من التمر عن كل نخلة، سواء كان ذلك هو العامل نفسه (الموالي، الشّمّال) الذي تولى تشييف النخل وتلقيحه وتعديله أو سواه. والجداد أو الصرام - ويسمى في الأحساء القصاص - يصعد إلى النخلة بالكرّ، وعندما يصل أعلى النخلة (المُقَلّه) أو الفرعه ويسمى حجر النخلة، فيقال «فلان في حجرها» يبدأ بتقطيع العذوق واحداً بعد الآخر. ويدلي العذق بحبل متين من الليف أو غيره، إلى من يتلقاه أسفل النخلة ليضعه على الحصر المفروشة أسفل النخلة لهذا الغرض وقد يستعان على ذلك بزبيل كبير يسمى المحدره لأنه تحدر بها التمر بعد قطعه. ويستمر في هذه العملية يقطع عذقاً بعد آخر حتى ينتهي من النخلة ليصعد غيرها، وهكذا حتى ينتهي من النخل كله. وفي بعض المناطق يشترك في صعود النخلة الواحدة شخصان ومعهما زبيل كبير ذو أربع عراوٍ وحبل. وتكون مهمة الرجل الأول، الذي يصعد فوق عسان النخلة، أن يقطع

ويطلق على هذه العملية في المنطقة الوسطى (مقيظاً).

وعندما يظهر نجم الطرفة (سهيل) في نهاية أغسطس يكون الثمر قد توافر في جميع النخل، حتى تلك الأنواع التي تتصف بتأخر النضج؛ تقول العرب «إذا طلعت الطرفة، بكرت الخرفّة، وكثرت الطرفة، وهانت للضيف الحرفة»؛ أي هان على المضيف خدمة ضيفه لأنه قد توافر عنده التمر وغيره. ويقول المثل الشعبي «إلى ظهر سهيل تلمس التمر بالليل»، أي إن التمر يصبح كثيراً في عذوق النخلة حتى إن باستطاعة الخراف أن يتلمسه ليلاً فيملاً مخرفه.

وفي هذه الفترة يبدأ الاستعداد للموسم الرئيسي وهو موسم الجداد (يسمى قطف الرطب الجني أو الخراف، أما قطع قنيان التمر فيسمى الجداد أو الصرام) وبعض النخل في وادي الصفراء وبخاصة الربيعيه فإنها تجنى زهواً، ثم تطبخ في ماء ممزوج بالهرد (الكركمه) ليزيد صفارها، والطبخ يمنع تحولها إلى رطب لو خزنت زهواً، وهذه العملية لإنتاج القلائد حيث ينظم الزهو من البلح بعد طبخه وتجفيفه في حبال رهيقة من الليف وبياع في مواسم الحج، وما زلنا



من يريد النخلة لجمع ما حملته الكرب من تمر متساقط ويسمى المكرب أو المكرفن ولكن المكرب لن يجد تمراً في نخلة لم تطلع أصلاً، لذلك يضرب المثل لقلة الخير بقولهم «ما لقي الملقح فيلقى المكرب» أي لم يجد الملقح عندما صعد للنخلة شيئاً يلحقه فيجد المكرب وهو الشخص الذي يصعد إلى أعلى النخلة ليجمع التمر المتساقط بين الكرب.

وتجمع التمور بعد الجداد، عادة، في مكان صلب ونظيف معد لذلك، يسمى في معظم المناطق المرَبْد ويسمى في نجران الصَّيْب، أما في الأحساء فإنه يسمى الفداء. وقد يفرش بالحصر لوضع التمور فوقها، خاصة العذوق التي لم يكتمل جفافها، أو التي بها كثير من الدبس. والدبس عسل التمر وعصارتة؛ وجاء في الأمثال الشعبية قولهم «ياباغي الدبس من طيز النمس كفاك الله شر العسل» الدبس معروف والنمس حيوان في حجم الثعلب، طيز: إست، ويعني المثل عدم طلب الشيء من غير مصدره؛ ويضرب المثل للأمر المستحيل الذي يصعب تحقيقه؛ وقولهم «يا حلو الدبسيه لا قشر ولا عبيسه»؛ ويضرب المثل للشيء الذي يتمناه الإنسان وليس فيه تكلفة أو مشقة. ويصنفى التمر في المرَبْد فيعزل البسر

العذوق واحداً بعد الآخر ويضعها في الزنبيل. أما الرجل الآخر فيعتمد على الكر، ويمسك بالزنبيل (المجداد) وهو زنبيل كبير يصنع من الخوص الخشن، ويتسع لثلاثين وزنة من التمر أو أكثر ويستخدم لتجميع التمر أثناء الجداد. والشائع في معظم المناطق، أن من يتولى صرام النخل لا يحمل معه سوى محش (منجل) وحبل متين، فإذا قطع العذوق ربطه بالحبل ودلاه إلى أسفل حيث يتولى رجل آخر وضعه على الحصر والبسط ونقله بالزبلان (المجداد أو المصرم) إلى مناطق تجميع التمر. أما في بعض المناطق الشمالية، كحائل، فإن عملية الصرام يتولاها شخصان، يصعدان كلاهما على النخلة ومعهما مجداد وحبل (مرار)، يتولى أحدهما قطع العذوق ووضعها في المجداد في حين يمسك الآخر بالمجداد، حتى يمتلىء ثم ينزله بالحبل إلى من يتلقاه أسفل النخلة. ويسمى هذا الحبل في نجران المَلْغَبَة أو المِقَاط. ومتى ما امتلأ المجداد أنزله إلى الأرض حيث يتلقفه الرجال والنساء ويفرغونه في زنايبيل أصغر لينقل إلى مكان تجميع التمر. وتقوم النسوة والأطفال، وما تبقى من رجال أيضاً، بجمع ما تساقط من التمر ونقله إلى مكان التجميع. ولا بأس أن يصعد



هؤلاء المحتاجين يفدون إلى البساتين وقت الجداد ليساعدوا الفلاح في عملية الجداد، ويأخذوا لقاء ذلك ما يكفيهم؛ وفي المثل «أيام الصرام الناس كرام» أي عند جني الثمار (صرام النخل) يكثر التوزيع منه على الأقارب والمحتاجين. كما يفد إلى بساتين النخيل في هذا الوقت أعداد كبيرة من البادية وغيرهم لشراء حاجتهم من التمور. أما ما تبقى بعد ذلك فيتركه المزارع عادة في المربد (الصيب) لبضعة أيام حتى يجف تماماً قبل أن ينقله إلى أماكن التخزين. كما أنه يدفع أيضاً المستحقات التي عليه تجاه الجزار والخراز الذي يخز له الغروب والنجار الذي يصلح عدة الصدر ويقلم حوافر الدواب وكذا الحلاق.

كنز التمر وتخزينه

يخص الفلاح نفسه بما يكفيه وأسرته من أجود التمور لمدة عام كامل. فبعد أن يعطي من التمر كل من له حق ويخرج زكاته ويبيع بعضه، ينقل ما تبقى من المربد أو الفداء إلى أماكن التخزين والكنز. والكنز هو رص التمر بعضه فوق بعض في أماكن وأوان معدة لذلك. ومن أشهر طرق كنز التمر وتخزينه رصه داخل الجصص أو الأحواض. والجصص جمع جصة وهي بناء صغير على شكل غرفة

والرطب ليستهلك مباشرة، كما يفرط التمر من الشماريخ والعدوق لتبقى كل حبة على حده، وينظف من الحبات الفاسدة ومن الأعواد والشوائب. وعندئذ تبدأ مرحلة أخرى من مراحل العطاء المتواصل، فيعطي الفلاح كل ذي حق حقه بادئاً بالزكاة تورعاً ثم الشمال والجداد، ثم يسدد للتاجر ما له من حقوق. وفي غمرة فرحة المزارع بجني محصوله لا ينسى أن يعطي الضعيف والجار المسكين كثير العيال والأرملة والصديق والقريب. بل إن كثيراً من



تجميع التمر وكنزه في صفائح معدنية



الجبصة من الجانب وتظهر في العراء لتهدم البيت الذي كانت بداخله

الجبصة. ويكون بالجبصة عادة مكحلتان، يصبان في إناء وسط حوض المدبسة، وكلما امتلأ الإناء بالدبس أُعيد صبه في الجبصة حتى يغلظ قوامه ويصبح أكثر تركيزاً، لأن التمر قد يُغسل في بعض الأحيان - لإزالة ما عليه من الأتربة أو لتليينه إن كان ناشفاً- ويسمى غطوط ويصب في حوض صغير يعرف بالمدبسة يغرف منه الدبس على قدر الحاجة. وجاء ذكر الدبس في أمثالهم؛ «الدبس ما يعلق إلا بشارب لاحسه» ويضرب المثل في أن الأمر لا يجني ثماره إلا من باشره. وقالوا «طاح في جفرة الدبس» طاح: حصل عليها أو

تبنى داخل إحدى غرف المنزل الداخلية. وترتفع الجبصة حوالي متر ونصف، ويبلغ طولها وعرضها حوالي مترين تقريباً. وتبنى الجبصة من الأحجار والطين وتكسى من الداخل بطبقة من الجص، ومن ذلك أخذت اسمها. ويكون للجبصة باب صغير في أعلاها منه توضع التمور فيها ويرص بعضها على بعض. ويكون في أسفل الجبصة ثقب أو مجرى صغير يخرج منه الدبس، وهو يسمى مكحله (جمعها مكاحل)، ويصنع من الخشب، وطوله حوالي ٢٠ سم تقريباً، وسمكه بوصة، وهو مدبب في وسطه، ويثبت في أسفل



تزيد من تراص التمر، وتمنع دخول الهواء داخله. وجدير بالذكر أن الجصّة أحياناً قد يكون حجمها كبيراً، بل قد تكون غرفة كاملة، وفي هذه الحالة تسمى بالرّميلة.

عند كنز التمر في الأحواض، توضع مجموعة من الأحواض في إحدى الغرف شبيهة بأحواض تخزين القمح والحبوب، وتطلّى من الداخل أيضاً بالحصّ وعجينة رخوة، قوامها التمر المطبوخ ومعه الملح حتى يسان التمر من التسوس والتلف، ثم توضع فيها التمر وترص، وتسمى في الأحساء الكندُوج. وتشبه الأحواض في بعض المناطق الجصّة، في أن لها فتحة في أسفلها يخرج منها الدبس تدعي المجبّيه، ينطلق منها الدبس ويتجمع في حوض التجميع (المشروب، وجمعه مشاريب). وفي مناطق أخرى لا توضع هذه الفتحة فيبقى الدبس داخل الحوض. ومن فوائد الأحواض أن المزارع يستطيع أن يضع كل صنف من التمر في أحد الأحواض، وهو أمر متعذر عندما يستخدم الجصّة إذ لا يكثر فيها سوى نوع واحد، ما لم يكن لديه أكثر من جصّة واحدة.

ورغم أن الشائع في حفظ التمر في الأحواض أن يوضع التمر فيها مباشرة ويرص، فإن الأمر ليس كذلك في جميع



الجصّة من الأمام

وصل إليها، وجفرة الدبس التي يتجمع فيها الدبس قرب الجصّة أو حوض التمر، ويعني المثل أنه وصل إلى موضع الخير أو أن حظّه جمع له الخير كله.

ولتسهيل تسرب الدبس من الجصّة إلى المدبسة، يراعى دائماً أن تكون أرضية الجصّة مائلة نحو المدبسة. وللسبب نفسه ولوقاية التمر من الاختلاط بالأتربة، التي قد تتجمع في أسفل الجصّة، توضع، عادة، مجموعة من جريد النخل وسعفه في أسفل الجصّة، ثم توضع التمر فوقها. وعندما تمتلئ الجصّة بالتمر، ترص بقطع من الحجارة الكبيرة حتى



من الخيش أو نحوه . وهذه الوسيلة لكنتز التمر من الطرق المشهورة في محافظتي الأحساء والقطيف، وكذا لدى أفراد البادية . كما تستخدم العيَّيه أيضاً لكنتز التمر، خاصة لدى البادية، والعيبة وعاء جلدي كبير مصنوع من جلود الإبل المدبوغة، ومخروز بسير من نوع الجلد نفسه وهي من الأواني الجيدة لحفظ التمر ودبسه . وفي نجران يستخدمون إناءً مشابهاً مصنوعاً من جلود الماعز، أو الضأن يدعى شُطْفُ، وتسمى عملية كنتز التمر داخله رَجِيزُ، ويقولون «يرجز التمر» أي يكبسه في هذه الأوعية الجلدية، ويأكل منه طوال العام، ويبيع ما يزيد عن حاجته في الأسواق الأسبوعية القريبة . وتستخدم أوان أخرى لكنتز التمر في بعض المناطق، ولكن على نطاق ضيق . فمن ذلك القرب والقدور والأواني الفخارية والصفائح المعدنية (التنك) والبراميل والصناديق الخشبية وغيرها . ومن الأواني المعروفة لحفظ التمر وكنتزه في منطقة المدينة المنورة والمناطق المجاورة، ما يسمى الفاخور، وهو قلة مصنوعة من الفخار . والفاخور إناء أكبر من البرميل، له رقبة تعلوه ويوضع التمر فيه، ويرص ثم تغطي فتحة الرقبة بخيشة وتسد بكمية من الطين أو التمر المعبوط، حتى يبقى الفاخور معزولاً عن الهواء . ويظل الفاخور على هذه الحال حتى

الأحوال . ففي بعض المناطق كالأحساء، لا يوضع التمر أحياناً في الحوض (الكندوج) مباشرة، بل يرص داخل خصاف منسوجة من سعف النخيل، ثم ترص هذه الخصاف فوق بعضها في الكندوج والخصفة هي القلَّة وجمعها قلال وقد يكنتز التمر في شنّ فيسمى مجازاً خصفة . وجاء في لسان العرب «والخصفة، بالتحريك: جَلَّة التمر التي تعمل من الخوص، وقيل: هي البحرانية من الجلال خاصة، وجمعها خصف وخصاف» . والمزارع يحسن تدبير استخدام الجصة، في تخزين أكثر من صنف، تبعاً لعادة استهلاك الصنف، حيث يوضع الخلاص في الأسفل وفوقه الرزيز، لأن العادة أكل الرزيز قبل الخلاص . وفي المنطقة الوسطى تستخدم المنقوله أيضاً لكنتز التمر وتخزينه، وهي وعاء كبير بيضي الشكل، يصنع من الطين والآجر، لها قاعدة دائرية، وفوهة دائرية أيضاً .

وتستخدم طرق أخرى لكنتز التمر، خاصة عند الحاجة إلى نقله من مكان إلى آخر، كما حال البادية، أو عند الحاجة إلى بيعه على هذه الحال . ومن أهم أواني كنتز التمر في هذه الحالات استخدام الخصاف (القلال)، والخصفة (القلَّة) عبارة عن نسيج من خوص النخل يبطن من الخارج بغطاء



صفائح ويغمر بالدبس حتى يتشربه ويلين به وتزداد حلاوته.

أما الطريقة الأخرى فهي طريقة العجوة، وذلك بأن يعرض التمر للشمس مرصوصاً على حصيرة دائرية كبيرة (الدوارة) بعد تنقيته وتنظيفه وعندما يلين التمر يداس بأقدام الرجال، حتى إذا ما تحول إلى عجوة خزن في قفاز من الخوص تسمى المجلاد أو خزن في غير ذلك. وبعض التمر لا يصلح ملاصقاً أو عجوة فيحفظ كما هو.

وبكثر التمور وتخزينها ينتهي موسم العمل بالتمور، ويعبر عن شيء من ذلك قولهم في المثل «زق العصفور على الضبّه» زق: ذرق، والضبة نوع من الأفقال الخشبية، تتركب على أبواب الدور التي يدخل بها التمر، ومتى انتهى التمر من النخل، فإن العصافير تأتي إلى تلك الدور، فتجد التمر وقد أغلق عليه، وتقف على الضبة لمحاولة المستحيل ثم تذرق عليها وتطير؛ ويعني المثل انتهاء موسم التمر، كما يعني انقضاء أمر من الأمور واستحالة الحصول عليه.

أمراض النخل وآفاته

قد تتعرض النخلة للإصابة بعدد من الآفات والأمراض والحشرات، التي قد تؤثر على النخلة أو ثمرتها أو كليهما معاً.



العيبة

يبدأ بأكل ما به من تمر، إذ تزال ما على رقبتة من أغطية.

وتخزين التمور في وادي الصفراء - مثلاً- يراعى فيه نوع التمور، فما كل التمور تصلح للتخزين وما كل تخزين يصلح لكل التمور، فمن تمر الصفاري والنبوت ونحوها يخزن الملاصق، وذلك بوضع هذا التمر في صفائح مضغوطة من دون معالجة، ويستخرج فيما بعد كامل التشكيل محاطاً بالدبس ويقدم لكبار الضيوف؛ وقالوا في المثل «ياكل المتلاصقات». قال العبودي «وأصله في التمرات التي التصق بعضها ببعض. يريدون أنه إذا اختلط حقه بحق غيره أكلهما معاً. يضرب لمن يأكل المال المشابه» (١٩٧٩، ج ٥: ١٦٥١-١٦٥٢).

وأحياناً يخزن التمر في الشنان وهي القرب القديمة، أو في القلال. ومن طرق التخزين ما يسمى في القصيم المغمي وهو وضع بيبس الروثان أو السكري في



وواسطه، مثل النخلة الماسطه» الماسطة: هي النخلة التي تقع على الأرض بسبب ضعفها وقلة العناية بها، ومعنى المثل أن الإنسان الذي ليس له من يساعده ويعاضده، فهو مثل النخلة التي تسقط على الأرض بسبب عدم العناية بها. وتكثر الإصابة بهذه الحشرة في النخيل الضعيفة والصغيرة التي يكون جذعها هشاً فيساعد هذه الحشرات على الحفر فيه وإتلافه. ولذا فإن من طرق المزارعين للتصدي لهذه الحشرة، التخلص من النخيل الضعيفة بحرقها حتى لا تنتقل الإصابة إلى الأشجار الأخرى. كما أن من أساليب مقاومتهم لانتشار هذه الحشرة، التأكد من خلو الفسائل الجديدة قبل غرسها من وجود هذه الحشرة، وإزالتها إن وجدت من منطقة جذور الفسيلة، أو التخلص من الفسيلة كلها إن تكن الإصابة كبيرة.

ومن أكثر الأمراض والآفات التي كانت تصيب النخيل قديماً، إصابتها بالقملة (الرَّقَط)؛ وهي حشرة قشرية لزجة، تظهر على شكل حراشيف صغيرة منبسطة رمادية وبیضاء، تنتشر على سطوح الخوص والجريد الأخضر فتضعفها وعلى الثمار فتتلفها. وتكثر الإصابة بهذه الحشرة في النخيل الصغيرة (الفسائل)، وهي أكثر ما تصيب النخيل التي تنمو في الظل ولا تتعرض كثيراً

وتختلف درجة انتشار الأمراض والآفات من منطقة إلى أخرى، ولكنها تكثر بشكل عام في مناطق النخيل ذات الكثافة العالية، وبخاصة تلك التي ترتفع فيها الرطوبة، كالقطف والأحساء وينبع والمدينة المنورة. وبعض هذه الأمراض والآفات والحشرات عامٌ يصيب أشجار النخيل وثمارها في مختلف المناطق، ويقتصر بعضها على مناطق معينة دون الأخرى.

ومن أشهر الحشرات التي تصيب النخيل في مختلف المناطق، الحشرة التي تسمى حَقَار جذوع النخل وتعرف أيضاً بأسماء أخرى منها العقر أو الجعران أو النعيجة. وهذه الحشرة خنفساء تنتقل إلى جذع النخلة أو جذورها وتوزع بيضها في أجزاء مختلفة، من الجذع ومنطقة الجذور. وعندما يفتح البيض، يخرج من كل بيضة دودة صغيرة، تتطور في مدة قصيرة إلى خنفساء كاملة. وتبدأ كل دودة (خنفساء) تحفر في جذع النخلة، فيتحول الجذع إلى مادة هشة، مما يؤدي إلى ضعف النخلة وقلة إثمارها بشكل واضح. وعندما تتطور الإصابة بهذه الحشرة يتحول جذع النخلة إلى أنفاق متعرجة مما يضعفها ويجعلها تؤول إلى السقوط تحت ضغط الرياح والعواصف وإذا سقطت فإنه لا يمكن لها علاج؛ ويضرب بها المثل «اللي ما له وسط



الجدع ويتقصف ويهوي إلى الأرض . ويعد هذا المرض من الأمراض المعدية، لذا كان المزارعون في هذه المناطق يحرقون النخيل المصابة في أمكنتها حتى لا تنتشر الإصابة إلى النخيل المجاورة، أو أنهم يتركونها على حالها من دون أن تمس، حتى تموت، ثم تقلع وترال عن المزرعة أو تحرق. ومن الأمراض المنتشرة قديماً في بعض المناطق، كالأحساء والقطيف والجوف وحائل وسواها من المناطق الشمالية، مرض خياس الطلع وهو تعفن القنو أو السوس. وهو مرض يصيب طلع النخلة في المراحل الأولى من الإنبات، خاصة عندما يوافق ظهور طلع النخلة انخفاض حاد في درجة الحرارة. ويظهر المرض، عادة، على شكل بقع داكنة متعفنة على السطح الخارجي لغلاف الطلع (الكافور)، وتتسع وتكبر تدريجياً حتى تغطي كامل السطح الخارجي للكافور. وفي حالة الإصابات الشديدة، لا يتفتح الكافور وتموت الشماريخ في مهدها. وكان المزارعون القدماء يقاومون هذا المرض بالوقاية فقط، وذلك بالتسميد والري، ثم بقطع الطلع المصاب وحرقة بعيداً عن تجمعات النخيل الأخرى، حتى لا تنتقل إليها الإصابة، ثم حزم قلب النخلة بعد الجداد أثناء فترة الأمطار. وفي نجران وبيشة وتربة وسواها من مناطق الجنوب، تصاب

للشمس. وهي منتشرة في مختلف المناطق بأسماء مختلفة. وبطبيعة الحال لم تكن لدى المزارعين الأولين محاليل كيميائية ومبيدات لمكافحة هذه الحشرة، كما هو الحال في الوقت الحاضر، ولذا كانت مكافحتهم لها تنصب على قطع العسبان والجريد المصابة إصابة بليغة وحرقتها. كما كانوا يعرضون جذع النخلة لنار مشتعلة للقضاء على ما تبقى من حشرات متوطنة، مع مراعاة الحفاظ على قلب النخلة قدر الإمكان. وكانت هذه الطريقة ناجحة في القضاء على هذه الآفة الحشرية التي تؤثر تأثيراً سلبياً على ثمرة النخلة بل على النخلة نفسها. ويذكر أحد المزارعين، أنه قد شبت النار في نخيل بستانه منذ فترة طويلة، ولكن قلبها لم تتأثر، وبعد أن أخمدت النار وقطعت العسبان المتضررة، نمت النخيل نمواً جيداً وكان محصولها في السنة التالية عالياً جداً مقارنة بالسنوات الماضية. ويفسر الفلاح ذلك بأن النخيل قد تكون مصابة ببعض الأمراض والآفات فقضت النار عليها، وقد يكون لهذا الأمر تفسير علمي أكثر صحة.

ومن الأمراض والآفات المنتشرة في بعض المناطق، كالأحساء والقطيف، مرض الجنان (الجنون) ويدعى أيضاً (الهبال)، و(الوجام)، وهو يصيب قلب النخلة، فيتحول إلى أصفر ثم ينثني حتى يلامس



لا واسفا بالمال بالمقفزيه
 أثرك غير ما دفنت النظر فيك
 أرجي الخلف من طيبين العطيه
 اللي على عوص النجائب يسقيك
 فما كان من صاحب المزرعة، إلا
 أن عوضه بأطيب منها .
 ومن الآفات المنتشرة، قديماً وحديثاً،
 وتصيب التمور سواء قبل قطع عذوقها من
 النخلة أو بعد ذلك، الإصابة بالسوس
 والسرو أو الدود. وتبدأ الإصابة بتجمع هذه
 الحشرات على سطح الثمار، ثم تدخل
 داخلها فتتكاثر وتبدأ بالتهام ما حولها،
 فتسبب في جفاف الثمرة، وتصبح هشّة ذات
 لون أحمر. وكان المزارعون القدماء يحاولون
 التقليل من الإصابة بهذا النوع من الحشرات،
 بلف عذوق النخل بعد التلقيح بالليف أو
 السعف أو نحوهما، ويسمى الكمام وهو
 ما تُكَمُّ به عذوق النخلة، والشائع أن يكون
 من الليف، ولكن قد يكون من بعض
 الأشجار الأخرى كالعرفج والقيصوم
 والجثجاث ونحوه. وتُكَمُّ عناقيد النخلة
 (العذوق) في مناسبتين رئيسيتين؛ إحداهما
 بعد التلقيح كما هو الحال في مناطق الأحساء
 والقطيف، ويكون الهدف هنا تشبع العذق
 باللقاح من ناحية، ووقايته من الآفات
 والأمراض من ناحية أخرى. أما المناسبة
 الأخرى التي تُكَمُّ فيها عذوق النخل، وربما

ثمرة النخيل في الفترة نفسها أي فترة تفتح
 الكوافير واللقاح بمرض يدعى حوتة النخيل
 أو أبو الحوت الذي تصاب الثمار، عادة،
 به، عندما تسقط الأمطار بعد التلقيح
 مباشرة، حيث تدخل هذه الحشرات داخل
 حبات الثمر بعد تفتيح الكوافير فتفسدها.
 وكان المزارعون هناك يقاومون هذه الآفة بأن
 يصعد الشمال إلى النخلة، كل أسبوع، ويهز
 عذوق النخل المصابة ليتساقط المصاب منه
 حتى لا تنتقل العدوى إلى السليم.
 ومن الأمراض الواسعة الانتشار التي
 تصيب البلح والتمر في مختلف المناطق،
 مرض اسمه أبو غير. وهو مرض ترتفع
 نسبة الإصابة به في السنين التي تزيد فيها
 الرياح المتربة والغبار. وتُسبب هذا المرض
 حشرة صغيرة (عنكبوت)، تتوطن على
 ثمار النخل وتنسج حولها شبكة من النسيج
 الرقيق، الذي يجذب الغبار، فتتكون طبقة
 من الغبار والأتربة تغلف الثمرة وتعرقل
 نموها بشكل سليم. ويؤثر هذا المرض على
 حجم حبات التمر وعلى نوعيته، مما يجعل
 الناس يعزفون عن التمور المصابة. ويذكر
 أن رجلاً قد اشترى ثمرة نخلة من نوع
 المقفزي (مقفزيه) من أحد المزارعين، ولكن
 هذه النخلة أصيبت بهذا المرض (العبير)
 فقال قصيدة طويلة يداعب فيها صاحب
 النخلة، منها:



كمية الإنتاج الاجمالي من التمور . أما التأثير الشديد على الإنتاج، بل على النخيل نفسه وكافة المزروعات والمحاصيل الأخرى، فيأتي من الجراد الذي إذا غشي النخل، قد يقضي على كامل التمور أو البلح، بل قد يتجاوز ذلك إلى أكل العسبان والجريد وسائر المزروعات الأخرى، فتصبح النخلة جرداء من الخضرة والأرض جرداء من المزروعات. وقالوا في المثل «عسى الدبا ما يلحق أمهاته»؛ الدبا: صغار الجراد وهي شديدة الفتك بالمزروعات، ويعني المثل الدعاء على الشيء الضار بعدم النمو والاكتمال.

وخطر الجراد، يتفاوت، كما تتفاوت، طرق مكافحته حسب نوعه ومرحلة نموه. فعندما يغشى الجراد إحدى المناطق، ويستوطن بها عدة أيام يترادف (يركب بعضه بعضاً)، ثم بعد ذلك يرمي في الأرض بيضه (نصوصه)، ويقال إن الجراد الواحدة تنتج ٩٩ من صغار الجراد التي تدعى الدبا. ويخرج الدبا من الأرض بأعداد كبيرة وهي بيضاء تشبه النمل ولذا يسمى نميلي وعندما يكبر قليلاً يتحول إلى اللون الأسود يسمى قعيسي، ثم برق ثم دُغم ثم كتفان وهو في جميع هذه المراحل لا يستطيع الطيران، ولكنه شديد الضرر على المزروعات إذ يهلكها تماماً في فترة وجيزة. ولذلك فعندما يأتي الخبر المزارعين

قلوبها أيضاً، فهي عندما يغشى الجراد والخيفان البساتين، ويكون الكمام هنا من الطرق التي يلجأ إليها الفلاح، إضافة إلى طرق أخرى، لحماية محصوله ونخيله. كما كان بعض المزارعين، يضيفون قليلاً من الدهن عند قواعد الشماريخ، حتى يتجمع النمل حولها ويلتهم يرقات هذه الحشرات ويقضي عليها. وعموماً فرغم أن التمور المصابة بالسوس أو السرو تفقد كثيراً من جودتها، فإن المزارعين الأولين تحت ضغط الحاجة يأكلونها، ولا يأبهون بما بها من سوس أو ديدان (سرو)؛ ولذا فمن أقوالهم المشهورة «سوسها منها» أي إن السوس الموجود داخل التمرة تولد منها نفسها، ولم يأت من خارجها وبالتالي فلا ضير من أكله معها وخاصة في أيام قلة الإنتاج وجور الزمن. وكان الأولون إلى عهد قريب ينهون أطفالهم عن فتح التمرة قبل أكلها، ويقولون إن في فتح التمرة كسفاً لعورتها، وهم في الواقع يخشون أن يجد الصغير بعض الديدان الصغيرة (السراوة) أو السوس داخل التمرة فيعافها ويرميها.

وعموماً فإن معظم ما ذكر من آفات وحشرات وأمراض، تظل أخطارها قليلة سواء من حيث الحدة أو الانتشار. لا تتجاوز آثارها عادة جزءاً من النخيل لدى المزارع الواحد، ومن ثم فهي لا تؤثر كثيراً على



الرغم من الجهود التي يبذلها المزارعون لمكافحة، إلا أنهم قد لا يفلحون دائماً في طرده من مزارعهم، ويزيد ضرره إذا ما ترادف وتوالد مرة أخرى تحت النخيل والزروع والبرسيم، حيث يستمر في التهام المزروعات والنخيل؛ ويصف الشاعر إبراهيم المحارب فعل الجراد الذي أكل الزرع والنخل وما أحدثه من أضرار فيقول:

جانا الجراد محدّر له عثاوير
من الغرب حوّل من علاوي تهامه
من كل جند حادي له زنابير
حاديه كنه موكل عن صرامه
عرم ودرم ناميات الجمامير
سوق العسق قصّه وهو في كمامه
عرم ودرم ناعمات مخاضير
لين اودعه ما عاد يذري الحمامه
لى واهني اهل الثمار المباكير
عن الدبا يابختكم بالسلامه
والا فراعي الخيس كله غشاوير
إلى توزى به يبني خيامه
نعم لقد أكل الجراد جميع ثمر النخل
وعذوقه وعسبانه، وكأنه موكل على
صرامه حتى لم يعد ما تبقى فيه كافيّاً
لستر وإيواء حمامة واحدة. فلا غرو إذن
أن هنا الشاعر أولئك المزارعين أصحاب
الثمار المبكرة (المباكير)، الذين سلموا من
الدبا وآثاره المدمرة.

بأن الدبا قد استوطن قريباً من حقولهم يتلقونه ويخرجون إليه، ومعهم المساحي ويحفرون له حفراً مستطيلة تسمى زبايا أو مشايق حتى إذا ما امتلأت ضربوه بالعصي ودفنوه فيها لأنه لا يطير. ومن الأساطير الخرافية أن الدبا يأتي ليأخذ الثأر من الذين أكلوا أمهاته أثناء تراكبها (ترادفها) قريباً منهم فيقول أثناء سيره:

أنا الدبا جيتكم واضرب بزاناتي
وآخذ قضا عمتي وامي وخالاتي
كما يلاحقون بقاياهم تحت الأشجار
وحول الأحجار، ويضربونه حتى يموت.
أما ما أفلت منهم فيكبر وينبت له أجنحة
ويسمى عندئذ الخيفان، وهنا يكون خطره
عظيماً إذا وصل إلى الأراضي الزراعية.
ويحاول المزارعون التقليل من خطره
بطريقتين رئيسيتين؛ إحداهما كمام القنيان
أو العذوق، أي تغطيتها بالليف أو بعض
النباتات، كالجثجاث ونحوه، حتى لا
يأكلها الدبا والخيفان. أما الطريقة الثانية
فهي النهام، أي محاولة تخويفه وإخراجه
من النخيل بالصياح ورفع الصوت وضربه
بالعسبان والخصوص ونحو ذلك. ومن
الوسائل المساعدة لتخويف الخيفان وإخراجه
من النخيل، إيقاد النار بأشجار خضراء
ويابسة حيث ينبعث منها دخان كثيف
يساعد على طرده. وعلى أي حال فعلى