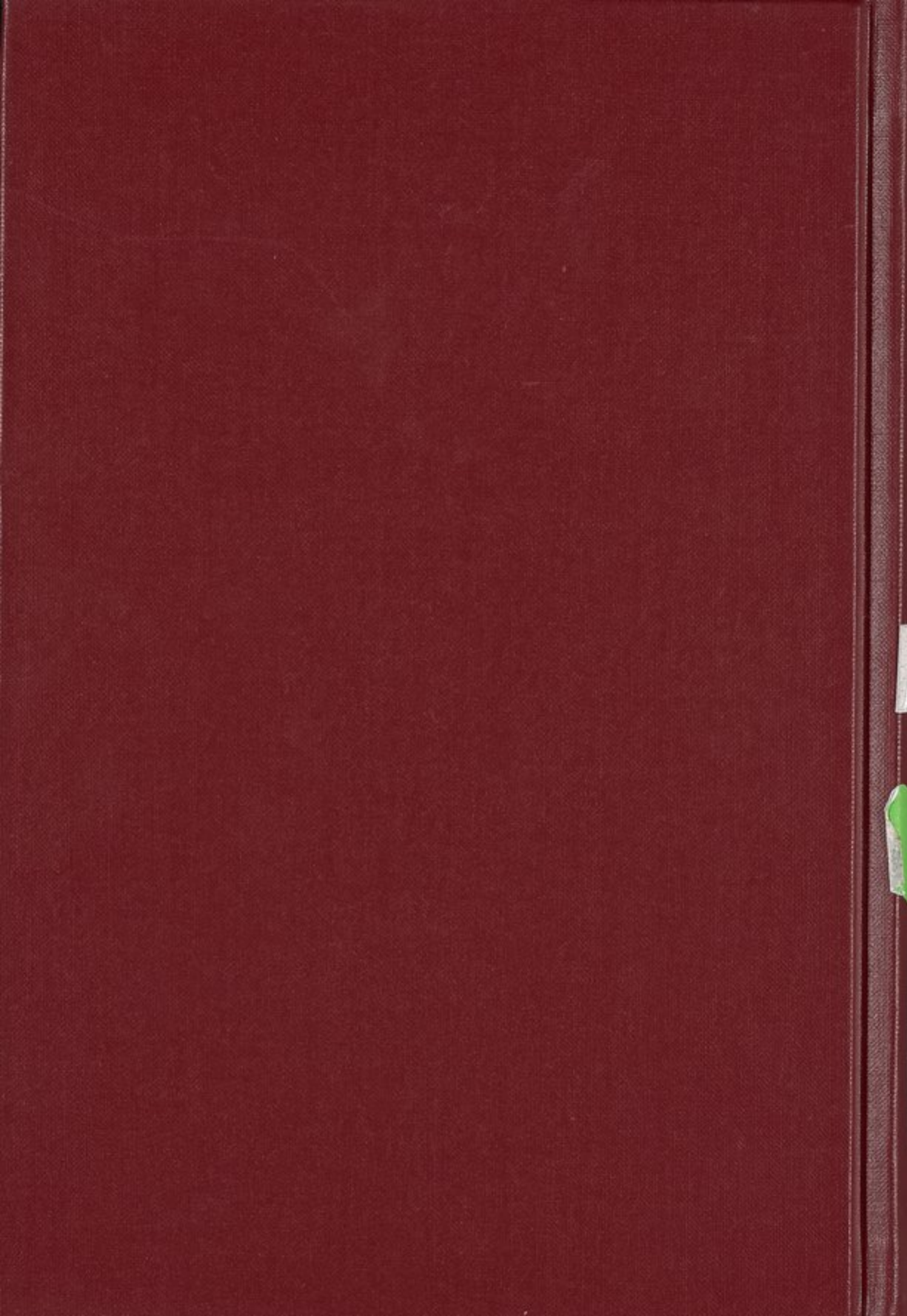




University Library

0006-780X(200905)18:3;1-D

32101 054361504

[illegible]

عبد الوهاب الدباغ

استاذ جغرافية المسح عتيداً للمعبر العلية

النخيل والتمور في العراق

تحليل جغرافي لزراعة النخيل

وانتاج التمور وصناعاتها وتجاريتها



رسالة الماجستير التي قدمها المؤلف

الى جامعة برنكهام بانكثرا سنة ١٩٤٨

وتعدّ يلاً لها حتى سنة ١٩٥٦

ساعدت وزارة المعارف العراقية على نشر الكتاب

مطبعة الامة - بغداد - سنة ١٩٥٦

عبد الوهاب الدباغ

للسنة الأولى والثانية للمدرسة

١٤٩

النخيل والتمور في العراق

تحليل جغرافي لزراعة النخيل
وإنتاج التمور وصناعاتها وتجارتها

رسالة الماجستير التي قدمها المؤلف

إلى جامعة برنكهام بانكوك سنة ١٩٤٨

وتعدّيلاً لها حتى سنة ١٩٥٦

(Arab)

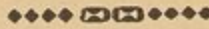
SB364

.D32

1956



تمهيد



ليست الدراسات الجغرافية الحديثة عن العراق من الامور السهلة
 لا سيما بالنسبة للطالب الذي يقوم ببحثه في إحدى الجامعات الاجنبية بعيداً
 عن أرض الوطن. وأخالي لست مبالغاً في الرأي إن قلت : بأن المكتوب عن
 العراق الحديث في الحقل الجغرافي بوجه خاص ، هو نزر يسير إن لم يكن معدوماً
 خصوصاً في الحقبة التي سبقت الحرب العالمية الأخيرة . وبالرغم من ذلك لست
 أريد ان أنكر ما كان للحربين العالميتين ، سيما الحرب الأخيرة ، من بعض
 الفضل على الباحثين في جغرافية العراق حيث تيسرت لهم بعض الكتابات
 العلمية الموثوقة بأقلام بعض الاساتذة الذين أتيح لهم المكوث بعض الوقت
 في ربوع هذه البلاد لاغراض شتى تعلقت بالحرب وظروفها وما بعدها . وتعتبر
 هذه الدراسات في معظمها دراسات عامة يمكن ان تتخذ لغرض الاسترشاد ليس
 إلا وذلك بالنسبة للباحث المتخصص بالطبع .

واليوم ، يحق لكل باحث عراقي ان يفخر بالدراسات والتقارير التي
 قامت بها - أو قدمتها - الهيئات الفنية المنبثقة عن مجلس الاعمار العراقي في ضوء
 الاستشارات التي تم وضعها نتيجة قيام المختصين بالتحريات المباشرة في أرض
 العراق في نواحي الري والزراعة والصناعة وفي مختلف ميادين امكانيات العراق
 الطبيعية والبشرية . وهذه جميعها دراسات قيمة يصح أن تكون أسساً قوية
 لكل بحث جيد أصيل في مختلف حقول الدراسات العالية .

هاتان ملاحظتان أراني مضطراً الى سردها لتكون نبراساً لكل باحث
 في جغرافية العراق .

لقد انتهيت من كتابة هذه الرسالة في آخر تشرين الاول سنة ١٩٤٨

وقد استفدت - قدر المستطاع - من كل ما كتب عن العراق عموماً وعن موضوع النخيل والتمور بصفة خاصة وذلك فضلاً عن دراساتي الشخصية الموضوعية . وكان ذلك - بطبيعة الحال - للمدة المنتهية في أواسط السنة المذكورة .

ونظراً لمرور نحو ثماني سنين على كتابة الموضوع كان لابد لي من إعادة النظر في الرسالة . ومن حسن الحظ ان التغييرات التي أدخلتها عليها طفيفة لم تؤثر على ترتيب الفصول ولا على مادتها إلا بقدر محدود وقد شملت هذه التغييرات : الاحصاءات التي تتغير بطبيعتها بمرور الوقت ، فضلاً عن السياسة المستحدثة لجمعية التمور العراقية ، وشركات تجارة التمور وصناعاتها وهي الشركات التي تم تشكيلها في نفس هذه الحقبة كذلك بعض جوانب مشكلة تجارة التمور التي صحبت بضع السنوات الأخيرة .

* * *

هذا وقد صادفتني - اثناء بحثي في الأصل - صعوبات شتى لا أرى موجباً لذكرها الآن ، ويتعلق معظمها بطبيعة البحث نفسه . ومن دواعي السرور أمكن التغلب عليها بالاستعانة بالروية والأناة .

وفي أول الامر حصل الاتفاق بيني وبين استاذي المشرف المستر ايج . ثورب استاذ الجغرافية بجامعة برمنكهام بأنسكترا على القيام بمبحث جغرافي في إحدى النواحي المتعلقة بجغرافية العراق الاقتصادية وذلك قبيل مصادرتي بغداد في أواخر صيف ١٩٤٧ . وقد عرضت على الاستاذ المذكور عدة موضوعات عراقية ، فوقع اختياره على موضوع (النخيل والتمور) .

ولست آت بمجديد إن قلت بأن المرحلة الاولى في مهنتي البحث في المكتبات العامة والخاصة وفي الدوائر الرسمية وشبهها للوقوف على ما كتب عن العراق بصورة عامة وعن أحواله الجغرافية والاقتصادية بصفة خاصة .

وليس من شك في ان أهم مادة أعانتني في هذه المرحلة هي الاحصاءات على وجه
الاجمال ، وقد وجدت بعض الصعوبة في أول الأمر في هذه الناحية . ففضلاً
عن قلة الاحصاءات عموماً فقد رأيت أن كثيراً من الجداول الاحصائية العائدة
للسنوات السابقة لعام ١٩٣٠ بوجه خاص ، تتخذ السنة المالية (التي تبدأ في
أول نيسان من كل عام) بداية للسنة ، في حين ان الاحصاءات التي جاءت بعد
تلك الحقبة تتخذ بداية السنة التقويمية (كانون الثاني) اساساً للاحصاء . ولا
ينكر مال ذلك من أثر متعب في طريق الباحث المتتبع سيما في الدراسات التي
تتناول الناحية التطورية في المباحث الاقتصادية .

ومما خفف من صعوبة الامور المتعلقة بالاحصاءات ان جمعية التمر
العراقية قدمت احصاءاً حديثاً عن تعداد النخيل وانواعها حسب أقاليمها لعام
١٩٤٥ . حيث اتخذت ذلك أساساً لبحثي في الرسالة . مع العلم ان الجمعية
المذكورة قامت بأحصاء أحدث لعام ١٩٥٢ ، وقد استفيد من ذلك في
الترجمة الحاضرة .

أما الخرائط والمخططات ، التي هي ركن أساس في الدراسات الجغرافية
الحديثة ، فقد عملت غاية جهدي لاقتناء ما امكن اقتناؤه منها مستعيناً بدائرة
المساحة ووزارة الدفاع ملائقاً بعض الصعوبات نظراً لوجود آثار قيود الحرب
التي كانت لا تزال سارية الى أواسط عام ١٩٤٧ . لذلك كان لابد لي من محاولة
الحصول على خريطة تفصيلية ذات مقياس كبير وموثوق بها ، ومن حسن
الحظ اسـتطعت اقتناء مثل هذه الخريطة من احدى دوائر وزارة الحرب
البريطانية في انكلترا بواسطة الجامعة . وهكذا اتخذت هذه الخريطة أساساً
لجميع الخرائط والرسوم التي دعمت بها بحثي .

ومما لا شك فيه ان الناحية الخطيرة الأهمية في عملي ، هي الناحية العملية
في دراسة طرق زراعة النخيل ونتاج التمر حيث أتيح لي - قبل سفرى -
هتقاء بعض الوقت في موسم ١٩٤٧ في بساتين نخيل البصرة والعمارة والكافمية

وبعقوبة إتصلت في أثنائها ببعض المهمتين بشؤون النخيل والتمور وبعض الملاك والفلاحين . وقد كان لي ذلك كله عوناً كبيراً في نجاح مهمتي .

وقد انتهت من كتابة الرسالة في أواخر صيف ١٩٤٨ حيث منحت بموجبها درجة الماجستير في الجغرافية في خريف تلك السنة . ولم اشرع بترجمتها إلا في أوائل عام ١٩٥٣ ، وانتهت منها في نهاية تلك السنة بحيث كانت جاهزة للطبع لولا حصول بعض التبدلات في أحوال تجارة التمور وصناعاتها . فمن ناحية ، كانت تلك السنة بداية عهد جديد في تجارة تمور البصرة حيث كلفت نهاية احتكار شركة (اندروير) وبداية ظهور شركات وطنية على مسرح تجارة التمور وهي شركة التمور العراقية وشركة تجارة تمور المنطقة الوسطى ، وقد أخذت الأولى على عاتقها أمر تجارة تمور البصرة بينما هيمنت الثانية على تجارة تمور الفرات بوجه خاص . وظهرت كذلك شركة صناعة التمور العراقية التي وجهت عنايتها نحو تصنيع التمور من حيث الكبس ومن حيث الاهتمام بصناعة الدبس بوجه خاص . أضف الى ذلك أن مشاريع جمعية التمور قد ظهرت آثارها ونتائج بعضها وكان من جملة المسكبات الآلية الحديثة ومختبر التمور المركزي . فكان لا بد لي - والحالة هذه - ان أترقب الحال عن كتب واثريث في طبع الكتاب ربما اتمس نتائج هذه الاعمال . وليت أمر التمور وقف عند هذا الحد من وسائل التفاؤل بالمستقبل ، بل أنه لا تعدى ذلك الى الناحية التشاؤمية حيث تفاقمت مشكلة انتاج التمور وتجاريتها في بضعة السنوات الاخيرة بالرغم من الجهود الجبارة المخلصة التي قامت بها جمعية التمور العراقية وشركات التمور المختلفة المتصلة بها . وبناء على كل ذلك كان جديراً بي أن اتبع مظاهر التفاؤل ونواحي التشاؤم في أحوال التمور وجوانبها الاقتصادية المختلفة متحرياً اسباب المشكلة والطرق التي سلكت في سبيل حلها والسياسة المرسومة لها والسياسة التي ينبغي ان توضع لها في المستقبل القريب والبعيد، كي أعطي القارئ صورة حية واضحة كل الوضوح - بقدر المستطاع -

لناحية يمكن اعتبارها ركناً من اركان اقتصاديات العراق في الوقت الحاضر .

* * *

هذا والكتاب مؤلف من « مقدمة » ومن ثمانية « فصول » وتتناول المقدمة ست نواح جديرة بالبحث والاستقصاء وتشمل اولى هذه النواحي بحثاً مركزاً عن النخل والتعرف « علم النبات » من حيث العائلة التي تنتمي اليها النخلة وكذلك الفصيلة والنوع والمصطلحات الخاصة بالجنس والتلاقح والاختصاص والاثمار والمراحل التي تمر بها .

وتعالج الناحية الثانية موضوع النخل والتمر في العرف العراقي من حيث مراحل نمو النخلة واسماؤها المختلفة وكذلك « الثمرة » وصورها العديدة التي تمر بها من يوم ظهورها كثمرة بسيطة الى يوم اكتمال نموها وبلوغها مرحلة النضج الكامل .

وتتناول الثالثة اهم المصطلحات الكثيرة التي يطلقها فلاحوا النخل والتمر في العراق وشرح معانيها ومقاصدها .
وتبحث الرابعة عن « النخل والتمر » في الديانات اليهودية والمسيحية والاسلامية .

ويشمل الكلام في الناحية الخامسة طرفاً عن النخل والتمر في اللغة العربية وآدابها .

اما الاخيرة فتعالج موضوع النخل والتمر في التاريخ القديم .
ويتضمن « الفصل الاول » دراسة مسهبة للعوامل الجغرافية المختلفة في بيئة العراق ، وتأثير هذه العوامل في زراعة النخيل ونتاج التمور . وتشمل هذه العوامل الأقليم الجغرافي للعراق وخط العرض وعلاقته بالزراعة والانتاج وشكل الارض من حيث التضاريس والرابطة بينها وبين غرس النخيل ونتاج التمور ومثل ذلك يقال عن الدور المماثل الذي تلعبه التربة والموارد المائية وملكية الارض وطرق الغرس . أضف الى ذلك كله العامل البشري : اي العامل الممثل

بإفلاح النخيل والدور العظيم الذي يقوم به في جميع مراحل غرس النخيل و انتاج التمور وعلاقة ذلك بشخص الفلاح وفعالياته المختلفة .
والفصل الثاني (المفصل في النخيل) ، يتناول بالبحث المستفيض النخيل وتوزيعها العددي والاقليمي في العالم وفي مختلف انحاء العراق ، ويتطرق كذلك الى انواع النخيل سواء كانت حاملة للتمر ، او من نوع الفسيل او الفحل كذلك اصناف النخيل التي يبلغ تعداد تمورها الاربعائة والخمسة والخمسين صنفاً وتوزيعها الاقليمي في العراق . ويتطرق البحث ايضاً الى بعض مشاكل زراعة النخيل ووجوهها المختلفة وبعض الامراض التي تصيب النخيل ومكافحتها .
وموضوع الفصل الثالث (المفصل في التمور) ، وهو يشمل بحثاً مسهباً عن التمور في العالم كافة وفي العراق من حيث الانتاج وكذلك انواع التمور البالغة (٤٥٥) نوعاً في العراق وبيان الميزات الاساسية لأهم هذه الانواع ، ثم التوزيع الاقليمي لتمور العراق مع العناية بمنطقتي البصرة والفرات ، وبعد ذلك بحث مشكلات انتاج التمور في العراق وطرق معالجتها وحلها واخيراً قيمة التمور الغذائية .

ويتناول الفصل الرابع (البصرة ونخيلها وتمورها) بشيء من التفصيل نظراً لأهمية هذه المنطقة لا في العراق وحده بل في جميع انحاء العالم .
ويبحث الفصل الخامس في (صناعات التمور ومشتقاتها) ويشمل ذلك بالدرجة الاولى صناعة كبس التمور وطرقها وميزاتها وصناعات الكحول والدبس وعصير السكر والكحول والخل والصناعات الاخرى المهمة منها وتلك التي تأتي في الدرجة الثانية . وذلك الى جانب العناية التامة بسياسة تصنيع التمور وخطط جمعية التمور العراقية وشركة صناعات التمور بوجه عام .

ويشمل الفصل السادس بحثاً مفصلاً عن (تجارة التمور) . ويعتبر هذا فصلاً حيوياً بين الفصول الاخرى . ويتناول الفصل نبذة تاريخية عن تجارة التمور العراقية ، وتطورها منذ نحو مائة سنة حتى الوقت الحاضر . وقد تم تبويب الفصل الى اقسام من حيث كمية التمور الداخلة في التجارة الدولية ،

ومن حيث القيمة وطرق الكبس واوعيته ومن حيث انواع التمور ، وكذلك
الاقطار المصدرة اليها التمور .

وموضوع الفصل السابع (اسواق التمور) ، حيث يجد القارئ دراسة
مبسطة عن اسواق التمور الكبرى في العالم والمثلة بسوق الولايات المتحدة ،
وسوق كندا ، وسوق المملكة المتحدة ، وسوق جنوبي افريقيا ، وسوق
استراليا ، وسوق نيوزيلنده ، وقد جرت العادة ان تختص هذه الاسواق
بتمور البصرة . ثم اسواق آسيا المثلة بسوق الشرق الاقصى وجنوبي شرق
آسيا والشرق الاوسط ثم الاسواق الأقل أهمية في جهات العالم الاخرى .

ويشمل الفصل المذكور - إلى جانب ماتقدم - بحثاً شاملاً عن جمعية
التمور العراقية وتاريخها وتطورها ونواحي نشاطها وفعاليتها وفضلها على تقدم
احوال التمور من حيث انتاجها وتجارتها وتصنيعها .

وفصل الختام هو الفصل الثامن (الخاتمة) ويشمل خلاصه مكررة عما
يستحق التوكيد ويتناول على الأخص اوجه مشكلة التمور العراقية والسياسية
المتبعة في سبيل حلها وكذلك السياسة التي ينبغي السير بموجبها في المستقبل
في هذا الصدد .

وقد شمل الكتاب لوحات ورسوماً وخرائط توضيحية وهي قليلة جداً بالنسبة
لعددها الذي يربو على الستين خارطة ومخططاً ورسمياً بيانياً الملحق بجميعها بالنسخة
الانكليزية من الرسالة .

ويحذر بي - وأنا اختتم هذا التمهيد - ان أعترف بجميل البروفيسور
آر . أيج . كننك رئيس قسم الجغرافية بجامعة برمنكهام على كريم توجيهاته
أثناء كتابتي البحث . وأنا مدين جداً لفضل استاذي المشرف المستر أيج .
ثوب على توجيهاته المفيدة وملاحظاته القيمة وارشاداته الكثيرة لي طيلة
مكوثي في قسم الجغرافية بالجامعة المذكورة . وأشكر الآنسة أيس . هوثورن
على قيامها بطبع الرسالة بعناية فائقة . وأزجي شكري الى كل من المستر آر .

باور (ب . ع) والمستر جي . لويس (ب . ع) على قيامهما بقراءة الرسالة
(النسخة الانكليزية) لغرض التأكد من حسن سبك عباراتها .

وأقدم بوافر شكري الى الاستاذ السيد يوسف صالح السامرائي
(مفتش معارف البصرة سابقاً) على ما قدمه لي من معلومات تخص فلاح
النخيل في البصرة لموسمي ١٩٤٧ و ١٩٤٨ .

واشكر المجلس الثقافي البريطاني على المساعدات القيمة التي أبداها لي
بشأن حصولي على نسخة (ميكرو فلم) من الرسالة والرسوم والمخططات ،
بوجه خاص .

وأخص بالشكر والامتنان اسرة جمعية التمر العراقية وعلى رأسها
مديرها العام معالي السيد عبدالله القصاب على التسهيلات العظيمة والمساعدات
القيمة التي أبدت لي أثناء قيامي بهذا البحث منذ عام ١٩٤٧ حتى ساعة تقديم
الكتاب الى المطبعة .

واشكر وزارة المعارف العراقية الجليلة على مساعدتها لي في طبع هذا
الكتاب .

برمنكهام في ٣٠ تشرين الاول سنة ١٩٤٨

بغداد - في اول حزيران سنة ١٩٥٦

عبدالوهاب الدباغ

مقدمة

النخل والتمر في علم النبات - النخل والتمر في العرف العربي - قاموس
المصطلحات في النخل والتمر - النخل والتمر في اللغة والأدب - النخل
والتمر في الأديان السماوية - النخل والتمر في التاريخ .

* * *

النخل والتمر في علم النبات

نخل التمر (*) من جنس النخيليات (Palmae - Order) أو
(Palmiers) ومن فصيلة الفينكس (Poenix - Genus) (**)، ومن
نوع الداكتيليفيرا (***) (Dactylifera - species)، وينسب هذا التصنيف
إلى العالم النباتي لينيه (****) (Linnaeus) .

(*) انظر - Dowson' V . H . W . Dates & Date Cultivation
of the Iraq - Cambridge University press 1926 P . I p . p . 1 .
(**) جاء في هامش مبحث للاستاذ طه باقر ، نشرته مجلة (سومر)
البغدادية في الجزء الاول من المجلد الثامن بعنوان (دراسة في النباتات المذكورة
في المصادر المعمارية) ، والمعاد نشره في (مجلة الزراعة العراقية) في الجزء الرابع
من المجلد السابع ١٩٥٢ ص ٤٥٩ : (فينكس - Phoenix - لفظ أغريقي
يشير إلى بلاد فينيقيا والفينيقيين ، وربما كان سبب هذه التسمية يعود إلى أن
الفينيقيين أول من نشروا النخل حول البحر الأبيض المتوسط .)
(***) المصدر السابق (٣) ص ٤٥٩ - (داكتيليفيرا - لفظ مشتق من
ديكتيلس - Dactylus أصلها (داجل Dachel) في العبرية - ومعنى هذه
الكلمة (الأصابع) لما بين هذه وثمار التمر من تشابه .
(****) عالم نباتي سويدي (١٧٧٨ - ١٧٠٧) وهو أبو التصنيف الحديث
في علم النبات .

وتشمل النخيليات أنواعاً كثيرة أهمها نخل التمر (Date-Palms) ،
ونخل الزيت (Oil - Palms) ، ونخل جوز الهند (Coconut Palms) ،
ونخل الزينة الواشنطنوني (Washington Palm) .

والنخل شجرة متوسطة الطول إجمالاً ، ساقها ممتلئة ، قوية ، جزؤها
الخارجي مكسو بأعقاب السعوف (الكرب قبل قصة - أو قاعدة الكرب
بعد القص) . والسعفة بكاملها هي الورقة ، وهكذا فالورقة مركبة ريشية ،
وجريدة السعفة (بكسر الجيم) هي السوق ، والوريقات متقابلة صلبة (أي
قوية) سيفية الشكل ، والنورات الزهرية (عذق شرموخ) متعددة متفرعة
منتصبة ، وغطاء القنابة (الطليم) ملتحم قاعدياً ، والازهار صغيرة ثنائية
الجنس ، والزهرة الذكورية ذات أوراق كأسية فنجانية مسننة ثلاثياً . والأوراق
التوجيهية هي الأخرى ثلاثية بيضوية تقريباً جالسة بجوار بعضها البعض ،
والأسدية ستة . والزهرة الانثوية أوراقها الكأسية ثلاثة . عليها شعيرات
دقيقة تزايد حجماً بمرور الوقت ، الأوراق التوجيهية ثلاثة مدورة الشكل
منطوية على بعضها من حيث الترتيب ، وأشباه الأسدية الانثوية (للمقارنة
باسدية الزهرة الذكورية) ستة ، وهي إما ان تكون طليقة أو ملتحمة مع
بعضها . والكربلات (القربلات أو المبيض) ثلاثة ملتحمة . والمياسم جالسة
(على الكربلات) معوجة (في هيئة صنارة صيد السمك - الشص) (*) .

والنخلة ثنائية المسكن (**) - أي ان الازهار الذكورية على شجرة ،
والازهار الانثوية على شجرة أخرى :- ، ومعنى ذلك ان التلقيح لا يحصل إلا
بنقل حبوب الطلع (اللقاح) من الازهار الذكورية (من النخل الفحل) الى

(*) و (٣) أنظر - Prof . Cammie ' R . H . Bulletin of

Department of Agriculture ' Bombay ' No . 30 ' 1919 ' pp . 3

Prof . Willis , flowering plants & ferns , Cambridge (**) أنظر -

press , 1919 , pp 505 .

الازهار الانثوية (في النخل الحامل للثمر) . ويلاحظ أن اشباه الأسدية - في الازهار الانثوية - لا تحمل حبوب اللقاح ، لذلك تقضى الضرورة ان يكون الانسان (او الرياح الهابة في الاحوال النادرة) وسيلة لتحقيق عملية التلقيح والثمرة - في النخل - هي التمرة (*) ويميزها ان طولها أكثر من عرضها ومقطعها العرضي دائري ، ولها ثلاثة جدر ، جدار خارجي جلدي رقيق ، وجدار اوسط لحمي (لدن القوام) ، وجدار داخلي غشائي ، وترتكز الثمرة على النورة الزهرية (عذق شرموخ) بواسطة قمع مسنن سيليلوزي . والثمرة هذه وحيدة البذرة (النواة) . والبذرة طولها أكثر من عرضها ، محزوزة جزأ طويلاً من جانب واحد ، وقوامها صلب ومادتها شبه سيليلوزيه (He ni - cellulose) (**)

النخل في العراق

تكاد شجرة النخل تنفرد بميزة قلما تشاركها فيها اشجار الفاكهة الاخرى في العالم . وهذه الميزة هي انها ثنائية المسكن ، كماشير أنفا ، حيث ان الشجرة الانثى - حاملة الثمر - مستقلة عن الشجرة الذكورية (النخل الفحل) . لذا لا يتم التلاقح والاختصاص إلا بنقل لقاح الفحل (الكشة في كربلاء) الى طلع الانثى ويتم ذلك بكيفيتين (**) هما :-

(١) التلقيح الطبيعي - التلقائي ، حيث يتطاير طلع الفحل بتأثير الهواء فتحمله الرياح لتلقيه مصادفة على لقاح الانثى ، ولا يحتمل ذلك إلا في البساتين المتكاثفة النخيل مع العلم ان ذلك غير مضمون الوقوع وغير معترف به في جميع انحاء العراق التي توجد فيها النخيل .

(*) اشكر الدكتور عبد الكريم الخضيرى أستاذ علم النبات المساعد بكلية الآداب والعلوم البغدادية على كريم ملاحظاته التي أبدائها لي عند قيامي بترجمة بعض النصص العلمية .

(**) راجع دلو سن - المصدر السابق ص ٢٧

(٢) التلقيح الصناعي - البشري ، وهو الذي يتم بواسطة الانسان وهو فلاح النخيل . والمعروف لدى اوساط زراعة النخيل ، في منطقة شط العرب بوجه خاص ان يجري ذلك وفق إحدى الطريقتين الآتيتين : -

(أ) التلقيح البسيط :- ويتم ذلك بقطع عذق الفحل بعد ان يلحظ تكون طحين اللقاح ، ويوضع العذق في محل معرض لاشعة الشمس لفترة قصيرة ثم يحمل الفلاح عدداً من هذه العذوق ويبدأ بتسليق النخيل الانثى واحدة ، واحدة ويشرع بوضع بعض شر اميخ العذق الواحد في وسط عذوق الانثى وحينئذ يتساقط الطلع الفحل على لقاح الانثى . وهذه هي الطريقة الشائعة في العراق .

(ب) التلقيح المقصود :- حيث ان عذوق الطلع الفحل تبقى فترة اطول معرضة لاشعة الشمس بقصد تجفيف مادة الطلع لتنفصل عن اغلفتها ، حيث (ينكت) في وسط كيس صغير من القماش الرقيق (الخام الابيض) ، ولأجل القيام بعملية التلقيح يربط الفلاح هذا الكيس بعصا طولها زهاء القدمين ، ويبدأ بتسليق النخيل الانثى نخلة نخلة حيث يقوم بشق اغلفة عذوق لقاحها ثم يدني كيس طلع الفحل من كل عذق ويطوف به عليه مساً واحتكاكاً بالدرجه التي يطمئن فيها تسرب طحين الطلع من الكيس الى عناقيد الشاربخ الخاصة بكل عذق . ويستحسن إعادة العملية الأخيرة اذا مصادف نزول المطر بعد اجراء التلقيح المذكور ، لأن المطر قد يؤدي الى غسل العناقيد مما علق بها من طحين الطلع . ومما يجدر ذكره أن في الامكان تلقيح طلع خمسين نخلة مؤنثة بلقاح نخلة واحدة من نخيل الفحل .

والمعروف - في منطقة شط العرب بوجه خاص - أن موسم التلقيح يبدأ منذ اواسط الاسبوع الثاني من شهر آذار ويستمر ذلك حتى الاسبوع الاخير من شهر نيسان . وجدير بالاشارة أن اعتدال الشتاء ودفئة ، مما يعجل بانطلاق عذوق الطلع من غلافها وبالعكس في حالة اشتداد برودة الشتاء مما

يتأخر ذلك مع ان موعد اللقاح في الاقسام الوسطى من العراق يتأخر اسبوعين او ثلاثة بالنسبة لمنطقة شط العرب ولا شك ان الموقع الجغرافي بالنسبة لخط العرض له أثره في هذه الظاهرة .

وتعتبر نهاية أيار واول حزيران الموعد الذي يبدأ فيه النضج والثمار وبعد نحو ثلاثة اسابيع تتخذ الثمرة شكلاً اقرب الى الشكل النهائي وذلك عندما يوشك شهر تموز على الانتهاء ، وبعد ذلك يزيد نضج الثمر يوماً بعد يوم حتى يربط (يضم الياء) وذلك في الاسبوع الاخير من تموز ومستهل شهر آب ، ثم يصبح تمراً في اواخر هذا الشهر ومستهل شهر ايلول .

ومما يميز نخل التمر ، علاوة على ما ذكرنا ، وبخلاف معظم افراد الفصيلة النخيلية ، انها تتكاثر عن طريق إستنباتها بطريقتين هما طريقة زرع نوى التمر وطريقة الفسيل . وفي الحالة الاولى تزرع نواة التمر في الارض المخصصة للنخيل وذلك بعد تنقيعها في الماء لمدة ٢٤ ساعة قبل زرعها وتسقي الارض بالماء مباشرة ، وبعد مرور نحو اسبوعين تظهر النبتة في هيئة ورقة واحدة طويلة متكاثفة النسيج ويبلغ طولها بين القدم والقدمين في السنة الأولى من حياتها ، ثم تأخذ في النمو التدريجي حتى تأخذ شكل النخلة . إما ابتداء الثمر فلا يكون إلا بعد مرور مدة تتراوح بين ١٠ - ١٥ سنة . ولكن يلاحظ أنه يندرجدأ اللجوء الى طريقة استعمال النوى في زراعة النخيل اللهم إلا اذا دعت الضرورة الماسة الى ذلك مع العلم أن هذه الطريقة غير مستعملة قط في العراق . ولعل السبب في العزوف عن هذه الطريقة هو اولا عدم ضمان نتيجة ذلك بعد انتظار ١٢-١٥ سنة يبذل فيها الفلاح مجهوداً كبيراً ونفقات كثيرة ، واذا بالنتيجة ان تنمو نخلة غير معروفة النوع أو تنمو نخلة من نخيل الفحل . وليس ذلك غريب ، بل أنه اذا ما صادف ان كانت نخلة حاملة ، فلها قد لا تبلغ في الاخير مرحلة النضج والثمار بالشكل المطلوب وقد تكون قليلة الانتاج رديئة النوع .

اما الطريقة الثانية ، فهي اسننابات النخيل بطريقة غرس الفسيل وبهذه المناسبة
جدير بنا ان نتتبع مراحل نمو النخيل وبعضها مرحلة الفسيل (*)
مرحلة الفرخة

الفرخ او الفرخة لفظ يطلق على النخلة الصغيرة (البرعمة - كما يصطلح
على ذلك في علم النبات احياناً) المتفرعة عند جذور النخلة الكبرى - النخلة
الأم ، وتبدأ صغيرة في هيئة اوراق ريشية متلاصقة ثم تأخذ في النمو فتبدو
نخلة صغيرة وتحفظ بهذه التسمية وهي مازالت ملصقة بأمتها لمدة تتراوح بين
خمس سنوات وثمان سنوات . ولا بد من فصل هذه الفرخة عن امها للحصول
على غرس جديد منها في ارض جديدة .

مرحلة الفسيلة :

لا تختلف الفسيلة (او الفسيل) عن الفرخة في شيء سوى أنها قد
فصلت عن امها - النخلة الكبيرة ، وتم غرسها في مغرسها الجديد الى جانب
نظيراتها من الفسائل . وبعد مرور مدة تتراوح بين ٤ - ٦ سنوات تبلغ
الفسيلة المرحلة التي تبدأ عندها بأعطاء الثمر .

وجدير بالأشارة ان خير المواسم لغرس الفسيل هو فصل الربيع أي
بعد اجراء عملية التلقيح بوقت قصير ، و احياناً في مستهل الصيف حيث تبدأ
مرحلة نضج الثمر .

ولا بد لفلاح النخيل ان يراعي أموراً كثيرة في غرس الفسيل ، واهم
هذه ان تكون الفسائل كاملة البلوغ بحيث لا يقل عمرها عن الخمس سنوات
منذ يوم ظهورها عند قاعدة النخلة الأم ، وعليه أن يكون حذراً عندما يفصل
الفسيلة عن أمها بحيث يحافظ بوجه خاص على الجذر الوتدي (الفطامة) لها

(*) راجع - الدباغ - عبد الوهاب اسس الجغرافية الاقتصادية بغداد

والعادة المتبعة ان تزرع الفسائل عند حافات الجداول على الطريقة الرباعية وبخطوط مستقيمة يبعد الخط منها عن الآخر زهاء ١٢ ذراع يد (ذراع اليد ٤٥ سم) تقريبا وهناك مسائل كثيرة اخرى لايسع المجال لذكرها جميعا ، نذكر منها أن عدد الفسائل التي تغرس في وحدة المساحة المعروفة بالجريب (٣٩٦٧ متر مربع) هو ٨٠ - ١٠٠ نخلة .

مرحلة النشوة :

النشوة لفظ يطلق على النخلة الفتية حيث تبدأ النخلة عندها بإعطاء الثمر وتفرع الفرخات ، ومعنى ذلك ان هذا الدور من حياة النخلة هو دور الفتوة في الخصوبة والانتاج . وتبلغ الحقة التي تكون فيها النخلة في هذا الدور زهاء ٤ - ٢٠ سنة . ومما يجدر التنويه به أن هناك تسمية أخرى لنفس هذه المرحلة من حياة النخلة ، وهي تسمية مقصورة على بساين النخيل الايرانية في الضفة الشرقية من شط العرب وهي (الخيسة) (*)

مرحلة الربعية :-

الربعية اسم يطلق على المرحلة التي تكف عندها النخلة عن تفرع الفرخات . الفسائل) ، في حين أنها المرحلة التي تبلغ فيها النخلة الأوج في الأثمار . ولعل السبب في غزارة الأثمار هو أن المواد الغذائية التي كانت النخلة (النشوة) تستهلكها لأنماء الفرخات وإعطاء الثمر ، اخذت النخلة الجديدة (الربعية) تستنفذ هذه المواد الغذائية في ناحية واحدة وهي ناحية الأثمار فقط . ويلاحظ ان النخلة تستمر في عنفوانها (ربعية) الى حين بلوغها الستين سنة من يوم غرسها في الاعمال الاعتيادية . وبعد هذا التاريخ تبدأ قوتها الانتاجية في الضعف والخور مجتازة عتبة مرحلة (الربعية) لتبدأ حلقة جديدة من حلقات حياتها لتصبح واحدة من اخواتها النخلات المعمرات .

(*) انظر Dowson , V . H . W . op . cit , PI , P3

مرحلة الطويلة :-

وهذه هي المرحلة التي تبدو النخلة فيها طويلة حقاً ، حيث يربو طولها على الحسین قدماً أو نحو ذلك ، وتكون ساقها في أكثر الاحیان اقل غلظة من سيقان النخيل الأخرى في مراحل « الربمية » « والنشوة » . ويدأفلاحوا النخيل باطلاق هذه التسمية على كل نخلة حاملة ، تعطي ثمرآ في سنة ثم تقف عن اعطاء الثمر سنة اخرى على التوالي الى أن تكف عن الاثمار بصورة مطلقة . ويصبح وجودها او عدمه سواء من الناحية الاقتصادية . ومما يجدر ذكره انه قد يطلق اسم « العيطة » بدل « الطويلة » على هذه المرحلة ذاتها من حياة النخلة في جهات اخرى من العراق خارج منطقة شط العرب .

الثمرة

الثمرة مثل أمها النخلة ، تمر هي الاخرى بحلقات من ادوار حياتها المتطورة ، مبتدئة بعيد الاخصاب الذي يلي عملية اللقاح ، ومنتهية بالحلقة التي تبلغ فيها الثمرة المعروفة ، التي يطلق اسم جمعها « الثمر » على ثمار النخيل . ويحسن بنا ان نشير هنا أن ثمرة النخلة محمولة على العذوق . ويتألف « العذوق - العنك » الواحد من عدد عديد من « الشاربخ » التي مفردتها « الشرموخ » ، (الذي يفضّلح عليه اسم النورة الزهرية في علم النبات) . والشرموخ هو القاعدة التي يرتكز على جانبها العدد العديد ايضاً من وحدات الثمر (بالثناء) التي تبدو كالعقد المضيد ، والتي يصبح كل منها ثمرة كاملة فيما بعد عندما تبلغ ثمار النخلة مرحلة النضج النهائية . وفيما يأتي موجز للحالات التي تمر بها هذه الثمار .

الحبابك

الحبابك (بضم الباء الثانية) ، وحدات الثمار الاولى النامية على طرفي « العذوق الشرموخ » والمتدلية على جانبيه بهيئة عقد طولي منضود الحبات تسمى « الحبابك » وهي الصورة الاولى للثمرة بعيد عمليتي اللقاح والاختصاص كما

« ثمرنا » ويكون حجم « الحبابك » الواحدة قريباً من حجم حبة الذرة الصفراء أو حبة الحمص . وهي على ذلك كروية الشكل مرة الطعم تبدو اول الامر بيضاء مصفرة ثم تصبح خضراء .

الجرى :

الجرى لفظ يطلق على حبات « الحبابك » المارة الذكر بعد أن يكبر حجمها قليلاً بحيث تبدو في هيئة الزيتون الصغيرة . وهي مستديرة (كروية) الشكل او فيها شئ من الطول الى جانب التكور . واللون هو الاخضر او الاخضر الفاتح ، والطعم مر او « عفصي » بحيث لا يصلح للأكل .
الطوش :

والتمييز بين « الطوش » و « الجري » ليس سهلاً وقد يعني الواحد منها الآخر باختلاف مناطق الانتاج في العراق . وعلى كل حال يكون « الطوش » أكبر حجماً نسبياً من « الجري » ، ويكون أكثر استدارة منه ، بحيث يقل هذا الحجم قليلاً عن حجم « الخلال » الى درجة انه يطلق عليه اسم « خلال طوش » ولا يختلف هذا عن مرحلة « الخلال » التي سيأتي ذكرها بعد قليل في شئ سوى اللون حيث ان الطوش ذو لون اخضر فاتح مائل الى الاصفراء قليلاً ، وان طعمه عفصي مر . فهو لذلك اشبه بـ « الجري » من حيث الطعم واللون واقرب الى الخلال في الشكل والحجم .

الخلال :

وعني لفظ الخلال المرحلة التي تكون فيها ثمرة التمرة قد بلغت شأوها الأخير واتخذت شكلها وحجمها النهائيين ، وقد اصفر لونها او اصبح لونها اصفر مشوباً بالحمرة او احمر حمرة تامة حسب نوع التمر او صنفه . وهذا دليل على اكتمال نمو الثمرة واقتراب موعد قطافه (جنية أو قصاصة حسب التعبيرات الدارجة كما سنرى) . هذا ويكون قوام « الخلال » أكثر تركيزاً وصلابة اذا ما قورن بقوام « الثمرة » الكاملة النضج والقشرة - او الجدار الخارجي -

صفراء اللون او صفراء مشربة بنقط حمراء ، او أنها حمراء ، واللون الأول

هو الشائع بين معظم انواع التمور اما اللون الثانى او الاحمر ، فلا يتمثل إلا في انواع قليلة . أما طعم « الخلال » فهو الطعم العفصي مع شيء قليل من الحلاوة ، وقد تكون بعض انواع الخلال متوسطة الحلاوة ، او حلوة حلاوة تامة في أصناف معينة كخلال « البريم » و « البرحي » و « الليلى » و « الشوكار » و « أم الدهن » و « الجوزي » و « الهدال » وغيرها .

الرطب :

يطلق « الرطب » على ثمرة النخيل ، عندما يصبح النصف المدب السائب البعيد بالنسبة لنقطة الارتكاز على الشرموخ ، لحى القوام ، أما النصف الآخر المرتكز رأسه على الشرموخ بواسطة القمع (السمع بالكاف الفارسية حسب الاصطلاح الشائع فى العراق) فإنه يبقى كما كان فى مرحلة « الخلال » الآنفه الذكر . وهناك انواع كثيرة من التمور التي تستهلك رطباً ومن الانواع الشائعة رطب الاسطة عمران (السائر) والرطب الخستاي وغيرهما كثير .

التمر :

التمر ، معروف ، وهو آخر دور من ادوار نضوج ثمار النخيل . ويكون ذلك بعد ان ينضج النصف الثانى من (الرطب) ، حيث تتركز مادة التمر العسلية وتحف قشرتها بعض الشيء وتبدورقيقة ويكون قوام التمرة اجمالاً لدناً . ويلاحظ أن التمور تختلف عن بعضها اذا ما اختلف صنفها (نوعها) ويتمثل الاختلاف فى لون التمرة وحجمها ونكهتها ، وحلاوتها (مادتها السكرية) .

قاموس النخيل والتمور فى العرف المحلى

ان من يتحرى شؤون زراعة النخيل واحوال انتاج التمور يقف على بعض المصطلحات الكثيرة المحلية التي تحتاج الى تفسير وشرح . وفيما يأتي أهم هذه المصطلحات مرتبة ترتيباً ابجدياً :-

أصابع - (وتسمى أحياناً مخالب) ، ومفردها اصبع اي الساقية المائية الصغيرة المتفرعة عن الساقية الكبيرة المتصلة بالجدول الرئيسي .

بشاتك - ومفردها بشتكة ، وهي المسافة المتروكة من الأرض بين الأصابع (السواقي الصغيرة) ، أو هي الأرض الكائنة بين أصبع وآخر .
بيان (جمع بات) ، وهي عبارة عن مستطيلات من الأرض اكبر مساحة من الدوائر التي سيجيء ذكرها .

تال - التال لفظ يطلق على الفسيل في لوأي ديالى وبغداد .

تشذيب - التشذيب عملية قطع جريد سعف النخل .

تكريب - التكريب عملية قص الكرب المتبقي بعد قطع الجريد .

تزيير - التزيير عملية قطع السعف القريب من الأرض .

تركيز - التركيز عملية فصل العذوق المتشابكة عن بعضها .

تفريد - التفريد نفس عملية التركيز .

تدلية - التدلية هي عملية رفع العذوق من السعف وجعلها متدلية حرة .

تعاب - (جمعها تعب) ، (والتعبه اسمها) ، وهو الشخص الذي يأخذ على عاتقه فلاحه بستان النخيل على طريقة المغارسة مع الملاك (*) .

تبلية - التبلية هي عبارة عن (المرقاة) - اي تكتية الظهر التي يستعملها

الفلاح (مستعصاً بها عن السلم) لارتقاء النخلة لأغراضه الكثيرة . والتبلية

مكونة من شيئين هما الحصيرة من خوص السعف والجبل المتصل بنهايتي

الحصيرة ، وطريقة الاستعمال (**) أن يتمنطق الفلاح بالحصيرة في وسطه من

الخلف (كأنه جالس على كرسي) ويربط الجبل بنتوءات جذع النخل . ثم

ثم يرقى النخل رويداً رويداً كلما نقل الجبل من تنوء (اسفل الكرب) الى

تنوء يليه باتجاه رأس النخلة وهكذا .

(*) انظر فيضي - المحامي الحاج سليمان ، نظام التبعات في البصرة ١٩٤٦ ،

ص ١ - ٣ .

(**) انظر الدباغ - عبد الوهاب ، المصدر السابق ص ١٥٦ .

وتسمى التبلية في منطقة شط العرب باسم (الفروند) .

تنكيز - ظاهرة ذبول تمور الخضراوي في البصرة حيث يؤدي الري الكثير للنخلة الواقعة في ارض منخفضة في اشهر الحر الشديد خصوصاً شهر آب الى تعفن ثمرة الخضراوي وتجوفها ، وتسمى هذه الظاهرة باسم (تنكيز) .
تاذوغ - التاذوغ هي الحشرة التي تنخر في جذع النخلة وتجعله منخوياً وعاملاً معيقاً لامتصاص الماء والمواد الغذائية .

ثيارة - وهي إحدى عمليات الحراثة في بساتين نخيل شط العرب ، وهي عملية قلب أرض البستان (بواسطة المساحي ، وذلك بعد انتهاء موسم جني التمر - أي في الخريف ، حيث تقلب الارض لعمق قدم واحد فقط .
جذ - الجذ ، عملية جمع التمر الناضجة (بعدوقها) .
جني - عملية جمع التمر فردة فردة ، وفي الغالب يطلق ذلك على جني الرطب .

جلة - الجلّة هي عبارة عن زميل كبير (مصنوع من خرصان سعف النخيل) يبلغ قطرها زهاء القدمين وعمقها نحو القدمين والنصف وتستعمل كوحدة كيل (قياسية) لمعرفة كميات السماد الحيواني (الدمن) المستعملة لتسميد بساتين النخيل .

جريدة - الجريدة نصل السعف (التي تبعث منها الخرصان) ، وفي الغالب تطلق على الجزء الاسفل المتبقي على النخلة من السعفة بعد قطعها .
جمارة - الجمارة عبارة لب فسيل النخل .
خرصان - مفردها خرص أي سعف النخل .

داير - (جمعها مداوير) والداير هي الساقية الرئيسية في بستان النخيل .
ويتراوح عرض هذه الساقية بين ٤ - ٥ أقدام .

دركال - (جمعها دراكيل) والدركال عبارة عن فرقة - من فلاحي النخيل .

- مؤلفة من ثلاثة اشخاص ، يقومون بعملية قلب الارض (بواسطة المساحي
سوية بحيث تكون مساحتهم متساوية ببعضها .

روبة - وهي الارض الطينية التي يوجه اليها ماء الري بحيث تصبح
مادتها في هيئة عجينة من الطين المخفف لأجل غرس الفسائل وبعد ان يتم الغرس
تردم الأرض بالتراب الجاف .

روف - (جمعها روفات) الممرات التي تفصل بين مدورة واخرى .
السلي - (او السلة) ، وهي الاشواك الموجودة عند مبتدأ اتصال
السعفة برأس النخلة ، حيث نجد عدداً من ابر النخلة على ابعاد مختلفة .
شكل - (جميع شكله) وهي المسافات الكائنة بين السواقي الرئيسية
وتبلغ في العادة زهاء ١٨ ذراع (كل ذراع يد تقرب من ٤٥ سم)

شرموخ - فرع واحد من فروع عذق التمر .
عمارة - عملية حرث الارض اجمالاً .
عامر - الارض التي تم غرسها واعمارها من الارض التي تم الاتفاق
عليها بين الملاك والتعاب على طريقة التعبة .
العذك - اي عذق التمر .

علب - هي شماريح (ج شرموخ) اللقاح في العذق الواحد .
غامر - وهي مساحة الارض التي لم تجر عليها اية عملية من عمليات
الزراعة والغرس في الارض التي اتفق عليها الملاك والتعاب لتعميرها بطريقة
التعبات .

فروند - وهو نفسه التبليية ، والفروند هو اللفظ المستعمل في البصرة .
فتوح - الفتوح - وهو اول فصل الربيع عند ملاكي النخيل وهو
ايضاً آخر اربعينية الشتاء .

فطامة - الفطامة عبارة عن الجذر الوتدي للفسيلة .
كسور - الكسور هي عملية حرث ارض البستان التي تكون أرضها

ذات أدغال واعشاب غريبة مضرّة في الغالب ومن امثلتها الحلفاء . ويلاحظ
أن عمق هذه الحراثة هو زهاء القدمين ، كما ان موسمها هو اول الربيع .

كشة - الكشة هي طلع الانثى (في منطقة كربلاء بوجه خاص)

لوي - ، اللوي ظاهرة التعفن والتجوف ، وهي تصيب تمور السائر في
موسم النضج الكامل في شهر آب عندما تكون نخلتها في ارض منخفضة وتوجه
اليها المياه بكميات كبيرة .

مدورة - (جمعها مداوير) وهي احدى المستطيلات العديدة التي
يحدثها الفلاح في بستان نخيله

مقلاص - مكلاص - والمقلاص هو عبارة عن غصن قوي معقوف من
من اغصان الاشجار ، وهي على هيئة صنارة صيد السمك (شص) ، يستعمله
الفلاح في اوقات جذ التمر حيث يعلق عليه عذوق التمر بعد فشق نصله الرئيس
ويتصل المقلاص بحبل لتدليته الى الاسفل عند الاستعمال .

نشور - النشور عملية الحراثة التي يقوم بها فلاحوا النخيل في اواسط
الصيف واخره (شهر آب على الاخص) ، لغرض تسوية ارض البستان ، وفي
العادة ان يكون عمق الحراثة زهاء القدم والنصف .

هيم - الهيم (او الهيب) آله حديدية (من قيل المسحاة) تستعمل خصيصاً
لفصم الفسائل عن النخلات الكبيرة .

النخل والتمر في اللغة والأدب

النخيل والنخل (بسكون الخاء) شجر التمر ، واحدته نخلة . وللنخلة
ترتيب في حملها (*) ، فيقال طلعت النخلة ثم ابلحت ثم أبسرت ثم أزهرت ثم
أمعت ثم ارطبت ثم اتمرت .

والتمر (بفتح التاء وسكون الميم) تمر معروف - وهو حمل النخلة واحدته

(*) مختار الصحاح

(**) القيمي - الشيخ قاسم ، شرح الصدور في النخل والتمر ص ٤

تمرّة ، والجمع تمرات (بالتحريك) وتمور وتمران (بضم اولهما) • ويقال تمر
الرطب (بتشديد الميم) ، وأتمر إثماراً : أي صار في حد التمر (**) •

وتمرت (بتشديد الميم) النخلة وأثمرت ، أي حملت التمر • والتمار ،
بائع التمر ، فهو من باب النسب ، وصيغته التي يستغني بها عن ياء النسبة مثل
العطار والبراز والبقال • ويقال أيضاً ، التامر ، على وزن فاعل ، ومن أمثلة
ذلك قول ابن مالك في الخلاصة (**) (وغذوتني وزعمت أنك لابن في الصيف
تامر) ، ومعنى ذلك صاحب لبن وتمر •

وقد وصف بعضهم التمر بالقول (هو طويل الشكل مدرج الخلقه
مختلف الألوان ، على نواه قشرة دقيقة حريرية ، لينة الملمس صلبة النسج •
وعلى هذه النواة شحمة ثخينة ، عليها قشرة صلبة ملساء ، وعلى ظهر النواة
نقرة ، وفي الجاب المقابل نقرة مستطيلة فيها حشو ليفي ، وعلى رأس التمرة ،
من خارج ، قمة عليها شظيات متفرقة متشعبة بالتمرّة . ومادة هذه التمرة قبل
النضج غفصة ، وبعد النضج حلوة لزجة .)

وهناك أيضاً اسم العجوة ، وهي نوع من التمر وفي الغالب هو التمر
المكبوس أو هكذا يسمى التمر العراقي (المكبوس في الخصاص) في البلاد
المصرية . والعجوة أيضاً هو التمر المحشي في الحجاز .

وفي الشعر العربي وصف مسهب بديع للنخيل (**) كانوا يتغنون
به (***). ومن ذلك قولهم (****) :-

باسقات النخل في الطلع النضيد تنهادي كالغذارى في الحلي

(*) عن القيمي - المصدر السابق ص ٣

(**) (راجع (حلبة الكيمت)

(***) وهناك قصيدة باللغة الانكليزية في وصف النخلة The Palm Tree

short poem by Wrs Hemans (Felicia Dorothea Hemans.
Poetical Wrks)

(****) (الشري ، الشيخ علي ، التمر) رسالة صغيرة في صفحة واحدة (١٩٤٦ .

وقال شاعرهم يصف منظر النخل على النهر :-

والنخل حول النهر مثل عرائس نصت غداؤها على غدران
والطلع من طرب يشق ثيابه متشراً كتشجر الجذلان
ولنسمع شاعرنا العربي ينشدنا بليغ كنيته عن خضرة رأس النخلة
وتشبهها بالزبرجد ، وثمار التمر على غدوقه بالياقوت والعسجد قائلاً :-
كأن النخيل الباسقات وقد بدت لناظرها حسناً قباب زبرجد
وقد علقت من حولها زينة لها قناديل ياقوت بأمراس عسجد
وللسري الرفاء أبيات من الشعر من أرق ما قيل في وصف النخل
وثمارها ، وليس هذا بكثير بالنسبة للنخل التي هي بحق من أجمل الاشجار .
قال هذا الشاعر :-

فالنخل من باسق فيه وباسقة يضاحك الطلع في قنوانه الرطب
أضحت شماريخه في النحر مطلعة إما ثريا وإما معصماً خضباً
تريك في الظل عقياناً فان نظرت شمس النهار إليها خلتها لهبا

وكان للتمر والنخل مكانة مرموقة عند العرب الأقدمين . ومما يدلنا
على ذلك أنه كانت هنالك قبيلة عربية اسمها (جهينة) عاشت قبل ظهور الاسلام ،
عملت من التمر هيكلًا اتخذته ألهاً وعبدته ، ولعل عمل هيكل الآلهة من مادة
التمر رمز للوفرة والخصوبة . وقد ورد انه حينما حل القحط في ديار جهينة
وانتشرت بينهم المجاعة ، اضطرت هذه القبيلة أن تجعل من آلهها طعاماً فقال
الشاعر فيهم (*) :-

(*) وقد ترجم أحدهم هذا القول الى الشعر الانكليزي قائلاً :-

Juhaina ate their god , In their affliction and famine
Without fearing him , His penalty & sequence .

أكلت جهينة ربها زمن التقحم والمجاعة

وقد ورد شيء كثير من أقوال العرب عن التمر وصفاته ونفعه ، والحث على تناوله . ومن ذلك ما ورد في أحد الكتب القديمة «*» عن أبي عمر بن العلاء قال الحجاج جلسائه ليكتب كل رجل في رقعة أحب الطعام اليه ويجعلها تحت مصلاي - فاذا الرقاع كلها « الزبد والتمر » . وقال الاصمعي عن أبيه قال : أسر رجل رجلين في الجاهلية فخيرهما بما يعشيهما فاختر أحدهما اللحم واختار الآخر التمر فعشيا وألقيا في الفناء وذلك في شتاء شديد البرد فاصبح صاحب اللحم خامداً وأصبح صاحب التمر تزر عيناه .

وذكر ان الامام علي بن ابي طالب (ع) كان معتاداً أن يقضي بعض اوقاته في دكان أحد بائعي التمر المسمى (ميثم التمار) في الكوفة لأجل أن يتمتع نظره بمنظر التمور في دكان البائع (**).

قال الاصمعي قال اعرابي يفضل الرطب على العسل (أتجعل عسلة في اخناد البقر كمسلة في جو السماء لها محارس من زبرجد وذوائب من زمرد) (***)

✓ قال الأصمعي : قال أعرابي (تمرنا جرد فطس يغيب فيه الضرس كأن نواه ألسن الطير ، تضع التمرة في فيك فتجد حلاوتها في كعبيك .) (****)

«*» بحث الطعام من كتاب عيون الاخبار ص ١٩٧ - ٢٠٢

«*» انظر - عيون الاخبار - المجلد ٣ - مبحث الطعام ص ١٩٧

«***» انظر المصدر السابق ص ٢٠١

«****» انظر المصدر السابق ص ٢٠٣

النخل و التمر في الاديان السماوية

إن الوسط الذي انبثقت منه الاديان السماوية الموحدة الثلاثة هو نفس الوسط الملائم لنمو النخل وانتاج التمر . فاليهودية والمسيحية والاسلام أديان بشرها سكان شبه الجزيرة العربية ، ومنها انتشرت الى أنحاء العالم الأخرى . وقد عني الكثير ممن اعتنقوا احده هذه الاديان بالنخل والتمر وذكر أهميتها الاقتصادية والغذائية ، وليس ذلك حسب بل أن كثيراً من النصوص الدينية التي احتوتها الكتب المقدسة لهذه الاديان قد تناولت النخل والتمر وذكر ميزاتها وفوائدها .

النخل والتمر في الديانة اليهودية :

تعني لفظة « تamar » العبرية النخل والتمر معاً (*) ومن طريف ما يروي عن اليهود أنهم لاحظوا إعتدال جذع النخلة وقوامها المديد السامق ، وخيرها الكثير الوافر ، فأطلقوا اسمها [تamar] على بناتهم رمزاً للجملهن وتيمناً بخصوبتهن الأكيدة « في المال والبنين » . وقد ورد في الكتاب المقدس أن كنة نبيهم « يهوذا بن يعقوب » دُعيت باسم [تamar] ، وكذلك كان اسم ابنة الملك ، داود [تamar] (**).

ومما يؤيد ذلك ايضاً ماورد في كتاب [نشيد الانشاد] (***): حيث يشبه الحبيب حبيبته الهيفاء بنخلة فارعة الجذع ذات عثاكيل (****).

وعلى كل حال ، لقد اجزل انبياء اليهود وعلماءهم على النخل ونتاجه و الحث على غرسه وامتدحوا التمر كثيراً . ولا أدل على ذلك مما جاء في التوراة

« (*) حداد - عزرا ، « النخل والتمر في الكتاب المقدس والتلمود » ،

رسالة صغيرة في بضع صفحات ، بغداد ١٠ / ١٩٤٦

« (**) كتاب نشيد الانشاد مجموعة من الشعر الرمزي الالهي ، منسوبه الى

نبيهم سليمان الحكيم .

« (***) الكتاب المقدس ، تكوين ٤٣ - صموئيل ٣١ و ١٤ و ٢٧

أن [دابورا] حكيمة بني اسرائيل في عهد القضاة كانت تجلس للقضاء تحت جذع نخلة عرفت باسمها (*) وفي التوراة أيضاً يعتبر التمر أو عصارته (الدبس) من الأثمار السبعة الممتازة (**). كذلك ورد في الكتاب المقدس أيضاً أن جدران الهيكل الذي بناه نبيهم [سليمان] لعبادة الله كانت مكسوة بخشب الأرز ومنقوش عليها صور تمثل النخيل (***) . ومما يدلنا أيضاً على ما كان للنخل من مقام رفيع في طقوس اليهود الدينية ، أن بين مراسيم عيد المظال (عيد العرازيل) ، وهي مراسيم مازالت متبعة الى يومنا هذا ، أن يأخذ اليهودي سفعاً طرياً من لب النخل (بالعبرية لولاب) فيسجد له بطريقة خاصة ويحمله بيديه عند تلاوته صلاة العيد رمزاً للفرح والسرور «****» . ومن الكتب الدينية المهمة عند اليهود ، كتاب « التلمود » «*****» ، ويأتي في الاهمية بالدرجة الثانية بعد الكتاب المقدس . وقد ورد ذكر النخل والتمر في « التلمود » بصورة تفصيلية عجيبة . ومما جاء فيه - أن بعض علماء التلمود ، يوصون الناس في طريقة استثمار دودة « مهر - صداق » زوجاتهم بالأمور التالية حسب اهميتها :-

«(*)» المزمور ٨٧ - كتاب نشيد الانشاد .

«**» قضاة ٤٥ - الكتاب المقدس

«*» تثنية ٨٨ - التوراة

«*» املوك ٣٦ و ٣٧ - الكتاب المقدس .

«****» سفر اللاويين ٢٣ و ٤٠ - الكتاب المقدس .

«*****» « التلمود » - هو اكبر واقدم موسوعة يهودية ، تحتوي على القوانين والشعائر والمراسيم والتقاليد اليهودية المستندة الى احكام التوراة اشتغل في وضعه طائفة من علماء اليهود يعرفون بالأمورائيم (الاستاذة) وهو تلمودان الاول من وضع احبار فلسطين يسمى التلمود الاورشليمي سنة ٤٠٨ م . والتلمود البابلي الذي وضعه علماء بابل (التلمود البابلي) سنة ٤٠٠ - ٥٠٠ م .
«*****» بابا بئر ٥٢ أ ، التلمود

«١» شراء الأراضي الزراعية «٢» بيوت السكن «٣» بساتين النخيل
«٤» الكروم . وهناك ، ايضاً ، حكاية طريفة عن مدى أهمية النخل والتمر في
اقتصاديات البلاد ، وكان اليهود يتناقلونها وهذا نصها : - سأل احدهم يهوديا
قادما من العراق : -

✓ - ماهي أثمار بلادكم ؟

- التمر .

- ثم ماذا ؟

- التمر أيضاً .

- فلما استغرب الرجل من هذا الجواب قال له العراقي :

- أننا نستفيد من النخل فوائد عديدة ، فاننا نستظل به من وهج
الشمس ، ونأكل ثمرته ، ونعلف ماشيتنا بنواته ، ونعلن عن افراحنا بسعفه
وتتخذ من عصارته عسلا وخمراً ، ونصنع من جريده وخصه الأواني
والحصارن وغيرها من الأثاث ، وتتخذ من جذعه خشبا لسقوفنا ، واعمد
لبيوتنا ، ووقوداً لطبخنا والح .. الخ .. فهل بعد هذا من ثمر ؟ «*»
النخل والتمر في الديانة المسيحية :

يقال للنبي عيسى «ع» ذو النخلة لأنه ولد تحت النخلة .

وقد ورد في الانجيل : ان انصار المسيح «ع» فرشوا سعف
النخيل في طريقه عندما دخل اورشليم «بيت المقدس» لأول مرة . «***»
وقد ورد في الانجيل ، بهذه المناسبة ايضاً ، بأن سعف النخل كان علامة من
علامات النصر يحمل أمام المنتصرين في مواكبهم «****» .

* كتبوت ١٠ - التلمود

•• يوحنا ١٢ و ١٣ - كتاب الانجيل

••• رؤيات ٧ و ٩ - كتاب الانجيل

ويعتبر المسيحيون - الغربيون بوجه خاص - النخلة شجرة الحياة ولذلك ترى أنه كلما تخلو نشرة من نشرات جمعية منتجى التمر في « إنديو » بوادى « كوجيلا » في « كاليفورنيا » في « الولايات المتحدة الامريكية » من صورة للنخيل وفي أسفلها صورتان لآدم وحواء .

ولا زلنا نجد اليوم زهاء ٤٠٠٠ نخلة نامية في بورديكير (Bordighera) بمقربة من العاصمة الايطالية، وان سبب غرسها ووجودها هو لأجل تهيئة السعوف لاقامة الشعائر والطقوس الدينية في يوم « أحد النخل - (Palm - Sunday) كل عام في الفاتيكان مقر الكنيسة البابوية في روما بايطاليا «*» .

النخل والتمر في الديانة الاسلامية :

هنالك مادة غزيرة مما يمكن أن نطلق عليه « أدب النخل والتمر » في القرآن الكريم والاحاديث النبوية الشريفة ، وقد جاء شيء كثير عن النخل والتمر ومزاياها وفوائدها في الغرس والانتاج والزينة والطعام ، بحيث لا يسعنا ان نذكر إلا شيئاً يسيراً مما يتفق وطبيعة بحثنا .

[أ] النخل والتمر في القرآن :

في القرآن الكريم ذكر مسهب للنخل ووصف بالغ لتمره وطلعه وكمه وعرجونه، ومن يتصفح القرآن الكريم سورة سوة يجد الشيء الكثير من ذلك .

وهكذا ، ورد في سورة مريم [وهزي اليك بنخلة تساقط عليك رطباً جنياً]** ، فلكي واشربي وقرى عيننا ، فقولي اني نذرت للرحمن صوماً فلن أكلم اليوم إنسيا . [

وجاء في سورة النخل [ومن ثمرات النخل والعناب تتخذون منه

* انظر - Dowson op. cit, Ip . 4

•• جنياً - اي طرياً - تفسير الجلاين ، للسيوطي في شرح معظم الآيات الواردة هنا .

سكراً [*] ورزقاً حسناً ، ان في ذلك آيات لقوم يعقلون .

وفي سورة يس [وجعلنا فيها جنات من نخيل وأعناب لياكلوا من ثمره] . وكذلك [ومن النخل من طلعها قنوان [*]] .

وفي سورة الرحمن [والارض وضعها للانعام فيها فاكهة والنخل ذات الاكمام [٤]] .

وفي سورة الانعام [... ومن النخل من طلعها قنوان [* * * *] دانية [* * * *] ..

وفي سورة الرعد [في الارض قطع متجاورات وجنات من أعناب وزرع ونخل صنوان (* * * *) وغير صنوان ١٠٠٠]

وفي سورة قاف [وانزلنا من السماء ماء مباركا فأنبتنا به جنات وحب الحصيد ، والنخل باسقات (* * * *) لها طلع نضيد (* * * *)]

* السكر هو الشيء الذي يسد الجوع ويقال سكرت النهر - اي سددة . ولعل المعنى الضمني هو الطعام .

* * * قنوان جميع قنو والقنو هو عذق التمر

* * * * الاكمام - جميع كم (بكسر الكاف او ضمها) والكم او عية التمر او هي الطلع .

- انظر القيسي (قاسم) شرح الصدور في النخل والتمور بغداد سنة ١٩٤٦ ص ٣

* * * * قنوان جمع قنو وهو العذق ومثله صنو وصنوان .

٠٠٠٠٠ دانية اي قريبة المجتنى .

* * * * * صنوان - صفة للنخل وهي جمع صنو (بكسر الصاد وضمها) وهي النخلة التي لها رأسان واصلها واحد

* * * * * باسقات - اي طوالا - او حوامل فيقال - باسقت

* * * * * نضيد منهضود بعضه على بعض والمراد تراكم الطلع او كثرة ما فيه من مادة التمر

رزقاً للعباد، و احيينا
 به بلدة ميتاً ١٠
 وقد ورد الكثير
 من الاحاديث عن
 الرسول الاعظم ص
 ومن ذلك الحديث
 القائل اطعموا نساءكم
 في ثمناسن التمر يخرج
 الولد حليماً فانه كان
 طعام مريم حين ولدت
 ولو علم الله طعاماً خيراً
 من التمر لا طعمها
 إياه (*)] .

وقد ورد عن عائشة رض)
 قالت قال رسول الله (ص)
 (بيت ليس فيه تمر
 جيع أهله) (**))

نخلتان على ضفة النهر
 المنظر مألوف لدى كل عراقى
 اللوحة (١)

وورد في الأثر : (في جوف المؤمن زاوية لا يسدها إلا التمر !!) (***)

* انظر الشرقى ، الشيخ علي ، رسالة في صفحة واحدة عن النخل
 والتمر الدين الاسلامي .

** أنظر - عيون الاخبار ، المجلد الثالث ، مبحث الطعام ص ٢٠١

*** الشرقى

وورد في الأثر أيضاً : (من افطر صائماً بشق من التمر فله الجنة) (*) .
وعمل هذا هو السبب في زيادة استهلاك التمور العراقية في اسواق الاقطار
الاسلامية في شهر رمضان من كل عام (وعلى الاخص سوق باكستان والاقسام
التي يغلب فيها المسلمون من جمهورية الهند) .

وورد في الحديث (ان قامت الساعة وفي يد احدكم فسيلة ، فان استطاع
ان لا يقوم حتى يغرسها فليغرسها) (**) وهذا يدل على مبلغ حرص الرسول
الاعظم (ﷺ) المسلمين على الاكثار من غرس النخيل والأهتمام بها .

وورد كذلك [النخل والشجر بركة على أهله وعلى عقبهم بعدهم] (***)
ورود عن علي بن ابي طالب (ع) قوله (أكرموا عمتمكم النخلة - أي
بسقيها وتنقية اصولها ، فانها خلقت من فضلة طينة آدم ، فهي بهذا الاعتبار
عمة الآدمي من نسبه ، وليس من الشجر شجرة اكرم على الله من شجرة ولدت
تحتها مريم بنت عمران - فأطعموا نساءكم الولد » بضم الواو وتشديد اللام «
الرطب فان لم يكن رطب تمر (أي فالمطعموم تمر) (****)

النخل والتمر في التاريخ

يعتبر النخل من اشهر الاشجار التي عرفها الانسان منذ اقدم العهود .
وتتفق النصوص القديمة والنصوص المقدسة وحتى الخرافات على اظهار النخل
في مظهر الشجرة الموهوبة وكمنبع للبركة والخيرات التي لا يحصرها أي عد .
وهكذا كان النخل طويلاً وكانت عبادته ديناً واسع الانتشار بين الكلدانيين

* المصدر السابق .

** وقيل أيضاً - (اذا غرست فسيلة ، وقيل الساعة تقرر فلا يمنحك
أن تلبأها - أي تسقيها) -

*** أحـرى اللافعات التي علقت في مكان الاحتفال بيوم الشجرة في
الزعرانية برعاية حضرة صاحب الجلالة الملك فيصل الثاني المعظم في ١٨-٣-١٩٥٦
**** القيسي ، المصدر السابق ص ٣ ، والشرقي ، المصدر السابق ص ١

والآشوريين . ولعله معروف لدى الكثير بأن النخلة معروفة في بعض الكتب المقدسة باسم (شجرة الحياة - Tree of life) . وقد شهدت مولد السيد المسيح حسب العقيدة الإسلامية .

ومما يجدر ذكره ان العقائد الاغريقية ترى في النخل الهاً من آلهة اليونان . ثم ان اليونانيين انفسهم قد اطلقوا على النخلة اسم (البحارة الفينيقيين) باعتبار ان الاخيرين هم الذين ساعدوا على اشاعة غرس النخل في الاقاليم المحيطة بمحوض البحر الابيض المتوسط سيما بلاد المغرب . وقد لاحظ اليونان القدماء أيضاً لون التمر الأحمر الداكن فاطلقوا عليه اسم (فوينكس) او (فواينكس) ومعناه اللون الاحمر عند الأغريق (*)

وعلى كل حال ، لازال البحث عن نخل العراق وتموره ، فلا بد لي أن اذكر طرفاً مفيدة عما ورد من الحقائق في هذا الصدد .

فمن ناحية التسمية ، يذكر لنا البجائية المحقق الاستاذ طه باقر (انه لا يوجد في اللغات السامية اسم مشترك للنخل) (**)

وهكذا فان اسم النخل بالبابلية (كشاور) [بالكاف الفارسية] وهو مشتق من الكلمة السومرية (كشار lishimmaru)

ويسمى التمر - أى التمر - بالاسم السومري (زو - لوم - ما) . (***) ولعل الكلمة (سولفو) (****) البابلية مشتقة من اللفظ .

واسم التمر في الآرامية (دقلة - Diqla) . وفي العبرية (تامار - Tamar) . وفي اللغة الحبشية (تامارت - Tamart) أما في العربية فاللفظة معروفة وهي التمر للثمرة والنخل للشجرة .

• راجع دليل مؤتمر تونس الدولي - (٦ - ١٢ تشرين الثاني سنة ١٩٥٠ في مدينة تونس) ص ١٢١ - ١٤٠ .
•• راجع طه باقر - المصدر السابق .

Sulluppu ****

Zu - lam - ma ***

ويبدو من بحث الاستاذ طه باقر المنشور في مجلة (سومر) البغدادية المذكورة آنفاً أنه يتفق في الرأي مع القائلين بأن الاسم المكون من الاحرف (ت م ر) هو اسم النخل العام في اللغات السامية البدائية. ولا أدل على ذلك من التطابق الظاهريين اللغتين الساميتين الحبشية والعبرية بالرغم مما بينهما من بون شاسع وليس ذلك خسب بل ان التمر في العربية يعني شجر النخل ايضاً بالإضافة الى التمر ، وان كانت الكلمة تعني في الاصل شجر النخل ثم استعملت للتمر فقط. ولعل في المقارنة طرافة أن نذكر بهذه المناسبة ان اسم النخلة في اللغة الهيروغلوفية هو (بنر - Bnr) أو (بنرت - Burt) وهو لفظ مصري أصيل . وهكذا فان الاستاذ (بويينو) يستنتج من الاختلاف الواضح في التسمية بين اللغات السامية بمجموعها وبين اللغة الهيروغلوفية حقيقة تتصل بالموطن الأصلي للنخل وعلاقة ببلاد مصر قائلًا : (لو ان النخلة قد انتقلت الى مصر من جنوب شبه الجزيرة العربية لكان من المرجح ان ينتقل اسمها السامي المعروف في موطنها الاصلي .) كما ان الاسم الهيروغليفي المذكور يعطي معنى (الحلاوة) لذلك يستبعد ان يكون اطلاق هذا الاسم على شجرة برية من نوع النخلة . وبناء على كل هذا يزعم (بويينو) (*) ان النخلة زرعت في مصر من قبل قوم استوطنوا مصر قبل عهد قدماء المصريين ، إلا انه تم بعد ذلك ادخال بعض التحسينات على الشجرة بطريقة الانتخاب بمرور الوقت * * .

ومما يجدر التنويه به أن معظم العناصر السامية كانت تقدر النخل حتى ان بعض اسماء الاعلام من سلالة أور الثالثة تشير اشارة لا غبار عليها الى قدسية النخل عند الاقدمين في العراق * * .

ولا يقف الامر - في هذا الصدد - عند أهل العراق الاقدمين حسب بل ان المصريين القدماء انفسهم قد درجوا على نفس المنوال اذ اعتروا النخلة

* راجع Popenoe P. B., Geographical Review, P. I

Vol Xv1 1926 P.P. 117 - 122

* ، طه باقر المصدر السابق

(شجرة الفردوس).

ولم يقتصر الامر على السكان الاقدمين من وادي الرافدين والنيل ، بل ان شجرة النخلة قد قدست في عهد الجاهلية وعبدت في بعض المواضع (*) كذلك هناك ما قيل عن علاقة النخل بموضع عبادة العزى (**) والعزى على رأي معظم الباحثين شكل من أشكال عشتار البابلية وأنها كانت (أم هبل) الذي يقابل (ذو الشرى) النبطي (***)

وللدلالة على ما كان للنخل من أهمية بالغة في العراق القديم ان بعض المنحوتات الاشورية تصور لنا أحياناً - في مناظر الحروب الاشورية - الجنود الآشوريين وهم يقطعون ويقلعون بساتين النخل العائدة الى مدن الاعداء المحاصرة - وهم انما يفعلون ذلك للقضاء على مقاومة الاعداء بحرمانهم من أهم مصادر قوتهم .

وقد تضمنت شريعة حمورابي احكاماً عديدة بالنخلة وغرسها والتلقيح وبأموال كثيرة أخرى لها علاقة بها وبممتلكاتها . واهم المواد الواردة في الشريعة المذكورة المادة التاسعة والخمسون منها حيث تفرض غرامة كبيرة على من يقطع شجرة نخل حيث جعلت الغرامة نصف (من) من الفضة (أي نحو نصف رطل انكليزي) لكل نخلة . وهذه غرامة باهظة بالنسبة الى اقتصاص ذلك الزمان . ومن المواد الأخرى الواردة في شريعة حمورابي بشأن النخل والتمر المواد (٦١) و (٦٢) و (٦٣) و (٦٤) و (٦٥) . وعلى سبيل المثال تنص المادة الرابعة والستون على أنه (اذا أعطي رجل بستاناً الى فلاح للتلقيح والعناية فعلى الفلاح أن يسلم ثلثي حاصل البستان الى صاحبه طوال مدة عمله

* انظر الطبري - طبعه لايدن ١٨٧٩ ج ١ النص ٩٢٢ (النخلة المقدسة

في نجران) .

** راجع طه باقر المرجع السابق وكذلك Wellhausen, Heidentum, p 38

Hebraica, X p. 58 وكذلك » » » »

في البستان ويأخذ لنفسه الثلث (*) . وتنص المادة الخامسة والستون على انه
(اذا أهمل البستاني ولم يلقح البستان وسبب تقليل الحاصل فعليه ان يؤدي
أجار البستان على أساس البساتين المجاورة .)
وهناك مقارنات طريفة في كثير من نواحي زراعة النخل وانتاج
التمر في العراقين القديم والحديث مما سيرد ذكره في الفصول القادمة من
الكتاب .

* المصدر السابق ص ٤٦٠ - ٤٦٦ - يروي الاستاذ طه باقر « انه توجد
وثيقة عقد من زمن خموراني فيها مبدأ التزام بستان التخييل مقابل كمية من التمر »

الفصل الاول

العوامل الجغرافية

النخل كبقية النباتات لا ينجح غرسه ولا تؤتي اكله إلا اذا توافرت عوامل جغرافية معينة تتصل بخط العرض الجغرافي وبالبيئة الطبيعية المتعلقة بسطح الارض من حيث التضاريس والمناخ السائد، وبالتربة وبموارد الماء . وليس ذلك حسب بل الى جانبها توجد عوامل أخرى لا تقل اهمية عن سابقتها إن لم تفقها ، وهذه هي العوامل المرتبطة بالانسان نفسه من حيث نشاطه وفعالياته الناجمة عن قيامه بعمليات تحضير الأرض وتهيتها للغرس وبإلاري والزل والغرس والعناية بالنبات ذاته والقيام بالتسميد واعمال تزيير الخرصان وتركيز السعف وتكريب الجريد وتدليه العنوق وتلقيح الطلع وتخفيف حمل التمر وجنيه وجذده وما الى ذلك من العوامل التي يطلق عليها في العادة اسم العوامل البشرية . وسيدو جلياً دور فلاح النخل بعد تحليل هذه الفعاليات في ضوء الدراسات الجغرافية الحديثة وأن اي نجاح مرتقب في زراعة النخيل وانتاج التمور متوقف الى أقصى حد على نوع المجهود الذي يبذله الفلاح في هذا المجال .

العوامل الطبيعية

خط العرض

مما لا مرأ فيه أن لخط العرض الجغرافي تأثيراً بيناً في نوع النبات النامي (الطبيعي التلقائي النمو ، أو المزروع) في مختلف جهات سطح الكرة الأرضية باعتبار العلاقة الوثيقة - المعروفة طبعاً - بين ارتفاع درجات الحرارة وانخفاضها بتأثير القرب والبعد من خط الاستواء على التوالي ، وذلك بطبيعة الحال نتيجة لعمودية أشعة الشمس أو ميلانها . ويجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار

- بالطبع - الموقع بالنسبة لليابسة والماء وبالنسبة للعوامل المحلية المتعلقة بالتضاريس الارضية والعوامل المحلية الأخرى التي تجعل أحيانا خط العرض الجغرافي عاملا ليس ذا بال .

ويذكر لنا أحد الباحثين (*) أنه (استناداً على دراسة طبقات الارض وحسب قول المؤرخين بول) و (بينمو) - كان النخل في العصر الحجري الحديث يمتد الى المناطق الشمالية الواقعة في مستوى خط العرض الجغرافي الخامس والخمسين في القارة الاوراسية . وكانت زراعته تمتد على نطاق واسع في القارة الافريقية بأكملها ابتداء من شمالي خط الاستواء وجنوبيه ، ولكن انتشاره أخذ يتقلص نظراً لتطور الظروف الطبيعية المتصلة بالمناخ وتطوره . ويلاحظ أنه في آخر العصر الحجري ابتدأ جفاف إقليم الصحراء فنجم عن هذا الجفاف اضمحلال أجناس عديدة من النباتات والاشجار بينما قدر لغيرها البقاء والتأقلم الى المناخ الجديد الناشئ عن الجفاف . وفي العصر الحجري الحديث تطور المناخ تطوراً حسناً حتى أصبح في إمكان بعض النباتات التي لم تستطع مقاومة الجفاف في بداية العصر ان تنمو من جديد ، بيد ان الجفاف عاد يسود إقليم الصحراء من جديد حيث بدأ يتخذ طابعه الذي يشبه مناخ الصحراء في الوقت الحاضر . وتأقلم النخل لظروف هذا المناخ ولكن انتشاره الواسع أخذ يتضاءل في الاقليم الصحراوي المداري الاصيل وأخذ يتركز في ضفاف الانهار من نفس الاقليم وفي الجهات الاخرى المتوفرة المياه .)

أما عن علاقة توزيع النخيل في العالم باعتبار خط العرض فان غاية امتداد لها باتجاه خط الاستواء - هي واحات (ماو) وشرقي واحات (كانم) في منطقة بحيرة (تشاد) الواقعة جميعها في أفريقية الأستوائية الفرنسية عند خط

• انظر - M. Peru , Bulletin d, Information (Office
Tunisien De Standardisation), Decembre, 1950 , P 111
P.. 123

العرض $30/14$ درجة شمال خط الاستواء ، مع الملاحظة بأن نخيل هذه الواحات تنتج تموراً جافة وليست جيدة في حين أن واحات (الهبوري) السودانية الواقعة عند خط العرض 15 درجة شمالاً أيضاً ذات نخيل زاهية جداً وإن كانت تمورها هي الأخرى لا تعتبر جيدة بالقياس بتمور العراق وبلاد المغرب .

وهناك مناطق أخرى في العالم - باعتبار خط العرض - تتمثل فيها النخيل ولكن نخيلها لا تثمر ، وهي إن أثمرت فإن تمورها قليلة الكمية رديئة النوع غير كاملة الصفات . ومن أمثلة النخيل غير المنتجة نخيل ولاية (بروفا نص) الفرنسيه عند الدرجة $20/43$ درجة شمالاً ونخيل منطقة روما الايطالية عند الدرجة $38/41$ شمالاً ، ونخيل دلماشيا الاسبانية عند الدرجة $30/43$ شمالاً ، ونخيل بلاد الأناضول عند الدرجة $37/38$ شمالاً ونخلة عقرة العراقية عند الدرجة $30 - 37$ شمالاً على وجه التقريب .

أما المناطق التي تتوزع فيها النخيل ويوجد انتاجها من التمور فهي العراق بين الدرجتين 30 و 34 شمالاً على وجه التقريب (جنوبي الخط الوهمي الممتد بين خائقين على نهر دبالى وتسكريت على دجلة وهيت على الفرات) وكذلك نخيل الجزائر وتونس عند الدرجة 31 شمالاً وفي ليبيا عند الدرجة 33 شمالاً تقريباً وفي منطقة الاطلس في مراکش بين الدرجتين 33 و 36 شمالاً . وفي واحة ايلشي) الاسبانية عند خط العرض $44/39$ درجة شمالاً ، وفي جزر الخالدات (الكناري) عند خط العرض $29 - 30$ درجة شمالاً . وفي سوريا عند الدرجة $31 - 32$ شمالاً وفي فلسطين بمنطقة (جريكو) عند الدرجة 32 شمالاً . وفي ايران عند الدرجة $19/33$ شمالاً وفي الولايات المتحدة الامريكية - في وادي كوجيلا بكاليفورنيا بوجه خاص - حوالي خط العرض 35 درجة شمالاً .

أما تأثير خط العرض بالنسبة لبيئة العراق وملائمتها لنمو النخيل و

انتاج التمور فيمكن القول بأنه نظراً لتوافر العوامل الطبيعية والبشرية الاخرى تمثيلاً تاماً ونموذجياً - كما سئى - فان النخيل منتشرة في جميع الانحاء التي تتوفر فيها المياه بوجه خاص وان كان انتشارها يختلف باختلاف الجهات اختلافاً واضحاً من حيث التكاثف والاكنتاظ والانتشار المتناثر . فمن ناحية تزدهم النخيل في منطقة شط العرب حوالي ٣٠-٣١ درجة شمالاً ازدحاما هائلاً في حين انها تأخذ في القلة من حيث التكاثف بحيث تبدو متناثرة كلما بعدنا عن ضفاف الانهار وكلما اتجهنا شمالاً وغرباً حتى لا نجد سوى بضع نخلات في الموصل ونخلة واحدة في منطقة (عقرة) عند خط العرض ٣٧ درجة شمالاً كما الحنا . وسبب نموها (بالرغم من ارتفاع الاقليم) هو انها في منأى عن ظروف المناخ القاسية المهلكة لها في فصل الشتاء باعتبار ازدهارها في حى مرتفع من الارض هو بمثابة مصد لعوادي مناخ الشتاء القاسي .

والخلاصة يمكن القول فيما يتعلق بالعراق بأن خط العرض ٣٠/٣٤ درجة شمالاً على وجه التقريب هو الحد الاقصى الشمالي لنجاح زراعة النخيل وانتاج التمور بصورة طبيعية .

سطح الارض ونضرس

إن من اهم العوامل الجغرافية ذات التأثير الكبير في توزيع النبات في العالم هو العامل المتعلق بالتضاريس . وبالنسبة للنخيل فانها تجود زراعتها في الأقاليم السهلية من العالم بوجه عام . وتعتبر السهول الفيضية - سهول الأنهار احسن الجهات التي ينجح فيها غرس النخيل نجاحاً تاماً على ان تتوفر شروط الغرس الاخرى المشار اليها آنفاً . وتنمو كذلك في الجهات الصحراوية السهلية سيما الواحات التي تيسر لها المياه . ومن دراسته توزيع النخيل في جهات الكرة الارضية التي يتسم سطحها بالميزة النضارسية المذكورة يبدو لنا أنها نامية في الاراضي السهلية التي هي دون الخمسة مائة متر فوق مستوى سطح البحر .

وبالرغم من ذلك فالتا نجد نخيلا ناميات في جهات من العالم يزيد ارتفاعها على القدر المذكور . وعلى سبيل المثال نجد نخلة واحدة مزدهرة في مدينة عقرة العراقية في المنطقة الجبلية الشماليه وهى مستظلة بسفح جبلي لتكون بمأمن من عوامل المناخ القارس البرد ورياحه الباردة المهلكة للنخيل وليس ذلك حسب بل يذكر لنا احد الباحثين الإيطاليين (*) (توجد النخيل نامية في اريتريا في الجهات المرتفعة التي تصل الى زهاء الـ ١٠٠٠ م فوق مستوى سطح بالنسبة لاجبال الواقعة في القسم الغربي من الاقليم ، كما تنمو في المرتفعات الشرقية التي تصل في ارتفاعها الى زهاء ١٥٠٠ م ، وكلها نخيل مشمرة .)

ومن دراسة توزيع النخيل في العراق يبدو جلياً أنها مقصورة على سهل العراق سيما قسمه الجنوبي وان الخط الوهمي الممتد بين خايقين وتكريت وهيت الوارد ذكره آنفاً ، هو الحد الشمالي للمنطقة التي تنمو فيها النخيل وتثمر على اساس أن المنطقة الواقعة الى جنوب الخط المذكور هي البيئة الصالحة المثالية لزراعة النخيل وانتاج التمور . وهكذا كان سهل العراق الجنوبي اهم جهات العالم على الإطلاق في النخيل والتمور .

التمر بـ : -

تعتبر التربة عاملاً جغرافياً حيوياً في زراعة النخيل ونجاح نموه وإعطاء الثمر المطلوب نوعاً وكمية .

وتنمو النخيل في انواع كثيرة من التربة . فن ناحية تجود في التربة الطموية الممثلة في حياض الانهار ، ومن ناحية أخرى تجدها مزدهرة في المناطق ذات التربة الرملية الممثلة بوجه خاص في بلاد الجزائر وفي كاليفورنيا بالولايات

* راجع المصدر السابق دليل مؤتمر التمور الدولي (تونس ١٩٥٠)

المتحدة الأمريكية ، وفي الاراضى الجيرية التي تمتاز بها تربة تونس . بيد أنه ينبغي ان تكون التربة عميقة غير متماسكة تماسكاً كلياً (*)

اما في العراق ، فان الملحوظ أن بسايتين النخيل منتشرة في انحاء مختلفة منه بحيث يبدو نموها وإثمارها ناجحين في انواع مختلفة من التربة فن * * جهة نجد هانامية في اقليم زرباطية (في منطقة السهل المروحي حول كلال بدره - لواء الكوت) وتربة هذا الاقليم جيرية صلصالية . ونراها من جهة ثائية نامية في التربة الرملية بمنطقة الشعبة . وليس ذلك حسب بل ان النخيل تتحمل درجه ملحوظة من الملوحة في التربة بالقياس مع اشجار الفاكهة والنباتات الاخرى النامية في العراق بوجه عام . كما انها تتحمل التربة ذات الرطوبة العالية ولوقت مستمر ، وبعكس ذلك ايضا في وسع النخيل ان تتحمل العطش الناجم لها من انقطاع المياه فترة من الوقت ولو طال هذه الفترة لتبلغ بضع سنين . وبالرغم من كل ذلك فان اجود انواع التمور في العراق كافة تلتجها بعض النخيل النامية في السهول المروحية الواقعة بمقربة من مقدمات المرتفعات الشرقية - اي تلك النخيل المزدهرة في كل من (بدره) و (مندلى) حيث تتمثل التربة الجيرية التي تعود في اصلها الى تكوينات الطبقات الجيرية الممثلة في المرتفعات الشرقية .

مصادر الماء :

النخيل من اكثر النباتات حباً للمياه ، فكما توافرت المياه وغزرت كان نموها اعظم وبدت ذات نضارة ورواء فضلا عن اعطائها الثمر الجيد نوعا وكية . ويلاحظ أنه الى جانب ذلك ان النخيل تتحمل العطش اكثر من غيرها من اشجار الفاكهة وذلك خصوصا في الجهات قليلة المياه .

• راجع المصدر السابق (دليل مؤتمر التمور الدولي) ص ١٢٦ و ١٢٧

* راجع Dowson, op. cit. p. 8

اما في العراق فليس خافياً ان بساتين النخيل منتشرة على ضفاف الأنهار وروافدها والجداول الاروائية المتصلة بها . ومن هنا كان اعتماد هذه البساتين على مياه هذه الأنهار والروافد والجداول عن طريق وسائل الري المعروفة . ويجدر بنا ان نشير اشارة خاطفة الى ان الري في العراق ينقسم من حيث الطرق والوسائل الى ما يأتي :

١ [الري السيجي . و ٢] الري الضخي .

والري السيجي هو الري الذي يتحقق من انبعاث مياه الأنهار الى الاراضي الزراعية دون اللجوء الى استعمال الآلات ، في حين ان الري الضخي هو النوع المعتمد على الآلات الرافعة سيما المضخات الآلية . والري السيجي بدوره ينقسم الى صنفين هما :

(أ) الري المباشر او الري غير المنظم (ويقابله في مصر الري الحوضي) حيث تفتح صدور الجداول والمساقى ابان موسم الفيضان ليمسح للمياه بالانسياب قد يؤدي احياناً الى غمر الاراضي بالمياه فيتسبب الفرق وتحدث الكارثة حينذاك . وثمة سيئة اخرى وهي أن الفائدة المتحققة تقتصر على موسم الفيضان فقط وهو فصل قصير من ناحية ، ومتأخر بالنسبة للمحاصيل الشتوية ومبكر بالنسبة لمزارع المحاصيل الصيفية .

(ب) الري السيجي المنظم - وهو الري الذي يتحقق عن طريق جداول الارواء التي تنظمها السدود والنواظم ذات البوابات . والعادة أن تنصرف المياه الى الاراضي الزراعية المعتمدة على هذه الجداول وفق خطة متفق عليها بشأن استعمال السدة والنواظم من حيث فتح بواباتها او غلقها حسب ما هو مطلوب في موسمي الفيضان والصيود . ويميز هذا الاسلوب من الري ان المياه متوفرة طول العام . لذلك يسمى هذا النوع بالري الدائم .

ويمكن ان ندخل (ري المد) المتمثل في منطقة شط العرب بصفة خاصة ، ضمن الري السيجي ، ومن انواع الري الدائم باعتبار حدوث ظاهرتي المد

والجزر يومياً وبصورة مستمرة .

ومن دراسة احصاء توزيع النخيل في العراق وعمل خريطة لذلك يبدو لنا وجود رابطة وثيقة بين توزيع بساتين النخيل وتكاثفها (في ضفاف الأنهار والجداول) وبين المناطق الاروائية الكبرى . واولاها - بالطبع - منطقة شط العرب وتليها منطقة الفرات الاوسط والادنى حيث توجد سدة الهندية والجداول الاروائية الكثيرة المنبعثة من امام السدة ، وكذلك الجداول الفرعية التي تنظم صدورها النواظم . والثالثة هي منطقة ديالى حيث توجد بساتين النخيل المنتشرة على ضفاف النهر نفسه وضفاف الجداول الخمسة المنبعثة من أمام سد ديالى الثالث . اما مناطق بساتين النخيل الاخرى الممثلة بلواء بغداد ولواء الكوت والعمارة والديلم فانها هي جميعها تعتمد في حاجتها من المياه على الري الضخمي .

وتحتاج النخيل الى مياه الري الكثيرة في العادة في الحقبة التي تسبق مرحلة نضجها التام . وتشتد حاجة الفسيل الى الماء في الاسابيع الاربعة الاولى وبمعدل مرتين في الاسبوع لكل من الاسابيع الثلاثة الاخرى . وبعد ذلك فان النخل الفسيل يحتاج في المعدل الى نحو ٢٥-٥٠ رية في السنة الواحدة حتى بلوغ الفسيل مرحلة النشوة ، وعندئذ تكون النخلة ذات جذور طويلة بأمكانها الحصول على المياه من الاعماق القريبة ولا سيما تلك التي تتمثل في ضفاف الجداول والانهار .

ومما يجدر ذكره ان الحاجة الى مياه الري (من حيث كميتها واعدد الريات ، تختلف باختلاف نوع التربة فضلا عن نوع المناخ السائد وفصله من حيث الحرارة والبرودة والجفاف والرطوبة في الصيف والشتاء . ويلاحظ ان حاجة التربة الطينية أقل من نظيرتها التربة التي تزيد فيها نسبة الرمال نظراً لأن الاولى تحتفظ بالماء نظراً لقلة مسامها في حين ان المياه تتسرب في حالة نوع التربة الرملية ذات المسامات التي تؤدي الى غور المياه الى الاعماق

وتمتاز منطقة شط العرب بأن بساتين النخيل تعتمد في ربيها على ظاهرة المد حيث ترتفع المياه في الشط وتنساب في الجداول التي تتخلل البساتين . ويصادف في موسم الصيف ان تشح مياه الشط بسبب موسم صيهود الرافدين لذلك يعتمد جزئياً على الري الضخى بواسطة المضخات المنصوبة على ضفاف الجداول مع الملاحظة بأن هذه المضخات يستفاد منها ايضاً في بزل المياه الزائدة عن حاجة البساتين اثناء فصل الربيع وهو فصل الفيضان .

وقد دلت التجارب العملية في بساتين النخل في العراق كافة ولا سيما منطقة البصرة ان النخلة تحتاج الى الري في الوقت الذي يلي موسم جني التمور . ويمكن تفسير ذلك بالحقيقة المتعلقة بقضية تكون الطلع الجديد في النخيل بعد مرور زهاء ستة اسابيع بعد موسم قطاف التمور . وهكذا فان الري في هذه الحقبة مسألة ضرورية لتنشيط النخيل وتقويتها لتكوين الطلع فيها .

ودلت التجربة العملية ايضاً أن الأكثار من الريات قبيل موسم التلقيح (من أواسط شباط الى أواخر نيسان ، مما ينشط ازدهار الطلع وفعاليتها . ويؤدي الامر الى نجاح عملية التلقيح في وقت قصير .

ودلت التجربة فلاح النخيل كذلك لزوم الاكثار من الريات في اوقات بداية ظهور الثمار حتى اجتيازها مرحلة الخلال مما يؤدي الامر الى جودة الثمار والتعجيل بالنضج .

وهناك أمور أخرى تتعلق بالري ومظاهره المختلفة في منطقة شط العرب سيجيء الذكر عنها في الفصل الخاص بلواء البصرة في هذا الكتاب .

الموال البشرية

ملكية الارصه والممارسه :

في العراق نظم للملكية * فلما تتمثل في اقطار العالم الاخرى . ويمكن
 • ان أول قانون وضع بشأن تنظيم أسس الملكية في العراق هو
 (قانون تسوية حقوق الاراضي رقم ٥٠ لسنة ١٩٣٢) (وتعديلاته الكثيرة)

تلخيص الأصناف الأساسية للأراضي وملكيتهما إلى ما يأتي :

(١) الأراضي المملوكة - وهي الأراضي التي تسمى أحياناً (ملك صرف) والتي يتصرف بها صاحبها على وجه الملكية بما فيها رقبتهما وحقوقها كافة اذ يجوز له بيعها ورهنها ووقفها والإيصال بها من بعده لورثة الشرعيين حيث تنتقل هذه الملكية لهؤلاء وليس للحكومة حق التدخل فيها ...

(٢) الأراضي المتروكة - وهي الأراضي التي ترك حق الانتفاع بها للجمهور ومن أمثلتها الطرق والأنهار والمقابر العامة والمتنزهات والحدائق ...

(٣) الأراضي الموقوفة - وهي الأراضي التي تكون حقوق التصرف فيها ومنافعها موقوفة ومخصصة إلى إحدى الجهات الخيرية ...

(٤) الأراضي الأميرية - وهي أراضي الدولة ... وتنقسم إلى ما يأتي :

(أ) الأراضي الأميرية المفوضة بالطابو - وهي الأراضي الأميرية التي أحالت الدولة حقوق التصرف بها إلى الأشخاص مقابل بدل معجل يعرف بالطابو ...

(ب) الأراضي الأميرية الممنوحة بالزمة (*) - وهي الأراضي الأميرية التي نطلق عليها اسم الأراضي الأميرية غير المفوضة والتي تمنح حقوق التصرف فيها وفق قانون الزمة رقم ٥١ لسنة ١٩٣٢ .

(ج) الأراضي الأميرية الصرفة - وهي الأراضي التي هي ليست بتصرف أي شخص ولم يسبق غرسها أو زراعتها أو استثمارها من قبل أحد خلال الـ ١٥ سنة السابقة لتاريخ إعلان التسوية في المنطقة .

وفيما يخص العلاقة بين ملكية الأرض وبين بساتين النخيل فالملاحظ بأن التصرف بالأراضي التي تحتلها البساتين أو تلك التي ستغرس نخيلاً في المستقبل -

* وتلخص حقوق اللازمة بأنهما الحقوق التي نالتها أفراد القبائل التي احتلت - أول الأمر قطعاً من الأراضي الأميرية . ويحق لذلك الشخص حق السكنى والزراعة فقط ...

يكون وفق أحد الوجوه التالية .

(١) البساتين التي تم تفويض أرضها بالطاير :- وهذه هي التي يتصرف بها مالكيها تصرفاً حراً عدا الايصاء بها .

(٢) البساتين الأميرية الصرفة :- وهي البساتين التي هي ملك الحكومة الممثلة بوزارة المالية ، وتقوم هذه الوزارة بتأجيرها عن طريق المزايدة او وفق الطرق الاخرى المتقضية حسب العرف المحلي للمنطقة التي تتمثل فيها هذه البساتين .

(٣) بساتين الاوقاف :- وهي أما اوقاف عمومية أو نبوية أو ذرية (وهذه قد أجزت تصنيفها بالنسبة للمرتبة والمستحقين منذ عهد قريب جداً) .
وشأن هذه البساتين شأن بقية املاك الاوقاف حيث تشرف عليها مديرية الاوقاف العامة والدوائر التابعة لها حيث هي المؤسسات التي تقوم بتأجيرها او اعطائها الى فلاحي النخيل بطريقة التعبة سيما التعبة التثمينية .

(٤) البساتين المملوكة ملكاً صرفاً :- وهي البساتين التي يمتلكها اصحابها ويتصرفون بها على وجه المالكية المطابقة ويسمى اصحابها بالمالك .
ويكون التصرف ببساتين النخيل وفلاحتها في العراق وفق احدي الطريقتين التاليتين :

(أ) التصرف المباشر :- حيث يشرف المالك بنفسه على أرض البساتين وقد يكون الملاك نفسه هو الفلاح اذا ما كانت المساحة محدودة وامكانياته الاقتصادية محدودة لا تؤهله الاستعانة بفلاح مأجور (إما اجرة معينة لوقت معين أو بتخصيص حصّة له في ثمار النخل والخضروات التي تزرع في البستان) .
أما اذا كانت احوال الملاك الاقتصادية تؤهله لأن يقوم بالاشراف والادارة فقط ، فانه يترك العمل الجسمي الى اشخاص آخرين هم فلاحوا النخيل .

(ب) التصرف غير المباشر :- ويكون ذلك عن طريق نظام الممارسة

الذي يسمى في منطقة شط العرب بصفه خاصة باسم نظام التعبات . والمقصود بالتعبات هو نظام الممارسة والزراعة في إساتين النخيل ...

والتعبه - (*) هي نوع من الاتفاق الحاصل بين مزارع النخيل (التعاب) وبين الملاك وفق شروط معينة . وفي العادة ان يتم الاتفاق بين الفريقين - التعاب والملاك - حسب احدي الطريقتين التاليتين :-

(١) المساهمة في انتاج التمور ومنتجات النخيل الاخرى ، او ، المساهمة في المحاصيل الحقلية المزروعة بين النخيل بالاضافة الى المشاركة في التمور ومنتجات النخيل ... والعادة ان يتم الاتفاق على احد الاحتمالين السابقين .

(٢) المساهمة في ملكية النخيل واشجار الفاكهة الأخرى (لا ارض البستان) أو المساهمة في ملكية النخيل واشجار الفاكهة فضلا عن مشاركة الفريقين في المحاصيل الحقلية والخضروات الاخرى .

وجرياً على ما يتطلبه العرف والعادة ، بخصوص نظام التعبات ، فان هنالك حصه معينة للملاك تسمى باسم ا رقبه الارض وهي الربع الكامل مما تقدم من الاحتمالات ولقاء لا شيء مطلقاً يعوض به التعاب . وبعد استخراج « رقبه الأرض » المذكورة يحق للتعاب حينذاك أن يكون مالكا حصته المنصوص عليها في المقاولة . وفي العادة يساوي ذلك ربع الباقي في أكثر الاحيان . ولو احتسبنا ذلك على الاساس المئوي ، تكون حصه التعاب ١٨ و ٧٥ بالمائة من المجموع الكلي - أو أقل من الخمس بقليل .

ويلاحظ أن المسألة واضحة بخصوص الطريقة الأولى ، وهي المساهمة بمحصول الغرس والزرع .

اما الطريقة الثانية ، وهي طريقة المساهمة بامتلاك النخيل واشجار الفاكهة الأخرى ، أو بجميع الغرس والمزروعات التي تشملها أرض البستان

(*) راجع - الدباغ - المصدر السابق ص ٢٠٥ - ٢٠٧ وكذلك انظر -

فيضي ، المحامي الحاج سليمان (نضام التعبات في البصرة) البصرة ١٩٤٦ .

المتعبوبة ، فانها تحتاج الى بعض التفسير .

ولأجل توضيح ذلك ، يمكن القول بأن هناك نوعين من التعبات هما :

(١) التعب الطينية . و(٢) التعب التثمينية .

وفي التعب الطينية يحق للتعاب ان يملك حصته (١٨ و ٢٥ بالمائة) من الارض المتعبوبة بعد استخراج الرقبة وتسجل الارض (بمزروعاتها وغرسها) باسمه في سجلات الطابو .

والتعب التثمينية هي التعب التي يحق فيها للتعاب المساهمة في أثمار الغرس والزرع ليس إلا ووفق التفاصيل المذكورة آنفاً . ولنا عودة لبحث هذا الموضوع في الفصل الخاص بالبصرة .

استعمال السماد

يعتبر التسميد احد اركان الزراعة الحديثة في العالم . والمقصود بالتسميد تجهيز الارض بالمواد الغذائية - المعدنية او العضوية - التي فقدتها لنمو نوع معين من الزرع والغرس فيها واستنفادها هذه المواد بمرور الوقت ، او أن تكون الارض بطبيعتها مفتقرة الى نوع من هذه المواد التي يحتاجها زرع معين أو غرس خاص .

وشأن النخيل شأن غيرها من انواع النبات ، تحتاج الى المواد الغذائية التي تمتصها جذورها من تربة الأرض النامية فيها .

ولا شك ان كل فلاح ومزارع يدرك أهمية الاسمدة بالنسبة للغرس او الزراعة في كل مكان وفي جميع المناسبات . ولا تستثني النخيل من ذلك ، بل يمكن اعتبارها اولى الاشجار حاجة للسماد . وكلما وجهت العناية نمو الاستفادة من الاسمدة المجهزة لأرض النخيل وتربتها كلما كان المتوقع نضارة الغرس وازدهارها وجودة الحاصل نوعاً وكمية .

وهناك أصول - أو قواعد - في تسميد بساتين النخيل ينبغي الأخذ

او الأسترشاد بها على أقل تقدير (*) . وتلخص بأمور معينة أهمها نو
السماد المستعمل ، والاوقات الضرورية للتسميد ، وكميات السماد التي تحتاجها
النخلة الواحدة والطريقة التي يلزم اتباعها في التسميد .

وهكذا هنالك نوعان من السماد هما السماد البلدي البدائي والسماد الكيماوى
والاول هو السماد الحيواني المأخوذ من الفضلات الحيوانية سيما فضلات البقر
وفضلات اسطبلات المستوطنات (القرى والمدن الصغيرة والكبيرة)
القريبة من بساتين النخيل . ويطلق على هذا السماد اسم (الدمن) عند فلاحي
النخيل . اصف الى ذلك كله فضلات ونفايات المدينة التي تعتبرها الاخرى من
الاسمدة البلدية التي يستفاد منها في تسميد بساتين النخيل . ويمكن القول
بأن السماد البلدي هو الشائع الاستعمال في العراق . أما السماد الكيماوى ،
وان كان قد أصبح ميسوراً الآن في مدن العراق الكبرى بيد أن استعماله محدود
جدا ولا يستعمله سوى طبقة الملاك الذين اتيح لهم اولابنائهم الدراسات
الزراعية الحديثه او الاستفادة من خبرة المرشدين الزراعيين في مناطقهم .
ويلاحظ أن احسن المواسم للقيام بعملية التسميد هو فصل الخريف ،
وفي هذا الفصل تمتاز التربة بجفافها النسبي وبالتالي بالنعومة حيث مجال التهوية
واسع اذا ما حرثت الارض ، مع العلم أن امطار العراق النازلة في اواخر
الخريف ستساعد على اختلاط السماد باجزاء التربة المحلية وبالتالي تستفيد النخيل
من السماد الفائدة المرجوة في الفصول القادمة . ويمكن كذلك ان يقوم الفلاح
بالتسميد وقت الربيع ولا سيما في مستهله .

* راجع - السلمان شاكر طه - زراعة النخيل في البصرة وكذلك انظر
علائي - المهندس السيد مصطفى شاه « النخلة وفوائدها - من منشورات
وزارة الزراعة الايرانية » - مطبعة فاروسي - طهران - ترجمة جمعية التمور
العراقية - ص ٧

ويرى المختصون أن تكون المدة بين عملية التسميد وبين التي تليها زهاء ٤ - ٥ سنوات .

أما الطريقة المتبعة في تسميد النخيل فتتلخص بأن تحفر حفرة صغيرة حول الفسيلة أو النخلة ويكون قطرها زهاء ٧-٨ اذرع يد (٣-٤ م) بحيث يراعى في ذلك أن جزء الدائرة البعيد عن جذع النخلة اعمق من جزئها القريب منها ، وتكون اعمق بقعة زهاء راع ونصف (نصف متر تقريباً) ويشترط أن تغلق المجاري المائية أثناء ذلك . وبعد وضع السماد في الحفرة تحرث الارض وبعد ذلك تفتح جداول الماء ليعطي المجال لاختلاط السماد بالتربة المحلية ومن ثم امتصاصها بواسطة جذور النخلة .

الزراعة والفرس *

تشارك اشجار الفاكه بوجه عام بأن العناية الموجهة الى زراعتها يجب أن تكون كبيرة سيما من ناحية ترتيب توزيع زرعها وتخطيط أرض بساتينها بحيث تراعى الظروف الطبيعية المختلفة المتعلقة بالتربة والمسافات بين نبتة وأخرى وتعرضها للنور واشعة الشمس وبعد جذورها عن بعضها ومدى استفادتها من موارد المياه التي تتخللها بواسطة المساقى والجداول . وفيما يتعلق بنخيل العراق ، يمكن أن نلخص أهم الخطوات التي يتبعها الفلاح في تهيئة بستانه بما يأتي (**):

(١) تقسيم الارض الى اقسام على هيئة اشكال رباعية يطلق عليها اسم

• فاتنا ان نشير الى عامل المناخ (ضمن العوامل الطبيعية) وتأثيره في غرس النخيل واثناج التمر . فمن ناحية الحرارة يجب الا يقل معدلها عن ٧٥ درجة ف . وتجوود النخلة في الاثمار اذا تجاوزت درجة الحرارة الـ ٨٠ درجة ف . في موسم النضج خصوصاً في تموز وآب . وبضر النبات اذا قلت درجة حرارة الشتاء عن ٥٧ درجة ف . ويقضي عليها اذا بلغت درجة الانجماد .

** راجع ، السلمان - المصدر السابق ص ٥٣

(مداوير - ومفردها مدورة) . وهي مفصولة عن بعضها بواسطة مروز
(روفات - مفردها روفة) تكون بمثابة فواصل ويتراوح عرضها بين ٣-٤ أقدام .
(٢) حفر المساقى الصغيرة فى وسط كل (مدورة) ، وتعطى الساقية - من هذا النوع -
اسم (الداير - وجمعه دواير) ويبلغ عرض الداير منها زهاء ٥ أقدام وتتفرع هذه السواقي
من الجدول الرئيسى الذى يطلق عليه محلياً اسم (الأبى - بتشديد الباء) . وتحفر كذلك
ساقيات صغيرة متصلة بالسواقي الرئيسية . وتسمى هذه الساقيات باسم
المخالب (أو الاصابع) وتحتصر بينها شقات من الأرض يطلق على الواحدة
منها اسم البشتكة (بالكاف الفارسية) وجمعها - بشاتك - او تسمى باسم
- شكلة - (بالكاف الفارسية) - وجمعها شكل .

(٣) يغرس الفسيل عند حافات الساقيات (الاصابع - المخالب) .
(٤) القيام بعملية الحراثة بواسطة استعمال المساحي المعروفة (مفردها
مسحاة) وتسمى العملية برمتها باسم (عمار) . وتحقق هذه العملية بأن
ينضم كل ثلاثة فلاحين الى بعضهم البعض الآخر ليكونوا دركالا (وجمعه
دراكيل) يحملون مساحيهم ويبدأون بعملية حفر الارض وقلبها بحيث تكون
مساحيهم متماسة ببعضها وتكون الحركة واحدة ومرة واحدة وبصورة متوالية .
ولهذه العملية ثلاث مراحل وتحقق كل مرحلة منها فى فصل من فصول السنة .
وهذه هي :

(أ) موسم الربيع الذى يطلق عليه اسم فصل الفتوح (*) . حيث
الغاية الاساسية من الحراثة هي قلب الارض لاجل اقتلاع الاعشاب الضارة
ومن ثم القضاء عليها . وأسم هذه العملية (كسور)
(ب) موسم الصيف (تموز وآب) وهو فصل لنضوج الثمار حيث تقلب
الارض مرة ثانية لتسويتها وتفتيت التربة (**) والقضاء على ما يحتمل وجوده

* يطلق على هذه العملية محلياً (بيس ونكشه قايم)

** تسمى هذه العملية (بيس وردة أو بيس ودكة)

من الاعشاب الضارة : واسم هذه العملية (نشور)

(ج) موسم الخريف ، وهو الفصل الذي يلي موعد جنى التمر وجذده ، حيث تقلب الارض (*) بعق أقل من العمليتين السابقتين للغرض السابق نفسه سيما لأجل القضاء على نبات الحلفاء .

ويوصي المختصون بشؤون النخيل ان تتكرر العمليتان الاوليان كل بضع سنوات أما الثالثة فكل سنة .

ومن الاعمال التي يقوم بها فلاحوا النخيل تطهير الجداول والمساقى مما يتراكم فيها من الرواسب او ينمو فيها من الادغال ويستحسن القيام بذلك في فصل الشتاء .

ويمكن القول بأن أهم عمل لفلاحي النخيل هو القيام بالاعمال الكثيرة المتصلة بفصم الفسائل عن النخيل الأمهات وغرسها في مغرسها الجديد . وتلخص الخطوات اللازمة لعمليتي الفصم والغرس (*) فيما يأتي : تختار الفرخات الفتية البالغة من العمر ٤-٥ سنوات بعد التأكد من صحتها وسلامتها من الحشرات والامراض وذلك بعد حفر حفرة حول النخلة الأم للمحافظة على الجذور وعروقها سيما الجذر الوتدى المسمى بـ (الفطامة !) وتستعمل آلة خاصة تسمى الهيم (او الهيب) في فصم الفرخة عن امها . ولا بد من العناية بالفسيلة ومعالجتها بالماء منذ ساعة فصمها الى ساعة غرسها . وتغرس الفسائل عند حافات الساقيات (البشاتك) المذكورة آنفاً بعد ان تحفر لها حفر صغيرة وفي هيئة خطوط مستقيمة وتترك مسافات مناسبة بين فسيلة وأخرى .

ويلاحظ عند الغرس قص سعف الفسيل (الزبير) الى ارتفاع ٢ - ٣ أقدام وكذلك يقص الكرب الجاف والجذور التي تبدو زائدة وميتة . وتسمى هذه

• • • (ثيارة أو هزارة)

• • راجع - السلطان المصدر السابق ص ٥٥-٥٧

العملية مجملًا باسم التزير .

وفي العادة أن تراعي الأبعاد بين الفسيلة والآخرى بحيث تتراوح المسافات بين ٨ - ١٤ ذراع يد (أو ٤ - ٧ م تقريباً) والمتفق عليه أجمالاً أن تكون المسافة ١٢ ذراعاً (٦ م)

ولعل البعض يعرف بأنه لا بد من ربط قمة الفسائل قبل المباشرة بلفها في أثناء الغرس وذلك اتقاء حرارة الشمس بالنسبة لقلب الفسائل . وبعد ذلك تلف لفاً جيداً بسعف النخل أو نبات البردي أو السوس في موضعين هما وسط الفسيلة وأعلاها لحفظها من حرارة الشمس والرياح أبان فصل الصيف القاطئ . ولا تفك أربطة اللقائف إلا بعد مرور سنة على الغرس أما اللقائف فتزيلها النخلة بنفسها كلما زاد نموها بعد ذلك .

وخير المواسم لغرس الفسيل ، في منطقة شط العرب بوجه خاص ، هو موسم الصيف (تموز وآب) ويسمى بموسم الخلالة إشارة إلى نضح ثمرة الخلال . وقد يغرس الفسيل في فصل الربيع (نيسان وأيار) ويسمى باسم (غرس الحصاد) .

اللقايع وملحقاته :

لقد سبقت الإشارة إلى عملية التلقيح بصورة مبسطة في مناسبة سابقة (*) . ونضيف إلى ما تقدم ذكره عن الدور العظيم الذي يلعبه فلاح النخيل في هذا الباب أن تجاربه قد دلته على التعرف على أنواع النخل الفحل الجيد وغير الجيد فمثلاً نراه يفضل نوعاً خاصاً من نخل الفحل - في منطقة شط العرب - اسمه « الغنامي » على النوع الآخر الذي اسمه « الحكري » . كما دلته تجاربه على التفريق بين اللقاح الناضج وغير الناضج وذلك بملاحظة تطاير غبار الطلع في الحالة الأولى . وإذا ما وقع في خطأ ولقح نخيله بلقاح غير ناضج فإنه

« انظر ص ١٣ - ١٤ من هذا الكتاب

سيحصل على ثمر غير ناضج ايضاً ويطلق على ثمره اسم « الشيص ». وهذا ثمر غير صالح للأكل .

تقليم النخيل :-

ويشمل تقليم النخيل التركيز (التزير) والتكريب وقص الخرصان الجافة (السعف)

والتركيز (التزير) عملية يقصد بها قص السعف المتدلي عند اسفل الفسيلة لاعطاءها المجال للنمو الطبيعي بدون عائق .

اما التكريب (*) ، فهو عملية قص (الكرب) من جذع النخل - إي قطع قواعد السعف الجاف ، والملاحظ ان عملية التكريب لايقوم بها فلاح النخيل إلا بعد ان يبلغ عمر النخلة زهاء ١٥ عاماً . كما ينبغي أن لا تجري هذه العملية إلا كل ٣ أو ٤ سنوات . وهناك غرضان من وراء التكريب اولهما عدم افساح المجال ليرقات حشرت التاذوع من العيش في ثنايا اسافل السعف وبالتالي نخر الجذع ، والغرض الثاني الاستفادة من الكرب كوقود لاستعمال الفلاح وحتى سكان المدن المجاورين كما هو الحال في بغداد والبصرة وغيرها .

ويستحسن اجراء التكريب بالنسبة للنخيل (النشوة والرابعة) في موسم الربيع لتجف كعوبها المتبقية في الصيف .

ويوصي المختصون (**) بمراعاة شروط خاصة عند التكريب ومن جملةا عدم الاحاح في قص الكرب بدرجة تؤدي الى تصديع جذع النخلة لئلا ينتج عن ذلك حدوث خدوش في الجذع ومن ثم تعفنه بسبب رطوبة الجو . وينبغي ان يجري التكريب بطريقة أفقيه بالقياس الى سطح الارض ، كما يلزم ألا تكرب النخلة للمنطقة المبتدئة بسعفها الأخضر عند الرأس ولمسافة بضعة

(٥) راجع ص ٢١ من هذا الكتاب « قاموس المصطلحات في النخل والتمور »

** راجع - السلطان - مجلة الزراعة العراقية « قائمة المصادر »

ادوار الى الاسفل حماية للجزء العلوي من النخلة من أن يتعرض للاحوال الجوية القاسية .
وهناك عملية متممة للتكريب وهي عملية قص السعف اليابس الذي يوجد
في الاطراف السفلى من رأس النخلة . ويجب ان تجرى هذه العملية في مستهل
موسم نضج الثمار حيث يرتقي الفلاح النخلة ويقص هذا السعف الى جانب
قيامه بتنظيف عذوق الرطب مما علق بها من الغبار او التراب وتنقيتها كذلك
مما يتخللها من (فردات) الثمر غير الصالحة .

ومن الأمور المهمة التي يقوم بها فلاح النخيل ملاحظة حمل النخلة من
الثمار خصوصاً اذا ما تجاوز ذلك طاقة النخلة ... وتسمى هذه المهمة بعملية
تخفيف الحمل . ومما يؤسف له ان فلاح النخل في العراق لا يعير هذه الناحية
العناية اللازمة وينجم عن ذلك أن النخلة التي تعطي ثمرًا غزيرًا في سنة ، نراها
لا تعطي سوى القليل في الموسم التالي ومعنى ذلك ان النخلة المحملة ثماراً
فوق طاقتها في سنة ماتكون ضعيفة الانتاج في السنة التالية ولا يخفى ما لذلك
من تأثير شئ في موازنة الانتاج سنة بعد اخرى .

وتجري عملية التخفيف على أسس خاصة منها مراعاة قوة النخلة وضعفها
وكثرة عدد العذوق (العثوك) أو قلته ، وكبر حجمها او صغره . وقد دلت
التجربة أن عدد العذوق يجب أن يتراوح بين ٦-١٢ عذقاً . واذا ما تجاوز
العدد عن ذلك فانه ينبغي قص العذوق الزائدة الواقعة في القلب . والوقت
الملائم للقيام بذلك هو عند بداية ظهور الثمار (الكتول - الحبابك) .

ومما يجدر ذكره أن منتجي التمور في وادي كوجيلا بالولايات المتحدة
يهتمون بهذه العملية إهتماماً خاصاً يفوق اهتمامهم بالعمليات الأخرى (*) .
وهناك ايضاً عملية التركيز (التفريد) وتتلخص هذه العملية بأن
فلاح النخيل يرقى النخلة بواسطة الفروند (التبلية) حيث يصعد على أسفل
السعف ويقوم بقص العذوق المكتظة على بعضها البعض الآخر بعناية تامة ،

وكذلك يرفع كل عذق بروية واناة ليضعه على السعفة المتدلية بقربه وبذلك يضمن الفلاح مسألة موازنة تدلي العذوق بالنسبة لقلب رأس النخلة ولتسهيل القيام بالعمليات الأخرى المتعلقة بتنظيف العذوق من الغبار والتخلص من الحشف وتسهيل عمليتي التدلية وتخفيف الثمار .

أما التدلية (التدلي) فهي العملية التي تلي العملية السابقة بقليل عندما يتكون الرطب في على السعوف أثناء العملية السابقة - عملية التفريد - وذلك لتحقيق أغراض النصف الثاني من تموز . وتلخيصها ان الفلاح يبدأ بتدلية العذوق التي وضعها كثيرة منها تدلية العذوق بكيفية تسهل مسألة جني الثمار ، كما تصبح الثمار نفسها متراسة جنب بعضها بحيث لا يسمح الامر كثيراً بوصول الهواء الجاف المترب الى داخلها .

ومما يجدر التنويه به ان منتجي التمور في كاليفورنيا بالولايات المتحدة وحتى في بعض جهات بلاد المغرب ، يغطون العذوق بما يشبه المظلات المصنوعة من الورق او السيلوفين لحمايتها من عاديات الظاهرات الجوية وحتى العصفير والطيور الأخرى . وهذه ناحية لا يعرفها منتجوا التمور في بلادنا مع الأسف الشديد .

ويتوج فلاح النخيل أعماله الكثيرة التي يقوم بها في البستان بعملية جمع الثمار ، وذلك على مرحلتين هما مرحلة جني الرطب أو التمر في أول موسم نضجه و مرحلة جذ التمور بعذوقها (*) ويجري ذلك حيث يرقى الفلاح النخلة بواسطة فرونده مستعملاً منجلاً او سكيناً كبيرة ويبدأ بقص العذوق من اسفله حيث نجده يطلق اسم عسكة (بالكاف الفارسية) على النصل الرئيسي للعذوق . ويسمى الشخص الذي يقوم بهذه العملية باسم (جاني) . واذا كانت الثمار لا تزال في إحدى مرحلتي (الخلال) او (الرطب) فان الفلاح يستعين في تدلية العذوق الى الأرض - بعد جذه - بواسطة المقلاص - المكلاص -

المذكور آنفاً . وفي العادة نجد ان (جاني) التمر يعلق عذقين او ثلاثة على
المقلاص مرة واحدة ويدليها الى الارض ليتناولها الفلاحون او العمال الذين
يطلق عليهم - اسم طواویش (ومفردهم طواش) ثم يطلقوها من جديد ليسحبها
الجاني المتسلق النخلة ليحصد عذوقاً من جديد ويدليها لهم وهكذا دواليك حتى
يجيء على آخر العذوق في النخلة . ويلاحظ أن الارض المحاطة بقاعدة النخلة
تفرش بالحصران التي تتخذ اسم (بل) حيث تتراكم على (البل) التمور التي تم
جذها وجنيها . وبعد ذلك تنقل التمور وتكوم في جانب من البستان وتتخذ
كل كومة اصطلاح (جوخان) . ثم توضع بعد ذلك - في العادة - في سلال
معمولة من الخوص تسمى باسم (جلة وجمعها جلال) او تنقل في اقفاص
مصنوعة من جريد السعف (نضله) تسمى (ركوك ومفردا رك) التي يقدر
وزن التمور التي يستوعبها الواحد منها بزهاء ٣٠-٣٥ كيلو .

وفي العادة تقام اماكن رئيسية في بساين النخيل لجمع التمور ووضعها
في اوعية كبسها وتسمى هذه المحلات باسم (الجرادينغ) ومفردا الجرداغ
(بالجميم الفارسية) .

الفصل الثاني المفصل في النخيل

موطن النخيل :

جاء في نشرة المؤتمر الدولي للتمور المنعقد في تونس في تشرين الثاني سنة ١٩٥٠ (*) (يقول البحاثة شوفالبي ان أصل النخل صحراوي ، يرجع أصل منبته الى بلاد العراق والسكندران . وينتمي من جهة الى تمر الغابة الهندي « ؟ » ومن أخرى الى تمر السنغال « ؟ » في غربي افريقيا ، والى التمر الاطلنطى « ؟ » من جزر الرأس الاخضر . ولا شك ان زراعته كانت تغطي مساحة كبرى في قلب الصحراء قبل ان يحل بها الجفاف .

ووجد آلاف من فصائل النخل المزروعة ، وهي لا ريب ترجع الى أصول مختلفة فبعض هذه الفصائل تمثل اجناساً جغرافية صغيرة وأما الفصائل الأخرى فقد ظهرت بواسطة الانتفال على اثر الازدواج المتعددة .

ويرى البحاثة المؤرخ العلامة بيكاري والعلامة بويينوا ان البلاد التي احتضنت النخل وكانت له مهداً ليست إلا واقعة في أقصى الشمال الغربي من شبه الجزيرة الهندية الباكستانية وربما أيضاً على ضفاف الخليج الفارسي بالرغم من عدم عثوره على آثار في الصخور أو الصحف « ؟ » ولكن اكتفى في تحقيقه بمقارنات عجيبة (؟) .

أما العلامة دوغندول فهو يرى غير ذلك وينسب النخل الى أفريقيا الشمالية حيث وجد على حاله الطبيعية وبدون أدنى شك من حيث التشابه النوعي . (*)

ويتفق كل من الاستاذ سونكل (*) مع السريج (**) بأن بلاد الرافدين كانت من اقدم مواطن النخيل إن لم تكن أقدمها على الاطلاق . وكان الانتاج من التمر عند السومريين والاكديين على نطاق واسع بحيث كانوا يقايضونها مع البلاد الخارجية لقاء الحصول على المعادن النبيلة كالذهب مثلاً وكذلك الحيوانات الحية (***) .

وعلى حد رأي أحد الباحثين (****) (ان موطن النخل الأول هو شبه جزيرة العرب ومنها أنتقل الى بلاد بابل . ويرجع الاستاذ طه باقر أن النخل اول ما غرس في العراق كان في القسم الجنوبي منه وفي عهد « العبيد » ويدل ذلك بالطبع على قدم وجود النخل في العراق . ويؤيد هذا القول ان الرمز المسماري الذي يعنى النخل يعود تاريخه الى الألف الثالث قبل الميلاد (٣٠٠٠ - ٢٤٠٠ ق.م) أي عصر فجر السلالات .

ويقول ابن وحشية - وهو من أقدم كتاب العرب في الزراعة - انه يحتمل ان تكون جزيرة (حرقان) الواقعة في خليج البصرة هي الموطن الأول للنخلة ومنها انتشرت الى شبه القارة الهندية الباكستانية ثم الى الشرق الاقصى حتى بلاد الصين . ويعتقد ان التاريخ الذي عرف فيه الصينيون النخيل كان في القرن الثالث بعد ميلاد السيد المسيح (****) .

ويرجع للفينيقيين الفضل بادخال زراعة النخيل وغرسها في شمال غربي

* انظر Swingle , W . T . The Date palm & its Culture
Agricultural Yearbook of U . S Dept . of Agr . 1900 . P . P .
545 etseq .

** انظر Sir , E . A . W . Budge , Babylonian Life &
History , Londou , 1925 , PP . 249 - 250

*** انظر King , Leonard , A History of Sumer & Akkad ,
London , 1910 , Vol . 1 , P . 237 .

**** عن طه باقر المصدر السابق ص ٤٦٠ .

افريقيا وكذلك الى اسبانيا والبرتغال وبلاد اليونان .(*)

وجدير بنا ان نذكر فضل العرب المسلمين على نشر زراعة النخيل في البلاد التي وطأتها اقدامهم في القرنين السابع والثامن الميلاديين . وبعد ذلك جاء دور الاسبان والمبشرين منهم بوجه خاص ، الذين نقلوا زراعة النخيل الى الدنيا الجديدة (قارة امريكا الشمالية) ، ولا سيما في ولايات فلوريدا واريزونا وكاليفورنيا .

كما ان وجر د النخيل في المكسيك من امريكا الوسطى وفي بيرو - من امريكا الجنوبية - يرجع فضله الى الاسبان انفسهم . ومنذ اواخر القرن الثامن عشر نقل الاوريون زراعة النخل الى اتحاد جنوبي افريقيا وكذلك استراليا .

نخيل العالم

تتمثل النخيل في العالم في الجهات الجافة وشبه الجافة المدارية منها وشبه المدارية وحيثما تتوافر عوامل نجاح زراعة النخيل وانتاج التمور في امثال تلك الأقاليم .

وتقدر المساحة الكلية لبساتين النخل في العالم جميعه زهاء مليوني هكتار (او ما يقارب ثمانية ملايين دونم عراقي) ويقدر عدد نخيل هذه البساتين بين ٨٠ - ١٠٠ مليون نخلة .

وتتوزع النخيل في العالم في الوقت الحاضر في الجهات الآتية: شبه القارة الهندية الباكستانية وبلوجستان وبلاد الشرق الاوسط (عدا تركيا) الممثلة بالعراق ويران وشبه الجزيرة العربية وسوريا وفلسطين ومصر والسودان والمملكة الليبية المتحدة وتونس وجنوبي الجزائر وبعض اجزاء مراكش وافريقيا الغربية وافريقيا الاستوائية (الافرنسييتين) وارتيريا وجزر الخالدات (الكناري) وجريه مادييرا وجزيرة مدغشقر وجنوبي اليونان وجزر أرخبيل بحرايجه وفي ايطاليا (بورديغرا) وجزيرة كورسيكا وجزيرة سردينيا

* انظر دليل مؤتمر التمور الدولي - المصدر السابق ص ١٢٥

وجزيرة صقلية وجنوبي فرنسا واسبانيا والبرتغال وجزر البليار وجزر الرأس الاخضر والولايات المتحدة الامريكية (سيما كاليفورنيا) والبرازيل وبيرو والبرازيل .

ويحسن بنا ان نقف قليلا عند اهم البلاد التي تتمثل بها بساكن النخيل .
جزر الخالدات - وهي الجزر التي يطلق عليها اسم جزر السكناري .
حيث يلاحظ ان النخيل فيها تنمو نمواً حسناً . وليست لدينا ارقام يمكن الركون اليها بصدد عدد اشجار النخيل فيها .
وهناك جزر أخرى ، لا تتجاوز في موقعها خط العرض ٣٠-٤٠ درجة . ومن هذه جزر (ماديرا) . حيث تزدهر فيها النخيل ولكنهم لا تنتج سوى تمور ليست جيدة .

كذلك ينمو النخل في جزر (البليار) بيد أنه لا يعطي ثمراً ، واذا ما صادف وانتج ثمراً فانه لا يبلغ درجة النضوج إلا ما ندر . ومثل ذلك يقال عن النخيل الناميات في جزيرتي كورسيكا (وفي سردينيا) و (صقلية) وجزيرة قبرص وأرخبيل بحر أيجه وشبه الجزيرة الايطالية .

وتعتبر اسبانيا من البلاد التي تزرع النخيل وتنتج التمور حيث تتوزع النخيل على ضفة نهر التاج بمقربة من مدينة لشبونة . وكذلك توجد بساكن واسعة في السهول الشمالية الشرقية وحتى في الاراضي المرتفعة نسبياً والتي لا تتجاوز في ارتفاعها ٥٠٠ متر فوق مستوى سطح البحر . كذلك توجد النخيل مزدهرة في ولاية الاندلس حتى حوالي قرطبة ، وكذلك في ولاية استرا مادورا وفي ضفاف نهريوكوا ديا . وليس ذلك فقط بل نجد النخل شجرة زينة في الارياض وفي منزهات المدن وحدائقها الخاصة . وعلى كل حال يمكن القول بان بساكن النخل واسعة الانتشار في ولايات (اليكانتي) و (مرسية) و (بلنسية) ، وتعتبر ولاية «اليكانتي» التي تدخل ضمنها واحة (ايلشي) اهمها في هذه الصدد .

وتوجد النخيل في منطقة الاطلسي ولكنها قليلة العدد كذلك يقال
عن منطقة مراکش اجمالاً . ومناطق النخيل فيها هي : وجدة ، فاس ،
مكناس ، مراکش ، أغادير ، الذراع ، دادس ، تودرة ، طفيلة ، الفكيك
والجزائر الجنوبية ذات نخيل ، اما الجزائر الشمالية فان معظم نخيلها تتمثل في
المنطقة المحيطة بـ (قسنطينة) وأن واحات الجزائر هي بتكرت ، بسكرت ، وادي
سوف ، ووركلة ، وغرداية .

وفي تونس بساكن النخل الموزعة عند ساحل البحر الابيض المتوسط .
أما في ليبيا فيعتقد بأن هذه البلاد من أعرق بلاد شمالي افريقيا معرفة
بغرس النخيل حتى أن البعض يعتقد بأن تاريخه يعود الى العهد الروماني ، وفي
الوقت الحاضر تعتبر سواحل منطقة بنغازي ومنطقة واحات فزان هي اهم
الجهات التي تغرس النخيل وتنتج التمور .

وتعتبر مصر من افضل البيئات لزراعة النخيل والتمور حيث
توجد النخيل نامية على ضفاف النيل اعتباراً من الدلتا حتى جنوبي اسوان
ولكن توزيعها متناثر . وتعتبر واحات الداخلة ، والخارجة ، والفراة ،
وسيوه ، والفيوم من اهم الجهات المصرية في زراعة النخيل ونتاج التمور .
وتوجد النخيل في اقليم اريتريا ، كما ذكرنا آنفاً ، سيما اقليم دنقلة الجنوبية
وحتى في الصومال الفرنسي ، توجد النخيل مزدهرة خصوصاً في واحة أمبولي
(وضودة) .

وقد اشرنا آنفاً الى أن النخيل توجد نامية في منطقة بحيرة (تشاد) في
افريقيا الاستوائية الفرنسية (*) .

* واهم جهات افريقيا الاستوائية الفرنسية هي : بوركو ، وايتري ، وتيبستي
وكانم .

وفي منطقة (بوركو) توجد واحات ضاية - يناردة - بيدو - كيد
ديمي - تيجوي - كوريكري - غورينك - كورو - كومر .

كذلك توجد النخيل باسقة في جزيرة مدغشقر بيد أن مناخها الرطب لا يساعد على نضوج ثمارها .

وتنمو النخيل نمواً حسناً في اقليم السودان اعتباراً من الحدود المصرية حتى حراي مدينة الخرطوم في منطقة ادرار ، وهناك واحات تيسالت وعين تبوك وايراشر وكيراك . (*)

أما آسيا فتعتبر أهم القارات من حيث عدد النخيل النامية فيها ومن حيث بيئاتها الملائمة للغرس وانتاج التمور .

ولا شك أن العراق اعم البلاد من حيث الأهمية العددية للنخيل ومن حيث انتاج التمور ايضا .

وايران هي البلاد التي تأتي بعد العراق حيث تنمو النخيل بصورة خاصة في الساحل الشرقي من شط العرب وضاف نهري كارون والكرخة وفي منطقة عربستان بوجه عام . وبيئة النخيل الايرانية تشبه الى حد كبير جداً بيئة نخيل العراق .

وفي شبه القارة الهندية الباكستانية بساكن النخل الممثلة بوجه خاص في بلوچستان وفي اقليم (ملتان) و اقليم البنجاب عموماً الى جانب مناطق (ضهره غازي خان) و مظفر قادر - دیرجات) .

* ونضيف الى ما تقدم عن أفريقيا الاستوائية والغربية أنه في منطقة اينارى توجد واحات اونيانكا الكبير - واويناكا الصغيرة وفي منطقة التيبستي واحات بارداي - اورو زومري - يي - كوينزتي - دوهون .

وكذلك توجد في بلاد النيجر في واحات - ياما - دوكي - اناي . وكذلك في اكرام (واحة فاشي) وفي اكادس (واحات اينكالي وايفراوان وغيرها . وتوجد في السنغال بساكن النخل عند ضفة نهر السنغال وواحة (لوغا) .

وتوجد النخيل في البلاد السورية ولكن في نطاق ضيق في الواحات وعند
ضفاف الأنهار .

وفي فلسطين بمنطقة (جريكو) ومنطقة (غزة) .

أما شبه الجزيرة العربية فإنها بلاد ذات نخيل أينما توفرت المياه - وهكذا
فإن الواحات التي فيها هي واحات النخيل . وأهم الجهات ذات النخيل هي الحما
والبحرين وعمان وحضرموت واليمن ونجد والحجاز .

أما في أمريكا الشمالية فإن الولايات المتحدة هي أهم الجهات التي تنمو
فيها النخيل ، وتعتبر ولاية كاليفورنيا هي الأولى حيث تنمو النخيل في مناطق
ريفر سايد ومنطقة سان دييغو - واينيو - وسان برناردينو - وإنديو .

وفي ولاية أريزونا في منطقة البحيرة المالحة (سولت ليك) ومنطقة
الكوكلورادو والكلورادو الأعلى

وفي ولاية تكساس عند ضفة نهر ريوكراند الأوسط بين لاريدو وسان
أنطونيو .

هذا وقد جربت زراعة النخيل في اتحاد جنوبي افريقيا على هوامش
أقليم صحراء الكاهاري وفي إقليم الفيلد ووجد أن الزراعة ناجحة .

وكذلك جربت زراعة النخيل في أستراليا بولاية كوينزلاند وفي كل من
(روشامبون) و (بركالدين) حيث استعملت النوى في الاستنبات ولم تكن
النتائج مرضية جداً .

وبين لنا الجدول التالي توزيع النخيل في العالم حسب إحصاءات ١٩٥٢
(إلا إذا ذكرت كلمة تقدير بجانب الرقم) .

الملاحظات	عدد النخيل	القطر
—	٣٢١٤٦٨٠١	العراق
—	١١٦٠٠٠٠٠	إيران
[بلوچستان وبنجاب]	٨٠٠٠٠٠٠	باكستان
—	٧٤٨٦٠٠٠	الجزائر
تقدير	٤٠٠٠٠٠٠	بلاد العرب
المنطقة الفرنسية	٣٩٧١٨٩٣	مراكش
تقدير	٣٠٠٠٠٠٠	السودان
»	٢٥٠٠٠٠٠	تونس
	٢٠٠٠٠٠٠	ليبيا
تقدير	١٨٠٠٠٠٠	مصر
	٤٠٠٠٠٠	اسبانيا
	٣٠٠٠٠٠	الولايات المتحدة
تقدير	١٠٠٠٠٠٠٠	البلاد الأخرى
	٨٧ ٢٠٤ ٤٩٤	

(١) يبدو من الإحصائية المذكورة آنفاً أن زهاء ٣٨٪ من مجموع عدد النخيل في العالم تتمثل في العراق . أي ان عدد النخيل في العراق هو زهاء ٣٢ مليون نخلة من مجموع ٨٧ مليون نخلة في جميع أنحاء العالم .

(٢) وبعد العراق تأتي إيران حيث فيها من النخيل عدديتراوح بين ١١ مليون و ١٢ مليون نخلة أو ما يقارب ثلث نخيل العراق .

وتتنافس الجزائر وباكستان لأحتلال المرتبة الثالثة ويصيب كلا منهما ٨-٧ ملايين نخلة .

(٣) ونلاحظ ان عدد النخيل في مراكش يقرب من نظيره في شبه الجزيرة العربية وفي كل منهما زهاء ٤ ملايين نخلة وان كنا نظن أن العدد في

شبه الجزيرة العربية قد يكون أكثر من هذا التقدير .

(٤) كذلك يبدو من الجدول ان السودان وتونس تتقاربان فيما ليهما من النخيل ويتراوح العدد فيهما بين ٢ ونصف مليون و ٣ ملايين .

(٥) ان في كل من مصر وليبيا زهاء ٢ مليون نخلة . ويبدو العدد بالنسبة لمصر قليلا نظراً لأهتمام مصر في استغلال أرضها في زراعة القطن والحبوب الغذائية وقصب السكر والخضر والفاكهة لضيق أرضها وحاجتها لها في انتاج هذه المحاصيل كنتيجة لنظام الري الدائم السائد فيها . في حين ان العدد بالنسبة الى ليبيا يبدو طبيعياً باعتبار قساوة بيئتها وشحة المياه فيها وصغر مساحات الأرض القابلة للاستغلال وانتاج المحاصيل .

(٦) وبعد ذلك يأتي دور كل من الولايات المتحدة واسبانيا ويراوح عدد النخيل في كل منهما بين ٣٠٠٠٠٠ و ٤٠٠٠٠٠ نخلة أي أن عدد النخيل في كل منهما يكاد يقارب عددها في لواء الدليم من العراق .

(٧) أما البلاد الاخرى التي ليست لدينا لها احصاءات أو تقديرات فهي الجهات شبه الجافة من جمهورية الهند الممثلة في شمالها الغربي وبلاد النيجر وجزر موريس وارتيريا والصومال والبرازيل وبلاد الارجننتين وبلاد الصين وغيرها من الأقطار . ويقدر مجموع عدد النخيل في جميع هذه البلاد بزهاء عشرة ملايين نخلة وهو تقدير يمكن القول عنه بانه دون الحقيقة والواقع .

نخيل العراق

ذكرنا آنفاً ان بيئة العراق الجغرافية ، سيما القسم الجنوبي من البلاد أمثل البيئات في العالم من حيث ملاءمتها لغرس النخيل وانتاج التمور . كما لاحظنا ان في العراق زهاء سبعة وثلاثين بالمائة من مجموع نخيل العالم . وان عدد نخيله أكثر من ٣٢ مليون نخلة من أصل ٨٧ مليون نخلة في العالم كافة . ومما يجدر ذكره أنه لم يحجر أحصاء رسمي لمعرفة عدد النخيل في العراق

قبل عام ١٩٤٥ . وكان الامر قبل هذا التاريخ الاعتماد على التقديرات . وقد كانت هذه التقديرات تشير دائماً الى ان عدد نخيل العراق ٣٠ مليون نخلة دون الإشارة الى أنواعها وأصنافها العديدة . وكانت الكتابات والدراسات الخاصة في هذه الناحية محدودة جداً ان لم تكن معدومة .

لوحة رقم (٢)



منظر النخيل عند منعطف نهر دجلة

وكان عام ١٩٤٥ ، حيث قررت جمعية التمور العراقية إجراء إحصاء تفصيلي من حيث التوزيع الاقليمي والانواع والأصناف . وقد لاقى المحصون صعوبات جمة في سبيل حصولهم على أرقام صحيحة للنخيل في العراق ومرجع ذلك هو بالطبع عدم تعود أصحاب النخيل على عمليات الاحصاء عموماً ، وكذلك خشية هؤلاء من أن يكون الغرض من الاحصاء غير الغرض الظاهري الخاص بالمعلومات أي لأجل فرض ضريبة أو ما شابه ذلك . وبالرغم من الصعوبات الجمة التي أحاطت بعملية الاحصاء توصل القوم الى نتائج لا بأس بها يمكن للباحث الركون اليها كما حدث لي أنا عندما اتخذت الاحصاء المذكور

اساساً لكتابة رسالتي ، موضوعة البحث عام ١٩٤٨ .

وقد وجدت في إحصاء ١٩٤٥ أن مجموع عدد نخيل العراق هو ٢٣٠٧١٨٧٥ نخلة موزعة بين النخيل حاملة الثمر وعددها زهاء (١٧ مليون نخلة او ٧٨٪) والنخل الفحل زهاء ٤٢٥ الف نخلة (٢٥٪) والنخل الفسيل زهاء ٤٧ مليون نخلة (٢٠٪) . وقد كانت موزعة على الأولوية العشرة التالية : البصرة وخصتها من مجموع النخيل زهاء ٤٤ بالمائة والنسب المئوية للأولوية الأخرى كانت ١٣ كربلاء و ١٢ الديوانية و ٩ الحلة و ٧ ديالى و ٦ المنتفك و ٤ بغداد و ٣ الدليم و ٣ الكوت و ٣ العمارة .

إحصاء ١٩٤٥

عدد النخيل	اللواء
١٠٠٥٦٥٤٧	البصرة
٣٠٧٤٥١٩	كربلاء
٢٨٣٦٥٠٢	الديوانية
٢٠٧٨٨٨٤	ديالى
١٦٨١٢٦١	الحلة
١٤٢٩٠٦٦	المنتفك
١٠٣١٠٧٥	بغداد
٣٠٢١١٠	العمارة
٢٩٩٩٧٧	الدليم
٢٨١٩٧٤	الكوت
٢٣٠٧١٨٧٥	المجموع

وقد دلتني إحصاء ١٩٤٥ أيضاً على أنواع النخيل الحاملة للتمر والفحل والفسيل في الأولوية العشرة التي تتمثل فيها النخيل حسب النسب المئوية التالية :

<u>الملاحظات</u>	<u>الفجل</u>	<u>القسيل</u>	<u>النخيل الحامل</u>	<u>اللواء</u>
النسبة المئوية	٤٦ر٥	٣٦ر٧	٤٥ر٣	البصرة
	١٠ر٥	١٤ر٠٩	١٣ر٢	الحلة
	٧ر٥	—	١٣ر١	الديوانية
	٥	٦ر٨	٧ر٤	كربلاء
	٦ر٧	١٧ر٦	٦ر٨	ديالى
	٩ر٨	٤ر٤	٦ر٦	المنتفك
	٣ر٩	٥ر٧	٤ر٢	بغداد
	١ر٤	١ر١	١ر٣	الدليم
	١ر٣	١	١ر٣	الكوت
	—	٢ر٧	٠ر٨	العمارة
	<u>١٠٠</u>	<u>١٠٠</u>	<u>١٠٠</u>	المجموع

ولا يحتاج الاحصاء الى تعليق اذ ان التوزيع نسبي حسب اهمية كل لواء في المجموع العام للنخيل .

أما أصناف النخيل حسب احصاء ١٩٤٥ ، فان الجدول التالي يبين ذلك

بوضوح .

<u>الملاحظات</u>	<u>الافانواع الاخرى</u>	<u>الخضراوي</u>	<u>الحلاوي</u>	<u>الساير</u>	<u>الزهدى</u>	<u>اللواء</u>
نسبة مئوية	١ر١	٢ر٧	٠ر٢	١ر٨	٠ر٢	العمارة
	٣ر٢	—	—	—	٨ر٥	بغداد
	٤٧ر٢	٧٠	٩٩ر٨	٩٢ر٢	٥ر٦	البصرة
	١٦ر٨	—	—	—	٢٥	الديوانية
	—	—	—	—	١٥ر٢	ديالى
	—	—	—	—	—	الدليم
	٨ر٧	—	—	—	٢٧ر٢	الحلة

<u>اللواء</u>	<u>النخيل الحامل</u>	<u>الفسيل</u>	<u>الفحل</u>	<u>الملاحظات</u>
كربلاء ١٥٢	—	—	٥٥	
المنتفك ٣٣	—	٢٦٤	١٧٥	

يلاحظ على النسب المئوية لأصناف النخيل حسب الأولوية ما يأتي :

(١) البصرة تكاد تحتكر نخيل السايرو والحلاوى وتشمل على ٧٠ بالمائة من نخيل الخضراوي .

(٢) الفرات الاوسط والأدنى (الديوانية - الحلة - كربلاء) ، يحتكر ٦٠ بالمائة من نخيل الزهدي .

(٣) تشمل المنتفك على زهاء ٢٦ بالمائة من نخيل الخضراوي وديالى ١٥ بالمائة من نخيل الزهدي .

أما احصاء ١٩٥٢ ، وهو الاحصاء الأحدث ، فانه يدلنا على أن مجموع عدد النخيل في العراق أكثر من عددها الوارد في الاحصاء السابق بزهاء ٥٠ بالمائة . وهذا ما قدرته سابقاً في بحث لي نشر قبل نحو خمس سنوات (*) . وهكذا فإن مجموع نخل العراق حسب احصاء ١٩٥٢ المذكور اعلاه هو أكثر من ٣٢ مليون نخلة .

ونحن نحفظ برأينا التفصيلي حول احصاء ١٩٥٢ ، حيث أنه لم يكن موفقاً التوفيق المنتظر له وذلك لأمرين يتعلق أولهما بمن كان يعطي الحقائق للمحصين حيث لم يكونوا مخلصين صادقين في إعطاء الحقائق لنفس الاسباب التي ذكرناها بشأن احصاء ١٩٤٥ ، وثاني الأمرين هو شخص القائمين بالأحصاء مباشرة وهم المحصون الذين وقع عليهم الاختيار نظراً لجهلهم في اصول الاحصاء الفني من جهة وكسلهم وتواكلهم من جهة اخرى . وعلى كل حال يمكن القول بأن الاحصاء الجديد - احصاء ١٩٥٢ - هو أكثر دقة وقرباً للواقع من الاحصاء السابق . ويلاحظ بأنه لم

• انظر الدباغ المصدر السابق ص ١٩٩



خريطة النخيل في العراق

(وقد وضعها باللغة الانكليزية - كما هي في الأصل - خصيصاً لاطلاع اساتذتي بجامعة برمنكهام). وهي لا تشمل نخيل البصرة

يجر تعداد النخيل لألوية العمارة والكوت والدليم وكركوك . مع العلم بأن مجموع نخيل هذه الألوية (حسب احصاء ١٩٤٥) يكاد يبلغ ١٥ مليون نخلة مع العلم ان لواء الدليم لم يجر فيه اي تعداد في الاحصائيتين جميعاً (١٩٤٥ و ١٩٥٢) وقدّر العدد في هذا اللواء بزهاء ٤٠٠ ألف نخلة . كما دلنا احصاء ١٩٤٥ على ان عدد النخيل في لواء كركوك هو زهاء ٥٦٤٠١ نخلة .

انواع نخيل العراق (١٩٥٢)

لاحظنا فيما سبق أن انواع النخيل في العراق ثلاثة هي النخل المثمر والنخل الفسيل ، والنخل الفحل . ويبلغ النخل المثمر في العراق عدداً يقرب من ٥ و ٢٤ مليون نخلة ومن حيث النسبة المئوية بالنسبة لمجموع النخيل نجدها تصل الى نحو ٧٦ بالمائة .

ويربو عدد النخل الفسيل على الـ ٧ ملايين نخلة ونسبتها المئوية حوالي ٢٢ بالمائة من المجموع .

أما النخل الفحل فعدده زهاء نصف مليون نخلة والنسبة المئوية أقل من ٢٪ / بقليل . (*)

ويبدو هذا التصنيف طبيعياً ، حيث قد سبقت الاشارة بأن طلع نخلة واحدة من النخل الفحل يكفي لتلقيح خمسين نخلة من النخل المثمر وهكذا لورجعنا الى الاحصاء رأينا ان النسبة ذاتها محفوظة باعتبار نصف مليون نخلة من النخل الفحل يقابلها نحو ٢٤٥٠٥ مليون نخلة من النخيل الحاملة للثمر .

وفما يتعلق بالنخل الفسيل فان معظمها ان لم تكن جميعها ستصبح في المستقبل القريب او البعيد (بالنسبة لآعمارها) نخلاً حاملاً للثمر .

هناك نوعان من الفحل كما اشرنا سابقاً وهما الغنمي وهو نوعان ايضاً الاحمر والأخضر . والحسكري وهو ثلاثة انواع هي - (١) السميضي و (٢) القريطي و (٣) والوردي .

التوزيع الإقليمي لأنواع

يمكن القول اجمالاً بأن أنواع النخيل الثلاثة تتمثل جميعها في الولاية التي توجد فيها النخيل كما يبدو ذلك واضحاً في الجدول التالي (١٩٥٢)

الملاحظات	المجموع	الفجل	الفسيل	النخل المثمر	اللواء
	٢٢١٠٨٩٠	٢٠٥٢١	٨٣٧٤٢٨	١٣٥٢٩٤١	بغداد
	٢٧٩٧٦٦٢	٣٧٣٢٦	٩٠٦٩٥٢	١٨٥٣٣٨٤	ديالى
	٤٧٤٩٨٦٢	٧٥٣٤٤	١٥٧١١٨١	٣١٠٣٣٣٧	الحلة
	٣٤٨٠٠٨٥	٧٦٦٤٣	٤٠٢٦٥٨	٣٠٠٠٧٨٤	الديوانية
	١٨٧٠٨٣٩	٤١٥١٥	٥٠١٧٣٣	١٣٢٧٥٩١	كربلاء
	٢٢١٠٦٦٨	٥٥٤٣٩	٢٩٦١٩٧	١٨٥٩٠٣٢	المنتفك
	١٣٣٩٩٧٧٢	١٦٣٥٦٠	٢٣٠٥٤٠٥	١٠٩٣٠٨٠٧	البصرة
١٩٤٥٥٥٥	٥٩٢١١٠	٣١٥٣٤	١٢٨١٦٣	٤٣٢٤١٣	العمارة
» »	٣٧٨٥١٢	١١٢٢	٤٣٨٩٤	٣٠٣٤٩٦	الكويت
» »	٥٦٤٠١	٣١٠	٢٣٣٣٤	٣٢٧٥٧	كر كوك
تقدير	٤٠٠٠٠٠	١٥٠٠٠	٦٥٠٠٠	٣٣٠٠٠٠	الديلم

المجموع ٢٤٢٢٦٥٤٢ ٧٠١٦٩٤٥ ٥٠٣٣١٤ ٣٢١٤٦٨٠١

يستنتج من الجدول المذكور آنفاً ما يأتي

(١) ان حوالي ٤٥ بالمائة من النخل المثمر جميعه يتمثل في لواء البصرة، في حين ان نسبة النخل الفجل هي زهاء ٣٤ بالمائة من المجموع ونفس النسبة الآخيرة بالنسبة للفسيل. وبالطبع تعتبر البصرة هي الاولى من حيث مجموع نخيلها، اذ فيها زهاء ٤ و ١٣ مليون نخلة من مجموع ٣٢ و ٢ مليون نخلة في العراق كله.

(٢) ان اللواء الذي يلي البصرة من حيث الأهمية العددية هو لواء الحلة

اذ فيه زهاء ٤٧٥ مليون نخلة منها زهاء ٣١ مليون من النخل المثمر وزهاء ١٦٦ من النخل الفسيل والبقية من النخل الفحل .

(٣) تحتل الديوانية المرتبة الثالثة في عدد نخيلها حيث فيها زهاء ٣٥٥ مليون نخلة منها زهاء ٣ ملايين من النخل المثمر و٤٠٠ الف نخلة من النخل الفسيل والبقية من النوع الفحل .

(٤) لواء ديالى هو اللواء الرابع وعدد نخيله زهاء ٢٨٨ مليون نخلة منها زهاء ١٨٥ مليون من المثمر والبقية من الفسيل والفحل .

(٥) بغداد والمنطق لواء آن يتساوي فيها عدد النخيل وفي كل منهما زهاء ٢٠٢ مليون نخلة ، وهما في المرتبة الخامسة من حيث الأهمية وتحتل كربلاء المقام السادس وعدد نخيلها زهاء ١٩٩ مليون. أما العمارة والكويت والديلم فهي أقل الأولوية من حيث عدد النخل حيث يقل عدد نخيل كل منها عن نصف مليون نخلة .

أما كركوك فنخيلها زهاء (٥٦) الف نخلة وليست من النخيل التي تعطي ثمرًا جيد سواء من حيث الكمية او النوعية .

اصناف النخيل

في العراق اليوم نخيل تحمل الثمار وتنتج (٤٥٥) صنفًا من اصناف التمر كما سيجيء الذكر عن هذه التمر وميزات أهمها التجارية منها وغير التجارية .

وفلاح النخل الماخذ في مستطاعه التفريق بين اصناف النخل من ملاحظة شجرة النخل نفسها ولكن امثال هكذا فلاحين يندر وجودهم الآن في بساين نخل العراق ويوجد منهم البعض في منطقة العرب وديالى بوجه خاص. وليس في وسع الباحث أن يستنتج أوصافًا معينة لأصناف النخيل المختلفة . وكذلك الفلاح نفسه لا يملك القابلية التي تؤهله لتشخيص الاصناف

حسب اوصاف معينة . لذلك فان الاعتماد على تقسيم النخيل الى اصنافها يكون على اساس تمورها بالدرجة الأولى .

ويلاحظ على تعداد النخيل - حسب احصاء ١٩٥٢ - ان أكثر الأولوية تعدداً في اصناف النخيل هو لواء البصرة . وبعد ذلك يأتي دور لواء ديالى . اما الأولوية الاخرى فان اصنافها الأساسية ثلاثة (عدا نوعي الفحل والفسيل الذين سبق الذكر عنها في انواع النخيل) . وهذه الاصناف الثلاثة هي نخيل الزهدي والخستاي والادكال .

اما اصناف نخيل البصرة فأهمها - من الناحية العددية - هي نخيل السائر ويبلغ عددها زهاء خمسة ملايين نخلة ويأتي بعدها نخيل الحلاوي وعددها زهاء ٣٣ مليون نخلة . ثم الخضراوي وعدده نخيله زهاء المليون . والزهدي وعدده نخيله زهاء ٦٠٠ الف نخلة . وبعد ذلك يأتي دور نخيل الانواع الاخرى الممثلة بنخيل البرحي والديري والبريم والجرجاب والعويدي والحويزي والادكال (عدا الفحل والفسيل) .

اما اصناف نخيل ديالى والديوانية والحلة والمنتفك وبغداد وكربلاء فيوضحها الجدول التالي (١٩٥٢)

الساير	الخستاي	الخضراوي	الزهدي	اللواء
٤٦٥١٣	١٣٧٤٧٢	١٣٧٣٨	١٥٢٦٨٠٥	ديالى
—	٤٩١٨	—	٢٢١٩٥١٥	الديوانية
—	٨٩٤٠٧	—	٢٨٣١٦١٣	الحلة
٤٥٨٢٣٤	—	٥٤٧٧٣٨	٤١٦١٩٨	المنتفك
—	٣٣١٢٦	٣١١٠	١٢٨٣٠٩٨	بغداد
—	٧١٤٨٥	—	١١٨٨٦٤٦	كربلاء

المجموع	الفحل	الفسيل	الاذكال	اللواء
٢٧٥٩٧٥٤	٣٧٠٠٠	١٩٢٣٤٤	١٠٣٣٨٠	ديالى
٣٤٨٠٠٨٥	٧٦٦٤٣	٤٠٢٦٥٨	٧٢٦٣٥١	الديوانية
٤٧٤٩٨٦٢	٧٥٣٤٤	١٥٧١١٨١	١٨٢٣١٧	الحلة
٢٢١٠٦٦٨	٥٥٤٣٩	٢٩٦١٩٧	٤٣٦٦٦٢	المنتفك
٢٢١٠٨٩٠	٢٠٥٢١	١٣٧٤٢٨	٣٣٦٠١	بغداد
١٨٧٠٨٣٩	٤١٥١٥	٥٠١٧٣٣	٦٧٤٦٠	كربلاء

يبدو من الاحصائية المذكورة آنفاً ان في الوية الفرات الاوسط والادني (كربلاء والحلة والديوانية والمنتفك) زهاء سبعة ملايين نخلة من نخيل الزهدي من أصل زهاء ١٠ ملايين نخلة في جميع ألوية النخيل في العراق. وعدا عن هذه المنطقة هنالك أيضاً نخيل للزهدي في كل من لوائي ديالى وبغداد ومجموع نخيل الزهدي فيها زهاء ٢٨ مليون نخلة يصيب ديالى منها اكثر من نصف هذا المجموع بقليل. في حين ان نخيل زهدي البصرة لا تزيد - إلا قليلا - على نصف مليون نخلة .

أما نخيل الخضراوي في العراق فتتقاسمها البصرة والمنتفك باعتبار تجاورهما لبعضهما . وفي البصرة من نخيل الخضراوي زهاء المليون ، في حين ان في المنتفك زهاء نصف مليون نخلة من نخيل الخضراوي ، وهنالك بضعة عشر الف نخلة من الخضراوي في ديالى وبضعة آلاف منه في بغداد .

أما نخيل الاذكال ، فتمورها على أنواع كثيرة الشبه ببعضها وبعض انواع التمور الأخرى . ويبلغ مجموع عدد هذه النخيل زهاء المليونين منها زهاء ثلث العدد تمثل في لواء الديوانية (حوالي ٧٣٠ ألف نخلة اذكال) وزهاء الربع (نصف مليون نخلة اذكال) في المنتفك . وفي الحلة حوالي ثمن المجموع (نحو ٢٠٠ الف نخلة اذكال) وفي ديالى زهاء المائة الف نخلة منها . في حين ان البقية تتقاسمها كربلاء وبغداد على التوالي .

أما نخيل الخستاي فتكاد تنعدم في البصرة . ويبلغ مجموع عدد نخيلها في العراق كافة زهاء ٣٥٠ الف نخلة منها نحو ١٤٠ الف نخلة خستاي في دىالى و ٩٠ الف نخلة في الحلة و ٧٠ الف نخلة في كربلاء و ٣٥ الف نخلة في بغداد والبقية في الديوانية .

الخضر والفاكهة بين النخيل

مما يميز بساتين النخيل في العراق أن أرضها مستغلة في زراعة بعض الخضر . كما أن فواكه اقليم البحر الابيض المتوسط تنمو وحسناً بين اشجار النخيل وتستظل بها من لفح اشعة الشمس في صيف العراق القائل . ويمكن القول بأنه يندر ان تخلو أية أرض واقعة بين النخيل من الخضروات كل حسب نوعه والحاجة اليه سواء كانت الغاية من زراعة نوع الخضرة لاستهلاك الفلاح الخاص أو لأجل تجهيز اسواق المدن بمنتجات الخضر .

أما أهم الخضروات النامية في اراضى بساتين النخيل فنذكرها هنا مرتبة حسب الحروف الابجدية وهذه هي :

الأكطين (اليقطين) والاكطين ابو ركاب (حنج احمد) والبصل والمامية (البامية) والبطاطا (بتيته) والبيذنجان (البيتنجان) ، والبطنج ، والبريين ، والبطيخ ، والباقله (الباجلة) ، والثوم ، والجزر والحلبة ، والحناء (الحنة) ، والخس ، والخيار التعروزي ، والخيار الماي ، والدبشي (يطلق هذا الاسم على اسم الرقي في بعض جهات الفرات الاوسط والادنى) والرقي (الركي) ، والرشاد والسلق (السلك) والسبينانج ، والشوندر ، والشلغم (الفت) والشبنت ، والشجر الاحمر والطماطة ، والفجل ، والفلفل ، والكراث والكرفس ، واللوبياء واللهاة والماش .

وفي حالة عام استغلال ارض البستان في استنبات الخضروات فان الادغال من نوع الحشائش تنمو فيها ، فتصبح مرعى ، ويقوم صاحب البستان بتأجيرها الى اصحاب الاغنام والماعز .

اما اشجار الفاكه النامية بين النخيل ، فيمكن القول بان اهم المناطق ذات الفاكه هي بساين ديالى وبساين كربلاء وبساين بلد وبساين بغداد . ويمكن القول بان اشجار الموالح فى منطقة ديالى هى اهم المناطق على الاطلاق بالقياس مع بساين النخيل الاخرى فى بقية جهات العراق . اما بساين بلد فتشمل على اهم حدائق الكروم . فى حين ان بساين كربلاء تشمل حدائق فاكه الكوچه وغيرها . وتشمل بساين بغداد على اشجار النارج وبعض الموالح عدا عن انواع الفاكه الطرية الاخرى الممثلة بالمشمش والكوچه والاجاص . وتوجد اشجار التمانح فى جميع البساين المذكورة سيما لوائي ديالى وبغداد .

وها نحن ندرج اسماء انواع الفاكه النامية بين اشجار النخيل حسب الترتيب الأبجدي . وهذه هي :-
 الآلوالو (من نوع الاجاص الصغير الحجم ينمو فى بديره) . البرتقال والتوت والتين والتمانح والتين الشوكي (بقلة) والجوز (فى منطقة زرباطية وشجرة واحدة فى العمارة) والحيوه والخوخ الصوفى والخوخ والرمان والزيتون (بقلة) والسفرجل والسدر (النبك) ، والطرنج والعنب (الكروم) والكنار (فى زرباطية وهو النبك) ، والنارج والنوى (الليمون) الحلو والحامض والنومى الهندى (نوى بصرة - وهذا نادراً جداً)

١- اراض النخيل والقمور :

شأن النخيل شأن غيرها من اشجار الفاكه بخصوص تعرضها للآفات والحشرات عدا ما يؤذيها من الظواهر الطبيعية المتعلقة بالمناخ واحوال الجو وبالمياه والتربة .

ومن هذه الظواهر رياح (البارح) وهى رياح السموم المعروفة التى هى رياح شمالية

غربية أو غربية . وتسبب هذه الرياح ضرراً جلياً في ثمار التمر حيث تؤدي في الغالب الى تقليل الرطوبة النسبية في الجو فيؤدي الامر الى تبخير مياه ثمار النخل مما يسيء الى نوع الثمرة وحجمها . وبالتالي يقل مقدار وزنها .

كذلك يقال عن الزوابع الرملية ، التي تضر بالثمار خصوصاً اذا صادف ذلك مع اصابة الثمار بعنكبوت النخيل الذي سيحجى الذكر عنه بعد قليل .

ويضاف الى ذلك أن المياه الوفيرة في فصل الفيضان وشحة المياه في الصيف ودما يضر النخل فيجب ألا يكون هناك افراط ولا تقريط في مياه ري النخل . وكنت اريد ان افصل بين امراض النخلة (كشجرة) وبين امراض الثمرة (كثمرة) ولكن وجدت من الافضل ان ابحثها سوية نظراً للعلاقة الطبيعية الوثيقة بين الشجرة وثمرها .

وبناء على ذلك يمكن تلخيص اهم الامراض والآفات والحشرات التي تصيب النخل بما يأتي :

« ١ » خياس طلع النخل (*)

يمتقد ان هذا اخطر الامراض التي تنجم عنها خسارة اقتصادية كبيرة لنخيل العراق في حالة الاصابة به و لكن من حسن الحظ أن الاصابات الخطرة نادرة حيث ان العادة ان تكون خفيفة لا تزيد على ٢ بالمائة من النخل .

ومما يجدر ذكره ان منطقة البصرة (بين الفاو جنوباً والقورنة وناحية المدينة شمالاً) هي اكثر المناطق تعرضاً لخطر هذا المرض مع العلم انه قد تكون هناك اصابات بسيطة بهذا المرض - احياناً - في بساتين دبالى والحلة وبغداد . واقرّب عهد لنا بأصابة نخيل البصرة بهذا المرض كان في موسم ١٩٤٩ (**)

MauJinilla Schaeffer *

راجع الاعظمي - عبدالرزاق - مجلة الزراعة العراقية ج ٣٣ - ٦ - ١٩٥١
ص ٢٩٥ - ٢٩٨

(**) انظر الاعظمي - المصدر السابق ص ٢٩٥

ومما يميز مرض خياس الطلع تكون بقع داكنة متخيسة على السطح الخارجي للطلعة ، وقد تكون هذه البقع واسعة شاملة الطلعة جميعها . ويلاحظ انه في الاصابات الشديدة قد لا تتفتح الطلعة فلا ينطلق اللقاح منها وتموت الشرا ميخ وهي في مهدها .

ويتسبب خياس الطلع عن عاملين هما : (١) العامل الحيوي . و (٢) العامل الفسيولوجي . والعامل الحيوي هو الذي يسببه نوع خاص من انواع الفطر . بينما نجد الفسيولوجي سببه الانخفاض الهائل في درجة الحرارة دون درجة التجمد في اثناء ظهور الطلع او في اوقات وشيك ظهوره .

وما يجدر التنويه به أن إصابة موسم ١٩٤٩ قد فتكت بطلع نخيل البصرة فتكا ذريعا حيث قدرت نسبة الإصابة حينذاك بين ٥٠ بالمائه و ٨٠ بالمائة من النخيل .

ويمكن القول اجمالا أنه اذا ما أصيب طلع النخل بمرض الخياس فلا يرجى شفاؤه مهما كانت العناية بالعلاج وهكذا فان الاعتماد كله يكون على الوقاية التي يمكن تلخيص وسائلها بما يأتي :

« أ » العناية الكبرى بخدمة النخلة وتهيئة متطلباتها لتكون قوية نشطة وهكذا تكون بمنجى من الأصابة :

« ب » غرس اصناف النخل المقاومة لمرض الخياس ومن امثلتها الحلاوي والزهدى في حين أن صنفى الخضراوي والليلوي كثيرا التعرض للاصابة بهذا المرض .

« ج » قص الطلع المصاب حالا وازاله بروية وجمعه وحرقه لتجنب تطاير الفطر او بذيراته لتصيب النخل السليم .

« د » عدم استعمال الآلات التي استعملت في النخل المصاب مرة أخرى في

النخل السليم وذلك لمنعاً للعدوى المتوقع .

(٢) عنكبوت غبار النخيل (*)

إن اصل هذا المرض منشؤه تسلط عنكبوت صغير أصفر اللون مخضر قليلاً على ثمار النخل وهي في دور الخلال ، وذلك في مستهل شهر حزيران حيث ينسج شبكة من النسيج الرقيق وبعد ذلك يترامم الغبار على هذه الطبقة الرقيقة بحيث تبدو الثمرة ذات لون وسخ داكن بحيث يتبادر الى ذهن البعض بأنها طبقة من الغبار ، ولكن الواقع إن هناك عدداً من العناكب ذات الاعمار المختلفة تتحرك تحت النسيج الذي عملته لمحافظة نفسها من الرياح ومن اعدائها الاخرى وكذلك لتعمل بيئة صالحة لوضع بيوضها .

ويصيب هذا العنكبوت خلال الخضر اوي والليلوي والبرحي . بصورة مبكرة في شهر حزيران في البصرة وتشتد الاصابة في شهري تموز وآب . ولهذا العنكبوت شكلان هما الشكل الصيفي ذو اللون الاصفر المائل الى الخضرة والمذكور آنفاً ، وهو سريع الحركة ويعيش على الغزوق وطبقة نسيج الثمرة .

أما الشكل الشتوي ذو اللون الاحمر واللون الاحمر الداكن الذي ينسحب من الثمرة الى السعف في اواخر مرحلة الرطب ليقضي فصل الشتاء حيث يلتصق بالخوص ويبقى ساكناً حيث تمر عليه فترة الشتاء وهو في دور تقل حركته فيه بسبب الجوع .

ويضع العنكبوت ايضاً نوعين من البيض هما البيض الصيفي حيث تضع الانثى بيضها بين الخيوط الحريرية التي تنسحبها على الغزوق ولون هذا البيض صدي لماع وشكله مدور منحوت باشكل هندسية منظمة .

(*) - Paratetranychus Simplex

راجع جورج - ديمتري ، (عنكبوت غبار النخيل في لواء البصرة) مجلة الزراعة العراقية - ٣٣ م ٤ سنة ١٩٤٨ ص ٤٦٥ - ٤٦٩ .

ماءً البيض الشتوي فيمتاز لونه بأنه احمر غامق ومظهره لماع وشكله مدور وتضع الانثى بيوضها في اشهر كانون الاول والثاني وشباط .

ويلاحظ ان الاصابة تشتد بالنسبة لنوع الخضراوي حيث تبلغ نسبة الاصابة ٨٠ بالمائة في منطقة البصرة سيما المناطق المنخفضة في بساتين العجيراوية وبساتين اراضي شط العرب وبساتين اراضي الذنائب في الجنوب .

ومما يجدر ذكره أن الاصابة تشتد في الانواع الآتية حسب التوالي :

١ - الخضراوي . ٢ - الليلوي . ٣ - الديري ٤ - الحلاوي ٥ - البرحي
٦ - الجبجاب . مع الملاحظة بأن نوعي الزهدي والساير اصابتها قليلة بالقياس مع الانواع السابقة .

والجدير بالذكر وجود رابطة قوية بين شدة الاصابة بعنكبوت النخيل وانتشارها من جهة وبين كثرة هبوب الرياح الشمالية الغربية الجافة التي يسميها السكان المحليون باسم (البارح) من جهة اخري . وتهب هذه الرياح عادة في اشهر الصيف الممثلة بشهور حزيران وتموز وآب وتكون متربة ايضاً .

وتكون المسكاخة بواسطة نثر زهر الكبريت باستعمال المنافخ اليدوية على العزوق المغبرة ، وباستطاعة الفلاح الواحد أن يعفر زهاء ٣٥ نخلة . وتتراوح الكمية التي تكفي للنخلة الواحدة بين ٥٠ - ١٠٠ غرام .
(٣) حشرة الدوباس (*)

وطريقة المسكاخة هي ان تعفر النخيل باستعمال مسحوق خليط من النيكوتين والنورة والرماد باستعمال مكان خاص للتعفير .

(٤) خنفساء (التاذوع) : (**)

التاذوع خنفساء كبيرة تعيش على جذع النخلة وتنخره ، وكلما كثر عددها زاد خطرهما وقد يؤدي الامر الى ابادة النخلة .

ولا توجد طريقة للمسكاخة . لذلك ينبغي العناية بالنخلة من حيث الخدمة

* Ommatissus Binotatus

** Oryctus Elegans

والتسميد والتقليم والري والحلح •• لتكون نشيطة فتية تقاوم الآفات .

(٥) حشرة الحشف (الحميرة) : (*)

وهذه الحشرة عبارة عن فراشة صغيرة ، تعيش على الثمار وتؤدي الى جفافها بحيث تصبح مجوفة ذات لون أحمر وبمرور الوقت تسقط على الأرض • ولا توجد طريقة لمكافحة ، لذلك لابد من العناية بالنخلة وثمارها كما نوهنا الى ذلك قبل قليل •

(٦) حشرة (أبو مزريف) (**) •

وأبو مزريف عبارة عن خنفساء كبيرة بنية اللون تعيش على جذوع النخل وعلى العذوق وتنخر فيها •
أما مكافحتها فليست معروفة ولكن يوصي المختصون بالعناية بالنخلة وثمارها •

وهناك - عدا عما تقدم - حشرات قشرية مختلفة أخرى تعيش على النخيل وثمارها وهي آفات تظهر بين آونة وأخرى ومكافحتها ليست معروفة • وتقوم الأقسام المختصة بوزارة الزراعة العراقية ببحوث وتجارب حول مسألة الآفات والحشرات التي تصيب النخيل لأجل التعرف عليها وعلى ميزاتها وإيجاد طرق ووسائل لمكافحتها •

اقتراحات عاجلة :

يحسن بنا أن نضم صوتنا الى أصوات هؤلاء الذين يهيمون بدوائر وزارة الزراعة لتأسيس دائرة مركزية في قسم الإرشاد الزراعي تكون مهمتها مقصورة على (غرس النخيل والعناية بها ومكافحة أمراضها) • وتكون لهذه الدائرة المركزية مبدئياً فرعان - أحدهما في البصرة والآخر في منطقة الفرات (على أن تؤسس بعد ذلك وبعد مضي بضعة سنوات فروع أخرى في

* Batrachedra Amydraula

***Pseudoqhilus testaus

أولية الحلة وكر بلا والديوانية والمنتفك وديالى) . وللسلطات المسؤولة في وزارة الزراعة أن تجعل الدائرة المركزية في البصرة (باعتبارها أهم المناطق) أو في بغداد باعتبارها محطة عامة للحقول التجريبية وباعتبار إمكان الاستفادة منها في جميع الجهات ووجود الاشراف الفني في الوزارة نفسها) .

ومن الامور العاجلة (*) التي تخص النخيل كأشجار فقط وينبغي تحقيقها هي وضع قواعد علمية صحيحة لخدمة النخلة من حيث الزراعة والغرس والتسميد والأرواء والتلقيح . ولا بد مما لا وجود أخصائيين في النبتة خصوصاً بنبتة النخيل . وان كليات الزراعة في يما لم (كاليفورنيا وفرنسا) تهتم بالنخيل اهتماماً خاصاً . فلا بد من التفكير جدياً بهذا الموضوع وارسال البعثات العلمية للتخصص في هذا الباب . وذلك عدا عن سيطرة أخصائى أمراض النخيل والآفات التي تصيبها . فضلاً عما سيجىء ذكره من الاقتراحات بصدد التمور وتحسينها من حيث الإنتاج السكى والنوعى في الفصول القادمة .

* علمت بأن قسم البستنة بوزارة الزراعة يقوم ببعض التجارب والدراسات المحدودة الخاصة بالنخيل في المنطقة الوسطى . أما فيما يخص المنطقة الجنوبية فليس هناك من يقوم بتجارب او دراسات تتعلق بها .

الفصل الثالث

المفصل في التمور

تمور العالم :

ذكرنا في الفصل السابق جميع جهات العالم التي تنمو فيها النخيل ، وبالطبع تكون البلاد ذات النخيل هي التي تنتج التمور بنفس الوقت ، وان كانت هذه الجهات تختلف عن بعضها البعض الآخر من حيث كميات التمور التي تنتجها وأنواعها .

ويتوزع انتاج التمور اساساً في قارتين : آسيا وافريقيا . أما القارات الأخرى الممثلة بأمريكا الشمالية واوربا وأمريكا الجنوبية واستراليا فان انتاجها ضئيل ليس ذا بال

وتشير إحصاءات مؤسسة الزراعة والتغذية الدولية (FAO) التابعة لهيئة الأمم المتحدة أن مجموع انتاج العالم من التمور يتراوح بين ٨٥٠ ألف طن و ٩٠٠ ألف طن .

وان انتاج التمور (*) في اقطار العالم المختلفة - معدل الفترتين (١٩٤٦-١٩٤٩) و (١٩٥٠-١٩٥٤) يوضحه الجدول التالي :

* هذه احصاءات ملخصة عن الجداول الاحصائية لمؤسسة الزراعة والتغذية الدولية ، ودليل مؤتمر تونس الدولي (المصدر السابق) وحسب كتاب خاص (جواباً لرسالة من المؤلف) من الشعبة الاقتصادية والاحصائية . بالاضافة الى الاحصاءات الرسمية لبعض الدول ذات الشأن (كمصر والولايات المتحدة .)

(طن متري)

٣٥٠٠٠٠	العراق
١١٠٠٠٠	ايران
٧٥٠٠٠	الجزائر
٧٥٠٠٠	باكستان
٤٥٠٠٠	المغرب العربي (مراكش عموماً)
	بلاد العرب (السعودية وعمان وحضرموت
٤٥٠٠٠	والبحرين والחסا)
٣٠٠٠٠	ليبيا
٣٠٠٠٠	تونس
٢٥٠٠٠	مصر
٢٥٠٠٠	السودان
١٤٠٠٠	الولايات المتحدة
٨٠٠٠	اسبانيا
٥٠٠٠	عدن
٤٠٠٠	موريتانيا
٢٠٠٠	فلسطين
٢٠٠٠	سوريا
٢٠٠٠	النيجر
٢٥٠٠٠	البلاد الأخرى
٨٧٢٠٠٠	المجموع

ويستنتج من الجدول المذكور آنفاً أن نصيب العراق ينتج في المعدل هوزهاء ٣٥٠ الف طن سنوياً من أصل (٨٧٢) الف طن لجميع أقطار العالم . وهذا معناه أن نسبة انتاج العراق بالنسبة للانتاج العالمي هي زهاء ٤٠ ٪ . وهذه نسبة عالية جداً اذا ما أخذنا بنظر الاعتبار أن كثيراً من البلاد المذكورة في الجدول تستهلك جميع ما تنتجه واحياناً تستورد من الخارج لتسد مقبوضة حاجة استهلاكها المحلي .

أصناف تمور العالم :

سيجيء الذكر عن أصناف تمور العراق في مناسبة قادمة لذلك سنتطرق هنا الى ذكر بعض الأنواع المهمة من التمور في العالم .

(١) تمور إيران (*)

للتمور في إيران أسماء كثيرة في ضوء ألوانها وصلابة مادتها أو لينها وحجمها وتصنف التمور الإيرانية وفق ما يأتي :

(أ) التمور الشديدة الطراوة - هذا النوع من التمور يكون من الطراوة وكثرة المادة اللحمية واللطافة بحيث لا يتم كبسه إلا في جلود الغنم أو البقر أو التنك أو الجرار والقهاقم الخزفية . ومنها تمور « المردارسنك » و « البرماني » و « الهليلة » .

(ب) التمور الطرية الاعتيادية ، ويأتي هذا النوع في الدرجة الثانية من حيث الطراوة وكثرة المادة اللحمية واللطافة ومنها « المظفتي » و « عبد الآلهي » و « السلطاني - الشاهاني » و « الشكر » . ويكبس هذا الصنف في الجلود أو التنك أو الحصران « الخصاف » .

(ح) التمور الجافة : ان هذا النوع من التمور لا يتم نضجه إلا بالجفاف ومنها « الخلك » و « القصب » و « الكروت » و « الخلاوي » و « الخضراوي »

و « الزهدي » و « السويدي » (خضراوي العراق وحلاويه طريان) .
(٢) تمور باكستان والهند :

إن معظم تمور شبه القارة الهندية الباكستانية من انواع التمور غير الجيدة ومعظمها من نوع الادقال (الادكال) (*) وقد استوردت هذه البلاد منذ نحو عشر سنوات زهاء ثلاثين الف فسيلة من فسائل الحلاوى وغيره من اصناف تمور العراق لمنطقة بنجاب بوجه خاص ولا ندرى ماهي النتائج العملية لغرس هذه الأصناف العراقية حتى ساعة كتابة هذا الفصل من الكتاب .
(٣) تمور الحساء والبحرين :

ان اهم اصناف تمور الحساء (الاحساء) هي « الخلاص » و « الرزيز » والنوع الثاني هو النوع الغالب من حيث كمية الانتاج في حين أن صنف « الخلاص » اجود نوعاً ومن اجود اصناف تمور العالم .
(٤) تمور شمالي افريقيا :

(أ) مصر - معظم تمور مصر من صنف الأدقال (الادكال) الرديئة النوع وقد استوردت مصر في الخمس عشرة سنة الاخيرة اصناف اجنبية جيدة مثل « دقلة نور » التونسية كذلك اصناف « الحلاوى » و « الزهدي » و « الخضراوي » و « البرحي » من العراق . ولكن لا ندرى الى أي حد نجحت مصر في انتاج تمور هذه الاصناف .

(ب) تونس والجزائر ومراكش - ان الحكومة الفرنسية (صاحبة السلطان) قد بذلت جهوداً كبيرة في سبيل تعزيز زراعة النخل وتشجيعها والعناية بانتاج التمور وتحسين اصول الكبس والتعبئة ، واقامه الحقول التجريبية أما اهم أصناف التمور في هذه الجهات هي « دقلة نور » و « الفارس »

(*) انظر البكر - عبد الجبار ، (مدى انتشار نخيل التمر في العالم) مجلة

الزراعة العراقية ج ١ م ١ سنة ١٩٤٦ ص ٢٣-٢٧

و (دقلة طيدا) و « كنتيش » و « مجهول » وغيرها كثير .
(٥) الولايات المتحدة :

لقد تم ادخال غرس النخيل الى الولايات المتحدة الامريكية منذ سنة ١٨٩٨ ،
وجرب ذلك بوجه خاص في جنوبي ولاية كاليفورنيا وفي ولاية اريزونا . ولما وجدت
نجاح ذلك اخذت السلطات الزراعية تتوسع في دراسة امكانيات هذه الجهات في
غرس النخل وانتاج التمور فاقامت لذلك محطة تجريبية كبرى في (انديو)
بوداي كوجيلا بكاليفورنيا . ولقد تم ادخال اجود الاصناف العالمية واستنبتت
لها انواعا جديدة ليس في العالم كله ما يجاريها . واهم الاصناف في كاليفورنيا
الان « دقلة نور » وكذلك صنف « الخلاوي » واصناف اخرى .
ولنعد الى الجدول السابق (الدول المنتجة للتمور في العالم) لنستنتج
الملاحظات التالية :

١ [ايران هي الدولة الثانية ومعدل انتاجها من التمور زهاء (١١٠)
الف طن سنويا ، وتصدر من هذه الكمية زهاء الثلث كل عام واحيانا تنافس
العراق في اسواقه التقليدية في العالم .
٢ [تأتي الجزائر في المقام الثالث حيث يبلغ انتاجها زهاء ٧٥ الف
طن .

وقد تقدمت جميع وجوه انتاج التمور في الجزائر تقدماً واضحاً . ولكن يلاحظ
ان النوع الوحيد الجيد في هذه البلاد هو النوع المعروف باسم « دقلة نور »
حيث تجد الجزائر اسواقا لهذا النوع في المملكة المتحدة البريطانية والممالك
الاوربية والامريكية وتنافس العراق من نواحي الدعاية وطرق الكبس مع
العلم ان العراق - في السنوات الاخيرة - اخذ يحسن في هذه النواحي سيما
الكبس . ولذلك يؤمل أن تكون الارجحية لتمور العراق في المستقبل كما سيوضح
ذلك في الفصول القادمة .

٣ [باكستان تضاهي الجزائر من حيث كمية انتاجها من التمور حيث

تنتج سنوياً زهاء ٧٥ ألف طن . ولكن الانتاج لا يكفي الاستهلاك المحلي لذلك تضطر باكستان لاستيراد حاجتها من العراق بوجه خاص وان كانت الستائر الاخيراتان وخصوصاً موسم ١٩٥٥ قد اتسمت بعزوف اخواننا الباكستانيين عن استيراد تمور العراق كما سئرى ذلك في فصلي التجارة (السادس والسابع) ٤ [البلاد المراكشية والبلاد العربية (المملكة العربية السعودية وعمان وحضر موت والبحرين والחסا) تنتج التمور ويبلغ انتاج كل منها زهاء ٤٥) ألف طن سنوياً .

وبعد ذلك يأتى دور كل من ليبيا وتونس وانتاج كل منها زهاء ٣٠ ألف طن . وبعدها مصر والسودان وانتاج الواحدة منها زهاء ٢٥ ألف طن . اما الولايات المتحدة الامريكية فمعدل انتاجها زهاء ١٤ ألف طن . ثم يأتى دور الدول الاخرى .

تمور العراق ومحاويله الاخرى :

التمور من حاصلات العراق الصيفية . وينتج العراق محاصيل اخرى صيفية ايضاً ، ومنها الحبوب الغذائية الممثلة بالرز والذرة والسمسم والماش والعدس وغيرها . وكذلك المحاصيل الصيفية النقدية الممثلة بالتبغ والقطن بوجه خاص . والى جانب محاصيل الصيف ينتج العراق محاصيل شتوية اهمها القمح (الحنطة) والشعير .

والجدول التالي (معدل خمس سنوات حديثة ١٩٥٠ / ١٩٥٤) يبين تفاصيل اهم محاصيل العراق الغذائية :-

المحصول	الانتاج (طن متري)
الشعير	٧٨٠٠٠٠
القمح	٥٠٠٠٠٠
التمور	٣٥٠٠٠٠

الانتاج (طن متري)

٢٥٠٠٠٠

٥٠٠٠٠

٥٠٠٠٠

١٩٨٠٠٠٠

المحصول

الرز

الذرة

الحبوب الاخرى (العدس والماش

والسمسم و ...)

المجموع

هذا عدا القطن (ومعدل انتاجه للحقبة المذكورة زهاء ٣٢٠٠٠

بالة) أو ما يقرب من ١٢-١٣ الف طن . وعدا التبغ ومعدل انتاجه زهاء ١٥
الف طن سنوياً (تقدير) .

ويستنتج من الجدول ان الشعير يحتل المقام الأول في محاصيل العراق
وانتاجه السنوي يتراوح بين ٧٥٠-٨٠٠ الف طن ويليه القمح (٥٠٠-٦٠٠
الف طن سنوياً) وبعد ذلك يأتي دور التمور ومعدل انتاجها السنوي زهاء
٣٤٠ الف طن . وقد يزيد عن ذلك ليتجاوز ٤٠٠ الف طن وقد يقل احياناً
ليبلغ زهاء ٢٠٠ الف طن أو أقل .

انتاج التمور :

ليست لدينا احصاءات يركن اليها بصدد انتاج التمور وكمياتها من سنة
الى اخرى ، وفي الأولوية المختلفة . وكل ما لدينا من المصادر الرسمية احصاءات
نحصل عليها من دوائر الاستهلاك . ولا يخفى ان هذه الارقام مضللة ولا
يستطيع الباحث المدقق ان يعتمد عليها ليتخذها اساساً في الدراسة . و مرجع
التضليل هو أن التمور قد تنتج في لواء وتنقل الى لواء آخر وتدخل في قوائم
استهلاك اللواء الثاني في حين ان انتاجها كان في اللواء الاول . فثلا قد تنتج
التمور في لواء بغداد وتنقل الى الموصل وهناك يدفع التاجر (رسم الاستهلاك)
فتسجل في سجلات الاستهلاك في حين أن الموصل ليست من الأولوية المنتجة
للتمور وهكذا .

والحق وجدت صعوبة كبيرة في موضوع دراسة تمور العراق من حيث انتاجها السنوي وتوزيع هذا الانتاج على أقاليمه المختلفة .

وبناء على ذلك فقد اعتمدت على أرقام دوائر الاستهلاك بالقدر الذي يتفق مع طبيعة بحثي وخبرتي الخاصة بنخيل الجهات المختلفة في العراق . وكذلك اتخذت احصاء النخيل وتوزيعها الاقليمي دليلاً آخر لتقدير الانتاج وذلك فضلاً عن اتصالاتي الشخصية ودراساتي لأرقام تجارة التمور والاجازات التي تمنحها جمعية التمور للمشتغلين بتجارة التمور هذا فضلاً عن عوامل أخرى تتعلق بطبيعة الانتاج كل عام وذلك من حيث الغزارة او القلة او اصابة المحصول بآفة او تأثير الفيضان في سنة ما على المحصول وهكذا .

لذلك فاني بذلت غاية جهدي في سبيل التعرف على انتاج التمور وظروفه المختلفة .

والتقدير الذي اعتمدت عليه جمعية التمور العراقية بشأن معدل انتاج العراق هو ٣٥٠ الف طن وذلك بعد ان اخذت بنظر الاعتبار ظروفًا كثيرة تخص الانتاج في العراق .

وقد اتفقت مع جمعية التمور في تقديرها هذا . واتخذت هذا المعدل اساساً في تقدير الانتاج .

وبالرغم مما ذكرنا من المصاعب الجمة التي يلاقيها الباحث في سبيل تعرفه على انتاج التمور في العراق ، وبالرغم مما يمكن ان تقع فيه مما يمكن ان نطلق عليه إفراطاً او تقريظاً نسبين بشأن ارقام الانتاج . فاننا نورد الحقائق التالية عن الانتاج وتطوره خلال الثماني عشرة سنة الاخيرة (مبتدئه في موسم ١٩٣٨ ومنتية في موسم ١٩٥٥) متخوين الامور التالية كحقائق للاستدلال والاسترشاد :

(١١) اجزاء النخيل حسب الاولوية . وقد دلتني الاحصاءات العالمية والعراقية والتقديرات المختلفة للسنوات المتتالية ان معدل انتاج النخلة الواحدة (آخذين بنظر الاعتبار جميع انواع النخيل الحاملة للثمر والفحل والفسيل في العالم) هو زهاء (١٠) كيلو غرامات .

(٢) جدول رسوم الاستهلاك في مختلف انحاء العراق على اساس كميات التمور المرسمة كل عام .

(٣) تقديرات غرفة تجارة بغداد عن انتاج المحاصيل المختلفة كل عام .

(٤) ارقام التجارة الخارجية في التمور (وهي مضبوطة نسبيا)

(٥) التقديرات الخاصة بما يستهلك داخل العراق لمختلف الاغراض .

(٦) ان الجمع بين الفقرتين الخامسة والرابعة المذكورتين آنفا مما يسهل

أمر تقدير الانتاج اجمالا .

وبناء على الملاحظات الست التي اخذت بنظر الاعتبار في تقدير الانتاج

امكن تنظيم الجدول التالي بشأن انتاج التمور من موسم ١٩٣٨ حتى موسم ١٩٥٤ ..

انتاج التمور من رءا بالطن

السنة	الانتاج	السنة	الانتاج
٣٩-١٨٣٨	٣٤٠٠٠٠	٤٨-١٩٤٧	٣٨١٠٠٠
٤٠-١٩٣٩	٣٣٠٠٠٠	٤٩-١٩٤٩	٣٨١٠٠٠
٤١-١٩٤٠	٣٤٠٠٠٠	٥٠-١٩٤٩	٣٦٠٠٠٠
٤٢-١٩٤١	٣٣٥٠٠٠	٥١-١٩٥٠	٤٣٠٠٠٠
٤٣-١٩٤٢	٣٤٠٠٠٠	٥٢-١٩٥١	٢٨٠٠٠٠
٤٤-١٨٤٣	٣٨٠٠٠٠	٥٣-١٩٥٢	٣٦٠٠٠٠
٤٥-١٩٤٤	٢٣٠٠٠٠	٥٤-١٩٥٣	٣٤٠٠٠٠
٤٦-١٩٤٥	٣٦٠٠٠٠	٥٥-١٩٥٤	٣٥٠٠٠٠
٤٧-١٩٤٦	٣٧٥٠٠٠	٥٦-١٩٥٥	٣٥٠٠٠٠

(١) يبدو على الاحصائية السابقة أن الانتاج يتراوح اجمالاً بين ٢٣٠٠٠٠ طن كحد أدنى (١٩٤٤-٤٥) وبين ٤٣٠٠٠٠ طن كحد أقصى (١٩٥٠-٥١)
(٢) ان معدل الانتاج السنوي يقرب من ٣٥٠ الف طن .

واذا ما اخذنا بنظر الاعتبار التوزيع الاقليمي للانتاج (على اساس دراسة توزيع النخيل في الاولوية وسجلات دوائر الاستهلاك) نلاحظ أن البصرة تحتل المقام الأول من حيث كمية الانتاج و انتاجها بين ١٠٠٠٠٠ - ١٣٠٠٠٠ طن . والحلة هي الثانية في الانتاج ويتراوح انتاجها بين ٤٥٠٠٠ - ٥٥٠٠٠ طن . والثالثة هي كربلاء والديوانية و انتاجها بين ٣٥٠٠٠ - ٤٥٠٠٠ طن . والرابعة هي ديالى و انتاجها بين ٢٥٠٠٠ - ٣٥٠٠٠ طن . وبعد ذلك يأتي دور كل من بغداد والمنتفك و انتاج كل منهما يتراوح بين ٢٠٠٠٠ - ٣٠٠٠٠ طن . أما العمارة والكوت والدليم فان انتاج كل منهما يتراوح بين ٤٠٠٠ - ٦٠٠٠ طن في حين ان انتاج كركوك هو حوالى ٣٠٠ طن سنوياً (على اساس عدد النخيل وسجلات التمور المرسمة في دوائر الاستهلاك) .

ولأجل أن نأخذ فكرة واضحة عن سجلات دوائر الاستهلاك ، نورد الاحصائية التالية عن التمور المرسمة في مختلف الأولوية خلال موسم ١٩٥٤ :

الكمية كيلو	اسم اللواء	الكمية كيلو	اسم اللواء
٢٠٤٩٠٤١	العمارة	١٩٢٠٣٨٤١	البصرة
١٤٨٣٨٩٤	الكوت	٢٩٦١١٧١١	المنتفك
١٦٥٨٦٥١٨	بغداد	٤٩٦٣٧٤٧٦	الديوانية
١٧٤٩٤٨٠٤	ديالى	٥١٢١٣٠٤١	كربلاء
٢٦٩٣٥٠	كركوك	٨٥٩٦٧٧٨٨	الحلة
٢٤٢٤	الموصل	٥٣٦٦١٦٦	الدليم
٣٤٨٨٨٦٠١٩		المجموع الكلي	

ويلاحظ على الجدول اعلاه ان هناك تمهيداً في سمة فوط الطبع ان

هذه التمور مستوردة من الأولوية الاخرى المنتجة لها .
كما ان التمور المرسمة في البصرة هي دون انتاجها السنوي بنحو ٢٠-٤٠
الف طن . ومعنى ذلك ان بعض التمور تصدر من البصرة الى الأولوية الاخرى
وترسم هناك وهكذا ...

كيف تستهلك تمور العراق

رأينا ان معدل انتاج التمور في العراق هو زهاء ٢٥٠ الف طن سنوياً
فالى أين تذهب هذه الكمية الكبيرة من التمور كل عام ؟ من دراسة جداول
الصادرات من التمور الى مختلف الاسواق (كما سيرد ذكرها في الفصلين السادس
والسابع من الكتاب) في الامكان ان نستنتج بان معدل مقدار التمور المصدرة
الى خارج العراق (باستثناء تمور السابلة الخاصة باكتيال العشائر في الحدود
العراقية) يتراوح حوالي ٢٤٠ الف طن . ومعنى ذلك أن الباقي وقدره زهاء
١١٠ آلاف طن لابد ان يذهب الى الاستهلاك المحلي .

اما وجوه استهلاك التمور فتتلخص فيما يأتي :

« ١ » للاستهلاك البشري ٦٠٠٠٠ طن

« ٢ » اكتيال العشائر ومبادلات الحدود ٢٥٠٠٠ طن

« ٣ » صناعة الدبس ١٥٠٠٠ طن

« ٤ » تقطير العرق ١٠٠٠٠ طن

اما الاستهلاك البشري للتمور فالملحوظ في السنوات الاخيرة ان الاقبال
على التمور من قبل الفرد العراقي ليس كما كان في سنين سابقة ولعل مرجعها منافسة
الفواكه الاخرى من جهة ، وعزوف نسبة كبيرة من سكان المدن عن استهلاك
التمور للسبب المذكور . وهكذا بعد ان كان يقدر الاستهلاك البشري بزهاء
١٠٠-٢٠٠ الف طن فيما سبق ، فان ذلك قد هبط الى ٦٠٠٠٠ الف طن .
ولعل التقدير المنخفض من استهلاك التمور من الأسباب بشأن عدم اقبال الفرد

العراق على استهلاك التمور الا اذا كانت طازجة في مستهل الموسم . أما التمور المكبوسة في العراق فلا يستهلكها إلا سكان القرى والارياف والطبقة الفقيرة من اهل المدن وفي نطاق محدود بالنسبة للآخرين .

ويمكن توزيع الاستهلاك البشري للتمور في مختلف الوية العراق حسب الاحصائية التقديرية التالية :

الكمية (طن)	اللواء	الكمية (طن)	اللواء
٤٠٠٠	بغداد	١٦٠٠٠	البصرة
٢٠٠٠	الديلم	٤٥٠٠	المنتفك
٢٠٠٠	ديالى	٥٥٠٠	الديوانية
١٠٠٠	كر كوك	٥٥٠٠	العمارة
١٠٠٠	السليمانية	٣٠٠٠	الكوت
١٠٠٠	اربيل	٦٥٠٠	الحلة
٢٠٠٠	الموصل	٦٠٠٠	كربلاء

المجموع الكلي ٦٠٠٠٠

يبدو من هذا الجدول ان سكان البصرة اكثر سكان العراق استهلاكاً للتمور ويعود ذلك بصورة جزئية الى الهجرة الفصلية لعمال التمور من منطقة العمارة والاهوار المجاورة وبعض البدو الى بساين النخيل للمساعدة في اعمال جني التمور وجذها وكبسها ونقلها . ويبلغ عددهم لاء احياناً زهاء ٢٥ الف واكثر اذا ما احتسبنا عدد افراد عوائلهم ايضاً . ومقدار ما تستهلكه البصرة زهاء ١٦ الف طن . (٢) وبعد ذلك يأتي دور الحلة وكربلاء حيث تستهلك الواحدة منها بين ٦٥٠٠-٦٠٠٠ طن سنوياً .

«٣» ثم الديوانية والعمارة والمنتفك ، ويتراوح استهلاك كل منها بين ٤٥٠٠ - ٥٥٠٠ طن سنوياً .

«٤» الكوت وبغداد وتستهلك الواحدة منها بين ٣٠٠٠-٤٠٠٠ طن .

«٥» الدليم وديالى والموصل تستهلك زهاء ٢٠٠٠ طن سنويا لكل منها .

«٦» كركوك والسليمانية واربيل الوية مجموع استهلاكها من التمور زهاء ٣٠٠٠ طن لكل منها ١٠٠٠ طن .

اصناف التمور وميزانها

لقد سبقت الاشارة بأن هنالك (٤٥٥) صنفا من اصناف التمور في العراق . وقد استطعت انا نفسي الوقوف على نحو ٧٠ صنفا من هذه الاصناف فقط . اما الاصناف الباقية فقد استطعت الحصول على اسمائها وبعض المواصفات الخاصة بها من الهيئات الفرعية لجمعية التمور العراقية في الالوية التي تتمثل فيها فضلا عن المعلومات التي حصلت عليها من اتصالاتي الشخصية بالملوك والفلاحين . مع العلم بأنه قد توجد اصناف تتخذ أكثر من اسم واحد بحيث ان لها اسما في جهة ما ولها اسم آخر في جهة اخرى .

وها انى اذكر الاصناف جميعها مرتبة حسب الحروف الابجدية . وبعد ذلك سيحىء الذكر عن وصف اهم انواعها التجارية والجيدة ، وهذه هي مرتبة ترتيبا ابجديا :

أصناف (أ)

ابو بقيع حلاوي . أبو سويد . ابو فياض . احمد حجي . احمد دبس . احمد سيد دكله احمد شبلي . أحرر . احر حلاوي . افندى . ام الاجربة . ام الحز . أم الديرم . ام الدبس . ام الدهن . ام البخور . ام المشمش . ام القاضى . ام الخيار . ام ثابت . ام الخيار . ام الطوال . ام العظام . ام العامولة . ام البلاليز . ام البخور . ام البيض . ام الجاموس . ام الكبر . ام الكحل . ام اللوز . ام الليل . ام الصلابيخ . ام حسنة . ام اصابع . ام الكوك . ام الريحة . ام الصيواني . ام الصيني . ام المسجة . ام السلاسل . ام السمجة . ام العدول . ام النمل . ام الهيل . ام ريعين . ام سمرة . ام جنيج . أخطهرى . ابن حماد . ابن حر دكله . ابن سمر دكله .

اصابع العروس . اكشهرن . استعمران . استعمران بحرية . ابراهيمي .
 اسحق دكلة . ايراني . . آلوجية . اشقر (ابيض) . اصفر عدة اشقر
 (اشكر) . اشراسي . اشرصي . اشرصي اسود . اشوط . ازرق (ازرك) .
 ازرق . ازرق الازرق (ازرك الازرك) . ابراهيم سيد . اسود دكلة ، اسماعيل
 قدري دكلة . الامام حسين دكلة .

ومجموع هذه الاصناف (٧٥) صنفاً تبدأ بالحرف (أ) .
 (٢) أصناف الحرف (ب) :

بدرة . بيدرايا . بادمي . بسام دكلة . بهراب . بانانا جاني . بنفشة بلحبان
 بلوطي ، بنت البيض ، بنات البيض ، بنت الخليفة ، بنت الدهان بنات الجدة ،
 بنات الصوفي ، بنت العرب ، بنت السوداء ، بنت الباشا ، بنت الحبل ، بنت
 البحر ، بنت الجبل ، بنت الشيخ ، بنت السبع بنت سهلان ، بنت المشمش ،
 بنت الصقر ، بنت البدر ، بنات السعدان ، بحر دكل ، بندر ، بني رماح ،
 بقل ، بصراوي ، برين ، برني ، برمالكي ، برضي ، بذ ، بيوضي ، بيض البلبل
 بيض الحمام ، بطيخي ، بدرة دكلة ، بغدادي دكلة ، بيرقدار ، بريم ، بدبعة ،
 بوبكي ، بضيف ، بن عمار دكلة ، بلجان دكلة ، بيرى كوزان دكلة ، برحي دكلة
 ومجموع أصناف هذا الحرف هو ٥٣ صنفاً .

أصناف الحرف (ت) :

هنالك ثلاثة أصناف من هذا القبيل فقط وهي : تبرزل ، وتفاحة ،
 وتنورد كلة .

(٣) أصناف الحرف (ث) :

وهي صنفان هما ثبيرسي وثكلانة .

(٤) أصناف الحرف (ج) :

وعدد هذه الأصناف (١٦) صنفاً وهي : جهران دكلة ، جاسي ، جمالي ،

جعفري ، جبل دكلة ، جميعة دكلة ، جذراوي ، جيلي ، جوزي أصفر ، جوزي ابيض

جوزي بصرة ، جوزي بغدادي ، جوزي أحر ، جمال الدين ، جومكي
ججباب .

(٥) أصناف الحرف (ح) :

وعدد هذه الأصناف (٣٩) صنفا ، وهذه هي : حلاوي ، حلاوي مكاي ،
حويز ، حنابت الملاية ، حمرة ام الدماغ ، حمرات ، حمرة محمد ، حمرة الشيخ ،
حمرة عبد ، حمرة جبل ، حمرة عبد السيد ، حلوان الشيخ ، حلوة الجوف ،
حلوان الجبل ، حلواني ، حثري ، حلوة ، حلقومي ، حلاي ، حجازي ، حرم
(دكله) ، حراوي ، حاتمي ، حسن افندي ، حبوشية ، حساوي ، حراف ،
حضري ، حلاني ، حميوزي ، حمر الرمذ ، حباية ، حبشي ، حلبجة دكله ،
حسوبي دكله ، حصار دكله ، حابسي ، حمد دكله .

(٦) اصناف الحرف (خ) :

وعدد هذه الاصناف (٢٤) صنفا . وهذه هي :

خان دكله ، خنيترية ، خلاص الزين ، خلّاع خشن احر ، خنايزي ،
خنيزي الحساوي ، خستاوي ، خليل ، خاتوني (دكل الخاتون) خطيرة ،
خطيبي ، خالدي ، خركاني (قرقاني) . خصاوي البغل ، خصاوي مشري ،
خضراوي ، خضراوي بغداد ، خضراوي بصرة ، خضراوي مندلي ، خروف
دكله ، خرخيس ، حضري ، خضر العبد ، خصاب .

(٧) أصناف الحرف (د) :

وعددها (١٨) صنفاً وهي :

ديبقات ، دراو ، دويك ، دويرق ، دويرجي احر ، دجواني ، دبواني ،
دخيق ، دكويي ، ديباني ، دويلي ، ديران ، ديري ، دبرمة ، دعبلي ، ديرم
الليل ، دم الفارس .

(٨) اصناف الحرف (ر)

وعددها (٨) وهذه هي :

رجب دكلة ، رفتو ، رزاحمر ، رميئي ، رمح ، ريم ، ريق البنات ، راوي .
(٩) اصناف الحرف (ز) .

وعددها (١٢) وهى :

زهدي ، زهرية ، زريقة ، زب الواوي ، زب الريح ، زرية ، زمبور ،
زاملي ، زند العبد ، زيدى ، زيتونية ، زيرى .

(١٠) اصناف الحرف (س) .

وعددها (٢٣) صنفاً وهى : سكرى ، سكر بحرى ، سن المفتاح ،
سبيعى ، سداد ، سكرية ، سويدان ، سلامي ، سلطاني ، سكران ، سكران دكلة ،
سرخوشى ، سياني . سيلاني ، سيصندي ، سيد باقر ، سودان بنت ، سك
دكلة ، سعادة ، سعادة اسود ، سبع ذراع ، سكبزي ، سينيني .

(١١) اصناف الحرف (ش) .

وعددها (٢٣) صنفاً وهذه هى :

شبيب دكلة ، شط دكلة ، شاطر دكلة ، شنور دكلة ، شهل شلبى
شعلان دكلة ، شعلاني ، شالي ، شيربختي ، شيرازي ، شيراني ، شبراوين ،
شرجي ، شتوي ، شموسي ، شويثي أحمر ، شويثي اصفر ، شكر ، شماغية ،
شيش ، شوبان ، شراني .

(١٢) اصناف الحرف (ص) :

وعدد هذه الاصناف (٦) وهذه هي :

صبيحي ، صاوي دكلة ، صعيدى ، صفاوية ، صاقولي ، صفرة حديد .

(١٣) اصناف الحرف (ض) :

وعددها (٣) هى :

ضلف العزة ، ضلف الغزال ، ضفر الغزال .

(١٤) اصناف الحرف (ط) :

وعددها سبعة (٧) وهى :

طه افندي دكّة ، طيب الاسم (دیری) ، طرشی عشي ، طيار ، طبخربه ،
طوبه ، طباشير .

(١٥) اصناف الحرف (ع)

وعدددها (٣٩) نوعاً وهذه هي :

عسلية ، عسافي ، عرموطي ، عرب عاصية ، عرب سكي ، علي موسى
دكّة ، علبق ، عال لونه ، عنبري ، عقيلي ، عاشوري ، عوينه ، عباس دكّة ، عين
الله ، عواشة ، عورة ، عمر دكّة ، عمار دكّة ، عبارة دكّة ، عيدني ، عفريته ،
عمران دكّة ، عنيب ، عبيدي ، علي شلبي ، عابدي ، عزالدين دكّة ، عطري ،
عنجاص ، عقزوق ، عويدي ، عويد دكل ، عويمري ، عامري ، عوينات
الصاوي ، عيشة دكّة ، عويرية ، عوتي ، عيونات ايوب .

(١٩) اصناف الحرف (غ) :

وعدددها (٣) وهي :

غراوة ، غربية ، غريجاوي .

(١٧) اصناف الحرف (ف)

وعدددها « ٨ » وهذه هي :

فريجة دكّة ، فرسي دكل ، فheid العسل سلمي ، فلحة دكّة ، فروخ
دكّة ، فندقية ، فرسية ، فرسي ابيض .

(١٨) اصناف الحرف (ق) .

وعدددها « ٨ » أصناف . وهذه هي :

قاضي عمه ، قاضي دكّة ، قلبي حرمي ، قرن الغزال ، قوم الرمان ،
قراط ، اشوسي ، قرينات ، قصب ، قنطار دكل ، قنطار ، قبلانة ، قيطاسي ،
قلم برمكي (شبه اصابع العروس) قنداوي ، قرناوي ، قرنfli ، قرطلسي .
(١٩) اصناف الحرف (ك) .

وعدددها ١١ صنفاً . وهذه هي :

كشمشى، ككباب، كرامى، ككلاوانى، كاكاوى، كادية، كبير، ككول
حسين، كاظمية، كلاوي.

(٢٠) اصناف الحرف (ل) .

وعدددها (٥) وهذه هي :

ليلى، لامي، لامع خاتون، ليلوى احمر، ليلوى دكل .

(٢١) اصناف الحرف (م) :

وعدددها (٤٢) صنفاً . وهي :

معالنة، مسجة الهندي، مير حاج، مير علي، مدهونة، معوجة،
منبع، مقطع، مقناحة، مصيدنى، مداوى، ملبس الجوز، ملفف، معمق
الجرة، منبه، منار، مياشي، مدادى، معيدنى مبارك، مبشش، منصور
دكلة، موسى دكلة، مقايشي، مدنى، محمودة، معبوبة الدين، مايع، موزر
دكلة. متركى، مزراحي، مكتوم احمر، مكتوم، مال الله، ملقوطين .
مرشداى، مرزبان، مكاوى اشكر، مكاوى اصفر، مكاوى احمر، مكاوى،
مصطفى دكل .

(٢٢) اصناف الحرف (ن) :

وعدددها (١٠) اصناف وهي :

نجدية، نرسي، نهر السلي، نور دكلة، نباقي، نرسيان، ناشي، نرته،
نقش المبرد، نقيبي .

(٢٣) اصناف الحرف (هـ) .

وعدددها (٦) اصناف . وهذه هي :

هارونى، هبرة . هلالى، هبرة الجاموس، هجري، هدل .

(٢٤) اصناف الحرف (و)

وعدددها (٢) اثنان هما :

وطف، وريمية .

(٢٥) أصناف الحرف (ي) :

وعددتها صنف واحد فقط هو :

يهودي ذكلة .

ولا توجد أصناف تبدأ بالحرف ذ او الحرف (لا) .

مواصفات الاصناف غير التجارية

هناك عدد من أصناف التمر العراقية التي لا تدخل ضمن الأصناف

التجارية الرئيسية . أو انها تنتج للاستهلاك المحلي فقط .

وهذه هي :

الاشرصي (الاشربي) :

النوع الجيد منه يبدو مستطيلاً مدوراً ، طول تمرته بين البوصة

الوحدة والبوصة والنصف . اللون أصفر مائل الى الاحمر الفاتح قليلاً بعد

نضوجه . يحوى على قشرة اذا كانت النخلة مستجدة (اشوة) ، وتنعدم اذا

كانت النخلة كبيرة .

والاشرصي من التمر القليلة نسبياً . وأحسن مراحل هذا الصنف هي

المرحلة التي تكون فيها الثمرة يابسة . نواته صغيرة رفيعة بالنسبة لحجم الثمرة

والحلاوة معتدلة . والنهكة جداً طيبة . ويصلح للأكل وحده أو مع الجوز .

ويستحسن أكله اذا عجن مع الجوز أو السمسم (مدكوكة) ويكون على

شكل حلاوة . وهو مرغوب في الكبس اذا كان رطباً .

وتبدأ مرحلة الخلال في اواسط تموز . أما الرطب فيكون في النصف

الثاني من آب والتمر في أواخر تشرين الاول .

وتنتج كميات قليلة منه في بعقوبة . . ولكن انتاجه كبير نسبياً في

مندلي وخانقين حيث ان في مندلي وحدها زهاء ٥٠٠٠ نخلة . وفي خانقين ١٠٠٠

نخلة . أما عدد الفسائل التي يحصل عليها سنوياً فهو ٣٠٠ فسيل . .

والصنف السابق يتمثل في لواء دبالى بصفة خاصة .

المكتوم — مستطيل الشكل قريب من التكور ، وهو أصفر « في دبالى » وعلى نسق واحد . الخلال منه يظهر في أواسط تموز والرطب في بداية النصف الأول من آب ويتم نضجه ويصبح تمراً في الاسبوع الرابع من تشرين الأول . والمكتوم من التمور القليلة النادرة في العراق . وأحسن مراحل نضجه حينما يكون رطباً « نص ونص » . وترغبه العشائر بوجه خاص وهو في حالة التمر . ونواة المكتوم صغيرة رفيعة . وحلاوة هذا النوع معتدلة ، نكهته مستطابة سيما في اول ادواره . مرغوب في الكبس في القرى وغير مرغوب عند اهالي المستوطنات في لواء دبالى ، وذلك لان فيه قشرة رقيقة خارجية .

وتوجد نخيل المكتوم في «لواء دبالى» في الهويدر ٥٠ نخلة ، وفي خرنابات ٥٠ نخلة ، وفي بساتين الوقف الصغير ١٠٠ نخلة ، وفي بعقوبة ١٠٠ نخلة ويحصل منه على ٥٠ فسيلة كل عام .

ويوجد من المكتوم زهاء ٣٠٠ نخلة في لواء المنتفك منها زهاء ١٨٠٠ نخلة في مركز قضاء سوق الشيوخ وناحية العكيكة و٦٠٠ نخلة في ناحية كرمة بني سعيد ، وفي النصرية ٤٠٠ نخلة وفي ناحية الجبايش ٤٠٠ نخلة ، ويحصل من نخيل اللواء كافة على زهاء ٤٠٠ فسيلة سنوياً .

الشكري — الشكري من التمور القليلة الممتازة النادرة جداً في لواء دبالى . ويميزه انه قريب من الاستطالة ، يبلغ طوله زهاء البوصة والنصف وعرضه زهاء البوصة الواحدة . ولونه اصفر ، ويصبح — بعد المضغ الكامل — شفافاً شمعيًا . تظهر مرحلة الخلال في او اواسط تموز ، ومرحلة الرطب في النصف الثاني من آب ، والتمر في اواخر تشرين الاول .

وصنف الشكري مرغوب في جميع مراحلہ . ومما يميزه ايضا ان نواته

رفيعة صغيرة . وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة جداً ويفضل على انواع التمور
الآخري من هذه الناحية . ويميزه كذلك انه في درجه بالغه من اللطافة فلا
يتحمل الكبس في جلد أو خصاص لأن جلدته رقيقة جداً ، ولذلك فانه يكبس
في صناديق الخشب او السكارتون وبكميات قليلة .

وفي لواء دىالى زهاء ٣٠٠ نخلة من هذا النوع ، (وقد يوجد مثل
هذا العدد في جهات العراق الآخري) . ويتوزع هذا العدد في إلهويدر ١٠٠
نخلة . وى خرنابات ٨٠ نخلة وفي بعقوبة ٢٠ نخلة وفي بساتين الوقف الصغير
١٠٠ نخلة . ويبلغ عدد الفسائل المستحصلة من هذا الصنف ٢٠ فسيلة سنوياً .
طه افندي - قريب الى التكرر والاستدارة في الشكل . ويقدر طوله
بزهاء البوصة والنصف وعرضه زهاء البوصة . ولونه اصفر في جميع الادوار
والمراحل . وهو من التمور القليلة الممتازة .

عبدلي - مستدير اقرب الى الاستطالة ويقدر طوله بزهاء بوصة ونصف
وعرضه زهاء ثلاثة ارباع البوصة . ولونه احمر في دور الخلال . وعند النضوج
يميل الى الاصفرار . يبدأ خلاله في اواسط تموز . والرطب منه في النصف الثاني
من آب وتمره في اواخر تشرين الاول .

وهذا الصنف من التمور القليلة النادرة بيد ان غرس نخيله قد اخذ
يزداد في السنوات الآخيرة في منطقة دىالى . واحسن مراحل التمر في حالة
الكبس . وتمتاز نواته بأنها متوسطة رفيعة بالقياس مع التمرة . وحلاوته معتدلة
ونكهته مستطابة عند الكبس . وفي لواء دىالى زهاء ١٠٠ نخلة من هذا الصنف
ويحصل منه على ١٠ فسائل سنوياً في الوقت الحاضر .

دكل حاج احمد - من الاصناف الصغيرة الحجم طول ثمرته زهاء ثلاثة
ارباع البوصة وعرضها نصف بوصة . وتبدو مدورة رفيعة واللون أصفر في
جميع مراحل النضج . ويظهر الخلال منذ اواسط تموز ، والرطب في النصف

الآخر من آب والتمر في آخر تشرين الاول . و (دكل حاج احمد) من التمور
النادرة المرغوبة في الاستهلاك . ويكبس في الجلود حيث تكون الرغبة فيه -
وهو مكبوس - كبيرة . وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة . وعدد نخيله في
ديالى زهاء ٢٠٠ نخلة ، وعدد الفسائل السنوية المستحصلة منه زهاء ٣٠ فسيلة .
البرحي - يمتاز هذا النوع عن غيره بأنه عريض عند رأسه « السكع »
رفيع عند اسفله . ويبلغ طوله زهاء البوصة الواحدة وعرضه يتراوح بين نصف
وثلاثة ارباع البوصة . ولون ثمرته اصفر في جميع ادواره . ومرحلة الخلال في
اواسط تموز ، والرطب في الاسبوع الثالث من آب والتمر في الاسبوع الرابع
من تشرين الاول .

والبرحي من التمور النادرة - او القليلة - وهو ممتاز ومرغوب في
الاستهلاك في جميع ادواره سواء كان خللاً او رطباً او تمرّاً مكبوساً . وذلك
لأن حلاوته معتدلة ونكهته مستطابة للغاية ، وتمتاز نواته بأنها رفيعة متوسطة
الحجم . وعدد نخيله في ديالى زهاء ٥٠ - ١٠٠ نخلة يحصل منها على ١٠ فسائل
سنوياً .

ويوجد في لواء المنتفك زهاء ١٤٠٠ نخلة من البرحي منها زهاء ١٠٠٠
نخلة في مركز قضاء سوق الشيوخ وناحية العكيكة . و ١٠٠ نخلة في الناصرية
و ٢٠٠ نخلة في ناحية كرامة بني سعيد و ١٠٠ نخلة في ناحية الجبايش . ويحصلون
من نخيله على ما يقرب من ٢٠٠ فسيلة سنوياً .

مير حاج - وشكل هذا الصنف متكور قريب من الاستطالة ، ويبلغ
طوله زهاء البوصة والنصف وعرضه بوصة واحدة تقريباً . ولونه مائل الى
الاحمر في جميع مراحل نضجه . يستحصل على خلّاله في اواسط تموز وعلى رطبه
في اواسط آب وعلى تمره الناضج نضوجاً تاماً في اواخر تشرين الاول . حلاوته
معتدلة ونكهته مستطابة . وتمتاز نواته بأنها رفيعة واحسن مراحلها حينما يكون
تمرّاً وخصوصاً عند الكبس .

وصنف (ميرحاج) قليل ونادر . وأكثر ما يوجد في « مندلي » . ويبلغ مجموع نخيله زهاء ٢٠٠ نخلة تعطي زهاء ٢٠ فسيلة كل عام .

المكاوي - شكل المكاوي اقرب الى الاستدارة والتكور . ويبلغ طوله زهاء البوصة الواحدة وعرضه ثلاثة ارباع البوصة تقريباً .

ويميز هذا الصنف أن خلاله احمر . وعند النضج يميل الى الاصفرار . ويبدأ خلاله في التكون في اواسط تموز . والرطب في الاسبوع الثالث من آب . والتمر في اواخر تشرين الاول .

وهو من التمور القليلة - والنادرة - وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة . واحسن ادواره حينما يكون تمرأ مكبوساً . وتمتاز نواته بأنها صغيرة ورفيعة . وعدد نخيله زهاء ٥٠ نخلة في دياي .

الشويثي الاحمر - من تمور لواء المنتفك النادرة شكله متكور وقريب من الاستطالة وطوله بوصتان وعرضه نصف بوصة ولونه اسود مائل الى حمرة مخمية . قشرته شفافة . وهو متأخر النضج حيث يبدأ خلالاً في اواسط ايلول ويكون رطباً في اواخره وتمرأ في اواخر تشرين الاول . ويستطاب اكله رطباً وتمرأ مكبوساً ويمكن كبسه في الصناديق الخشبية والصفائح والكارتون وحتى الخصاف . وعدد نخيله زهاء ٦٠٠٠ نخلة . منها زهاء ٤٠٠٠ نخلة في سوق الشيوخ والعكيكة . وزهاء ١٦٠٠ نخلة في كرمة بني سعيد . وفي الناصرية ٣٠٠ نخلة . وفي الجبايش ١٠٠ نخلة . وعدد التفصيل المستحصل منها زهاء ٦٠٠ فسيلة سنوياً .

الشويثي الاصفر - وهذا يشبه صنف الحلاوي الذي سيحى الذكر عنه بعد قليل . لونه اصفر غامق . قشرته سمكية مجمدة ويظهر الخلال منه في الاسبوع الاول من ايلول . والرطب في اواخره . والتمر في النصف الثاني من تشرين الاول .

ويعتبر هذا الصنف من التمور النادرة الممتازة في لواء المنتفك ويلاحظ ان ٨٠ بالمائة منه يستهلك رطباً . و ٢٠ بالمائة يكبس تمرّاً ويميّزه - عدا عما ذكر - ان حلاوته قليلة جداً ونكهته مستطابة .

وفي لواء المنتفك زهاء ١٥ الف نخلة من هذا الصنف منها النصف في الناصرية و ٥٠٠٠ نخلة في سوق الشيوخ والعكيفة و ١٧٠٠ نخلة في كرامة بني سعيد و ٣٠٠ نخلة في الجبايش . والفائل المستحصلة منه سنوياً هي زهاء ٩٠٠ فسيلة .

الحويزي - ثمرته مستطيلة قريبة من التكور لونها اصفر مشوب بالحمرة في بداية النضج . ويغمق اللون بحيث يعيل الى السواد في حالة النضج الكامل وهو من الانواع النادرة وتوجد نخيله في البصرة .

الليلوى - وهو من التمور النادرة . وتشبه ثمرته تمر الزهدي وان كانت اصغر حجماً منها . ولونها أصفر واكثر مايستهلك وهو في مرحلة الرطب في اشهر تشرين الاول والثاني وهو من تمور البصرة .

الكنطار « القنطار » - وتمتاز ثمره الكنطار بأنها متوسطة الحجم ، ولونها مصفر عند بداية النضج ، ويعيل الى السواد عند النضج التام . وطعمه حلو ونكهته مستطابة ويستهلك رطباً وتمرّاً . وهو من تمور البصرة بوجه خاص .

أم الدهن - ويمتاز هذا الصنف بان ثمرته مستطيلة واشبه الى الشكل البيضوي . واللون اصفر مشوب بحمرة عند بداية النضج . وعندما يكمل النضج يصبح اللون ذهبياً شفافاً . ويستهلك هذا الصنف رطباً وتمرّاً حيث الطعم حلو والنكهة مستطابة .

وام الدهن من تمور البصرة النادرة المرغوبة في الاستهلاك .
الاشكر - وهو الآخر من تمور البصرة النادرة . ويميّزه ان ثمرته مستطيلة اقرب الى الشكل البيضوي . واللون اشقر مشوب بالحمرة . طعمه

حلو لذيد ونكهته مستطابة ويستهلك رطباً فقط .

العويد — ويمتاز هذا الصنف بأن ثمرته طويلة كبيرة الحجم ، لونها أصفر حيناً واحمر مشوب بحمرة حيناً آخر . وهذا النوع ممتاز جداً من حيث الحلاوة والنكهة ويستهلك تمرأ . وهو من تمر البصرة .

الحساوي — وتمتاز ثمرته بأنها مستطيلة كبيرة الحجم نسبياً واللون أصفر في مرحلة الرطب وعندما يتم النضج يصبح أصفر ذهبي ، وهو لذيد الطعم ومتوسط الحلاوة ذو نكهة مستطابة . ويستهلك رطباً وتمرأ . وهو من أصناف تمر البصرة .

الهلاي — وهذا من تمر الشتاء حيث ان نضجه لا يتم الا في بداية الفصل . ويستطاب أكله في الشتاء حيث يكون لذيد الطعم طيب النكهة . وهو صنف مقصور على منطقة البصرة .

اصناف التمور التجارية : (*)

يمكن حصر أصناف التمور التجارية العراقية بسبعة أصناف هي الزهدي والساير والخضراوي والحلاوي والابریم والجرجاب والديري — والاصناف الثلاثة الاخيرة هي من التمور الجافة .

(١) الزهدي — الثمرة صغيرة نسبياً ، شكلها بيضوي ، لونها أصفر ذهبي جذاب . ويكبس هذا الصنف في الخصاف ويصدر الى اسواق الهند والبلاد العربية وافريقيا . وقد بدىء في الوقت الحاضر (منذ انشاء مكبس التمور النموذجي في بغداد من قبل جمعية التمور العراقية) بكبسه في صناديق خشبية

* انظر (١) السلیمان - المصدر السابق مجلة الزراعة العراقية . ص ٣٩
و (٢) جويده ، سلمان ، دليل مؤتمر التمور الدولي في تونس ، المصدر السابق

وفي علب الكرتون ويصدر الى اسواق جنوبي اوربا .

(٢) السائر (وهو صنف الاسطة عمران حينما يكون رطباً) وتمتاز ثمرته بانها متوسطة الحجم ، ورفيعة عند رأسها (الكعم) ولونها اصفر عند بداية النضج (مرحلة الرطب) ، ويصبح بنياً غامقاً عند النضج الكامل (مرحلة التمر) ويكبس في صناديق خشبية بالنسبة لاسواق اوربا وامريكا وفي الخصاف بالنسبة لاسواق آسيا (الهند والشرق الاقصى وبلاد العرب)

(٣) الخضراوي - تمتاز ثمرة الخضراوي بأنها قصيرة نسبياً ، ولونها اصفر مشوب بالخضرة عند بدء النضج (مرحلة الرطب) . ويستهلك هذا الصنف في الاسواق المحلية . ويكبس في صناديق خشبية يتراوح وزنها بين ٣٣ - ٧٠ رطلا . واعم اسواق هذا الصنف اسواق البلاد الاسيوية . وكذلك اسواق اوربا مع العلم ان سوق استراليا اعم الاسواق .

(٤) الحلاوي - يميز صنف الحلاوي ان ثمرته مستطيلة متوسطة الحجم صفراء اللون عند بدء النضج ، وتصبح ذهبية اللون جذابة عند النضج الكامل وفضلا عن ذلك يمتاز عن الاصناف التجارية الاخرى بانه مبكر في النضج . والحلاوي من اكثر الاصناف التجارية رواجا حيث نجده يباع باسعار عالية في اسواق امريكا اوربا ويكون الكبس في صناديق خشبية زنة ٣٣-٧٠ رطل .

وهناك نوع خاص من الحلاوي يسمى ! (ابي خشيم) وهو يكبس في الخصاف زنة ٦١-١٤٦ رطلا ويصدر الى اسواق الهند وشبه الجزيرة العربية وبلاد الشرق الاوسط .

(٥) الديري - ويمتاز هذا الصنف بأن لونه احمر عند بداية النضج ، وباذنخاني ضارب الى السواد عندما يكمل النضج . وعدا عن استهلاك هذا الصنف محليا فانه يصدر (وهو من التمر الجافة) في الخصاف الى اسواق الهند وشبه جزيرة العرب (السواحل) .

(٦) البريم والجرجاب - وهما من التمور الجافة ، وسوقهما الوحيد شبه القارة الهندية الباكستانية حيث يستهلكان في المراسم الدينية وفي حفلات الزواج والاعياد . ويصدر هذان الصنفان بالاكياس .

التمور مادة غذائية *

ليست التمور فاكهة لذيذة حسب ، وإنما هي في الوقت نفسه طعام ذو قيمة غذائية كبيرة وقد تناولتها طبقات الشعب في البلاد العربية وغيرها منذ القديم غذاءً سائغاً فاكثفت بها مع شيء من الخبز أو اللبن الخاثر وكسبت من هذا الطعام الكفاف صحة موفورة ونشاطاً ملحوظاً . ولا عجب في ذلك فكل لبيرة من التمر تولد ١٢٧٥ سعرة . وإذا قايستنا ذلك بالطعمة المعروفة اتضح لنا ان اللبيرة الواحدة من لحم البقر تعطي ١٠٩٦ سعرة فقط والخبز ١٠١٤ سعرة والبيض ٧٣٤ والسمن ٣٠٠ الى ٧٠٠ سعرة والبطاطة ٤٠٠ سعرة ولحم الدجاج ٣٦٠ سعرة وهلم جرا .

وقد قال الدكتور شارلز بينت في ذلك ما ترجمته - « ان التمر طعام مركز طبيعي بالنظر الى شكله الجامع وتوافره كغذاء . وان بعض انواع التمور تمتاز على الأطعمة المهضومة التي تعددت الاشارة بذكرها . وهذه التمور تحتوي على مادة السكر بشكل يستسيغ الجسم امتصاصه دون ما حاجة الى عملية الهضم التي تتطلبها السكر الاعتيادي .

ثم قال - ان التمور هي في الوقت نفسه فاكهة لذيذة وطعام مولد للقوة والنشاط - فهي تحتوي على جميع العناصر التي يتألف منها الطعام المغذي المتكون من زلال وشحم واملاح وهيدرات الكاربون وكلها في شكل سهل الهضم للجسم البشري ... ان اللبيرة الواحدة من التمر تحتوي على ١٢٧٥ سعرة وهي الوحدة القياسية للحرارة الفيزيولوجية . ويحتاج العامل ذو البنية الاعتيادية القائم بعمل مرهق ٣٠٠٠ سعرة من الطعام المغذي كل يوم . وهكذا يظهر لنا بوضوح

* مقتطفة من مذكرة جمعية التمور العراقية - بغداد رقم ٤٦٤ بتاريخ ١٦-٢-٥٦

كيف يتيسر للبشرتين او ثلاث من التمر يوميا ان تجهز الجسم البشري بالنشاط
اللازم الذي يبدو بشكل قوة عضلية !

ان مزية التمر كغذاء لم تكن خافية حتى ان حكومة الهند المركزية في
مكافئها للمجاعة التي غشيت بعض اقاليمها في سنة ١٩٥١ لم تغفل التمر من
بين المواد الغذائية الرئيسية التي استوردتها فابتاعت اكثر من ٢٠ الف طن
من التمر العراقية ووزعتها على المناطق الجائعة مع الارز ودقيق الخنطة. وجدير
بالذكر ان التجار في الهند قد استوردوا لحسابهم في السنة المذكورة نحو ١٠٠
الف طن اخرى من التمر العراقي وذلك بالاضافة الى ما اشترته الحكومة .

غير ان الاقطار الاوربية والامريكية قد اعتبرت التمر فاكهة كالمية
وعاملته بهذه الصفة من حيث تسهيلات الاستيراد والرسوم الكمركية وغير
ذلك . وقد بذلت جمعية التمر جهودها لتصنيف التمر كقطاع لينال المزايا
التي تستفيد منها الاغذية في نطاق التجارة العالمية. فاصدرت كراساً باللغتين العربية
والانكليزية جمعت فيه تقارير المعاهد العلمية والاطباء وغيرهم وشهاداتهم عن
تحليل التمر وقيمتة الغذائية ووزعت منه آلاف النسخ في مختلف الاقطار .
وضربت دائماً على هذا الوتر في اعلاناتها ونشراتها ودعايتها .

وأثار مندوب الجمعية هذا الموضوع في مؤتمر التمر الدولي الملتئم في
تونس في شهر تشرين الثاني سنة ١٩٥٠ فاتخذ المؤتمر في جملة قراراته القرار
الآتي :-

« لاحظ المؤتمر ان التمر مادة غذائية غنية ينبغي توسيع استهلاكها ويجب
اعتبارها من مواد الاستهلاك الشائع وليس كمادة كالمية » .

وقرر المؤتمر مراجعة مؤسسة الطعام والزراعة للأمم المتحدة لمراعاة
ذلك وابلاغه بوجه خاص الى الدول المستهلكة للاخذ به فيما يتعلق بالمبادلات
الدولية والانظمة الكمركية .

وانتهزت جمعية التمر فرصة زيارة المستر نوريس دود مدير المؤسسة

الآنفة الذكر للعراق في شهر شباط سنة ١٩٥٢ ففاتحته بشأن تصنيف التمور كمادة غذائية وقدمت اليه التقارير والمعلومات التي تؤيد هذا الرأي وهيأت له زيارة بعض بساتين النخيل والمكابس والمباخر خلال اقامته القصيرة في البصرة وقد اقتنع جنابه بهذه الفكرة فكتب الى السيد مظفر احمد مدير جمعية التمور العام (عندئذ) قبيل مغادرته بغداد قائلاً: (ارغب في ازجاء الشكر اليكم على النشرات وسائر المعلومات التي قدمتموها الي عن القيمة الغذائية للتمور العراقية).

» لقد فهمت ان الوفد العراقي في الاجتماع القادم لمؤسسة الطعام والزراعة قد يقدم طلبا لتصنيف التمور كطعام وليس كفاكهة. وليس في ذهني أدنى ريب في كون التمور طعاما عجيبياً مغذياً ومولداً للنشاط ويجب الاعتراف كذلك. وسوف يسرني ان اؤيد وفدكم عند اثاره هذا الموضوع.

ولا شك ان تصنيف التمور كطعام واعتراف الدول المنتمية الى هذه المؤسسة العالمية بذلك سيكون له أثره في تخفيف القيود المفروضة على تجارة التمور في الاقطار المختلفة وتسهيل استيراده ونقله وتخفيض الرسوم السكرية عليه.

مقررات عاجلة :-

انتاج التمور في العراق لا يسير على وتيرة واحدة من حيث كمية الانتاج كل عام. لذلك لا بد من ملاحظة التوازن في انتاجية النخلة سنة بعد سنة ؛ وتخفيف حملها اذا زاد ذلك عن طاقتها ؛ وبالعكس اذا ما قل انتاجها لا بد من مراعاة العناية بخدمتها وعزق ارضها وتسميدها وفق الطرق الحديثة.

ولا بد من العناية بنوعية التمور المنتجة في العراق ؛ بحيث يعتني بحجم الثمرة حيث ان الرغبة في استهلاك التمور تزداد كلما كبر حجم (فردتها). والملاحظ في الولايات المتحدة الأمريكية (أنديو - بوادي كوجيلا بكاليفورنيا) أن الاساليب الفنية في الانتاج قد شملت ناحية حجم الثمرة والتحكم به وفق الرغبة والحاجة.

وينبغي القيام بالتجارب بشأن نكهات التمور والقيام بعمليات تلاقح أنواع مختلفة من التمور الهجينة للحصول على أحسن النتائج وإنتاج تمور ذات نكهات خاصة مستطابة .

وأبسط الأمور التي ينبغي الأخذ بها ، الاكثار من أنواع نخيل التمور المرغوبة في الاستهلاك المحلي والتي تعتبر من الانواع النادرة التي يحصل عليها فقط منتجوا التمور في منطقتهم فقط .

وهناك مقترحات أخرى تتعلق بكبس التمور وصناعاتها سيجيء الذكر عنها في مناسبة قادمة .

الفصل الرابع

النخيل والتمور في البصرة

سيشمل هذا الفصل دراسة مسببة ومركزة عن غرس النخيل ونتاج التمر في لواء البصرة .

تبلغ مساحة لواء البصرة ١٠٩٠٠ كيلو متر مربع (أو ٤٣٦٠٠ دونم عراقي (*)). أما عدد سكان اللواء حسب إحصاء ١٩٤٧ هو ٣٥٢٠٣٣ (**). والبصرة (***) هي مركز اللواء، وهي ميناء العراق الأوحـد ... تحتل اليوم المقام الثاني بعد مدينة بغداد من حيث الأهمية الجغرافية بوجه عام .

وصف عام

تعتبر أرض لواء البصرة النهاية الجنوبية لأقليم أرض الدلتا السفلى الممتدة بين الناصرية على الفرات والعمارة على دجلة وساحل الخليج في أقصى الجنوب . والأرض، هي اجمالاً سهلية مستوية ذات تكوين رسوبي طموي ويجري فيها شط العرب مسافة تقرب من ١١٠ أميال من نقطة التقاء الرافدين - دجلة والفرات - عند « كرامة علي » (جنوبي القورنة) حتى نقطة الفاو بمقربة من مصب الشط في الخليج . مع العلم أن مدينة « البصرة » نفسها

* الدونم العراقي (مشاراة) يساوي ٢٥٠٠ متر مربع .

** عدد الذكور ١٧٢٥٨٥ وعدد الإناث ١٧٩٤٥٦ . ويقدر العدد الآن أكثر من ٤٠٠ ألف نسمة على اعتبار الزيادة الطبيعية السنوية وكذلك الزيادة الناجمة عن الهجرة من الألوية الأخرى خصوصاً العمارة .

*** تقع مدينة البصرة على خط العرض ٢٠-٣٣ درجة و ٢٥-٤٤ درجة شمالاً وعدد سكانها (١٩٤٧) ٩٣٨٨٩ نسمة ويقدر العدد الآن بزهاء ١١٥ ألف نسمة .

واقعة في الضفة اليمنى (الغربية) من النهر وفي مسافة تقرب من ٧٠ ميلا شمالي « الفاو » .

ويلاحظ ان بساين النخل تنتشر على جانبي الشط شرقاً في الاراضي الايرانية وغرباً في الاراضي العراقية . وتمتد البساين الشرقية العراقية من ضفة الشط نحو الداخل في شقة من الأرض تتراوح عرضها بين الميل والميلين والثلاثة أميال ، وتتخللها الجداول الكثيرة المنبعثة من النهر الرئيسى والتي أهمها نهر العشار ونهر ابى الخصيب ونهر الخندق وغيرها كثير (*) .

والجدير بالأشارة ان بقاع الارض الصالحة للزراعة - والخالية من النخيل - مستغلة في انتاج الخضروات ، وأحياناً في زراعة بعض الحبوب الشتوية خصوصاً في الاراضي العاليه نسبياً ، والصفية في الاراضي القريبة من الهور ، ولكن في نطاق ضيق . أما في الحافات الخارجية - القريبة للصحراء - من بساين النخل فان هناك مراعى متوسطة الجودة حيث ترعاها الاغنام واحياناً البقر وكذلك الجاموس حيث تتوفر المياه الكثيرة .

ومما يحسن ذكره ان هوامش هذه البساين تعتبر مستوطناً مؤقتاً لهؤلاء المهاجرين من بدو الصحراء ومن سكان أهوار العمارة ، في موسم قطاف التمور (جنبها وجذها) حيث تنتشر خيامهم في هذه الربوع في الحقة الواقعة بين أيلول وتشرين الثانى .

والى جنوبي وجنوبى غربى الهوامش المذكورة يوجد السهل الغربى ذو الطابع الصحراوي اجمالاً . ويمتاز هذا الجزء - من لواء البصرة - بأن قسمه الشمالى واقع ضمن منطقة هور الحمار لا سيما إبان موسم الفيضان ، في حين ان قسمه الجنوبى منصرف للمياه عن طريق « خور الزبير » مناسبة في « خور

هـ أحصى السيد عبد القادر باش اعيان عدد النهرات المنبعثة من ضفتى الشط
بـ ٦٣٤ جدولاً منها ٤٧٠ في الضفة الغربية العراقية و١٦٤ في الضفة الشرقية .
راجع فيضى - المصدر السابق ص ٢

عبدالله « الذي هو عبارة عن مجرى ترتفع فيه مياه المد باعتبار انتهاء مصبه عند ساحل الخليج . ويؤلف الجزء الأدنى من « خور عبدالله » حداً فاصلاً بين العراق وإمارة الكويت . ويميز ضفاف هذا الخور نمو بعض الاعشاب الفقيرة وبعض القصب والبردي فضلاً عن تعرضها للانغمار بماء المد . وفي الاتجاه الجنوبي والجنوبي الغربي من « خور الزبير » تأخذ أراضي السهل الصحراوي في الارتفاع لتتصل بحافة البادية الجنوبية .

وإن مدينة الزبير ونقطة الشعبة هما المستوطنان الوحيدان في هذا الجزء من أرض لواء البصرة . وتمتاز المنطقة التي يوجد فيها هذان المستوطنان بأن هنالك عدداً من آبار المياه مع العلم إن هنالك ظاهرة مميزة لمياه بعضها ، حيث انها غير صالحة للشرب . ويطلق البعض اسم (الميناء الصحراوي) على مدينة الزبير على اعتبار وجود مبادلة تجارية مختلفة مع تجار البلاد السعودية والكويت .

مظاهر المناخ

مما تجدر الاشارة اليه في هذه المناسبة - ان مطالب زراعة النخل من الناحية المناخية تتلخص بصيف حار (خلال شهري تموز وآب) تتراوح درجة الحرارة في اثنائه بين ٩٠ درجة و ١٢٠ درجة فهرنهايتية ٤٠-٤٨ درجة مئوية). وكذلك يجب ان يكون الشتاء معتدلاً نسبياً لا تنخفض فيه درجة الحرارة دون ٢٨ - ٢٩ درجة فهرنهايتية ١-٢ درجة تحت الصفر المئوي) حيث تستطيع النخلة مقاومة شدة البرودة اللازمة لهذه الحالة وقد يصحبها زول الثلج مما يؤدي الامر الى إبادة النخيل المعرضة لمثل هذه الظاهرة المناخية . وعلى كل حال قد تظل النخلة تعيش في حالات انخفاض درجات الحرارة دون الحدود التي ذكرناها ولكن قد لا تثمر ، واحياناً تموت اذا ما استمرت تلك الحالة .

ومناخ البصرة اجمالاً مناخ ملائم جد الملائمة لنمو النخيل واثناح التمور

ويوصف مبدئياً بأنه كثير الحرارة في الصيف ، معتدل قليل الأمطار في الشتاء ، كذلك ينعدم نزول الثلوج في هذا الفصل . وبناء على هذه الحقائق فإن المراحل المتعلقة بنضج ثمار النخيل لا تصادفها احوال مناخية قاسية مما يعرفه هذا النضج بصورة طبيعية ؛ وتتفق هذه الفترة « فترة قطاف التمر » مع فترة انقطاع الامطار عن النزول . ومما يميز مناخ منطقة البصرة أنه مشمول في حيز المناخ الصحراوي المداري الجاف ذي الصفات القارية ومتأثر بعامل مناخ الخليج الرطب السائد في السواحل الايرانية المجاورة كما ان الشتاء هو الآخر متأثر ببعض الشيء بمناخ هوامش الأقليم شبه الجاف الممثل بأقليم البحر المتوسط . اما من حيث درجات الحرارة ومقاييسها وحدودها ، المذكورة آنفاً ، نجد أنها منطبقة على حالة المناخ في البصرة تمام الانطباق (في الصيف والشتاء سواء بسواء)

يضاف الى ذلك ان درجة سطوع الشمس ونسبة ظهور الغيوم في سماء البصرة من العوامل المؤثرة في نجاح غرس النخيل و نضج التمر وجودة نتاجها . وان ظاهرة زيادة سطوع الشمس من مظاهر مناخ جميع العراق وبضمنه البصرة وكذلك عدم تغطية السماء باية غيوم في الصيف إلا في اواخره (اعتباراً من اواسط آب وبصورة متناثرة) . وبصورة جزئية مما يساعد هذا المظهر الاخير (غيوم أواخر آب ومستهل الخريف) على التعجيل في النضج وتكامل الثمر من حيث الصفات المتعلقة بالحلاوة والنكهة وكثرة المادة اللحمية في الثمرة .

ويلاحظ ان طابع مناخ البصرة - الذي اشير اليه آنفاً - هو العامل الاول في نضوج ثمرها اسبوعاً او اسبوعين قبيل نضوج ثمر المناطق الأخرى .

تربة البصرة :

تمتاز تربة بساتين البصرة (*) بصفة عامة بأنها تربة رسوبية طينة ثقيلة

* راجع السلیمان - المصدر السابق م ٤ ج ٤ ص ٤٣٤-٤٣٥

مختلطة بالاملاح التي تختلف نسبتها باختلاف الارض وتأثرها بمياه المد
فالأراضي المعروضة لظاهرتي المد والجزر بصورة منتظمة ذات نسبة قليلة
من الاملاح باعتبار وجود البزل الطبيعي في حين أن الأراضي المنخفضة ذات نسبة
كبيرة من الاملاح لصعوبة بزل مياهها.

وهكذا يمكن القول بأن تربة الأراضي التي تتمثل في الضفة الغربية من
شط العرب (وهي التي يطلق عليها اسم اراضي الجنوب) والممتدة على مسافة
٧٠ ميلاً بين البصرة ذاتها وبين الفاو، هي ذات اجوداً أنواع التربة في جميع اللواء
ومرجع هذه الجودة سهولة البزل الطبيعي والتهوية الجيدة فيها لانخفاض
مستوى الماء الباطني فيها. وبناء على هذه الظاهرة فان التمور الناتجة في بساين
نخيل هذه الأراضي تمتاز كثيراً عن تمور الأراضي المنخفضة من حيث
اللون والجودة والنكهة ومقاومة الامراض والآفات والمقاومة بعد الكبس
وعند الخزن.

وتمتاز تربة الارض المنخفضة والمثلة بأراضي شط العرب ومنطقة الجزيرة
ومثيلاتها - بأنها تربة طينية مندجة ثقيلة سيئة البزل والتهوية وذلك بانظر
لارتفاع مستوى الماء الباطني فيها. كما أنها تربة خشنة بقيت في هيئة كتل
متماسكة بعد عملية الحراثة. ويميز هذه الأراضي ان النخيل تنمو فيها سريعاً
وبصورة جيدة في اولى مراحل نموها إلا انها اذا تقدمت في العمر فانها تأخذ
بالخور والضعف بصورة تدريجية ولا تعمر هذه النخيل، كما يتاح لها أن تعمر اذا
ماغرست في الارض السابقة المرتفعة المذكورة آنفاً. وليس ذلك حسب بل
ان تمور نخيلها اقل في جودتها من تمور نخيل الأراضي السابقة، حيث يبدو
لونها مائلاً الى السواد وقليلة المقاومة للآفات والأمراض وسريعة التلف بعد
الكبس والخزن.

لقد سبقت الإشارة الى الى ان ري المد (*) هو السائد في منطقة البصرة باعتبار وقوع شط العرب في حيز ظاهر في المد والجزر في الخليج الفارسي . وقد اشير آنفاً أيضاً الى العدد العديد من الجداول المنبثقة من ضفتي الشط المتخللة بساتين النخيل على طول شقة الارض المحاذية لشط العرب وعرضها . واهم هذه الجداول سبعون جدولاً رئيساً وجميعها واقعة في الضفة الغربية ، وأهمها اطلاقاً جد ولا العشار وابوا الخصيب . (**)

ويلاحظ وجود آلات رافعة وممثلة بالمضخات بوجه خاص - وكذلك الكروود ويمكن القول بان الري بواسطة المد هو من أهم العوامل التي ساعدت كثيراً على ارجحية منطقة شط العرب - عموماً - على مناطق النخيل الأخرى في العراق من حيث عدد النخيل ونتاج التمور كمية ونوعاً . أما الري الضخني فانه يساعد ري المد في المناطق البعيدة نسبياً من ضفة الشط فضلاً عن اداء مهمة ضخ المياه الى المبازل .

هذا الى جانب الري بواسطة الآلات الرافعة الأولية المستخدمة في المنطقة بصورة محدودة .

الفرس والمفارس :

ان بحث موضوع غرس النخيل في لواء البصرة يتطلب منا ان نعود

« يذكر البحاث الدكتور احمد سوسه » في كتابه ، تطور الري في العراق ، بغداد ١٩٤٦ ، ص ١٢٧ « ان الفرق بين المد والجزر يتراوح بين ١٤٠ و ١٧٠ م وذلك في اثناء موسم الصيف في الصيف والخريف . ويقل عن ذلك إبان موسم الفيضان ويتراوح بين ٢٥ و ٤٠ م . كما يذكر ايضا ان تأثير المد يصل شمالاً حتى « العزيز » على دجلة « ١١٠ كم شمالي القورنة » والى مسافة ٦٠ كم شمالي غربي القرنة في نهر الفرات .

** انظر - Dowson , V . H . W . , J . R . C . A . S . Vol

26,1939 , p 255

لدراسة العوامل البشرية (*) التي فصلنا جوانبها في الفصل الأول من الكتاب .

وعلى كل حال نعيد الى الذكرة بان هذه العوامل (*) تتلخص فيما يأتي :

« ١ » نظام الملكية واسلوب المزارعة .

« ٢ » فصح الفسائل وغرسها .

« ٣ » تخطيط البستان .

« ٤ » سقي الأرض .

« ٥ » تسميد التربة .

« ٦ » عملية التلقيح .

« ٧ » تقليم النخيل .

« ٨ » قطف التمور .

١) نظام الملكية واسلوب المزارعة

في لواء البصرة جميع نظم الملكية السائدة في العراق ، فهناك املاك صرفة ، وهي الشائعة ، وهناك اراض مفوضة بالطابو ، وملكيات موقوفة ، وأخرى أميرية ولسنا بصدد بحث ميزات كل من هذه الأصناف .

وهناك نظام للمغارسة يشيع وجوده في البصرة وهو نظام التبعات الآنف الذكر . وقد اشرنا الى هذا النظام اشارات خاطفة في المناسبة مرجئين الاسهاب في بعض نواحيها الخاصة عند بحثنا موضوع الفصل الحالي .

وهكذا تبلغ مساحة الأراضي المغروسة نخيلا زهاء (١٥٢٨١٦) جريباً (***) في جميع لواء البصرة (منها زهاء ٩٣٠٠٠ جريب ضمن حوض شط العرب

* راجع (العوامل البشرية) في هذا الكتاب ص ٤٧-٦٠

*** الجريب يساوي ٣٩٦٧ متر مربع ، والجريب يساوي ١٠ قفيز ، والقفيز يساوي ١٠ قسير

الكبير اعتباراً من الفاو حتى نهر عمر) . ويقدر عدد الملاك بزهاء ٦٠٠٠ مالك منهم نحو ٥٤٠٠ مالك هم اصحاب ملكيات صغيرة لا يتجاوز مجموع مساحتها ثلث المساحة الكلية «تقدير» .

ويلاحظ ان هنالك طريقتين لاستغلال الملاك اراضيهم هما :

(١) الاستغلال المباشر سواء كان الفلاح هو الملاك ذاته (باعتبار صغر الملكية) ، أو ان الملاك هو المشرف ويقوم باستخدام فلاحين للقيام بجميع الخدمات التي تتطلبها أرض البستان . وليس على الملاك سوى تقديم الاسمدة والفسيل وبذور - أو شتلات - المحاصيل المزروعة بين النخيل والخ .. وفي هذه الحالة يكون الأمر والنهي بيد الملاك وله ان يستغني عن الفلاح اذا انتفت الحاجة اليه .

وفي العادة ان يتفق الملاك والفلاح - في الحالة الموصوفة آنفاً - على طريقة معينة لتعويض الثاني - أي الفلاح - عن أتعابه ويكون ذلك إما ان يدفع الملاك له أجراً معيناً لوقت محدد كلما دعت حاجته اليه ، أو انه - أي الملاك - يستخدمه لموسم أو فصل أو سنة أو أكثر على اساس المحاصصة - أي ان تكون للفلاح حصة في حاصلات الزرع والغرس وبتفاق خاص .

(ب) الاستغلال غير المباشر ، ويكون ذلك بطريقة تأجير الارض او البستان لأناس يستغلونها وفق الطريقة المذكورة اعلاه .

نظام التبعيات * ١

هنالك ثلاثة اصناف من الملاك يستغلون اراضيهم على اساس نظام التبعيات : صنف منهم يمتلك اراضي متباعدة عن بعضها ، وليس في وسعه ان يستغلها بنفسه .. وصنف ثان لا تساعد حالتهم المالية على استغلال اراضيهم بصورة مباشرة او ان كفاءتهم المالية لا تؤهلهم سوى على استثمار جزء من املاكهم .

* انظر - فيضي - المصدر السابق .

وصنف ثالث لهم رغبة شخصية للسير وفق نظام التعبات في استغلال املاكهم.
والتعبه - في حد ذاتها - نوع من انواع الممارسة حيث يتمثل فيه
فريقان هما الفريق الاول الملاك الذي ليس عليه سوى تقديم الارض والفريق
الثاني هو التعب - او الفلاح او المغارس - ومهمته القيام بجميع الاعمال
المتعلقة بالغرس والزرع والانتاج ، وفق اتفاقية مكتوبة ، تعين فيها الحقوق
والواجبات بالنسبة للطرفين .

وقبل الدخول في تفاصيل اقسام التعبات في البصرة يحسن بنا ان نذكر
بعض الملاحظات التي نجمل اهمها فيما يأتي :-

(١) اتفاق الملاك والتعب للمساهمة في الناتج من الثمار ومحاصيل النخلة
الثانوية .

(٢) الاتفاق للمشاركة فيما تقدم مضافا اليها حصة الفريقين في المحاصيل
الحقلية وثمار الفاكهة المزروعة في أرض البستان وبين النخيل .

(٣) المساهمة في تملك المغروس من النخيل واشجار الفاكهة فيؤدي الامر
بأن يملك الفلاح حصته من هذا الغرس جميعه ويتصرف بها كما يشاء .

(٤) المشاركة فيما ذكرناه في الفقرة الثالثة المذكورة اعلاه مضافاً اليها
المساهمة في تملك المزروعات الاخرى الفصلية .

ومما هو جدير بالذكر ان العرف والعادة في البصرة يقضيان بأن تستخرج
حصة معينة ثابتة في جميع الاحتمالات المنصوص عليها في الاتفاقية والمشار
اليها آنفاً . وتسمى هذه باسم (رقبة الارض) . وتساوي الربع الكامل من المجموع
الكلي . وتكون هذه الحصة للملاك نفسه ، ولا يقدم لقاء ذلك اي شئ للتعب .
وبعد استبعاد تلك الحصة يحق للتعب التصرف بحقه البالغ زهاء ربع المتبقي
مما ذكر من الاحتمالات . ومعني ذلك ان حصة هذا التعب هي في الواقع نحو
١٨ و ٧٥ بالمائة من المجموع الكلي لما سبق تفصيله .

وتنقسم التعبات في البصرة الى قسمين اساسيين هما :

(أ) التعبة الطينية (التعبة العقارية)

(ب) التعبة التثمينية (تعبة التعويض النقدي)

«تعبة الطينية»

والتعبه الطينية هي التعبة التي يتم فيها الاتفاق بين الطرفين « الملاك والتعاب » على أن تتحقق حصّة التعاب على اساس تمامه كنصيبه من الارض المتعوبة بعد استخراج رقبة الارض المذكورة - وبحق له ان يسجلها باسمه في سجلات الطابو دونما قيد او شرط . وهكذا عرفناها باسم التعبة العقارية حيث يؤدي الامر لأن يصبح التعاب « بعد قيامه بالاعمال المنصوص عليها في العقد المبرم بينه وبين الملاك ظهور النتائج الاقتصادية لها » ملاكاً - صاحب عقار . ويقضي العرف والعادة ان يكون النص المذكور في الاتفاقية نصاً صريحاً بشأن نوع التعبة بأن تكون « تعبة طينية » .

وتلك هي الطريقة المثلى في سبيل تحقيق نصيب كل من الطرفين على الوجه

الصحيح .

وفي حالة عدم تطبيق بنود العقد بالنسبة لأحد الطرفين او حدوث أي نوع من انواع الخلاف فليست هنالك قوانين تعالج امور التعبات؛ وكل ما هنالك هو الرجوع الى الخبراء من اهل العرف والعادة . وستبحث بعض النواحي المتعلقة بمثل هكذا حالات بعد قليل .

«تعبة التثمينية»

والتعبه التثمينية هي التعبة التي ينص في اتفاقيتها ان يكون نصيب التعاب من الغرس والزرع والاتاج جميعها او بعضها - وليس من الارض - بعد ان ينتهي من جميع اعماله وتؤدي أكل هذه الاعمال . ويتناول حصته المنصوص عليها - نقوداً بعد تقدير أثمان وجوه حصته مما ذكر من قبل حسب العرف

ويتحقق مثل ذلك في الحالات الطبيعية التي يقوم التعاب فيها بأعماله على الوجه الأكمل . وخلاف ذلك اذا ما حصل خلاف بين الطرفين او أن التعاب لم ينجز عمله أو .. فان هنالك - ايضاً - أصولاً وقواعد ينبغي أن تراعى وفق العرف والعادة .

الفصل الثاني والعشرون والعرف والعادة :

في الأحوال التي لا تطبق شروط العقد بين الطرفين عمداً أو مصادفة، لا بد للفريقين من الرجوع الى العرف والعادة ليقضيا بينهما ويكونان ملزمين بهذا القضاء لهما أو عليها . وهما في ادراج في ادناه بعض الحالات من هذا القبيل :
يصادف ان التعاب لا يستطيع انهاء جميع العمل المنوط به بشأن غرس البستان أو انه يعمر فقط جزءاً من ارض البستان في حين ان الجزء الآخر يبقى دون تعمير في الوقت الذي انتهت المدة المنصوص عليها في المفاولة . وفي هذه الحالة يحتمل ان يتفق الطرفان وفق احد الاسس التالية :

« ١ » اذا وافق الملاك بمحض ارادته لتمديد المدة المدرجة في العقد لحقبة اخرى من الزمن فان مفعول هذا العقد يظل سارياً الى حين انتهاء المدة الجديدة وإكمال التعاب عمله .

« ٢ » اذا اتفق الملاك مع التعاب على تطبيق بنود المفاولة على الجزء المعمور من الارض فعندئذ تستبعد (رقبه الارض) من هذا الجزء ويجري تقسيم الحصص باعتبار ربع الباقي للتعاب والبقية للملاك .

« ٣ » اذا صادف عدم موافقة الملاك الأخذ بأحد الحلين السابقين فلا بد في هذه الحالة - من الرجوع الى ذوي العرف والعادة .

واذا ما كانت التعبة « طينية » فان الخبراء يقدرون ثمن القسم المعمور من ارض البستان ، ثم تحسب حصة التعاب على أساس تامين نقدي وبعد ذلك يقدر ثمن الارض غير المعمورة ويعطى التعاب جزءاً منها يكون

تقدير ثمنه مساويا للثمن المقدّر لحصته من الارض المتعوبة . وبعد ذلك تسجل هذه المساحة من الارض غير المعمورة باسم التعاب في سجلات الطابو .
ولتوضيح هذه الحالة نضرب المثل التالي :

لنفرض ان مساحة الارض المتفق عليها بطريقة « التعبة الطينية » ، هي ٢٠ جريباً وان التعاب شرع يعمل فيها وفق العقد وانتهت المدة المنصوص عليها في هذا العقد وقد اكمل منها ١٠ جريب . ثم يتم تقدير الارض « المعمورة » بـ ١٦٠٠ دينار ١ باعتبار ١٦٠ ديناراً للجريب الواحد . فيبدأ أهل العرف باستبعاد « رقة الارض » التي تخص الملاك وإن ثمنها في هذه الحالة هو ٤٠٠ دينار . وبعد ذلك تحتسب حصة التعاب وهو ربع الباقي من الثمن المقدّر ويساوي ٣٠٠ دينار . ثم يقدر هؤلاء ثمن القسم غير المروّع ولنفرض أنهم قدروه على اساس ٥٠ ديناراً للجريب الواحد . وعندئذ يقرر هؤلاء اعطاء التعاب ٦ جريب من الارض المتروكة . باعتبار حصته من الارض المتعوبة بلغت تقديرأ (٣٠٠) دينار وهكذا تسجل هذه المساحة باسم التعاب في سجلات الطابو .

وهناك احتمال آخر في هذا الباب . حيث يصادف أن التعاب ينتهي تماماً من تعمير جزء من الارض من حيث غرس النسييل وزراعة الارض ومالي ذلك في حين انه قام فقط بخرابة الجزء الباقي من الارض وشرع في زراعتها زراعة جزئية وانتهت المدة اثناء ذلك . وفي هذه الحالة يطلق على الأرض التامة الغرس والزرع اسم « العامر » في حين ان اسم المزروعة جزئياً « الغامر » وفي هذه الحالة ايضا تحتسب حصة التعاب على اساس تقدير ثمن « العامر » و ثمن « الغامر » مجتمعين وبعد ذلك يتم استخراج « رقة الارض » للملاك ، ثم يتم تخصيص حصة التعاب (مساحة تساوي حصته التي يستحقها) من الجزء الغامر .

وعلى سبيل المثال نفرض ان مساحة الارض المتعوبة هي ٨ جريب وان ٤ منها « عامر » ومثلها « غامر » ولنفرض أن الثمن المقدّر

للغامر هو ٨٠٠ دينار (باعتبار ٢٠٠ دينار للجريب الواحد) وان الثمن المقدر للغامر هو ٤٠٠ دينار (باعتبار ١٠٠ دينار للجريب). فجموع الثمن المقدر للقسمين اذن هو ١٢٠٠ دينار. وان « رقة الارض » الخاصة بالملك تساوي ٣٠٠ دينار. فالباقي بعدهذا هو ٩٠٠ دينار ومن هذا الثمن المقدر يحسب ربعة للتعاب ومقدار ٢٢٥ ديناراً. ومعنى ذلك ان التعاب يعطي جريدين وربع جريب من الارض « الغامر » ويحق لها تسجيلها باسمه في سجلات الطابو (*). وهناك أمور كثيرة تتعلق بقواعد العرف والعادة وعلاقتها بنوعي التعبة.

فمثلاً يلاحظ في التعبة الطينية . انه ينص احياناً في العقد تحديد أجر للتعاب على اساس كل فسيلة يغرسها في البستان او مساحة يزرعها من الارض السائنة بين النخيل .

واحياناً تحدد مدة معينه للتعاب يحق له في خلالها الحصول على حصته من الغرس والزرع مقدرة بالاثمان السائدة بعد استخراج « رقة الارض » . وبعد انقضاء تلك المدة يتسلم الملك أرضه المعمورة دون ان يعوض التعاب أي شيء لقاء ذلك .

وتوجد ملاحظات أخرى تتلخص فيما يأتي :

١ — اصابة الارض المتعوبة بقدر وحينئذ يعوض التعاب لقاء اعباه بمحض موافقة الملك .

* المذكور آنفا يتعلق بأراضي الملك الصرف . أما اراضي الوقف فلا تعطى وفق نظام التعبة الطينية بأعتبار ان امثال هذه الاراضي لا تنقل ملكيتها من الوقف الى الاشخاص مهما كان الامر لأن القانون يمنع ذلك . وفيما يخص لأراضي الاميرية فيمكن تعميمها وفق نظام التعبات « تميمية او طينية » . اما اراضي القاصرين « والمعتمدين » فانها تعمر هي الاخرى وفق نظام التعبات بعد اخذ موافقة السلطات المسؤولة وهي عادة المحاكم المدنية .

٢ — بيع التعاب حقوقه لشخص آخر بموافقة الملاك .

٣ — وفاة التعاب وانتقال حقوقه وواجباته لورثته الشرعيين . أو ان يحصل الاتفاق بين الملاك وبين هؤلاء الورثة بأنهاء العقد وتعويضهم بشكل عادل .

فصم الفسائل وغرسها :

لقد فصلنا في هذا الموضوع تفصيلا كافياً في مناسبة سابقة في هذا الكتاب (ص ٥٣-٥٧) . ويحمل بنا أن نذكر هنا ان ما سبق ذكره ينطبق بالدرجة الاولى على حالة البصرة باعتبارها المنطقة النموذجية في غرس النخيل ونتاج التمر .

ويمكن تلخيص الأمور المتعلقة بالفسيل والغرس فيما يأتي :

«١» درج البصريون على انتخاب انشط الفسائل واكثرها عروفا وجذوراً مفضلين اول قلعة من النخلة الام .

(٢) العناية التامة بنفسم الفسيلة بكيفية خاصة للمحافظة على (فطامتها) مستعملين آلة الهيم (الهيب) ، بروية واناة لثلا يقع الضرر بجمارتها وكذلك حفظ سلامة أمها .

(٣) ان العناية الفائقة للبصريين بالفسائل تدعوهم عند فصلها من امهاتها ان يضعوها في محل بارد ويضعوا جذورها في الماء لحفظها من الجفاف . وليس ذلك حسب بل يظلون يمدونها بالماء ويرشونها به حتى يتم قلع جميعها وتكون مهيأة للغرس في مغرسها .

(٤) ان الخنادق التي يحفرونها حول النخيل ، لغرض فصم فسائلها عنها تروم في النهاية بالتراب الجاف لثلا تتعرض جذور النخلات الأمهات الى اشعة الشمس والرياح الهابئة ومياه الري المباشر وما الى ذلك من العوامل التي قد تضرها . اما غرس الفسيل فيكون عند حافات الجداول — كما هو هنا — ودخل مربعات

يسمى البصريون باسم « بشاتك » وعلى هيئة خطوط مستقيمة وبأبعاد معينة (زهاء ١٢ ذراع عن بعضها).

ويراعي فلاحوا النخيل - في غرس الفسيل - بالبصرة امورا تلخص بحفر قطرهما نصف متر وكذلك عمقها وعلى مسافة متر ونصف من ضفة الجداول لترخي فيها قواعد الفسائل بشرط اجراء عملية التزبير او التطهير الآنفه الذكر

جدول رئيسی

		مر (روفه)			
	نخيل	ppp		نخيل	ppp
بشكة					بشكة
»	ppp		»	ppp	
»					»
»	ppp		»	ppp	
»					»
»	ppp		»	ppp	
»					»
»	ppp		»	ppp	
»					»
»	ppp		»	ppp	
ابي					

ممر عرضی (نیلشہ)

الشكل الرباعي :

مدورة وجمعها مداوير حيث يكون غرس النخيل على هذه الشاكلة وحواليه ممرات عرضية (روفات) . وتري السواقي الصغيرة (دواير) المتفرعة (الخطوط المتقطعة) من الأني .

وكذلك القيام بعمليتين هما ربط قمة سعف الفسائل للمحافظة على قلوبها وكذلك
لفها لوقايتها من نفح اشعة الشمس وسموم الرياح سواء بسواء . وعدا ذلك كله
توجه العناية نحو الري و اوقاته حسب ما ذكر سابقا .

ويغرس الفسيل في فصلين هما « فصل الحصاد » حيث يكون الغرس في
مستهل نضوج المزروعات الشتوية في نيسان ومايس . و « فصل الخلالة » حيث
يبدأ نضج الخلال ويظهر الرطب في تموز وآب .

تخطيط البستان :

ويبذل فلاحوا النخيل في البصرة قصارى جهودهم في تخطيط بساينهم
اثناء الغرس . وتبدو المغروسات في خطوط مستقيمة ويكون ترتيب النخيل
في اشكال رباعية كما جاء الذكر عن ذلك في الصحيفتين ٥٣ و ٥٤ من
هذا الكتاب .

وتلخيص ذلك ان تحفر ساقية رئيسية متفرعة من الجدول الرئيسي
وتسمى هذه الساقية باسم الأبني (بتشديد الباء) ثم تحفر على جانبي الأبني ساقيات
صغيرات تغرس الفسائل على جانبي هذه الساقيات بحيث تراعى المسافات بين
غرس وغرس (١٢ ذراع يداو زهاء ٦ أمتار) لاحظ الشكل ص ١٣٢ .

الحراثة والعزق *

تقتصر الحراثة التي يسميها الملاكون (عمار) على قلب الارض بالمساحي
وهذه العملية تجري بتشكيل فرق من العمال كل فرقة مكونة من ثلاثة عمال
يحملون مساحيهم ملتصقة بعضها ببعض اثناء قيامهم بقلب الأرض . والفرقة
الواحدة من هذه الفرق تسمى (دركال) مفرد (دراكيل) . ولهذه الحراثة
ثلاث طرق الاولى تسمى (كسور) والثانية (نشور) والاخيرة (ثياره او هزازه)

* مقتطفات من أجوبة خاصه من الاستاذ شاكر طه السلمان (معاون
المنطقة الجنوبية - جمعية التمر العرايية) لأسئلة خاصة في مراعي الحراثة
والتسميد والسقي فشكرآ له .



هكذا تبدو نخيل البصرة في هيئة خطوط مستقيمة

ومن الضروري جداً القيام بهذه الطرق الثلاث بالتتابع وفيما يلي نأخذ هذه الطرق مع بيان احسن الأوقات للقيام بها .

أ — تحرث ارض البستان الموبوءة بالأدغال المضرة ، كالحلفاء ، بعمق لا يقل عن ٦٠-٦٥ سم وهذه العملية تسمى (كسور) ولقد اثبتت تجارب الكثيرين من الملاكين ان احسن وقت للقيام بهذه الحراثة آخر اربعينية الشتاء وأول فصل الربيع وهو الفصل المعروف عند الملاكين بفصل (الفتوح) ومن الضروري جداً ترك ارض البستان بعد هذه العملية بدون تسوية لجعل جذور الادغال معرضة لحرارة الشمس والعوامل الجوية الأخرى لكي تجف وتموت و ثم عندما يبدأ نضوج ثمار النخيل خلال شهر تموز حتى نهاية آب تغلب ارض البستان مرة ثانية بعمق ٤٥-٥٠ سم والغرض من هذه العملية أي (النشور) تسوية ارض البستان وممراتها بعد عملية الكسور وتنعيم التربة والقضاء على ما تبقى من الأدغال والحشائش الأخرى . وأخيراً في أول الخريف وبعد جني ثمار النخيل مباشرة تغلب ارض البستان مرة ثالثة بعمق ٣٠-٣٥ سم وتسمى هذه العملية

(ثيارة او هزارة) ومن المستحب تكرار هذه العملية الاخيرة كل سنة او كل سنتين في مثل هذا الوقت من السنة لأنها لا تعطي مجالاً لنمو الادغال المضرة وبالأخص الحلفاء التي تكبد الفلاح نفقات باهظة للقضاء عليها كما انها (أي عملية الثيارة) تجعل تربة البستان ناعمة جيدة التهوية ومحافظة على رطوبتها على الدوام .

ب — (بعدمضي (٤-٥) سنوات على عمليتي الكسور والنشور السالفتي الذكر يجب اعادتهما لأن ذلك مما يجعل اشجار نخيل البستان بحالة جيدة ونمو مستمر وكثيرة الانتاج ولا يعطي مجالاً لنمو الادغال المضرة التي تضعف الاشجار والنخيل كما ان تكرار العمليتين يجعل قطر ساق النخلة معتدلاً حتى آخر مرحلة من عمرها نظراً لاستمرار واعتدال نموها .

ج — تختلف عملية الكسور باختلاف الاراضي المنخفضة التي تكون أقل عمقا من الاراضي المرتفعة لان جذور الادغال والنخيل والاشجار فيه لا تمتد في التربة الى عمق كبير كما تمتد ادها في الاراضي المرتفعة . لذا فمن الضروري تجنب عمق الحراثة في الاراضي المنخفضة تحاشياً للاضرار التي قد تلحق بالاشجار والنخيل من جراء قص قسم كبير من جذورها اثناء الحراثة .

د — ان عملية الكسور التي سبق بيانها تطبق في البساتين القديمة الكاملة اما في الاراضي المستجدة البكر المراد اتخاذها بستاناً جديدة تقلب الارض بعمق يتراوح من ٧٥-٨٠ سم كما ان عملية النشور يجب ان تكون اعمق من عملية النشور في البساتين القديمة وهذه الطريقة تسمى (تبكير) والغرض منها ارخاء الارض الى عمق كبير لفسح المجال الى جذور الفسائل ان تمتد وتنشر بسهولة وبنطاق واسع دون اى عائق يعيقها وذلك مما يركزها في الارض جيداً ويسرع نموها . اما اذا لم تجر الحراثة في الارض المستجدة بهذا الشكل فان نمو الفسائل يكون بطيئاً كما انها في دور بلوغها تكون ضعيفة على الدوام وذلك عندما تصل جذورها الى الطبقة الصلبة من الارض .

هـ — يجب تجنب عملية الكسور المارة الذكري في أيام الصيف خاصة اذا كان النخل مشمرا لأن ذلك يؤدي الى اضعاف النخيل ورداءة ثماره نظراً لما يفقده من جذور كثيرة وهي التي يحتاجها لامتصاص كمية كبيرة من الماء .

و — ينعم الري بتاتا عند القيام بعملية الكسور والنشور خاصة في الأراضي المنخفضة لان ذلك يساعد على جفاف جذور الادغال المثمرة كما يجعل التربة متفككة خالية من الكتل وجيدة التهوية بعد الحراثة .

تسمير التربة :

تسمد نخيل حوض شط العرب بالسهاد الحيواني وخاصة سماد البقر وله ثلاثة مصادر الاول قري منطقة « حدار » اي المنطقة التي تقع جنوب البصرة الممتدة من ناحية السببة حتى الفاو والثاني اسطبلات البساتين نفسها والثالث قري المنطقة التي تقع شمال البصرة من ناحية الهارثة الى مافوق القرنة ويعرف سماد هذه المنطقة بسهاد الشمال وهو لا يرغبه الكثيرون من الملاكين لقلة مادة الدمن فيه اذ ان سكان القرى في هذه المنطقة يستعملون الدمن للوقود بشكل (مطال)

اما السمدة اسطبلات البساتين ومنطقة حدار فانها مرغوبة جداً وذلك لتوفر مادة الدمن فيها لان سكان البساتين وقري منطقة حدار لا يستعملون الدمن للوقود لوفرة الحطب عندهم . وهذه السمدة تباع بأثمان عالية لجودتها ولأن الكمية المطلوبة منها لتسميد النخلة اقل من كمية سماد الشمال وذلك لوفرة مادة الدمن فيها كما بينا اما السمدة الكيماوية فلم تستعمل بعد .

هذا وان الفترة بين السمدة والاخرى تتراوح بين ٤-٥ سنوات وان احسن وقت للتسميد هو فصل الخريف واول فصل الربيع « الفتوح » ويفضل فصل الخريف حيث فيه التربة جافة وناعمة وجيدة التهوية بعد الحراثة هذا بالاضافة الى سقوط الامطار في الشتاء التي تساعد على تفسخ السمدة وباسرع وقت ذلك مما يجعل النخلة تستفيد من السمدة في فصلي الربيع والخريف للسنة

التي تلي السنة التي جرى فيها التسميد . هذا ولا يستحسن تسميد النخيل في فصل الصيف خاصة اذا كان النخيل مثمرآ لان ذلك يؤدي الى تلف الثمار من جراء فقدان قسم كبير من الجذور عند حفر حفرة السهاد حول النخلة .

سقى البساتين :

تسقى بساتين البصرة بصورة طبيعية بواسطة المد والجزر مرتين في الـ ٢٤ ساعة بسبب ارتفاع مستوى ماء البحر الذي يصب فيه شط العرب الكبير وذلك بتأثير جاذبية القمر . وبالإضافة الى هذه الطريقة فان قسماً من الملاكين يستخدمون المضخات في ري بساتينهم لغرضين الاول لارواء بساتينهم في ايام الصيف عندما تشح المياه ويصبح المد غير كاف لارواء الاشجار والثاني لسحب المياه الزائدة في فصل الربيع عندما يصبح مستوى الماء عالياً ويخشى من اضراره على الاشجار والنخيل والمزروعات الاخرى خاصة الفسائل المغروسة حديثاً ولقد ثبت ان هذه الطريقة هي انجح وضمن طريقة لاصلاح واثمار بساتين حوض شط العرب نظراً للاضرار الفادحة المتكررة في كل عام التي تصحب مياه الفيضان في فصل الربيع وشح المياه في فصل الصيف في الوقت الذي تكون فيه المزروعات بالمراس الحاجة الى الماء .

اما الاوقات التي تحتاج فيها النخيل الى الري فمختص فيما يأتي :

(١) - تحتاج النخلة للري بعد الانتهاء من جني ثمارها مباشرة اذا انه بعد جني الثمار باربعين يوماً يبدأ تكوين الطلع الجديد وان الري في هذا الفصل ينشط النخلة ويساعدها على تكوين الطلع ويزيد عدده اما خلال اربعينية الشتاء فلا حاجة الى الارواء لان الارض لا تتطلب ذلك .

(٢) - تحتاج النخيل للري بكثرة قبيل موسم التلقيح اعتباراً من منتصف شباط حتى نهاية نيسان اذ ان الري في هذا الفصل ينشط نمو الطلع ويعجل عملية التلقيح وبعد عملية التلقيح يفضل ايقاف الري خاصة في الاراضي

المنخفضة حيث ان كثرة الماء في هذا الفصل تسبب تساقط الثمار قبل تكوينها.
 (٣) عند البدء بعملية التفريد (التركيز) حتى ان تصبح نسبة كمية الرطب في العذوق مايقارب الـ ٢٥ بالمائة تتطلب النخيل الري بكثرة اذ ان الماء خلال هذه المدة يؤدي الى كبر حجم الثمار ويجعلها ريانة وجيدة عند النضوج ويستحسن كثيراً ايقاف الري في الاراضي المنخفضة عند تكامل القسم الاعظم من الثمار لان زياده الري في مثل هذه الاراضي يؤخر نضوج الثمار ويجعل لونها مائلا الى السواد وسريعة التلف عند الخزن كما يسبب طوقا اسود عند عنق التمرة خاصة في نوع السائر ويسبب ايضا تعفنًا وتجوفًا في الثمار وهذا يسمى (لومي) الذي لا يصلح للاستهلاك البشري.

(٤) - عند اشتداد الحر يستحسن ايقاف الري في الاراضي المنخفضة لانه يسبب ذبولاً في بعض الثمار خاصة ثمار الخضراوي وهذه الظاهرة تعرف محلياً (بالتنكيز)

عملية التلقيح

تعتبر عملية التلقيح من اهم الاعمال التي يقوم بها فلاحوا النخيل في البصرة (*) كما سبقت الاشارة .
 ويبدأ التلقيح في البصرة في الاسبوع الرابع من آذار ويستمر شهراً حتى الاسبوع الرابع من نيسان .
 ويلاحظ ان البصريين يفضلون لقاح الفحل المسمى بالغنمى حيث تكون النتيجة - حسب تجاربهم زيادة عقود الثمار في شرامبخ العثوك .
 ولا بد ان يكون اللقاح ناضجاً لئلا تتكون ثمار غير جيدة التي تعرف باسم (الشيص) .

* راجع ماورد في ص ١٣-١٤ عن التلقيح .

تقليم النخيل

يشمل تقليم النخيل في البصرة أموراً كثيرة هي عمليات التزبير (التطهير)
في الفسيل وقص الكرب (التكريب) وقص السعف . وهذه عمليات سبق
شرحها بالتفصيل في الفصل الاول فلتراجع .

الغاية العامة

وتلخص اعمال فلاح النخيل في البصرة بشأن الثمار بأمر أهمها التفريد
(التركيز) والغاية منه وضع العثوك على قواعد السعوف لئلا تزدهم الى بعضها
وكذلك تخفيف حمل النخلة من الثمار لأجل تحقيق التوازن في الانتاج . والامر
الآخر هو (التديلي - التدلية) ويتحقق ذلك بتنزيل العثوك وجعلها متدلية
طليقة باستثناء الاحوال التي يكون فيها حمل العثك كبيراً ويخشى من انكسار
عسكتها (نصها الرئيس) .

قطف التمور :

الملاحظ في عملية قطف التمور ان فلاح النخيل في البصرة لا يستطيعون
وحدهم القيام بها لغزارة كميات التمور التي تحملها النخيل من جهة وخوفهم
من مداومة فصل الامطار لئلا يؤدي ذلك الى اتلاف المحصول .

وقد لاحظنا ان قطف التمور يكون على مرحلتين هما مرحلة الجني - اي
جمع التمور من على عثوقها ، ومرحلة الجذ اي قطع عثوك التمر . ويسمى الواحد
ممن يتناول من الذين يحنون ويجذون باسم الطواش (جمعه طواویش) .

ولا شك ان هذه العملية شاقة وانها تستمر حقبة معد لها زهاء الشهرين .
وتجمع التمور في (الجواخين) و (الجرادينغ) ثم تنقل الى المكابس
الكبرى لتهيأتها للتصدير الداخلي او الخارجي .

نخيل البصرة (*)

سبقت الإشارة الى ان في البصرة زهاء ١٣ر٤ مليوناً نخلة من أصل نحو ٣٢ مليون نخلة في العراق كافة . ويقرب هذا العدد من ٤٢٪ من مجموع نخيل العراق أو زهاء ١٦٪ من مجموع نخيل العالم .

ومن دراسة توزيع النخيل في منطقة شط العرب يبدو أن كثافة النخيل واكتظاظ بعضها جنب البعض الآخر - بصورة اجمالية - تتراوح بين الـ ١٠٠ نخلة و ٣٠٠ نخلة في الدونم الواحد . وقد تقل كثافة التوزيع عن الـ ١٠٠ نخلة كثيراً في حين انها قلما تصل الى العدد الأقصى ٣٠٠ نخلة إلا في الاحوال النادرة .

وتدلنا احصائية النخيل لعام ١٩٤٢-١٩٥٣ ان الاحصاء قد أجري على أساس الوحدات الادارية . ونحن نعلم ان في لواء البصرة ثلاثة اقسية هي قضاء مركز البصرة ، وقضاء ابى الخصيب ، وقضاء القورنة ، وست نواح هي ناحية الفاو ، وناحية السيبة ، وناحية شط العرب ، وناحية الهارثة وناحية المدينة .

أنواع نخيل البصرة

إن ١٣ر٤ مليوناً من النخيل في البصرة تنقسم الى نخل مشمر ونخل

• ووفقنا على الارقام الخاصة بملاكي البصرة وبساتينهم والكتاب في المطبعة:-

مقدار الملكية (جريب) عدد الملاك

(١) من جريب - ٣٠٠ جريب — ٥٦٩٦

(٢) من ٣٠١ - ١٠٠٠ جريب — ٧٩٤

(٣) اكثر من ١٠٠٠ جريب ٣٢٦

٦٨١٦

(٤) المجموع

فسيل ونخل نخل . وجميع هذه الانواع موزعة توزيعاً متناسباً في شتى جهات منطقة شط العرب .

والجدول المدرج في أدناه يوضح لنا التوزيع الاقليمي للنخيل وانواعها بموجب احصاء ١٩٥٢ :

المنطقة	النخل المثمر	النخل الفسيل	النخل الفحل	المجموع العام
قضاء ابى الخصيب	٣١٨٦٥٣٥	٢٧٤٢٠٢	٧٠٦٥	٣٤٦٧٨٠٢
ناحية الفاو	٨٢١١١٢	٢٦٦١٧٣	٩٦٠٤	١٠٩٦٨٨٩
» السبية	١٩٠١٨٦٣	٥٧٩٠٥٦	٤٨٨٤٢	٢٥٢٩٧١١
» شط العرب	٢٢٣٦٢٤٦	٦١٤٣٢١	٣٢٢٣٠	٢٨٨٢٨٠٢
قضاء مركز البصرة	٨١٣٨٦٨	٣٤٥٢٧	٣١١٤	٩١١٠٠٩
ناحية الهارثة	٨١٠٢٨٣	٢١٨٧٢٥	١٢١٧٨	١٠٤١١٨٦
قضاء القورنة	٤١٩٧٨٢	٧٦٣١٢	٣١٥٦١	٤٥٩٨٠٩
ناحية المدينة	٧٨٢١١٨	٢٤٢٠٨٤	١٣٤٦٠	١٠١٠٥١٤
المجموع	١١٠٣٠٨٠٥	٢٣٠٥٤٠٥	١٦٣٥٦٠	١٣٣٦٩٧٧٢

يبدو من الاحصائية ما يأتى :

١ [ان قضاء ابى الخصيب يشمل اكبر عدد ممكن من النخيل حيث يبلغ هذا العدد زهاء ٣٠ مليون نخلة . ولا شك ان امتداد جدول ابى الخصيب وافره الكثيرة ، وجودة التربة وانخفاض مستوى الماء الباطني فيها ، فضلا عن العامل التاريخي ، باعتبار المنطقة قد عانيت بخرس النخيل منذ عهد ليس بقریب، كل هذه العوامل تضافرت في جعل منطقة ابى الخصيب اهم مناطق النخيل في البصرة . ونسبة نخيل هذه المنطقة أقل قليلا من ثلث مجموع نخيل البصرة جميعها . وسوف نعود للتعليق على حالة النخيل والتمور في هذه المنطقة بعد قليل .

٢ [ويلاحظ أن النخيل المثمرة زهاء ١١ مليون نخلة ويساوي هذا العدد زهاء ٨١٥ بالمائة من المجموع .

وعدد النخيل الفسيل زهاء ٢٥٣ مليون نخلة ونسبتها نحو ١٧٥٣ بالمائة . اما
الفحل فعدده زهاء ١٦٠ الف نخلة ونسبته المئوية نحو ١٥٢ بالمائة

٣] ناحية شط العرب تأتي بعد ابي الخصب من حيث الاهمية العددية
في النخيل حيث يبلغ العدد العام زهاء ٢٥٩ مليون نخلة وبعدها السبية وعدد
نخيلها زهاء ٢٥٥ مليون نخلة .

٤] الهارثة والمدينة والفاو نواحي ذات نخيل وفي كل منها نحو مليون
نخلة .

٥] إن اقل النخيل - بالنسبة الى مختلف جهات البصرة - تتمثل في
قضاء القورنة حيث أن العدد هو زهاء نصف مليون نخلة .

التوزيع الاقليمي للاصناف

يمكن القول بأن في البصرة وحدها زهاء ٣٠٠ صنف أو أكثر ،
ولكن الاصناف الشهيرة منها هي ، نحو احد عشر صنفاً هي نخيل
الساير والحلاوي والخضراوي والزهدي والبرحي والديري والبريم والجبج
والعويدي والحوزي والادكال (وذلك عدا الفسيل والفحل) .

الاحصائية التالية (١٩٥٢) توضح اهمية الانواع الاربعة الرئيسية الاولى :

المنطقة	ساير	حلاوي	خضراوي	زهدي
قضاء ابي الخصب	٧٧٥٥٧٩	٢٠٨٤٨٧٥	١٣٧٥٦٣	٥٦١٥٠
ناحية الفاو	٧١٢٤٧٥	٧٥٧٣	٤٢١٩٨	٧٠٧٤
» السبية	١٣٣٥٠٦٦	٢١٥٥٦٦	١٥٢٩٤٩	٤٥٩٢١
» شط العرب	٩٢٥٩٤٦	٦٠٠٢٧٥	٢٦٤٨٠٠	٢٣٢٤٦١
قضاء مدينة البصرة	٤٩٦٦٣٧	١٧٥٥١٨	٨٣٥١٦	٩٢٤٨٩
ناحية الهارثة	٣٧٣٦٢٣	١٨٧٩١٩	٩٩٣٠١	٧٢٥٨٨
قضاء القورنة	٧٣٢٠٠	٣١٤٢	٧٠٢٠٣	٥٠٣٢٦
ناحية المدينة	١٥٩٧٤٥	١٤٧٤٤	١٢٧٥٤٧	٦٧٣٨٧
المجموع	٤٨٥١٢٧١	٣٢٩٠٢١٢	٩٨٠٧٧	٦٢٤٣٩٦

الجدول رقم (٢١) يتبع سابقه

المنطقة	برحي	ديري	بريم	جيجاب
ابو الخصيب	٢٠٤٥٣	٣٠٩٨٥	٤٣٦٩٤	٢٤٨٠
الفاو	١٤٤٩	١/١٠٩	٢٧٢١	٥٢١
السبية	٣١٦٣	٥٢٢٤٣	١٠٥٦١	٦٤٤٤
شط العرب	٣٥٩٧	٨١٣٣٠	١٧٠٩٣	١٠١٢٠
مدينة البصرة	٧١٣	١١٠٨٤	٢٦٦٢	١٩٥
الهائثة	٦٠٩	٢٩٩٠٤	٢/٥٠	١٧٧٩٨
القورنة	٢٢	٧٩٦٢٢	٥٠٢١	٤٩٨٩٨
المدينة	٠٠٠	١٦٩٢٦٠	١٢٠٢٨	١٤١٨١٧
المجموع	٣٠٠٠٦	٤٧١٥٣٧	٩٦٦٣٠	٢٢٩١٧٣

الجدول رقم (٣) يتبع سابقه

المنطقة	عويدي	حوزي	ادكال	الفحل والفسيل
ابو الخصيب	٤٤٩	٤٦٧	٣٢٧٤٩	٢٨١٢٦٧
الفاو	٤٠	١٣٨	٢٨٨١٤	٢٧٥٧٧٧
السبية	٦٢٥	٢٦٢	٧٨٠٦٣	٦٢٧٨٩٨
شط العرب	١١١١	٠٥٧	٩٩٤٥٦	٦٤٦٥٥٦
مدينة البصرة	١٥	٠٠٣	١٠٠٣٦	٣٨١٤١
الهائثة	١٠٨	٨٢	١٦٥٠١	٢٣٠٩٠٣
القورنة	٠٠٠	٠٠٠	١٤٩٩٦	٤٠٠٢١
المدينة	٠٠٠	٠٠٠	٦٢٤٤٢	٣١٨٣٩٦
المجموع	٢٤٤٨	١٠٠٥	٣٥٤٠٥١	٢٤٥٨٩٦٥

١- يبدو من الجدول السابق الجزء الى ٢ و ٣ ان اكثر النخيل عددا

نخيل السائر وعددها نحو ٥ ملايين نخلة . وهذه موزعة توزيعاً يتراوح بين (٤٠٠) الف نخلة و١٣ مليون نخلة في كل من الهارثة ومدينة البصرة وشط العرب والسبية والفاو وابي الخصب . وتتوزع البقية في المدينة (١٦٠٠٠) وفي القورنة (٧٣٠٠٠).

٢- نخيل الخلاوي تبلغ ٣ و ٣ مليون نخلة ثلثها في ابي الخصب وفي شط العرب زهاء الخمس . اما الباقي فيتوزع في المناطق الاخرى .

٣- مجموع الخضراوي في انحاء لواء البصرة كافة زهاء المليون وحوالي ربعها في شط العرب . ثم يأتي دور كل من السبية وابي الخصب والمدينة . وعدد نخيل الخضراوي في كل منها يتجاوز المائة الف نخلة اما بقية المناطق فيقل عدد نخيل الواحدة منها عن المائة الف نخلة .

٤- نخيل الديري وهي زهاء نصف مليون نخلة حيث انها تنتج تموراً تصدر الى بلاد الخليج وبعض جهات جنوبى شرق آسيا وفي هيئة تمور جافة .

٥- الجبجباب والبريم هما الآخران من النخل الذي ينتج تموراً جافة ويبلغ عدد نخيل صنف الجبجباب حوالي ربع مليون نخلة في حين ان عدد نخيل الابریم نحو المائة الف نخلة .

٦- نخيل البرحي في جميع انحاء البصرة نحو ٣٠ الف نخلة منها ٢٠ الف في ابي الخصب .

وأما نخيل الحويزي والعويدي فان مجموعهما سوية حوالي اربعة آلاف نخلة ولأبي الخصب النصيب الاوفى منها . والمعروف ان تمورها مرغوبة وجيدة كما جاءت الاشارة في مناسبة سابقة .

تمور البصرة :

يعتقد أن في لواء البصرة ما يقرب من ٣٠٠ نوع من التمور وورد ذكرها

فيما سبق نذكر منها الأنواع التالية التي استطعت الوقوف عليها بنفسي : (*) مرتبه ترتيباً أبجدياً وهي : ابراهيمي ، ابيض ، اخت السكيب ، اسحق ، استه عمران أصابع العروس ، اشقر ، اشري ، أم عبده ، أم البخور ، أم السبع ، أم الدهن أ . الطوال ، أم ابيض ، أم الطوال ، بريم ، برحي ، بوبكي ، بنت الصبة ، بيض الحمام ، بغلة ، تبرزل ، جبجاب ، جوزي ، حلوة الحوف ، حمرة حلاية ، احمر ، حبسي ، حويز . حويزي ، حطري ، حضري ، خضراوي بصرة ، خنايز ، خطيبي ، خام عوفي ، دجواني ، دكلة عباس ، دكل مياسي ، دكل العروس ، دكل حبة ، دكلة عبدلي ، دكلة موسى ، دكل مياسي ، دكل حسوني ، ديري ، دكل علي دكل برحي دكل ، زهدي ، سمران بحر ، سويدان سلطاني ، ساير ، سكري ، شيراني . شوكر ، شوايدي ، شويدي ، شويكار . صقراوية ، صلاح ، عمران ، عويد قنطار ، لياوي ، مراوي ، مكاي ، نقش المبرد ، نبايتي ، هذال .

اما الاصناف الاخرى فقد جاء ذكرها حسب الترتيب الأبجدي في الفصل الثالث من هذا الكتاب .

اما انتاج التمور (*) في البصرة فيتراوح سنوياً بين ١١٠ آلاف و ١٣٠ ألف طنناً . والاحصائية التالية الميسورة لنا تبين انتاج التمور في البصرة لسنوات حديثة (معدل ١٩٤٥ و ١٩٤٨) :-

حلاوي	خضراوي	ساير	زهدي	أنواع أخرى	المجموع
كيلو	كيلو	كيلو	كيلو	كيلو	كيلو
١١٧٩١٨٥٠٠	١١٦٦٢٣٥٠	١٠٢٠٣٢١٠	٤٥٠٧٤٩٦٠	١٢٨٦١٦٦٠	٣٨١١٦٢٦٠
يبدو من الجدول ان مجموع الانتاج الكلي زهاء ١٢٠ ألف طنناً منه زهاء (٤٥) ألف طنناً من الساير و (٣٨) ألف طنناً من الحلاوي و ١٣ ألف					

* راجع اصناف التمور ص ١٠٠-١٠٦ من الكتاب

** ان عدد المكابس في البصرة هو (١٠٠) وعدد المكسين ٧٨ وسيجي

الذكر عن تجارة تمور البصرة في فصلي التجارة فيما بعد .

طنناً من الخضراوي و (١٠) آلاف طنناً من الزهدي و (١٢) ألفاً طنناً من الأنواع الأخرى .

وعلى كل حال فإن كميات التمور التي يعلن عن بيعها بطريقة الاحتكار كل عام هي كالاتي (*) :

النوع	الكمية بالطنن
الحلاوي	٣٠٠٠٠
الخضراوي	٧٠٠٠
الساير	٤٥٠٠٠

ومعنى ذلك ان انتاج الساير السنوي هو اكثر مما هو مذكور في الاحصائية السابقة وقد يصل الى ٥٥-٥٠ الف طن سنوياً .

وسيدو مما سيجيء ذكره في فصلي تجارة التمور واسواقها أن هنالك اسواقاً تقليدية لتمور البصرة - ممثلة في ستة أسواق هي المملكة المتحدة البريطانية والولايات المتحدة الأمريكية ، وكندا ، واتحاد جنوبي افريقيا ، واستراليا ، ونيوزيلندة . وكما سيرد ذكر أمور كثيرة أخرى (مما يخص تمور البصرة) في الفصلين المذكورين .

تمثيل البصرة وتمورها - كلمة هامة

يمكن القول بأن بساتين النخيل في البصرة على ثلاثة أصناف أساسية من حيث جودتها وظروف بيئتها الجغرافية وعواملها الطبيعية والبشرية ، وقد بني هذا التصنيف على أساس القرب والبعد من ضفة شط العرب . وهذه هي : (١) بساتين ضفاف الشط ، التي يروق للبعض أن يسموها بـ « أراضي

الصدور » (*) وتشمل البساتين الواقعة عند ضفة شط العرب وعلى ضفاف

• ان الارقام الواردة في اتفاقية احتكار تمور البصرة الى شركة تجارة التمور العراقية للسنوات ١٩٥٦ و ٥٧ و ٥٨ تختلف قليلا عن هذه .

• وقد ورد هذا في تقرير معاون المدير العام لجمعية التمور العراقية البصرة - رقم م-١-٦ وتاريخ ١-٧-١٩٥٢ وكذلك في كتاب معاونة جمعية التمور للمنطقة الجنوبية - رقم ١٩٨٠ وتاريخ ٢٢-٦-١٩٥٢ .

صدور الجداول (أقسامها القريبة من ضفاف الشط) المنبعثة منه . وتوصف أراضي هذه المنطقة في كونها أجوداً أراضي الأقليم بصورة مطلقة نظراً لكثافة نخيلها ، « الخريطة ص ١٤٢ » ووفرة إنتاجها من التمور ، وجودة الأنواع المختلفة من التمور التي تنتجها بسايتين هذه المنطقة على الدوام وفي كل عام دون انقطاع باستثناء بعض الأحوال الشاذة التي لا يمكن إتخاذها قياساً لوصف الأقليم ، حيث ينجم هذا الشذوذ كنتيجة لأصابة المحصول بآفة أو بحشرة أو ما شاكل ذلك . وهذه نادر الوقوع ، أو قد يحصل ان إنتاج النخيل يكون غزيراً جداً (موسماً ١٩٥٠ و ١٩٥١) وفي سنتين متواليتين أو أكثر . وقد حدث ذلك مثلاً في موسم ١٩٤٩ حيث أصيب النخيل بمرض خياس الطلع . وكذلك كان موسم ١٩٤٧ موسماً شاذاً .

والسبب في جودة الحاصل في هذه الشقة من بسايتين البصرة قد اسهبنا في شرحه اثناء بحث العوامل الطبيعية سيما عاملي التربة والمياه ، حيث الخصب والوفرة كل على التوالي ، فضلاً عن العناية التامة التي يبذلها كبار الملاك وفلاحوهم وفق ما بينا آنفاً في شرح العوامل البشرية التي تبدو مثالية من حيث توافرها ومن حيث تحقيقها على الوجه الأكمل . ولكن يجب ان يلاحظ انه لا بد من العناية بنوع الثمر من حيث الحجم والنكهة . وتتحقق الناحية الأولى عن طريق اتباع وسائل فنية حديثة من جعلتها تقليل عدد العتوك ويؤدي ذلك الى ان حجم الثمار يأخذ في الكبر باعتبار توزيع قوتها الانتاجية على عدد أقل من الثمار فيصيب الثمرة الواحدة منها نصيب أكبر من المواد الغذائية في أبسط تعبير . ونخص بالذكر - في هذا الباب - الأراضي الواقعة ضمن قضاء ابني الخصيب . أما النكهة فان الحقل التجريبية النموذجية هي التي تتولى مهمتها . (٢) بسايتين الشقة الوسطى ، وهي التي يطلق عليها البعض اسم « الحزام الأوسط » . وهذه منطقة متوسطة الجودة في فضارة النخيل وروائها وقابليتها الانتاجية حيث توجد بعض النخيل التي قد لا تثمر ، الى جانب النخيل الأخرى التي

نجد حملها من الثرى يكون متوسطاً موسماً بعد موسم وقد يكون ذلك دون المتوسط. ولعل السبب في ذلك هو ان المياه ليست بالغزارة التي نجدها في بساتين ضفاف الشط لا ارتفاعها النسبي، ولكن النخلة ذاتها تبدو متعبة والارض مجعدة التربة. ومرجع ضعف النخلة هو في الغالب قلة العناية التي يوجهها أصحابها اليها من حيث الخدمة المتوالية والعناية الحقيقية التي ينبغي ان يوجهوها نحوها. ثم هنالك عامل آخر؛ وهو انهاك التربة وضعفها بسبب عدم استعمال الاسمدة. وكل ذلك ناجم عن ضعف الحالة المالية للملاك هذه البساتين. ولكننا نستثني من هذه الوضعية بالطبع الملاك المرفهين مالياً، حيث تؤهلهم ماليتهم لأن يوجهوا الى بساتينهم العناية اللازمة من حيث خدمة النخلة وفلاحة أرضها وتسميد تربتها والعناية بريها وما الى ذلك من الأمور.

ولعل امثل الطرق في سبيل إصلاح بساتين «الشقة الوسطى» هي وضع طريقة عملية مفيدة للتسليف الزراعي بالنسبة للملاك المحتاجين. ولكن يشترط في ذلك ان يكون التسليف على أساس الافادة المباشرة من المال لتعمير بساتين النخل ليس إلا. وبذلك يضمن أعمار المنطقة سنة بعد أخرى. وخير الوسائل للوصول الى هذه الغاية تشكيل جمعيات تعاونية من بين الملاك، بحيث تستفيد هذه الجمعيات من المصرف الزراعي العراقي فضلاً عما يمكن ان ينتج من خطة وزارة الاقتصاد العراقية من مشروع قانون بنك التسليف التعاوني المنوي استحداثه في المستقبل القريب.

(٣) بساتين «الحزام الخارجي» - التي يطلق عليها البعض اسم «أراضي الذنائب» ويتراوح عرض هذه المنطقة بين الميل وبضعة اميال. وتمتاز بنحيلها بأنها قليلة النضارة، وقد تكون هزيلة السعوف. ومرجع ذلك أمران هما قلة المياه باعتبار الارتفاع النسبي لأرضها مما لا يساعد على تسلط مياه المد وعدم وصولها الى الاجزاء البعيدة الداخلية أحياناً. ولهذا كان لابد من استعمال آلات رافعة من نوع المضخات بوجه خاص.

يضاف الى ذلك عامل الاهمال الذي نجم عن فقر ملاكي هذه المنطقة حيث ان قابليتهم المالية لا تؤهلهم لأجل خدمة النخلة وازدهارها وترتيبها والفعاليات الكثيرة التي ينبغي القيام بها باستعانة الآخرين مما لا يستطيع عليه ملاك النخيل .

ولعله من المفيد ان اقتبس الفقرة التالية من تقرير خاص في هذا الباب (*) .

« ... ونخل هذه المنطقة (نخل الحلاوى) هزيل مصاب بعطش مزمن لا يمكن معالجته إلا بالقص والاستبدال بفصيل جديد بعد إعادة شق الارض وكريان (جريان بالجم الفارسية) انهرها الفرعية ... وقد إتصلت باصحاب بعضها - المقتدرين (مالياً) - فاعتذروا عن اعمارها بسبب قلة الماء اذ يدعون بأنه اذا طهرو الانهر هذه الأراضي ستصبح أوطأ من منسوب انهرها الرئيسية وحيث أن الانهر الرئيسية مندرسة في حدود هذه لاراضي ، فلا يرون اية فائدة من اعمار اراضيهم وكريان نهيراتها وليس في الامكان إيصال الماء اليها .

والانهر الرئيسية جميعها قد دخلت في قائمة الانهر الرئيسية التي وافقت وزارة المالية على دفع نصف كلفتها والنصف الآخر يتحمله الملاك ولا أرى اية امكانية من تطبيق هذه الطريقة على هذه الارض لأنه اذا ما تم تكليف هؤلاء الملاك بتحمل نصف تكاليف تطهير الانهر الرئيسية وجب عليهم بيع املاكهم التي لا تكاد تسدأ قيامها كلفة التطهير . ثم لو فرضنا أن اصحابها في استطاعتهم ان يدفعوا نصيبهم من الكلفة ، فالملحوظ بأن البطء الكلي الذي يلزم الآن تطهير نهري « الديجي » و « الكباسي » يدلنا بأن مشروع تطهير أنهر البصرة قد يستغرق ثلاثين سنة مما يدعو الى الاعتقاد بأنه ربما لا يبقى أثر للنخيل في هذه الاراضي عندما يأتيها الدور لتطهير أنهرها ... وعليه يقترح مبدئياً انشاء نواظم عند القسم المندرس من الانهر الرئيسية ونصب

* راجع تقرير البصرة م- ٣-١-٦ و ١-٧-١٩٥٢٧ المصدر السابق .

مضخات كبيرة على النواظم تسحب الماء من القسم العامر من الانهر لتضخه الى القسم المندرس - خصوصاً وقت الجزر حيث يتسنى للاراضي المجاورة للري من هذه المياه).

والخلاصة (*) ان الحاجة الأساسية الملحة في هذه الأراضي تتركز الآن حول مسألة تطهير الانهر الرئيسية . واذا ما تم ذلك استطاع الملاك المقتدر على اعمار اراضيه وكذلك سيكتفي الملاك غير المقتدر بنصف النفقات لأعمار أرضه . وإن قضية تطهير الانهر الرئيسية منوطة بالحكومة ولا بد من اعلاء الصوت بتوجيه النداء الى المسؤولين للاسراع بتنفيذ مشروع تطهير الانهر الستة عشر المقرر القيام به (**).

* راجع كذلك كتاب جمعية النمر - المنطقة الجنوبية رقم ١٩٨٠ وتاريخ ٢٢-٦-٥٢
* ان مشاريع مجلس الأعمار قد شملت مسألة تطهير أنهر البصرة . وقد
شرع المقاولون بالعمل وتسير الامور سيراً حسناً الآن .

الفصل الخامس صناعات التمور

فوائد وصفات واستعمالات عامة:

تؤلف النخيل ظلاً ظليلاً لأشجار الموالح سيما البرتقال ، وبدون ذلك لاشك ان اشعة شمس الصيف المحرقة والرياح السوموم كفيلة بالقضاء عليها وقد دلت التجربة على أن اشجار المشمش فانية لا محالة اذا لم يصبها « في » « كاف من » في » النخيل .

وعدا عن استهلاك التمور كطعام وكفاكهة في العراق في هيأتها الطبيعية رطباً ؛ ومكبوساً ، او مطبوخاً (خلال مطبوخ) فان التمور تعصر ديساً او عرقاً او كحولاً او خلاؤ ...

ويستفاد من نوى التمر (فصم ومفردها فصمة) بعملها خم نباتياً يستعمله صائغوا الفضة بوجه خاص . كذلك قد تجفف النوى وتطحن لتقديمها طعاماً مستساغاً للبهائم .

ولجذوع النخل فوائد خاصة حيث تستعمل في بعض جهات العراق في الانشاءات خصوصاً في تسقيف الدور البسيطة واقامة حيطانها . وتعمل منها جسور بسيطة على الانهر الصغيرة ، واحياناً تجوف الجذوع الكبيرة وتعمل في هيئة انابيب تتخذ كبرايخ ليزل المياه وهذا نادر . وكذلك تتخذ الجذوع - في مناطق النخيل - كوقود .

ونظراً لميزة الخلاوة في جمار النخيل (يمارا ولب أو قلب « كلب ») فانه يؤكل . ويمثل من ليف النخل (الذي يحيط بالكرب قبل قصه) الجيد نوع بسيط من الحبال . ويستعمل هذا الليف ايضاً في لف قلوب الفسيل المفصوم تواء من النخلة الام ، والمغروس حديثاً ، وذلك للمحافظة عليها من عواذى

البيئة الطبيعية والمناخ البارد او الحار كما اسلفنا . وقد يستعمل الليف ايضاً لحرقه كوقود بسيطة .

اما السعوف (ومفردها سعف) فتستعمل في اكثر الاحيان كوقود واحياناً في تسقيف بيوت فلاحي المنطقة والبيوت البسيطة المماثلة لها .
والجريد (مفردها جريدة بكسر الجيم كما تقدم) ، هي اتصال السعوف بعد ازالة الخوص منها ، مواد اولية لصنع أسرة بسيطة ، وكراسي بسيطة ، ومهاد للأطفال واقفاص للطيور واقفاص (ركوك) لتعبئة التمر والخ ...
أما الكرب ، فاستعماله معروف حيث يعتبر وقوداً في كثير من المدن العراقية . وقد يستعمل بعض صيادي السمك الكرب كطوافات لشبكات صيدهم كما ان ابناء فلاحي النخيل وبعض القرويين الآخرين قد يستعملون الكرب لتعلم السباحة في الانهار والجداول . (خصوصاً كرب نخيل الحلاوى لكرب حجمها) .

ويستعمل الخوص بالدرجة الاولى في نسج خفاف التمر فضلاً عما يسمونه بـ [جلّة - او جلا - اوزيل - او زميل] ، والحصران الصغيرة ، وكذلك « البل » الذي يفرش عند قاعدة النخلة لجمع التمر التي تم جذها ، او جنبها .

وبقايا العثوق (بعد اخذ تمرها) يستفاد منها كوقود . وقد يقص النصل الرئيسي للعذوق (العسكة) المذكور آنفاً ويفشق الى فلتتين الى حد ثلثيه ولا يشق الثلث الأسفل ، وبذلك يكون (طقطاقة) هي بمثابة لعبة للأطفال فلاحي المنطقة .

صناعات التمر :

ان الصناعات الأساسية المتعلقة بالتمر هي صناعة الدبس ، وصناعة العرق والكحول وتشمل الصناعات الثانوية صناعة عصير السكر (او السكر

بعد نجاح بلورته) ، وصناعة العلف الحيواني (من حثالات التمرور ومن نواها)
وصناعة الخل وصناعة الداتامين وذلك عدا عن صناعات الحلويات الكثيرة
والفطائر والمعجنات .

صناعة الدبس (*) :

يصنع قسم كبير من الدبس في المسابك (المدايس - المبارز) البدائية على الطريقة
الحارة البلدية وذلك بغلي التمر وعصر المغلي من التمر والماء معاً في خصافات (من
خوص النخيل) يكسد عدد منها على بعضها بصورة عمودية ثم تضغط بوضع
ثقالة (او ثقل) عليها حيث ينساب العصير الخفيف الى حوض تحت الخصافات
وتظل البقايا في الخصافات فيفرغ العصير من الحوض في اوعية فخارية كبيرة
وتعرض على سطح « المدبسة » في العراء . ثم بعد تكثيف العصير المذكور
بالدرجة المطلوبة يخزن الدبس في براني ضخمة تنقصها العناية التي لا بد من
توجيهها لتنظيفها النظافة المطلوبة .

وتوجد المدايس القديمة في ألوية الحلة و كربلاء وبغداد والديوانية .
ومن دراسة حالة المسابك القديمة يبدو جلياً ان ابنيتها الحالية غير صالحة
واقعة وسط محلات مأهولة من المدن . وقد تنبته متصرفية لواء كربلاء بوجه
خاص منذ عهد قريب الى هذه الحالة فقررت نقل المسابك الى خارج المدينة .
ولكن لا ندري - ما الذي حصل بعد ذلك . وبمناسبة ذكر مدايس كربلاء

* لا زال البحث علمياً والقصد منه دراسة الحقائق كما هي سواء كانت لنا
ولصالحنا او انتقاداً لأحوال تمرورنا وصناعاتها التي لا تزال على قدمها من حيث
الطرق والاساليب واقتراح افضل الطرق لتحسينها ووسمها بطابع الجدة والحداثة
جريباً على سياسة النهضة الاقتصادية الشاملة في العالم عموماً وفي العراق بوجه
خاص . فلا بد ان يطلع الرأي العام على السيئات ، ولا بد من تثقيفه بانجع
الوسائل وافضل الطرق للقضاء على وجوه السيئات واحلال كل حسن ممكن
في محلها .

فالملاحظ بأن كربلاء كانت تضم بين دفتيها ٩٦ مسبكاً في عام ١٩٤٦ ولكن ذلك أخذ يقل حتى أصبح الآن زهاء ثلث هذا العدد .

وكذلك يلاحظ بأن الأدوات والأوعية المستعملة في عصر الدبس لا تتوافر فيها شرائط الصحة المثالية ، ولا تليق البتة بصنع وانتاج مادة غذائية مهمة لها قيمتها مثل الدبس . وليس ذلك حسب بل ان حل مشكلة التمر العراقية ، يتوقف جزئياً على الافادة منها في صنع المنتجات التي يعتبر الدبس على رأس قائمتها . [وسوف يجيء الذكر بان الحل الصحيح لمشكلة المدابس القديمة هو جعلها صناعة حديثة تديرها الآلة الحديثة] .

ثم ان البناء (بالنسبة لكثير من المدابس في كربلاء والحلة) غير صحي والمنافذ مفتوحة والمدبسة عرضة لاقتحام الذباب وتراكم الغبار ، وكذلك العمال أنفسهم لا يعنون كثيراً بأبسط قواعد النظافة بالنسبة لعمليات وخطوات صناعة الدبس .

يضاف الى ما تقدم ان صناعة الدبس ذاتها - في المسابك القديمة - غير متقنة ، حيث وجد ان قسماً كبيراً من دبس «كربلاء والحلة» الوارد الى ميناء البصرة لاجل التصدير ، يأخذ في التحمض عند حفظه في الفترة التي تسبق تصديره حيث يصادف أن تنفجر صفائح - نتيجة التحمض - ويسيل دبسها في ارض المخزن الامر الذي يدعو الى الكشف عليها فيمنع تصدير المتحمض منها ويشحن الباقي . وقد يحدث ذلك اثناء النقل في الباخرة او حتى في مخازن الميناء المستورد .

وبمناسبة ذكر الاشارة المتعلقة بتصدير الدبس ، يحسن بنا أن نذكر انه عند حصول طلب خارجي على الدبس (المصنوع في المدابس القديمة) يفرغ من البراني (البراميل الكبيرة) في صفايح البنزين او النفط ويلحم فيها بالقصدير . وهذه الصفايح - كما هو معروف - قد صنعت خصيصاً لغرض استيعاب البنزين او النفط ولم تصنع لاجل تعبئة مادة كثيفة فيها كالدبس . وبالنسبة فانها لا تستطيع ان تقاوم - احياناً - كثافة الدبس وثقله (باعتبار ٢٠ كيلو للصفحة)

وهكذا وبنتيجة رفع الصفائح ونقلها وشحنها وتغليفها وتكديسها في عربات القطار وفي الباكسة فإنها (تنفصص) وقد تتثقب بحيث تبدو مشوهة الشكل من جهة ويسيل منها الدبس من جهة أخرى . وقد يحدث ذلك عندما تكون (في مخزن الباكسة) فتتكون بركة من الدبس تسبح فيها الطبقة السفلية من الصفائح . وواضح انه عند تغليف الشحنة من الباكسة والصفائح في هذه الحالة مكسوة بطبقة من الدبس فان الاقبال على شرائها - لأول وهلة - قليل او قد لا يقبل على شرائها احد (*)

وبناء على ما تقدم يمكن القول بأن كل شيء في صناعة الدبس القديمة يتطلب تبديلا جوهريا من حيث الأساس ، بحيث تستعمل الطرق الحديثة في العمل بواسطة استعمال أوعية عصرية وأنابيب واحواض معدنية لا تقبل التصدي بحيث يتاح للعصير الخفيف بأن ينساب من المعصرة الى الأحواض المعدة لجمع العصير في أنابيب وأوعية لا تمسها يد إنسان . وبعد ذلك يفرغ العصير بعد التكهيف في الأحواض من حنفيات الى أوعية التعبئة بشرط ان تكون هذه الأوعية والأنابيب محكمة غير معرضة للتلوث بالمواد الغريبة الموجودة في العراء .. ويكون مثل هذا المصنع - بالطبع - في بناء حديث صحي تتوافر فيه جميع شرائط الوقاية الصحية الحديثة .

ومما لا مرأى فيه ان اقتراحاً كهذا - اقتراح التصنيع الحديث للمدابس القديمة ، يتطلب مجهوداً عظيماً ، ومالية كبيرة عدا عن الخبرة الفنية .

وهكذا فان الطريقة المثلى لتحقيق هذه الغاية هي أن يدرك القارئ بأمر الصناعة القديمة للدبس ان لا سبيل لنجاح صناعتهم لا زالت الصناعة الآلية الحديثة قد ادخلت على صناعة الدبس في العراق وان هنالك ثلاثة معامل

* مقتبسة من كتاب معاونية جمعية التمور بالبصرة رقم ٢١٢٩ وبتاريخ

ميكانيكية حديثة في بغداد (بعضها تابعة لشركة صناعات التمر العراقية) وان الأقبال على استهلاك الدبس المصنوع على الطريقة الحديثة أقبال هائل بحيث أنصرف معظم مستهلكي الدبس في الداخل عن دبس المدابس القديمة نحو الدبس المصنوع حسب الطرق الحديثة . هذا شأن المستهلك العراقي ولا شك ان الأسواق الأجنبية تفضل الدبس الحديث بلا جدال .

ولكن أمامنا صعوبات تتعلق بضعف الحالة المالية عند معظم اصحاب المسابك القديمة ان لم يكن كلهم . وبناء على هذه الحقيقة الصعبة فانه يقترح أن تساهم جمعية التمر وشركة صناعات التمر والمصرف الصناعي ومديرية الصناعة العامة والهيئة الفنية الثالثة بمجلس الأعمار لحل هذا الاشكال عن طريق انشاء مدابس عصرية آلية لا يقل عددها عن خمس عشرة مدبسة . منها خمس مدابس في كربلاء ومثلها في الحلة والخمس الأخرى في انحاء العراق الأخرى التي توجد فيها مسابك قديمة .

ولكن يشترط أن يساهم في هذا المشروع المؤسسات المذكورة آنفاً ويشارك فيه أصحاب المسابك الحالية كل حسب طاقته وامكانياته .

والخطوة الأولى - في هذا الباب - ان تؤلف لجنة من المؤسسات المذكورة او من بعضها لتقوم بالمسح الصناعي لصناعة الدبس ومناطقها وتقديم توصياتها للاخذ بها بشرط ان يكون الرائد الأول - في هذا الصدد - مبدأ كسب الوقت .

وبصورة مبدئية يمكن القول بأن في العراق زهاء ١٣٠ مدبسة منها ثلاثة فقط آلية والبقية من النوع القديم . والانتاج السنوي يتراوح بين ٦٠٠٠ طن و ١٠٠٠٠ طن (تقدير) .

والاحصائية التالية تبين لنا عدد المدابس ومواقعها :-

الملاحظات	المنتجات الناجح	التور المستهلكة	اجرة العمال اليومية	عدد العمال	القضاء	الاوراء	عدد العمال
ميكانيكية	٤٠٠٠	٥٠٠٠	٥٠٠-٢٥٠	٢٠	كافمية	بغداد	٣
الادوات قديمة	١٥٤٠	١٩٧٥	٥٠٠-٢٥٠	٢٢	»	»	١١
»	١١٥٠	١٥٠٠	٤٥٠-٣٠٠	١٢	»	»	٦
»	١٣٧٢٠	١٥٩٥٠	٥٠٠-٢٥٠	١٢٣	الحلة	الحلة	٥١
»	١٧٠٠	٢١٠٠	٢٥٠-٢٥٠	١٣	المسيب	»	٦
»	٢٥٥٠	٣٠٥٠	٤٤٠-٣٠٠	٢٢	الهندية	»	٩
»	٩٠٠٠	١٢٠٠٠	٧٠٠-٥٠٠	٦٦	كربلاء	كربلاء	٣٣
»	٦٧٥	٨٥٠	٣٥٠	٢	الديوانية	الديوانية	١
»	٦٥٠	٨٥٠	٣٠٠	٨	ابوصغير	»	٥
	١١٢١٨٥	١٤٧٥٢٥		٢٧٨			الاجموع ١٢٥

٢٥١

ملحوظة : هذا باعتبار يوم العمل والانتاج المتوفر اثناء ذلك . اما مجموع عدد ايام العمل طول العام بمجموع كميات التور المستهلكة وكميات الدبس المنتجة سنوياً - فجميعها حقائق ليست متيسر قمع الاسف الشديد . (*) كتاب جمعية التور - ١٣٠٦ وبتاريخ ٢٨-٩-١٩٥٠

صناعة الدبس الحديثة :

تتولى شركة صناعات التمور المحدودة اليوم صناعة الدبس . وهي تقوم بصنعه وفق أحدث الطرق المستعملة في صناعة الدبس وبالطرق الآلية . وشركة صناعات التمور هي شركة قد تم تأسيسها منذ بضع سنوات . ورأس مالها ١٠٠.٠٠٠ دينار ، تساهم فيه جمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي بنسبة ٢٠٪ من الأسهم وقد شرعت الشركة اول الامر بان اشترت معمل الدبس الميكانيكي العائد لشركة انماء الصناعات في الكاظمية واخذت تنتج الدبس من هذا المعمل منذ عام ١٩٥٢ حيث بلغت كمية الانتاج اليومى نحو ٤٠٠٠-٦٠٠٠ كيلو . وقد وسعت الشركة اعمالها في صناعة الدبس وادخلت التحسينات الكثيرة في مختلف مراحلها ووفق أحدث الطرق حيث انها زودت معملها بآلة الـ (Roller) وادوات اخرى مماثلة لضبط محتويات عصير الدبس . وان المصنع جميعه تسيره القوة الكهربائية ، والآلات والادوات المستعملة مصنوعة من الالمنيوم والحديد الغير قابل للصدأ حتى المسامير والبراغي المستعملة من هذا القبيل وذلك تجنباً لما يمكن ان يحدث من تسمم ناتج عن صدأ الاوعية والادوات والآلات .

وقد تمكنت الشركة من انتاج اجود الانواع من الدبس العراقى وهو النوع الذي يطلق عليه نماذج (A), (AA)

ان اسعار الدبس العراقى - من انتاج شركة صناعات التمور ، تنافس اسعار العسل والعسل الذهبى وعصير قصب السكر (دبس السكر) وتستطيع ان تكتسح اسواقها اذا ما عملت له دعاية واسعة وتم اجراء المفاوضات حول جعله من صنف المواد الغذائية .

ويمكن بيان ميزات دبس التمور (AA) ان نسبة محتوياته الجامدة (درجة التكتيف) هي ٦٣٪ - ٧٥٪ وان محتويات السكر فيه هي ٦٦٪ . ٦٨٪ .

وان الشركة تعي الدبس - المصنوع لغرض التصدير بوجه خاص - في براميل فولاذية ممتازة ومؤمنة ضد اضرار ماء البحر ومنظفة من الداخل تنظيفاً جيداً بواسطة البخار والصودا الكاوية قبل التعبئة وان فتحاتها مغلقة بسدادات محكمة .

أما بالنسبة للاستهلاك الداخلي فان صفائح البنزين الجديدة الصنع وكذلك قناني سعة نصف كيلو هي ادوات التعبئة . وقد صدر الدبس المعبأ في هذه القناني الى المانيا الغربية فلقبت رواجاً عظيماً . وبما يميز هذا الدبس ايضا ان كمية السكر فيه كافية لحفظه من التخمر بدون اية وقاية ، كما ان نسبة اللزوجة (التدبق) واطئته تكون العسير سهل التناول .

اما التمور المستهلكة في صناعة الدبس هذه ، فهي تمر الزهدي .
والخلاصة يمتاز دبس التمر عدا عما ذكر بما يأتي :

[١] انه يتفق مع نظام تركيب الادوية والمواد الغذائية المعمول به في بريطانيا وغيرها .

[٣] ان دبس التمر يمتاز على الدبس المستخرج من حثالات السكر المصنوع من قصب السكر والبنجر ويفوقه كما يمتاز ايضا على العسل بسبب المواد الغذائية الموجودة في التمر والتي تفتقر اليها المواد التي يصنع منها السكر وحتى العسل نفسه .

[٣] ان دبس التمر يصلح للاستعمال كمادة غذائية تتناولها شعوب اوربا مع الزبدة والسمن (سمن الية وسمن الشحم - المارجرين) ويمسح وجه الخبزة بالسمن واطافة الدبس اليه - بمثابة الزبدة والمربي . كما يصلح لاستخدامه في صنع الحلويات

وبناء على الصفات والميزات المذكورة فان لدبسنا مجالا واسعا في عالم التجارة قد يسمح في المستقبل بصنع وتصدير كمية تتراوح بين ٢٥ الف - ٥٠

الف طن . مع العلم ان الرغبة واقعة فعلاً الآن في اسواق بريطانيا واوربا الوسطى وحتى الجنوبية (اخيراً) والولايات المتحدة . كما ان اسواق آسيا في الاجمال هي الأخرى مضمونة .

نصير الدبس وأسواق

يمكن القول بأن صناعة الدبس في العراق (*) تحتل المرتبة الاولى في استخراج منتوجات ثانوية من التمور وتؤدي الى التخفيف الى حد كبير من مشكلة تصريف التمور الفائضة عن حاجة التصدير الخارجي والاستهلاك الداخلي . غير أن قيام بعض الدول مؤخراً بزيادة الرسوم المفروضة على الدبس وفرض البعض الآخر قيوداً شديدة على استيراده كما هو مبين ادناه أدى الى انخفاض الكميات المصدرة منه الى ان في حد ممكن :

(١) فرنسا : تمنع فرنسا استيراد الدبس العراقي لأنها تعتبره مادة ككالية وليس مادة اولية تقوم مقام السكر في كثير من الاغراض الصناعية وتستورد فرنسا كميات كبيرة من هذه المواد كالمولاسز (Molasses) بالعملة النادرة وغيرها في حين ان العراق يستورد من فرنسا المواد الككالية بكميات هائلة كالمشروبات الروحية والعطور ومواد الزينة وغيرها .

(٢) ايطاليا : لقد زادت السلطات الايطالية مؤخراً الرسم الكركي على الدبس من ١٨ بالمائة الى ٩٢ بالمائة اذ صنفته من المواد ذات السكر الطبيعي وليس كعصير الفواكه الذي تستوفي ١٨ بالمائة عليه او السائل السكري المستخرج من قصب السكر والبنجر (مولاسز) والذي يشابه الدبس في محتوياته السكرية ولا يخضع لأي رسم كركي . في حين أن العراق يستورد البضائع الايطالية بما قيمته اضعاف مضاعفة لما يصدره اليها .

(٣) النرويج :- تستوفي النرويج رسماً كركياً قدره (٢٠٠ بالمائة) على الدبس المستورد اليها اذ انها تصنفه في باب عصير الفواكه (Fruit Juice) وليس في باب السوائل السكرية (syrups) التي تشابه الدبس في محتوياتها

* وقع خطأ مطبعي ص ١٥٥ - السطر الرابع أعتباراً من أسفل الصفحة وهذا هو : الخطأ : البراني (البراميل الكبيرة) والصواب - البراني الفخارنة (بمثابة البراميل الكبيرة)

السكرية ولا تخضع لأي رسوم كمركية لأنها معفاة من الرسم بموجب التعرفة .
(٤) سوريا : تفرض الحكومة السورية رسماً كمركياً قدره (٥٠٪) على
الدبس العراقي في الوقت الذي اخذت فيه حكومات الاقطار العربية تلغى الرسوم
الكمركية على المنتجات المتبادلة بينها عملاً باتفاقية تسهيل التبادل التجاري وتنظيم
تجارة الترانسيت بين دول الجامعة العربية .

(٥) تركيا : تمنع تركيا استيراد الدبس العراقي منعاً باتاً كما سبق لها
ومنعت استيراد التمور العراقية وحددتها بعدئذ بـ (٣٠٠) طن سنوياً بعد أن
عرضت عليها رسماً كمركياً باهظاً وقيوداً وشروطاً قاسية لا تشجع المصدرين العراقيين
على اجراء أية معاملة معها في حين اننا نستورد منها مختلف منتوجاتها
ونمنحها جميع التسهيلات الممكنة .

فبناء على ماتقدم لابد للسلطات العراقية المسؤولة من التوسط لدى الجهات
المختصة لمفاتحة حكومات هذه الدول وحملها على تخفيض الرسوم المفروضة على الدبس
العراقي وتعديل سياسة البعض الآخر في رفع القيود المفروضة على استيراده (*) .
وبالفعل اجريت المفاوضات مع ايطاليا التي خفضت
بعض الشيء في رسومها السكرية على الدبس بينما نجد ان تركيا لم تفعل شيئاً
في هذا الباب بل بالعكس نراها تمنع استيراد التمور والدبس الى بلادها لعوامل
اقتصادية تخص منتجاتها من التين والزبيب . اما النرويج فلم تجد المفاوضات معها
نفعا وظلت الحالة كما هي ولعلنا لانفقد الامل في الاستمرار في المفاوضات حتى
نصل الى نتيجة مفيدة .

كما لاتزال المفاوضات جارية مع السلطات البريطانية في هذا الخصوص .
ويلاحظ ، بشأن المملكة المتحدة البريطانية انها تفرض رسماً كمركياً
على الدبس العراقي حيث انها صنفته من المواد ذات السكر الطبيعي وليس
كعصير الفواكه أو السائل السكري المستخرج من قصب السكر أو البنجر
المعروف باسم (مولا سز - Molasser -) والذي يشابه - الى حد ما - الدبس
في محتوياته السكرية ولا يخضع لأية رسوم كمركية .

ومما يجدر ذكره في هذا الصدد ان اللجنة التجارية الفرعية المنبثقة من اللجنة الاقتصادية العراقية الانكليزية (*) قدمت توصيات خاصة لانعاش تجارة التمور والدبس في اسواق المملكة المتحدة البريطانية (وقد اقترنت هذه التوصيات بموافقة اللجنة المذكورة) .

ولكن فيما يتعلق بمسألة التفريق بين دبس التمور وسائر انواع الدبس وعصير السكر فقد تمت التوصية للاستزادة من دراسة الموضوع حتى يتسنى في النهاية الغاء الرسم البريطاني على دبس التمور .

هذا ولا تزال المحادثات جارية بين السلطات العراقية والبريطانية بخصوص موضوع التفريق بين الدبس والمولاسز والغاء الرسم الكركي البريطاني على الأول .

صناعة الكحول (بضمنها العرق)

تعتبر صناعة الكحول على قدم المساواة مع صناعة الدبس من حيث الأهمية ومن حيث العراقة في القدم ومن ناحية استهلاك التمور .

ويلاحظ أنه قبل عام ١٩٢٠ ، كانت هنالك معاصر بسيطة وبدائية لاستخلاص كحول سميت باسم (العرق - العرك) . وكان يوجد من هذه المعاصر الأولية في مدن البصرة وبغداد والكوت والناصرية .
وها هو المستر دواسن (**) يصف لنا معصرة من معاصر العرق في البصرة عام ١٩٢٠ :-

« كان المعمل القديم بدائياً وكانت مادة المعصرة مصنوعة من الطين ، وكانت الأدوات قديمة بالية والبنية من الطين وسقوفها من الحصران المعمولة من القصب » .

* كان اجتماع اللجنة المذكورة بلندن في الفترة بين ٢٨ أيلول - ١٤ تشرين الاول سنة ١٩٥٥ . وكان رئيس وفد العراق السيد عبدالاله حافظ المحافظ العام للمصرف الوطني العراقي .

** راجع - Dowson , op . cit . , p1 p . 56-59 المصدر السابق .

وبعد عام ١٩٢١ ، بذلت الجهود لتحسين هذه الصناعة بإرشادات مديرية مصادر الثروة المحلية التابعة حينذاك لوزارة الاقتصاد الوطني ، وبعد ذلك دائرة المباحث الصناعية (التي تحولت أخيراً الى مديرية الصناعة العامة بوزارة الاقتصاد) .

وفي ثلاثينات هذا القرن (١٩٣٠-١٩٣٩) ، كانت توجد ثلاث معاصر لصنع العرق في العراق أثنتان منها في بغداد وواحدة في الموصل . وكانت تستهلك بالطبع تمور الزهدي في هذا الغرض . وقد استهلكت هذه المعاصر زهاء ٤٠٠٠ طن من تمور الزهدي سنوياً انتجت في خلالها نحو ٣٣٠٠٠٠ غالون من العرق .

وفي عام ١٩٤٠ ، انتجت معامل تقطير الكحول في العراق حوالي ١١٧٠٠٠٠ لتر من مختلف اصناف الكحول (قطر معظمها عرقاً) واستهلكت لذلك نحو ٥٨٠٠ طن من التمور (معظمها من تمور الزهدي) . وندرت قيمة الناتج الكلي بـ ٣٦٠ الف دينار .

أما في الوقت الحاضر فيقدر الانتاج الكلي من الكحول بزهاء مليوني لتر باستعمال (١٠) آلاف طن من تمور الزهدي . وتقدر قيمتها بنحو (٦٠٠) الف دينار .

ومما يجدر ذكره ان هنالك في العراق اليوم معملين رئيسيين لصنع الكحول (*) يقومان بانتاج (العرق) وان حجم هذين المعملين لا يسمح لهما للانتاج بكلفة واطئة . وتفكر الجهات المسؤولة في تأسيس مصنع اكبر حجماً لصنع الكحول الصناعي بحيث يؤدي الأمر الى تخفيض سعر كلفة الانتاج الى مستوى منافسة الكحول المستوردة .

* كتاب مجلس الأعمار ووزارة الأعمار رقم ١٣١-٧٣٧٤ وتاريخ ٥-٤-٩٥٥

ولقد قامت جمعية التمور (*) بدراسات شاملة لهذه المسألة واتصلت بالممثلات العراقية في الخارج للحصول على أسعار وتكاليف الكحول الصناعي .

كما أبدى مجلس الاعمار استعداده (***) ، بإشراف الهيئة الفنية الثالثة التابعة له ، للاشتراك مع جمعية التمور بدراسة الناحية الاقتصادية لمثل هذا المصنع ..

وحري بنا ان نذكر أن هنالك مزاحمة غير عادلة « فرضتها الدوائر المعنية » بين الكحول المعدومة الأجنبية والكحول المعدومة الوطنية في الوقت الحاضر حيث ان الاجنبية منها ذات لون فاتح جداً وبدون رائحة في حين ان الوطنية منها ذات لون بنفسجي غامق ورائحة كريهة ، مما يضمن للاجنبية التفوق في أسواقنا ويؤدي الأمر الى تهديد معامل التقطير الوطنية بالكساد المحقق . وقد تم تقديم اقتراحات الى مديرية الكمارك والمكوس العامة منذ عهد قريب جداً ، وقد نصت هذه الاقتراحات طلب تحقيق أحد الأمرين التاليين :

إما ان تطبق قاعدة المزج الرسمية المتبعة في العراق بشأن الكحول المعدومة المستوردة كي تصبح على قدم المساواة مع الكحول المحلية ، أو ان تفرض رسوم عالية على الكحول المستوردة بحيث يكون الرسم العالي حامياً للمنتج المحلي من هذه المادة . ولكن مما يؤسف له ان مديرية الكمارك العامة اعتذرت عن الأخذ بأي واحد من الاقتراحين مبدياً أسفها !!!

عمل الخلل :

يعمل الخلل بالطرق الاولى في كثير من البيوت في جميع المدن العراقية

* كتاب جمعية التمور المرقم ١٣٧٦ والمؤرخ ١٩٥٦-٦-٥

** راجع كتاب الاعمار السابق ذكره .

تقريباً. وبالطبع تكون المادة الاولية المستعملة لاستخراج الخل هي التمر وقد تتخذ بعض البيوت عمل استخراج الخل مهنة لها حيث يؤلف ذلك تجارة محلية رابحة لها. ولا شك ان الطرق البدائية لا تتوفر فيها قواعد الوقاية الصحية ولا سيما اذا علمنا أنه ليس هنالك وسائل لتعقيم الانتاج مما لا يشجع على الاعتماد على الطرق البدائية في انتاج الخل.

إن استهلاك الخل والمخللات اصبح امراً واضحاً في جميع المدن العراقية وليس من فرد من سكان المدن تخلو احدى وجبات طعامه من ذلك. وهكذا يمكننا ان نتوقع مدى اهمية موضوع العناية بعمل الخل والمخللات وفق الطرق الآلية الحديثة.

وقد انتبه البعض الى اهمية مثل هذا الامر، فاصبحنا نجد اليوم في في نلاسواق قناني للخل مكتوباً عليها انها مصنوعة وفق احدث الطرق الصحية ومعقمة على طريقة باستور.

فيا حبذا لو تنبّهت الشركات الصناعية الى هذا الموضوع ونخص بالذكر منها شركة صناعات التمر لان عمل الخل سوف لا يؤدي خدمة جليلة للمستهلك العراقي حسب، بل سيدر ارباحاً طائلة على الشركة والمؤسسة القائمة بذلك. ولا شك أن النجاح المحلي سيؤدي حتماً الى نجاح مشروع الشركة بالنسبة للتجارة الخارجية ومن ثم التنفيس عن التمر.

الصناعات المقترنة

(١) مسحوق الداتامين :

الداتامين « Dattamine » هو مسحوق أشبه مايكون بمسحوق « الكاكو »، ولكن لونه ضارب الى البياض بحيث يبدو الى الناظرين وكأنه مسحوق الكاكو مخلوط بمسحوق ابيض كالنشا.

وقد حاولت لجنة التمر التي تأسست سنة ١٩٣٥ أن تستفيد من

تجارب السلطات الفرنسية في غربي افريقيا عندما زاد محصول الموز الناتج في هذه الجهات زيادة هائلة فائضة على استهلاك اسواق العام ، بالجوء الى تجفيف الموز وتحويله الى مسحوق لاقى رواجا ملحوظاً في الاسواق العالمية حينذاك والى الان . فاقصت اللجنة المذكورة بشركة (داتين) الفرنسية لاجراء التجارب بشأن ايجاد طريقة لعمل مسحوق من التمر . وقد ظلت تلك الفكرة تخامر الرؤوس حتى سنوات قريبة حيث تم الاتصال بالكيماوي الفرنسي مسيو شوزي (M . Chauzeix) لاجراء تجارب لتحقيق الغاية المذكورة . وقد انتهى هذا الكيماوي من تجاربه باستحداث مسحوق الداتامين هذا .

ويتألف الداتامين من نحو ٧٠٪ من مسحوق التمر المجفف والنسبة الباقية تتألف من الكاكاو والسكر وبعض العطور ذات النكهة المستطابة .

ويعتبر الداتامين - اذا ما انتج بنطاق واسع - غذاء مستساغاً ومغذياً جداً للأطفال ، وكذلك يمكن عمل مشروب ساخن منه للراشدين في وجبة الفطور بوجه خاص وبدلاً من المشروبات المنبهة الممثلة بالكاكاو والشاي والقهوة .

دواء مهم من الفمور :

نشرت جريدة « افريقيا الغربية » الصادرة في لندن بتاريخ ١٢-٨-١٩٥٣ خبراً هذا مفاده :

[إن ثمرة تمر الصحراء المعروفة بالعدوة « ربما كانت العجوة وهي الكلمة التي يطلقها المصريون على التمر المكبوس » في هوسا قد أجريت عليها الأبحاث العلمية بكونها مصدراً لدواء جديد يدعى « ديوس-تولانس » - Diostu lence - وهو يماثل دواء « كورتيزون » - Cortisonne - وقد ابتيع من الثمرة في ميدوكوري ١٥٠ طناً ومن غورو ٣٠ طناً - من أعمال نيجريا بافريقيا الغربية - ، وشحنت الى المملكة المتحدة .]

وقد تم السؤال عن مثل هذا الدواء من الجهات الفنية والعلمية فكان تصديق الخبير المذكور؛ وأضيف الى ذلك ان الدواء المشار اليه مهم جداً في الطب الحديث حيث يصفه الأطباء لمعالجة الروماتيزم وأمراض العيون وغيرها كثير .

سبب تصنيع التمور

كلنا يعلم أن مشكلة التمور حقيقة واقعة . والمقصود بمشكلة التمور - بالطبع - مشكلة زيادة الإنتاج وعدم وجود وسائل كافية لتصريف هذه الزيادة أو استهلاكها . وقد ترتبط هذه المشكلة أحياناً بزيادة شاذة في الإنتاج، او يكون منشؤها عدول بعض الأقطار والممالك من استيراد التمور في بعض السنوات كما كان الحال في موسم ١٩٥٥ - ٥٦ كما سنرى في فصلي التجارة القادمين .

والمعروف بنفس الوقت أن التمور العراقية لا بد وان يكون استهلاكها في الوجوه الثلاثة التالية :

(١) الاستهلاك البشري الداخلي .

(٢) الأغراض الصناعية .

(٣) التجارة الخارجية .

وفيما يتعلق بالغرض الأول فانه محدود نسبياً من ناحية كميات التمور التي يتطلبها كل عام ، باعتبار عدد سكان البلاد وقابليتهم الاستهلاكية للتمور . وفيما يخص الوجه الثاني حيث تستهلك بعض التمور في الأغراض الصناعية في داخل البلاد ، فقد سبقت الإشارة الى أن أقصى ما تستهلكه صناعتا الدبس والكحول يتراوح حول ٢٥ الف طن من التمور كل عام . وهذا الوجه - هو الآخر - محدود في الوقت الحاضر بأعتبار الإمكانيات المحدودة من حيث استيعاب الصناعتين المذكورتين لكميات التمور كل عام .

أما الوجه الثالث - أي التجارة الخارجية - فالملاحظ بأن ليس في مستطاع العراق أن يتحكم بأسواق تموره لأسباب كثيرة ، سيجيء تفصيل أهمها في فصلي التجارة ، ويتعلق معظمها بسياسة الدول التجارية والاقتصادية وبوضع التمر الدولي وجهود البلاد المنتجة في ترويج انتاجها عن طريق الدعاية والمفاوضات الدبلوماسية وما الى ذلك .

ويبدو ان الوجه الثاني هو « المنفرج » المضمون الاكيد بالنسبة لتمرنا وزمامه بأيدينا . والمقصود بذلك تصنيع التمر ، أي إيجاد صناعات تكون مادتها الأولية التمر .

وقد دعت هذه الضرورة الى توجيه العناية نحو هذا الموضوع من قبل بعض المؤسسات الحكومية وشبهها كمديرية الصناعة العامة وجمعية التمر العراقية والمصرف الصناعي واخيراً مجلس الأعمار (الهيئة الفنية الثالثة المختصة بشؤون الصناعة في العراق) وقد أجريت الدراسات والتحريات والبحوث المختبرية داخل العراق وخارجه وارسلت الوفود الى الخارج واسـتـقدم الخبراء من الشركات ذوات الاختصاص أو من الهيئات والمؤسسات الدولية . وقد اختصت كل هذه بصناعات الدبس ، والكحول ، والسكر ، والعلف الحيواني ، والمواد الكيماوية ، وزيت النوى ، والمواد الغذائية .

١ - توسيع صناع الدبس (*) :

تتلخص المرحلة الأولى في توسيع صناعة الدبس ، أن ينشأ مصنع حديث تكون سعته الإنتاجية ٣٠-٥٠ طناً في اليوم الواحد (مصنع الدبس لشركة صناعات التمر المحدودة ينتج ٥-٦ اطنان يومياً) وبناء على الدراسات الحديثة التي هيأتها جمعية التمر في مختبرات اوربا (المانيا بوجه خاص) أصبح

* « ١ » كتاب شركة صناعات التمر المحدودة رقم ٢٥ تاريخ ١٢-١-٩٥٣

« ٢ » كتاب وزارة الاقتصاد المرقم ٢٠٠٣ والمؤرخ ٧-٣-١٩٥٥

الاتجاه الحديث في صناعة الدبس اقتراح إنشاء معمل سيكون في وسعه - بناء على الدراسات المختبرية المذكورة - انتاج ثلاثة أنواع من الدبس (*) بأحدث ما توصلت اليه الصناعة العصرية من المعدات والمكائن : « ١ » دبس طبيعي و « ٢ » دبس مصفى (Clarified) و « ٣ » دبس مقصور فاتح اللون . ويمكن الاستمرار في معالجة النوع الأخير للحصول على السكر السائل كما سيجيء الذكر . ومما يجدر ذكره أن مشاريع صناعة الدبس والمنتجات الأخرى ، قد أحيلت الى مجلس الأعمار كما سنشير الى هذا بعد قليل .

« ٢ » السكر السائل :

يمكن انتاج السكر السائل من نوع الدبس المقصور المذكور آنفاً حيث أن تصفية هذا النوع من الدبس تستمر حيث يمرر العصير قبل تكثيفه النهائي الى أدوات التصفية بالطريقة الحديثة المسماة التحول الأيوني (Ion Exchange) حيث يتحول العصير الى سكر سائل عديم اللون والرائحة والطعم .

وبناء على ما تقدم ، يمكن توحيد مشروع « الدبس والسكر السائل » وجعلهما مشروعاً واحداً لاستخراج الدبس والسكر من التمر حيث سينتج المعمل حسب الرغبة الكميات المطلوبة من الدبس والسكر .

ويلاحظ ان تجارب استخراج السكر السائل من التمر قد قامت فيها شركة (برادشفايكشة ماشيتن باونشتالت) (*) وكانت ناجحة جداً من حيث الحصول على منتج نقي من سكر التمر خال من كل رائحة او نكهة او طعم او لون بتأييد مدراء معاهد السكر في المانيا .

وكذلك قامت بنفس هذه التجارب الناجحة لانتاج السكر السائل الشركة السويسرية (يونيبكتين) .

(٣) العلف للتمور :

* كتاب جمعية التمور العراقية المرقم ١٣٧٦ والمؤرخ ١٩٥٥-٦-٥

قامت الدوائر المختصة بوزارة الزراعة العراقية بالتعاون مع جمعية التمور
 بأجراء تجارب على استخلاص علف الحيوانات من التمور غير الصالحة للاستهلاك
 البشري . وقد انتهى المركز التجريبي في أبي غريب (*) من مجموعة من
 التجارب بنجاح كبير . وكذلك [قطعت التجارب التي تقوم بها بعض المؤسسات
 والمعاهد الألمانية (***) في تقديم التمور مع بعض المواد الأولية الأخرى كغذاء
 للمواشي والخنازير ، مراحل طيبة ونجاحاً كبيراً .. وكذلك ظهر من هذه
 التجارب بأن من الممكن تغذية الخنازير والحيوانات المجترة بالتمر مع نواه دون
 وجود ضرورة لطحن النوى اذ دلت على ان الحيوان يقبل على اكل النواة بكاملها
 وبدون طحن ويضمها هضماً تاماً وان إحدى الشركات الألمانية (****) مستمرة
 على إجراء التجارب للتوصل الى صناعة خليط - من العلف تكون كلفة انتاجه
 بسيطة وذلك بالأكتفاء بسحقه سحقاً خشناً وخلطه بنسب معينة من طحين
 الشعير الخشن . وقد وعد معهد تغذية الحيوان في المانيا التابع لمؤسسة الابحاث
 الزراعية في (فولكنسروند براونشفايك) بنشر التقارير الخاصة بنتائج هذه
 التجارب وتعميمها على ذوى العلاقة.

ان نتيجة هذه التجارب بالإضافة الى التجارب الاخرى التي يقوم بها
 قسم تربية وتحسين الحيوانات في ابي غريب - التابع لوزارة الزراعة والتجارب
 التي تقوم بها شركة « يونيلفر في بريطانيا » والتي ارسلت خبيرها المستر
 « ثومبسون » لاستكمال هذه التجارب والاطلاع على نوعية التمور وحالتها في

• راجع - تقرير مزرعة ابو غريب النموذجية بقلم الدكتور خالد تحسين
 علي ورفاقه .

(The Use of Dates and Date Pits for Livestock Feeding)
 by Khalid T. Ali , C. N. Fine N. H. Sarsam and C. B. Mcleory .

** تقرير جمعية التمور رقم ٣٩٤ تاريخ ٢٠٥-١٩٥٦

*** شركة بويهاما - حسب تقرير مدير الشؤون الفنية بجمعية التمور

(١٥-٢-١٩٥٦) .

العراق والذي وصل العراق قبل مدة وهو مستمر بالقيام بهذه التجارب بمساعدة جمعية التمور وقسم تربية وتحسين الحيوانات في ابي غريب ؛ ستهى دراسات كاملة يتسنى بواسطتها التوصل الى طريقة اقتصادية لتحضير مخاليط العلف من التمور غير الصالحة للاستهلاك البشري، وتكون كلفة انتاجها قليلة بحيث تساعد على تأسيس معامل في العراق لصناعتها لغرض الاستهلاك المحلي والتصدير الخارجي .

ولا شك ان نجاح مثل تلك التجارب وبناء مثل تلك المعامل سيؤدي حتما الى استهلاك كميات هائلة من التمور وخاصة الانواع الرديئة منها . وعندئذ يمكن التغلب على ناحية كبيرة من مشاكل التمور ، ومشاكل تصريف الكميات الفائضة منها .

وقد شرعت السلطات العراقية ذات الاختصاص (*) بمفاتحة الممثلات الاوربية في العراق بخصوص امكان استفادة بلادها من العلف الناتج من تمور العراق وقد اجابت بعضها مبدية استعدادها للتعاون مع العراق . (**)

الكحول المعدومة

وبينا شيئاً عن « العرق » وعن « الكحول المعدومة » وعلاقة الاخيرة بالكحول الاجنبية المستوردة .

ذكرنا سابقاً كلمة قصيرة عن كحول التمور وبالقدر الذي يهتم مستقبل صناعة الكحول قامت الدائرة الفنية بجمعية التمور بتجريات تمهيدية لهذه الصناعة وتم إتصالها بشركات المانية ذات اختصاص وحصلت على دراسات شاملة في هذا الباب .

وبالنظر لأهمية الموضوع فقد تم الاتفاق بين مجلس الاعمار ممثلاً ببيتاته

(*) وزارة الخارجية العراقية.

» مذكرة المفوضية البلجيكية الى الخارجية العراقية : ٩-٢-٥٦

و مذكرة المفوضية الايطالية الى الخارجية العراقية ١٥-٣-٥٦

الفنية الثالثة وبين وزارة الاقتصاد ممثلة بجمعية التمر للاستمرار في دراسة المشروع . وبناء على ذلك فقد استفسرت الجمعية اموراً كثيرة من الشركة الألمانية في برين (المانيا الغربية) . وهذه اهمها :

(١) هل صحيح بأن الكحول المنتج من التمر العراقية يفضل على غيره من الكحول المصنوع كيميائياً او من المواد النباتية الأخرى للاستعمال كوقود للطائرات النفاثة وما هي الخاصة التي تجعله يفضل على غيره للاستعمال لهذا الغرض ؟ .

(٢) هل يسمح سعر الكحول المنتج من التمر العراقية لاستعماله وفوداً للطائرات النفاثة ؟

(٣) هل تستطيعون أن تقدموا لنا حساباً مضبوطاً او تقريبياً عن كلفة المتر الواحد للكحول المصنوع من التمر العراقي عند صناعته مع العلم أن نسبة السكر فيه تتراوح بين الـ ٤٠ بالمائة - ٦٠ بالمائة من نوع Invert Sugar وسعر السوق لنوى التمر في العراق يتراوح بين ٤-٦ دنانير للطن الواحد وتباع النفاية بحوالي ٥ دنانير للطن وسعر الكهرباء ٦ فلوس للوحدة الواحدة وسعر المتر المكعب من الماء ١٠ فلوس ، وسعر النفط الاسود ٣ دنانير للطن الواحد واجرة العامل غير المدرب بـ ٢٥٠-٣٥٠ فلساً للوحدة الواحدة (٨ ساعات) وللعامل المدرب حوالي ٥٠٠ فلس ولرئيس العمال ٧٥٠ فلساً الى دينار واحد . هذا مع العلم بأن الدينار العراقي يساوي ١٠٠٠ فلس ويساوي ما يقارب - / ١٢ مارك بالعملة الألمانية .

الحرير الصناعي والتمر :

قدم المسيو « البرت كوت » في ٢/٩/١٩٥٤ (باعتباره مندوب اتحاد الصناعات البلجيكية) عرضاً الى جمعية التمر بشأن انتاج الحرير الصناعي واتخاذ التمر العراقي أفضل مادة اولية في هذه الصناعة (بناء على الاكتشاف الاخير من قبل احدى المؤسسات الصناعية البلجيكية) .

وبعد مقدمة يمضي الميسوكوت في القول ان الحرير الصناعي (Rayon Acetat) المستخرج بهذه الطريقة (استعمال الكحول الايثيل المستحصل من التمر مع نفايات القطن) يعتبر في الاسواق الأوروبية والأمريكية افضل الياف للنسيج كما انه معروف في السوق العراقي. وان هذه الالياف هي احدث الياف للنسيج وهي تكاد تنصدر المكان الاول في اسواق الاقشة الاصطناعية في العالم.

ان طريقة انتاج الحرير الصناعي باستعمال التمر كمادة اولية تسمح لانتاج هذا النوع من الالياف في العراق بسعر موافق لغاية الاستهلاك المحلي وللتصدير. كذلك فانها توجد حلا مناسباً ومربحاً لمشكلة تكديس التمر في العراق.

ولكن مما يؤسف له أن هذا العرض قد أُحيل الى الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار، حيث رفض من قبل رئيسها الفني لأسباب تتعلق بالكلفة العالية له عند صنعه من جهة، والحاجة الى معامل نسيج كبيرة مما لا يرتأيه وضع العراق الحالي بأمكانياته الحاضرة !!

مشروب الكولا ' من الربس :

هناك شركة المانية تقوم بتجارب صنع مشروبات (*) من الدبس كمشروب الكولا وغيره وقد توصلت الشركة الى بعض النتائج المشجعة وهي لأزالت مستمرة في تجاربها للحصول على شراب يضاهي المشروبات المماثلة الاخرى (غير الكحولية) من حيث الجودة ورخص السعر. وقد وعدت

• مما يجدر التنويه به ان المؤسسات الصناعية والاقتصادية الالمانية مهتمة جدا بتمر العراق كما رأينا.

وكذلك المؤسسات اليابانية التي توصلت الى نتائج نهائية لانتاج السكر من التمر حسب كتاب المستر واتانابة - المستشار الصناعي في قسم الصناعات الخفيفة اليابانية - والمؤرخ ١٤-٢-١٩٥٦ المعنون الى جمعية التمر ونسخ منه الى مجلس الاعمار ووزارة الاقتصاد والمصرف الصناعي وغرفة تجارة بغداد.

الشركة جمعية التمور لارسال نتائج تجاربها مع نماذج من المشروبات المستخلصة
عما قريب (*) .

زيت النوى (**)

لقد قامت شركة استخراج الزيوت النباتية بتجارب لاستخراج الزيت
من النوى وقد نجحت في الحصول على زيت صالح لصناعة الصابون .

كما ان جمعية التمور قد ارسلت نماذج من الزيت الى مختبرات اجنبية
للتحليل والى المختبر الكيماوي - العراقي - وقد وردت نتيجة تحليل
المختبر الكيماوي ببغداد بأن الزيت المستخرج من النوى صالح للاستهلاك
البشري .

ولسكن بقي على المعنيين بالامر أن يتأكدوا من الناحية الاقتصادية والتجارية
في انتاج الزيت من النوى . ولعله من المفيد ان نذكر هنا تفاصيل تحليل نوى
التمر . وهذه هي :

المادة	النسبة المئوية
ماء	٦٠ و ٤٦ بالمائة
زيت	« ٨ و ٤٩
بروتين	« ٥ و ٢٢
كاربوهيدرات	« ٦٢ و ٥١
الياف	« ١٦ و ٢٠
فضلات	« ١ و ١٢
المجموع	« ١٠٠

* كتاب جمعية التمور ٣٥٤ - و ٥ - ٢ - ١٩٥٦

** Tamieson , G . S . Veget., Fats and Oils , 1943

الفطائر والمعجنات والحلويات :

هنالك نشرة خاصة لجمعية التمر العراقية (*) مؤلفة من (١٤) صفحة تصف أهم الفطائر والمعجنات والحلويات التي يمكن عملها من التمر وعددها (٣١) نوعاً ومن جملتها « فطيرة التمر » و « حلاوة التمر » و « المدقوقة » (المدكوكة) و « خبز التمر » و « رغيف التمر » و « تمر الكراميل » و « تمر جوز الهند » و « تمر الكاتو » و « فطيرة عراقية » و « اصابع التمر » و « شوكولاتة التمر » و ... الخ .

ومما يجدر ذكره انه قد تألفت أخيراً لجنة خاصة لدراسة الامكانيات الخاصة للاستفادة من منتجات التمر الغذائية وصناعتها . وتتألف هذه اللجنة من عضو يمثل الهيئة الفنية الثالثة بمجالس الاعمار ومن خبير مؤسسة التغذية والزراعة الدولية بجمعية التمر ومدير الشؤون الفنية في الجمعية ذاتها واحداً اصحاب معامل الحلويات في بغداد وممثل عن معهد التغذية الوطنية بوزارة الصحة (. ونحن بانتظار نتائج بحريات هذه اللجنة ودراساتها وتوصياتها في هذا الصدد .

مختبر مباحث التمر :

لقد مرت فكرة انشاء مختبر مركزي للتمر بمراحل كثيرة منذ نحو عشرين عاماً الى ان اصبحت قبل خمس سنوات مشروعاً ثم حقيقة واقعة . عام ١٩٥٥ . وها اني اقتبس تقرير جمعية التمر عن التطور التاريخي لهذا المختبر . لقد كان الخبير الكيماوي البريطاني « ويليمس » قد وضع في سنة ١٩٣٥ تقريراً مفصلاً عن صناعات لمنتجات التمر من التمر غير الصالحة للتصدير واكد في تقريره هذا بوجوب انشاء مختبرات مركزية للتحريات الفنية التي لها علاقة

* طبعت هذه النشرة ووزعت في معرض الصناعات الدولي المقام في كانون الثاني ١٩٥٢ في بومباي

بهذه الصناعة وقد ختم تقريره بالعبارة التالية :

(ان البحث والتنقيب في هذا العصر ضروريان للبلد الذي يروم بقاء
صناعاته ونجاحها ازاء مزاحمة البلدان النشيطة الراقية في اسواق العالم) .
وعلى اثر التقرير الذي قدمه وفد جمعية التمر الى مؤتمر التمر الدولي في تونس
قدم معاون جمعية التمر العام أول تصميم لمكبسين نموذجيين يشيد احدهما في البصرة
والاخر في بغداد ولقد اعتمد في تصاميمه بوجود مختبر ملحق بكل منهما على
غرار المكابس المصرية التي شاهدها في شمالي افريقيا ومارسيليا . ووافقت
الجمعية على هذا الاقتراح وفوضت المدير العام ان يتصل بالمانيا ويتحرى عن
خبير يقوم باشاء مختبرين في البصرة وبغداد كما جاء في الفقرة (١٧) من محضر
جلسة جمعية التمر الثالثة المنعقدة بتاريخ ٢٢-٥-١٩٥١ ولقد جاء في الاسباب
الموجبة لهذا القرار بان حاجة صناعة التمر ماسة الى وجود مختبر للقيام
بالابحاث والتجارب العلمية والصناعية على التمر ومنتجاتها وتأسيس الصناعات
المشابهة بنتيجة تلك الابحاث

ولقد اقترح الخبير البريطاني «وليامز» في تقريره الذي وضعه في سنة ١٩٣٥ ما يلي
(١) تشيد مختبرات مركزية لتحري جميع الصعوبات الفنية والزراعية
والكيمياوية وتلك المختصة بالحشرات مما له علاقة بالتمر .

(٢) نصب معمل صغير للمنتوجات المبحوث عنها في هذا التقرير على
مقياس شبه تجاري . وليس من المستبعد مطلقاً بأنه سيكون في الاستطاعة
انتاجها بكلفة زهيدة بحيث تحقق ربحاً جيداً . وبمناسبة وجود البروفيسور مهلر (مدير
المختبر الكيماوي لمدينة زوريخ في سويسرة) في العراق استعانت الجمعية به لوضع
الاسس لانشاء المختبر . وبعد قيامه بدراسة التمر وتركيبها وزياره مناطق
التمر ايد البروفيسور فكرة انشاء المختبرين واستحسنها بكونها انجع طريقة
لمعالجة صناعة التمر واجراء الابحاث الفنية الواسعة على ما يمكن انتاجه اولا
مختبرياً و ثم تجارياً بواسطة المؤسسات الوطنية في المستقبل لتلك الاغراض . وفيما يلي

فقرة من تقرير البروفيسور موهلر المؤرخ في ٨-١٢-١٩٥١ الذي يؤيد فيه ضرورة انشاء المختبر :

[سبق لجمعيةكم ان اخذت مشروع تأسيس مختبر للابحاث العلمية لصناعة التمور بنظر الاعتبار . اما كون وجود معهد كذا ضرورة لادمنها فقد برهنت عليها الايضاحات الالفة الذكر . وعندما نرجع الى التجارب في ممالك الغرب نجد انه من الضروري ان تعقد النية على انشاء بناية كبيرة ملائمة لتوسع بمرور الزمن فتحتوي على شعب مختلفة فلا تكون مقتصرة على صناعة التمور فقط وانما تكون عامة على قدر المستطاع بحيث يستفاد منها للصناعات الاخرى التي ترتكز على المنتوجات الزراعية العراقية . وان معاهد كمنه تشتمل غلاوة على الشعب الكيماوية والبايولوجية والنباتية والابحاث الفطرية تشتمل ايضاً على شعب صناعية . ونذكر على سبيل المثال احدى مؤسستي الابحاث العلمية في سويسره التي تضم (٨٠) موظفاً مع العلم ان عدد اشجار الفواكه في سويسرة يبلغ حوالي ١٢ مليون شجرة حسب احصاء سنة ١٩٢٩ بينما يبلغ عدد النخيل في العراق اكثر من ٣٠ مليون نخلة وفي الحقيقة تعمل هذه المؤسسة السويسرية لصالح زراعة العنب ايضا ومع ذلك ٩٣ المقارنة بالمعهد السويسري المذكور تعطينا فكرة تنطوي على بعد النظر لوضع خطة المعهد العراقي .]

وقد تضمن مرسوم جمعية التمور رقم (٣١) لسنة ١٩٣٩ الفقرة (٨) من المادة الرابعة عشرة ما يلي : [تأسيس معامل تجريبية لاستخراج منتوجات من التمور .]

وكذلك قانون جمعية التمور رقم (٣٧) سنة ١٩٥٢ المادة الرابعة - أ - يقوم المجلس بالاعمال التالية - فقرة (٣) - تأسيس معامل تجريبية لاستخراج منتوجات التمور والنخيل . وقد كتبت الجمعية بكتابها المرقم ١٠٠١ والمؤرخ

في ٨ أيار سنة ١٩٥١ الى السفارة العراقية في لندن تشير الى عزم الجمعية على انشاء مختبر لعمل التجارب على التمور واستخراج منتوجات ثانوية منه للاغراض الصناعية واحتياجها الى خبير كيميائي .

وقد ذكر المستر « فرانك ووتر » الموفد الى الجمعية من قبل مؤسسة الغذاء والزراعة التابعة للامم المتحدة ، في تقريره الذي رفعه الى الحكومة العراقية بتاريخ ١٩ أيلول ١٩٥٤ ما يلي [لقد كان قرار جمعية التمور بانشاء مختبر ابحاث كاملة الى جانب المكبس حكيما وذلك للقيام بدراسة كاملة لجميع المسائل المتعلقة بالتمر . ولقد ساهمت مؤسسة اليونسكو التابعة للامم المتحدة بالتأسيس بأن زودت الجمعية بخبير لتقديم المشورة ، وبفضل مساعدته وكفاءات الموظف الفني لدى الجمعية فان تأسيسه يوشك ان ينتهي (وقد انتهى فعلا منذ عهد قريب) وسيعمل في هذا المختبر خبراء اكفاء عراقيون واجانب وسيكون المختبر ذا فائدة على الاخص لتصنيع التمور وكبسها وهو ضروري لتقدم صناعات التمور . ان البحث العلمي وصناعة الكبس حليقان ومن الضروري ان يكون التعاون بينهما وثيقاً .]
وقد خصصت الجمعية في ميزانيتها ضمن مشروع الخمس سنوات لسنة ١٩٥٢ وما يليها ٨٠ الف ديناراً لأ إنشاء المختبر وقد بوشر ببناء المختبر في ٢٤-٥-١٩٥٣ ويوشك تأسيسه الآن على الانتهاء » وقد انتهى فعلا منذ سنة ١٩٥٥ .]

ومما يجدر ذكره ان تكاليف انشاء هذا المختبر قد بلغت (٣-٤-٩٥٦) زهاء ٦٠ الف دينار (*) . وذلك حسب التفاصيل المذكورة في الصفحة التالية:

* كتاب الجمعية المرقم ١٥٤٩ والمؤرخ ١٠-٦-١٩٥٦ الموجه الى وزارة الاقتصاد .

فلس	دينار	
٨٧٨	٣٠٨٩٠	كلفة بناية المختبر (*)
٠٠٠	١٨٠٠	» السياج
٠٠٠	٦٠٠	أعمال إضافية
٠٠٠	٦٨٠	كلفة دفن الأرض
٠٠٠	٧١٠	إنشاء غرفتين للغاز والبولير
٣٨٣	١٦٣٣٣	أجهزة المختبر
٠٠٠	٢٣٠	كلفة نصب البولير مع التأسيسات
٨٥٦	١٩٠٠	كلفة مولدة الغاز
١١٧	٥٣١٤٥	

ويضاف الى ذلك زهاء ١٠٪ نفقات ادارية ؛ بحيث يصبح مجموع الكلفة ما يقرب من ٦٠ الف ديناراً .

والملاحظ أن المختبر منذ اكماله لم يقيم فيه أحد بأي تجارب مختبرية لاسباب قد تكون فنية او ادارية اولعل هنالك اشياء تنقص المختبر . من يدري ؟ وقد فوجئنا في آذار عام ١٩٥٦ ، بعد مخابرة تلفونية بين مديري الجمعية والزراعة العامين ، وحصول اتفاق مبدئي بينهما بشأن إمكان استغناء الجمعية من (مختبر مباحث التمور) . وبالفعل كتبت مديرية الزراعة (**) لتثبيت الحادثة الشفوية و الطلب تحريراً بشأن رغبتها في نقل ملكية المختبر المذكور اليها بصورة رسمية .

وقد تأكد لدينا ان جمعية التمور العراقية قد قررت نهائياً التخلي عن المختبر الذي انشغلت به وفي دراسته كفكرة ومكشروع ثم كمختبر هو الان في

* السادة شركة الربيعي ويحيى الانشائية هي التي قامت بأعمال الانشاء وباستشارة المهندسين السادة مدحت علي مظلوم و نيازي فتو .

** كتاب مديرية الزراعة العامة رقم ٥٨٨١ - تاريخ ١٧-٣-٥٦

حين التنفيذ، نيفا وعشرين عاماً كما هو ظاهر من التطور التاريخي الأنف الذكر . ولا شك في ان هذا الاجراء الغريب يبعث على الحيرة والتساؤل. ومما يزيد استغرابنا وحيرتنا وتساؤلنا ان يكون المصير النهائي للمختبر المذكور الى روتينيات مباحث مديرية الصناعة العامة . وكلنا يعرف أن المديرية المذكورة قد اعتادت أن تقدم التقارير تلو التقارير ولكن ليت شعري كم بلغ مدى تقدم العراق في الحقل الصناعي ؟ ومما يؤسف له أن هذه المؤسسة لم تستطع أن تفعل شيئاً يذكر في الميدان الصناعي في العراق بالرغم من اخلاص القائمين بأمرها وحسن نواياهم على الدوام.

لذلك لا نرى اي مبرر لنقل ملكية المختبر الى اية مؤسسة أخرى سوى الجمعية نفسها . ولا ادري فيما لو اراد البعض ان يجيبوني [سبق السيف العذل وقرر مجلس ادارة جمعية التمر نقل هذه الملكية الى واحدة من مديرتي الصناعة العامة والزراعة العامة والارحج الصناعة العامة بناء على اعتراض وزارة الاقتصاد (*)] واتخاذ جمعية التمر العراقية قرارا بنقل الملكية آخذة بنظر الاعتبار احتمال استفادة مديرية الصناعة العامة من المختبر حيث ادخلت اسمها مع مديرية الزراعة العامة طرفاً آخر من ست تفاوض معهم الجمعية لغرض نقل الملكية [إن نقل ملكية مختبر التمر الى مديرية الصناعة العامة في الوقت الحاضر معناه تجميد المختبر او على الاقل لوقت ما . وبعد ذلك ستصدر التقارير تلو التقارير وخلصات ولا نتائج عملية .

* كتاب وزارة الاقتصاد رقم ٢٦٠٠ وتاريخ ١١-٤-٥٦ المتضمن نص كتاب جمعية التمر المرقم ١٠١٤ والمؤرخ ٧-٤-٥٦ .
وهذه فقرة من كتاب الجمعية المذكور :

(اما وان الوزارة ترى ان يتم نقل ملكية المختبر المذكور الى مديرية الصناعة العامة فنرجو الابعاز اليها لتقديم الطلب بصورة رسمية لعرضه على المجلس .)

ان طبيعة مختبر مباحث التمور تتفق مع طبيعة مختبرات وزارة الزراعة سيما وان مديره الزراعة العامة مزعمة على انشاء سلسلة مختبرات (واحد للابان ، وآخر لأبحاث التغذية وثالث لمنتجات الفاكهة) (*) او ان تنقل المكية الى مديرية معهد التغذية الوطنية بوزارة الصحة . وهذا معهد حديث جداً ومجال العمل واسع امامه في هذا الباب .

يبد أن أفضل الحلول هو أن تحتفظ الجمعية بالمختبر وبامكانها الاستعانة بمجلس الاعمار ووزارة الاعمار اذا شعرت بحاجة مركزها المالي وحينئذ يكون الاتفاق ممكناً فيما لو كانت النظرة جدية نحو انقاذ التمور واقتصادياتها من الهوة السحيقة التي وصلت اليها .

ان الجمعية اذا ما تخلت عن «مختبر مباحث التمور» تكون كذلك الذي رفع طفلاً من هوة سحيقة خائفة الى سطح المنزل ليفسح له المجال ليتنفس الصعداء واذا به يلقيه من اعلى المنزل الى صحن الدار فيغدو هشيماً . انه لحرام ان تتخلي الجمعية عن غمرة من الثمرات الطيبة من جهودها مدي عشرين عاماً - في يوم وليلة . أنا اعتبر المختبر بالنسبة للجمعية كالوليد العزيز الذي يحتاج الى حنان والده وعطفه ورعايته فهل بوسع الاب ان يسلب منه ابنه ??

أنا لا افسر ذلك كله بالنسبة للجمعية التمور إلا ثغرة في وسع الناقد أن أن يتخذها مرآة لتفسير اعمالها ونواحي نشاطها وفعاليتها كافة . فهل ان الجمعية على استعداد لمثل ذلك ؟ أن هذا الامر يتطلب كثيراً من رحابة الصدر ومعذرة اذا ما كنت غيوراً كل الغيرة على التمور واقتصادياتها والوسائل المؤدية الى نجاحها ونجاح جميع المتصلين بأمرها .

وفي النهاية أنا أقترح على الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الأعمار أن تنتهز هذه الفرصة الذهبية فتتقدم لشراء المختبر وانقاذ الوضع .

مجلس الاعمار وتضيق التمور

سبق ان ذكرنا بأن الهيئة المسؤولة عن الصناعة في العراق بمجلس (*) كتاب مديرية الزراعة العامة رقم ٥٨٨٢ وتاريخ ٢٢-٣-٥٦

الأعمار هي الهيئة الفنية الثالثة . وتتولى هذه الهيئة أمر المسح الصناعي في العراق كافة لمعرفة امكانيات البلاد الصناعية لا سيما ما يتعلق منها بالصناعة القائمة على المواد الخام الزراعية بوجه خاص .

ويرجع تاريخ اهتمام مجلس الأعمار بقضية التمور وتصنيعها الى مستهل عام ١٩٥٣ حيث بدأت جمعية التمور تطلع وزارة الأعمار على تقارير المسح الصناعي للتمور - المرفوعة الى وزارة الاقتصاد (*) . وبعد ذلك جرى الاتصال بين جمعية التمور ووزارة الأعمار حول الموضوع ذاته .

وكتبت الجمعية الى الأعمار تطلعها على أعمال الجمعية وخططها من حيث إنشاء المسكابس النموذجية ومختبر مباحث التمور وكذلك انشاء مخازن حفظ التمور في مناطق الإنتاج وميناء التصدير . فضلا عن أعمالها بخصوص المحاولة من أجل تقدم تجارة التمور وحفظ أسواقها وعمل الدعاية اللازمة في هذا السبيل .

وأخيراً تنتهي الجمعية من تقريرها بالدعوة الى تصنيع التمور باعتبار ان صناعات التمور هي السبيل الوحيد للقضاء على مشكلة كميات التمور الفائضة كل عام وبوارها .

وقد فاتحت الجمعية الأعمار في موضوع الصناعات التالية :

١ - صناعة الدبس ٢ - صناعة الكحول ٣ - صناعة السكر .

وشرحت الجمعية الأسس العامة لهذه الصناعات والصعوبات التي تواجهها وضعف امكانياتها المالية والفنية وانتهت قائلة (**):

[غير أنه بالنظر الى أن مواردنا المالية وأمكانياتنا الفنية محدودة ولما

* كتاب جمعية التمور المرقم ٢١٩ والمؤرخ ٣-١-١٩٥٣ المعنون الى وزارة الاقتصاد ونسخة منه الى وزارة الأعمار (الفقرة المتعلقة بصناعة الكحول) .

** كتاب الجمعية ١٧٨٧ ، ٢٨-٧-١٩٥٣

كانت هذه المشاريع تتطلب مالا وفيراً ودراسة عميقة واخصائيين عالميين فاننا سنحتاج الى معونتكم لأخراجها الى حيز الوجود . وثقة منا بأن وزارتكم الجليلة تحرص كل الحرص على رفع مستوى البلد الاقتصادي والصناعي، وتنفيذاً لأهداف وزارتكم الموقرة، فاننا نرجو التفضل بدراسة الموضوع واعارته الأهمية التي يتطلبها، مشاركة منكم في تحقيق هذه الأهداف والتكريم باعلامنا النتيجة .]

وكانت المرحلة الجدية بشأن الاستعانة بمجلس الأعمار في هذا الصدد، تقرير وزارة الاقتصاد (*) الذي استنجدت فيه بالمؤسسة المذكورة قائلة : [ان مسألة تصنيع التمور وامكان أدخل هذه المادة في صناعات مختلفة تحتاج الى بحوث وتجارب ودراسات لا يمكن ان تجري جنباً الى جنب مع الدراسات الأولية العامة التي تقوم بها مؤسسة « أرثودي ليتل » ونقترح بأن تعهد هذه الدراسات بمهندسين استشاريين عالميين من ذوي الخبرة والأختصاص بالموضوع عدا عن المسح الذي تقوم به الشركة المذكورة .]

وقد أجاب مجلس الأعمار (ووزارته) (**) على ذلك بصورة ايجابية بما يدل على ان المؤسسة المذكورة مستعدة لتتولى الأمر .

وسوف نتطرق فيما يلي الى جهود مجلس الأعمار واتجاهاته في مختلف مشاريع تصنيع التمور .

(١) الحرير الصناعي وكحول التمور والاعمار

سبقت الاشارة الى مذكرة المستر « البرت كوت » البلجيكي بشأن صناعة الحرير الصناعي من كحول التمور الاثيلي ونفايات القطن وامكانية اقامة مصنع في العراق من هذا القبيل وعدم قناعة مجلس الأعمار بصحة المشروع ووضعه

* كتاب وزارة الاقتصاد ٢٠٠٣ و ٧-٣-١٩٥٥

** كتاب مجلس الأعمار ووزارة الاعمار ١٣١-٤٣٧٤ والمؤرخ ٥-٤-٩٥٥

على الرف . وذلك على أساس المداولة بين مدير الشؤون الفنية بجمعية التمور
ورئيس الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار . وقد دلت الاخير على صحة رأيه
(بعدم صلاحية المشروع ورفضه اساساً) مستنداً على العاملين التاليين :

١ - ان المادة الاولى التي تستعمل لانتاج الحرير الصناعي (Rayon Acetate) في أوروبا وأمريكا هي أرخص بكثير من الكحول المستخرج
من التمر . ولذلك فإن الحرير المستورد سيكون حتماً أرخص من الحرير الذي
سينتج في العراق على هذه الطريقة .

٢ - يحتاج تأسيس المشروع الى تأسيس معامل فنية لنسج هذه المادة
إذ لا يمكن استعمالها في معامل النسيج الموجودة حالياً في البلاد لعدم استعداد
هذه المعامل وعدم صلاحيتها لصبغه إذ لا يمكن ان يصبغ هذا النوع من
الحرير بالطرق العادية (**).

وهكذا فإن هذا هو أول مشروع يسقط بيد المعنيين بشؤون تصنيع التمور.
ونحن - مع اعترافنا بخبرة رئيس الهيئة الثالثة بمجلس الاعمار - فأننا لا
نقره على رفضه المشروع بهذه العجلة والسرعة فلا بد من التريث في مثل هذه
الامور ولا سيما نحن الآن أمام مشكلة الوسائل الممكنة لاستهلاك الفائض من
التمور .

(٢) الر برس ومحفظات مجلس الاعمار :

أبدى مجلس الاعمار استعداده للنظر في امكان تقديم المعونة المالية
لمشروع توسيع صناعة الدبس - بالكيفية المذكورة آنفاً - واشترط أن
يطمئن الى ما يأتي :

« ١ » أن هناك مجالا كافياً لبيع هذا الدبس في العراق وفي البلدان

• راجع موضوع (تصنيع التمور) ص ١٦٨ - ١٧٦ من الكتاب .

• عن مذكرة مدير الشؤون الفنية (بجمعية التمور) المؤرخة ١٥ - ٥ - ١٩٥٥

الأجنبية (١١). وسيطلب مجلس الأعمار الى مؤسسة «أرثردى ليتل» ان تقدم له آراءها حول الموضوع .

«٢» إن سعر المعدات المعروضة الى جمعية التمور (وزارة الاقتصاد) من قبل الشركة الألمانية ، المشار اليها آنفاً ، سعر معقول وان هذه المعدات تصلح للعمل وفق الطريقة الصناعية التي قد تكون الشركة الألمانية قد وضعتها بعد إجراء التجارب الصحيحة .

«٣» ان سعر كلفة صنع هذا الدبس تمكن هذا المنتج من التنافس تنافساً ايجابياً مع المنتجات المماثلة له في الأسواق العراقية والأجنبية . وبناء على نقاط التحفظات المذكورة فقد اقترح مجلس الأعمار على وزارة الاقتصاد لتطلب الى جمعية التمور لتقدم الى هذه الوزارة تقريراً عن هذا المشروع تعطي فيه التفاصيل المتعلقة بالعرض النهائي المقدم من الشركة الألمانية وان تولي عنايتها بوجه خاص في التقرير المشار اليه الى النقاط الثلاث المذكورة في أعلاه وتأييدها بالأرقام الدقيقة ليتسنى للهيئة الفنية التابعة لمجلس الأعمار دراسة ذلك . (*)

٣) الكحول وتعليقات مجلس الأعمار

اقترح مجلس الأعمار على وزارة الاقتصاد ان تطلب الى جمعية التمور لتكمل تقريرها وتدعمه بالمعلومات الحديثة حول السعر الحقيقي للكحول الصناعي وسعر كلفة الإنتاج . وبعد ذلك ستقوم الهيئة الفنية الثالثة التابعة للمجلس بدراسة الناحية الاقتصادية في تأسيس مصنع الكحول .

٤) السكر المحول ومجلس الأعمار :

طلب مجلس الأعمار الاستزادة من تجارب صنع السكر السائل (المحول) واشترط أن تقنعه الجهات المعنية بالأمر بوجود سوق كاف من جهة ، وان سعر المعدات الضرورية معقول وان سعر كلفة الانتاج يعتبر منافساً لمثيله من

جهة اخرى .

العلف الحيواني والمجلس :

ابدى مجلس الاعمار استعداده للنظر في نوع المساعدة المالية التي يمكن ان يقدمها لمشروع صنع العلف الحيواني من التمور بعد نجاح التجارب والتحريات من الجهات المعنية بالموضوع كافة .

منتجات التمور الغذائية والمجلس :

إن البروفيسور رون (Rohn) هو خبير صناعة السكر في الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ، وقد كلف ان يمثل المجلس في اللجنة التي شكلت لدراسة امكانيات انتاج المواد الغذائية من التمور . وقد اشير الى هذا في مناسبة سابقة .

وفي الاخير اقترحت وزارة الاعمار بصدد تصنيع التمور الاقتراح التالي :

[لغرض التعمق في دراسة مسألة تصنيع التمور ، لوزارة الاقتصاد أن تطلب الى جمعية التمور لتعرض اقتراحا لتشكيل لجنة تحت اشرافها تناط بها مهمة دراسة وتطوير منتجات التمور وان تقدم اللجنة منهاجاً للعمل مع ميزانية تخمينية لكافة اعمالها . وان المساعدة المالية التي قد تمنح من قبل مجلس الاعمار تكون مشروطة بتقديم تقارير شهرية منتظمة من اللجنة المذكورة يوضح فيها نوع التقدم الذي يحصل في ميدان الابحاث طبقاً لمنهاج الاعمال التي يجب ان يصادق عليه اول الامر .]

وقد نقلت وزارة الاقتصاد ملاحظات ورغبات وزارة الاعمار الى جميعه التمور (*) . وقد رجبت هذه الجمعية (**) باقتراح الاعمار بصدد تشكيل تشكيل اللجنة المنوه عنها اعلاه .

«*» كتاب وزارة الاقتصاد ٣٠٨٤/١٤-٤-١٩٥٥

«**» كتاب جمعية التمور المرقم ١٣٧٦/٥-٦-١٩٥٥

ولاجل الاستزادة من تنوير وزارة الاقتصاد ومجلس الاعمار (ووزارته)
بموضوع تصنيع التمور، نقلت جمعية التمور تقرير مديرها الفنى الموفد الى المانيا
للدراصة والتداول مع الشركات الالمانية المناطة بها تجارب تصنيع التمور (*).
ويظهر أن طليعة نتائج جهود جمعية التمور بشأن تصنيع التمور قد ظهرت
سيماؤها حسب كتاب مجلس الاعمار التالي (**): -

[الحاقا بالزيارة التي قام بها الدكتور رون خير السكر مع الدكتور
غازي حمدي من جمعية التمور الى المانية والحاقا بالتقرير الذي قدمه رون . نود
ان نعلق بما يلي على صناعة الدبس والسكر السائل :-

لقد برهنت شركة « براون شفايكشه ماشينبنيا وانشالت » التي قامت باجراء
التجارب بالنيابة عنكم برهنت بتجاربها هذه ان بالامكان صنع دبس من النوع
الجيد وسكر سائل مرضي باتباع طريقته وعلى كل حال لم توفر المعلومات الدقيقة
حتى هذه المرحلة بشأن كلفة الاجهزة والابنية وكلفة التشغيل، ولقد خنت شركة
« براون شفايكشه ماشينبنيا وانشالت » الالمانية كلفة الاجهزة بما يقارب الـ
(٥٠٠.٠٠٠) ديناراً . كما بينت بان كلفة الاعمال الهندسية قد تبلغ ٥٪ من
قيمة المكائن .

وتشتمل طريقتهن لصنع الدبس والسكر السائل على المراحل التالية :-

١- صنع عصير ابيض مرشح.

٢- تركيز العصير لتحويله الى دبس .

٣- معاملة العصير المركز لتحويله الى سكر سائل.

٤- معاملة اللب لتحويله الى علف للحيوانات .

ولكي تتمكن وزارة الاعمار من الوصول الى قرار نهائى بشأن امكانية

تأسيس هذه الصناعة فلها ترى من الضروري ان تطلبوا الى شركة «براون شفايكشة ماشينبا وانشالت» الالمانية ان تقدم اسعارا مضبوطة لمايلي -

١- جدول واسعار الاجهزة اللازمة (سي . اي . اف بصرة) لانتاج كميات متساوية من الدبس والسكر السائل وذلك باستعمال ٨٠ طن من الترموميا على ان تشمل هذه الاجهزة على كافة المسكائن والانابيب والاجهزة الضرورية للمصنع باستثناء محطتي البخار والكهرباوان تشمل الاسعار على كلفة الخدمات الهندسية .

٢- تجهيز كافة خرائط المخططات للبنيات .

٣- تقديم الخدمات لتأسيس وتشغيل المصنع على ان تشمل هذه الخدمات على اختيار وتدريب الموظفين الكفوئين وتكليف خبير بالاشراف على المعمل لمدة سنتين .

٤- تقديم ضمانات للانتاج واستهلاك المواد الخام .

يسرنا ان نستلم صورا من جواب الشركة الالمانية الذي سترسله الى جمعيتكم لاتخاذ الخطوات اللازمة .*

وبناء على رغبة مجلس الاعمار المذكورة آفنا ؛ قدمت جمعية التمرور نسخة من كتاب الشركة الالمانية المكلفة بعمل دراسات ووضع تصاميم لمعمل انتاج السكر السائل والدبس .

وقدرت الشركة الالمانية قيمة المسكائن والبنيات بمبلغ نصف مليون دينار ، وابدت استعدادها لوضع المواصفات لقاء عمولة قدرها ٥ بالمائة من الكلفة لمقدرة (٢٥٠٠٠ دينار) . لذلك فان الحصول على المعلومات التي طلبها مجلس الاعمار معناه دفع هذه الاجرة .

وبناء على ماتقدم خلصت جمعية التمرور رأيا بصدد تأسيس معمل لصناعة

* كتاب مجلس الاعمار المرقم ١٣١-٢٤٩٨ والمؤرخ ١١-٢-١٩٥٦

السكر والدبس من التمر بما يأتي (*)

[... لما كانت واردات الجمعية محدودة جداً ... ترى انه بقدر تعلق الامر بها فقد قامت باجراء الدراسات اللازمة لهذه المشاريع حتى اوصلتها الى الدرجة التي ينبغي ان تتولاها الجهات المعولة المسؤولة كمجلسكم الموقر ... وهكذا ان مسألة مشاريع تصنيع التمور منوطة الآن بالهيئة الفنية الثالثة التابعة لمجلس الاعمار. ومشكلة التمور قائمة تستصرخ المسؤولين للاسراع بهذه المشاريع ويجب ان يكون هدفنا دائماً : (سياسة كسب الوقت .)

* كتاب جمعية التمور المرقم ٥٨٦ والمؤرخ ١٩-٢-١٩٥٦

الفصل السادس

تجارة التمور

حفرة نار بختة :

العراق بلد النخل والتمر منذ أقدم العهود . وكان انتاج التمور يفيض دائماً على حاجة أهله منها للاستهلاك المحلي . وتدلنا الأدلة الأركيولوجية على أنه قد تم تصدير التمور من العراق منذ الألف الثالث قبل الميلاد . وقد جاء ذكر ذلك بصورة واضحة في الكتابات المنقوشة على اللوحات الأثرية التي تم العثور عليها في جنوبي العراق . وهذا نص ما يذكره « ليونارد كنك » (*) . [ان الألواح الأثرية التي تم العثور عليها « في منطقة الفرات الأدنى » تشهد بأن كانت هنالك مقايضة في السلع والمنتجات بين لكش وأكد والامصار الأخرى التابعة للإمبراطورية آنذاك . ويتضح « من هذه الألواح » انه في مقابل ارسال الذهب أو قطعان الثيران أو الاغنام أو الماعز الى بلاد أكد ، كانت أكد تبعث لبلدان منشأ هذه الواردات بالحبوب والتمور وربما بعض المنسوجات . وإن أهمية المنتوجين المصدرين - الحبوب والتمور - مسألة كثيرة الورد ، حيث يتكرر ذكر العبارتين « حبوب أكد » و « تمور أكد » في النصوص التجارية لهذا العهد .]

وبما لا شك فيه ان هذه الأهمية التجارية للمحسوب والتمور ظلت قائمة في مختلف العهود التي مرت بالعراق (**) .

* انظر : King , Leonurd , W . , (A History of Sumer and Akkad) , Vol . I , (A history of Babylonia and Assyria) , London , 1910 , p . 237 .

أما في العصور الحديثة فالمعلومات المتيسرة تعود في تاريخها الى مستهل القرن السابع عشر . ومصدرها ملفات شركة الهند الشرقية (*) (Eust Indies ٥٠) فقد ورد في إحدى الرسائل المؤرخة في ١٤-٢-١٦٢٥ ما يأتي (**):

[في رسالة من توماس راستل موجهة الى شركة الهند الشرقية ان إحدى السفن البرتغالية قد اقلعت وفيها سبعة وثلاثون رأساً من الخيول العربية فضلاً عن التمور و ..]

وجاء في رسالة أخرى مؤرخة في آذار سنة ١٦٣١ ، صادرة من ريتشارد باري الى شركة الهند الشرقية [بحرت السفينة في الخليج الفارسي ... ووصلت الى هنا «؟» ... وقد اقلعت وهي محملة بثمانية وثمانين كيساً من التمور ...] وفي رسالة أخرى مؤرخة في ٢٢-١١-١٦٣٣ :

[اقلعت سفينة من الخليج الفارسي ووجهتها «سورات» وفيها الفاكيس من التمور ، وقد بيعت الكمية هذه من قبل الشركة بأسعار عالية نسبياً ...] وعدا عن ذلك فقد كتب «المسيو روفان» ، القائم بالاعمال الفرنسي في القسطنطينية عام ١٨٠٨ ، يشكر نائب القنصل الفرنسي ببغداد قائلاً [اني لاشكر اخاك جورج الذي قدم لي هذه التمور الشهيرة التي اعتبرها انا أجود ما يمكن ان يتيسر لي من هذا النوع من انواع الفاكهة . وقد اتيح لي أن اتذوق تمور مصر وتمور بلد الجريد بتونس ولكن هيات ان تبلغ في جودتها جودة تمور الهويدر « في لواء ديالى » بالعراق ... واود لوكان في استطاعي أن أبعث بشيء من هذه التمور الى بعض أصدقائي بباريس حتى لو كان مقدارها درزناً واحداً او درزين من فردات هذه التمور ...]

* انظر المصدر السابق : PI , P . 42 , cp . cit . , Dowson

** داوسن - المصدر السابق ٤٣ - ٤٣

أما الرحالة الهولندي « نيجولت » الذي زار العراق في عام ١٨٦٦ (*) فانه يذكر لنا بأن صادرات العراق السنوية من التمور قد تراوحت بين (٤٠) ألف و (٥٠) ألف طن .

وظلت الامور كذلك حتى مستهل القرن العشرين حيث نجد أن صادرات من تمور العراق في عام ١٩٠٦ قد بلغت زهاء ٦٠ ألف طن وبعد ذلك اخذت تجارة التمور تتقدم شيئاً فشيئاً .

ويلاحظ - بطبيعة الحال - ان شأن تجارة التمور كانشأان ولا يزال تجارة السلع الأخرى تتحكم فيها الظروف السياسية والاقتصادية المحلية والدولية سواء بسواء .

نظرة عامة :

من المعروف ان تمور العراق تستهلك محلياً في شتى صورها سواء كانت « خللاً » أو « رطباً » أو « تمراً » مع العلم أن الخلال والرطب يقتصر استهلاكهما في الأسواق القريبة من بساين النخل حيث أن نقل الحاصل الى مسافات بعيدة وهو في هاتين الصورتين « والوقت او آخر الصيف ومستهل الخريف » وكل من الخلال والرطب سريع التلف والعطب، صعب ويلاحظ أن خلال نوعي « البريم » و « الجبجباب » قد يستهلكان - او يصدران - في هيئة « الخلال المطبوخ » .

وقد سبقت الاشارة الى ان اصناف التمور التجارية اربعة هي الزهدي والساير ، والخلوي ، والخضراوي . وهذه اصناف قدمنا لكل منها وصفه مسهباً شمل صناتها العامة وميزاتها واسواقها الرئيسية .

ولاجل تفهم مكانة التمور العراقية في التجارة الدولية رأينا من المستحسن ان نتناول في هذا الفصل موضوع « تجارة التمور » من حيث كميات التمور

المصدرة ، وأقيامها لفترة طويلة ، وكذلك أصنافها ، والأوعية التي تكبس فيها والبلاد التي تصدر اليها التمور حسب طرق الكبس هذه . وقد فضلنا ان نبحث في « أسواق التمر » بصورة مستقلة كما سيأتى في الفصل القادم . ولما كان كبس التمور - بحد ذاته - صناعة لها أهميتها وقيمتها كان لابد من التطرق الى موضوع الكبس بشئ من التفصيل ، ويشمل ذلك أيضاً موضوع تبخير التمور الذي يلزم الكبس وهو شرط أسـاسي في تجارة الصادر .

وتكبس التمور المصدرة من العراق في الخصاف وفي العناديق الخشبية وفي علب الكرتون واكياس السيلوفين الصغيرة ، وذلك عدا التمور الجافة التي تعبأ حسب العادة في الاكياس .
تمور الخصاف :

تعبأ التمور في الخصاف الذي يطلق عليه محلياً اسم « الحلانة وجمعها حلان أو حلالين » .

وتتألف الخصافة « الحلانة » الواحدة من الحصير المعمول من « خوص » السعف ، ويقدر عرض الحصيرة (قبل عملها في هيئة الخصافة) زهاء اربع عقد (بوصات) وطولها نحو خمسين قدماً [باعتبار الخصافة كبيرة] . وبعد ذلك تلف هذه الحصيرة لفاً حلزونياً بحيث تؤلف ما يشبه الأسطوانة القصيرة ذات قاعدة متسعة نسبياً ، وتحاط حافات الحصيرة المتصلة فوق بعضها بخيوط معمولة من ليف النخل . ويبلغ قطر الخصافة الواحدة من الأسفل زهاء القدمين وأقل من ذلك في قممها ، وارتفاعها وهي خالية نحو القدمين والنصف . وتتملأ الخصافة تمرّاً الى ثلثيها وبعد ذلك يطوى قسمها الأعلى على بعضها ويحاط بحبل رفيع معمول من ليف النخل . والعادة الجارية ان يكون وزن الحلانة نحو ٥٠ كيلواً .

ويلاحظ ان الانواع الرخيصة من التمر هي التي تكبس في الخصاف ونخص بالذكر منها السائر والزهدى . وقد يكبس الخضر اوى والحلاوى بهذه الطريقة اذا كان الغرض منهما للاستهلاك المحلى الشعبي .
ومما يجدر ذكره ان التمر المكبوسه بالخصاف تصدر الى اسواق الهند وباكستان واندونيسيا والبلاد العربية .
الاكياس والجلود

تصدر التمر المطبوخة (الخلال المطبوخ) فى الاكياس ويكون تصديرها الى اسواق الهند والشرق الأقصى ولكن تجارتها محدودة نسبياً اليوم .
أما التمر المكبوسه فى الجلود ، فانها تتمثل بوجه خاص - وبصورة محدودة - فى أواسط العراق حيث يستفاد من الجلود غير الصالحة للصناعات الجلدية لكبس التمر . والجلود المستعملة هى أما جلود الأغنام او الماعز . ومن الممكن ان تكبس ، هكذا ، كمية من التمر فى الغالب من الأنواع الجيدة - تبلغ زهاء خمسين رطلا . ويلاحظ أن بعض التمر المصدرة من أواسط العراق الى شمالي الجزيرة العربية قد تمكبس فى الجلود .
وقد تكبس التمر المختارة فى صفائح « التنك » وتستهلك هذه التمر من قبل الملاك انفسهم وذوي قربانهم وأصدقائهم فقط .
الصناديق وعلب الكرتون :

ان صناعة كبس التمر فى الصناديق الخشبية حديثة نسبياً ، حيث تستعمل الصناديق ذات سعة ٦٨ رطلاً أو نصف ذلك لأجل كبس التمر فيها بالطرق الحديثة . وكذلك يقال عن علب الكرتون ذات الرطل والرطلين ..
وهناك نوعان من طرق الكبس وهما :
(١) الكبس القديم :

ان محلات الكبس القديم للتمر تسمى بـ « الجواخين » كما سبقت
-١٩٥-

الإشارة . وهي عبارة عن محلات معدة لجمع التمور .

وتقام هذه « الجواخين » في العادة عند ضفاف النهرات والجداول لأجل ان يسهل منها نقل التمور المكبوسة بالطريقة المتبعة . والعادة الجارية ان تجمع التمور في هيئة كومات ثم يشرع العمال بتصنيف التمور بواسطة عزل الردىء منها عن الجيد . وبعد ذلك يتم كبسها باليد في الخصاف الموصوف آتفاً . والمجهود الجسمي هو المجهود الكفيل بهذا النوع من الكبس . وطريقة الكبس هذه قد جنت على التمور العراقية جنابة كبرى عندما أتيح لجنود الاحتلال إباز الحرب العالمية الأولى (١٩١٤-١٩١٨) وما بعدها للوقوف على كبس تمورنا على الطريقة البدائية المذكورة ومن ثم قيامهم ببث الدعاية السيئة عند عودتهم الى بلادهم الأوربية .

ويلاحظ في الوقت الحاضر شيوع المكابس الحديثة التي تعني بالوسائل الصحيحة - وفق الطريقة الصحية المحبذة في كبس التمور .

٢- الكبس الحديث :

لقد انتشرت المكابس الحديثة في مناطق التمور - خصوصاً منطقة البصرة - انتشاراً ملحوظاً منذ عهد قريب . والعادة المتبعة الآن ان التمور - بعد ان يتم جذها وجمعها - أن تنقل رأساً الى مخازن شيدها أصحابها وفق الطرق الصحية حيث نجد أرضها مبلطة بالأسمنت ومجهزة بالمياه النقية والقوة الكهربائية . ويطلق على هذه المخازن اسم المكابس [أو الجرادينغ - ومفردها جرداغ] . والتمور الموجودة في هذه المكابس هي التي يتم كبسها حيث توضع على مناضد خشبية يجلس حوالها عمال الكبس وعاملاته حيث تصف التمور في الصناديق الخشبية المبطنه بالورق الشفاف ثم تضغط آلياً وتسمر (وتبخر) . أو انها تصف في علب من الورق السميك وفي السيلوفين وتوضع

هذه العلب في الصناديق . وبعد ذلك تنقل هذه الصناديق الى مخازن التصدير (*) .
وتراعى في ذلك الشرائط الصحية في كل مرحلة من مراحل الكبس .

اللوحة (٦)



الكبس الاهلي الحديث في البصرة

* * *

ومما يجدر ذكره

ان هنالك مكابس

وقتية (جرادينغ)

ومكابس دائمية

والوصف السابق

يخص الدائمة .

اما المكابس

الموقته فانها تشيد

- في العادة - بحيث

تتخذ سقفها من

حصران القصب

والقصب أو يستعاض

عن ذلك بصفائح من

السينكو (الجينكو)

وتقرش ارضها بحصران

القصب (البواري) النظيفة .

ويلاحظ أن المكابس الموقته اكثر ماتوجد في البساتين المنتجة

للتبغ .

* ان مرسوم جمعية التمر الآنف الذكر قد منح الجمعية والسلطات المسؤولية

لتفتيش المكابس ومراقبة الكبس ومنع تصدير التمر التي لا تتوافر فيها الشروط

المقررة ، وخوات جمعية التمر سلطة سحب اجازات المخالفين من المكبسين

والمصدرين .

ويقدر ان عدد الكابس المؤقتة في العراق جميعه زهاء ١٥٠ مكبوساً (جرداغ) منها في البصرة اكثر من نصف مجموعها .

أما المكابس الثابتة (الدائمة) فعددها محدود حيث توجد بضعة عشر مكبساً منها وهي في البصرة بوجه خاص .

وقد شيدت جمعية التمور العراقية مكبسين نموذجيين وكذلك مبخرتين ملحقتين بها كما سيجيء الذكر عن ذلك بعد قليل .

وجدير بالاشارة أن التمور ، بسبب مادتها السكرية الهائلة ، تصاب بحشرات صغيرة غير مؤذية اثناء الكبس او قبله و احياناً في اثناء النقل . ولما كانت الدول المستوردة تهتم كل الأهتمام بفحص المواد الغذائية عند وصولها في موانئ الاستيراد . فقد صادف أن رفضت التمور العراقية المصدرة الى الولايات المتحدة . وبعد ذلك حصل مثل هذا بالنسبة الى كندا . وهكذا كان لابد من اتباع طريقة لتخليص التمور من تلك الحشرات . وهكذا كان اللجوء الى تبخيرها وفق الطرق الصحية باستعمال المواد الكيماوية قاتلة الحشرات بالوسائل الآلية كما سيجيء الذكر .

المفصل في صناعتهم كبس التمور

نظراً لأهمية منطقة البصرة من ناحية انتاج التمور وكبسها من جهة ولتوفر المعلومات الموثوقة عنها لدينا وامكان اتخاذها اساساً لصناعة كبس التمور في العراق من جهة اخرى فاننا ندرج في ادناه معلومات تفصيلية عن صناعة الكبس في البصرة (*)

١- المكبسون

قبل ان تضع الحكومة العراقية الانظمة والتعليمات للاستغلال بكبس

* فيها مقترحات من تقرير معاونة جمعية التمور بالبصرة موسم ١٩٥٠ .

التمور وتجارتها كانت صناعة كبسها وتصديرها بالصناديق حرة يتعاطاها كل من يأنس في نفسه المؤهلات الكافية ومن جملتها . -

أ - المقدرة المالية لشراء الصناديق والورق والمسامير والأطواق الحديدية من الخارج لحسابه الخاص او من المستوردين الآخرين . ودفع السلفة الى العمال والملاكين مقدما ليأمن حضور العمال في المكبس عند الحاجة ومن جلب الملاكين تمورهم اليه في موسم الكبس ودفع نفقات تشييد المكبس وايجار ارضه ودفع اجور العمال واثمان التمور في اوانها ثم انتظار تصريف تموره في الخارج وتحويل اثمانها اليه .

ب - النفوذ الاجتماعي الذي يعمده بالسيطرة على العمال لأدارتهم وتأمين اشتغالهم بالكبس المتقن واحضار العدد المقاول عليه من العاملات والعمال .

ح - الخبرة الكافية في شؤون التمور والكبس والتي تمكنه من القيام بالكبس كبسا متقنا يكفل تصريف التمور في الاسواق التي تصدر اليها .

د - العلاقات التجارية مع الاسواق الخارجية ووجود وكلاء في تلك الاسواق يعتمد عليهم ويرعون تموره ومصلحته ويسعون لتصريف تموره بأحسن الاسعار والذين سيتحرون اسواقا جديدة . وله علاماته التجارية الفارقة وهي معروفة في الاسواق الخارجية ولها قيمتها التجارية لدى محلات الاستهلاك .

هـ - مركزه التجاري الذي يساعد على تأمين شحن كمية من تموره في المدة الاولى او الثانية الى الاسواق الخارجية 'يستفيد من اثمان الارساليات الاولى الى الاسواق الموسمية التي عادة تباع باسعار عالية وهي المدتان اللتان يزاحسم من اجلهما المكبسون بعضهم بعضا بشتى الطرق والوسائط .

و - واذا لم يكن من التجار الذائعي الصيت وليست له علاقات تجارية

او وكلاء او علامة فارقة معروفة في الخارج فعلى الاقل يجب ان يكون ملاكا وخبيراً بالتمور وكبسها وهي الصفات الكافية لأن يكبس ويبيع ما يكبسه الى الشركات المصدرة التي تشرف على كبسه واذا قنعت بجودته اما تضع عليه علاماتها الفارقة واما تبيعه وعليه علامة المكبس لثقتها بجودته . وعند بيع ما يكبسه الى الشركات المصدرة في العراق يقبض المكبس ثمن تموره بعد تسليمها على ظهر الباخرة في البصرة . وحيث ان الكثير من المكبسين كانوا يصدرون تمورهم لحسابهم الخاص بغية تثبيت علاماتهم الفارقة في الاسواق الخارجية وكان لهم وكلاء لتصرفها وكثيرا ما دخلوا في منازعات حقوقية مع وكلائهم في لندن نظرا لتلاعب بعض الوكلاء بمقدرات التمور الموجودة لديهم في الخارج وتحت رحمتهم وكان يزاد تحكم هؤلاء الوكلاء عندما يطلب اليهم المصدر ان يدفع سلفة اليه على حساب التمور الموجودة لديهم . وكان هؤلاء الوكلاء مسؤولين عن الكوارث التي حلت بكثير من تجار التمور ، ورب ارسالية لم ترجح حسب بل ان المصدر كان يرغب ان يدفع اجورا تلافيا وباقى حساب الوكيل علاوة على اقيام التمور . وقد كانت اغلب الكوارث التي اصاب تجارنا عن يد وكلائهم في انكلترا وهم شركة «اجر فور وفرنز» المحدودة وشركة اي. سوري، وشركة كوبنكيان اخوان المحدودة، وشركة حوريش المحدودة، وشركة هاملتن شيلي، وشركة اندرو وير وشركة حمص ، وشركة هانسم المحدودة، وشركة هوث المحدودة وغيرهم من الشركات التي تتعاطى تجارة الاثمار والمواد الغذائية .

وعلى اثر هذه الحالة التي زعزت الاسواق وضععت ثقة المكبسين بنتائج تجارتهم وسببت افلاس بعض المكبسين وتوقف آخرين عن الكبس، ولقلة الطلب على التمور في الداخل والخارج ولقلة الايدي التي كانت تتعاطى كبسها هبطت الاسعار هبوطا كبيرا واصبح المكبس والملاك على السواء الاول عاجز عن الكبس والثاني عاجز عن اعمار اراضيهِ وسد نفقاتهِ وأمور معيشته، فتدهورت اقيام اراضيهِ

النخيل وخرجت بعضها من حوزة اصحابها وان كثير آمن بقيمتها قدرهنت أكثر من رهينة واحدة فاخذت الحالة تتردى من سيء الى اسوء، مما اضطر الحكومة الى اتخاذ التدابير الناجعة ووضع الانظمة والتعليمات لأصلاح الحالة ومعالجة الوضع المتردي. وبعد ان ثبت بأن جمعية مكبسي التمور لا تستطيع اصلاح هذا الوضع، كما وان لجنة التمور ايضاً فشلت في تحسين الحالة في سنة ١٩٣٩، تقرر ان يعاد النظر في قضية التمور من اساسها وابدلت لجنة التمور بجمعية التمور ووضع مرسومها وانظمتها ومن جملتها «نظام الاشتغال بكبس التمور وتصديرها رقم (٦١) لسنة ١٩٤٠»، ومنه يتضح بأن المؤهلات اللازمة لكبس التمور وتصديرها بالصناديق هي :-

أولاً — ان يجاز المكبس من قبل جمعية التمور .

ثانياً — أن يكون طالب الأجازة شخصاً حكماً أو محلاً تجارياً أو شخصاً له علاقات سابقة بتجارة التمور أو ملاكاً أو تاجر أحسن السمعة وذو مالية كافية. ثالثاً — وأن لا تمنح الأجازة لمن صدر في سنتين متواليين تموراً قد أساءت سمعة التمور العراقية أو غش أو اضر بتجارة التمور أو خالف أحكام مرسوم جمعية التمور أو الأنظمة الصادرة بموجبه .

هذا وقد منع النظام المذكور تصدير التمور المكبوسة بالصناديق أو بالأوعية الكيفية الأخرى إلا باجازة خاصة من جمعية التمور عن كل إرسالية، ثم فوض معاقبة المخالف بسحب اجازته للسنة الممنوحة من اجلها أو عدم تجديدها .

غير انه عند سن مرسوم جمعية التمور رقم (٦) لسنة ١٩٣٩ واعادة تنظيم لجنة التمور في شخص جمعية التمور رأت الحكومة العراقية بأنه مهما كانت التدابير المتخذة لتحسين الكبس والسعي لرفع مستواه سوف لا تثمر في وقت سادت العالم ظروف حربية انقطعت فيها خطوط المواصلات التجارية وأصبحت الدول غير واثقة من كيانها حملت شركة اندرووير في لندن على أخذ

أحتكار تمور البصرة وشراء جميع التمور الصالحة لكبس الصندوق لمدة معينة ثم بعد تجربة السنة الأولى كلفت هذه الشركة بشراء جميع تمور البصرة الصالحة لكبس بالصناديق وبالأوعية الأخرى بأسعار معينة . وقد منحت الشركة المذكورة بهذا الأحتكار حق كبس وتصدير التمور ، لذلك فإنها آلت على نفسها الاستعانة بالمكبسين ، وأخذت توزع عليهم كمية من الصناديق كل حسب قدرته ومؤهلاته ، على أن يقوم المكبسون بكبسها حسب طلب الشركة ويسلموها لها مكبوساتهم على ظهر الباخرة ، ويستلموها أثمانها في العراق ما خلا نسبة معينة من عمولة المكبس تبقى موقوفة لحين تفريغ التمور في الموانئ الخارجية والكشف عليها ، فإذا وجدت رديئة أو فيها عطب في الكبس فرضت على صاحبها السماحات وحسنت مما تبقى له من العمولة وألا دفعت له عمولته كاملة .

ان استمرار الظروف الحربية وشدة خطورة البحار بالأعمال العدائية كل ذلك أثبت بأن الاحتكار في البصرة نجح الى حد ما اذ بدونه ما أستطاع العراق ان يصدر تموره الى الاسواق الخارجية البعيدة أثناء الحرب لذلك مددت الاتفاقية الأولى ثم جددت ثلاث مرات وكانت الأخيرة نافذة المفعول لغاية يوم ١٣ - ٨ - ١٩٥٢ . وبهذه المناسبة نذكر بأنه بناء على وجود الاحتكار في كبس وتصريف تمور البصرة ولأن المكبس كان يقوم الآن بشراء وأستلام التمور من الملاكين نيابة عن الشركة المحتكرة ويكبسها لحساب شركة الاحتكار فقد نتج عن هذه الطريقة حالات في كبس التمور لم يكن لكبس وتجارة التمور عهد بها وهي : أولاً — بدلا من أن يصدر المكبس تموره لحسابه أصبح يسلمها الى الشركة في البصرة على ظهر الباخرة .

ثانياً — أنقطعت بهذه الطريقة علاقات التجار والمصدرين والمكبسين التجارية مع الأسواق الخارجية . وقد رأينا اليوم نتائجها الوخيمة حيث ضاعت على التجار العراقيين الخبرة التي اكتسبوها فيما مضى .

ثالثاً — أصبحت اجازة الكبس منوطة بالمحتكر «أندروير سابقاً والمراقبة اليوم» فإذا لم يوافق المحتكر على تشغيل مكبس في كبس التمور لا تتمكن الجمعية من ارغامه على ذلك وإذا ارغم فإنه بوسعه تخفيض كمية صناديق ذلك المكبس الى درجة لا يستفيد من الكبس لقلتها .

رابعاً — بدلا من أن تعرض التمور بعلامات المكبس التجارية الفارقة على الأسواق الخارجية أصبحت جميع التمور تعرض على المحتكر وأضحى التجار لا يهتمون بعلاماتهم الفارقة كثيراً سوى أنهم كانوا يقومون بالكبس لشركة الاحتكار التي أقتصرت على نوعين فقط وهي الممتاز والمعدل الجيد .

المكابس - كلمة خاصة

لكل مكبس مجاز الحق بفتح أي عدد يحتاجه من المكابس الوقتية او الثابتة حسب حاجته وميته من الصناديق ، على ان تستوفي المكابس التي يفتحها الشروط الصحية المنصوص عليها في قانون الوقاية الصحية العامة رقم (٦) لسنة ١٩٢٩ واللائحة والتعليمات الصادرة بموجبه . ومنذ سنة ١٩٢٨ وجهت الحكومة عنايتها الخاصة الى المكابس وأصدرت بموجب الفقرة (٦) من المادة الثانية من قانون الوقاية الصحية العامة بيان مرا كز كبس التمور في لواء البصرة ؛ الصادر من مديرية الصحة العامة بتاريخ ٢٠ مايس سنة ١٩٢٨ ، ثم ألغي وأصدر « نظام مكابس التمر (الجراديغ) رقم (٤) لسنة ١٩٣١ » وألحق هذا النظام بجملة تعليمات وضعتها مديرية الصحة العامة وجميع هذه التشريعات كانت من أجل تأمين كبس التمور بصورة صحية ونظافة المكابس وتأمين صحة العمال وتلقيحهم ضد الجدري وجميع الأمراض السارية وتعيين مفتشين وممرضات وموظفين صحيين بهيئات سيارة تقسم منطقة الكبس ما بينهم لأجل التجوال بين

المكابس، وإسعاف مرضاه من العمال بالمعالجات الأولية، والتأكد من نظافتهم ونظافة المكابس وراحة مساكنهم، ونقاوة مياه شربهم إلى غير ذلك من أمور نظافة المكابس وصحة العمال. وكانت قبل الحرب تحتم الأخيرة انظمة الوقاية الصحية على تجهيز العمال باللبسة خاصة وتغطية التمور واشتغالها في غرايل معدنية مثبتة على مصطبات خشبية مرتفعة عن الارض بحيث لا يمس التمر الارض غير ان وقوع الحرب الاخيرة، وقلة المواد الانشائية والخشبية والاقمشة، أخرت تقدم المكابس في هذا المضمار وأصبحنا لا نرى فيها شيئاً من المصطبات والغرايل واللبسة الا ما بقي لدى المكبسين من فضلات السنين السابقة وأغلبها بالية تحتاج إلى تجديد وترميم. ويلاحظ بان دوائر الصحة تراعى الظروف الحالية وتتساهل في امر المصطبات والغرايل والألبسة واسكنها تشدد في النظافة ومراقبة صحة العمال بلا هوادة ولا تسمح لغير العمال الملقحين والصحيحي الابدان من دخول المكبس. وتقسم مكابس التمور في البصرة الى ثلاث درجات وهي :-

أ - المكابس الموقته :

وتشيد في مناطق النخيل قريبة من البساتين التي تنتج التمور لسهولة استلام التمور من الملاكين وهي عبارة عن قطعة من اراضى النخيل تتراوح مساحتها بين الجريين او الثلاثة واقعة على نهر كبير يسهل وصول السفن والقوارب اليه. تؤجر القطعة الى المكبس بأجرة موسمية تتراوح بين ٥٠ - ١٠٠ دينار حسب اهمية الموقع وجودة تمور المنطقة، وتسور هذه القطعة بسياج من القصب، ثم يشيد في اطرافها من داخل السياج سيباط على طول جدران السياج حيث يجرى العمل في فيها ويشيد فيها عدة غرف كدائرة الكاتب ومسكنه ومخزن للورق والخشب والمصابيح الى غير ذلك. وجميع هذه الابنية تبنى من القصب وحصران القصب والجندل. وحيث ان مدة الكبس في هذه المكابس الموقته تنتهي في نهاية شهر تشرين الثانى قبل هطول الامطار

ولأن شكل انشاء هذه المكابس لا يقي التمور من الامطار والأحوال ولا يقي العمال منها ومن البرد، لذلك يضطر المكبسون الى الاشتغال ليلاً ونهاراً في مدة الكبس حتى ما بعد منتصف الليل ويزود المكابس اما بتأسيسات كهربائية موقفة واما بمصابيح تشتعل بالبازين ليتسنى للعمال مواصلة عملهم ليلاً.

وقد بلغ عدد المكابس الموقفة في الفترة بين سنة ١٩٤٧ و ١٩٥٤ زهاء سبعة وسبعين مكبسا موقفاً من جملة ١٢٠ مكبسا وجميعها مشيدة على الشكل السالف بيانه اعلاه ومواقع هذه المكابس تتغير غالباً حسب رغبة المكبس ويجري كشفها سنوياً كلما طلب فتحها. غير انه بالنظر للقيود الصحية فإنه قد يمنع أحياناً فتح مكابس موقفة في مناطق البلديات.

ب - المكابس الدائمة :

وتشيد في مختلف المناطق بالحجر وتسقف بالاشخاب او الحديد وتبلط ارضها ويجعل لها مجاري، لاجل غسلها وتصريف المياه القذرة والوساخ، وتبنى فيها غرف كافية لادارة العمل وخزن المواد والتمور واواوين لاجل اشتغال العمال وجميع هذه الاماكن واقية ضد الامطار والأحوال والبرد بحيث يستطيع العمال الاشتغال فيها اثناء الشتاء بينما تستمر المراقبة الصحية لها طيلة مدة اشتغالها. وقد بلغ عددها (١٩٤٧ - ١٩٥٤) ٣٧ مكبسا دائماً منها ما يقع ضمن مناطق البلدية ومنها في خارجها، وهذه مواقعها: - كوت السيد - الصالحية - العجير اوية - التنومه - كردلان - المعامر - السكباسي - أبو مغيرة - الصنكر - الحمزة - حمدان - مهبجران - محولة الزهير - البراضية - الماجدية - كرمة علي - مدير - رباط الكبير - العشار شارع دينار - العشار رباط الصغير - العشار الخندوق - العشار الخورة - البصرة محلة البلوش.

(*) حسب احصاء ١٩٥٥ بلغ عدد المكبس ٧٨ وعدد المكابس ١١٠.

وفي كل سنة تحصل زيادة في عدد هذه المكابس وذلك لان كلفة تشييد المكابس الموقته خسارة على الكبس لا يستفاد منها بينما المكابس الدائمة اقتصادية اكثر وان كانت كلفتها باهظة ، غير انه اذا اخذنا في نظر الاعتبار كلفة الحصران والقصب التي ينفق بها المكبس الموقت ودور العمال في كل سنة وتلف ويشترى غيرها في كل سنة ثم كلفة بنائها واجرة الارض والخبز جميعها مصاريف مستهلكة سنويا بينما المكبس الدائم يبقى مائلا للمكبس لعشرات السنين يستفيد منه بكبس تموره ويؤجره عند الحاجة باجرة باهضة تتراوح بين ١٥٠ و ٣٠٠ دينار حسب قرب المكبس وبعده . لذلك يلاحظ بأن المكابس الدائمة في زيادة مستمرة ، ونية المكبسين متجهه الى بنائها كلما تيسرت لهم المواد الانشائية .

المكابس الدائمة الثابتة :

ويقدر عدد عابا لاثني عشر مكبسا موزعة ، منها مكبسان لشركة هلس اخوان في كوت السيد ، ومكبس واحد للشيخ عبدالقادر باش اعيان في الصالحية ومكبس لشركة الخليج التجارية في نهر حسن في الكباسي ، ومكبس للشركة الافريقية ، الشرقية في حمدان ، ومكبس لفرنك صايغ ، ومكبس لشركة اندرووير ، ومكبس لشركة اصفر في رباط الكبير ، ومكبس لشركة مارين اخوان في الصوفية . ومكبس ليعقوب بولص في رباط الصغير ، ومكبس لشركة سيمون غريبيان المحدودة في الخندق ، ومكبس لمجيد سلومي في الخورة . وهذه المكابس انظم بكثير من المكابس الدائمة ، وهي التي كانت تزود بالمصطبات والملابس وكانت تعتبر مكابس نموذجية ويحق لها الاشتغال الى امد غير محدود باعتبار ان كبس السيلوفين يجري فيها ، وهو من انواع الكبس الذي يستغرق وقتا طويلا ويتفرغ اليه المكبس بعد الانتهاء من الكبس العادي . وجميع هذه المكابس ملك الى المكبسين الذين يشغلونها ومشيدة قبل الحرب الاخيرة ما خلا مكبس مجيد سلومي

في الخورة الذي أصبح ثابتا وشيد خلال بضعة السنوات الاخيرة .
ملاحظات عامة عن الكبس :

مما يؤسف له ان جمعية التمور حديثة نسبة الى التمور وتجارتها القديمة العهد ولا توجد لديها سجلات تبين تاريخ هذه التجارة وانواع التمور واصنافها كما كانت تصدر الى الاسواق الخارجية . وقد بذل المسمى كثيرا للوقوف على نبذ تاريخه من سجلات الشركات القديمة ولكن صعوبة تحري سجلات هذه الشركات لم تشجع على مواصلة هذه الدراسة لذا مما يؤسف له جدا بان تاريخ تجارة التمور القديم سيندرس مع الوقت ولا تظهر معالمه بمستمسكات قاطعة وتبقى لدينا كما هو حاصل الآن بالاحاديث المنقولة على السن الخبراء والاستنتاجات المنطقية والتفت الشاردة من المعلومات هنا وهناك .

ومن التحري الذي اجري في البصرة ظهر بأن شركة هلس اخوان قد تأسست في البصرة في سنة ١٨٨٨ . ومنذ تأسيسها كانت تتعاطى تجارة كبس وتصدير التمور في الصناديق ، مما يؤيد صحة الخبر القائل بان تجارة التمور بالصناديق قد مضى عليها اكثر من سبعين سنة ، منذ أن اسست ، مع الممالك الاجنبية .

وبالنسبة للتمور التجارية للانواع الرئيسية الثلاث وهي الحلاوي والساير والخضراوي ، كانت اسواق امريكا حتى سنة ١٩١٤ لا تعرف غير الحلاوي ، وفي تلك السنة كبس وصدر لها ١٠٠٠٠ صندوق من تمور الساير والخضراوي ومنذ تلك السنة ثبت الساير اقدامه في امريكا غير انها لم تمل قط الى الخضراوي ؛ وقلة الطلب على الخضراوي وغلاء اسعاره نسبة الى بقية التمور في ذلك العهد وقلة منتوجه لم يشجع التجار ان يصدروه الى امريكا بعد تجربة سنة ١٩١٤ من قبل شركة سيمون غريبيان وأنتيباس .

وفي سنة ١٩٢٤ كبس تيودور جيوكولاس ٣٠٠٠ صندوق حلاوي مفشق وصدرها الى امريكا فكانت عليه رغبة خاصة وصمد هذا النوع في

وجه ذلك السوق وفي السنة الثانية «١٩٢٥» كان معظم المدكسين لأسواق امريكا قد أستعدوا لهذا النوع من الكبس ومن جعلتهم شركة هلس اخوان إذ صدروا في تلك السنة ٤٧٨١٥٩ صندوقاً و٢٥٪ منها كانت مفشقة .

وقد كان الكبس القديم بالصندوق مغلفاً بورق المشمع الابيض الحليبي اللون وكان الصندوق الحالي وزنته ٧٠ ليبرة يكبس صفا قطعة واحدة دون أن يتخلله ورق المشمع كما يجري الآن. وفي سنة ١٩٣٢ كبس تيودور جيو كولا الصندوق الحالي بقسمين كل قسم مغلف على حدة وقد عرف الكبس باربعة وستة أقسام في سنة ١٩٤٠ .

أما كبس السيلوفين التجاري فقد ابتدأ به محل «عبدالرزاق طه العمر» في سنة ١٩٣٦ وصدره الى اوستراليا وانكاترة وقد كان معروفاً في العراق قبل ذلك بكثير ولاكنه لم يصدر بمقياس تجاري .

كما وان الكبس بالكارتون كان معروفاً منذ نحو خمسين سنة ولكنه لم يكن تجارياً ولا يفوتنا ان نذكر بأن الطلب في القديم كان على انصاف الصناديق وكانت لها تجارة رابحة في جميع الممالك . وقد عرفتها الأسواق منذ سنة ١٩٢٥ بواسطة شركة هلس اخوان كما سلف الذكر .

وادرج فيما يلي انواع الكبس المعروفة في البصرة -

أ - الجيجاب والبريم :

تغلي هذه التمور وهي في حالة الخلال وتنشر تحت السماء في ليالي الندى ومغطاة بحصيرة واحدة حتى تجف ثم تعبأ بالأكياس التي زنتها ٧٥ كيلو ويجري ذلك في جواخين البساتين واسواقها الهند فقط .

ب - الديري :

إن تمر الديري جسيبة نوعاً ما لذا فانها لا تكبس بل تعبأ في خصافات زنتها ٣٠ حقة و ٢٧ ونصف حقه استانة وتجري تعبئتها في الجواخين. اما اسواقها

فهى بعض موانئ الخليج والبحر الاحمر والهند يصدر منها زهاء ٢٠٠٠ طن سنويا وما تبقى ٢٠٠٠ طن أخرى تستهلك في لوأى العمارة والسكوت ولا تستلم منه شركة الاحتكار شيء لعدم وجود طلب عليه من الخارج .

ج - زهدي البصرة

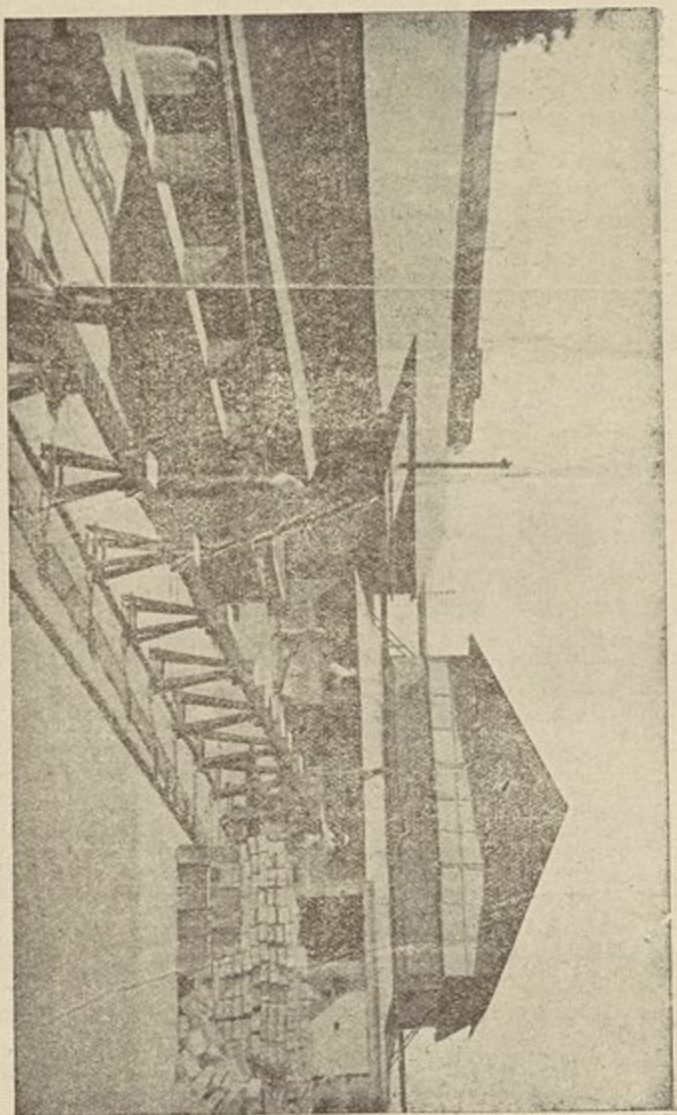
ويكبس فى الخصاص المعروف بالانصيفى - أى نصف من - وتزن خصفته ٣٠ أو ٢١ ونصف أفة استانة ويصدر الى الهند فى ابتداء الموسم وحيث انه بشرة الموسم وأول التمور المصدرة الى الهند فانه عادة يباع باسمار جيدة . ويجري كبسه فى الجواخين ويشترى وكان يصدر مباشرة دون ان يترك المجال لعرضه على شركة اندروير محتكرة تمور البصرة « حتى ١٩٥٢ » وكانت تستوفى عمولتها عليه دون ان تستلم منه شيئاً .

د - الخلاوى والساير والخضر اوى

وتكبس بالاشكال التالية ، أدرجها حسب قدميتها :

الجبس - تنظف التمور من عنوقها ومن الغبار العالق بها وتبخّر ثم يملأ بها الصندوق الاعتيادي ويضغط عليه ضغطاً خفيفاً بحيث تبقى التمور رخوة يمكن حلها عن بعضها دون التصاقها ويكون الصندوق مبطناً من الداخل بورق المشمع . ويزن هذا الصندوق ٥٠ ليبرة . لا يوجد عليه طلب الآن لقلة الكمية التى يسمعها الصندوق من جهة ولوجود النواة فيه غير انه يكبس من الخلاوى زهاء الألفين صندوق سنويا تصدر الى الولايات المتحدة الامريكية بطلب خاص من المعامل التى تشتغل فى اعادة كبس التمور هناك وطلبها بمواد سكرية ومزخرفة . وقد قيل بأن هذا النوع كان اول انواع الكبس قبل ان تبتيدي مكابس البصرة التمور فردة فردة ولكن لم يعثر على سجل يبين تصدير هذا النوع من الكبس منذ سنة ١٩٠٦ فاذا كان هذا النوع معروفاً قديماً لابد وان كانت له اسواق قبل هذا التاريخ .

اللوحة رقم (٧)



الكهس الحديث ، والتبخير في البصرة

الكبس الاعتيادي - يطن الصندوق بورق المشمع من الداخل ثم تنظف التمور من غدوقها ومن الغبار ، وتصف فردة فردة بدون تفشيق ويضغط مرتين ضغطا جيدا الاولى عند وصول العاملة الى منتصفه والثانية بعد انجاز كبسه . ويزن هـ - ذا الصندوق ٧٠ ليبرة . ويعتبر هذا النوع تطوارا وتحسنا في الكبس على طريقة « الجبس » السالف بيانهما .

انصاف صندوق الكبس الاعتيادي - وهو نفس طريقة الكبس بالانصاف الكامل وكانت له تجارة رابحة ما قبل سنوات ١٩١٤-١٩١٨ ولكنها تدهورت ونبتت بعدها وبعد كساد سنوات ١٩٢٢-١٩٢٤ ولأن كلفته اكثر من الصندوق الكامل وزن ٣٥ ليبرة .

الكبس الاعتيادي المفشق - وهو لا يختلف عن الكبس الاعتيادي سوى أن تموره مفشقة .

الكبس النصفى - وهو لا يختلف عن الكبس الاعتيادي المفشق سوى انه عند اكمال كبس نصفه يغلف النصف التحتاني بورق المشمع ويضغط ثم يكبس النصف الفوقاني بورق المشمع منفردا بحيث يكون كل نصف مغلفا لوحده ومنفردا عن النصف الثاني ويزن النصفان ٧٠ ليبرة .

الكبس الربعي - وهو ايضا لا يختلف عن الكبس الاعتيادي المفشق غير انه بعد ان يطن الصندوق بالورق يكبس رבעه ويفرش عليه ورقتان ثم الربع الثاني وتفرش عليه ورقتان ثم ربع الثالث وتفرش عليه ورقة واحدة وعند فتح الصندوق يكون كل ربع له ورقة تعزله عن الربع الذي فوقه والربع الذي تحته . ويزن هذا الكبس ايضا ٧٠ ليبرة .

الكبس السدسي - وهو مشابه للكبس النصفى والربعي سوى انه بعد تبطين الصندوق بالورق المشمع تضع العاملة ورقة عامودية تحت الصفيين الاولين وهكذا تقف ورقة تحجز بين كل صفيين حتى انجاز كبس الصندوق . والغاية من هذا النوع

هو عند فتح الصندوق يستطيع الانسان حل كل سدس عن الآخر بسهولة ويتطلب هذا الكبس اتقاء تمر خشنة طويلة بحيث كل اثني عشر فردة طول الصندوق لتسهل قسمتها كل صفين سدس .

كبس الكارتون - كانت قبل الحرب تستورد كميات كبيرة من علب الكارتون زنة الواحدة ليبرة واحدة بعلامات مختلفة تطبع اشكالها حسب طلب التجار وبعلاصاتهم الفارقة. ولكن الاحتكار «حتى ١٩٥٢» قد قضى على هذا الكبس بسبب قلة مواد التغليف ولأن المحتكر كان يحتاج الى تمر مكبوسة بالصناديق لمقصد إعاشة الممالك الجائعة بعد الحرب الاخيرة وكان لا يهتم بالكبس الجذاب. وكان كبس الكارتون فيما مضى على أنواعه معروفًا منذ خمسين سنة ويعتبر أول نوع من الكبس المحسن والجذاب ولم تنجح تجارته في السابق نظراً لقلة الضغط المستعمل في كبسه وكانت تتسرب اليه الحشرات وخاصة السوسة . ولم يزل لدى بعض الشركات مئات الألوف من علب الكارتون من فضلات الكبس السابق .

الكبس بالسيلوفين - تكبس التمر بالسيلوفين بأشكال متعددة منها الاعتيادي ويكون مكعبات تتراوح أوزانها حسب رغبة الأسواق ومنها ما يحشى بالجوز واللوز أو تثرم مع التمر وتصب بقوالب صغيرة وتغلف بورق السيلوفين أو ما يحشى بالجوز واللوز وتغلف كل فردة منفردة ومنها المشكرة وهي التمر المحشوة بالجوز أو اللوز ثم تتطلى بالقهوة أو الشكر السائل وتصف بعلب صغيرة . وهناك نوع من كبس السيلوفين امتاز به محل شركة مارين أخوان ، يطلق عليه حلوى التمر ، وطريقة كبسه هي بعد ان يفشق التمر ويحشى بالجوز أو اللوز يوضع في وعاء معدني في فرن حرارته ١٥٠ فهرنهايت لمدة ١٥ دقيقة ثم يخرج من الفرن ويرش بسائل مركب من الفانيلا وعطور خفيفة أخرى ويكبس وهو حار في أكياس مكعبة من ورق جذاب ومبطنة بورق المشمع ويعلب في علب أو صناديق حسب الرغبة . ومن هذا النوع من الكبس ما

يكبس في أنابيب (لول) مدورة مستطيلة من الورق الجذاب يظهر التمر كأنه شوكلاته مستوردة من آخر معامل الشوكلاته العالمية .

الكبس بالصفائح - وهناك طلبات خاصة للكبس بالصفائح خاصة للاستهلاك الداخلي ولسوريا ولبنان لأن معظم البلاد العربية تعتبر التمور المكبوسة بالصفائح النظيفة أجود من التمور المكبوسة بالصناديق او بالخصاف لعدم تمكن الحشرات من الوصول الى داخلية الصفائح . ومن التمور التجارية التي تكبس بالصفائح السائر والحلاوي أما الأشكال الأخرى وهي الخضراوي والبرحي والأدكال فهي تقدم هدايا ومنها ما يعسل ويرش بين طبقاتها السمسر او البطنج .

تفشيقي التمور - لما كانت زنة نواة التمر تتراوح بين ١٣ ونصف الى ١٨ / من الثمرة فقد اتجهت تجارة التمور الى تصدير التمور مفشقة لأنها تتمكن من تصدير اكثر كمية من التمور ولا تكلف بدفع أجور الشحن على هذه النسبة من النواة التي لا فائدة لها الى المستهلك الأجنبي وقد أختص العمال بالتفشيقي غير انه لقلة العمال يجري الآن توزيع التمور على البيوت خارج المكبس وتتشق في البيوت ثم تنقل الى المكبس وتسلم التمور التي تشق بهذه الطريقة الى العمال بالوزن وتسلم منهم بالوزن مع النواة والعثق . وحيث ان التفشيقي في المكابس يجري تحت الرقابة فلا يسمح للعمال بتفشيقي التمور بأضرارهم ولكن التفشيقي الذي يجري في دور السكنى من قبل القرويين لا يعلم كيف يجري وربما كان أغلبه يفشق بالأضرار لذا فان جمعية التمور قد حثت بعض المصانع بالسعي لأختراع آلة تستخرج نواة التمر بسرعة والتجارب تجري الآن في سويسرا لإيجاد مثل هذه الآلة . وبالفعل قد استحدثت هذه الآلة .

٤ - أستلام التمور في المكابس

حسب اتفاقيات الاحتكار تعرض التمور من قبل الملاكين على شركة

الاحتكار لأستلامها ودفع أثمانها ولما كان المكبسون يقومون بالكبس لشركة الاحتكار فإن المكبس يعتبر وكيلًا للشركة ويستلم التمور نيابة عن الشركة ويعطي الملاك وصلاً بها على أن يدفع الثمن إلى الملاك خلال واحد وعشرين يوماً من قبل المكبس أو من قبل الشركة حسب الاتفاق الموجود بين الشركة وبين المكبس . والقاعدة الجارية في استلام التمور هي كما يلي :

قبل ابتداء الموسم يتفق المكبس مع عدد من الملاكين على تسليم تمورهم إليه ويعطى مبالغ من السلفة إلى من يحتاجها منهم على أن يكون السعر حسب السعر المقرر في الاتفاقية وعند استلام المكبس الصناديق من شركة الاحتكار يعطى حاجة كل ملاك منها حسب كمية التمور المقاول عليها بأعتبر أربعة صناديق لكل من . وبعد « جذاذ » التمور وتنقيتها في الجواخين من الخاليس والحشف والرطب تبعاً رخوة في الصناديق الفارغة وتشحن في القوارب وترسل إلى المكبس وهناك تفشق وتكبس بالصندوق .

وأحياناً تكون التمور يابسة وتحتاج إلى تليين فتفرغ من صناديقها وتكدس بشكل « روضة » كبيرة على ارتفاع مترواحد بعد أن يفرش تحتها السعف والحصران وتغطى بالحصران والمشمع خشية من الأمطار وتبقى التمور في هذه « الروضة » صالحة للاستعمال بعد شهر أو شهرين . وبعض هذه « الروط » ترش بالماء إذا كان التمر ناشفاً جداً مثل أبي خشم والحلاوي . ولكن المكبس حذر من هذا الرش لئلا يكون مائه زائداً . وحيث أنه يجري عزل التمور قبل كبسها قد تفضل كمية من تمور الفلة بنتيجة العزل لاتصلح للكبس في الصناديق فتباع هذه مكبوسة بالخصاف إلى الداخل لحساب المكبس بسعر يتراوح بين الثمانية والخمسة عشر دينار حسب الطلب في الداخل وكثرة وقلة التمور في البصرة .

ويسمى بعض المكبسين إلى شراء التمور بأسعار أقل من أسعار الاتفاق كما ويسعون إلى أخذ السماحات بالوزن وذلك عندما تكون أسعار التمور

منخفضة أو لا توجد لدى المحتكر صناديق أو عندما يمنع التصدير التجاري بالخصاف فلا يستطيع الملاك من تصريف تموره على غير المكبس .

فالجمعية تبذل أقصى الجهود لمنع مثل هذه السماحات بالثمن او الكمية على أن يراجعها الملاك بشكواه . غير ان الجمعية تعلم بأن عدداً كبيراً من صغار الملاكين يبيعون تمورهم الى المكبسين بأسعار واطئة ويعطون سماعات بالوزن ولا يراجعون الجمعية بذلك لأنهم بحاجة الى دراهم ولأن التخفيض في الاسعار والكمية يجري حسب اتفاق بينهم وبين المكبسين وبموافقتهم التامة .

٥ - العمال

ان طريقة استخدام العمال في المكبس موضحة في نظام عمال مكابس التمور وذلك بأن يتفق المكبس مع رئيس عمال واحد أو أكثر حسب مقدرة رئيس العمال على جلب عدد معين من النساء العاملات في تفشيق وصف التمور، ويرافقهن عدد مناسب من الرجال لأجل اشغال الشريعة كنقل وتفريغ التمور الواردة من البساتين وشحن التمور في السفن لأجل نقلها الى البواخر . ويستلم رئيس العمال في شهر كانون الثاني من كل سنة مبلغاً من الدراهم سلفة لحساب تسليف العمال وتأمين العدد اللازم منهم للاشغال تغال خلال الموسم القادم في المكبس . وتدفع السلفة الى رئيس العمال عادة بثلاثة أقساط منها الاول عند تنظيم المقاوله في كانون الثاني والقسط الثاني في شهر مايس والقسط الثالث عند نزول العمال الى المكبس . وبعد حضور العمال الى المكبس يطلب رئيس العمال مبالغ من النقود من المكبس بقصد اعاشة العمال تضاف هذه المبالغ الى السلفة الممنوحة له . وفي نهاية العمل يجمع رئيس العمال بطاقات العمل الموجودة لدى العاملات ويقدمها الى المكبس فيدفع المكبس أثمانها حسب طريقة اسعار جمعية التمور المقررة سنوياً . وقضية العمال وتأمين العدد الكافي منهم لحاجة المكبس اصبحت من القضايا المعقدة التي تحتاج الى الحل السريع . اذ لا يوجد اليوم رئيس عمال يستطيع جلب

العدد المتفق عليه من العمال لأن المكبس يدفع بين الاربعة والثمانية دنانير عن كل عاملة كسلفة بينما نجد رئيس العمال يدفع بين العشرة والثمانية عشر دينار عن كل امرأة « صافوفه ». واذا فرضنا ان رئيس عمال استلم ٥٠٠ دينار من المكبس لتسليفها الى مائة امرأة ولا يستطيع ان يسلف اكثر من ثلاثين امرأة فيبلغ ٣٠٠ دينار منهن النسيطة بسلفة كبيرة والضعيفة في المكبس بسلفة لا تتجاوز الاربعة دنانير، وماتبقى من السلفة يبقيه لنفسه لسد نفقات تنقله والاجور لكتابة مقاولات العاملات ومعيشته، وعند استلام القسط الثاني من السلفة في شهر مايس يدفع القسم الباقي من المبلغ المتفق عليه مع العاملة لها وماتبقى من السلفة التي يستلمها يبقيا لسد حاجاته ونفقاته الشخصية، والقسط الثالث ينفق قسم منه على اجور نقل العمال الى البصرة والى المكابس . واغلب رؤساء العمال يتصرفون بما لا يقل عن ثلث السلفة لشخصهم وأحسنهم لا يستطيع ان يجلب نصف العدد المتفق عليه من العمال . لذلك فإن جميع رؤساء العمال عند انتهاء العمل لا يوفون السلفة الممنوحة لهم وتجدد هذه البقايا سنويا وتتراكم بذمة رئيس العمال في مقاولته الجديدة بحيث يتضخم مبلغ السلفة في المقاولات الجديدة . والحقيقة هي ان البقايا المدورة اعتبرت جزءا من السلفة الجديدة وهكذا تكون بقايا السنة الثانية المدورة على السنة الثالثة ضعف بقايا السنة الاولى .

واقعد التجأ بعض المكبسين الى المحاكم لأستحصل البقايا من رؤساء العمال ولكن حالة رئيس العمال عند ظهوره امام المحاكم لا تشجع الحاكم على الزام رئيس العمال بدفع المبلغ المحكوم به مرة واحدة ولا يوجد لديه ما يمكن حجزه وليس له مورد دائم لتقسيم المبلغ عليه وهكذا يضطر الحاكم الى تقسيط المبلغ باقساط شهرية تتراوح بين الربع دينار والدينار واذ احكم على رئيس العمال فانه لا يعقد مقاولات مع اى مكبس كان خشية من حجز اجوره بل يتقدم ابن او اخ له تجري المقاولات معه بكفالاته او بدونها .

وهكذا اصبح المكبسون مؤثلا لرؤساء العمال وغدا المكبس مجالا

لهم لاستلام مبالغ لقاء جلب العمال وهم لا يجلبون اكثر من نصف العدد المدة ول عليه .

ادارة المكبس

لكل مكبس كاتب اول مسؤول في مكبسه ويحاز من طبابة الوقاية الصحية ويكون مسؤولا امام دوائر الصحة عن تطبيق الانظمة والتعليمات في المكبس . والكاتب مسؤول بتسجيل العمال الموجودين في المكبس يوميا ، ويمسك سجلا خاصا بدوامهم وبأشتغالهم ويمسك الكاتب ايضا سجلات اخرى تبين مقدار ما استلمه من الصناديق الفارغة وما سلم منها الى الملاكين لجلب التمور فيها وكميات التمور التي استلمها من الملاكين وانواعها وما كبس من كل نوع واشكال كبسه وما يشحنه الى البواخر وتحفظ هذه السجلات في المكبس للاطلاع عليها عند الكشف والحاجة .

اما في نخيم العمال فان رئيس العمال مسؤول تجاه الكاتب الاول وتجاه دوائر الصحة عن المخالفات التي تقع فيه .

المكبس النموذجي ومطابق التمور :

ان المكبس النموذجي الحديث هم بكثير من الأمور . وان أهم عمليات المكبس اليوم هي عملية تفصيم التمور .

ويمكن القول بان تفصيم التمور (استخراج النواة) أمر حديث العهد في صناعة كبس التمور العراقية وقد ادخل في هذه الصناعة العراقية في سنة ١٩٢٤ من قبل شركة مارين اخوان وكانت تجربتهم الأولى بثلاثة آلاف صندوق ارسلوها على حسابهم الخاص الى بريطانيا كما اسلفنا وحصل عليها اقبال كبير بحيث ازداد الطلب عليها في السنين التالية . وفي سنة ١٩٣١ ازداد الطلب على التمور المنفصلة من جميع الاسواق بحيث قام المكبسون الامريكيون بالتمرين على

امكانية اختراع ماكينة لتفصيم التمور بها بدلا من الاعمال اليدوية . ولم تنقطع اعمال التحري والتجارب طيلة العشرين سنة الماضية ولكن لم ينجح احد المكبسين في العراق بالعثور على ضالته وباءت جميع مساعي الشركات الكبرى التي تمكس التمور بالفشل رغم المبالغ الطائلة التي انفقت في سبيل اختراع ماكينة لتفصيم التمور .

وفي سنة ١٩٥١ قامت شركة المانية بالتجارب على التمور العراقية وطلبت الى الجمعية ان تزودها بكمية من التمور لتجري تجاربها في اختراع الماكينة وفي سنة ١٩٥٣ شجنت هذه الشركة ماكنتين الى العراق - احدها كبيرة والثانية صغيرة وقد تبين من اختبارها بانها غير عمليتين ولا يمكن استثمارها تجارياً لذلك اعيدتا الى المانيا مع تقرير مسهب يبين العيوب الموجودة فيها .

وفي سنة ١٩٥١ قام السيد سيريل البير اصفر ببعض التجارب وصنع ثلاث مكائن اولية احدها تدار باليد ، والماكنتان الاخرتان تداران بالكهرباء وفيها من التسهيلات ما يمكن تفصيم التمور . ولكن العمل فيها ظهر بأنه غير تجاري ولا سالماً تماماً من العيوب . ثم ادخلت بعض التحسينات على آخر ما وضعه في هذا الشأن وشحن النموذج الى استراليا . غير ان المهندس الذي كان سيرعى هذا النموذج توفي على الاثر . فاعيدت ماكينة الى العراق والآن ينوي السيد سيريل شحن ماكينة الى سويسرا لدرسها وتوسيعها وتعديل بعض اجزائها .

من هذا يستدل بأننا لم نحصل على ماكينة تفصيم التمور . وان التفصيم يجري بالسكاكين بواسطة العمال يدوياً .

وقد استطاع امريكي يدعى المستر « إايوت » ان يخترع ماكينة تفصيم التمور - وهي ماكينة جيدة جداً ولكنه لا يبيع اختراعه بل يؤجره

لقاء سنة او سنتين عن تفصيل كل ليبرة من التمور وقد استوردت الشركة الافريقية هذه السنة (١٩٥٥) سنت ما كينات من هذا النوع وفيما يلي عنوان الشركة التي صنعت هذه الماكينة :-

The W . H . Marvin Co . Urbana , Ohio , U . S A .

واسم الماكينة Date Pitter - Model 49A

كما ويقال بأن شركة هلس اخوان استاجرت في سنة ١٩٥٣ من اليوت اثنتي عشرة ماكينة استخدمتها في تفصيل تمورها المستوردة من العراق في مكابها في امريكا ويقال بأنها سعت في هذه السنة « ١٩٥٥ » الى الاكثار من التمور غير المفصصة ليجري تفصيلها في امريكا بواسطة ما كينات « اليوت » .

ولقد استوردت جمعية التمور ثلاث ما كينات لسحق التمور واستخراج النواة بطريقة سحق التمور وهذه الماكينة تصلح للصناعة التي تستخرج النواة من التمرة بطريقة هرس التمرة وهي لا تصلح للتمور التي تدخل العلب الصغيرة لكنها تصلح لصنع معجون التمر وكبس التمر كبس جملة لاغراض صناعية .

واهم ما يستخدم من الماكينات في صناعة كبس التمور هي كما يلي :-
ماكينة الغسل والتجفيف — وهي ما كينة اميركية موضوعة على أساس

ما كينات غسل الأثمار — وبعد دخول الثمر في حوضها يطلق عليه دوش قوي من الماء يغسله ثم يفتح عليه تيار من الهواء فيجففه وبذلك يكون الثمر قد غسل ونظف وجفف وأصبح صالحاً بعد هذه العملية للتفريق .

ماكينة العزل والتصنيف — وهذه الماكينة ليست سوى أنطقة مطاطية

تسير بقوة الكهرباء ومقسمة الى ثلاثة أقسام تعزل التمور عليها وتسير عنها معزولة في ثلاث أصناف الى عمليات أخرى .

ماكينة الترطيب — بعد أن يتم تبخير وغسل وعزل التمور يدخل الجاف

منها الى ما كينة الترطيب حيث تضاف اليها نسبة من الرطوبة وبعدها يجري تعليمها

في علب أو أكياس أو صناديق .

التبخير — والتمور تبخر مرتين، مرة عند ورودها الى المكبس ومرة بعد كبسها أما في غرف التبخير تحت الضغط الاعتيادي أو في المبخرة تحت الضغط المختزل وفي جميع الحالات تستخدم عدة أنواع من الغازات التي لا تؤثر على التمور أو طعمها إنما تصونها من الثلوث بالحشرات فقط .

وهناك مكائن مختلفة لتغليف التمور بالسيلوفين أو الكارتون وهي مكائن كهربائية أو توماتيكية .

كما أن في البلاد الأخرى تستخدم أحواض كبيرة لتغطيس التمور لمدة أربع وعشرين ساعة وأكثر وأحياناً بماء حار بدرجة ٣٦ لغرض ترطيب التمور الجافة . ثم بعد ذلك تفرش التمور في صواني من الاسلاك وتدخل في غرف التجفيف ويفتح عليها الهواء الحار لمدة ثماني ساعات وأكثر لتجف منها رطوبة الغسل .

جذ التمور — يجري جذ التمور في شهر ايلول ، وتنقل حال جذها الى المكابس . وطريقة الجذ تلخص في تسلق الفلاح الى قمة النخلة بواسطة المصعد (الفروند) ومعه بكرة وحبل وسلة فيجذ العذق ويضعه في السلة أو يعلقه في شنكال ويدليه بواسطة البكرة والحبل في الاسفل ، وفي كعب النخلة يجري تفريط العذوق ووضع التمور في الصناديق وتنقل مباشرة الى المكابس القريبة الواقعة في وسط البساتين .

أما الكبس — فيجري في المكابس حيث يجري استلام جميع التمور وفي المكبس تعزل التمور واحدة فواحدة وتصنف الى ممتاز وجيد وحسن وفضلات ثم تغلف بعد تفصيمها أو بدون تفصيم بالسيلوفين أو في الصناديق حسب الرغبة وبعد أن تسمرتنقل الى المبخرة حيث تبخر فيها ثم تشحن الى الباكسة .

أما الآلات والطرق التي تستعمل بالمكبس النموذجي العائد للجمعية فهي كما يأتي :

ان الماكينة المستعملة لافلاق التمر في الوقت الحاضر هي Masurator Senior Model وقد عملت من قبل شركة اليوت الأمريكية (Eliot) والماكينة المذكورة تغلق الثمرة وتأخذ النواة منها وتصبح الثمرة مسطحة وذات طعم ورائحة . وان سرعة الماكينة هي بين الطن والطن ونصف في الساعة بعد توفر العوامل التالية :

١ — ان يكون التمر نظيفاً جداً وخالياً من المواد الغريبة .

٢ — ان يكون التمر رطباً وغير جاف .

٣ — ان يكون التمر مفروطاً أي غير مكبوس .

ان هذه العوامل متوفرة في المكبس النموذجي للجمعية التمر في كل من بغداد والبصرة .

وتعليب التمر في المكبس النموذجي يجري على الوجه الآتي :

(١) تجلب التمر في صناديق خشبية تسع ٧٠ باون ثم توضع في غرفة التبخير لمدة ١٢ ساعة وهنا يضاف (ميثيل برومايد) لقتل جميع الحشرات .
(٢) بعد أن تفرغ الغرفة من الهواء تفتح الأبواب وتؤخذ الصناديق الى الخارج ويبدأ وضعها على سقيفة متحركة (Coaveyer Belt) ثم تذهب الى ماكينة الغسل فتغسل بالماء المعقم ثم بالماء الصافي ثم يستمر التمر السير على السقائف المتحركة وتبدأ أعمال التصنيف .

(٣) بعد اكمال أعمال التصنيف من قبل العاملات [النساء أو البنات اللواتي يلبسن البدلات الخاصة وكنفوقاً من المطاط] . تؤخذ التمر وتعلب حسب الأوجه الآتية :

١ — في أكياس من السلوفين بواسطة آلات تسمى (Codie - kay)

وهي التي اشترت من قبل الشركة المسماة بنفس الاسم .

٢ — او توضع في كارتون وتغلف بالسيلوفين .

٣ — أو توضع في صناديق من الخشب .

وبعد ذلك توضع في غرف التبخير لمدة ١٢ ساعة أخرى .

تبخير التمور

تبخر جميع التمور « كما سلفنا » التي تصدر الى الخارج مكبوسة بالصناديق بعضها مرة واحدة عند الشحن وبعضها مرة قبل الكبس ومرة قبل الشحن ولدينا في البصرة أربعة انواع من التبخير وهي :

أ — بعد ان يكبس الصندوق ويضغط قبل تغليفه يطعم بأبرة محتوياتها سائل ايثل فورميد (Ethyl Formade Fluid) ثم يغلَق الصندوق ويشحن بعد بضعة أيام .

ب — يشيد اطار من الخشب حجمه ١٢ في ٦ في ٦ قدم وتغلف جميع أطرافه وسقفه بورق بربل (Burlap paper) وهو عبارة عن ورق مشمع بالزفت وملصق على الجناص وتدفن أطرافه التي تمس الأرض ثم يوضع في الداخل وعاء كبير من التوتيا وفيه سائل الكلوروسول (Chlorosol Eluid) وبعد مرور أربع وعشرين ساعة تكون جميع الحشرات قد قضى عليها . وتستعمل هذه الطريقة في تبخير التمور الفلة الغير مكبوسة . وبعد هذا التبخير تخزن التمور في مربع من الارض محاط بساقية صغيرة من الاسمنت مليئة بالنفط الاسود لمنع تسرب الحشرات الى داخل المربع .

ج — بواسطة ما كينة التبخير التي تشتغل بالقوة الكهربائية ولها غرفة حديدية تحكم أبوابها بعد وضع ٦٠٠ الى ٨٠٠ صندوق فيها ويطلق عليها سائل غاز حامض الهيدروسيينيك (Hydro cyonic Acid H H . C . N .) لمدة ساعة واحدة وقد وردت مؤخراً تعليمات من كاليفورنيا حول استعمال غاز الميثيل

برومايد (Mthye Bromide) في هذه الغرف غير انه يحتاج الى اربع وعشرين ساعة لتفريغ الغاز من الصناديق لأنه يستعمل بكمية ليبرة واحدة لكل الف قدم مكعب وعليه فان شركة هلس أخوان أمتنعت عن استعماله باعتباره قويا جداً قد تتأذى عنه بعض عوارض التسمم في العمال الذين يشتغلون في ما كينة التبخير .

ولدينا في البصرة آلة تبخير عائدة الى شركة اندروير وهي أكبر جميع المكائن الموجودة في البصرة سعتها ٨٥٠ صندوقاً في الساعة وبعدها تأتي ما كينة التبخير العائدة الى شركة هلس أخوان وسعتها ٦٠٠ صندوقاً في الساعة وكلاهما قد شدتا منذ ١٩٤٧ ثم ما كينة التبخير العائدة لشركة تجارة الخليج وسعتها ٥٠٠ صندوق . وهذه الماكينات الأربعة باستطاعتها تبخير جميع تمور لواء البصرة وبالإضافة الى هذه الماكينات توجد لدى شركة اصفر غرفة للتبخير تسع زهاء المائتين وخمسين صندوقاً في كل دفعة ولديها صندوق للتبخير يسع ستة صناديق كل مرة . ثم ان شركة هلس أخوان تشيد في كل مكبس أكثر من عشرة صناديق، المذكورة في الفقرة (ب) أعلاه . يضاف الى كل ذلك طريقة هلس أخوان ، التطعيم بالابرة المذكورة في الفقرة (أ) أعلاه . هذا عدا مبخرة الجمعية النموذجية .

أما انواع المواد الكيميائية المستعملة في جميعها فهي .

Ethyl Formade Fluid

Chlorosol Fluid

Hydro cyenic Gas H . C . N .

Carbon Bi - Selphate . C . S . 2 Liquid gossified into Carbon Di oxide C . O . 2 .

وتقوم شركة هلس أخوان بتفتيش التمور فردة فردة بعد تفشيقيها وذلك بفتح الثمرة امام عين الشمس والنظر فيها ما اذا يوجد اثر للسوسة وتدفع الى البنات العاملات في التفتيش ١٠ افلاسي لكل صندوق زنته ٤٠ ليبرة . وقد درست شركة هلس أخوان عشرة اولاد من سكان قرية كوت السيد علي كشف

التمور ونرس الحشرات وبيان النسبة المئوية من التمور الموبوءة بها وطرق مكافحتها وفي كل موسم توفد احد هؤلاء الطلاب الى المكبس الذي تتفق معه الشركة على شراء تمور لتصديرها الى امريكا. ويقوم هذا الطالب بالكشف على التمور التي يشتغلها المكبس ويقدم الى كوت السيد تقارير يومية عن حشراتهما ونسبتها الخ.

ولقد اسست عملية تبخير التمور في البصرة على اثر اعتراض الولايات المتحدة الامريكية على وجود الحشرات في التمور والولايات المتحدة الآن تقبل التمور اذا كانت الحشرات فيها لا تتجاوز عشرة بالمائة وعلية فأز شركات التصدير في العراق تسعى لشحن التمور خالية من الحشرات بأمل انها تكسب بعض الحشرات في مخازن البواخر وعند تفريغها في نيويورك تكون نسبتها اربعة او خمسة بالمائة. ولأجل التأكد من حالة التمور عند تفريغها في نيويورك يقترح ان يتوسط لدى السلطات المختصة في امريكا لتزويد العراق بتقاريرها حول حالة التمور عند تفريغها في امريكا لتتخذ التدابير الناجمة ومنع العطب اذا وجد فيها. والعادة ان تقوم دوائر الوقاية الصحية بأصدار الاجازات لاقامة المكابس الموقته والدائمة وكذلك الحال بالنسبة لكتبة المكابس. ورؤساء العمال الذين يربو عددهم جميعاً على (٢١) الف عامل وعاملة كل موسم من مواسم كبس التمور.

تبخير التمور ومخازن التبريد (*)

للاستفادة من عملية التبخير يجب ان تجري حال قطف التمور وقبل اجراء عملية الكبس والتعليب. اما اذا لم يتسن ذلك مباشرة فيجب حفظ التمور في مخازن او غرف ذات نوافذ من السلك المشبك الناعم او في غرف مصنوعة

مقتبسات من تقرير الاستاذ حبيب هداية مدير المشاريع والشؤون الفنية -

المنطقة الجنوبية - في ٢٥/٧/١٩٥٥

بصورة خصوصية من نفس السلك المشبك وذلك لغرض تأمين التهوية اللازمة على ان تكون سقوف هذه الغرف عازلة نسبيا وممانعة للحرارة الخارجية من التأثير على التمر المخزونة . ان هذا الاجراء عمليه موقته تتخذ ريثما ترسل التمر الى المسكابس والمباخر . وان تبخير التمر مرة واحدة كفيفل بأبادة معظم الحشرات ولكن اذا اريد ابادة جميع الحشرات وبمضها ، فيجب ان يكون التبخير على ثلاث مراحل ، بين كل مرحلة واخرى فترة تتراوح بين ١٠-١٥ يوما . وللتأكد التام من سلامة عملية التبخير هذه ، يجب ان تجري بعد عملية تفريغ الهواء من المباخر في كل مرة .

ولقد ذكر آنفا ان التبخير يبيد الحشرات ولكن وجودها بصورة ممتدة ابقاء افرازاتها وبقاياها - في التمر طبعاً - لا يبرر عدم رفضها من قبل الدوائر الصحية في البلاد التي تصدر التمر اليها .

وعلى هذا ، هناك ضرورة لاجراء التبخير حين قطف التمر مباشرة وخزنه في مخازن التبريد ، وهذه الطريقة هي افضل طريقة يجب ان تتبع للقضاء على تكاثر الحشرات وافرازاتها في الثمرة بنسبة عالية الامر الذي يحول دون دخولها الى البلدان الامريكية والأوربية والتي لا تتساهل في هذه الناحية البتة .

لقد ظهر مما تقدم بأن العملية الآنفه الذكر تبني الحشرات ولكن تلك الأباداة ليست ابدية اذ يكون الثمر عرضة لأصابته بنفس العلة فيما اذا تعرض لعدوى الحشرات مرة ثانية بعد التبخير . ومن هنا تتجلى مزية الخزن .

إن مزية خزن التمر في المخازن المبردة لا تنحصر في منع العدوى لحسب ، ولكنها تعيق تفقيس البويضات - ان وجدت - في حالة اجراء عملية واحدة فقط للتبخير . وعلاوة على ذلك فان هذا الخزن يحافظ على لون التمر ، وجودتها ، كما انه يضمن بقاءها في حالة جيدة لمدة اطول بكثير من المدة التي تبقى فيها التمر

المخزونة في مخازن ذات درجات حرارة اعتيادية . ولكن عند ما تتجاوز درجات الحرارة هذا الحد الاعتيادي كما يحدث في بلادنا ، فبطبيعة الحال تقصر تلك المدة بتأثير هذه الحرارة العالية وتؤثر تأثيراً ظاهراً على حالة التمر وتقلل من جودته .

وهناك طريقة جديدة بالملاحظة وهي : في حالة شحن تمورنا بحالة نقية (اي خالية من الحشرات وغيرها) قد تلوث بحشرة السوس التي تبقى في مخازن بواخر الشحن نتيجة انشغال هذه المخازن ببعض الحبوب والمواد الاخرى . وبذلك لا تتوفر فيها الشروط الصحية المطلوبة في البلدان المصدرة اليها الامر الذي يمنع دخولها الى تلك الاماكن وبذلك تكون جميع اتعاب ونفقات التبخير والحزن قد ذهبت سدى بسبب عدم الانتباه الى هذه الناحية (اي شحن التمر في مخازن ملوثة) .

تطور تجارة التمور

لقد تطورت تجارة لتمور العراقية في خلال الخمسين عاما الاخيرة تطوراً جيداً . بيد أنه يلاحظ ، من ناحية اخرى ، ان ارقام التجارة للعشرين سنة الاولى من هذه الحقبة ، نزره يسيرة وليست منتظمة . في حين ان احصاءات الربع الثاني من القرن الحالي متيسرة وفيها بعض الكفاية .

ففي عام ١٩٠٦ بلغت كميات التمور المصدرة من العراق زهاء ٣١٠٠٠ طن ، بينما نجدها تبلغ ٣٣٠١٠٠ طن في عام ١٩٥٢ ، أي تتضاعف نحو احدى عشرة مرة في خلال ٤٥ عاماً ..

والاحصائية التالية تبين لنا الوجوه التي سارت فيها تجارة التمور العراقية في اثناء الخمسين سنة الاخيرة (١٩٥٦-١٩٠٦) :

السنة	الكمية (طن)	القيمة (دينار)	السنة	الكمية (طن)	القيمة (دينار)
١٩٠٦	٣١٠٠٠	?	١٩٤٣	٧٢٣٢٧	١٩٢٢٤٦٢
١٩١١	٦٦٠٠٠	?	١٩٤٤	١٠٧٢٣	٢٤٤٢٢٩٦
١٩١٧	٨٠٠٠٠	١٧٢٠٠٠٠	١٩٤٥	١٥٣٣٩٠	٢٩٦٩٤٢١
١٩٢٧	١٥٠٠٠٠	١٣٢٠٠٠٠	١٩٤٦	٢٠٨٠٨٢	٤٤٢٤٦٠٥
١٩٣٤	١١٤٣٠٠	٨٣٤٨٤٣			
١٩٣٥	١٧٢٤١٣	٩٧٥٩٦٦	١٩٤٧	٢٢٦٣١٠	٤٧٠١٨١٩
١٩٣٦	١٥٩٣٩٣	٨٦٣٦٧١	١٩٤٨	٢١٤٣٩٥	٤٧٤١٦٤٢
١٩٣٧	١٩١٠١٧	٩٧٤٢١٦	١٩٤٩	١٤٠٨٨٩	٣١٧٣٨٨٨
١٩٣٨	١٨٥٥٥٠	٨٨٧١٤٠	١٩٥٠	٢١١٩٩٩	٤٢٩٢٧٤٩
١٩٣٩	١٤٨٢٦٢	٩٦٣٢٢٤	١٩٥١	٣٣٠١٠٠	٥٥٩٦٠٦٤
١٩٤٠	١٣٢٢٥٢	١٠٤٤٩٩٦	١٩٥٢	٢٤٢٧٦١	٤٦٥٢٠٧١
١٩٤١	١٤٣٤٤٨	١٠١٨١١٣	١٩٥٣	٢٥٢٤٩٣	٤٢٢٧١٥٧
١٩٤٢	١٠٥٥٩٨	١٢٩٨٣٤٠	١٩٥٤	٢١٧٨٨٧	٣٥٢٥٦٦٩

يلاحظ على هذا الجدول ما يأتي :

(١) يبدو ان الحقبة بين ١٩٠٦ و ١٩٣٨ امتازت بالزيادة المستمرة في كميات التمور المصدرة من العراق ، باستثناء سنة ١٩٣٤ حيث لا تنطبق القاعدة عليها ولعل السبب في ذلك الفوضى التي صاحبت تجارة التمور قبيل تشكيل لجنة التمور عام ١٩٣٥ .

(٢) ومن دراسة الأرقام المذكورة من زاوية أقيامها نجد انها آخذة في القلة في ثلاثينات هذا القرن اجمالاً . والسبب في ذلك هو أن الحقبة بالذات قد شاهدت أزميتين اقتصاديتين دوليتين هما أزمة ١٩٣١ ، وأزمة ١٩٣٦ وما بعدها . وقد اتسمت هاتان الازميتان بسمة انخفاض اسعار المواد ، أو السلع ، بوجه عام وفي

العالم كافة . وبالطبع لم تستثن التمور من ذلك .

(٣) يجب ان يؤخذ ينظر الاعتبار أن فترة الحرب الاخيرة (١٩٣٩ - ١٩٤٥) هي فترة شاذة إسمت بقلة ماصدر من التمور الى الخارج . حيث بلغ المعدل السنوى لما تم تصديره من التمور العراقية زهاء ١٢٣ الف طن . اي زهاء نصف معدل الكمية المصدرة من التمور خلال عشر السنوات الاخيرة . ولا شك ان مرجعه هو ظروف الحرب وصعوبة النقل البحرى وانشغال البحار بالالغام والغواصات وما اليها . ولكن يجب ان نتذكر ايضا ان كميات لا بأس بها من التمور قد استهلكتها القوات العسكرية المرابطة في العراق خلال الحرب ...

(٤) يمكن ان نأخذ بنظر الاعتبار فترة عشر السنوات الأخيرة باعتبارها فترة طبيعية للتجارة الدولية فضلا عن ان العراق نفسه قد اخذ ينظم حياته الاقتصادية ويهتم بصادراته من المنتجات المحلية . وهكذا يبلغ معدل ماصدر من العراق للفترة ١٩٤٦ - ١٩٥٤ زهاء ٢٣٠ الف طن ، ومعدل اقيامها نحو ٣٢٩ و ٤٠٠ دينا ، ويضاف الى هذه الكمية حوالي ٢٠ - ٢٥ الف طن من التمور التي تستهلكها تجارة الحدود دون ان تدخل ضمن احصاءات تجارة الصادرات .

(٥) ان اعظم السنوات من حيث تصدير التمور قيمة وكمية هي سنة ١٩٥١ حيث بلغت الكمية المصدرة منها ٣٣٠١٠٠ طن وكانت قيمتها ٥٥٩٦٠٦٤ ديناراً .

في حين ان اقل السنوات تصديرا للتمور ، في الحقبة ذاتها ، سنة ١٩٤٩ حيث بلغت الكمية المصدرة من التمور نحواً من ١٤١٠٠٠ طن بلغت قيمتها ٣٠٢ مليون دينار .

الصادرات حسب الاصناف وطرق الكمبس :

سبق الكلام حول اصناف التمور الداخلة في التجارة الدولية . وقد يكون

من المفيد ان نعيد الى الذاكرة بأن هذه التمور هي : الزهدي والساير والحلاوي
والخضراوي والبريم والجرجاب والديري .

صادرات التمور حسب الاصناف

(أ) الاهمية الكمية للاصناف

لاشك ان تمور الزهدي هي التي تحتل المقام الأول من حيث الكميات
المصدرة منها كل عام . ويبلغ المعدل السنوي لثمان سنوات حديثة (١٩٤٦-١٩٥٣)
زهاء ١٤٤ ألف طن . وهذه كمية تعادل نحواً من ٦٠٪ من كميات
التمور الصادرة من العراق ، اذا اعتبرنا ان مجموعها يقرب من ٢٥٠ ألف طن
من جميع اصناف التمور .

ويأتي السائر في المقام الثاني حيث يبلغ معدل ما صدر منه الى خارج
العراق للفترة المذكورة (١٩٤٦-١٩٥٣) زهاء ٤٢ ألف طن . ومعنى ذلك أن
هذه الكمية هي اقل من ثلث كميات الزهدي .

وبعد ذلك يأتي نور الحلاوي حيث يبلغ معدل ما تم تصديره من هذا
الصنف خلال الفترة عينها زهاء ٢٨ ألف طن سنوياً .

ويحتل الخضراوي المقام الرابع ومعدل الكميات المصدرة للمدة ذاتها هي
زهاء ٧٧٠٠ طن .

وتأتي التمور اليابسة في المرتبة الخامسة ويبلغ معدل ما صدر منها
منها للحقبة المذكورة آنفاً زهاء ٤٤٠٠ طن .

أما التمور الأخرى فقد بلغ معدل الكميات المصدرة منها للحقبة عينها
نحواً من ٢٤٠٠ طن .

والجدول التالي يبين صادرات التمور الى خارج العراق حسب اصنافها
للسنوات ١٩٤٦-١٩٥٣ ، مستقاة من المجموعات الإحصائية السنوية لمديرية
الكمارك والمكوس العامة :

جدول رقم (١)

السنة	حلاوي	خضراوي	القيمة	القيمة
	بالطن	بالطن	بالدنانير	بالدنانير

١٩٤٦	٣٤٩٢٤	٨٤٣٣١٤	٧١١٨	١٧٩٨٥٨
١٩٤٧	٢٩٤٤١	٦٩٩٠١٤	١٣٨٤٥	٣٥٣٧٩٥
١٩٤٨	٣١٦٤٥	٧٤٧٧٧٨	١٠١١٢	٢٣٦٠٦٤
١٩٤٩	١٦٠٥٠	٤٠١٣٩٢	٤٤٨٢	١١٦٦٤٥
١٩٥٠	٣١٥٥١	٦٧٩٤٨٣	٦٥٢٢	١٣٣٧٩٠
١٩٥١	٣٦٣٣١	٧٨٧٥٩٥	٦٤٢٨	١٣٠١٢٣
١٩٥٢	٢٢٠٣٧	٤٥٢٤١٠	٤٤١٦	٩٣٢١٢
١٩٥٣	٢٣٨٠٣	٥١٧٤٣٤	٨٦٩٨	١٨٠٢٨٧

جدول رقم (٢) يتبع سابقه

السنة	سائر	زهدي	القيمة	القيمة
	بالطن	بالطن	بالدنانير	بالدنانير

١٩٤٦	٣٨٨٨٣	٨٣٤٩٦٥	١٢١٤٨٠	٢٣٧٠٦٣٦
١٩٤٧	٤٠٤٣٤	٨٠٤٢٥٣	١٣٣٢٥١	٢٥٩٣١٠٣
١٩٤٨	٤٣٣٥٥	٩١٤١٩٧	١٢٢٧٣٦	٢٦٣١٨٠٤
١٩٤٩	٢٥٠٦٥	٥٦٢٩٧٢	٨٩-٤٢	١٨٦٢٣٧٧
١٩٥٠	٤٨١٥٧	٩٠٠١٦٠	١١٨٦٣٣	٢٢٩٩٨٩٨
١٩٥١	٥٢٤٨٦	٩٣٦٢٧٩	٢٢٨٠٧٣	٣٥٠٩٢٣٥
١٩٥٢	٤٠٣٢٤	٧٦١٣٥٢	١٦٩٦٠٤	٣١٤٨٠٠٨
١٩٥٣	٤٤٨٧٦	٨١٦٤٧١	١٦٨١٦١	٢٥٠٣٧٣٢

جدول رقم « ٣ » يتبع سابقه

السنة	تمور يابسة		أنواع أخرى	
	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة
	بالطن	بالدنانير	بالطن	بالدنانير
١٩٤٦	٣٩٧٢	١٧٤٨١٧	٢٩٦٠	٥٦٥٢٥
١٩٤٧	٥٤٧٧	١٥٦١٩٦	٣٨٦٦	٩٥٤٥٨
١٩٤٨	٣٤٠١	١٣٣٠٧٩	٣١٤٨	٧٨٧٢٠
١٩٤٩	٣٤٥٦	١٦٩١٢١	٢٤٩٣	٦١٣٨١
١٩٥٠	٥٢٩٣	٢٣٨٩٧٧	١٨٤٥	٤٠٤٤١
١٩٥١	٥٠٣٣	٢٠٨٣٠٨	١٧٤٨	٣٤٥٢٧
١٩٥٢	٤٦٣٥	١٦٣٠٦٥	١٧٤٥	٣٤٠٢٤
١٩٥٣	٥٤٢٥	١٨١٦٥٥	١٥٣٠	٢٧٥٧٨

جدول رقم « ٤ » يتبع سابقه

السنة	المجموع الكلي	
	الكمية	القيمة
	بالطن	بالدنانير
١٩٤٦	٢٠٩٣٣٧	٤٤٥٥١١٥
١٩٤٧	٢٢٦٣١٤	٤٧٠١٨١٩
١٩٤٨	٢١٤٣٩٧	٤٧٤١٦٤٢
١٩٤٩	١٤٠٨٨٨	٣١٧٣٨٨٨
١٩٥٠	٢١٢٠٠١	٤٢٩٢٧٤٩
١٩٥١	٣٣٠٠٩٩	٥٥٩٦٠٦٧
١٩٥٢	٢٤٢٧٦١	٤٦٥٢٠٧١
١٩٥٣	٢٥٢٤٩٣	٤٢٢٧١٥٧

(ب) الأهمية القيمة للأصناف المصدرة

يمكن القول مجدداً بأن تمور الزهدي هي التي تحتل الصنف الأول بين الأصناف من حيث الأهمية القيمة . وبلغ معدل اقيام تمور الزهدي المصدرة بين ١٩٤٦ و ١٩٥٣ حوالي ٢٦٢٥٠٠٠ دينار او ما يعادل اكثر من نصف قيم التمور الاخرى كافة . كذلك كان الحال من حيث الاهمية السكية كما سلف .

وتأتي تمور السائر في الصف الثاني من حيث الاهمية القيمة بين التمور الاخرى . وقد بلغ معدل اقيام ماتم تصديره في خلال الثمان سنوات الاخيرة (١٩٦٣٣١) ديناراً : اي نحو سدس مجموع قيم التمور الاخرى وبضمنها الزهدي والسائر . ومثل ذلك كان القول آنفاً بصدد معدل كميات صنف السائر .

وبعد ذلك يحتل الحلاوي المرتبة الثالثة من حيث قيم المصدر منه كمعدل للسنوات الثمان المذكورة (١٩٤٦-١٩٥٣) . وقد بلغ هذا المعدل مبلغاً قدره (٦٣٩٨٠٤) ديناراً . وهذا مبلغ يعادل ثمن مجموع معدل قيم التمور المصدرة كافة في الحقبة ذاتها . كذلك يقال عن هذا الصنف من حيث معدل السكية .

أما تمور الخضراوي فقد احتلت المقام الرابع بعد الحلاوي . وقد بلغ معدل اثمانها للثمان سنوات المذكورة آنفاً (١٩٤٦-١٩٥٣) مبلغاً قدره (٢٧٧٩٧٢) دينار . كذلك قيل عن أهمية الخضراوي من ناحية معدل الكميات المصدرة منه .

وبعد ذلك يأتي دور كل من التمور اليابسة (الجافة) والانواع الاخرى . وقد بلغ معدل قيم التمور الجافة للفترة ذاتها (١٩٤٦ - ١٩٥٣) ما يساوي (١٧٨١٥٢) ديناراً . في حين ان التمور اليابسة قد بلغت في معدلها من حيث قيمة المصدر منها زهاء (٥٢٩٥٧) ديناراً

ومما يجدر ذكره ان معدل كميات اصناف التمور المختلفة المصدرة من

العراق للفترة المذكورة قد بلغ زها (٣٢٥) الف طن (عدا عن ٢٥٠٠٠ طن
طن كتقدير للتمور المصدرة غير الداخلة في الصادرات المنظورة) .
أما معدل أقيام أصناف التمور المذكورة كافة للفترة ذاتها فقد وصل
الى (٤٤٥٨٠٦٤) ديناراً .

التصدير حسب اوعية الكبس

والجدول التالي يبين صادرات التمور الموسمية حسب اوعية الكبس
(على اساس اجازات جمعية التمور ابتداءً من اول الموسم حتى ٣١ / آب من السنة
التالية) .

معدل الموسم ١٩٥٤ / ١٩٥٥

الانواع	في الصندوق في الخصاص	الأوعية الأخرى	المجموع
طن	طن	طن	طن
حلاوي	١٧٧٥٥	٣٤٢٢	٢١٣٦٠
خضراوي	٤٣٣٠	٣٢٥	٥٠٦٥
ساير	٢٣٩٢٤	٨٩٢٠	٣٧٦٧٩
زهدي البصرة	—	١٠٦٠٣	١٠٦٠٣
زهدي الفرات	٣٠٤٣	١٣٠١٩٣	١٨٢٠١٥
ديري	٠٠٠٠٠	١٠٥٧	١٠٥٧
خلال البريم	٧٣٤	٧٣٤	٧٣٤
ججباب	٤١٤	٤١٤	٤١٤
متنوعة	٢	٧٩	٩٩
المجموع	٤٩٠٥٤	١٥٣٥٤٢	٢٥٩٠٢٦

١- ويبدو من هذا الجدول ان اربعة اخماس تمور الحلاوي تصدر في

في الصناديق . والنسبة الباقية في الخصاف والأوعية الأخرى . مع العلم بأن النوع الأول من الكبس يخص اسواق امريكا واوروبا ، في حين ان الثاني يذهب الى اسواق الشرق بوجه عام .

٢- ان ٨٠٪ من تمور الخضراوي تكبس في الصناديق ، وتصدر الى الاسواق الاوربية بوجه خاص ، كما سيجىء الذكر ، والبقية الى الاسواق الشرقية .
٣- ان ٧٥٪ من تمور السائر تكبس في الصندوق ، وتصدر الى الاسواق الامريكية والاوربية . اما النسبة الباقية فتصدر الى اسواق الهند والباكستان وغيرها .

٤- زهدي الفرات يصدر معظمه (حوالي ٦٠٪) في الخصاف ، وحوالي ٢٥٪ في الاكياس؛ ولا يصدر في الصندوق إلا نحو ١٠-١٥٪ مع الملاحظة بأن الاتجاه الحديث في تصدير زهدي الفرات هو كبسه في الصناديق والكرتون والسيوفين .

٥- يلاحظ اجمالاً ان ثلاثة اخماس التمور المصدرة من العراق تكبس في الخصاف وخمس آخر في الصندوق والخمس الاخير في الاوعية الأخرى الممثلة بالاكياس وما إليها .

ومن هذا يبدو ايضاً مكان تقدم تجارة التمور في المستقبل القريب عن طريق تقليل نسبة التمور المكبوسة في الخصاف وزيادتها بالنسبة للاوعية الأخرى لاسيما الصندوق .

صادرات التمور حسب وسائل النقل

تصدر معظم التمور العراقية بالطريق المائي ومن ميناء البصرة ، ويلاحظ ان ثلاثة اخماس تمور العراق تصدر في البواخر . ولا شك في ان معظم هذه السكية تذهب الى الاسواق الاوربية والامريكية وشمالي افريقيا الى حد ما .

أما الحسان الباقيان فيصدران بواسطة السفن الشراعية والوسائل البرية ، ويلاحظ بأن معظم التمر المصدرة في السفن الشراعية تذهب الى بلاد الخليج والمضايق وجنوبي شرق آسيا الى حد ما . في حين ان الوسائل البرية تنقل التمر العراقية الى البلاد العربية القريبة بصفة عامة .

والجدول التالي يبين كيفية نقل التمر العراقية وفق وسائط النقل المختلفة منذ موسم ١٩٥١ - ٥٢ حتى موسم ١٩٥٣ - ٥٤

صادرات التمر الموسمية حسب وسائط النقل

(١) موسم ١٩٥١-١٩٥٢

في البواخر	في السفن الشراعية	في الطرق البرية	المجموع
طن	طن	طن	طن
٧٣٣٠٦	١٩٨١٢	٣٤٥٦	٩٦٥٧٤
» » هدايا			٤٨ بوسائط مختلفة
٦٧٦٣٣	٣٧٨٧١	٥٥٥٩٨	١٦١١٠٢
» هدايا			٢ بوسائط مختلفة
١٤٠٩٣٩	٥٧٦٢٤	٥٩٤٠٤	٢٥٧٧٢٧
المجموع			

(٢) موسم ١٩٥٢-١٩٥٣

٧٥٥٨٩	١٣٨١٤	٥٧١٦	٩٥١١٩
تمور البصرة			
٩٨٨٨٦	٢٤٣٧٤	٤٢١٧٤	١٦٥٤٣٤
زهدي الفرات			
١٧٤٤٧٥	٣٨١٨٨	٤٧٨٩٠	٢٦٠٥٥٣
المجموع			

(٣) موسم ١٩٥٣-١٩٥٤

في البواخر	في السفن الشراعية	في الطرق البرية	المجموع
طن	طن	طن	طن
٦٨١١٠	١٠٤٤١	٢٨٧٥	٨١٤٢٥
١١١٥٨٤	١٧٨٣٩	٣٤٤٧٥	١٦٣٨٩٧
١٧٩٦٩٣	٢٨٢٨٠	٣٧٣٤٩	٢٤٥٣٢٢

(٤) موسم ١٩٥٤-١٩٥٥

تمور البصرة	٦٨٩٤٦	٦٦٨٦	٥١٨٦	٨٠٨١٧
زهدي الفرات	١١٠٩٨١	١٢٠٠٦	٥٩٠٢٩	١٨٢٠١٦
المجموع	١٧٩٩٢٧	١٨٦٩١	٦٤٢١٥	٢٦٢٨٢٣



الفصل السابع أسواق التمور

الاقطار والممالك المستوردة :

يصدر العراق تموره الى نحو ثمان وسبعين مملكة وقطراً موزعة في القارات الست كافة . واليك هذه الاقطار مرتبة ترتيباً أبجدياً :

(أ) اتحاد جنوبي افريقيا، استراليا ، افريقيا الشرقية البرتغالية ، ايطاليا ، أيرلندا، اوغنده ، افريقيا الغربية الفرنسية، اندونيسيا ، اريتريا، ايران، ارجنتين، اورغواي ، افريقيا الغربية البرتغالية ، المانيا ، اسبانيا ، افريقيا الغربية البريطانية ، افغانستان .

(ب) باكستان ، البرازيل ، البرتغال ، برمودا ، برما ، بولندا (حتى ١٩٣٨) ، بلجيكا ، بلاد العرب . البحرين .

(ت) تونس ، تركيا ،

(ث) ثيلاند .

(ج) جمهوريات الاتحاد السوفيتي ، جيکوسلوفاكيا ، جزائر الفلبين ، جزر كناري ، جبل طارق .

(ح) الحبشة .

(د) : الدانمارك .

(ر) : رومانيا .

(ز) زنجبار، زيلنده الجديدة .

(س) سوريا ، سيلان ، السودان ، السويد ، سيام ، سويسرا . ساحل

الذهب .

(ص) الصومال الفرنسي ، الصومال الايطالي ، الصومال البريطاني ،

الصين .

(ط) طنجانيقا .

(ع) عدن ، عمان .

(ف) فيومي ، فنلندا ، فلسطين .

(ك) كينيا . كندا . الكويت . الكونغو البلجيكية . كوريا .

(ل) ليبيا . لبنان .

(م) المملكة العربية السعودية ، مصر ، المضائق ، الملايو ، مراکش ،

المكسيك .

(ن) نيجيريا ، النرويج .

(هـ) هولندا ، الهند ، الهند البرتغالية ، هنغاريا (المجر) ، الهند الغربية

(و) الولايات المتحدة الأمريكية .

(ي) اليمن .

الاقطار المستوردة حسب اهميتها

من دراسة جدول إحصاء تصدير التمور العراقية خلال العشرين سنة الاخيرة (٩٣٥ - ٩٥٤) يبدو لنا ما يأتي :

(١) ان الهند هي الدولة الأولى في استيراد التمور العراقية حيث انها تستورد أكثر من ٢٥٪ من التمور المصدرة من العراق الى اقطار العالم كافة .
ويبلغ معدل الكميات التي تصدر الى الهند أكثر من (٦٠) الف طن .
كذلك يظهر من جدول الأحصاء ، الذي سيدرج في المكان المناسب من هذا الفصل ، بأن معدل أقيام التمور المصدرة الى البلاد الهندية للمدة بين ٩٤٥-٩٥٤ زهاء (١٣٧٢٠٠٠) دينار . وهذا الرقم يعادل نحو ربع مجموع قيم التمور المصدرة من العراق في خلال هذه الفترة .

ويلاحظ ان أهم أصناف التمور المصدرة الى الهند هي تمور الزهدي ،

وتؤلف زهاء ثلاثة ارباع التمور المصدرة الى الهند . وكذلك تستور الهند
تمور السائر والحلاوي على التوالي من حيث الأهمية وذلك فضلا عن تمر
الجذاب .

(٢) ان الولايات المتحدة الامريكية والمملكة المتحدة البريطانية ومصر
تستورد التمور العراقية وقد بلغ معدل ما استوردته كل منها (للمدة بين
١٩٤٥-١٩٥٤) : الولايات المتحدة نحو ٨١ و ٥ مليون طن والجزر البريطانية زهاء
٢٤ مليون طن ومصر ٢٢ مليون طن . وبلغ معدل اثمانها للفترة ذاتها (٣٨٠)
الف دينار و (٥٢٥) الف دينار و (٣٧٥) الف دينار على التوالي .

(٣) كندا واستراليا تستورد كمية من التمور معدنها (٧٠٠٠) طن
و (٤٢٠٠) طن على التوالي وهاتان دومنيونان بريطانيان ، وتعتبر أسواقاً
ثابتة لتمور البصرة كما سيجيء الذكر . وكذلك يقال بالنسبة لاتحاد جنوبي
أفريقيا وان كان معدل استيرادها من التمور للحقبة ذاتها أقل من نظيرتها
السابقتين - استراليا وكندا ، ويبلغ هذا المعدل زهاء (١٠٠٠) طن .

وعلى كل حال يمكن تلخيص ميزات تجارة التمور العراقية من حيث أهمية
كل من البلاد والممالك الواردة في الجدول بما يأتي :

بلاد الرومانيون :

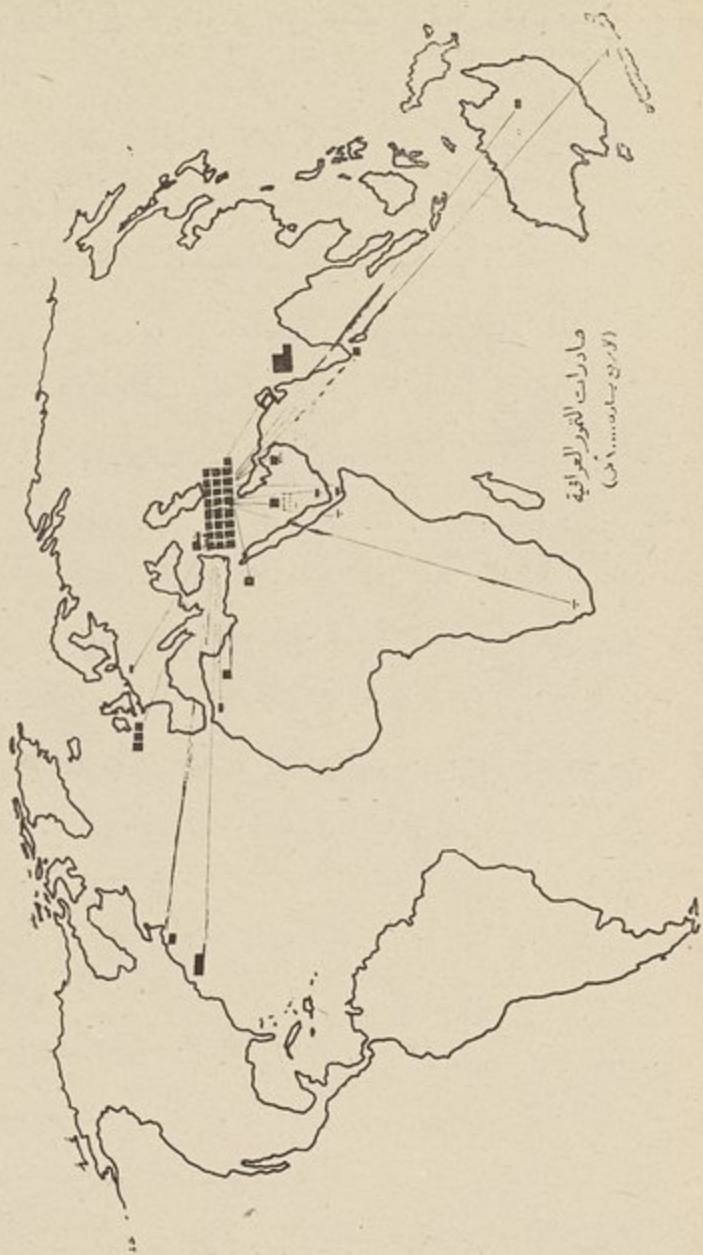
وتشمل ثلاثة :

أ - سوق جنوب افريقيا

ب - سوق اوستراليا

ج - سوق نيوزلندة

وهذه هي الاخرى من الاسواق التقليدية للعراق او بالاحرى هي اسواق
تقليدية لتمور البصرة وذلك بوجه خاص منذ بداية احتكار شركة « اندرووير »



(أي منذ عام ١٩٣٩ - الى نهاية ١٩٥٢) .

أما سوق جنوبي افريقيا فانه سوق يستوعب كمية من التمور تزيد على الالف طن سنوياً ومن نوع تمور السائر والخضراوي . مع العلم بان اتحاد جنوب افريقية ذو بيئة ملائمة في بعض الجهات لزراعة النخيل وانتاج التمور، وقد جربت هذه الزراعة، خصوصاً على هوامش الاقاليم الجافة فيه، ونجحت ولكن في نطاق ضيق . ومما يجدر ذكره ان شركة أندرووير لم تعط أي مجال لشركة أخرى ان تدخل أي سوق من أسواقها التقليدية (قبل ١٩٥٢) بناء على ما ورد في اتفاقيات الاحتكار مادة تنص على هذه الحقيقة وقد تأثرت احوال السوق في اتحاد جنوبي افريقية بأمور متعلقة بالاحتكار بوجه خاص حيث كانت أندرووير هي التي تتحكم في أمر ارسال التمور او عدم ارسالها من قبل غيرها اني شاعت . وقد صادف في بعض السنوات ان الشركة لم ترسل ما تحتاج اليه الاتحاد من كميات التمور ، وتعالى الصيحات لاستيراد التمور الى تلك البلاد ولكن بدون جدوى .

اوستراليا :

سوق اوستراليا من الاسواق التقليدية لتمور البصرة الداخلة ضمن حدود الاحتكار، وان انواع التمور الداخلة لسوق اوستراليا هي تمور الخضراوي والسائر خصوصاً المكبوس منها في صناديق كبيرة زنة ٧٠ رطل (ليبره) . ومثل ذلك يقال عن سوق نيوزلندة مع العلم ان استهلاك كل من السائقين يتراوح بين ٣-٥ آلاف طن سنوياً، وفي الامكان بوجه الاجمال زيادة التمور في الاسواق الثلاثة الاخيرة سيما إذا ما وجهت العناية نحو دراسة الاسواق دراسة بصورة مستفيضة لمعرفة امكانيات هذه الاسواق وقيام حملة دعائية واسعة النطاق خصوصاً

في اتحاد جنوبي افريقيا حيث نجد نموذجين من المستهلكين هما : السكان الذين هم من أصل أوروبي والسكان المحليون حيث في الامكان تصدير التمور الرخيصة الى النموذج الثاني بكميات كبيرة . كذلك يمكن تصدير انواع التمور الرخيصة للأسواق الستة المذكورة آنفاً لأغراض الصناعة بوجه خاص .

أقطار آسيا وأفريقيا

يمكن العراق ان يعتمد على هذه الأسواق اعتماداً كبيراً من حيث اهمية هذه الأسواق من ناحية الاستهلاك الكمي للتمور وذلك لأن هاتين القارتين تشملان على أكبر نسبة من سكان العالم الذين يهتمون بالتمور باعتبار التمور من المواد التي يوصي بها الدين الاسلامي، حيث ان المسلمين في هذه الجهات، خصوصاً في جنوبى شرقى آسيا، يهتمون باستهلاك التمور في شهر رمضان ولاكن يجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار ايضاً ان القوة الشرائية لنسبة كبيرة من سكان هذه الجهات (خصوصاً الجهات المعنية باستهلاك التمور والتي من جملتها الهند وباكستان واندونيسيا والشرق الأوسط)، منخفضة اضعف، وهكذا ينبغي للعراق ان يهتم بهذه الأسواق ويسد مقطوعيتها من التمور الرخيصة نسبياً سيما تمور السائر والزهدى والنوع الاخير بوجه خاص . ويجب ان توجه العناية نحو هذه الغاية توجيهاً خاصاً بحيث يؤدي الأمر الى استيعاب نصف كميات التمور المصدرة من العراق الى الخارج .

والجدول الآتي يوضح الحقائق التي تم شرحها وتوضيحها آنفاً .

صادرات التمور العراقية من ١٩٣٥ - ١٩٥٤

معدل ١٩٤٥-١٩٤٩	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤	الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير		الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير		الأقطار والممالك
٥١٠٠٦	١١١٧٢٨٥	٦٩٢٩٢	١٣٧١٦٨٧	١٦٣٤١	٣٦٣٦٥١	الهند
						الولايات المتحدة
						الأمريكية

الأقطار والممالك
المملكة المتحدة
البريطانية

معدل ١٩٤٩-١٩٤٥	معدل ١٩٥٤-١٩٥٠	٣٤٣٢٦	٧٩٤٢٨٦	١٣٦٦٣	٢٥٩٤٨٨
مصر	١٦٥٤٢	٣١٣٩٠٧	٢٧٨١٠	٤٤٣٩٩١	
أستراليا	٣٧٦١	٩٥٢٢	٤٧٠٨	٩٤٨٥٨	
كندا	٥٣١٧	١٢٤٠٧٦	٨٣٨٦	١٦٣٢٣١	
الجزائر	٤٢٨٨	٧٩٥٢٨			

سنة ١٩٤٦، ١٩٤٧، ١٩٤٨

بلجيكا	١٦٩٧	٣٨٦٣٣	٦١٦	١٣٠٢٥	
--------	------	-------	-----	-------	--

سنة ١٩٤٥، ١٩٤٦، ١٩٤٧، ١٩٤٨، ١٩٤٩

مراكش	٢٤٣	٥١٤٥	١٠٥٥	٥١٩٩١	
-------	-----	------	------	-------	--

سنة ١٩٤٥، ١٩٤٦، ١٩٤٨، ١٩٤٩

زيلندا الجديدة	٣٤٦٩	٥٣٤٧٦	٢٠٩٦	٣٩٤٦٧	
ألمانيا	٧٢٤٨	١٠٩١٢٠	١٨٩٠	٣٩٧٥٨	

سنة ١٩٤٧، ١٩٤٨، ١٩٤٩

سوريا	١٣٤٢٧	٢٢٧٦٩٧	١٦٥٠٠	٢١٤٠٢٠	
تونس	١٨٣	٤١٠٤	٠٠٠٠	٠٠٠٠	

سنة ١٩٤٨

المصايق	٥٤٥٢	٣٨٤٨١٦	٤٠٣٠	١٩٤٢٤	
---------	------	--------	------	-------	--

سنة ١٩٤٦، ١٩٤٧، ١٩٤٨، ١٩٤٩

هولندا	٢٢٣٠	٤٧٣٥٣	٢٤٤	٤٥٦٥	
--------	------	-------	-----	------	--

سنة ١٩٤٦، ١٩٤٧، ١٩٤٨

الأقطار والممالك
السكية بالأطنان القيمة بالدنانير معدل ١٩٤٥-١٩٤٩ معدل ١٩٥٠-١٩٥٤
السكية بالأطنان القيمة بالدنانير

اتحاد ممالك جنوبى

افريقيا ١٤٠٧ ٢٩٥٦٥ ٩٤١ ١٦١٦٩
الصومال البريطانى ١٢٠٤ ٢١٠١٢ ١١٩١ ٢٣٧٤٦
سنة ٤٨،٤٦،٤٥

افريقيا الشرقية

البرتغالية ٠١٩ ٤١١ ١٢٣٣ ٥٤٠١
سنة ١٩٤٦، ١٩٤٩، سنة ٥٤،٥٣،٥٢،٥١
السودان ١٥٢٧ ٣٢٢٢٢ ٢٨١٥ ٤٤٧٦٠

سنة ١٩٤٦، ١٩٤٧، ١٩٤٩

المملكة الاردنية

الهاشمية ٥١٦٦ ٩٨٩٨٧ ١١٥٧١ ١٥٦٠٦٣
سنة ٤٩،٤٨،٤٧، ١٩٤٦
فلسطين ٨٧٦ ١٤٨٤٢ — —

سنة ٤٩،٤٨،٤٧، ٤٦

فنلندا ١٠٩ ١٠٧٢ معدل ١٩٣٥-٣٨

ايطاليا ٢٤٠ ١٩١٨ ١٩٦٨ ٣١٥٧٢
سنة ٤٩،٤٨،٤٧

النرويج ٢٠٣ ٤٦٤٦ ١٦٧ ٣٧٥٣
سنة ١٩٤٧

الهند الشرقية

الهندية اندونيسيا ٤١٩ ٩٥٨٥ ٣٦٥٠ ٦٠٤٧٨
سنة ١٩٤٩ فقط

الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥-١٩٤٩	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤	الكمية بالأطنان القيمة بالدنانير	الكمية بالأطنان القيمة بالدنانير
مالطة	٣٢	٤١١	٢٥١	٤٤٢٧
سنة ٤٨,٤٧,٤٦				
سيلان	٤٠١٤	٨١٥٥٨	٢٦٣٧	٤٣٨٢٤
زنجبار	٢٥٥	٤٣٨٥	٧١١	١٢٥٣٨
سنة ١٩٤٥				
كينيا واوغندة	٢١٧	١١٨٨٥	٤٩٧	١١٦٢
سنة ٤٩,٤٨,٤٦				
الدانمارك	١٩٦	٣١٧٩	٦٤٠	١٣٢٥٠
سنة ١٩٤٥				
فرنسا	١٢٨٣	٢٤٢٣٢	١٠٥	١٨٢٣
الصومال الايطالي	٤٨٠	١٢٦٨١	١٠٥	١٧٢٣
سنة ١٩٤٨, ١٩٤٧				(سنة ٥٤,٥٣,٥٢,٥١)
السويد	٢٨	١٠٢٩	٣١	٨١٤
سنة ١٩٤٩ فقط				سنة ٥٤,٥٣,٥٢,٥٠
جبل طارق	٠٠٠	٠٠٠	١٠٣	٤٣٤٨
				سنة ١٩٥١, ١٩٥٠
طنجانييتا	٥٠	٩٢٩	١٦٦	٢٨٤٠
سنة ١٩٤٨, ١٩٤٦				سنة ١٧٥١, ١٩٥٠
العين	٧٥	١٧٣٥	٤٩	١١٠٣
سنة ١٩٤٩, ١٩٤٨, ١٩٤٧				سنة ١٩٥١, ١٩٥٠
اليابان			٦٣٦	١٢٢٣٩
			سنة ١٩٥١	

معدل ١٩٥٤-١٩٥٥	معدل ١٩٥٤-١٩٥٥	الأكطار والمالك
الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير	الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير	المكسيك
٨١٧	٢٩	

سنة ١٩٥١

٩٣١٩	١٥٠	١٨٨٨	١٠٨	اريتريا
٢١٠٧٣٢	١١٤١٩	٩٠١٤٩	٤٤٢٧	عدن
١٦٩٧٤	١٠٥٤	٥٢٠٢	٢٦٢	اليمن

سنة ٥٤٠٥٣٠٥٢٠٥٠

٢١٣٠٨	١٠٨٢	١٨١٤٧	٧٣٠	الكويت
				المملكة العربية
٨٨٢٦٨	٥٧٨٩	٤٥٤٨٦	٢٤٦٢	السعودية
٣٨٨٧٢	١٨١٠	٢٨٥٤٩	١٤٤٥	عمان
٦٦٢٥	٣٣٦	١٢٠٤٩	٦٦٣	البحرين
٢٨٩٩٥	٢٣٧٦	١٢٤٣٧٨	٦٢٧٣	برما

سنة ٥٤٠٥٣٠٥٢٠٥١

سنة ٤٧٠٤٦

٥٧١	٢٥	٨٠٧	٤٦	تركية
-----	----	-----	----	-------

سنة ١٩٥١ فقط

الجمهورية الفضية

٤٧٤	١٧	٤٣٣	١٦ (الارجنتين)
-----	----	-----	----------------

سنة ١٩٥١

سنة ١٩٤٩

٣٠٨	١٥	١٥٢٧	٨٣	افغانستان
٢١٢٨	١٠٦	١٧٨٩٥	١٠٩٦	ايران

سنة ٥٤٠٥٢٠٥١

سنة ٤٥٠٤٧٠٤٩

المفصل في الاسواق الاساسية

« ١ » سوق الولايات المتحدة الأمريكية :

ميزات السوق (*)

لسوق الولايات المتحدة ميزات خاصة ، وتتحكم فيه عوامل جغرافية معينة تملخص فيما يلي :

(١) التمور المنتجة محلياً : وقد زاد الانتاج زيادة ملحوظة خلال ربع القرن ، الاخير ، فبعد ان كان هذا الانتاج ١٥٦٠ طناً في عام ١٩٣٠ أصبح في عام ١٩٤٨ زهاء ١٣٠٠٠ طن وفي ١٩٥٤ نحواً من ١٥٣٠٠ طن .
ومما لاشك فيه أن الانتاج المحلي من التمور (خصوصاً بوادي كوجيبلا بكاليفورنيا) يتسم بصفات تجعله يفوق على المستورد من التمور من نواح كثيرة اهمها امكان استهلاكها وهي طازجة في الموسم ، والعناية الكبرى الموجهة نحو الانتاج وتحسينه وتصنيفه والتحكم بحجم الثمرة وصنفها وكمية انتاجها فضلاً عن التفنن بطرق الكبس والدعاية وما الى ذلك .

ومما لا مرأى فيه ان لهذا العامل بعض التأثير على الطلب الواقع على التمور المستوردة .

والاحصائيه التالية تبين لنا العلاقة بين التمور المنتجة محلياً والتمور المستوردة :

* وقفت على تقرير رائع « لمعالي الدكتور نديم الباجه جي » عن طبيعة سوق الولايات المتحدة الأمريكية من ناحية استهلاك الفواكه اجمالاً والتمور بوجه خاص . وقد أتم معاليه هذا التقرير في ١٩-١٢-١٩٤٨ ، وقدمه الى جمعية التمور ببغداد في ٢٥-١٢-١٩٤٨ . وقد استفدت كثيراً مما جاء في هذا التقرير .

المدة	المستورد (باون)	الانتاج المحلي (باون)
٢٥/١٩٢١	٥١٩٤٥٠٠٠	.
٢٩/١٩٢٦	٧٧١١١٠٠٠	.
١٩٣٩/١٩٣٥	٥١١٩٥٠٠٠	٧٣٢٠٠٠٠
١٩٤٧/١٩٤٤	٣٨٨٩٥٠٠٠	٢٣٨٢٠٠٠٠
١٩٥٤/١٩٤٨	٣٧٥٠٠٠٠٠	٢٥٠٠٠٠٠٠

ويستدل من الآدول اعلاه ان ٨٥٪ فقط من جميع التمور المستهلكة في فترة ١٩٣٥ - ١٩٣٩ قد نتجت في نفس هذه البلاد ، وزادت في المدة الثانية ١٩٤٤-٤٧ واصبح التمور المحية ٣٨٪ من المجموع ثم ٤٠ بالمائة في الفترة الاخيرة - ١٩٤٧-٥٤ .

(٢) استهلاك الفواكه الاخرى الممثلة بالموالح (الحمضيات) والفواكه المعلبة والمجمدة وعصير الفواكه والفواكه المجففة ، وذلك حسب الاحصائية التالية (باون - فرن)

نوع الفاكهه	معدل ١٩٣٥-٣٩	معدل ١٩٤٤-٤٧	الزيادة بالمائة
الموالمح (البرتقال ٠٠٠)	٤٨ و ٨	٦٣ و ٣	٢٩ و ٧ بالمائة
الفواكه المعلبة	١٤ و ٩	١٨ و ٩	١٦ و ٩ بالمائة
الفواكه المجمدة	٠ و ٨	٢ و ٧	٢٣٨ بالمائة
الفواكه المجففة	٥ و ٧	٥ و ٧	ثابتة .

ومن الصعوبة معرفة اي الفواكه كانت السبب في هبوط استهلاك التمور وكذلك الفواكه المجففة . ولعل اكثرها تأثيراً ، هي الفواكه الميسورة طول العام وهي الفواكه المعلبة والمجمدة .

(٣) استهلاك الحلويات والدوندرمة : ولاشك ان الحلويات والدوندرمة من المواد التي تؤثر في استهلاك التمور ليس في الولايات المتحدة وحدها بل في

غيرها من الاقطار وحتى العراق نفسه. فبالنسبة للحلويات كان استهلاك الفرد (معدل ١٩٣٠-٣٤) باون ١٣ و٦ وبلغ ذلك للفترة ١٩٤٤ - ٤٧ زهاء ١٨ و٦ باون اي بزيادة ٣٦ و٨ بالمائة .

وبالنسبة للدوندرمة ، بلغ معدل استهلاك الفرد السنوي (١٩٣٠-٣٤) ١٢ و٩ غالون ، واصبح في ١٩٤٤-٤٧) ٤ و٢ غالون اي ١٦٩ و٢ بالمائة . ومن المعقول ان استهلاك الحلويات والدوندرمة منافس لاستهلاك التمور والتين وربما الجوز ايضا .

(٤) منافسة الزبيب والتين وخصوصاً الزبيب الذي يستخدمه الخبازون في مخابزهم اذا ما كانت الاسعار منافسة لاسعار التمور .

٢٠ مقارنة استهلاك الفرد الامريكى بغيره :

يبلغ معدل مايصيب المستهلك الامريكى من التمور العراقية (على اساس معدل ٥ سنوات حديثة) ١٧٠ غراما ويقابل ذلك مايستهلكه الفرد النيوزيلندي ١٥٠٠ غرام والكندي ٨٠٠ غم والاسترالي ٦٠٠ غم والبريطاني ٥٥٠ غم . ويدلنا ذلك - بالرغم من الانتاج الامريكى المحلي - ان هنالك مجالا لزيادة استهلاك الفرد في الولايات المتحدة اذا ما زاد ما يصدره العراق من التمور الى تلك البلاد .

التمور العراقية في الولايات المتحدة - مقدارها واقبامها :

من مراجعة الجدول (١ واللوحة « ٨ ») يبدو لنا ان معدل ما استوردته الولايات المتحدة من التمور العراقية (معدل ١٩٥٠-٥٤) كان (٢٠٨٤٦) طن وقيمتها (٣٩٩٣٤٣١) دينار . مع العلم ان معدل كميات التمور التي استوردتها الولايات المتحدة بلغ نحو ٩٠ مليون باون للفترة ذاتها كان نصيب العراق منها زهاء ٥٠ ٪ .

ومما يجدر ذكره أن المستوردين من الأمريكيين يفضلون صنفى الخلاوي
والسائر .

اما نوع وطريقة الكبس المرغوبة فهى المفشق المكبوس فى صناديق
زنة (٣٥) ليبرة (نصفية) .

الرسم الكركي على التمر العراقية فى الولايات المتحدة ..
ان الرسم الكركي المفروض فى الولايات المتحدة على التمر الداخلة الى
بلادها تبلغ سنتاً واحداً عن كل ليبرة من التمر المكبوسة مع النوى
وسنتين اثنتين عن كل ليبرة من التمر المنزوعة نواها - وذلك بشرط ان تكون
مكبوسة فى اوعية يزيد وزنها على عشر ليرات صافية . اما التمر المكبوسة
فى اوعية يقل وزنها عن ١٠ ليرات فسيتم فى عنها ٧٥ سنتات لكل ليبرة
سواء كانت مع النوى أو بدونها ، وقد أفضى ارتفاع نسبة الرسم الكركي على
التمر المغلفة فى اوعية صغيرة (اقل من ١٠ ليرات) أن صارت التمر تصدر
الى امريكا فى صناديق كبيرة ذات وزن ٧٠ ليبرة للاستفادة من انخفاض الرسم
على مثل هذه الصناديق ، ثم يعاد كبسها فى الولايات المتحدة فى اغلفة شفافة وعلب
مقوى صغيرة لبيعها فى تلك الاسواق الى المستهلكين الذين يفضلون هذه
العلب الصغيرة الوزن .

ولما كان ازدهار صناعة كبس التمر العراقية وتجارها تتوقف على
تحسين اساليب الكبس وتجهيز الاسواق الاجنبية بالتمر الممتازة المكبوسة
رأساً فى اغلفة شفافة وعلب مقوى وما مائل ذلك فى ٢٠ - ٧٠ - ٥٤ اثرت قضية
الرسم المذكور فايدتها هيئة التعريف الكركية وذلك عن طرائق الكبس المحسن .
وبما ان ارتفاع الرسم الكركي على مثل هذا الكبس وبلوغه أضعاف الرسم
المفروض على الصناديق الكبيرة الحجم يقف حاجزاً كركياً فى سبيل توسيع سوق
التمر الأمريكية وتحسين كبس الاصناف المصدرة اليها فقد فاتحت الجهات

العراقية المسؤولة السلطات الامريكية لتخفيض الرسم الكرمي المفروض على
 التمور المكبوسة في اغلفة صغيرة والمنزوعة النوى وجعل ذلك مساويا للرسم
 المستوفي على التمور المصدرة في صناديق يزيد وزنها على ١٠ ليرات .
 واليك فكرة عن اسعار التمور العراقية في سوق نيويورك (موسم
 ١٩٥١/٢٥٢)

النوع	التغليف	سعر الليبرة
حلاوي بدون نوى الممتاز	صندوق ٦٦ ليبرة	١٥ سنت
« « « «	« ٣٣ «	« ١٥٥٥
« « « «	« ٧٠ «	« ١٤
ساير « «	« ٦٦ «	« ١٤
« « « «	« ٣٣ «	« ١٤٥٥
« « « «	« ٧٠ «	« ١٣
حلاوي مع النوى		« ١٢٥٢٥
ساير « «		« ١١٥٥

ومما يجدر ذكره ان هناك منافسة ظاهرة من قبل التمور الايرانية في
 سوق الولايات المتحدة . وقد تقدم تمور ايران الى المستهلك الامريكي في
 بعض الاحيان كتمور عراقية . ويظهر ان الكميات المصدرة منها الى الولايات
 المتحدة قد زادت زيادة محسوسة في السنوات القلائل الاخيرة . وان طريقة
 التغلب على مزاحمة التمور الايرانية لتمور العراق في امريكا وحمل المستهلك الامريكي
 على التفريق بين هذين النوعين من التمور وعدم شراء التمور الايرانية كتمور
 عراقية .

ويوصي كذلك ان تختار أحسن التمور العراقية واجودها نوعاً للتصدير
 الى الولايات المتحدة مع العناية بالسكس والتغليف او ما يسمى بـ (الدرض)

[presentation] اذ لهذه النقطة اهمية خاصة نظراً الى عناية الامريكيين بالمظاهر والاشكال في البضائع التي يشترونها وتفنن شركاتهم في عرض منتوجاتهم بشكل جذاب *

ولابد من تثبيت نوع التمور العراقية المصدرة الى الولايات المتحدة وعدم تغيير صنفها على مر السنين لكي يتعود المستهلك الامريكي على صنف ممتاز ذي علاقة خاصة وشكل خاص من التمر العراقي .

وللدعاية والاعلان الأهمية الأولى في الولايات المتحدة ولكن يجدر الملاحظة ان الدعاية في تلك البلاد تستلزم نفقات جسيمة مما يتطلب تعاون شركتي التمور العراقية والوسطى وجمعية التمور العراقية في القيام بنفقات هذه المهمة .

وان مستوى اسعار بيع التمور العراقية في الاسواق الامريكية مسألة خطيرة لابد من درسا لتسكين تمورنا من منافسة تمور كاليفورنيا وايران وسائر الثمار التي تزاوجها .

ثم ان قضية تلوث التمور المصدرة الى الولايات المتحدة مسألة تستوجب الاهتمام (**) بتبخير التمور بعناية تامة وفق ما ذكرنا في مناسبة سابقة .

وبهذه المناسبة نذكر ان الشركات التي تتولى تصدير التمور العراقية الى الولايات المتحدة (وكانت تدفع أتاوة الى شركة اندروير المحتكرة حتى ١٩٥٢ مبلغاً قدره ١٠ شلنات عن كل قنطار - هندرويت وتساوي ١١٢ ليبرة) هي : شركة هلس اخوان « Hills Bros . Co » والشركة الافريقية المتحدة

* مقتبسات من مذكرة السيد مير بصري (مدير الدعاية السابق بجمعية التمور)

٤٨ / ١ / ٢٩

* في موسم ١٩٤٥ - ٤٦ رفضت السلطات الامريكية السماح ادخال ٥٥٥ طنًا من التمور العراقية لمخالفتها الأنظمة والقوانين الصريحة .

وشركة حويش (Frinks Jones Libby) وشركة البصرة التجارية
(فرنكس - جونز - لي) وشركة أجرفورستروفرتر (Shroeder Bros)
وشركة اندروير ذاتها .

سوق المملكة المتحدة البريطانية

وتشمل المملكة المتحدة البريطانية - بالطبع - الجزر البريطانية عدا
ارلندا الحرة وهي تستورد انواع الحلاوي والخضراوي والساير المكبوس
بالصناديق والسيوفين ايضاً وهذه السوق قابليات كبيرة في استهلاك التمور
بكميات وافرة اذ بلغت الكميات التي استوردتها في إحدى السنين الماضية
٤٢٠٠٠ طن من العراق و ١٠٦٠٠ طن من شمالي افريقيا ، أما الآن فقد هبطت
الصادرات اليها الى نحو ٢٥٠٠٠ من العراق و ١٥٠٠ طن من شمالي افريقيا .
وكانت شركة اندروير في سنة ١٩٥٣ - ٥٤ محتكرة لهذه السوق من شركة
تجارة التمور العراقية وقبلها من جمعية التمور . ونظراً لتدهور السوق المذكورة
وقلة الطلب فيها بسبب التمور القديمة التي خزنتها شركة اندروير فيها وقامت
بتصريفها بأسعار مخفضة جداً بغية التخلص منها بأي سعر كان فقد انخفض
الطلب عليها لهذا السبب بينما الطلب على التمور الافريقية ثابت مع عدم تمكن
الطبقة الفقيرة والطبقة العاملة من شرائها .

وفي سنة ١٩٥٤ - ٥٥ لم تتفق شركة تجارة التمور العراقية مع شركة
اندروير على بيع الكمية في هذا السوق واضطرت الشركة العراقية للاتفاق
مع جماعة مؤلفة من ثلاث شركات انكليزية برئاسة .

Messrs. Afric & Eastern (Near East) Ltd .

« Libby Forster & Vernor , Ltd .)

« Daud Horesh & co . Ltd) .

وقد اتفقت هذه الشركات على المساهمة مناصفة على شحن كمية معينة

من التمر الى المملكة المتحدة البريطانية، وأما القارة الاوربية فيجب ان تكون باستشارة الشركات الاربعة المذكورة وبموافقتها التامة وبحسب الاسعار التي تعرضها، وهنا يتحتم على ممثلي جمعية التمر في بريطانيا والقارة الاوربية تحري الاسواق وعرض كل طلب يحصلون عليه على الشركة الافريقية والشرقية في لندن لتدبير الصفقة بينها وبين الشاري، وان يعلموا الجمعية وشركة تجارة التمر العراقية بذلك وذلك فيما يتعلق بموسم سنة ١٩٥٥ .
والاحصائية في ص ٢٤٣ تبين تصدير التمر العراقية الى المملكة المتحدة البريطانية من ١٩٤٥ حتى ١٩٥٤ :

ويبدو منها ان معدل استيرادات بريطانيا في السنوات العشرين الماضية قد بلغ (٢٣٩٩٤) طن ومعدل اقيامها ٢٦٨٨ (٥ دينار ومما يجدر ذكره ان معظم التمر العراقية - ان لم تكن جميعها تصدر الى المملكة المتحدة البريطانية مكبوسة في الصناديق زنة ٧٠ ليبرة. وبنسبة قليلة من ذلك مكبوسة في الخصاف والاصناف المصدرة هي الخلاوي والخضراوي والساير وقليل من الزهدي .

اما سعر البيع بالمفرد في السوق البريطاني هو ٩/ بنسات (حوالي ٤٠ فلس) للباون الواحد من النوعين الاولين .
وكان الرسم الكركي على جميع التمر (قبل الغائه عن التمر المزروعة النوى) ١٠٪ من اقيامها .

وهذه المناسبة يحسن بنا ان نذكر ان الشركات التي كانت قبل الحرب تتعاطى بتجارة التمر فهي :

١ [شركة يونايتد افريكا المحدودة ولهذه الشركة فرع في البصرة وآخر في بغداد يعرفان باسم الشركة الافريقية والشرقية (الشرق الادنى) المحدودة . وكان لهذه الشركة ولم يزل نظر ومصالح في تجارة التمر . كما تعتبر من

بين اعم المكسبين والمصدرين الى امريكا أيضاً.

٢ [جمعية تجارة الاثمار والمخاضير للمستوردين والموزعين والبائعين :
وقد اسست هذه الجمعية في سنة ١٩٤٢ للتعاون مع بقية دور تجارة الاثمار
والمخاضير ولغرض ضمان حقوق المستوردين الذين هم وحدهم يؤلفون عضوية
الجمعية الاعتيادية . وقد سعت الجمعية للحصول على اعتراف والتمثيل
الكافي للمستوردين الخاصين في اللجان الوزارية وقد ناضلت ايضا ضد نقاط
كثيرة تتعلق بالاستيراد والتوزيع والان تشبثت بجميع الوسائل الممكنة للعودة
الى الاستيراد الحر بواسطة المستوردين .

٣ [جمعية الاثمار المجففة في لندن :

وتشمل هذه الجمعية جميع مستوردي التمور العراقية وهي باذله اقصى
الجهود للعودة الى الاستيراد الحر لان اعضائها يرون بان تجارة التمور قد
ساءت جدا اثناء مدة الاحتكار وبان التمور قد فقدت جميع مزاياها في السوق
الانجليزية القديمة التي كانت في مقدمة اسواق التمور العراقية لأكثر من مائة
سنة .

ولهم في إنجلترا هيئة معترف بها اسمها جمعية مستوردي التمور(*)
يرأسها المستر جون نورمان اجر - وهو مدير وشريك شركة اجرا .
فورستروفرز المحدودة وتشمل هذه الجمعية عضوية جميع مستوردي
التمور قبل الحرب .

وقد سبقت الاشارة الى توصيات اللجنة الفرعية المنبثقة عن اللجنة
الاقتصادية البريطانية العراقية (ايلول - تشرين الأول ١٩٥٥ بلندن) . وهاننا
ندرج في ادناه تفاصيل اقتراحات الوفد البريطاني حول انعاش تجارة التمور

هـ كان السيد اسماعيل الشيخ علي ممثلاً لجمعية التمور حتى اواخر عام ١٩٥٤
وقد كانت الجمعية تدفع له راتباً شهرياً قدره ١٥ ديناراً .

في سوق انكلترا واسواق القارة الاوربية .

ومما يجدر ذكره أنه قد أجريت مفاوضات بين شركة اندرويز (محتكرة اسواق تمور البصرة حتى عام ١٩٥٢) وبين شركة التمور العراقية المحدودة (محتكرة تمور البصرة حتى عام ١٩٥٨ كما سيجيء الذكر) حول سوق المملكة المتحدة البريطانية وهذه بعض النقاط :

(ان الطلب في بريطانيا مقسوم بين التمور المكبوسة بالسيلوفين وبين التمور المكبوسة بالجملة - بينما كميات جديرة بالذكر يجري اعادتها كبسها في بريطانيا من قبل الشاري . وينبغي ان يكون من أهداف شركة التمور العراقية ان تسعى تدريجياً الى زيادة كبسها بالسيلوفين مما يتفق مع حالة السوق وما بنتيجة السعي لسد الطلبات بالتمور المعلبة (سيلوفين) الى هذه المملكة بالتمور المكبوسة بالسيلوفين بالبصرة .

ويطلب بعض مستوردي كبس السيلوفين ان يكون الكبس بعلاماتهم الفارقة ولا بد من تشجيع هذا الطلب لأن ذلك يسهل عقد الصفقات سلفاً . ويقوم الشاري بعقد مقابلة مع صاحب الامتياز حوالي كانون الثاني وشباط من كل سنة بكمية معينة من كبس السيلوفين وفي الوقت نفسه يقوم صاحب الامتياز بشراء الكميات اللازمة من مواد التغليف ويطبعها بصورة لائقة كما يرتضيها الشاري ويشحنها الى البصرة . ومما هو جدير بالاهتمام أنه يجب ألا يتأخر تعاقد المقاولات بعد شباط وذلك لضرورة طبع مواد التغليف وضمان وصولها الى البصرة في الوقت المناسب لاستعمالها في الكبس .

وتقدر الكمية التي تستهلكها المملكة المتحدة في الوقت الحاضر بحوالي ٢٠٠٠٠ طن . ويجب بذل الجهود بعدم تجاوز هذا الحد في شحنات التمور . وطالما كان الامتياز موجوداً والشارون واثقون من ان التمور ستشحن فانهم سوف لا يقيدون انفسهم سلفاً بشراء صفقات جديرة بالذكر من تمور

كبس الجملة لا كتفائهم وبانتظار وصولها وفسح المجال لكشفها محلياً .
هذا ، وتباع التمور في المملكة المتحدة بواسطة دلالين دائمين يتقاضون
عمولة قدرها ٥ و ١٪ من البائعين (*) .

وندرج في أدناه مقترحات اللجنة الاقتصادية البريطانية العراقية
لتحسين تجارة التمور في السوق البريطانية والاوربية :

اولاً - تجارة التمور

أ - التمور المتبقية

ان اهم مشكلة تعترض تصريف التمور العراقية في سوق بريطانيا هي
بقاء كميات كبيرة من المواسم السابقة لدى شركة اندرووير في انكلترا .
ويقترحون ايجاد وسيلة للتخلص من هذه التمور ليتسنى تصريف التمور الجديدة
بكميات واسعار مناسبة .

ب - التمور المرفوضة

هناك تمور مصدرة الى بعض الاسواق العالمية وبالتخصيص المرفوضة
من قبل كندا والتي اعيد تصديرها الى بريطانيا وبعض الاسواق الاوربية . ففي
السابق كانت انكلترا هي المسيطرة على التمور في الاسواق الاوربية وعندما
كانت التمور ترفض في انكلترا كان يعاد تصديرها الى اوربا اما الان فقد اصبحت
القضية بالعكس . لذلك فهم يقترحون ايجاد طريقة لمنع تصدير التمور المرفوضة الى
اسواق انكلترا واوربا . لما في ذلك من تأثير على التمور الاخرى واسعارها .

ج - تصريف التمور

ان شركة بونيلفر مستعدة لتصريف التمور العراقية في سوق انكلترا
واوربا لحساب الجمعية والشركات العراقية الاخرى بموجب عمولة يتفق عليها

* وهذه المناسبة مما يجدر التنويه به ان العمولة التي كانت تدفع الى وكلاء
السعي في لندن في سنة ١٩٣٨ : عمولة البيع ٣٥٪ ومصروفات نثرية وبرقيات
٥ و ١٪ ، وقد تكون شركة اندرووير مستعدة للقيام بهذه الخدمات لحساب
شركة التمور العراقية المحدودة في الوقت الحاضر .

ويفيدون بأن في إمكانهم تصريف حوالي (٢٠) ألف طن من التمور في هذه الاسواق على الوجه التالي - (٤٠٠٠) طن الى المانيا و (١٥٠٠) طن الى بلجيكا و (١٤٠٠٠) طن الى هولندا و (٤٠٠٠) طن الى الدول الاسكندنافية و (٥٠٠٠) طن الى انكترا . والسكينة الباقية تصرف على الاسواق الاوربية الاخرى . وهم يرغبون في اجراء المباحثات بهذا الشأن .

مانيا . ارمانيا

(أ) - الصحف والمجلات

لا يعتقدون بمجدوى الاعلان في الصحف والمجلات لان القارى لا يلتفت الى مثل هذه الاعلانات فيها وان اية مبالغ تصرف في هذا الحقل تكون بدون فائدة .

(ي) - المعارض

يؤكدون وجوب الاشتراك في المعارض وبخاصة في معرضين الاول - معرض البيت النموذجي (Ideal Home Exhibition) الذي يقام في آذار من كل سنة . والثاني معرض الغذاء البريطاني British Food Exhibiton ويقام في شهر آب من كل سنة ويؤمن هذين المعرضين مئات الالوف من الشعب البريطاني ، وخاصة ربات البيوت ، حيث يطمعون فيه على احداث الفرش والاثاث ومواد الطبخ وانواع المأكولات . ويكلف الاشتراك في هذين المعرضين حوالي (٥٠٠٠) دينار . على ان توزع التمور فيه مجانا لحد ما قيمته (١٠٠٠) دينار بالاضافة الى نشرات صغيرة جذابة .

(ج) - السينما :

يحسن عمل فيلم يستغرق عرضه ١٠ دقائق مع الاخبار بطريقة ملزمة لمشاهدة . ويكلف عرض مثل هذا الفلم لمدة (٣) اسابيع سينما حوالي (١٠ و ٥٠٠) دينار . ويفتخر حرن عند عرض هذا الفيلم توزيع تمور مجانا في سبيل الدعاية والتعريف .

(د) - المجالات النسائية

يقترحون بث الدعاية في عدد من المجالات الخاصة بالنساء. وهم مستعدون للاتفاق مع احد الطباخين الممتازين لعمل وصفة من طعام لذيذ يدخل فيه التمر كمادة اساسية على ان تنشر مثل هذه الوصفات كخبر لربات البيوت وليس كاملا .

(هـ) - التلفزيون

هناك صعوبة في بث الدعاية للتمور بالتلفزيون . اذ ان في انكلترا قسمين للتلفزيون ، حكومي وتجاري فالنوع التجاري مخصص للاعلانات ولا فائدة كبيرة منه حيث ان الناس ملت مثل هذا النوع من الاعلان وهم على الاكثر لا يلتفتون اليه . ويبقى القسم الحكومي وهذا يصعب الاعلان فيه . غير ان من الممكن عمل وصفات طعام لارشاد ربات البيوت الى صناعة نوع جديد من الاطعمة كما جاء في الفقرة السابقة ، ويجوز عندئذ السماح باذاعته بالتلفزيون الحكومي .

ثالثا - كبس التمر

انهم يعتقدون ان الكبس الحالي غير صحيح من الناحية العملية وليس من الناحية الفنية ايضا اي من ناحية مدى رغبة المستهلك فيه . فضلا عن ان كثير من الناس يرغب في اكل التمر في السينما او في المحلات العامة ، غير ان الطريقة الحالية في الكبس وهو كبسه بكمية كبيرة لا تساعد على ذلك ، وعليه فهم يقترحون ايجاد طرق جديدة للكبس بحيث تساعد على تصريف التمور لهذه الاغراض . وهم يقترحون على سبيل المثال صف تمر بعلبة صغيرة بصفوف لا تتجاوز الاربع تمرات معها شوكات (سالي) ومغلقة بالسيلوفين حيث يسهل اخراجها واحدة واحدة واكلها دون مسها باليد وما تتركه من المادة السكرية اللاصقة . ويقترحون بالاضافة الى ذلك استعمال علامة خاصة وطريقة

كبس خاصة لتفريقها عن التمور الناتجة في البلدان الاخرى .

رابعاً - العلف الحيواني

هناك مجال واسع لتصريف التمور لعلف الحيوان فمن المعلوم ان الماشية ترغب في قليل من الحلاوة في علفها وفي بعض المحلات يضيفون كمية من السكر الى العلف غير انه بالنظر الى ان التمور تحتوي على مادة سكرية كبيرة فقد قاموا بأجراء تجارب استعمال التمور البصرية في صناعة العلف واستكمالاً لهذه التجارب يقترحون :

(أ) - استعدادهم لایفاد اخصائى من شركة بونيلفر لأجراء دراسة والقيام بتجارب الاستفادة من التمور في صناعة العلف وتقديم نتائج دراسته في تقرير شامل على ان تتحمل الجمعية اجور سفره ومصاريف مكوثه في العراق (*) .

(ب) عند اجرائهم تجارب صناعة العلف من التمور البصرية جابهتهم مشكلة صعبة وهى ان هذه التمور لينة ولزجة فكلماً ادخلت في المساكن تلتصق ببعض اجزائها وتسبب وقوفها عن العمل (تجييم) فيضطرون الى فك الماكينة وازالة (الدبك) منها وهذه العملية تكلف وقتاً كبيراً ومصاريف كثيرة مما يجعلها عملية غير اقتصادية . لذلك فهم يقترحون تجهيزهم بطن واحد من تمور الزهدي الجسب المعبأ بالاكياس والمغلف بالجفاف لاجراء التجارب عليه .

خامساً - الدبس

فيما يتعلق بالدبس افادوا بانهم لا مانع لديهم من الغاء رسم الوارد الكركى عليه غير ان الدبس العراقي يشكر ويصبح ما يسمى مولا سز المستخرج من مواد مختلفة وعليه رسوم كركيه ولا يمكنهم رفعها . فاذا تمكنت الجهات

• جاء المستر ثومبسون الى العراق واجرى التجارب الخاصة بعلف الحيوان .
راجع موضوع تصنيع التمور في الفصل الخامس من هذا الكتاب

العراقية من ايجاد طريقة فنية للتفريق بين الدبس والمولاسز بحيث تقتنع بها الاوساط المختبرية التحليلية في بريطانيا بحيث تختلف عن مواصفات المولاسز وعندها تصبح قضية رفع الرسم عنه بسيطة وسينظر بها في حينه .

وها نحن نورد نص الفقرة السادسة من محضر جلسة مجلس ادارة جمعية التمور (*) تعليقاً على التوصيات المذكورة آنفاً . وهذا هو النص :

انعاش تجارة التمور في بريطانيا واوربا

اطلع المجلس على المقترحات التي أبدتها الوفد البريطاني حول انعاش تجارة التمور في سوق انكلترا واسواق القارة الأوروبية الأخرى الى الوفد العراقي المالي الذي زار لندن مؤخراً [ايلول - تشرين الأول ١٩٥٥] وبعد المداولة وحب المجلس كل الترحيب بالمقترحات المذكورة وأيد ضرورة الأخذ بها وتنفيذ ما يمكن تنفيذه منها بالسرعة الممكنة على الوجه التالي :

(١) تجارة التمور

(أ) التمور المتبقية - لقد كانت هذه التمور متبقية لدى شركة اندرووير من الكميات التي كانت مخصصة لبريطانيا في المواسم السابقة وحسب البيانات التي أدلى بها بعض أعضاء المجلس واعضاء وفد شركة تجارة التمور العراقية الذين زاروا انكلترا مؤخراً لم يبق من هذه التمور الا كمية ضئيلة جداً لا تتجاوز بضع مئات من الاطنان التي لم يبق لها تأثير مهم على تصريف التمور الجديدة في السوق المذكورة .

* الجلسة الاربعون المنعقدة في ٢٤-١١-١٩٥٥ . مع العلم ان وزارة الاقتصاد صادقت على محضرها بكتابها المرقم ١٠٢٧٣ والمؤرخ في ٧-١٢-١٩٥٥ . وقد أوردنا هذا الموضوع في هذه المناسبة لاعطاء فكرة عابرة عن أعمال مجلس ادارة الجمعية عدا عن الموضوع أعلاه . ثم ان المفاوضات بشأن الدبس والمولاسز لا تزال جارية بين السلطتين العراقية والبريطانية .

(ب) التمور المرفوضة : ان المجلس يؤيد وجهة نظر الوفد البريطاني حول عدم إعادة تصدير التمور المرفوضة الى أسواق بريطانيا . غير انه من الناحية العملية يصعب على الجمعية او الشركة فرض مثل هذا الشرط على شركات التأمين بالإضافة الى أن مثل هذا الاجراء يجعل شركات التأمين تزيد أجورها على التمور زيادة كبيرة جداً لا قبل للشركة باحتمالها . ومع ذلك فان الجمعية ستسعى مع الشركة لضمان عدم إعادة تصدير التمور المرفوضة الى بريطانيا بالإضافة الى ان الجمعية قد اتخذت الترتيبات اللازمة لتبخير التمور بصورة متقنة جداً سواء كان في الحقول أو في المسابك قبل الكبس وبعده وبهذه الطريقة يضمن عدم احتمال رفض التمور من قبل الاسواق المصدرة لها .

(جـ) تصريف التمور : يرحب المجلس باقتراح استعداد شركة بونيليفر لأجراء مباحثات حول تصريف التمور في اسواق بريطانيا وأوروبا وان المجلس يطلب من إدارة الجمعية بالاتفاق مع شركة تجارة التمور العراقية المحدودة لفتح المباحثات مع الشركة المذكورة ومفاوضتها حول هذا الموضوع «تم ذلك فعلاً» .

(٢) الرعاية للتمور :

(أ) الصحف والمجلات : يتفق المجلس مع وجهة نظر الوفد بعدم جدوى الدعاية والاعلان في الصحف والمجلات .

(ب) المعارض : لقد قرر المجلس في الجلسة السابقة الموافقة على الاشتراك بمعرض البيت المثالي في لندن . كما ان المجلس وافق في الفقرة الخامسة عشرة أعلاه على الاشتراك في معرض الغذاء البريطاني .

جـ - د - هـ - الدعاية عن طريق السينما والمجلات النسائية والتلفزيون -

يرحب المجلس بهذا الاقتراح من حيث المبدأ ، وقرر تأليف لجنة من الجمعية والشركة لغرض دراسة هذه المقترحات وتقديم توصياتهم عن الطريقة

الصحيحة لتنفيذها بالسرعة الممكنة وتحويل ادارة الجمعية الاستفسار من الجهات البريطانية المختصة حول هذه المقترحات وزيادة توضيحها .

(٣) كبس التمور :

لقد عهد المجلس بهذا الاقتراح أيضاً الى اللجنة المؤلفة بموجب الفقرة السابقة . ووافق على الاجراء الذي اتخذته الجمعية بارسال نماذج غير مكبوسة من مختلف أنواع تمور البصرة مع كمية من (السلي) الى انكترا لاجراء تجارب ايجاد طرق جديدة لكبس التمور حسب أذواق المستهلكين وحسب اقتراح خبراء وزارة التجارة البريطانية .

(٤) العلف الجبواني :

يؤيد المجلس كل التأييد هذا الاقتراح وقد قامت الجمعية باعلام الجهات البريطانية المختصة بترحيبها بقدوم الخبير في صناعة السلف من التمور واستعدادها للتعاون معه وبذل المساعدات اللازمة اليه لتسهيل مهمته . وقد وافق المجلس على الاجراء الذي اتخذته الجمعية بإيعازها الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة بارسال طن واحد من تمور الحلاوي (ابو خشيم) لغرض إجراء التجارب عليها كما جاء في هذا الاقتراح .

(٥) الدبس :

لقد اوعزت الجمعية الى مدير الشؤون الفنية في هذه المديرية والى شركة صناعات التمور المحدودة لأجراء ما يلزم فيما يتعلق بايجاد طريقة فنية ومواصفات ثابتة للتفريق بين الدبس والمولاسز بحيث تقنع الاوساط المختبرية في بريطانيا بها وذلك لغرض اعفاء الدبس من الرسوم الكمركية . ويجدر بالذكر ان المفاوضات لما تسفر عن نتيجة ما بعد .

واخيراً وليس آخراً كتبت جمعية التمور العراقية الى وزارة الاقتصاد العراقية قائلة (اننا وان كنا نلمس في الاونة الاخيرة محاولة السلطات البريطانية المساهمة في حل مشا كل التمور وتخفيض الرسوم على ماتستورده منها وتقديم بعض الاوساط التجارية مقترحات لانعاش تجارة التمور في بريطانيا واوربا الامر الذي يشكرون عليه كثيراً. غير ان هناك قضية واحدة نود ان نتناولها بالبحث وهي التمور المصدرة لمقاصد صناعية او لاغراض علف الحيوان .

واخيراً قد رفعت الحكومة البريطانية رسم الوارد السكركي على التمور العراقية المنزوعة النوى فقط غير ان التشبثات التي تقوم بها الجمعية والتجارب التي تجربها سواء كان بمعاونة السلطات العراقية او المؤسسات الرسمية والتجارب في الخارج لادخال التمور في صناعة العلف الحيواني وما يؤمل من تصريف كميات كبيرة من التمور لهذا الغرض وخاصة هنالك التجارب التي تقوم بها بعض المؤسسات البريطانية لانشاء مصانع في انكلترا لصناعة العلف الحيواني من التمور. فيؤمل تصدير كميات كبيرة من التمور غير منزوعة النوى الى بريطانيا. ولما كانت هذه التمور غير مشمولة بقانون الاعفاء من رسم الوارد السكركي فسيجعل قيمة هذه التمور مرتفعة نسبياً وهذا سيؤدي طبعاً الى ارتفاع تكاليف انتاج العلف من التمور مما يجعل اسعاره لا يتمكن من مزاحمة اسعار العلف المنتج من المواد الاخرى، وبالتالي فشل المشروع من اساسه . لذلك رجحت جمعية التمور من وزارة الاقتصاد لاتخاذ الترتيبات اللازمة مع ممثلي الحكومة البريطانية لمحل حكومتهم على اعفاء التمور العراقية غير منزوعة النوى المستوردة الى بريطانيا لاغراض صناعة العلف من الرسوم الكركية (*)

يتبع جدول صادرات التمور حسب الاقطار « ص ٢٤٢ - ٢٤٦ »

معدل ١٩٥٤-١٩٥٠	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤	معدل ١٩٥٤-١٩٥٠	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤	الاقطار والممالك
٢٠١	٤٦٥١	٤٢٥١	٦١٢١٦	الكمية بالاطنان القيمة بالدناير
٢٠١	٤٦٥١	٤٢٥١	٦١٢١٦	حكومة الملايو
١٩٤٩ سنة				
٤٢٥١	٦١٢١٦	٨٩	١٢١٧	الهند البرتغالية
٥٠٠٠١٠٥٤ سنة				
٥٨٩	١١٠٠١١	٢٠	٣٤٦	قبرص
١٩٥٠١٩٥١ سنة				
٣٤٦	٦٧٠٦	١٥٠	٣٤٠٩	الصومال الفرنسي
١٩٤٩١٩٤٥ سنة				
١٥	٣٩٦	١٥	٢٩٥	برمودا
١٩٤٩ سنة				
١٥٥٨	٣٠٧٩٣	٦٨٦٦	٩٦٣٥٧	لبنان
٤٩٠٤٨٠٤٧٠٤٦ سنة				
٣٧٥	٨٣٧٥	٧٨	١٥٣٧	ايرلندة
٤٩٠٤٨٠٤٨٠٤٦ سنة				
١٥٤	٢٣٨٣	...	...	سويسرا
...	...	٣٠٩	٧٢٧٤	هنغاريا
١٩٥٣ سنة				
٣٧	٨١٤	٤٤	٧٨٣	البرتغال
١٩٤٨ سنة				
٢٧	٦٢٢	...	...	جيكوسلافيا
١٩٤٩١٩٤٧ سنة				

الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥-١٩٤٩	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤	السكينة بالأطنان القيمة بالدنانير	السكينة بالأطنان القيمة بالدنانير
اورغواي	...	...	١٢	٢٢٨
			سنة ١٩٥٠	
جزائر الفلبين	...	...	١٢١٩	٢٣٩٩٩
			سنة ١٩٥١	
الحبشة	...	...	٢٠٠	٣٢٢٦
			سنة ١٩٥١	
نيجيريا	...	...	٢٦٠	٤٤١٨
			سنة ١٩٥٢، ١٩٥٤	
افريقيا الغربية				
البرتغالية	...	...	٣٩	٧٢٦
البرازيل	...	...	٤٤	٩١٦
			سنة ١٩٥٠، سنة ١٩٥١	
كونغو البلجيكية	...	...	٣٨	٣٥٤
			سنة ١٩٥١	
ساحل الذهب	...	...	٢٠	٣٦٤
			سنة ١٩٥١	
الباكستان	...	...	٨٦٣٥٠٥	٣٠٢٧٧٥
ليبيا	...	...	١١٩	١٥٢١
			سنة ١٩٥٠، ١٩٥٤	
فرموزا	...	...	٢٢	٣٨٧
			سنة ٥٤، ٥٣، ٥٢	

الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥-١٩٤٩	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤	
اسبانيا	٠٠٠	٧٢	١٤٥٢
		سنة ٥٤,٥٣,٥٢	
كوريا	٠ ٠	١٠٠	١٨٦٥
		سنة ١٩٥٣	
افريقيا الغربية			
البريطانية	٠٠٠	٦٥	١١٤٤
		سنة ١٩٥٤	
جمهوريات الاتحاد			
السوفيتي	٠٠٠	٢٢٦٩	٤٠٧٣٤
		سنة ٥٤,٥٣,٥٢	
البلدان الأخرى	١٦٩٩	٢٨٣٨٩	١٧٢٢
المجموع	١٨٨٦١٣	٤٠٠٢٢٧٥	٢٥١٠٤٨
		٤٤٥٨٧٤٢	

عمر الى اسواق الرومانيونات

(١) كسبر:

يبد من جدول تجارة التمور حسب الاقطار المستوردة للحقبة الواقعة بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ (ص ٢٤٢-٢٤٦ من الكتاب) ان معدل ما استوردته كندا كمعدل لعشر السنوات المذكورة هو (٦٨٥١) طن وبقيمة (١٤٣٦٥٤) ديناراً ... ويجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار أن انواع التمور التي يستهلكها سوق كندا هي الحلاوى والخضراوى والسائر . وجميعها مكبوسة في الصناديق .

ومما يجدر ذكره ان الرسم الكركي على التمور العراقية عبارة عن سنت واحد عن كل لبيرة (٦٠٠ و ٥٠ دينار عن كل طن) ، او ما يعادل ١٢٥٥ من قيمة سيف تورنتو .

ومما يؤسف له انه حدث في موسم ١٩٥٤ / ١٩٥٥ أن رفضت السلطات الصحية الكندية استلام كمية من التمور العراقية بلغ مقدارها (١٠٧٩٥٩) (*) صندوقا على اساس انها كانت ملوثة بحشرات السوس .

ومما لاشك فيه ان هذه القضية قد اساءت كثيرا الى سمعة التمور العراقية في السوق الكندية وقد تعدت المسألة الناحية المادية الى الخسارة المعنوية وازادت في سوء الدعاية لتمورنا في الاسواق الاوربية في الوقت الذي يجب على الجميع السعي للقضاء على النكسات والدعاية السيئة التي هي وليدة الاهمال وعدم الاكثرات .

ومما لامرية فيه ان تلك التمور الملوثة بالحشرات الميتة (حشرة السوس) كان لابد من تبخيرها قبل كبسها فضلا عن العناية بنظافتها وعزلها عن التمور المصابة بالحشرات قبل الكبس .

ويلاحظ على الاجمال بأنه تحصل مزاحمة شديدة من التمور الايرانية (مستوردة من قبل جو عيسائي) وهي في وضع ملائم خاص بسبب انخفاض كلفتها الاصلية ، اذ ان الشحنات الكبيرة نسبيا التي شحنت من حاصلات التمور العراقية لموسمي ١٩٥٠ / أو ١٩٥١ كانت مقرونة بشحنات هامة من التمور الايرانية .

والمتوقع بأن باستطاعة هذه السوق ان تستهلك ١٥٠٠٠٠ صندوق من حاصلات موسم ١٩٥٦ .

كانت شركة اندرووير قبل بضع سنوات خلت مستوردة التمور الوحيدة

* كتاب شركة اندرووير بتاريخ ٢٨-١-١٩٥٥

الى كندا وان وجود بائع واحد للتمور العراقية في كندا كان سببا لحدوث
لمكافحة مزاحمة التمور الإيرانية .

وقد يسهل على الشاري تشخيص التمور العراقية بارتباطهم بشركة اندرووير
وهذه الحالة قد لا تقيس اذا كان هناك عدد كبير من المستوردين . وعليه يقترح
بأنه في صالح الشركة العراقية ان يكون لها مستورد واحد في كندا وان شركة
اندرووير مستعدة لأن تستمر في ترويج وتصريف التمور في كندا . وبسبب المزاحمة
الإيرانية وانخفاض كلفة تمورها دون التمور العراقية فان ارباحها تتأثر كثيرا
من جراء ذلك .

وبهذه المناسبة نذكر ان السائر الإيراني الممتاز مرغوب عند الكنديين
ويفضلونه على الخلاوي العراقي .

اتحاد جنوبي افريقيا

يبدو من الاحصائية المذكورة في اعلاه اعلاه (ص ٢٤٤) ان معدل
استيراد الاتحاد من التمور العراقية خلال ١٩٤٥-١٩٥٤ قد بلغ (١٣٤٨) طن
وبلغت القيمة (٢٢٨٦٧) ديناراً .

ويجب ان يلاحظ ان تصدير التمور العراقية الى اتحاد جنوبي افريقيا
في السنوات الاعتيادية يزيد على ١٥٠٠ طن ومكبوسة في صناديق يبلغ عددها
(٧٠٠٠) صندوق من تمور السائر والخضراوي .

ومما هو جدير بالاشارة ان شركة اندرووير (التي كانت تحتكر هذا
السوق من ١٩٥٢) (*) اعتبرت جنوبي افريقيا من الاسواق التي استثنيت من
تصدير المحسنة الكبس اليها ، لذلك كان يستحيل عرض تمور اي محل آخر
فيها عدا تمور شركة اندرووير .

(*) كتاب شركة اندرووير المؤرخ ٢٥-١-٩٥٠ الملحق باتفاقية احتكار
بيع تمور البصرة للسنوات ١٩٥٠-١٩٥٢ .

وبناء على توصيات شركة اندرووير(*) الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة يلاحظ بأنه - على الاكثر - تسود هذه السوق نفس الحالة التي تسود سوق نيوزيلاندة(**) وللمستوردين بعض الحرية في اختيارهم الاستفادة بما لهم من العملة الأجنبية . ويقدر اعتياديا الطلب على التمور بين ١٥٠٠ - ٢٠٠٠ طن . ولكن في الظروف الحاضرة لا ينصح الركون الى شحن اكثر من ١٢٥٠ طنا سنويا وفي هذه السوق تتعاطى شركة اندرووير مع المستوردين الفعليين إما مباشرة واما بواسطة بيوتاتهم التجارية في لندن ويسمح لهم قطع قدره ٣ بالمائة .

سوق ١-أستراليا ونوزيلاندة :

بلغ معدل استيراد أستراليا ١٩٤٥ - ١٩٥٤) من التمور العراقية (٤٢٣٥) طن و اقيامها (٨٠٠٣٩) ديناراً

والانواع المصدرة اليها هي تمور السايير والحلاوي والخضراوي المكبوسة في الصناديق .

وبما هو جدير بالذكر ان سوق أستراليا ونوزيلاندة (وكذلك سوق اتحاد جنوبي افريقيا) من الاسواق التي ترغب في استيراد التمور المحسنة الكبس لاسيما المكبوسة منها في السيلوفين مع العلم بأن عدم تصدير هذا الصنف معناه افساح المجال لتمور كاليفورنيا وايران لدخول هذين السوقين بالرغم من ارتفاع سعر الاولى وعدم جودة الثانية (بالقياس مع الانواع العراقية) .

* يحسن بنا ان نذكر انه قد جربت غرس النخيل في واحة « هنكربز » في منطقة « بشانلاند » حيث تم غرس / ١٢٠٠ / نخلة حاملة التمر و / ٢٠٠ / نخل ويبدو ذلك ناجحاً .

(*) ان الاستيرادات الى هذه البلاد ممتنة بقرار حكومي على اساس قيود التحويل الخارجي .

ومما هو جدير بالإشارة ان الحكومة الاسترالية تتبع منذ نحو سنة سياسة تخفيض كميات البضائع والسلع المستوردة من الخارج نظراً لتدهور حسابها الجاري من العملة في لندن . وفقاً لهذه السياسة فإنها قد صنفت تمورنا تحت حرف A ومعنى ذلك تخفيض ١٥ بالمائة من مجموع اقيام المستوردات من هذا الصنف وذلك قياساً بمعدلات السنة المنتهية في ٣٠ حزيران سنة ١٩٥١ . وقد كانت قيمة التمور المستوردة الى استراليا عبارة عن ٣٨٦٩ طن خضراوي بالصناديق و ١٨٧ طن ساير بالصناديق و قيمتها في تلك السنة (٢٦٢٠٠٠) جنيه استرالي ومعنى ذلك ان الاستيرادات السنوية من التمور العراقية الى السوق الاسترالية سوف لا تتجاوز (٢٢٣٠٠٠) باون استرالي (٢٢٥٠٠٠ دينار عراقي) (*) .

وعلى كل حال يمكن القول بأن الميزان التجاري (بين العراق واستراليا) يبدو دائماً بجانب استراليا ويبدو ذلك واضحاً من الجدول الآتي :

السنة	الاستيرادات بالدنانير	الصادرات بالدنانير	منها تمور	الكمية طن	القيمة دينار
١٩٥٠ التقويم	١٣٧٥٠٦	٥٩٣٨٩	» »	٥٠١٣	٩٥٣٩٠
١٩٥١	٢٩٠٣٥٦	١١٥٦٣٥	» »	٥٨٧٩	١١٤٩٤٣
١٩٥٢	٢٩٩٠٠٢	٥١٥١٥	» »	٢٧٣١	٥١٥١٤
١٩٥٣	١٨٨٦٠٧	١٠٠٩٧٧	» »	٤٦٨٥	١٠٠٩٧٧
١٩٥٤	٤٩١٦٠٩	١١١٤٦٨	» »	٥٢٣٤	١١١٤٦٨

لذلك لا بد من اتخاذ خطوات جدية بالاساليب الدبلوماسية لرفع القيود

• كتاب الخارجية العراقية الى السفارة البريطانية ببغداد رقم ق - ١٩٩٠ -
١٩٦٠ - ١٠١ - ٢٨٦٠٩ وتاريخ ٩ - ١٠ - ١٩٥٥ .

عن التمور العراقية سيما وان العراق أخذ يستورد منذ ١٩٥٥ الخنطة الاسترالية. وهكذا فان التمسك بمبدأ مقايضة اثمان المستوردات من الخنطة من استراليا بأثمان المصدر من التمور اليها هو المبدأ السليم .

أما سوق نيوزيلندة ، فسوق هو الآخر من اسواق تمور البصرة حيث تصدر اليه تمور الحلاوي والخضراوي والساير المكبوسة في الصناديق . وقد بلغ معدل كميات التمور وأقيامها المصدرة الى نيوزيلندة بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ زهاء (٢٧٨٣) طن و (٤٦٤٧٢) ديناراً على التوالي . ويلاحظ ان شركة اندرووير كانت تبيع الى المستوردين الفعليين وتخصم لهم قطعاً قدره ٣٪ ومثل ذلك هو الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة .

سوق الهند

يعتبر سوق الهند أهم اسواق التمور العراقية حيث يستهلك نحواً من ٢٥٪ من مجموع صادرات التمور العراقية من حيث الكمية والقيمة . ويدلنا أحصاء صادرات التمر - سب الأقطار لعشر السنوات الاخيرة (١٩٤٥ - ١٩٥٤ ص ٢٤٧) ان المعدل السنوي لاستيرادات الهند من التمور قد بلغ (٦٠١٠٩) طن بقيمة معدها (١٢٤٤٤٨٦) ديناراً . ومما هو جدير بالذكر ان أنواع التمور المصدرة الى سوق الهند هي تمور الزهدي بالدرجة الأولى ثم الساير وقليل من الجيجاب الى جانب بعض التمور المحسنة الكبس . مع العلم ان الطبقة المستهلكة للتمور العراقية هي الطبقة الفقيرة . ومن الممكن أن يزداد استهلاك التمور في الهند اذا ما وجهت العناية نحو طرق الكبس بحيث يؤدي الأمر الى إجتذاب الطبقات المتوسطة لاستهلاك التمور المعروضة بكيفية جذابة حيث يلاحظ بأن هذه الطبقة عزوفة جداً عن التمور المكبوسة بالخصف .

ولأجل اجتذاب الطبقات المتوسطة لاستهلاك التمور يجب التركيز حول

كبس التمور في السيوفين والكارتون . ويجب ان يصحب ذلك بالطبع عرض طيب جذاب ودعاية واسعة ليدرك المستهلك أهمية التمور الصحية والغذائية ، وهذه ناحية غير متوفرة في الاسواق الهندية مع الاسف .

أما بشأن منافسة التمور الأخرى للتمور العراقية في الاسواق الهندية، فيمكن القول بأنه لا توجد منافسة حقيقية ذات بال في هذا الباب . إلا أنه وبالرغم من ذلك نجد ان هنالك تموراً مستوردة من خرمشهر الإيرانية ومن مسقط ومن تونس ولكن بكميات زهيدة لا يمكن ان تقاس بالتمور العراقية .

ويلاحظ بأن هنالك منافسة بين تمور الخلاوي العراقية وتمور الخلاوي الإيرانية المستوردة من خرمشهر . وقد يبيع الخلاوي العراقي (سيف بومباي) بسعر ٢/ روبية للحلانة (٥٠ كيلو) والخلاوي الإيراني بسعر ٢٢ روبية (الروبية تساوي ١٠٠ فلس) للحلانة (في سيف بومباي) لموسم ١٩٥٤ - ١٩٥٥ .

أما اسعار المفرد في الهند (موسم ١٩٥٤ / ١٩٥٥) * فكانت كالآتي :

تمور الخصاف - ٦ آتات (٣٨ فلس) الليرة، تمور علامة البطة (كبس محسن) ٢/٤ روبية (٢٣٠ فلس) .

تمور الخصاف الإيرانية - ٦ آتات الليرة، التمور التونسية (كبس محسن) ٢/١٠ روبية . وكانت اسعار الجملة موسم ١٩٥٤ (١٩٥٥) كالآتي :

الزهدي ١٤٨ روبية للمن (البنغالي) الواحد، الجباب ٢٠٠ - ٢١٥ روبية للمن؛ بریم ٣٧٥ - ٤٠٠ روبية للمن . أما الرسم السكركي فيبلغ بالنسبة لتمور الخصاف والاكياس وما شاكل - ١٣ روبية للهندرويت الواحد ، في حين انه بالنسبة للكبس المحسن ٣٥ روبية للهندرويت .

ويبدو من هذا ان الرسم المفروض على اتمور المكبوسة كبساً محسناً عال جدا يبلغ زهاء ثلاثة اضعاف نظيرتها على التمور المكبوسة في الخصاف

والاكياس . وهذا الذي لا يشجع الطبقات المتوسطة والغنية على الاقبال على
التمور العراقية . ولا بد من اتخاذ السلطات العراقية المسؤولة خطوة ايجابية
فعالة من اجل تخفيض الرسوم السكركية على الكبس المحسن .

ولأجل أن نعطي صورة حية لحالة التمور العراقية في السوق الهندية ،
نذكر بأن اسعار تصدير التمور للهندويت الواحد خلال شهري اذار ونيسان
٩٥٦ لتمر الزهدي كانت كما يلي : -

أ - التمور المعبأة بالخفاف وهي بصورة رطبة ومكبوسة بالضغط وزن
كل قطعة صافي خمسين كيلو ومغلظة تغليفاً ثانياً بالجنفاص لغرض التصدير هي
٨٥٠ فلساً للهندوويت سيف بومباي وهو سعر تجهيز التمور للمصدرين من
العراق وعم يضعون على ذلك عمولة قدرها ٢ بالمائة من قيمة التمور عند ما يكون
التحميل لحساب المستورد الهندي .

ب - لم تصدر الى الهند التمور غير المزوعة النوى في اكياس السلوفين
وعلب الكارتون داخل صناديق الخشب .
- كذلك لم تصدر التمور غير المنزوعة النوى والرطبة في اوعية اخرى
للهند .

اما اتجاه اسعار التمور المعدة للتصدير من العراق خلال شهري اذار
ونيسان الى الهند فقد كانت ثابتة وليست هنالك اية مضاربة حولها تؤثر
على اسعارها صعوداً او هبوطاً نظراً لقيام شركة تمور المنطقة الوسطى المحددة
(وهي محتكرة تصدير تمور زهدي المنطقة الوسطى الى خارج العراق) بتحديد
اسعار معتدلة واحدة الى كافة المصدرين - والمستوردين عراقيين واجانب - على
السواء (*) .

* كتاب جمعية التمور رقم ١٣٨٠ وبتاريخ ٢٠/٥/١٩٥٦ (معلومات الى
آخر ساعة قبل صدور الكتاب) . ويلاحظ ان معتمد شركة تجارة التمور
العراقية المحدودة في بومباي هو السيد عبد الرحمن البسام وكذلك شركة تمور
المنطقة الوسطى وجمعية التمور

وجدير بالاشارة أنه منذ ان تسلمت شركة تجارة التمور العراقية وشركة تجارة
تمور المنطقة الوسطى المحدودتان زمام تجارة التمور العراقيه ، وهما تبدلان
غاية جهودهما لتصرف التمور العراقية لاسيافيا يتعلق بأسواق الشرق الاقصى .
ومن جملة ذلك انفاد الاستاذ شكري صالح زكي المدير العام لشركة
تجارة تمور المنطقة الوسطى الى اسواق الشرق الاقصى (من ١٤-٤-١٩٥٦ الى
٤-٥-١٩٥٦) . وها اننا نقبس الفقرات التالية من تقريره :

يمكن القول بأن بومباي هي الميناء الرئيس او الاوحد في استيراد
التمور العراقية في الجمهورية الهندية . (*)

ويلاحظ ان الاسواق الهندية لموسم ١٥٥٥-٥٦ قد أمتازت بزيارة
استهلاكها للتمور العراقية . وتلخص اسباب ذلك بـ (١) ارتفاع سعر السكر
في الهند في هذا الموسم حيث أن سعره فلاعتيادي هو (١٠)
يجب ان تباع بأسعار رخيصة لانها تستهلك من قبل الطبقة الفقيرة
والفلاحين في البنجاب .

روبيات للمن الواحد في حين انه يبيع في هذا الموسم بسعر (٢٤) روبية
للمن الواحد . و (٢) جودة التمور وجودة الكبس مما أدى الى زيادة الطلب
عليها (***) على ان يؤخذ بنظر الاعتبار ان المستوردين الهنود لا يرغبون في

* تقرر الاستاذ شكري صالح زكي عن جولته في اسواق الشرق الاقصى . ان
بومباي هي مستقر مستوردي التمور العراقية الى الهند وعددهم يربو على العشرة
واهم هؤلاء التاجر (الحاج عزيز وعبد الشكور اخوان) و أ ف . بابوبائي
الهندوسي . تاريخ ١٠-٥-١٩٥٦

*** وبمناسبة ذكر تجار الهند « للاستاذ شكري » يعتقد بأن نسبة التمور
المتضررة التي وصلتهم هذا الموسم كانت اقل من ١ بالمائة بسبب طريقة
التحميل في البواخرينما كانت المتضررة في السابق تتراوح بين ١٠ بالمائة -- ٣٠
بالمائة من مجموع التمور المستوردة .

التمور المدبسة بل يريدونها ناشفة . و(٣) ثبات السعر طيلة الموسم ومرجع ذلك ثبات بورصة التمور ، مما جعل المستوردين للأطمئنان بعدم الخسارة من جراء قيامهم باستيراد كميات كبيرة من التمور .

ومما هو جدير بالذكر أن التمور المستوردة الى الهند تذهب الى الاستهلاك البشري . وهناك شك في امكان تصريف التمور العراقية . في سوق الهند للاغراض الصناعية لسببين هما اولاً - تحريم حكومة الهند للخمور وخوف السلطات المسؤولة من امكان تسرب التمور التي تستورد للاغراض الصناعية الى صنع الخمور بصورة غير مشروعة مما حدا بتلك السلطات الا تشجع استيراد التمور لهذا الغرض . وثانياً - ان الرسوم الكركية وبقية المصاريف التي تستوفي عن التمور التي تستورد للاغراض الصناعية هي نفس الرسوم والمصاريف التي تدفع على التمور المستوردة لاغراض الاستهلاك البشري .

سوق الباكستان

(كانت الباكستان في سنة ١٩٥٢ من أهم الاقطار التي تستورد التمور العراقية حيث بلغ مجموع ما صدر اليها في تلك السنة (٣٢٠٥٥) طناً مقابل (٢٣٢٦٧) طناً في سنة ١٩٥١ و (١٥٢٣٣) طناً في سنة ١٩٥٠ غير انه في سنة ١٩٥٣ سارت الباكستان على سياسة تقليص استيراداتها بحجة قلة النقد الموجود لديها ومحافضة للميزان التجاري بينها وبين البلدان التي تستورد منها . وكانت التمور من أهم المنتجات التي اصابها التقليل المذكور بضرر كبير حيث قلصت الى ١٥٪ من معدل استيرادها في ثلاث السنوات المنصرمة فكانت النتيجة ان لم يصدر من التمور الى الباكستان في سنة ١٩٥٣ سوى (٤١٦) طناً . ولم تفد جميع الجهود الرسمية وغيرها المبذولة مع الباكستان لتغيير سياستها ولم تفد أيضاً جميع المقترحات التي قدمت من قبل جمعية التمور في حينه ومن جملتها مقايضة التمور بالمنتجات الباكستانية على أساس ان تمنح الحكومة الباكستانية

اجازات استيراد التمور العراقية مقابل تصدير الشاي الباكستاني الى العراق الى المصدرين العراقيين ليقوموا هم بأنفسهم بتصدير التمور وتصريفها في الباكستان على حسابهم للاستفادة من فرق العملة وتغطية هذا الفرق للخسارة التي يتحملها التاجر العراقي في تصريف الشاي الباكستاني غير المعروف في العراق بأسعار تقل عن سعر التكاليف نسبة الى اسعار أنواع الشاي الأخرى. غير ان الحكومة الباكستانية لم توافق على هذا الاجراء واصرت على منح الاجازات الى المستوردين الباكستانيين وعلى ذلك لم يجرأ أحد من مصدري التمور العراقيين على القيام بمثل هذه العملية التي تكون خسارتها أكيدة .

وفي بداية سنة ١٩٥٤ جرت محاولات لعقد اتفاقية تجارية بين العراق والباكستان ينظم بموجبها التبادل التجاري غير انه لم تسفر هذه المحاولات عن أية نتيجة كانت بالنظر الى ان السلع الباكستانية المسموح بتصديرها عالية من حيث السعر ورديئة من حيث النوع بمقارنتها بالسلع المستوردة من البلدان الأخرى . ولم توافق الحكومة الباكستانية على اقتراح العراق منح اجازات استيراد التمور الى العراقيين حيث يقومون بتصريف التمور في الباكستان على حسابهم ويشترى باقياما السلع الباكستانية وهكذا لم يتمكن العراق من تصدير اكثر من (٧١٠٤) اطنان من التمور في سنة ١٩٥٤ وفي نهاية تلك السنة اقترحت الحكومة العراقية انه بالنظر الى ان تصدير التمور الى الباكستان غير خاضع لنظام (سي . دي . ثري) ، وهذا يعنى ان مصدر التمور العراقي غير ملزم بحلب العملة الاسترلينية لقاء قيمة ما يصدره من التمور وان بإمكانه ان يستورد بما يتكون لديه من هذه الاقيام سلعا بااكستانية. فقد اقترحت الحكومة العراقية ان تقوم الجهات الباكستانية المختصة بجعل استيراد التمور الى الباكستان باجازات مفتوحة ورفع التحديد المفروض على كميات التمور المسموح باستيرادها اليها وعدم التزام المستورد من الباكستاني بفتح اعتمادات بأقيامها غير ان الحكومة الباكستانية لم توافق على هذا

الاقتراح وبيئت انها مستعدة للنظر في اقتراح المقايضة بالمنتجات الباكستانية باستثناء الشاي والجوت . فبيئت الجهات العراقية انه في حالة استثناء هاتين المادتين من مبدأ المقايضة فلا يبقى هناك منتجات باكستانية يمكن للعراق استيرادها والاستفادة منها مقابل التور المصدرة .

وهكذا لم تجد جميع هذه المفارضا الطويلة عن اية نتيجة إيجابية واستمر استيراد التور الى الباكستان مقيدا ومحدداً كالسابق ولم تتجاوز الكميات المصدرة من التور الى الباكستان خلال سنة ١٩٥٥ الموسمية سوى (٢٧١٤) طناً .

وفي نهاية سنة ١٩٥٥ وردت معلومات تفيد بان الحكومة الباكستانية قد أعلنت خطتها للاستيراد في النصف الاول من سنة ١٩٥٦ أي من كانون الثاني لغاية حزيران ١٩٥٦ وأصدرت قائمة بالمواد والكميات المسموح باستيرادها ولم تدخل التور ضمن تلك المواد ومعنى ذلك عدم السماح باستيراد اي كمية من التور خلال النصف الاول من هذه السنة .

ويظهر ان الباكستان كانت حتى عهد قريب جداً تسير على سياسة القضاء التام على استيراد التور العراقية اليها . فبعد ان كانت تستورد ما يزيد على الثلاثين الف طن من التور العراقية في سنة ١٩٥٢ أخذت تحاول بشتى الطرق تقليص هذه الكميات فحددت أولاً استيرادها بكوتا معينة ثم أخذت تماطل في منح اجازات الاستيراد وبعدئذ شملت التور المشحونة بالسفن الشراعية ضمن التحديد وأخيراً منعت استيرادها بالمرة .

وبعد مداولات طويلة عريضة وعلى اثر التشبثات الرسمية والشخصية سواء اكانت من قبل الجهات الرسمية مع السفارة الباكستانية في بغداد او من قبل سفارتنا العراقية مع السلطات الرسمية في كراچي تمخضت تلك المداولات والتشبثات عن الترتيب الوارد باقتراح السكرتير التجاري في وزارة التجارة الباكستانية الذي لا يخرج في الواقع عن كونه استكمالاً لتلك السياسة كما

نوضحه ادناه :

لقد جاء في اقتراح الموما اليه ما يلي - « توافق الحكومة الباكستانية على استيراد التمور العراقية بمبلغ مليوني روبية سنويا تدفع اقيامها بالروبيات الباكستانية وان يكون بوسم الحكومة العراقية استعمال هذا الرصيد لشراء البضائع الباكستانية عدا الجوت والقطن والجلود المدبوغة وغير المدبوغة والصوف والشاي والرز ومصنوعات الجوت وغيرها . فاذا استثنينا جميع هذه المنتجات من المقايضة فلا يتبقى سوى مواد يحتاج العراق الى قسم قليل وكمية ضئيلة منها سنويا لا تتجاوز قيمتها قيمة بضعة عشرات من الاطنان من التمور .

فبناء عليه وبالنظر الى العلاقات الطيبة التي تربطنا مع الباكستان ولما كان العراق لا يضع أية عراقيل او قيود على المنتجات الباكستانية المستوردة الى العراق وتنفيذا للعهود والمواثيق المبرمة بين البلدين وبالمخاصة الاتفاقية الاقتصادية المنبثقة من ميثاق بغداد وضرورة التعاون الوثيق بين جميع البلدان المشتركة فيه ، كان لا بد للسلطات الباكستانية من اعادة النظر في اقتراحها الاخير وذلك أما بالسماح بدفع قيمة التمور نقداً بموجب الكوتا المخصصة بالروبية الباكستانية الى مصدري التمور العراقيين او الاحتفاظ برصيد المبلغ لحسابهم لاستيراد المنتجات الباكستانية بدون أي تحديد واستثناء كان(*) . هذا وقد علم مؤخراً بأن رئيس الوفد العراقي في اللجنة الاقتصادية (المنبثقة عن ميثاق بغداد والمجتمعة بطهران في آذار نيسان سنة ١٩٥٦) قد بحث مع رئيس الوفد الباكستاني موضوع تصدير التمور العراقية الى الباكستان وقد أبرق رئيس الوفد الباكستاني المذكور الى رئيس الوزارة الباكستانية بكراجي موصياً بمنح اجازات لاستيراد التمور العراقية بمبلغ مليوني روبية باكستانية (٢٠٠٠٠٠ دينار) بلا قيد أو شرط .

• تقرير جمعية التمور شباط سنة ١٩٥٦

وقد تم الاتفاق حول ذلك (أي السماح باستيراد التمور العراقية الى
الباكستان على أن تجمد أثمانها لحساب المصدرين العراقيين لقاء استيراد منتجات
باكستانية عوضها .)

ولكن هذا الاجراء ليس عملياً ولا يأتي بالفائدة المرجوة منه اذا
استمر استيراد البضائع الباكستانية لا يخضع الى أي تنظيم من جانب العراق
ولا بد من أن تدفع أقيامها بالطريقة التجارية المتعارف عليها أي بفتح اعتماد
بواسطة المصرف يدفع عند تقدير أوراق الشحن .

ومما يجدر ذكره ، بهذه المناسبة ان الرسم الكرمي الباكستاني على التمور
المكبوسة بالخفاف أو المعبأة بالا كياس يبلغ ٣٦٪ من قيمة التمر (في هذه
الحالة ١٠ روبيات للهندرويت - دينار واحد ل ١١٢ ليبرة) . أما التمور
المكبوسة في الصفائح والصناديق فيؤخذ عليها رسم كرمي بنسبة ٣٦٪ ايضاً
من قيمة التمر (التي تعتبر في هذه الحالة ٢٠ روبية للهندرويت - ديناران ل ١١٢
ليبرة) . كما تستوفي السلطات البلدية ضريبة بيع (Purchase Tax) مقدارها
نصف آنه لكل روبية من مجموع القيمة و الرسم الكرمي . كما تتحمل التمور
مصاريف أرضية وحماله وتسليم ودلالة مقدارها روبية وأربع آنات للهندرويت .
وعلى العموم يتحمل الطن الواحد رسوماً ومصاريف مختلفة مبلغة تراوح بين
١٠٠-١٢٠ روبية (*) .

سوق مصر

يعتبر سوق مصر من الاسواق المهمة الكبرى للتمور العراقية ، ويبدو
من احصائية صادرات التمور العراقية (ص ٢٤٣) ان معدل استيراد مصر
* يجدر بنا أن نشير الى شيئين هما : (١) ان تمور بلوجستان وتمور منطقة
« سكر » الباكستانية تمور رديئة ولا يكتفها تباع بسعر الخلاوي العراقي . كما
انها تنسج في أواسط حزيران .

سوق - سيلان

من ملاحظة الجدول المذكور سابقاً (ص ٢٤٥) يبدو أن معدل استيرادات سوق سيلان من التمور العراقية للفترة الواقعة بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ قد بلغ (٣٣٢٦) طناً بقيمة (٦٢٦٩١) ديناراً .

ومن تتبع تقرير المدير العام لشركة تمور المنطقة الوسطى المار الذكريبدو لنا ما يأتي :

١- تستهلك جزيرة سيلان كمية من التمور معدداً (٢٠٠) طن شهرياً وتزيد هذه الكمية في شهر رمضان فقط الى (٤٠٠) طن . وعليه فإن معدل ما تستهلكه الجزيرة هو حوالي (٢٥٠٠) طن سنوياً « ومعنى ذلك ان هذا دون الواقع بـ ٨٠٠٠ طن » . وان استهلاك التمور في سيلان يستمر طيلة اشهر السنة .

٢- لا توجد أية قيود من قبل سلطات سيلان على استيراد التمور . وان الاحازات تعطى لكل من يطلبها من المستوردين .

٣- الرسوم السكرية على التمور هي ٨ ره روبية لكل هندرويت وهناك مصاريف اخرى مختلفة (ميناء ودلالية وحماله ومصرف سوق) تبلغ روبيتين للطن الواحد او ما يعادل (١١) ديناراً .

٤- يباع التمر في الوقت الحاضر (نيسان - مايس ١٩٥٦) بسعر ١٨ روبية للهندرويت (سعر الجملة) بينما تبلغ كلفته حوالي (٢١) روبية للهندرويت اي الخسارة (حسب ادعاء التجار) تبلغ ٦٠ روبية للطن الواحد . ومع ان هذه الارقام قد يكون فيها شيء من المبالغة الا ان وجود الخسارة (وان كانت جزئية) أمر مؤكد ، والظاهر ان سببه وصول باخرة واحدة تحمل (٥٠٠) طن مما ادى الى هبوط السعر . وهذا الهبوط يستمر الا عندما تكون هناك زيادة في العرض عن الاستهلاك البشري (والعكس بالعكس) .

٥- سعر المبيع بالمفرد في سوق كولومبو هو (٨) آئات للكيلو الواحد وهذا نفس سعر البيع في بومباي .

٦- ابدى عدة مستوردين استعدادهم لاستيراد (٥٠٠) طن إضافة (اي زيادة على الكمية المتفق عليها مع شركة جيتا) إلا أنهم اشترطوا بيعها بسعر مخفض وقالوا ان قسما منها سوف يستعمل لأغراض صناعية (صنع العلف الحيواني).

٨- يبلغ عدد مستوردي التمر في كولومبو أكثر من عشرين مستورد إلا ان معظمهم من القطع الصغير حيث يستورد كل منهم خمسة اطنان او عشرة اطنان في كل وجبة إلا ان هناك خمسة منهم هم الذين يستوردون معظم الكميات الواردة الى جزيرة سيلان .

١٠- يرغب المستوردون في سيلان ان تصلهم التمر المكبوسة في الخصاف وهي بحالة نضوج قام غير يابسة) ولا يريدونها ان تكون (مدبسة) ويفضلون الخصاف التي يكون طولها أكثر من عرضها .

سوق اندونيسيا :

يتراوح عدد سكان الجمهورية الاندونسية بين ٧٥ مليون و ٨٠ مليون نسمة وجلهم من المسلمين الذين يهتمون باستهلاك التمر في شهر رمضان . لذلك يمكن اعتبار السوق من الاسواق المهمة للتمر العراقية لاسيا بتمور الزهدي .

ويلاحظ في الاحصائية المذكورة آنفا أن معدل استيرادات اندونيسيا من التمر العراقية للمدة الواقعة بين ١٩٥٠-١٩٥٤ هو زهاء ٣٦٥٠ طنا و بلغت قيمتها ٦٠٤٦٨ دينار .

ويجدر بالذكر ان صادرات التمر العراقية لهذا الموسم ١٩٥٥-٥٦ قد بلغت زهاء ٦٠٠٠ طن ؛ وقد بيعت هذه الكمية من قبل شركة تجارة تمر المنطقة الوسطى المحدودة حصرا (احتكاراً) لاحدى الشركات الاجنبية (جيتا) التي استفادت كثيرا من الطلب الكبير على التمر العراقية بحيث حصلت على ربح لم تكن لتعلم به فيما لو اشتغلت بتجارة التمر العراقية عشر سنوات مربحة

متوالية . وبهذه المناسبة نذكر أن الطريقة التي سارت عليها شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى في بيع تمور زهدى الفرات على طريقه الاحتكارات الفردية لكل سوق من اسواقها طريقة خاطئة باعتراف الشركة نفسها . وذلك لان معنى ذلك احتكار مزدوج ، اذ ان الشركة نفسها تحتكر جميع الاسواق ثم هي بدورها تبيع هذه الاسواق احتكاراً الى اشخاص آخرين فيؤدي الأمر الى ارهاق المستهلك من جهة ، ومن جهة اخرى الجهة المحتكرة الفردية هي التي ستحصل على فرق البيع في الوقت الذي كان يمكن أن يكون هذا الفرق للشركة العراقية نفسها . وقد علمنا ان الشركة قررت مبدئياً العدول عن خطتها المذكورة في موسم التمور المقبل .

اسواق الشرق الاوسط

وتشمل المملكة العربية السعودية والمملكة الاردنية الهاشمية والكويت وعمان والبحرين وسوريا وتركيا وايران . والجدول التالي يبين اهمية كل من هذه الاسواق (معدل ١٩٤٠ - ١٩٥٤)

السوق	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير
المملكة السعودية	٤١٢٦	٦٦٨٧٧
المملكة الاردنية الهاشمية	٨٣٤٤	١٢٧٥٢٥
الكويت	٩٢٦	١٩٧٢٨
عمان	١٦٧٨	٣٣٧٠٢
البحرين	٥٠٠	٩٣٣٧
سوريا	١٤٩٦٤	٢٢٠٨٥٩
تركيا	٣٦	٦٨٩
ايران	١٠٦	٢١٢٨

ملاحظة - كان معدل استيراد ايران (للمدة ١٩٤٥ - ١٩٥٠) ١٠٩٦ طناً بمبلغ ١٧٨٩٥ دينار . وها اننا نسجل ملاحظاتنا حول هذه الاسواق :

سوى المملكة السعودية :

يبدو من الجدول ان معدل ما استوردته المملكة العربية السعودية (معدل الحقبة بين ١٩٥٠ و ١٩٥٤) قد بلغ ٤١٢٦ طناً بقيمة ٦٦٨٧٧ ديناراً . ولكن مما يؤسف له حقاً ان شقيقتنا المملكة السعودية قد منعت استيراد التمور العراقية لموسم ١٩٥٥-١٩٥٦ لالشيء كما نعتقد سوى لاسباب سياسية بالرغم مما ابدته السلطات السعودية من عذر في قولها (ان القيود التي فرضتها على استيراد التمور العراقية هي قيود وقتية اضطرت الى اتخاذها بسبب بوار محصولات البلاد) (*)

تركيا (**) (*)

ان جارتنا تركيا تفرض قيوداً شديدة على التمور العراقية هي اقرب الى المنع . وقد بلغ معدل المصدر من التمور ٣٦ طناً بقيمة ٦٨٩ ديناراً . لقد ذهبت سدى جميع التثبتات الدبلوماسية والاتصالات الرسمية والمعاهدات الاقتصادية وغيرها في حمل الحكومة التركية على تبديل سياستها تجاه التمور العراقية وذلك بالتخفيف من القيود والرسوم المفروضة على التمور العراقية المراد تصديرها الى تركيا مما جعل امر تصديرها في حكم المستحيل - وفعلاً لم يجز منذ سنة ١٩٤٨ حتى الآن تصدير اية كمية الى تركيا . وتتلخص القيود المفروضة من قبل تركيا (إلا المذكورة آنفاً) على التمور العراقية بما يلي حسب أهميتها . -

(أ) - الرسوم الكمركية الباهظة التي تبلغ ٥٥ ديناراً على الطن الواحد ومعنى ذلك ان الرسم المفروض يبلغ عشرة أضعاف قيمة التمور المصدرة مما

* مذكرة مفوضية المملكة العربية السعودية رقم ٦/٥/٧٩٨٦ المعنونة الى وزارة الخارجية العراقية في شباط ١٩٥٦ .

** راجع كتاب جمعية التمور رقم ٩٤ وتاريخ ٧-١-٩٥٦

لا يشجع بأي حال من الاحوال على التصدير .

(ب) - الكشف عن التمور من قبل السلطات الصحية والكمركية
كشفا ليس للتأكد من خلو التمور من الامراض وغيرها بل الغرض منه
ايجاد وسيلة لرفضها بحجة انها ملوثة أو مصابة . فهي تترك في ميدان اكبس على
الحدود لمدة طويلة جداً مع البضائع الاخرى وفي اجواء غير ملائمة مما يؤدي
الى تلفها، وعند قيام السلطات الصحية بالكشف عليها ترفض على اعتبار انها
تالفة وليست صالحة للاستهلاك البشري . وفعلاً جرى رفض عدة ارساليات
من التمور بنتيجة هذه المعاملة مما حدا بالتجار الى الامتناع كلياً عن تصدير
التمور الى تركيا .

(ج) - تحديد الكميات المستوردة بـ (٣٠٠) طن وحتى هذه
الكمية الصغيرة لم يشجع التجار لتصديرها بالنظر الى ما سبق وبيناه في
الفقرتين (أ) و (ب) أعلاه لرفض عدة ارساليات من التمور وبقائها في
ميدان اكبس بانتظار التفتيش وتحمل التجار خسائر كبيرة بسببها .
ان السلطات التركية تفرض هذه القيود بحجة حماية الفواكه المماثلة من
مزاومة التمور العراقية لها كالتين والزبيب - في حين ان العراق لم يفرض أية
قيود على هاتين المادتين باعتبار انه ينتج مثلهما بالإضافة الى التمور التي تنتج
بكميات هائلة .

فبناء عليه وبالنظر الى التسهيلات التي تلاقىها البضائع والمنتوجات
التركية المستوردة الى العراق وعدم فرض اية عراقيل او صعوبات تجاهها فانه
لا بد من اثاره هذا الموضوع مع المسؤولين الاتراك وحملهم على التخفيف من
هذه القيود اسوة بما تلاقىه المنتوجات التركية المستوردة الى العراق .

ايرامه (*)

يبدو من الجدول ان معدل استيراد ايران (١٩٥٠ - ٥٤) هو ١٠٦

* راجع التقرير السابق ص ٢٨٥

حلتاً بمبلغ ١٠٩٦ دينار وهذا ضئيل جداً .

لقد منعت الحكومة الإيرانية دخول التمور العراقية اليها منذ سنة ١٩٤٦ بموجب قانون صادر من قبلها يمنع استيراد التمور من الخارج حماية للتمور الإيرانية الناتجة فيها . واننا وان كنا نؤيد انتاج ايران للتمور بكميات لا بأس بها فان الواقع يثبت من احصائيات تصدير التمور الى ايران قبل سنة ١٩٤٦ بأن الشعب الإيراني وخاصة الساكنين في المناطق الشمالية المتاخمة للحدود العراقية قد اعتادوا على استهلاك تمور الزهدي التي لا تنتج في ايران حيث كانت ايران تستورد معدل خمسة آلاف طن سنوياً . وعلى اثر منع استيراد التمور العراقية ولما كانت الرغبة عليها شديدة من قبل الشعب الإيراني فقد اخذت كميات كبيرة منها تهرب الى ايران . غير انه في السنين الاخيرة اخذت دوريات الحدود والسلطات الكركية تشدد الرقابة على الحدود ومنعت كلياً تهريب التمور العراقية الى ايران .

فبناء عليه ولغرض فسح المجال امام منتوجات البلدان المشتركة بميثاق بغداد فانه لابد من مفاوحة المسؤولين الإيرانيين لترك باب استيراد وتصدير التمور بين العراق وايران مفتوحاً يؤمن كل من البلدين احتياجه من البلد الآخر دون فرض اية رسوم او قيود عليها

اسواق اوربا الامرى

وتشمل المانيا وايطاليا وفرنسا وجيكوسلوفاكيا هذا عدا عن الاقطار والممالك الاوربية الاخرى المدرجة اسمائها في جداول صادرات التمور (ص ٢٤٢ - ٢٤٦ وص ٢٦٣ - ٢٦٥) .

ومما يجدر ذكره انه لابد من ملاحظة استهلاك هذه الاسواق في اعياد الميلاد ورأس السنة وضرورة اوصول التمور الى هذه الاسواق في هذه الاوقات ..

وها اننا ندرج في ادناه توصيات شركة اندرووير الى شركة التمر العراقية
المحدودة بشأن هذه الاسواق .

المانيا :

يبدو من الاتفاق التجاري بين العراق والمانيا ان استيراد التمر الى المانيا
محدود الى ما يساوي قيمة ٢٥٠,٠٠٠ باون استرليني سنويا او ما يتراوح باسعار
اليوم بين ٣٠٠٠ - ٣٥٠٠ طن . وبديهي ان الاستهلاك منحصرا في المانيا
الغربية وقد تجابه بعض الصعوبة في تصريف هذه السكبة بمستوى الاسعار
الحالية .

ايطاليا وسويسرا :

ان استهلاك هاتين المملكتين الفعلي محدود جدا من جراء توفر الأثمار
الطازجة فيها . وان شحنات التمر العراقية قبل الحرب الى تريستا كانت معظمها
وجهتها الى البلقان وممالك اوربا الشرقية المغلقة الآن في وجه التمر العراقية .
لقد اتخذت لها شركة اندرووير في جميع الممالك الاوربية وكلاء يتعاطون
في الأثمار المجففة يتقاضون منها عمولة قدرها ٢ر٥ بالمائة وهذه العمولة
لا تشمل ضمان البيع سوى أن اوراق الشحن تسلم مقابل دفع أثمان البضائع
الى ذلك فان البيع يجري بواسطة دلال في لندن وتجارها . وينقضى الدلال
جماعة قدرها ١ر٥ بالمائة والتجار « قطع » قدره ٣ بالمائة منه ٢ر٥
بالمائة يدفعه تاجر لندن الى وكيله في القارة الاوربية . وطريقة البيع الى القارة
الاوربية بواسطة تجارة لندن لها فوائدها الكبيرة منها :

(أ) أنها تغذي وئام الشارين في لندن لسوق المملكة المتحدة البريطانية

(ب) تمتع ضمان اكبر للدفع .

وبديهي ان هذه الجعالات محتسبة على اسعار البيع .

ونظراً لأهمية سوق إيطاليا فإننا نستقضي فيما يأتي بعض مظاهر هذا السوق . هذا ولدى الرجوع الى الاتفاق التجاري المفعود بين العراق والجمهورية الإيطالية في ٣١-١٢-١٩٥١ الذي أصبح نافذ المعمول من ١-٣-١٩٥٢ يظهر ما يلي : (*) .

١ — ان الاتفاق لمدة اثني عشر شهراً وقابل للتجديد لمدة سنوية مماثلة أي ان سنوات الاتفاق تبدأ من أول مارت لغاية شباط من السنة التي تليها (المادة التاسعة) وتعهد الفريقان بأن يمنحا عند الضرورة وبمقتضى القوانين والانظمة النافذة في الوقت الحاضر في بلديهما اجازات الاستيراد والتصدير للمواد المشبته في الجدولين (أ) و (ب) الملحقين بهذا الاتفاق (المادة الثالثة) .

٢ — فعليه ووفقا لنص المادة الثالثة من الاتفاق لا يحق لإيطاليا فرض قوانين أو انظمة جديدة غير التي كانت نافذة عند الاتفاق وذلك بتحديد الاوزان التي يجب ان يستورد بها التمر او الدبس الى إيطاليا .

٣ — بموجب الجدول (أ) (وفق المادة الثالثة وبدلالة المادة الرابعة) إن الجمهورية الإيطالية ملزمة بمنح اجازات باستيراد تمر عراقية صالحة للأكل تصدر من العراق الى ايطاليا لا تقل عن خمسة آلاف طن ودبس التمور العراقية بما قيمته ٢٠٠٠٠ (عشرون الف باون استرليني) وهذا كحد أدنى (المواد الخامسة والسادسة والسابعة) .

٤ — يفهم من الاتفاقية وموادها بصورة عامة والمادتين الرابعة والمادة الثامنة بصورة خاصة أن يكون منشأ التجارة اراضى كل من البلدين وعدم جواز اعادة التصدير إلا بموافقة الطرفين .

٥ — ندرج في أدناه ما صدر خلال سنوات الاتفاقية من التمور :

* كتاب جمعية التمور رقم ٣١٤ وتاريخ ٢٨-١-١٩٥٦

من ١-٣-٥٢ لغاية شباط ١٩٥٣ ١٣٣٦

من ١-٣-٥٣ « « ٥٤ ٤٩١٩

من ١-٣-٥٤ « « ٥٥ ٣٩٣٢

من ١-٣-٥٥ « أيلول ٥٥ ١١٨٠

من ١-٣-٥٥ « « ٥٥ ٢٧٢ باون (قيمة الدبس المصدر) .

ومنها يتضح بانه لم يصدر الى ايطاليا في أية سنة من سنوات الاتفاقية الكميات المتفق عليها من التمر وحيث ان ايطاليا قامت بفرض قيود على أوزان التمر العراقية المستوردة خلافا للاتفاقية كما جاء أعلاه ولم تمنح الاجازات اللازمة لاستيراد التمر والدبس لهذه السنة كان لابد من ان يطلب اليها تنفيذ الاتفاقية .

هولندا وبلجيكا

وهما سوقان صغيران نسبياً واستهماكان سووية زهاء ٥٠٠ طن سنوياً .
وهما لاشك سوقان مفتوحان للمزاحمة الايرانية التي من شأنها ان تقلل الطلب على التمر العراقية .

ونظراً لأهمية سوق هولندا في المستقبل ندرج فيما يأتي بعض ميزات هذا السوق :

كانت الحكومة الهولندية في أواخر عام ١٩٤٨ قد سمحت بدخول التمر العراقية اليها وقد تم عقد صفقات مهمة وبلغت كميات التمر العراقية المصدرة الى هولندا خلال ١٩٤٩ رقماً عالياً هو (٣٠٤٧) طناً ثم هبط التصدير في ١٩٥٠ هبوطاً قياسياً فأصبح ٣٠٨ أطنان فقط (*) . وفي عام ١٩٥١ بلغ ٣٠٧ أطنان وعام ١٩٥٢ بلغ (٢١٥) طناً وفي ١٩٥٣ بلغ (١٧١) طناً . وكانت

* سافر وفد جمعية التمر الى بلجيكا وهولندا عام ١٩٥٠ لغرض الدعاية .

الاقيام الى هولندا في ١٩٤٩ (٦٨٥٧٥) ديناراً فأصبحت عام ١٩٥٣ (٣٩٢٤) ديناراً فقط . ان هذا الهبوط المريع في تصدير التمور العراقية الى هولندا لم تدرس عوامله ولم يجرأى تحقيق شامل لبيان اسبابه (*) .
وان المبادأة بالاتصال فيما يتعلق بالتمور كانت دائماً تجري من طرف واحد وهو طرف التجار والمستوردين الهولنديين . ولم يلحظ ان محاولة مهمة قدمت من الجانب العراقي لجلب انتباه الاوساط التجارية الهولندية الى التمور العراقية طيلة المدة ١٩٤٨-١٩٥٤ عدا عن نشر اعلان أو اعلانين في بعض النشرات الهولندية (**) .

الدرامارك :

لقد استؤنف تصدير التمور الى الدانمارك في نيسان سنة ١٩٥٢ بعد توقف طويل . وقد باعت شركة اندروير من كمياتها المخزونة في لندن اكثر من ٣٠٠٠ طن من حاصلات ١٩٥١ و ١٩٥٢ ، وهذه الكمية تتجاوز كثيراً قابلية هذ السوق السنوية التي يجب ان لا تقدر بأكثر من ١٥٠٠ طن .

اسعار التمور

ليست لدينا معلومات عن اسعار التمور حسب سوق البصرة قبل عام ١٩١٠ . وها اننا ندرج في الصفحة التالية جدولاً يبين اسعار التمور مقدرة بالسارة اعتباراً من عام ١٩١٠ حتى الوقت الحاضر بالاضافة الى اسعار الاحتكار حتى عام ١٩٥٨ .

اسعار التمور منذ موسم ١٩١٠ بالنسبة الى السارة عن (٤٠) من

(*) سوق هولندا - اعتادت ان تشتري التمور التونسية ويخشى من مزاحمتها للتمور العراقية لذلك يجب ان تكون مكبوسة بحيث تنافس الكبس التونسي بالاضافة الى الاعلانات والدعاية الواسعة النطاق .

(**) مقترحات من مذكرة معاون مدير جمعية التمور العام في ٢٢ / ١٢ / ١٩٥٤ .

بصري وزن المن (٥٥) حقه استانبول المعادلة (٢٧٩٤) كيلو :

السنة	حلاوي فلس دينار	خضراوي فلس دينار	ساير فلس دينار	الملاحظات
١٩١٠	٢٩٠ ٢١	١٣٤ ١٦	٨٣٩ ١٤	كانت العملة المعمول
١٩١١	١٦١ ٢٥	٧١٠ ١٨	٢٥٨ ١٢	بها في البصرة خلال
١٩١٢	٦٤٥ ٢٠	٧٧٥ ١٦	١٩٣ ١٤	هذه المواسم (الشامي)
١٩١٣	١٦١ ٢٥	٧١٠ ١٨	١٩٣ ١٤	التي كانت تساوي كل
١٩١٤	٦٤٥ ٢٠	١٩٣ ١٤	٦١٣ ١١	١٥ ونصف شامي ليرة
١٩١٥	٥٠٠ ١٩	٢٥٠ ١٤	— ١٢	ذهب عثمانية (١٩١٠-)
١٩١٦	٨٧٥ ١٣	٥٠٠ ١٣	— ١٢	(١٩١٤) .
١٩١٧	— ٢٤	٥٠٠ ١٣	— ١٨	
١٩١٨	٥٠٠ ٣٧	— ٢٨	— ٢٧	كانت العملة المعمول بها
١٩	٨٧٥ ٣١	— ٢٤	— ٢٢	خلال المواسم من سنة
٢٠	— ٤٨	— ٤٥	٥٠٠ ٣٧	١٩١٥ لغاية سنة ١٩٣١
٢١	٧٥٠ ٤٢	٥٠٠ ٣١	٥٠٠ ٢٢	(الروبية الهندية التي
٢٢	— ٤٨	— ٤٥	٥٠٠ ٣٧	كانت تساوي (٧٥) فلساً
٢٣	٢٥٠ ٤٧	— ٣٠	— ٢١	(١٩٣١-١٩١٥)
٢٤	— ٣٠	٥٠٠ ٢٢	— ١٥	
٢٥	— ٣٣	٥٠٠ ٢٥	— ١٨	
٢٦	— ٥٤	— ٤٢	— ٣٨	
٢٧	— ٣٠	— ٢٥	— ١٩	
٢٨	٥٠٠ ٤٣	— ٢٢	— ٢٥	
٢٩	— ٣٦	٥٠٠ ٢٢	— ١٨	

السنة	حلاوي ف د	خضراوي ف د	ساير ف د	الملاحظات
١٩٣٠	٣٠ —	١٥ —	١٢ —	
٣١	٢٧ —	١٢ ٧٥٠	٩ ٧٥٠	
٣٢	٣٠ —	١٢ ٥٠٠	١٠ —	بداية تداول عملة الدينار
٣٣	٣٧ ٥٠٠	١٨ —	١٥ —	
٣٤	٢٦ ٥٠٠	١٦ ٥٠٠	١٣ ٥٠٠	
٣٥	٣٠ —	١٦ ٥٠٠	١٣ ٨٧٥	
٣٦	٢٨ —	١٥ —	١٣ ٥٠٠	
٣٧	٢٧ —	١٥ ٥٠٠	١٣ —	
٣٨	٢٠ —	١٥ ٢٥٠	١٣ ٢٥٠	
٣٩	٢٠ —	١٧ ٥٠٠	١٤ —	اعتباراً من هذا الموسم
٤٠	٢٠ —	١٧ ٥٠٠	١٤ —	ابتداءً الاحتكار من
٤١	٢٠ —	١٧ ٥٠٠	١٤ —	قبل شركة اندرووير
٤٢	٢٤ —	٢١ ٥٠٠	١٨ —	في البصرة .
٤٣	٥٠ —	٥٠ —	٤٠ —	(١٩٥٢-١٩٣٩)
٤٤	٥٠ —	٥٠ —	٤٠ —	
٤٥	٥٠ —	٥٠ —	٤٠ —	
٤٦	٥٠ —	٥٠ —	٤٠ —	
٤٧	٥٠ —	٥٠ —	٤٠ —	
٤٨	٥٠ —	٥٠ —	٤٠ —	
٤٩	٥٠ —	٥٠ —	٤٠ —	
٥٠	٥٥ —	٥٥ —	٤٥ —	
٥١	٥٥ —	٥٥ —	٤٥ —	

السنة	حلاوي		خضراوي		سائر		الملاحظات
	د	ف	د	ف	د	ف	
١٩٥٢	٥٥	—	٥٥	—	٤٥	—	
٥٣	٥٥	—	٥٥	—	٤٥	—	عقد اتفاقية الاحتكار
٥٤	٥٥	—	٥٥	—	٤٥	—	مع شركة تجارة التمور
٥٥	٥٥	—	٥٥	—	٤٥	—	العراقية المحدودة لمدة
ثلاثة مواسم بنفس الاسعار							

السنة	اسعار زهدي البصرة	زهدي الفرات	ديري	خلال برهم	خلال جبجباب
	دينار	دينار	دينار	دينار	دينار
١٩٤٢	١٨	١٨	١٨		(بالكاره)
٤٣	٤٠	٤٠	٤٠		
٤٤	٤٠	٤٠	٤٠	٨٠	٦٠
٤٥	٤٠	٤٠	٤٠	١٣٠	١٢٠
٤٦	٤٠	٤٠	٤٠	١٣٠	١٠٠
٤٧	٤٠	٥٨	٤٠	١٠٠	٨٠
٤٨	٤٠	٤٥	٤٠	١٦٠	١٠٠
٤٩	٤٠	٥٠	٤٠	١٨٠	١٣٠
٥٠	٤٥	٤٠	٤٥	١٤٠	١٢٠
٥١	٤٥	٤٠	٤٥	١٦٠	١٢٠
٥٢	٤٥	—	٤٥	١٦٠	١٠٠
٥٣	٤٥	—	٤٥	١٦٠	٨٠
٥٤	٤٥	—	٤٥		
٥٥	٤٥				

ملحوظة : يمكن تلخيص الاسعار الحديثة بما يأتي :

أسعار زهدي الفرات - طن - دينار - سعر البصرة			
في الخفاف	في الاكياس	المعدل	
دينار	دينار	دينار	
١١/٦٠٠	١٣/٠٠٠	١٢/٣٠٠	١٩٥٢
١١/٣٦٦	١٢/٠٦٠	١١/٧١٣	١٩٥٣
١٠/٢٥٠	١٠/٩٣٣	١٠/٥٩٢	١٩٥٤

أما تمور البصرة بالنسبة الى الاحتكار فاسعارها كما يلي :

(لأعوام ١٩٥٦ و ١٩٥٧ و ١٩٥٨)

الحلاوي والخضراوي للطن الواحد ٢٠ ديناراً - طن

الساير وزهدي البصرة والديري للطن الواحد ١٦٣٦٣ ر - « - «

خلال بريم « « ٥٠ ر ٥٤٥ « - «

« « ٣٩٣٢٩ « - «

ويلاحظ ان تجارة التمور كانت حرة حتى عام ١٩٣٩ ومنذ هذه السنة -

سنة ١٩٣٩ - بيعت تمور البصرة احتكاراً الى شركة اندرووير في اربع مراحل

حتى عام ١٩٥٢ . وبعد ذلك بيعت هذه التمور احتكاراً أيضاً الى شركة تجارة

التمور العراقية المحدودة لمواسم ١٩٥٣ و ١٩٥٤ و ١٩٥٥ . ومنذ عهد قريب

جددت اتفاقية الاحتكار الاخيرة للشركة ذاتها لالعوام ١٩٥٦ و ١٩٥٧ و ١٩٥٨ .

اما تمور الفرات فقد كانت تجارتها حرة ويقرر اسعارها سوق البصرة

الى حين تشكيل شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودة « ١٩٥٢ » التي

اخذت تحتكر تجارة زهدي الفرات كما يبدو من الجدول وكما سيحيي الذكر

بعد قليل .

جمعية القمح الرافية (*)

لمحة تاريخية: مما هو جدير بالذكر أن ازمة ١٩٣١ قد شملت بالطبع القمح والمتصلين بأمرها. فكان بوار تجارته في الداخل والخارج بشكل مريع. وهذا الذي ادى بالسلطات حينذاك أن تدعو هؤلاء لعقد اجتماع في متصرفية البصرة لوضع حد للاشكال ولكن الاجتماع لم يتخمس عن اي شئ فزاد وضع القمح سوءاً على سوء. وهذا الذي حدا بتسعة من كبار المنتجين (الملاك) أن ينضوا تحت لواء واحد ليؤلفوا جمعية منتجي القمح. وكان مؤسسوا هذه الجمعية هم السادة هاشم النقيب والشيخ صالح باش اعيان، وعبد الرزاق الامير وحمد الكبير، وسليمان الكبير، وصالح عبد الواحد، وعبد الكاظم الشمخاني، وعبد الخلف العبد الواحد. وقد تمت موافقة وزارتي الداخلية والمالية بتأليف هذه الجمعية في نيسان ١٩٣٣.

وقد رأى المكبسون - من جانبهم - أن يؤلفوا هم الآخرون جمعية لهم في نفس هذا الوقت وهكذا تألفت جمعية مكبسي القمح من السادة أ. ج. أصفر، وداود مقدسي انطوان، ونيودور جيو كولاس، ومصطفى طه السلمان، وعطا الخضيرى، وإلياس يلدا، وهاشم عبد الغنى الخضيرى، وشركة فرانك ستريك، وافراهيم حسيق افراهيم، ون. لاسو، وشركة بطي لمايين النهرين وفارس، وشركة هلس اخوان الشرقية، ونعوم موسى توما، وفتح الله وحيد، والشركة الافريقية والشرقية. ويعقوب بولس، وميشيل اخوان، ومرزا محمد خان به دور وفرانك رزوق صايغ، وشركة مارين أخوان ويوسف مارو، وليون غاريان.

وقد ظلت الجمعيتان تناوى الواحدة منها الاخرى طوال سنتين دون هوادة أو رحمة حتى كانت زيارة المرحوم السيد ياسين الهاشمي البصرة عام

* نشرت البلاد الغراء ٤٦٦٩ و ١١-٦-٥٦ خبر الغائها وقد كذبت الجمعية ذلك. والمؤكد انه سيصدر نظام يحد تقلص بموجبه بعض الدوائر.

١٩٠٥ حيث وقف بنفسه على معظم وجوه الاشكال . وقد كانت النتيجة أن تشكلت « لجنة التمور » على غرار « جمعية الزبيب اليونانية » وصدر القانون رقم « ٣٨ » لسنة ١٩٣٥ . وقد تألفت هذه اللجنة من خمسة اعضاء كان يختارهم وزير المالية من بين عشرة اعضاء منتخبين من بين ملاك البصرة الذين كان الواحد منهم يمتلك ٥٠ جريباً من النخيل انتاجها اكثر من (٢٠) طناً من التمور سنوياً . وكان هنالك رئيس وسكرتير عام يعينهما وزير المالية .

هذا وقد كان اول رئيس لها السيد أنور خياط . وقد تألفت مالية اللجنة من منحة الحكومة البالغة ٣٥٠٠ دينار بالاضافة الى الرسم المفروض على التمور المصدرة والبالغة نسبته ١٪ من قيمتها . وظلت هذه اللجنة تعارك وضع التمور المتردى في الداخل والخارج ولكن دون جدوى على اساس أن الاشكال كان فوق طاقتها وخارجاً عن حدود امكانياتها فطلت الزمام من يدها فتمتعت الصيحات مستغنية من جميع الجهات لانقاذ الموقف من الدرك الذي آل اليه . وبناء على ذلك استصدرت الحكومة المرسوم رقم ٦ لسنة ١٩٣٩ القاضي بتشكيل جمعية التمور العراقية . وقد زيدت منحة الحكومة لها حيث بلغت ٥٠٠٠ دينار سنوياً وزيد الرسم المفروض على التمور المصدرة واصبح ٢ بالمائة من قيمتها كما اعطيت صلاحيات اوسع لتمكينها من الصمود أمام مسألة الهيمنة على اسعار التمور في الداخل والخارج واحتكار بيع تمور البصرة .

وتألفت الجمعية الجديدة من مجلس مؤلف من ستة اعضاء يعينهم وزير الاقتصاد من أصل اثني عشر عضواً منتخبين من بين الملاك الذين تبلغ مساحة ملكية الواحد منهم اكثر من ٥٠ جريباً انتاجها السنوي اكثر من عشرين طناً .

وتلخص اعمال الجمعية - في ضوء مرسومها ونظامها بأن تقوم بكل

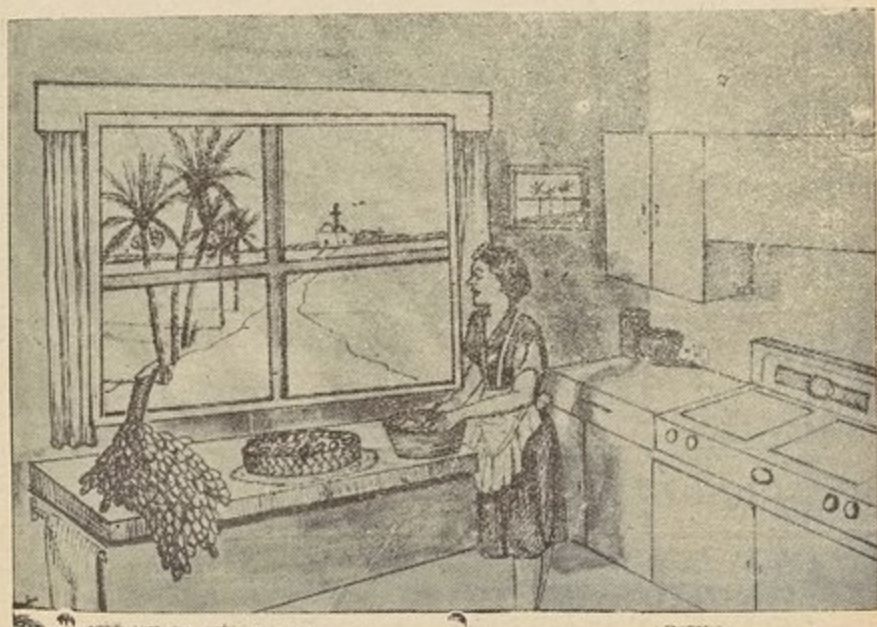
ما يؤدي الى ترقية تجارة التمور اولا وقبل كل شيء فضلا عن توجيه العناية نحو تصنيع التمور والمساهمة بجميع ما يؤدي الى نجاح كل من تجارة التمور وصناعاتها بأقصى امكانياتها .

ويمكن تلخيص أهم ما قامت به الجمعية فيما يأتي :

(١) في تجارة التمور

(أ) بيع تمور البصرة احتكاراً الى شركة اندرووير للشحن والتجارة (لندن) [وبعد ذلك شركة اندرووير « العراق » المحدودة] للمدة بين ١٩٣٩ و ١٩٥٢، وفي اربع مراحل وبأسعار معينة « ص ٢٩١ - ٢٩٤ » وشروط خاصة .
(ب) المساهمة في رأسمال شركتي تجارة التمور العراقية وتجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودتين .

(٢) في الرعاية للتمور :



اللوحة رقم (٩) إحدى لوحات الرعاية للتمور نشرتها جمعية التمور في إحدى نشراتها

(أ) قامت الجمعية بطبع نشرات عن قيمة التمور الغذائية ومراقبة التمور الصحية ومواصفات الأطعمة والحلويات المعمولة من التمور . وكان ذلك باللغات العربية والانكليزية والفرنسية وبلغة التاميل والأردو .

(ب) اشتركت الجمعية ببعض المعارض الدولية والمؤتمرات ، وكان من جملتها مؤتمر التمور الدولي في تونس (١٩٥٠) ومعرض بومباي التجاري (١٩٥٢) ومعرض دمشق الدولي (صيف ١٩٥٤) والمعرض البريطاني بغداد (خريف ١٩٥٤) ومعرض البيت المثالي (لندن ١٩٥٥) .

٣١ في صناعات التمور وتصنيعها .

(أ) المساهمة برأسمال شركة صناعات التمور العراقية المحدودة بنسبة ٢٠ بالمائة من اسهمها .

(ب) انشاء بناتي جمعية التمور ببغداد ومعاونيتها في البصرة .

(ح) انشاء « مختبر مباحث التمور » وتجهيزه بالآلات وفق ما أشرنا آنفاً .

(د) بناء مكبسين نموذجيين واحد في بغداد وآخر في البصرة وكذلك مبخرتين احدهما في الاولى والاخرى في الثانية على التوالي .

إدارة جمعية التمور (*)

تدار جمعية التمور ولجانها وهيئاتها الفرعية في ضوء احكام الفقرة (٨) من المادة (٦) من نظام جمعية التمور رقم (٤٢) لسنة ١٩٥٢ . وبناء على ذلك فان جمعية التمور العراقية تتألف من المركز العام (بغداد) ومن لجنتي التمور

* انظر قانون جمعية التمور رقم (٣٧) لسنة ١٩٥٢ ، وتعديله بقانون رقم (٤٩) لسنة ١٩٥٥ . وكذلك انظر المقترح الجديد لنظام جمعية التمور المذكور اعلاه . ونظام الهيئات الفرعية لجمعية التمور رقم (٧٣) لسنة ١٩٣٩ . ويتألف ملاك الجمعية من مدير عام ومعاونين ومديري الشؤون الفنية ، والدعاية ، والحسابات . وستلغى هذه المديرية الثلاث في النظام الجديد ، وشعب الأوراق والاحصاء والتفتيش .

الجنوبية والوسطى ومن ست هيئات فرعية (٧ أعضاء لكل منها) في أولية
المنتفك والديوانية والحلة وكر بلاء وديالى وبغداد .

ويلاحظ ان السيد أنور خياط ظل مديراً عاماً حتى أواسط عام ١٩٣٩
حيث تم تعيين المستر ايج . آي . لويد (القاضي الانكليزي) مديراً عاماً
للجمعية (وباشر اعمال وظيفته في ٩-٨-١٩٣٩) واصبح السيد انور معاوناً
له . وفي ١٤-٥-١٩٤٠ أحيل الاخير (أنور) الى التقاعد وأصبح السيد
عبدالله حافظ (الذي كان حينذاك قنصلاً للعراق في بومباي) معاوناً للمدير
العام وباشر اعماله في ١٤-٥-١٩٤١ ، وبعد نحو ستة اشهر نقل الاخير الى
وزارة المالية وتم تعيين السيد جعفر الخياط في محله (١٦-٢-١٩٤٣) . وقد
نقل السيد الخياط الى وزارة التموين في آب سنة ١٩٤٤ وحل محله السيد سامان
جويده وبعد صدور القانون الجديد (رقم ٣٧ لسنة ١٩٥٢) استحدثت
معاونية المنطقة الوسطى واصبح السيد شاكر طه السامان معاوناً للمنطقة الجنوبية
(١٤-٣-٥٣) والسيد عباس بغدادى معاوناً للمنطقة الوسطى (١٤-٣-٥٣)

وقبل نحو سنة ونصف تم تعيين السيد شكري صالح زكي (١٢-١٢-٥٤)
معاوناً ادارياً في جمعية التمور (حتى ١٨-٧-٥٥) .

اما المستر لويد فقد ظل في منصبه حتى ١٥-١٠-١٩٤٦ حيث حل السيد
عبدالله القصاب محله حتى اول تشرين الاول سنة ١٩٥١ حيث تم تعيين الاخير أميناً
للعاصمة ونقل أمين العاصمة السيد مظفر احمد الى وظيفة المدير العام للجمعية
التمور . وبعد مرور حوالي السنة والنصف نقل السيد مظفر الى متصرفية
البصرة وعاد السيد القصاب مديراً عاماً للجمعية « ٥-٤-٥٣ » حتى ساعة
طبوع هذا الكتاب .

احمد - كمار التمور

المقصود بالاحتكار حصر بيع التمور بجهة (شركة او ماشا كل) معينة .

و اول ما بدأ احتكار التمور في العراق كان عام ١٩٣٩ حيث احتكرت شركة اندرو وير
شراء وبيع تمر البصرة لمدة خمس سنوات (حسب الاسعار المذكورة آنفاً)
انتهت بانتهاء موسم ١٩٤٣ .

والمرحلة الثانية لمدة ثلاث سنوات (١٩٤٤ و ١٩٤٥ و ١٩٤٦) والمرحلة
الثالثة لمدة ثلاث سنوات اخرى (١٩٤٧ و ١٩٤٨ و ١٩٤٩) والمرحلة الرابعة
لمدة ثلاث سنوات اخرى (١٩٥٠ و ١٩٥١ و ١٩٥٢) وانتهى الاحتكار في
١٤-٨-١٩٥٢ .

ولعل ظروفًا معينة تعلق بالحب الاخيرة والمشاكل الناجمة عنها هي
التي اوجت اللجوء الى الاحتكار والاخذ به . ولنا نريد الدخول في مناقشة
أمرائتهى وولي . ولكننا نتساءل عما حصلته جمعية التمور من المعلومات
والتقارير من شركة الاحتكار طوال الاربعة عشر عاما (١٩٣٩-١٩٥٢) من
احتكارها . ؟ ان الجواب للأسف لاشئ . وقد احس المعنيون بالتمور
بخطورة قضية التمور واحتكارها واخذوا يهييئون بالمسؤولين لدراسة مشكلة
التمور بروية واناة ^{*}١ . ودرست الحكومة الامر وقررت في النهاية ايقاف
انطة الاحتكار بشركة اجنبية .

ونظراً لوجود شركة تجارة التمور العراقية المحدودة (منذ ١١-٦-١٩٥٠)
ومساهمة جمعية التمور فيها ، فقد انيط بها احتكار تمور البصرة منذ موسم ١٩٥٣
(لثلاث سنوات) حتى موسم ١٩٥٥ . ثم جددت الاتفاقية لمواسم ثلاث
اخرى وهي ١٩٥٦ و ١٩٥٧ و ١٩٥٨ .

وقد تعهدت الشركة المذكورة شراء جميع تمور البصرة في المواسم المذكورة
بحيث لا تقل كميتها السنوية عن (٦٥) الف طن بالاسعار المذكورة في مناسبة سابقة

* انظر - جريدة الجبهة الشعبية الغراء (المحتجة) ، العدد ٩٩ بتاريخ
٢٥-١١-١٩٥١ ، هل من سياسة حكومية للتمور ؟ بقلم السيد برهان الدين
باش اعيان « وزير الخارجية الحالي » .

(ص ٢٩٥). أما تمور زهدى الفرات فقد ظلت حرة قبل موسم ١٩٥٥ وان كانت بعض الصفقات تباع احيانا احتكاراً.

وقد احتكرت تمور المنطقة الوسطى كافة (تمور الفرات) من قبل شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودة لموسمى ١٩٥٥ و ١٩٥٦، في حزيران ١٩٥٥ وفق الاسعار المذكورة آنفاً (ص ٢٥١-٢٩٥)

شركات التمور

هنالك ثلاث شركات كبرى للتمور وهي .

(١) شركة صناعة التمور العراقية المحدودة ورأس مالها ١٠٠٠٠٠٠ دينار ويساهم فيها كل من جمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي بنسبة قدرها ٢٠ بالمائة من الاسهم . وقد سبقت الاشارة الى ذلك .

(٢) شركة تجارة التمور العراقية المحدودة وقد تأسست في ١٩٥٠ برأسمال قدره نصف مليون دينار وقيمة السهم الواحد عشرة دنانير لتتولى تجارة تمور البصرة بوجه خاص ، وبعد خمس سنوات زيد رأس مالها الى مليون دينار (قرار مجلس الادارة في ٦-٥-١٩٥٥ و ٥-٧-١٩٥٥ وهذا تفصيل توزيع رأس المال .

دينار

٤٩٠٠٠٠ جمعية التمور (٤٩ بالمائة من الاسهم)

٨٥٠٠٠ شركة اندرووير

٤٢٥٠٠٠ ملاكو البصرة ومكبسوها

١٠٠٠٠٠٠ المجموع

ملاحظة : قرر مجلس ادارة جمعية التمور في جلسته (٣٣) وبتاريخ

٢٦-٥-٩٥٥ ان تستقطع الشركة من جميع الملاكين ٢٠ بالمائة من قيمة تمورهم وتعويضهم باسهم من الشركة ليكونوا مساهمين فيها « ١٢٥٠ بالمائة الآن . »

(٣) شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى : وقد تأسست اول الامر في عام

١٩٥٣ برأسمال ٢٥٠٠٠٠٠ دينار منقسم الى ٥٠٠٠٠ سهم عادي قيمة كل سهم

خمسة دنانير . وقد زيد رأس المال بعد نحو ثلاث سنوات الى مليون دينار .
 وحق للشركة ان تستقطع من جميع الملاكين ٢٠ بالمائة من قيمة تمورهم وتعويضهم
 باسهم من الشركة ليكونوا مساهمين فيها . إلا أنه تم عملياً (موسم ١٩٥٥)
 استقطاع نصف دينار من قيمة كل طن من تمور زهدى « الفرات اى بنسبة
 تقرب من ١٢ و ٥ بالمائة من قيمة التمور المشتراة من قبل الشركة » . وقد أخذت هذه
 الشركة على عاتقها احتكار تمور المنطقة الوسطى لموسمي ١٩٥٥ و ١٩٥٦ .

تنظيم اسواق التمور

جرت المفاوضات بين شركتي التمور العراقية وتمور المنطقة الوسطى
 المحددين في هذا الصدد وقد تم الوصول الى اتفاق عام حول تقسيم اسواق التمور
 بينهما ورفعتا قرارها الى جمعية التمور العراقية التي أصدرت بدورها بياناً بتاريخ
 ٢٥-٦-١٩٥٦ لتنظيم بيع التمور في الاسواق العالمية لموسمي ١٩٥٦-١٩٥٧ وفيما
 يأتي نص البيان :

اولاً - تخصص الاسواق التالية حصر الى تمور الحلاوى والخضراوي
 والساير :

المملكة المتحدة البريطانية - الولايات المتحدة الامريكية - كندا -
 اتحاد جنوبي افريقيا - استراليا - نيوزيلندا .

ثانياً - يبقى تصدير تمور الديري وخلال البريم والجرجاب حراً
 كالسابق .

ثالثاً - مع مراعاة الفقرتين الرابعة والخامسة أدناه تخصص الاسواق
 التالية حصر الى تمور الزهدى :

الهند - الباكستان - سيام - بورما - سنغافورا - اندونيسيا .
 رابعاً - يجوز تصدير تمور الحلاوى والخضراوي والساير الى الاسواق
 المدرجة في الفقرة الثالثة أعلاه لغاية يوم ٢٤-١٠-١٩٥٦ على أن يتم التصدير

فعلا في ذلك التاريخ ويمنع التصدير بعد ذلك .

خامساً — يسمح بتصدير تمور ساير البصرة الى منطقة كاتوار في الهند بعد تاريخ ٢٤ تشرين الاول على ان تكون مشحونة بالسفن الشراعية فقط وعلى ان يبرز المصدر الى الجمعية الطلبات الواردة على التمور من المنطقة المذكورة عند طلبه اجازة التصدير وعليه ان يبرز أيضاً شهادة انزال من الميناء لسكل ارسالية تفرغ فيه .

سادساً — وبنتيجة المباحثات التي جرت بين شركة تجارة التمور العراقية المحدودة وشركة تمور المنطقة الوسطى المحدودة باشراف جمعية التمور تقرر ما يلي : —

أ — تحصر أسواق البحر الاحمر (عدا جدة والموانئ المصرية) والبحر العربي وأسواق أوروبا عدا إيطاليا بشركة تجارة التمور العراقية المحدودة في البصرة .
ب — تحصر أسواق سوريا ولبنان والاردن ومصر وشمالي افريقيا وايطاليا بشركة تمور المنطقة الوسطى المحدودة وذلك اعتباراً من تاريخ تصدير تمور زهدى الفرات اليها .

ج — في حالة ورود طلب من احد الاسواق المبينة في الفقرتين (أ) و«ب» اعلاه على تمور غير محصورة بذلك السوق فعلى الشركة التي يعود اليها ذلك السوق السماح ببيعها لقاء عمولة يتفق عليها بين الشركتين .

سابعاً — تشمل احكام هذا البيان التمور المصدرة لغرض الاستهلاك البشري فقط .

ثامناً — تبقى الاسواق الاخرى التي لم يرد ذكرها في هذا البيان حرة ويسمح بتصدير التمور اليها من جميع الانواع حسب موافقة جمعية التمور .

الفصل الثامن

خاتمة

العراق بلد النخيل منذ أقدم العهود وتوفّر فيه جميع العوامل الجغرافية - الطبيعية منها والبشرية - بحيث يؤلف العراق أمثل البيئات واحسّنها لغرس النخيل وانتاج التمور فوقعه الجغرافي من حيث خط العرض، وطبيعة أرضه، ومناخه، ومياهه الوفيرة وتربته الخصبة الملائمة - جميعها عوامل طبيعية ينجح فيها الغرس ويحود بسببها الانتاج جودة منقطعة النظير. وليس ذلك حسب بل ان العوامل البشرية المتصلة بشخص فلاح النخيل، هي الأخرى ذات أثر بليغ في الغرس والانتاج سواء بسواء، فانفلاح يقوم بأعمال كثيرة لا يحصرها عد. فهو الذي يهيء أرض البساتين ويقوم بتخطيطها وحفر جداولها ونهيراتها، وفصم الفسائل وغرسها، وسقيها، وتسميد أرضها وتقليم نخيلها بتزير سعفها وتكريبها وتقريد عذوقها وتركيزها وتخفيف حملها وتلقيح طلوعها وقطف تمورها (جنينها وجذها).

وفي العراق أكثر من ٣٢ مليون نخلة من مجموع زهاء ٨٧ مليون نخلة منتشرة في جميع أنحاء العالم (زهاء ٣٨ بالمائة من نخيل العالم) ويبلغ عدد النخل المثمر ٢٤ و ٥ مليون نخلة وتؤلف ٧٦ بالمائة من المجموع، وعدد الفسيل ٧ ملايين نخلة ونسبتها المئوية ٢٢ بالمائة وعدد النخل الفحل نصف مليون نخلة ونسبتها ٢ بالمائة من المجموع. وان حوالي ٤٥ بالمائة من النخيل المثمر جميعه يتمثل في لواء البصرة في حين أن نسبة النخل الفحل فيها هي ٣٤ بالمائة من المجموع ومثلها يقال عن الفسيل. لذلك فان البصرة هي الأولى من حيث مجموع نخيلها اذ فيها زهاء ١٣ و ٤ مليون نخلة من مجموع ٣٢ و ٢ مليون نخلة في العراق كله.

واللواء الذي يلي البصرة من حيث الاهمية العددية هو لواء الحلة اذ فيه زهاء ٢٥ و٤ مليون نخلة منها زهاء ١ و٣ مليون من النخل المثمر وزهاء ١ و٦ من النخل الفسيل والبقية من النخل الفحل .

وتأتي الديوانية في المرتبة الثالثة في عدد نخيلها حيث فيها زهاء ٥ و٣ مليون نخلة منها زهاء ٣ ملايين من النخل المثمر وأقل من نصف مليون فسيلة والبقية من الفحل .

وديالى هي اللواء الرابع وعدد نخيلها زهاء ٨ و٢ مليون نخلة منها زهاء ٩ و١ مليون من المثمر والبقية من الفسيل والفحل .

وان بغداد والمنفك لواءان يتساوى فيهما عدد النخيل وفي كل منهما زهاء ٢ و٢ مليون نخلة وتأتيان في المرتبة الخامسة من حيث الاهمية .

وتحتل كربلاء المقام السادس وعدد نخيلها زهاء ٩ و٢ مليون نخلة ، أما العمارة والسكوت والدليم فهي أقل الاولوية نخيلاً ويقل عدد نخيل كل منها عن نصف المليون . وفي كركوك ٦ و٥ الف نخلة فقط .

ويعتبر العراق القطر الاول في انتاج التمور حيث يبلغ معدل انتاجه السنوي نحواً من (٣٥٠) الف طن من مجموع الانتاج العالمي البالغ ٨٧٢٠٠٠ طن (ص ٨٩) ، أي ان نسبة انتاج العراق هي ٤٠ بالمائة من مجموع الانتاج العالمي .

وينتج العراق (٤٥٥) صنفاً من أصناف التمور . بيد ان الانواع التجارية الرئيسية هي الزهدي والساير والخضراوي والحلاوي ثم الديري والخلال البريم والخلال الجبجباب .

وتعتبر البصرة الاولى من حيث الانتاج . ويبلغ انتاج البصرة ١٠٠-١٣٠ الف طن ، وبعدها الحلة ٤٥-٥٥ الف طن فكربلا والديوانية وكل منهما ٣٥-٤٥ الف طن فديالى و انتاجها ٢٥-٣٥ ، فبغداد والمنفك وكل

منهما ٢٠-٣٠ الف طن ثم العارة والسكر والذيل وانتاج كل منها بين ٤-٦ آلاف طن وانتاج كركوك ٣٠٠ طن .

وتستهلك تمور العراق في نواح خاصة (عدا عما يدخل منها في التجارة الدولية وكميته ٢٤٠ الف طن) هي للاستهلاك البشري ٦٠٠٠٠ طن ، ولاكتيال العشار ومبادلات الحدود ٢٥٠٠٠ طن ، ولصناعة الدبس ١٥٠٠٠ طن ، ولتقطير الكحول (العرق) ١٠٠٠٠ طن .

وليس من شك بأن التمور مادة غذائية ، عدا عن كونها فاكهة لذيذة . ويلاحظ ان كل ليبرة (رطل) من التمر تولد ١٢٧٥ سعرة حرارية . واذا قارنا ذلك بالاطعمة المعروفة اتضح لنا ان الليبرة الواحدة من لحم البقر تعطي ١٩٦ سعرة فقط والخبز ١٠١٤ سعرة والبيض ٧٣٤ سعرة والسمك ٣٠٠-٧٠٠ سعرة والبطاطة ٤٠٠ سعرة ولحم الدجاج ٣٦٠ سعرة .

وللنخيل والتمور فوائد واستعمالات ومشتقات لا يحصرها عد (ص ١٥٣-١٥٢) .

اما الصناعات فتتمثل بالدبس الذي يصنع في العراق بطريقتين احدها بلدية حيث يستهلك انتاجها من قبل الطبقات ذات القوة الشرائية الضعيفة نظراً لبداية طريقتهما ورخص اسعار الناتج نسبياً .

وكذلك ينتج الدبس بالطرق الآلية الحديثة من قبل شركة صناعات التمور العراقية المحدودة . وهذا هو الدبس المحسن الذي تستهلكه الطبقات المتوسطة وشبهها ويصدر قسم منه الى الخارج . ويبلغ مجموع عدد المدابس ١٢٥ مدبسا منها ثلاثة حديثة . ويبلغ معدل انتاجها السنوي زهاء ١٥٠٠٠ طن منها زهاء ٥٠٠٠ طن من الدبس المحسن المنتج بالطرق الآلية الحديثة .

وفي العراق صناعة للكحول لاسيما العرق وتستهلك هذه الصناعة « معملاً للعرق » زهاء ١٠٠٠٠ طن من التمور تنتج نحواً من مليارين من

الالتار عرقاً وتقدر قيمتها بزهاء (٦٠٠) الف دينار .

وتوجد في العراق صناعة ناشئة للخل لا بد من العناية بأمرها .

أما الصناعات المقترحة فهي صناعة مسحوق الداتامين الذي يتألف من ٧٠ بالمائة من مسحوق التمر المجفف والبقية من الكاكاو والسكر وبعض العطور وهو غذاء جيد للأطفال ويعمل منه مشروب ساخن في وجبة الفطور لكل إنسان .

وهناك دواء مهم يمكن صنعه من التمر وهو دواء « ديستولنس » ذو المفعول المشابه لدواء « الكورتيزون » المعروف .

والصناعات التمرية المقترحة ضمن سياسة تصنيع التمور العراقية (بالتعاون بين جمعية التمور العراقية والهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ومديرية الصناعة العامة والمصرف الصناعي) هي : توسيع صناعة الدبس الحديثة لتكون السعة الانتاجية من الدبس المحسن زهاء ٣٠-٥٠ طناً يومياً (والآن ٦-٥ اطنان) .

وكذلك انتاج السكر السائل وهو سائل سكري عديم اللون والرائحة طعمه حلو . وقد اجريت التجارب في هذا الباب والنية متجهة حديثاً نحو اخراج مشروع هاتين الصناعتين الى حيز التنفيذ . وهناك ايضا مشروع انتاج العلف الحيواني ، وقد تكللت التجارب التي اجريت في العراق وخارجه بالنجاح . وهناك ايضا ، نظرة جديده من المسؤولين لتحقيق هذا المشروع . وإلى جانب هذا وذاك ان النية معقودة ايضا لتوسيع صناعة الكحول من التمور سيما الكحول المهدومة . وقد تم درس وجوه كبيرة من مشروع الصناعة من قبل جمعية التمور والهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار وتبقى الناحية العملية في تحقيق المشروع . وعدا عن ذلك كله ايضا صناعة الحرير الصناعي باستعمال الكحول الايثيلي المستحصل من التمور مع نفايات القطن . وكذلك صناعة

مشروب (الكولا) من الدبس وصناعة استخراج زيت النوى (زهاء ٧٢٥ بالمائة من وزن النواة) واستعمال هذا الزيت للاستهلاك البشري وفي صناعة الصابون .

وقد تم إيجاد « مختبر مباحث التمور » الملحق حالياً بجمعية التمور (والنية متجهة لاحاقه في المستقبل بمديرية الصناعة العامة خلافا لرأي البعض) ومن الممكن القيام بتجارب واسعة النطاق في سبيل تصنيع التمور حيث ان التصنيع هو المنفذ الأهم لمعضلة زيادة انتاج التمور وحل مشكلتها .

ويبدو ان مجلس الاعمار قد بدأ - منذ مستهل ١٩٥٣ - يعير بعض اهتمامه لموضوع صناعة التمور وتصنيعها وقد مضي أكثر من ثلاث سنوات ونحن بانتظار نتائج جهود الهيئة الفنية الثالثة في هذا المضمار . وقد نفذ صبرنا ومشكلة التمور تستغيث بمجلس الاعمار للمساهمة في حلها والسير نحو الغاية المنشودة في ضوء « سياسة كسب الوقت بقدر المستطاع » .

وتؤلف التمور نسبة كبيرة من مجموع تجارة الصادرات العراقية ، وقد تزيد هذه النسبة - من حيث القيمة على ثلث المجموع العام للصادرات . وتتراوح كمية التمور المصدرة من العراق سنوياً بين ٢٠٠-٢٤٠ ألف طن ، وقيمتها بين ٤-٥ ملايين دينار .

وتلازم تجارة التمور صناعة كبس التمور وتخزينها . وتكبس التمور المصدرة من العراق في الخصاص (الحلان) وفي الصناديق الخشبية وفي علب الكرتون واكياس السيلوفين الصغيرة عدا عن التمور الجافة (والمطبوخة ايضاً) التي تعبأ في اكياس الجففاص وشبهها .

ويلاحظ ان الانواع الرخيصة من التمور - سيما الزهدي واحياناً السائر - تكبس في الخصاص ، وقد يكبس الخضراوي والحلاوي بهذه الطريقة لغرض الاستهلاك المحلي الشعبي .

كما ان التمور المكبوسة في الخصاف تصدر الى اسواق الهند وباكستان واندونيسيا وجنوبي شرق آسيا والبلاد العربية بوجه عام .

ومما يجدر ذكره ان زنة الخلطة - عادة - هي ٥٠ كيلو ، أما زنة الصندوق الكبير فهي ٦٨-٧٠ ليبرة ، والصغير نصف ذلك .

وتسمى محلات الكبس القديم بـ (الجواخين) ومحلات الكبس الحديث بـ (المكابس - الجراديغ) . ويبلغ عدد المكبسين زهاء ٨٠ وعدد المكابس ١١٠ منها ٣٧ مكبس دائم والبقية من المكابس المؤقتة . ولدى جمعية التمور مكبسان نموذجيان عصريان واحد منهما في بغداد والآخر في البصرة وهنالك مبخرتان حديثتان ملحقتان بالمكبسين المذكورين أيضاً .

ولابد لنا من نبذ جميع الطرق القديمة في كبس التمور والأخذ بالطرق الحديثة ليس في الكبس وحده بل في جني التمور وجذها أيضاً .

وعملية التبخير ، مسألة ضرورية للتمور حيث لابد من تبخير التمر مرتين مرة عند ورودها الى المكبس ومرة بعد كبسها أما في غرف التبخير تحت الضغط الاعتيادي أو في المبخرة تحت الضغط المختزل . وفي جميع الحالات تستخدم عدة أنواع من الغازات (كالاثيل فورמיד والكلورسول وغيرها) التي لا تؤثر على التمور أو في طعمها أو نكهتها وإنما تصونها من التلوث بالحشرات .

ولابد من العناية بثلاثة أمور قبل تصدير التمور وهذه الامور هي ايجاد مكابس حديثة نموذجية في المناطق المهمة لانتاج التمور ، والحاق المباخر بكل منها ، فضلاً عن ايجاد مخازن حديثة - ويستحسن ان تكون مبردة - لخزن التمور قبل نقلها الى ميناء التصدير .

وجدير بالاشارة هنا ان معدل ما صدره العراق في عشر السنوات الاخيرة « ١٩٤٦-١٩٥٤ » قد بلغ زهاء ٢٣٠ الف طن ومعدل اقياما ٤٣٢٩٠٠٠

دينار ، يضاف اليها حوالي ٢٠-٢٥ الف طن من التمور التي تستهلكها تجارة الحدود غير المنظورة .

ولا شك ان تمور الزهدي تحتل المقام الاول من حيث الأهمية بين أصناف التمور المصدرة . وبلغ المعدل السنوي لتمور الزهدي المصدرة من العراق بين ١٩٤٦ و ١٩٥٣ زهاء ١٤٤ الف طن (٦٠ بالمائة من مجموع التمور المصدرة) وقيمتها ٢٦٢٥٠٠٠ دينار ، ولنفس الحقة : السائر ٤٢ الف طن بقيمة ٨١٦٣٣١ دينار ، والحلاوي ٢٨ الف طن بقيمة ٦٣٩٨٠٤ ، والخضراوي ٧٧٠٠ طن بقيمة ٢٧٧٩٧٢ دينار ، والتمور اليابسة ٤٤٠٠ طن بقيمة ١٧٨١٥٢ دينار ، والتمور الأخرى ٢٤٠٠ طن بقيمة ٥٢٩٦٧ ديناراً .

ويلاحظ ان أربعة أخماس تمور الحلاوي تصدر في الصناديق والبقية في الخصاف وغيره . مع العلم بأن النوع الاول من الكبس يخص اسواق امريكا وأوربا والثاني يذهب الى اسواق الشرق بوجه عام . وان ٨٠٪ من تمور الخضراوي تكبس في الصناديق وتصدر الى الاسواق الأوروبية والبقية لاسواق الشرق . وان ٧٥٪ من السائر تكبس في الصندوق وتصدر الى الاسواق الأمريكية والأوروبية والبقية الى الهند وباكستان . ويصدر ٦٠٪ من زهدي الفرات في الخصاف و ٢٥٪ في الأكياس و ١٠٪ - ١٥٪ في الصناديق . والاتجاه الحديث هو كبس الزهدي في الصندوق والكرتون السيلوفين .

والخلاصة ان ثلاثة أخماس التمور المصدرة من العراق تكبس في الخصاف وخمس آخر في الصندوق والكرتون والسيلوفين والخمس الأخيرة في الأوعية الأخرى .

هذا وان ثلاثة أخماس تمور العراق تصدر في البواخر والخمسان الباقيان بواسطة السفن الشراعية وقليل منها بالطرق البرية . ويصدر العراق تموره الى نحو ثمانين قطراً ومملكة موزعة في جميع أنحاء

العالم وأهم هذه الاسواق سوق الهند ويستهلك سنوياً ٦٠ ألف طن من
تمور العراق (بـقيمه ١٣٧٢٠٠٠ دينار) . وثلاثة أرباعها من تمور الزهدى
إلى جانب السائر والحلاوى .

ويستهلك سوق الولايات المتحدة اعتيادياً (معدل ١٩٥٠ / ٥٤)
٢٠٨٤٦ طن قيمتها ٣٩٩٣٤٣ دينار . وأنواعها هي الحلاوى بالدرجة الأولى
ويليه السائر .

ويستهلك سوق المملكة المتحدة (معدل ١٩٤٥ - ١٩٥٤) اعتيادياً
٢٣٩٩٤ طناً (بقيمة ٥٠٢٦٨٨ ديناراً) من تمور الحلاوى والخضراوى والسائر
وقليل من الزهدى ، مكبوسة فى الصناديق والسكراتون والسيوفين .
ويستهلك سوق مصر (معدل ١٩٤٥ - ١٩٥٤) اعتيادياً ٢٢ مليون
طن وقيمتها ٣٧٥ ألف دينار .

وتستهلك أسواق كندا وأستراليا واتحاد جنوبى إفريقيا ونيوزيلندة
كميات من التمر قدرها ٦٨٥١ طن و ٤٢٣٥ طن و ١٣٤٨ طن و ٢٧٨٣ طن أقيامها
١٤٣٦٥٤ ديناراً و ٨٠٠٣٩ ديناراً و ٢٢٨٦٧ ديناراً و ٤٦٤٧٢ ديناراً كل على التوالى
والتمر المستهلكة هي الحلاوى والخضراوى والسائر .

والاسواق الستة الأخيرة هي أسواق تقليدية لتمر البصرة .

ويستهلك سوق الباكستان (معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤) ٨٦٣٥ طن قيمتها
٣٠٢٧٧٥ ديناراً والتمر المستهلكة هي الزهدى والسائر .

ويستهلك سوق أندونيسيا (معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤) ٣٦٥٠ طناً قيمتها
٦٠٤٧٨ ديناراً .

ويستهلك سوق سيلان (معدل ١٩٤٥ - ١٩٥٤) ٣٣٢٦ طناً قيمتها
٦٢٦٩١ دينار .

أما أسواق الشرق الأوسط فاستهلكها (معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤) كجائى :
مملكة السعودية ٤١٢٦ طناً بقيمة ٦٦٨٧٧ ديناراً والمملكة الأردنية الهاشمية

٨٣٤٤ طنناً بقيمة ١٢٧٥٢٥ ديناراً، والكويت ٩٢٦ طنناً بقيمة ١٩٧٢٨ ديناراً و
عمان ١٦٧٨ طنناً بقيمة ٣٣٧٠٢ ديناراً، والمجرين ٥٠٠ طنناً بقيمة ٩٣٣٧ ديناراً
وسوريا ١٤٩٦٤ طنناً بقيمة ٢٢٠١٥٩ ديناراً.

ويصدر العراق تموره الى افطار اوربا الاخرى كافة بضمنها الاتحاد
السوفيتي فضلاً عن اسواق شمال غربي افريقيا وامريكا اللاتينية.
ولقد أوردنا في الفصل السابق قائمة تفصيلية (ص ٢٩٢-٢٩٥) عن
اسعار التمور منذ عام ١٩١٠ حتى ١٩٦٨.

ولأجل الوقوف على فكرة خاطفة عن اسعار بيع التمور - شركات
الاحتكار (وسعر البصرة) - نذكر بان سعر زهدي الفرات هو (موسم ١٩٥٤)
١٠ و ٢٥٠ دينار للطن (في الخفاف) و ٩٣٣ و ١٠ (في الأكياس). أما تمور
البصرة فاسعارها (حسب اتفاقية احتكار البيع لشركة تجارة التمور العراقية
المحدودة) هي: الحلاوي والخضراوي للطن الواحد ٢٠ ديناراً، والساير
وزهدي البصرة والديري للطن الواحد ١٦ و ٣٦٣ ديناراً، والبريم للطن
٥٠ و ٥٤٥ ديناراً.

ومما هو جدير بالذكر ان تجارة التمور كانت حرة حتى عام ١٩٣٩ ومنذ
هذه السنة بيعت تمور البصرة احتكاراً الى شركة « اندروير » في أربع
مراحل حتى عام ١٩٥٢. وبعد ذلك تم البيع احتكاراً ايضاً الى شركة تجارة
التمور العراقية المحدودة لمواسم ١٩٥٣ و ٥٤ و ٥٥ وللمرحلة الثانية للمواسم
١٩٥٦ و ٥٧ و ٥٨.

أما تمور الفرات فكانت هي الأخرى حرة حتى عام ١٩٥٥ حيث
احتكرت تجارتها لمواسم ١٩٥٥ و ١٩٥٦ الى شركة تجارة تمور المنطقة
الوسطى المحدودة.

وهناك هيئة شبه رسمية تتولى تنظيم شؤون التمور والمسائل المتعلقة
بها وهي جمعية التمور العراقية التي بدأت محدودة السلطات والامكانيات متخذة
اسم (لجنة التمور) عام ١٩٣٥. ومنذ ١٩٣٩ اتخذت اسمها الجديد. وهي

تمثل جميع ملاكي التمور في انحاء العراق الاوسط والجنوبي كافة ومنبثقة عن انتخابات عامة بين الملاكين وفق قانون الجمعية ونظامها كما اسلفنا . وقد قامت الجمعية بأعمال كثيرة بشأن تنظيم تجارة التمور وتحسين الكبس وانشاء مكابس نموذجية ومباخر ، وتولت بيع التمور ، نيابة عن الحكومة والملاك ، الى شركات الاحتكار حسب ما ذكر آنفاً .

وهناك ثلاث شركات وطنية كبرى للتمور هي شركة صناعة التمور العراقية المحدودة ورأسماها ١٠٠ الف دينار وشركتنا تجارة التمور العراقية وتمور المنطقة الوسطى المحدودتان ورأسمال كل منهما مليون دينار وتساهم الجمعية فيها جميعاً .

مشاكل التمور وطرق حلها

١- ازدياد الناتج السنوي من التمور سنة بعد اخرى وبصورة خاصة تمور الزهدى . ويقدر معدل هذه الزيادة بـ (١٠٪ تقديراً) في كل سنة عن السنة التي قبلها . فقد كان معدل الناتج السنوي من التمور للفترة الواقعة بين موسمي (١٩٣٦ / ١٩٤٢) حوالي (٢٦٠) الف طن بينما كان المعدل للفترة الواقعة بين موسمي (١٩٥٠ - ١٩٥٤) حوالي (٤٠٠) الف طن وترجع هذه الزيادة بالدرجة الاولى الى عاملين - الاول - تزايد الاراضي (السبخة) لانعدام وسائل صرف مياه الري وعدم صلاح ذلك النوع من الاراضي لغير زراعة النخيل التي لا تتطلب جهداً اول الامر - والثاني - الابقاء على جميع ما تحمله النخلة الواحد من (العذوق) وعدم اللجوء الى تخفيفها مع العلم بان التخفيف يؤدي الى زيادة جودة التمور المتبقية بدرجة عالية .

ان هذه الزيادة في الحاصل كانت تقابلها على الدوام زيادة في التصدير . لذلك تعتبر اسواق التمور ائجة بصورة عامة بالرغم مما ارتكبه المصدرون من الأخطاء وبالرغم من العوامل والصعوبات التي تتعرض لها تجارة التمور في الخارج .

(٢) قطف التمور وتصنيفها وخزنها وكبسها وتبخيرها -

وهناك مسألتا الخزن والكبس - فمعظم الملاكين والمصدرين لا يهتمهم

* انظر كتاب جمعية التمور العراقية رقم ٨٤٧ بتاريخ ٣١-٣-١٩٥٥

ان تخطط التمور الجيدة بالتمور الرديئة والملوثة او الممطورة وان ادى ذلك الى تلف كل الكمية وهذا امر خطير .

٣- الرسوم الكثيرة المفروضة على التمور وفداحة اجور نقلها بالقطار - وبالنسبة للفقرة الاولى فلا بد ان نبين بان رسوم الاستهلاك فضلا عن فداحتها وضرورة التفكير برفعها عن التمور المصدرة الى الخارج على الاقل فانها تستوفي على اساس تسعيرة خيالية تفترضها مديرية الواردات العامة دون اللجوء الى جمعية التمور ولا الى نشرة غرفة التجارة . كما انها تستوفي الرسوم على قيمة التمور مضافا اليها اجور الكبس مما يعتبر عاملا منبسطا لمن يفكر بتعليب التمور تعليبا متقنا كما ان الدوائر السكرية مازالت تستوفي (١٥٪) كضام للادارة المحلية مع العلم بان هذه الضام سبق ان الغيت بالقانون رقم (٧) لسنة ١٩٥٣ . وفيما يتعلق بأجور النقل بالقطار يلاحظ ان اجور نقل الطن الواحد من التمر من بغداد الى البصرة لا يقل عن دينارين مهما كانت الكمية وهذا يعادل (٢٥ بالمائة) من قيمة التمور نفسها على افتراض احسن اسعارها اما عندما تهبط الاسعار (وكثيرا ما تهبط) فان اجور النقل تكاد تعادل (١٠٠ بالمائة) من قيمة التمور نفسها .

٤- مشكلة النقل البحري - ان عدم تيسر البواخر في الاوقات المناسبة كثيرا ما يؤدي الى الغاء صفقات سبق ان تم الاتفاق عليها وفتحت الاعتمادات بها كما يؤدي الى عدم استطاعة المصدر العراقي ان يلتزم بأجراء الشحن في وقت معين مما يحول دون اتفاهه مع المستورد الاجني . لذلك لابد من تحقيق مشروع النقل البحري المقترح .

٥- مشاكل التمور في الاسواق الخارجية واسبابها : وهذه المشاكل يمكن حصرها بالنقاط التالية :

(أ) ان بعض الاقطار الاجنبية فرضت القيود على استيراد التمور العراقية او منعتها لاسباب داخلية تتعلق قسم منها بالوضع المالي والاقتصادي لتلك الاقطار كالبا كستان وكذلك تركيا وايران كما سبقت الاشارة آفا وحمايتهما لانتاجهما المحلي (التمور الاولى والتين للثانية) . ومن جملة المشاكل ايضا الرسوم السكرية العالية . فان حكومة الولايات الامريكية وضعت تعريفه

مركبة عالية للتمور الحسنة الكبس والمحشوة بالجوز واللوز لحماية لصناعات الفواكه المجففة فيها وحماية لما تنتجه من التمور التي تبلغ اكثر من (١٠) آلاف طن سنويا .
 (ب) - منافسة تمور شمالي افريقيا للتمور العراقية أفقدت العراق بعض اسواقه بصورة نهائية وبهذه المناسبة نذكر سوق فرنسا التي منعت استيراد التمور العراقية اليها . كما ان أسواق شمالي افريقيا التي كانت تستورد تمور الزهدي بكميات وفيرة منعت عنها هذه التمور وكذلك ان بعض الاسواق الاوربية تضائل ما تستورده من التمور العراقية من عدة الاف من الاطنان الى بضعة مئات سنويا بسبب رخص السكر والمواد المستخرجة منه والى استيراد تمور شمالي افريقيا التي تصدرها شركات فرنسية وهي مكبوسة كبساً فنياً متقناً وفي غاية النظافة . ومن امثال تلك الاسواق اسواق انكلترا والمانيا وبلجيكا وهولندا . وتواجه التمور العراقية (في اسواق كندا والولايات المتحدة وغيرها من الاقطار) منافسة قوية من التمور الايرانية التي تباع بسعر رخيص بالنسبة الى التمور العراقية وان كانت تقل عنها جودة .

(ح) - الاستعاضة عن التمور العراقية بمواد غذائية اخرى وذلك بسبب ارتفاع مستوى المعيشة في عدد من البلاد كأمارات الخليج التي كانت تستهلك آلاف الاطنان من تمورنا فهبط استيرادها الى ارقام ضئيلة جداً ويعتبر التين المجفف والزبيب (واسعارها معتدلة) من اهم المواد الغذائية المنافسة للتمور في جميع الاقطار الاوربية وفي اميركا .

كيف تحل مشاكل التمور

١- التفكير بتحديد زراعة النخيل كي يكون الحاصل متناسباً مع مجالات تصريف التمور في الداخل والخارج . وضرورة الاسراع باصدار التشريع اللازم لذلك . ويوصف هذا الاقتراح بأنه غير عملي ولا يصح التفكير به مطلقاً لاسباب اقتصادية محلية ودولية كثيرة . (**)

** تحديد الزراعة كتاب جمعية التمور رقم ٧٦٠ و ٢٠-٣-٥٥ رفض الاقتراح من قبل وزارة الزراعة بكتابها المرقم (٨٥٣١) والمؤرخ ٢٤-٤-٥٥ وكذلك عمادة كلية الزراعة بكتابها (٩٢٧) وتاريخ (١٨-٤-٥٥) ، ومجلس الاعمار حزيران سنة ١٩٥٦ .

ب - السعي لدى الجهات المسؤولة للمفاوضة لتخفيف الرسوم المفروضة في الدول الأجنبية على التمور وكذلك لتخفيض أجور نقلها .

ج - الاتفاق مع السكك على تأسيس مخازن في المحطات خاصة بالتمور .

د - إرشاد الملاكين لتأسيس مخابر صغيرة بكافة بسيطة في البساتين تحت إشراف الجمعية كي يتسنى تبخير التمور بعد قطعها مباشرة .

هـ - تأسيس مخزنين كبيرين للتبريد كي يمكن خزن التمور وتصديرها

في الاوقات المناسبة للأسواق الأوروبية بصورة خاصة . ولا بد من تأسيس أربعة محابس عصرية في الألوية الوسطى على غرار مكبسي (جمعية التمور) النموذجيين .

و - ضرورة استعمال وتعميم مكان تقصيم التمور بصورة ميكانيكية بدلا من تفصيلها بالطريقة البدائية المستعملة الآن .

ز - الاهتمام بمشروع صنع ماكنة تستعمل لكبس الخفاف بدلا من كبسه بالطريقة المستعملة الآن . وقد قام أحد اصحاب المعامل الميكانيكية في بغداد بتصميم وضع هذه الماكنة إلا انها تحتاج الى بعض التحسينات قبل اقرارها وتعميمها على المكابس .

ح - العناية بمسألة تصنيف التمور (Grading) وجعلها على درجتين ، تمور ذات جودة عالية الى الأسواق الأوروبية والأمريكية والاقلة جودة الى الأسواق ذات القوة الشرائية الضعيفة .

و خلاصة القول تعتبر سياسة تصنيع التمور أفضل الحلول المقترحة في هذه السياسة . وهكذا ينبغي توجيه العناية نحو توسيع صناعة الدبس الحديثة (*) والشروع بانتاج سكر التمر والعلف الحيواني وتوسيع صناعة الكحول فضلا عن صناعتي الداتامين ومشروب الكولا . وحينئذ يمكن للعراق ان يتحكم بتموره ويوازن بين صناعات التمور وتجارتها في الداخل والخارج .

* ان قابلية مصنع الدبس التابع لشركة صناعة التمور العراقية المحدودة (التي زادت مساهمة الجمعية في رأسمالها حديثاً من ٢٠ بالمائة الى ٢٥ بالمائة) الانتاجية اليومية هي الآن (٨) اطنان فقط ولا بد من زيادتها الى ٣٠-٥٠ طناً في المستقبل القريب .

ويجب ألا يغيب عن البال ان دراسة الاسواق الخارجية وتنظيم دعاية واسعة النطاق في الخارج عن طريق النشرات والاشتراك في المعاضد الدولية المختلفة - هي جميعها أمور يجب ان يأخذها المسؤولون وكذلك شركات التمور الوطنية بنظر الاعتبار .

اسفراك الاخطاء

الصفحة	السطر	الخطأ	الصواب	الصفحة	السطر	الخطأ	الصواب
٧	١٩	الجغرافية - الجغرافية	٨١	١١	اواع	-	انواع
٨	١٥	نخيلها - نخيلها	٨١	١٩	اراض	-	أمراض
١١	٢	العرقي - العراقي	٩٣	١٢	مصيله	-	محاصيله
١٢	٣	Palm - Palm	٩٦	١٤	مدرراً	-	مقدراً
١٣	٢٣	العلية - العامية	١١٠	١١	الشويثي	-	الشويثي
١٦	١	استنبات - استنبات	١٢٨	١٨	رقبه	-	رقبة
١٦	١٥	الصي - الصيف	١٣٣	٢١	هزازه	-	هزازه
١٩	٢	بدو - يبدو	١٥٠	٢٤	١٩٥٢٧ - ١٩٥٢		
٢١	٥	بات - باب	١٥٥	٢١	البراميل	-	بمثلة البراميل
٢٥	٢٣	Wrs . - Mrs .	١٩١	١٨	بالعراق	-	بالعراق
٣١	٢١	النخيل - النخل	٢٠٣	١	أندروير	-	أندروير
٣٢	٦	النخيل - النخل	٢٠٩	١٢	قدميتها	-	أقدميتها
٣٣	٢٢	الدين - في الدين	٢٠٩	١٣	عنوقها	-	عذوقها
٣٦	١١	علاقة - علاقته	٢٠٩	١٧	الألفين	-	الالفى
٣٩	٢٢	نظام - نظام	٢٣٩	١٨	أفريقيا	-	أفريقيا
٤٢	١٥	تضرسه - وتضرسه	٢٤١	١٩	دراسة بصورة	-	دراسة
٤٧	٢١	العوال - العوامل	٢٤٣	٦	٩٥٢٢ - ٩٥٢٢		
٤٨	٢٢	بأتها - بأنها	٢٤٥	١٨	طنجانيقا	-	طنجانيقا
٥٦	٥	قه - قمة	٢٨٨	١٦	ينقاضي	-	ينقاضي
٦٢	١٩	Yearbook - Yearbook					

(١) المصادر والمراجع العربية

- ١- الاعظمي ، عبد الرزاق - خياس طلع النخيل ، مجلة الزراعة العراقية ج ٣ م ٦ سنة ١٩٥١ ص ٢٩٥-٢٩٨
- ٢- باقر ، طه - النخيل في المصادر المسماية (عن مجلة سومر ج ٨١) مجلة الزراعة العراقية ج ٤ م ٧ ، ١٩٥٢ ص ٤٥٩ والخ ...
- ٣- البكر ، عبد الجبار - مدى انتشار نخيل التمر في العالم ، مجلة الزراعة العراقية ج ١ م ١ سنة ١٩٤٦ ص ٢٣-٢٧
- ٤- جورج ، ديمتري - عنكبوت غبار النخيل في لواء البصرة ، مجلة الزراعة العراقية ج ٣ م ٤ سنة ١٩٤٨ ص ٤٦٥ - ٤٦٩ .
- ٥- جويده ، سلمان - تمر العراق ؛ دليل مؤتمر التمور الدولي ، تونس ١٩٥٠ ص ٩ والخ ...
- ٦- حداد ، عزرا - النخل والتمر في الكتاب المقدس والتلمود ، بغداد ١٩٤٦
- ٧- الدباغ ، عبد الوهاب - اسس الجغرافية الاقتصادية ج ١ بغداد ١٩٥٢ ، ص ١٩٨ والخ ...
- ٨ - السامان ، شاكر طه - النخيل والتمور في البصرة ، مجلة الزراعة العراقية ج ٤ م ٢٥٤ والخ .
- ٩- سوسة ، الدكتور أحمد - دليل العراق الحديث ، بغداد ١٩٥٤ ، وتطور الري في العراق ، بغداد ١٩٤٦ .
- ١٠- الشرقي ، الشيخ علي - رسالة عن التمر بغداد ١٩٤٦ .
- ١١- فيضى ، المحامي الحاج سليمان - نظام التبعات في البصرة ، البصرة ١٩٤٦ .
- ١٢- القيسى ، الشيخ قاسم - شرح الصدور في النخل والتمور بغداد ١٩٤٦ .
- ١٣- هستد ، كوردن - الاسس الطبيعية لجغرافية العراق (ترجمة الدكتور جاسم الخلف) بغداد ١٩٤٨
- ١٤- الهاشمي ، العميد طه - منفصل جغرافية العراق ، بغداد ١٩٣١ .

١٥- النشرات الإحصائية السنوية للدائرة الرئيسية للإحصاء بوزارة الاقتصاد (١٩٢٧-١٩٥٥).

١٦- ملفات جمعية التمر والعراقية (وعدد هازء ٥٠٠ ملف) درست معظمها.

١٧- الكتب الرسمية (المتعلقة بالنخيل والتمر) لوزارات الاقتصاد والاعمار

والخارجية وبعض الممثلات الأجنبية والمشار الى ارقامها وتواريخها في الهوامش.

References: (٢١) المصادر والمراجع الأجنبية :

1. Ali, Dr . Khalid T . & his colleagues , the Use of Dates for Livestock Feeding, (Duplicated Report), Baghdad, 1955
2. Anonymous .
1878. The Date Palm. U . S . Dept . Agr . Spec . Rpt . 4 , pp . (13) - 17 .
3. Albert , D . W . and Hilgeman , R . H .
1935 . Date Growing in Arizona, Ariz . Agr . Expt . Sta . Bul . 149, pp . 231-286 . illus.
4. Byford , Cecil , Port of Basrah , London . 1934 .
5. Bliss . D . E .
1937 . Crosscuts in the Fruitstalks of Date Palms . Date Growers ' Inst . Rpt . 14 ; 8 - 11 , illus.
6. Bonavia , E .
1885. The Future of the Date Palm In India. 118 pp. Calcutta
7. Brown , T . W .
1924 . Date Palm in Egypt, Min. Agr . Tech. and Sci . Serv Bul , 43, 39 pp, illus.
8. and Bahgat , M .
1938. Date-Palm in Egypt. Egypt Min Agr Hort Booklet 24, 117 pp, illus.
9. British Admiralty, Iraq & Persian Gulf H.M.S.O, London 1944.
10. Budge , Sir E A W, Babylonian Life & History, London, 1925, pp. 249-250

11. Dowson, V H W.
1923. The Varieties of Date Palms of the Shatt al'Arab.
..... Dates and Date Cultivation of the Iraq. Mesopotamia
Dept Agr Mem III, part I, II & III, 97 pp, illus.
- 12 1939. Provisional List of the Date Palms of the Iraq
Trop Agr 16 : 191-198.
- 13- ... Dates & Date Cultivation of the Iraq, PI, II & III,
Cambridge, 1921, 22 & 23.
14. Fairchild, D G.
1903. Persian Gulf Dates and Their Introduction into
America U.S. Bur Plant Indus Bul 54, 32pp, illus.
15. Hilgeman, R H, and Smith, J. G.
1938. Maturation and Storage Studies with Soft Varieties
of Dates. Date Growers, Inst Rpt. 15:14-17, illus
- 16- Klee, W G .
1883. Culture of the Date .(U S) Dept Agr (Debt Rpt 24)
25pp
- 17 King, Leonard , A History of Sumer & Akkad, London, 1910,
vol. I p. 237
18. Moore, D C
1938. The Size of Date Fruit as Affected By Soil Moisture.
Date Growers, Inst. Rpt. 15:3-4
19. Nixon, R W
1933- The Dairee Date, a Promising Mesopotamian Variety
for Testing in the Southwest, U.S, Dept Agr Cir. 300, 13
pp, illus
- 20- 1940. Fruit Thinning of Dates in Relation to Size and
Quality, Date Growers Inst, Rpt, 27-29

- 21- 1945! Date Culture in the United States, U.S. Dept
Agr Cir, 728, 44pp, illus
- 22- 1946, the Brought African Dates to Coachella, the
Desert Mag, 9: 15-19, illus
- 23- Popenoe, P.B
1913, Babylonian Dates for California, Pomona Col, Jour
Econ, Bot, 3 : (459)-477
- 24- 1913 - Date Growing in the Old World and the
New, 316pp, illus Altadena, Calif
- 25- Rygg, G.L
1945- Factors Affecting Sugar Spotting in Dates, Date Growers
Inst Rpt, 19: 10-12
- 26- Swingle, W.T.,
1901, The Date Palm and its Culture, U.S. Dept, Agr, Yearbook
1900: 453-490, illus
- 27- Toumey, J.W
1893- The Date Palm. Ariz. Agr Expt, Sta, Bul, 29, pp, (102)-
150, illus
- 28- Wood, J.F. and Mortenson, E.
1938. Adaptability Studies With Date Palms In Southwest
Texas. Amer. Soc. Hort. Sci. Proc. (1937) 35 : 231-234.
- 29- Mason, S.C - Date Cultivation In Sudan, Khartoum Dept.
Agr. & Forests Unnumb. Rpt. 79 pp, illus , 1925
- 30- Date Cultivation In Australia Bul. No. 102, Royal Botanic
Gardens, Kew, 1862, pp. 161, 162

تحت المحتويات

الموضوع	الفصل	الصفحة
تمهيد		٣-١٠
مقدمة		١١-٣٨
العوامل الجغرافية	الفصل الاول	٣٩-٦٠
المفصل في النخيل	الفصل الثاني	٦١-٨٧
المفصل في التمر	الفصل الثالث	٨٨-١١٧
النخيل والتمر في البصرة	الفصل الرابع	١١٨-١٥١
صناعات التمر	الفصل الخامس	١٥٢-١٩٠
تجارة التمر	الفصل السادس	١٩١-٢٣٦
اسواق التمر	الفصل السابع	٢٣٧-٣٠٤
خاتمة	الفصل الثامن	٣٠٥-٣١٧
المصادر والمراجع العربية		٣١٨-٣٢٢
والاجنبية		

الخرائط والصور

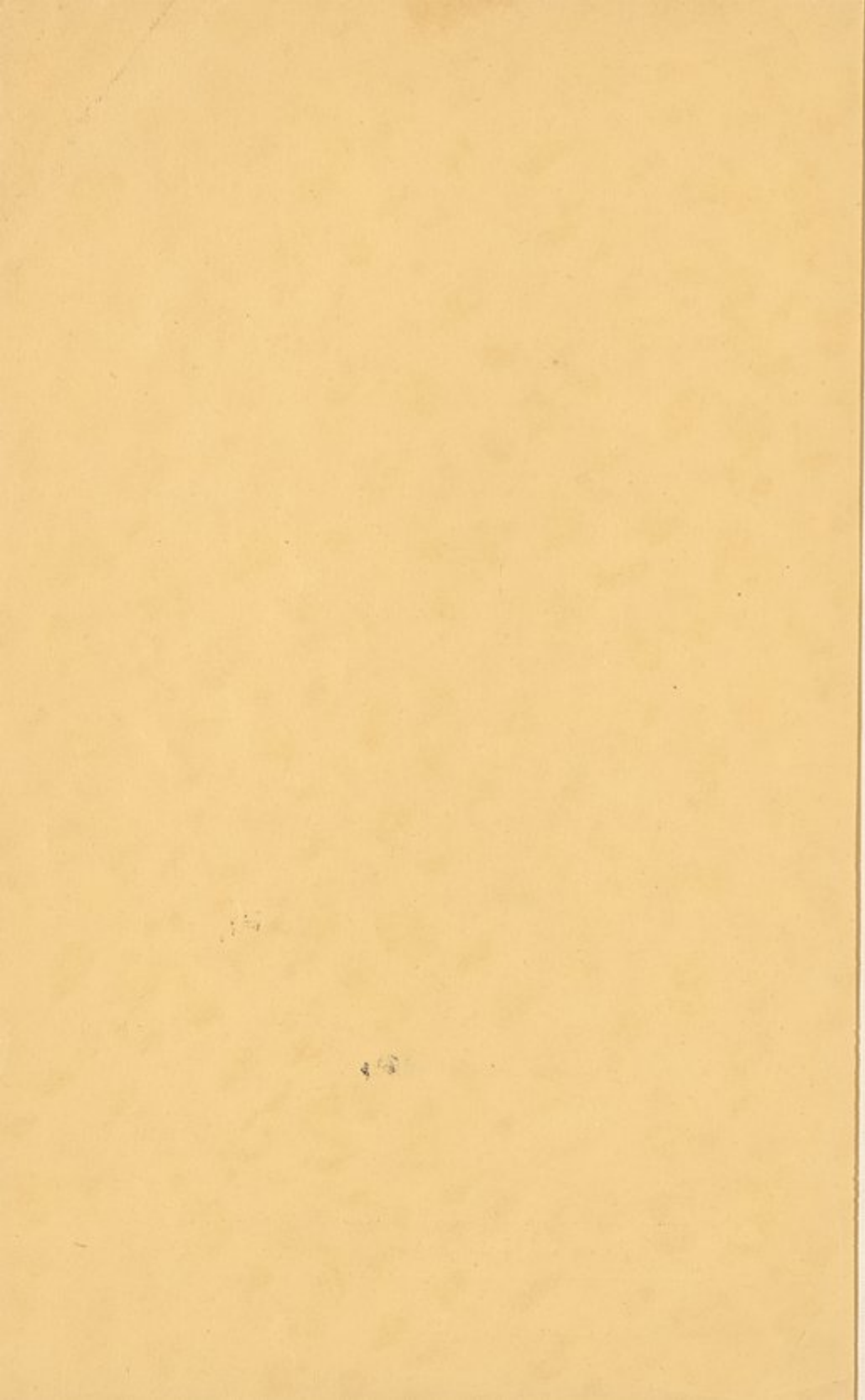
عنوان اللوحة	رقم اللوحة	الصفحة
نخلتان على ضفة النهر	١	٣٣
منظر النخيل عند منعطف نهر دجلة	٢	٧٠
خريطة النخيل في العراق	٣	٧٤
نخيل البصرة في هيئة خطوط مستقيمة	٤	١٣٤
خريطة كثافة النخيل في البصرة	٥	١٤٢
الكبس الاهلي الحديث في البصرة .	٦	١٩٧
الكبس الحديث والتبخير في البصرة .	٧	٢١٠
خريطة العالم وصادرات التمر العراقية	٨	٢٤٠
نموذج من لوحات الدعاية للتمر .	(٩)	٢٩٨

(RECAP)

CONTENTS

	No. of Page
1 Preface	3 - 10
2 Introduction	11 - 38
3 Chapter I Geographical Factors	39 - 60
4)) II Palms in Detail	61 - 87
5)) III Dates in))	88 - 117
6)) IV Basrah Palms & Dates	118 - 151
7)) V Industries of))	152 - 190
8)) VI Dates' Trade	191 - 236
9)) VII Markets of Dates	237 - 304
10)) VIII Conclusion	305 - 317
11 Bibliography	318 - 322

No.	Maps & Photos	Page
[1]	Two Palms on the River Bank	33
[2]	Plam' Grove View	70
[3]	Map of Palms' Distribution in Iraq	74
[4]	Basrah Palms in Straight Lines	134
[5]	Map of Density of Palms in Basrah	142
[6]	Modern Packing in Basrah	197
[7]	Packing & Funigating in Basrah	210
[8]	Map of Iraq Dates' Export & Countries of Destination	240
[9]	A Model of Advertisement for Dates	298



DATE PALMS AND DATES *OF IRAQ*

A Geographical Analysis of the Palms' Culture
& Dates' Production, Industry & Trade.

by

Abdul Wahab H. Al Dabbagh, M.A.,
Assistant Professor of Geography,
Higher Teachers' Training College, Baghdad

(M.A. Thesis Presented to The University of Birmingham
in 1948 With its Alterations Up To 1956)

كل نسخة غير مختومة بختم المؤلف تعد منسوبة

Al-Umma Press, Baghdad 1956



Princeton University Library



32101 054361504

P