هوامش

«التمّن الملكي» يعد الأرزّ الأكثر شهرة جنوبي العراق منذ قرون، وسمي بهذا الاسم لرائحته المشابهة للعنبر، لكنه وقع ضحية الجفاف في السنوات الأخيرة

تراجعت زراعة هذا النوع من الأرز بسبب أزمة الجفاف (علي نجفي/فرانس برس)

تمّن العنبر العراقي

حكاية التاريخ والرائحة الفراتية

علي لفتة سعيد

على الرغم من اجتياح السوق العراقية أصناف كثيرة ومتنوعة من الأرزّ خلال السنوات الماضية ومن مناشئ عدة، إلا أن أرزّ العنبر العراقي المعروف برائحته المميزة لا يزال المطلوب الأول على موائد العراقيين، حتى مع توجه وزارة الزراعة إلى تقليل مساحات الأراضي المزروعة منه، بفعل أزمة المياه وتراجع مستويات نهري دجلة والفرات. يعتبر العراقيون من أكثر شعوب المنطقة استهلاكاً للأرز، بأكثر من مليون و600 ألف طن سنوياً، وفقاً لتقديرات مسؤولين في وزارة التجارة أكدوا أن العراق لا ينتج أكثر من ربع هذه الكمية والبقية تستورد من دول عدة. وتعتبر مدينة النجف ومحافظات واسط والقادسية وذي قار وميسان من المناطق الأكثر إنتاجاً لأرز العنبر في البلاد.

ولا يقتصر إعداد أرز العنبر العراقي على طريقة واحدة ولا على وجبة طعام واحدة، إذ يمكن تناوله على العشاء والغداء أو حتى الفطور، عبر الحساء الشهير المعروف في العراق بـ«شوربة التمن». ويطلق العراقيون اسم «التمن» على الأرز، وهو مصطلح شائع يختلف مؤرخون وباحثون في سبب التسمية. وكان أرز العنبر يصدر للخارج، لكن تراجع زراعته جعلته مقتصراً على الاستهلاك الداخلي. ويطلب المغتربون هدايا «تمن العنبر» على قائمة ما يتمنون إيصاله إليهم من القادمين من العراق.

يمكن طهي العنبر العراقي بالطريقة العادية التي تعرف محلياً بـ«البزل» أو بالتبخير أو التنقيع، ما يدخل كعنصر رئيس في إعداد وجبة الدولمة العراقية الشهيرة، وكذلك كبة الموصل وكبة السراي وكبة النجف، وهي أشهر الأكلات الشعبية في العراق القائمة على هذا النوع من الأرز، ولو أُعدت بغيره ما حصلت على الطعم الأصلي نفسه الذي يحرص الناس على تذوقه.

ويقول الباحث العراقي علي الجبوري، لـ«العربي الجديد»، إن مساحات زراعته (الأرز) تراجعت في المنطقة الوسطى والجنوبية من العراق، بسبب شح المياه وقلة الأمطار، فصار العنبر لا يكفي للداخل العراقي الذي يطلبه بكثرة. ويشير إلى أن العراقيين «من أوائل الشعوب التي زرعت محصول الأرز قبل الهنود والآسيويين»، والبعض من الباحثين يعتقدون أن كلمة «التمّن» لها أبعاد تاريخية ويرجعونها في الأصل إلى الحقبة السومرية.

ويوضح الجبوري أن «ياقوت الحموي (من أشهر جغرافيي الحضارة الإسلامية)، يرى أن العراقيين أول من زرعوا الأرز، والعرب سمّوه أرزاً كونه نوع من أنواع الحبوب. والمصادر تؤكّد أن العرب قبل أن يستحسنوا طعم الأرز كانوا يخافون منه، حين خزنه أهل البصرة في العنابر، لأنهم اعتقدوا أنه سمّ، لكن حصاناً تناوله، فزاد نشاطاً، فاستطعموه».

لكن أستاذ التاريخ حسين الإمارة يؤكد أن سبب التسمية لم يكن وليد التاريخ البعيد، بل هو قريب في القرن العشرين وأيام الحرب العالمية الأولى. ويقول الإمارة إن أهل البصرة رفضوا تموين قطعات الجيش البريطاني بكميات من الأرز تكفي لسدّ حاجة الجنود، فكتب الماريشال البريطاني إلى وزارة الدفاع في إنكلترا لتزويدهم بالأرز المطلوب، وهو ما حصل، إذ أرسلت كميات كبيرة من الأرز الفاخر المسمى «بسمتي» معبّأة في أكياس ثقيلة، وفي منتصف الكيس خطّ أحمر مرسوم عليه شكل كارتوني لعشرة رجال يمسك أحدهم يد الآخر، وكتب تحت الرسم Ten Men (عشرة رجال)، فوقعت في أذن العراقيين الكلمة، وتحولت إلى «تي من»، ثم دمجت في كلامهم، لتكون «تمّن»، ولتسري هذه التسمية على أنحاء العراق كافة.

ويتحدّث الكاتب علي الأسدي عن «تمّن» العنبر، فيقول إنه من أجود أنواع الأرز في العالم، و«إذا ما سافرت إلى منطقة المشخاب، جنوبي العراق، مثلاً، وهي الأشهر في زراعة هذا النوع، فإن رائحته تشمها على بعد عدة كيلومترات، وتميّزها من بين عشرات الروائح لأنواع عديدة من المزروعات».

ويضيف الأسدي أن «تمّن» العنبر لشهرته تطلبه دول الخليج كما يصدر إلى بريطانيا، وخاصة في زمن احتلالهم مطلع القرن الماضي، لما يمتلك من قيمة غذائية وطعم لذيذ ورائحة تعم البيت كله. ويعتقد الأسدي أن هذه الميزة في أرز العنبر جعلت الكثير من الشعراء يكتبون عنه كمرادف للجمال والحب والعشق والهوى. ويورد على ذلك ما قاله الشاعر المعروف رضا الهندي، في قصيدته بمديح الإمام علي بن أبي طالب: «عجباً من جمرتِهِ تَذكو، وبها لا يحترقُ العنبرُ». وفي بيت شعري آخر يغنيه المطرب الراحل ناظم الغزالي، وهي أبيات لابن ياقوت: «له خالٌ على صفحات خدّ كنقطة عنبرٍ في صحنٍ مرمرْ».

باختصار

تعتبر مدينة النجف ومحافظات واسط والقادسية وذي قار وميسان من المناطق الأكثر إنتاجاً لأرز العنبر الذي يقبل عليه العراقيون

■■■

التمّن مكون أساسي في الأطباق العراقية التقليدية، مثل الدولمة الشهيرة وكبة الموصل وكبة السراي وكبة النجف

■■■

العراقيون من أكثر شعوب المنطقة استهلاكاً للأرز، بأكثر من مليون و600 ألف طن سنوياً، وفقاً لتقديرات مسؤولين

وأخيراً

اعتذار إلى علي المصراتي

معن البياري

هناك، في فندق أنيس في فاس، قبل 30 عاما، كنّا مدعوين ومُستضافين في مؤتمرٍ لا أتذكّر موضوعه، وإنْ أرجّح أنه عن تحدّياتٍ كانت تحيق بالأمة، في حينه، نظّمه المجلس القومي للثقافة العربية (منحلّ حاليا، ليبي التمويل، مقرّه الرباط). لا أنسى ممن شاركوا فيه، بأوراقٍ ومداخلاتٍ أو بدونهما، الراحلين كامل زهيري وأحمد إبراهيم الفقيه وناجي علوش وجورج طرابيشي وفهد الفانك (و..)، وممن أدعو لهم بطول العُمر يحيى يخلف وكمال عبد اللطيف ومبارك ربيع وعبد السلام بنعبد العالي (و..). أتى إلى بالي بتلك الأيام الأربعة البعيدة (كنتُ صحافيا بين الجميع)، نبأ وفاة الكاتب الليبي، علي المصراتي، الأسبوع الماضي، عن 95 عاما. لا أعدّه واحدا ممن شاركوا في ذلك الجمع والمؤتمر، وإنما شخصية بديعة، نادرة القماشة، فيه. كان في منتصف ستينيّاته (كنتُ في أخريات عشرينياتي). فائض الظرافة وخفّة الظل والدعابة فيه، وكذا اللباقة والنباهة والرّقي، يجعلك تنشدّ إلى أحاديثه وسخرياته، حيث الحسّ العالي بالفكاهة، والمزاج المطبوع بالمرح، مقترنان في كلامه بثقافةٍ وفطنةٍ ومعرفة. ولا أظنّها ستُغادرني يوما تلك القفشات والمزحيات التي كان يتبادلها مع عُمدة الساخرين في الصحافة المصرية، كامل زهيري (توفي في 2008)، وكان أيضا في منتصف ستينياته، وقد أشاعا فينا، نحن حواليهما وبينهما هناك، انبساطا وانشراحا غزيريْن.

أصاب من قال إنك لا تستطيع أن تعرف أي شيءٍ عن ليبيا من دون أن تمرّ على كتب علي المصراتي. وهذه الكتب، وهي نحو ثلاثين، تتعلق، في غالبها، بالتاريخ الثقافي والسياسي والاجتماعي في ليبيا، منها ما هو مرجعي عن الأمثال الشعبية في بلاده (أحدها «جحا في ليبيا» صدر في 1958)، وكذا عن الصحافة («صحافة ليبيا في نصف قرن»، 1960، مثلا). وله «الصلات التاريخية والاجتماعية بين تركيا وليبيا» (1968). ولمّا كنتُ قد صادفتُ له كتابه «كفاح صحفي ..» (1961)، وهو عن صحافي تونسي المنبت والمنشأ (شيخ زيتوني)، لقبه أبو قشّة، واسمه الهاشمي المكّي (توفي في 1942)، أقام في ليبيا وأصدر صحيفته «طرابلس»، ثم ارتحل إلى إندونيسيا، وأصدر فيها صحيفة عربية، وتوفي هناك، أقول لمّا قرأت هذا الكتاب النادر، غشيني حرجٌ مما أنا عليه (كما مشرقيين كثيرين من قماشتي) من جهلٍ بتلك التجربة الصحافية التي توازت مع مثيلاتٍ لها في ليبيا، سيما وأن «أبو قشة»، على ما قرأتُ له وعنه، كان انتقاديا ساخرا شجاعا، وأعطى صحيفته صفتها أنها «كشكولية، هزلية، حسّاسة الشعور، ..». ويخبرنا المصراتي بأنها، إلى صحفٍ أخرى أصدرها مواطنون ليبيون، «لعبت دورا هاما في تنمية الوعي واليقظة».

أما وأن عنوان المقالة اشتمل على اعتذار إلى الراحل علي المصراتي، فذلك لتقصيرٍ فادحٍ، أجده لا يخصّني وحدي، بل نزاوله منذ عقود، نحن أهل الإعلام والكتابة في غير بلدٍ عربي، بشأن معرفة ليبيا، أعلامها من أهل الأدب والصحافة والفنون، فلكلورها وثقافتها الشعبية، ومحطات من تاريخها، وكذا إبداعات نخبها. أراني هنا، وإنْ طالعتُ رواياتٍ وقصصا للعزيز الراحل، أحمد إبراهيم الفقيه (وغيره)، وإن شاهدت مسرحية ليبية يتيمة (في الرباط)، وإن سمعتُ المالوف الليبي في الدوحة، وإن ...، أراني أجهر بجهلٍ مديد فيّ بليبيا هذه التي غيّبتها عنها عقود الاستبداد والسفاهة القذافية. وكان الظن أن بلد عمر المختار سيعبُر، بعد خلع الدكتاتور المهرّج، إلى انتقالةٍ تضيء على نفسها لنا بثقافتها وتاريخها وإبداعات ناسها وقصائد شعرائها وروايات كتّابها وقصصهم ورسوم فنانيها، غير أن الذي شاهدنا وما زلنا نشاهد لا ييسّر هذا، وإنْ بات في الوسع، بفضل الرقميات والإنترنت، أن نعرف وأن نتعرّف.

> أصاب من قال إنك لا تستطيع أن تعرف أي شيء عن ليبيا من دون أن تمرّ على كتب علي المصراتي

واصل علي المصراتي، وهو الإسكندري المولد والقاهري اليفاعة، في أزمنة القذافي، ما كان قد انكبّ عليه من درسٍ وبحثٍ وتأليف، وكتابة القصص، فصار «عقّاد ليبيا»، على ما وصفوه، ومن عناقيد ذاكرة ليبيا الثقافية. كان نائبا منتخبا معارضا في بلده، في 1960، وحزبيا في «المؤتمر الوطني» قبل هذا، واعتقل ثلاث مرّات، وتاليا صار مدير الإذاعة، رئيس تحرير مجلة، أمينا عاما لاتحاد الأدباء. وعلى ما ذكر أستاذ جامعي ليبي، كان الراحل صاحب مشروع ثقافي وطني، ومهجوسا بالهوية الثقافية لبلده. يستحقّ اعتذارا معلنا، منا نحن الذين لم نعرفه جيدا، ولم نعرف عن بلده ما يلزم أن نعرف. .. أراني أنصِت إليه، ويسري فيّ انشراحٌ مما أسمع، هناك قبل ثلاثين عاما في فندق أنيس في فاس.

سعر النسخة، مصر **جنيهان**، تونس **900 مليم**، لبنان **1000 ليرة**، قطر **3 ريالات**، السعودية **3 ريالات**، الكويت **200 فلس**، الإمارات **3 دراهم**، عمان **300 بيزة**، البحرين **300 بيزة**، الأردن **400 فلس**، العراق **500 دينار**، المغرب **4 دراهم**، الجزائر **دينارات**، اليمن **50 ريالاً**، سورية **25 ليرة**، السودان **10 جنيهات**، ليبيا **200 درهم**، موريتانيا **35 أوقية** ◻ UK **£ 1,20**, Austria **€ 2,20**, Belgium **€ 2,20**, France **€ 2,20**, Germany **€ 2,30**, Holland **€ 2,30**, Italy **€ 2,10**, Spain **€ 2,20**, Switzerland **CHF 3,50**
Turkey **TL 5,00**, USA **$ 2,00**