

النخيل في العراق^(*)

تعد بلاد العراق أكثر بلاد العالم زراعة للنخيل فيقدر النخيل فيها بمقدار ٢٥ مليون نخلة على وجه التقريب ، يوجد أكثر من نصفها في منطقة شط العرب ، تلك المنطقة الواقعة بين القورنة ، موضع اتصال الدجلة بالفرات ، وبين فاو عند خليج البصرة .

ويعد التمر العراقي المحصول الرئيسي كالفطن في مصر ، وقيمة الصادر منه تعادل ٧٥ - ٨٠ ٪ من مجموع قيم الحاصلات التي تصدرها العراق .

ويصدر التمر العراقي إلى البلاد الأجنبية بألوف الأطنان ويبلغ ما يصدر من العراق بمفرده ٧٠ ٪ من مجموع صادرات التمر في العالم ، في حين أن صادرات الجزائر وتونس لا تزيد عن ١٠ ٪ والباقي يصدر من بقية الدول المنتجة للتمر .

ويعد العراق أيضاً أول بلاد العالم وأكثرها تصديراً للتمر إلى إنجلترا ، ويليها هذا الشأن فرنسا ثم شمال أفريقيا ، وهذه الأخيرة تزيد صادراتها لإنجلترا عن إيران ولا تستهلك بريطانيا سوى ثلاثة أحماس ما تستورده من البلخ . وتقوم بتصدير الباقي إلى مستعمراتها ، وبعض الممالك الأخرى .

ومن العوامل المهمة التي يعزى إليها مركز العراق في زراعة التمر مناخها الحار الجاف صيفاً الأمر الذي يساعد على نضج الثمار المتأخرة النضج الفاخرة القابلة للتعبئة ، أضف إلى ذلك أن عملية المد والجزر في منطقته شط العرب سهلت عمليات الري الأمر الذي شجع على الإكثار من بساتين النخيل في هذه المنطقة .

العلاقة بين درجات الحرارة والأصناف الناتجة في العراق ومصر : من النقط التي نالت اهتمامي ، العلاقة بين درجات الحرارة أثناء التلقيح ونضج الثمار بالأصناف المختلفة . وقد قمت ببحث هذه العلاقة على ضوء النقط الثلاث التالية :

(١) درجات الحرارة في فترة التزهير والتلقيح الواقعة في شهري أبريل ومايو .

(٢) درجات الحرارة في فترة نضج الثمار .

(*) من سلسلة دراسات وأبحاث في الشرق الأوسط .

(٣) مجموع الوحدات الحرارية فوق درجة ٦٤°ف أو ١٨°م في المدة الواقعة بين أبريل وسبتمبر والدرجة المذكورة كما يراها ديكاندول هي التي لا يزهر النخيل دونها . والعتاد عند بحث هذه النقطة الثالثة أن تكون المدة واقعة بين مايو وأكتوبر ولكن عند التأمل في موعد الإزهار وموعد جنى الثمار في العراق وصر نجد أن التلقيح يتم أغلبه في أبريل وأن في نهاية شهر سبتمبر تكون أغلب أصناف القمح العراقي المتأخرة النضج والصالحة للتعبئة والتصدير قد نضجت وتم جنيها . وكذلك في شهر سبتمبر يكون قد تم نضج أغلب الأصناف المصرية وأغلبها من النوع المصري . ولهذا اعتقد أن (أبريل — سبتمبر) هي أفضل مدة لدراسة مجموع الوحدات الحرارية الحادثة فوق درجة ٦٤°ف وقد قمت بجمع البيانات التالية ووضعتها في الجدول التالي:

المنطقة				بيانات
البصرة	بغداد	أسوان	الجيزة	
٨١	٨٠	٨٣	٧١	التوسط الحرارى للمدة الواقعة من أبريل — مايو (فترة التلقيح والإزهار)
٩٠ ر ٦	٩٢ ر ٤	٩٢	٧٨ ر ٤	التوسط الحرارى للمدة الواقعة بين يونيو وسبتمبر أى في فترة نضج الثمار
٤٢٨٩ ر ٤	٤٣٥٩ ر ٦	٤٣٠١	٢١٨٥	الوحدات الحرارية فوق درجة ٦٤°ف في المدة الواقعة بين أبريل وسبتمبر
سائر	حلاوى . خستوى . خضراوى . بخرى	بريموده . زهدى	حياتى . سيوى . برعى . جرجوده	الأصناف المزروعة في كل منطقة

استنتاجات : من هذا الجدول نستنتج ما يأتى :

(١) الأصناف التي تزرع في منطقة الجيزة أصنافه طرية لا تصلح للتعبئة وبالتالي لا تصلح للتصدير . والأصناف المزروعة في منطقة أسوان جافة لا مانع من تصديرها .

والأصناف المنزرعة في بغداد والبصرة وهي الحستاوى والخضراوى والحلاوى والساير
تصلح للتعبئة والتصدير بعد تمام النضج .

(٢) عند المقارنة بين درجات الحرارة في المدة الواقعة بين يونية وسبتمبر نجد
أن المتوسط الحرارى في الناطق الأربع في هذه المدة كالاتى :
٧٨.٥° ف في الجزيرة ٩٢° ف في أسوان ، ٩٣.٤° ف في بغداد ، ٩٠.٦° ف
في البصرة .

ومن هذا يمكن القول بأنه يكفي لإنتاج البلح الطرى الغير قابل للتعبئة والتصدير
متوسط حرارى يتراوح بين ٧٥°ف — ٨٠°ف ويمكن القول أيضاً بأنه يكفي لإنضاج
البلح القابل للتعبئة والتصدير درجة ٩٠° ف في المدة (يونيه — سبتمبر) .

(٣) مجموع الوحدات الحرارية التى فوق درجة ٦٤.٤° ف في المدة الواقعة بين
(أبريل — سبتمبر) . التى سببت نضج البلح الطرى الغير صالح للتعبئة الموجود في
منطقة الجزيرة هو ٢١٨٥° ف بينما مجموع الوحدات الحرارية فوق الدرجة المذكورة
في المدة المذكورة التى سببت نضج البلح الجيد المتأخر نوعاً صالحاً للتعبئة والتصدير كبلح
بغداد والبصرة ، هى ٤٣٥٩.٦° ف في منطقة بغداد ٤٢٨٩.٤° ف في منطقة البصرة .
أى أن مجموع الوحدات الحرارية فوق درجة ٦٤.٤° ف التى يحتاجها نخيل
البصرة وبغداد للنضج ضعف مجموع الوحدات الحرارية التى يحتاجها نخيل الجزيرة
للنضج (فوق ٦٤.٤° ف) .

النتائج : يتكاثر النخيل في العراق بالفروع النامية حول الأمهات (المعروفة
بالفائل في مصر) ويتراوح عدد الفروع التى تنمو حول الأم من ٦ — ١٢ وأكثر
الأصناف إنتاجاً للفروع هو صنف الزهدى .

متى تقطع الفروع وكيف تقطع : تقطع فروع النخيل متى بلغت وتبلغ في العادة
متى كان عمرها أربع سنوات ولتقلعها يحفر حول الفروع حتى تظهر الجذور ثم يأتى
بعثة من حديد توضع بين الفرخ وأمه ويدق عليها بمطرقة من حديد أيضاً في موضع
الاتصال بينهما حتى يتم الانفصال وتشبه هذه الطريقة إلى حد كبير ما يتبع في بلادنا .
الفروع في مظهرها الرأسم : وتنزع هذه الفروع في الغالب في مكانها الدائم في
حفرة قطرها نصف متر وتكون الزراعة في الربيع (مارس وأبريل) وفي الحريف

(أغسطس وسبتمبر) وتلف الفروخ بعد زراعتها بسعف جاف ليحميها من حرارة الشمس الشديدة ومن الغبار الذي كثيراً ما يتلف هذه الفروخ .

ومما يجب مراعاته موالاته هذه الفروخ أو الفسائل بالرى حتى يتيسر جعل الأرض رطبة على الدوام خصوصاً في العام الأول من حياة هذه الفسائل .

إبعاد الفرس في المظان الرائم : يزرع النخيل في العادة بمعدل مائة نخلة في الفدان إلا أن أصحاب البساتين يعتقدون أن أكبر محصول للنخلة يحصل عليه في حالة زراعة النخيل على بعد ٨ متر تقريباً من بعضها .

الأشجار المؤقتة والمحاصيل المؤقتة : أغلب الأشجار المؤقتة التي تزرع في بساتين النخيل هي الموالح كنوى حلو (الليمون الحلو) ، نوى حامض (ليمون مالح) ، برتقال ، يوسق لأن هذه الموالح تجدد في النخيل الظل الذي يحميها من وهج الحرارة الشديدة التي تشعر بها صيفاً في البصرة وبغداد ، كما يقيها من الرياح الساخنة الضارة . وقد يزرع مع النخيل بعض أشجار الحلويات كالبرقوق والحوخ والشمش . أما زراعة الزيتون بين أشجار النخيل فأمر نادر الوقوع وكثيراً ما شاهدت زراعة الجث (البرسيم) والشعير بين أشجار النخيل . وقد تستغل المسافة بين النخيل بزراعتها خضروات كالكرنب والكراث والحس والمقات . وفي بعض البساتين المتاخمة للمنازل في مدينتي بغداد والبصرة تستغل هذه المسافة بزراعتها بعضاً من نباتات الزينة .

العزق والتسمير : تجرى عملية العزق مرة كل أربع سنوات أو خمس وذلك بعزق وتسميد $\frac{1}{2}$ أو $\frac{1}{3}$ البستان في كل عام ، فتعمل حفرة حول كل نخلة تبعد عنها بمقدار أربعين — خمسين سم وبعمق ٣٠ — ٤٠ سم ونصف قطرها متر وبوضع بها السماد القديم بمقدار ٤ — ٨ قفة للنخلة الواحدة (القفة تساوي ٢ مقطف) .

والنخيل المنزوع على جانب نهر دجلة الأيسر لا يسعد لأن انخفاض الأرض يسهل غمرها بماء الفيضان ، بعكس الحال في نخيل الجانب الأيمن .

آلة العزق : تجرى عملية العزق بالمسحاة العراقية وهي عبارة عن ألواح شبيهة بألواح تقطيع الشجر وهي عبارة عن سلاح مثلي الشكل مثبت فيه رأسياً قطعة خشب طويلة وعند موضع اتصالها بالسلاح تشاهد قطعة خشب صغيرة في موضع متعرض . وطريقة استعمال المسحاة هي أن توضع المسحاة على الأرض في وضعها الرأسى ثم

يضغط على قطعة الخشب المستعرضة بأقدام الفلاليح ، فيغوص السلاح في الأرض ثم يرفع بما فيه من التراب .

الرى : ينمو نخيل العراق في أنواع مختلفة من التربة ويروى بأنواع مختلفة من الماء فينمو في منطقة شط العرب حيث الأراضي الطميية ، كما ينمو في الموصل في بعض الأراضي الجيرية الصخرية ، وكثيراً ما شوهد النخيل في التلال الجيرية الموجودة في كل من لواء ديالى والسكوت (اللواء هو المديرية عندنا) .

ومما لوحظ في نخيل العراق أنه يتحمل أنواعاً مختلفة من مياه الرى فتجده في لواء بعقوبة يروى بماء رائق خالوا من الأملاح ، بينما نجده في هيت يروى بماء عكر مملوء بالطيني ونجده في باوز يروى بمياه مغنسية أى مياه محتوية على كبريتات المغنيسيوم بينما يروى في فاو بماء يحوى نسبة عالية من كلورور الصوديوم .

الرى في منطقة شط العرب : عند ما يتصل نهر الدجلة بنهر الفرات عند بلدة القورنة يكونان مع بعضهما نهراً عظيماً يعرف بشط العرب ويصب في خليج البصرة جنوب بلدة فاو ومن زار هذه الجهات يجد أنه قد تفرع من شط العرب نهيرات صغيرة تستخدم لرى بساتين النخيل الموجودة على جانبيه .

عمق المد والجزر برى النخيل : يتكون المد والجزر بسبب جاذبية القمر والشمس حيث ترتفع مياه البحر وتنخفض مرتين في كل ٢٤ ساعة .

فعند ما يحصل المد يدخل ماء البحر في النهر فيمتنع الماء الحلو الآتى من الشمال من جريانه نحو الجنوب حيث البحر ، فيرتفع عندئذ مستوى الماء في النهر فيدخل في النهيرات الجانبية الرئيسية ومنها إلى النهيرات الثانوية ثم إلى القنوات المتفرعة التي تذهب وتجري بين بساتين النخيل الواسعة .

وعند الجزر يتدفع ماء النهر إلى البحر فيضطر الماء الموجود في القنوات السابقة أن يعود إلى النهر كما كان ومن النهر إلى البحر ليصب فيه .

التقليم : في كل عام يتقليم النخيل غالباً بقطع السعف الجاف فقط ولا يقطعون سبعة واحدة خضراء إذ يعتقدون أنها تؤثر تأثيراً غير مرض . وتجري عملية التقليم في وقت تلقيح النخيل توفيراً للعمل والأحور والوقت .

البرودة (التفويس): التفويس بعد عملية التقليم عدة تراوح بين ٤٠ — ٥٠ يوماً تكون الثمار قد بلغت من الطول نصف بوصة على وجه التقريب ، تشد السبائط إلى أسفل مع تركها على بعض جريد النخل .

التلقيح : النخل ثنائي المنزل ، وفيه يتم التلقيح الهوائى أحيانا ولكن هذا يتطلب العدد الكبير من نحول النخل (ذكره) وهذا يتنافى مع الناحية الاقتصادية ومن هذا وجب الاعتماد على التلقيح الصناعى .

وقد كان التلقيح الصناعى للنخل معروفا عند الأشوريين من منذ ٥٥٠٠ سنة كما كان معروفا عند الفراعنة ، وقد شوهده بعض الصور والرموز بين آثار الأشوريين ترجع عهدها إلى ألفى سنة قبل الميلاد توضح عملية التلقيح أناث النخل . ومن النقط التالية نذكر الطريقة المتبعة في العراق الآن .

(أولاً) يقطع الأغريض الذكر (الكوز المذكور) قبل النضج مباشرة ، وتترك النورات المذكورة المستخرجة منه لمدة يوم أو يومين في سلة ليم نضجها ويفتحها . ويرى البستاني أن هذه الخطوة من شأنها أن تقلل الفقد من حبوب اللقاح .

(ثانياً) عند التلقيح يضع البستاني بعض شمائع النورة المذكورة وسط النورات المؤنثة المفتحة وإذا ما وجد البستاني اغريض مؤنث مقفل يفتحه ويضع في داخله فريعات مذكرة ذات أزهار غير ناضجة .

وفي حالة قلة كمية حبوب اللقاح يستحضر كيس من القماش الرقيق يوضع فيه حبوب اللقاح الناضجة ثم يأخذه لينفضه على النورات المؤنثة وذلك لتلقيح أكبر عدد ممكن .

موازنة بين عملية التلقيح في مصر والعراق : من أهم الأمور التي تسترعى النظر في عملية التلقيح في العراق أمرين :

الأول تقليل الفاقد من حبوب اللقاح .

الثاني توفير الوقت ، حيث يصعد البستاني فيلقح كل النورات المؤنثة المفتحة ، وفي نفس الوقت يشق غلاف النورات المؤنثة الغير مفتحة ليضع فيها الشمائع المذكورة حتى لا يضطر إلى الصعود فوق النخلة مرة أخرى كما هو الحال في مصر حيث يصعد البستاني إلى قمة النخلة عدة مرات ليلقح في كل مرة ما تفتح من الكيزان .

وقد بحث مدى توفير طريقة التلقيح العراقية لكمية حبوب اللقاح المستعملة وذلك بأن اتفقت مع بعض أصحاب بساتين النخيل على إحضار سلال وضعت في كل منها إغريض مذكر ثم قسمتها إلى مجموعتين .

المجموعة الأولى : تحوى سلال في كل منها إغريض مذكر به نورات ناضجة أخذ في حالة تفتح من سفول النخيل .

المجموعة الثانية : تحوى سلال في كل منها إغريض مذكر متفتح ولكنه كان قد أخذ غير متفتح قبل ذلك يوم أو يومين ، ثم ترك هذه المدة في السلة حتى تفتح الإغريض وتم نضج النورات المذكورة .

وبعد استخدام محتويات مجموعتي السلال وكل منها تساوى الأخرى في عدد الكيزان وجدت أن استخدام الطريقة العراقية الحالية وفرت في كمية حبوب اللقاح المستعملة عما لو استخدمت في هذه العملية كيزان مذكورة أخذت من سفول النخيل بعد تفتحها ونضجها . وكانت نسبة التوفير كالآتي :

$$\text{مجموع الكيزان المؤتة الملقحة بالطريقة العراقية} \times \frac{2}{3} \\ = \text{مجموع الكيزان المؤتة الملقحة بالطريقة الأخرى} .$$

نقطة تاريخية : هل كان متبعاً عند أهل أشور وبابل وضع الأزهار المذكرة بين الأزهار المؤتة قبل اكتمال نضج مياسمها .

تردد هذا السؤال في خلدي كثيراً وبحثت عنه طويلاً فاهتديت إلى أن الطريقة الحالية في تذكير النخيل شبيهة إلى أبعد حدود الشبه بنفس الطريقة التي اتبعت في عهد الآشوريين ، . وقد كانوا يعتقدون أن حبة لقاح النخيل تحتفظ بحيويتها لمدة طويلة . ولم يكن هناك ما يجبرهم على وضع حبوب اللقاح على المياسم عند نضوجها فقط . وكان هذه السطور قد أبدأ في اتباع الطريقة العراقية في مصر ليعرف مدى الفرق بينهما وبين الطريقة المصرية الحالية على نطاق ليس بالضيق .

مبدأ التلقيح : يحدث التلقيح في العراق في شهرى مارت ونيسان (مارس وأبريل) والمعتقد هناك أن رطوبة الجو تؤخر موعد الازهار .

أصناف التمر العراقي : أغلب أصناف التمر في العراق تصدر للخارج أى بعد تمام نضجها ما عدا بعض أصناف تستهلك محلياً وتؤكل وهي رطب مثل البرحي

والسكرى والأشقر وأم الدهن . والأصناف التي تصدر من منطقة البصرة هي السابر والحلاوى والخضراوى والزهدى ، أما الأصناف التي تصدر من منطقة بغداد فهي الزهدى والحستاوى والخضراوى وفيما يلي بعض بيانات عن هذه الأصناف .

الصنف	المرتبة في التصدير	المالك المصدر إليها	الشكل	اللون	نسبة السكر	صفات عامة
الساير .	الأولى	بريطانيا . أمريكا . كندا . مصر . سوريا . أسبانيا	٤ × ٧٥ سم	بني	٧٣٪	أقل قيمة من الخضراوى والحلاوى
الحلاوى .	الثانية	أمريكا . بريطانيا	٤ ¼ × ١ ¼ سم	أسمر فاتح	٧٤٪	كثير التجاعيد
الخضراوى .	الثالثة	أمريكا . أستراليا . ونيوزلندا	٣ × ٢ سم	بني غامق	٧٤٪	
الحستاوى .	الخامسة	بريطانيا . أمريكا . سوريا	٣ × ٢ سم	بني غامق	٧٩٪	
الزهدى .	السادسة	أسبانيا . شمال أمريكا . الهند . مصر	٣٥ × ٢ سم	سمراء	٨٢٪	

أطوار نضج التمار : لنضج البلح في العراق أربعة أدوار : (١) شمري (ب) خلال (ج) رطب (د) طمر .

(١) شمري . عبارة عن ثمار البلح الغير ناضج وهو أقرب إلى الاستدارة ، أخضر مر غير صالح للأكل .

(ب) خلال . عبارة عن الطور الثاني من أطوار نمو الثمار وفيه تكون الثمرة متشابهة كلها وهي ناضجة إلا أن جليدها غير مجعد .

(ج) رطب . وفي هذا الطور تكون قمة الثمرة ملساء كما تكون القشرة على وجه العموم ذات تجاعيد .

وبصفة عامة يمكن القول بأن الثمار التي تكون في طورها الثاني صفراء تكون في طور الرطب سمراء بينما التي تكون في طورها الثاني سمراء يكون لونها رطب قرمزية أو سمراء داكنة .

والأصناف التي تجنى وتؤكل وهي في هذا الطور هي الأشقر والبرحي ، وليلوي وأم الدهني ، سكرى وذلك لأن نكهة هذه الأصناف في هذا الطور أحسن مما هي في حالة تحويلها إلى تمر . وتستهلك هذه الأصناف كلها محليا .

(د) التمر (البلح الكامل الناضج القابل للتعبئة) هو الطور الذي فيه تصل الثمار إلى حد تكون شبيهة « بالتوفى » في قوامها وهذا ما يعرض للأسواق الأوروبية .

ميعاد نضج الثمار : ينضج في شهر أغسطس الحستاوى والكثوم ببغداد والحلاصى والبرحي في منطقة البصرة .

وينضج في شهر سبتمبر الحلاوى والخضراوى والزهدى سواه في منطقة البصرة أم في منطقة بغداد .

الجنى والتعبئة : تختلف طريقة الجنى باختلاف طور النضج فإن كان الصنف من النوع الذى يجنى وهو رطب تقطع السباطات وتوضع في زمبيل (قفة) ويدلى إلى الأرض بجبل يسكه البستاني وهو في أعلى النخلة ، وإن كان الصنف من النوع الذى يجمع بعد تمام نضجه أى وهو في طوره الرابع (تمر) تقطع السباطات وتلقى على حصر شبيهة بحصر السمار للفرش تحت النخل منعاً للتلوث .

المزماره : عبارة عن حيز من الفراغ بعد البستان يبلغ مسطحه ٢٠ — ٦٠ متر مربع وينرش بالحصر ليوضع عليها هذه السباطات التي تم جمعها لفرز الثمار السليمة من المخدوشة والغير صالحة للتعبئة . وتخصص الثمار الغير صالحة للتعبئة في الغالب لعملها عجوة .

مركز التعبئة : هو الموضع الذى تجلب إليه التمور المعدة للتصدير لوضعها في صناديق الشحن ، وتبلغ مساحته أحيانا خمسة آلاف متر مربع حسب مقتضيات العمل . ومن الشروط الواجب توفيرها فيه وجوده في موقع قريب من البساتين ما أمكن على أن يكون قريبا أيضاً من الطرق الرئيسية للملاحة النهرية أو عليها مباشرة .

ويبنى مركز التعبئة من حصر مصنوعة من البوص ومن عروق من خشب . ويدخل فيه أسلاك السكرهباء لمواصلة التعبئة ليلا ونهاراً . وفي مركز التعبئة تجري الخطوات التالية .

أولاً — توزن الثمار لإثبات الكميات الواردة من كل منتج على حدة ويستلمها مندوب التاجر أو الشركة .

ثانياً — يوزعها هذا المندوب إلى العمال لرص الثمار فوق بعضها في صناديق التجار أو الشركات الذي يكتب عليها أسماء الشركات وعلاماتهم المميزة .

ثالثاً — بعد الانتهاء من رص الثمار توضع ورق زبدة من أعلى ثم ينقل إلى جهاز الكبس لكبس الغطاء على الصناديق .

رابعاً — يحكم غلق الصناديق بالمسامير مع وضع طوق من الصفيح في الأركان .

طريقة التعبئة :

(١) التعبئة في صناديق كاملة وزن ٧٠ رطل أبعادها (١٧ × ١٠ × ٩) بوصة .

(٢) التعبئة في صناديق غير كاملة وزن ٣٥ رطل أبعادها (١٧ × ١٠ × ٥) بوصة .

وكانت ترد هذه الصناديق إلى العراق من الخارج قبل الحرب من السويد والنرويج بالأبعاد المذكورة .

(٣) سلال (خفاف) عبارة عن حصير من أوراق سعف النخيل يمدل في شكل سلة وهذه يوضع فيها عادة ٧٠ كيلوجرام أو ٣٥ كيلوجرام .

(٤) في ورق مقوى ،

تقوم بعض الشركات بتعبئة كل رطل في علبة من الورق المقوى وتغليف من الداخل بورق الزبدة الشفاف وترص علب الورق المقواه في صناديق خشبية يحوى كل واحد منها ٥٠ رطلاً أو علبة من العلب الورقية وذلك بعد تدريج التمر وتلميعه .

وقد تلجأ بعض الشركات إلى نزع النواة وحشى التمر باللوز والجوز والبندق ،

جمعية التمر : مسألة بيع التمر وتصريفه من الأمور الهامة الرئيسية التي تشغل البال نظراً لأهمية وخطورة هذا المصدر بالنسبة لثروة البلاد .

وبصفة عامة وبالنسبة لمنطقة البصرة بصفة خاصة ، وبعد مباحثات ومداولات كثيرة استقر رأى الحكومة ومنتجى التمر على إنشاء جمعية للتمر تصدر الرسوم رقم ٦ ل م ١٩٣٩ بتأسيس هذه الجمعية لتحل محل لجنة التمر القديمة التي أنشئت عام ١٩٣٥ وقد صدرت مراسيم أخرى لتنظيم أعمال هذه الجمعية .

وتؤلف هذه الجمعية من مدير عام ومعاون مدير عام يعينهما وزير المالية ومن أعضاء تسعة ، ستة من زراع النخيل في البصرة واثنان من زراع النخيل في المناطق الباقية .

ولهذه الجمعية دخل يتكون كالآتي :

ا — مبلغ تدفعه الحكومة يساوي نصف مصروفاتها السنوية ، بشرط أن لا يزيد عن خمسة آلاف دينار .

ب — مبلغ من الأجور التي تحصلها لقاء الخدمات التي تقوم بها للتصدير .

ج — مساعدات مالية على سبيل الإعانة أو الإقراض من الحكومة .

أهداف الجمعية وأعمالها :

(١) تعيين الأسعار :

(٢) مراقبة الاتجار والكبس والتصدير وتنظيم الشحن .

(٣) يجوز لها بقرار مجلس الوزراء تصريف التموركلها أو بعضها ، بأن تقوم

بتصديرها بنفسها أو بمن تتفق معه من التجار أو الهيئات التجارية .

(٤) يجوز لها أن تعقد مقاولات مع المصدرين ليتعهدوا بشراء مقادير معينة من

التمر في مدة معينة بسعر معين وذلك بعد موافقة مجلس الوزراء .

(٥) تقوم بتسليف بعض المال إلى ملاك النخيل في حدود ميزانيتها باقتراض

المال من المصارف بعد موافقة وزير المالية .

(٦) يجوز لها إنشاء مخازن لحزن التمور .

(٧) لها حق منع كبس التمور الغير ناضجة أو الرديئة .

(٨) لها حق تأسيس وكالات في الخارج تنوب عنها في بيع التمور .

(٩) تقوم إذا اقتضى الحال بشراء آلات للتبخير لتأجيرها لأصحاب المكابس .

(١٠) جلب الصناديق وبيعها .

(١١) القيام بالدعاية في الخارج .

(١٢) تعيين محكمين من قبلها في الأسواق الخارجية للبث في الخلافات التي تنشأ

بين المصدرين في العراق والمستوردين الأجانب .

تجارة البيع العراقي في إنجلترا : إن التحسين الذي أدخل على تنسيق عرض البيع في أسواق بريطانيا كان بلا شك من أهم العوامل في رواج بيعه وتوزيعه .

وأهم الخطوات التي عملت في ترويج البيع هي إيجاد ماركات تجارية يعلن عنها المستودعون للتعرف عليها . ويلف معظم الكرتون الذي يوضع بداخله الثمر بماركة معينة إذ في ذلك ضمان لجودة الفاكهة وتجانسها . وكانت كل ماركة تنفرد بنوع خاص من البيع من صنف واحد بوزن معين في عبوات متشابهة .

وهذه الماركات المعينة مكنت المستهلكين الذين قد أعجبوا بنوع خاص من سهولة الحصول على هذه الأنواع الخاصة التي نالت رضاهم .

وبسبب نظام الماركات في أسواق إنجلترا اشترط على كل مصدر أن يحتفظ بالمميزات التي اختارها . وقد احتلت هذه الماركات مكانها اللائق في أذهان الجمهور بسبب الإعلان عنها في الصحف والمجلات . وكثيراً ما يشاهد في المجلات المختصة بالمواد الغذائية صحائف كاملة تصف الماركات والفوائد المرجوة منها .

ومن طرق الإعلان عن ماركات معينة كانت تعطي بعض مكافآت (كوبونات) عبارة عن أشياء فضية أو فنية . وهذه الهدايا كانت تعري أفراد الجمهور الذين تساوت لديهم عدة ماركات ، على تفضيل تلك الماركة التي تمنح جمهورها بعض الهدايا . وبهذه الطريقة كان المستهلك يحفظ جزءاً معيناً من الغلاف الموضوع على علبة الكرتون ليجمع عدداً معيناً لينال به هدية معينة .

جمعية مستوردي البيع العراقي في بريطانيا : بجانب هذه المجهودات الفردية ابتدأت جمعية مستوردي البيع في إنجلترا في عمل إعلانات يشترك فيها الكثيرون تقوم بالدعاية للبيع بوجه عام . فتقوم بعمل إعلانات في الطرقات والصحف والسيارات توضح للجمهور القيمة الغذائية للبيع وتقارنه بفواكه أخرى وتسهب في قيمته من الوجهة الصحية ، وذلك لزيادة الاستهلاك اليومي منه .

عز المبرم فراج مسعود
كلية الزراعة بالجيزة