



الرمضان

تاريخ وحكايات من حول العالم

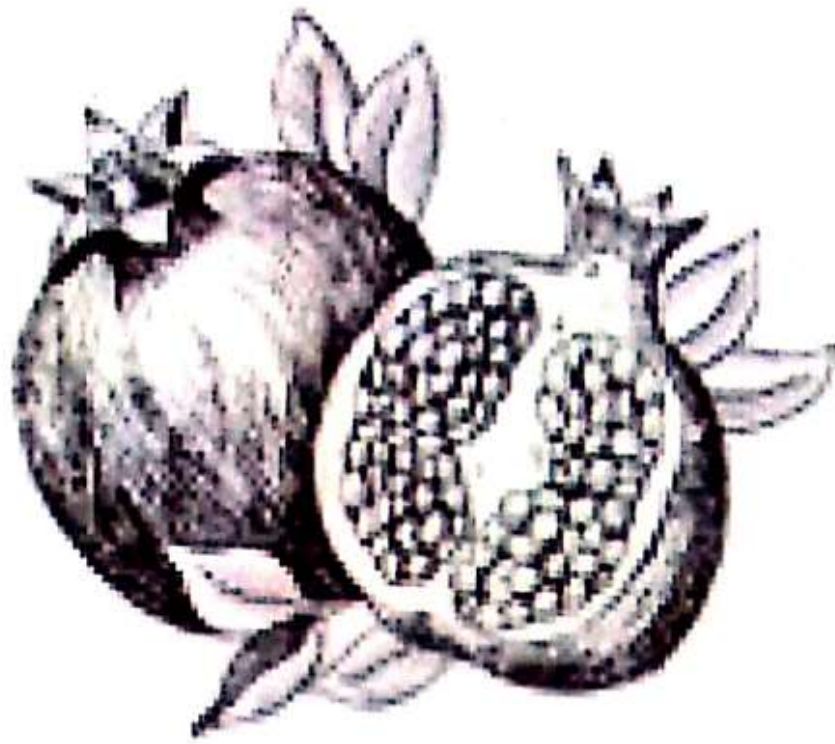
Telegram: @mbooks90

ترجمة: د. سمير منير

بيرند برونر

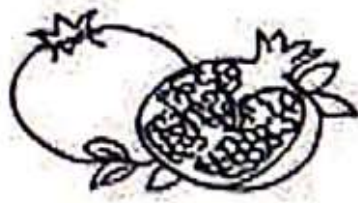


العربي
للنشر والتوزيع



علامات تساعد على التعرف على فاكهة الرمان:

توقع بعض الناس أن الوصول إلى قلب ثمار الفاكهة الطري، ولذيذ الطعم؛ أمرٌ سهلٌ. وتتحقق هذه الرغبة عند تناول الكثير من ثمار الفاكهة، لكن الأمر أصعب قليلاً، مع أنواع أخرى من الفاكهة. فالـ«سفرجل» مثلاً، يجب - في أغلب الأحيان - طهيه؛ لأن نسيجه الداخلي يابس أكثر من اللازم، مما لا يسمح بتناوله مباشرةً. ولا يمكن للإنسان كذلك أن يقضم ببساطة، ثمرة الأناناس؛ على الرغم من أن هذه الثمرة تبدو جميلة للغاية. كما تجعلنا ثمرة الرمان نواجه بعض التحديات أيضاً، بقشرتها التي تشبه الجلد، والتي يبلغ سمكها حوالي خمسة ملليمترات، والتي يكون لونها - في بعض الأحيان - أصفر باهتاً، وفي أحيان أخرى، وردياً أو أحمر داكناً. وهي متوجة بتاج من الأزهار، مميز الشكل، وجاف الملمس. وربما يقف بعضهم أمام تلك الثمرة، ويظن أنه لن يصل إلى حباتها، حمراء اللون، «المقرمشة»، والموجودة في قلب الثمرة إلا باللجوء إلى بعض العنف.



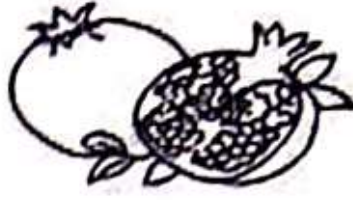
إن تركيب ثمرة الرمان وبنيتها - إن كان من الممكن أن نطلق هذه التسمية عليها - يتسمان بالتعقيد. أي قوى تلك، التي تكمن في هذا النبات، وتنتج هذه الثمار ذات الشكل الفني! إن حبات ثمرة الرمان، تعد حبات كامنة ومختبئة. وهي الحبات التي تمنينا بأن تكن طازجة، والتي يماثل حجمها حجم حبوب الذرة. قد يذكرنا هذا بخلية النحل أو بالآلي الكامنة في

الصدف؛ غير أنَّ مصطلح «بذرة» لا يُعد حتى - من المنظور النباتي - صائباً للتعبير عن الحبات الصغيرة المتلألأة والمبتلة، وإنما يجب على الأرجح أن نتحدث بالأساس، عن غلاف البذور السميك، الذي تكمن البذور داخله. وعلى الرغم من ذلك، فإنه تبعاً للاستخدام اللغوي العام، سيدور الحديث هنا عن «الحبات».



يمكننا أن نفترض أن الفواكه، التي يتم عرضها تجارياً، تعد ثماراً ناضجة، لكن لا يمكننا بالضرورة أن نستشف درجة نضج الثمار من لون قشرتها. وينبغي أن يكون الإنسان متحفظاً في إطلاق الاستنتاجات السريعة؛ فيمكن أن تكون قشرة الثمرة ذات لون أحمر داكن، ويكون مذاق الثمرة مع ذلك لاذعاً، بصورة غير مقبولة. أو يكون لون قشرة الثمرة أصفر باهتاً، وتكون الثمرة ذات مذاق رائع. وهنا يلعب نوع الثمرة أيضاً دوراً ما. ويتضح لنا المزيد بعد ذلك من «صوتها»؛ فيجب أن ينتج عند الطرق على ثمرة الفاكهة صوت معدني. وهناك قاعدة عامة أخرى، تقول: كلما زاد وزن ثمرة الفاكهة، كانت حباتها أكثر ليونة.

ومن غير الممكن تقشير ثمرة الرمان (مثلما نفعل مع ثمرة تفاح أو برتقال) ولذا فإنه من الأفضل أن نقول «فتحتها» أو «نزع حباتها» أو «التعامل معها»؛ كأن يقلبها الإنسان، ويديرها، على سبيل المثال. ومن المؤكد أن ثمار الرمان الجميلة، والمليئة بالأسرار؛ ليست من ثمار الفواكه التي يسهل التعامل معها، مثلما يحدث مع ثمار اليوسفي.



هناك قاعدة عامة، تقول: إنَّ فتح ثمار الرمان ينبغي أن يتم بحذر؛ لأنَّ العصير، الذي يتسرب بفعل ذلك، يُخَلَّف في المنسوجات بقعاً تصعب إزالتها. ومن المؤكد أنه توجد في الوقت الحاضر طرق مختلفة، ومثيرة للجدل؛ لكي يصل الإنسان إلى داخل الفاكهة، حسبما يشتهي. فعلى سبيل المثال، يمكن للإنسان بعد أن يزيل بحرص قشرة ثمرة الرمان بالسكين، وتُشطر إلى شطرين بعد ذلك، وتفرد الحبات عن طريق لف الثمرة، أو أن يطرق بملعقة أو بمغرفة خشبية على القشرة الخارجية للثمرة المقسومة إلى شطرين. وفي أثناء ذلك، ينبغي أن يُوضع شطري الثمرة بحافتيها المقطوعتين إلى أسفل، في وعاء صغير حتى يمكن أن تقع الحبات إلى أسفل. يبدو وقع هذا الحديث بسيطاً إلا إنه يشترط ألا تكون الحبات متعلقة بالثمرة بقوة. غير أن الأمر لا يكون هكذا دائماً. وعندئذ قد يكون من المفيد أن يفرك الإنسان الثمرة بأصابعه، قبل أن يفتحها حتى تفصل الحبات عن الأغشية الداخلية للثمرة.



يقسم آخرون على أنهم يستطيعون قطع تاج الثمرة، وفصله عنها، بصورة دائرية الشكل، وفتح فتحات صغيرة في القشور والطبقات الفاصلة في الثمرة، وبذلك يستطيعون أيضاً، فصل المجموعات المتكئة على حدة بأصابعهم، بما

فيها من حبات موجودة في ثمرة الفاكهة، المقسمة إلى عدة أجزاء، سواء
أكانت تلك الحبات كثيرة أم قليلة. من الممكن كذلك أن يقسم الإنسان
ثمرة الفاكهة إلى عدة قطع، ويستخرج الحبات المنعشة بأسنانه بعد ذلك.
ويمكن النجاح في ذلك تماماً بالتدرب عليه قليلاً. ولفعل هذا لا يكون
الإنسان مضطراً لأن يخرج من المنزل أو أن يجلس في حوض الاستحمام،
لكن من المستحسن أن يستعين في كل الأحوال بمنشفة مطبخ ككفرش؛
لكي يلتقط ما يتطاير من داخل الثمرة. فمن الصعب حقاً إزالة أثر المواد
الصبغية، الموجودة في ثمرة الرمان. تذكرنا تلك المواد الصبغية باستخدام
عصير الرمان في العصور السالفة، باعتباره حبراً للكتابة، وفي تلوين السجاجيد
المغزولة في بلاد الشرق. إن عملية فتح ثمار الرمان تعد مناسبة لأن يجتمع
الناس معاً، وهم يشعرون بالسعادة، وهذا الاجتماع يوجد في تلك المناطق
التي يكون فيها التعامل مع تلك الفواكه؛ مألوفاً بصورة أكبر. كما ثبت
مقاطع الفيديو الكثيرة الموجودة على موقع الـ«يوتيوب»، والتي تعرض،
كيف يمكن القيام بهذه العملية على أكل وجهه، كذلك أيضاً، كيف يضع
التعامل مع ثمرة الرمان الناس أمام إحدى المشكلات.

إنَّ الضغَطَ على ثمرة الرمان بصورة آلية؛ يتيح إنتاج كميات أكبر من
عصير الرمان. ويبقى من الأمور المتعلقة بمزاج كلِّ شخص على حدة، هل
يصب بعد ذلك العصير الناتج عن هذا، عبر مصفاة أم لا؟ غير أن مذاق
الطبقات الفاصلة، الموجودة داخل الثمرة والمتشربة بالأحماض؛ يكون في
بعض الأحيان مذاقاً لا ذعاً، بصورة حادة. لقد طوّرت شركة إسرائيلية
جهازاً، يمكن الاستعانة به لإزالة الحبات من ثمرة الفاكهة، بصورة آلية
تماماً. ويكون مذاق العصير المستخلص بعد ذلك من الحبات بصورة مباشرة
أقل مرارة من العصير المستخلص من قلب الفاكهة بأكملها، في حين أن

بعض مصانع العصير الأخرى تستخدم جزءًا من القشور والغلاف الداخلي أو تطحنه عمدًا؛ من أجل استخلاص أكبر قدر ممكن من مكونات الثمرة.

إنَّ صناعةَ العصائر تعتمد بشكل خاصّ على ثمار ذات حجم صغير، وفي حال غير جيدة. وفي المتوسط، تنتج أربعة أطنان من الفواكه طنًا من العصير. ولا يمكن أن يعتمد صانعو العصائر المحترفون على قوتهم العضلية؛ فهم يقومون بهذه العملية بالاستعانة بالآلات تمامًا. ويجعلون العصائر ذات صلاحية طويلة عن طريق معالجتها بالحرارة لمدة نصف ساعة أو إضافة بنزوات الصوديوم - كمادة حافظة - إلى العصائر.

لم أتعرف على نبات الرمان، الذي تمتد جذوره في الحضارة منذ وقت عتيق؛ معرفة دقيقة إلا مؤخرًا. وترجع اللحظة، التي أثارت تلك المعرفة في نفسي، إلى أكوام ثمار الرمان، التي رأيتها في سوق الأحد، في حي «طارلاباشي» في مدينة إسطنبول، وكانت موضوعة بدقة وعناية فوق بعضها بعضًا، كأنها جبل. لم تكن ثمار الرمان هناك بمثابة طعام غريب أو فاكهة فاخرة، وإنما طعام ينبغي تقديمه إلى الناس بكميات أكبر. ولعل ثمرة الرمان تثير في الغرب - في بعض الأحيان - بعض الألغاز، لكن لا حاجة هنا لشرح: ما السمات الفريدة والمميزة، التي تتمتع بها تلك الثمرة.

لقد استغرق الأمرُ بعض الوقت، قبل أن أحاول، أنا نفسي، أن أفتح ثمرة رمان. إنَّ العصير الطازج، الذي يمكن استخلائه بالضغط على ثمار الرمان، المترعرة في الفترة من نوفمبر إلى مايو، قد يكون بمثابة خدعة لنا. ففي بعض الأحيان يفاجئنا ذلك العصير بمذاق لاذع مرّ، يمكن أن يكون له تأثير غير مستساغ على المعدة الخالية من أي طعام. أما مسألة إضافة بعض السكر إلى العصير أو خلطه بعصير برتقال، أكثر حلاوة؛ فهي تختلف باختلاف الأذواق.

والآن، ما اللحظة الحاسمة، التي تجعلنا نمد أيدينا لتناول هذه الثمرة؟ أين
يكمن سحر تلك الثمرة الكبير؟ أين يكمن جمالها الغامض؟ في مذاقها؟ أما فيما
تعدنا به من صحة أفضل؟



كيف ظهرت ثمار الرمان في العالم؟

إنَّ فاكهةَ الرِّمَّانِ تُعدُّ واحدةً من أوائل أنواع الفواكه التي زرعها الإنسان. فكانت موجودة بصحبة الزيتون، والبلح، والتين. وقد أثبتت الدراسات الأثرية أنَّ الناس قاموا بزراعة الرِّمَّان قبل أن يبدووا في زراعة اللوز، والمشمش، والكمثرى. يرجع أصل نشأة ثمرة الرِّمَّان إلى المنطقة الشاسعة الواقعة بين شرق تركيا وإيران، والتي تربيها أرمينيا. حيث كانت ثمار الرِّمَّان تُزرع - في كثير من الأحيان - مع أشجار التين. أما في المناطق الأكثر جفافاً، فكانت ثمار الرِّمَّان تنمو أيضاً، إلى جوار النخيل. وقد عرفت بلاد فارس زراعة ثمار الرِّمَّان قبل ثلاثة آلاف عام من الميلاد، وكذلك الحال أيضاً، في بلاد الشام.



ومن المحتمل أن تكون ثمار الرِّمَّان قد وصلت إلى شمال أفريقيا، واليونان، وآسيا الصغرى، في حقائب التجار والبحارة الفينيقيين المسافرين، قبل ألفي عامٍ من الميلاد.

لقد ازدادت حركة التجارة بحراً وبراً في العصر البرونزي، بمعدلات كبيرة. وأظهر الفحص الأثري للسفن الغارقة، والأواني الخزفية التي تم انتشالها من تلك السفن في البحر الأبيض المتوسط، قبالة السواحل التركية؛ أنَّ ثمار الرِّمَّان لعبت دوراً مهماً في العصر البرونزي. وهذا بالإضافة إلى ثمار اللوز،

والبلوط والصنوبر، والزيتون، والتين، والعنب. في بادئ الأمر، كانت زراعة الرمان لا تتم إلا في المنطقة الشاسعة الممتدة من جبال الهيمالايا وحتى البحر الأبيض المتوسط. وامتدت زراعته بمرور القرون إلى الهند، والصين أيضاً، وربما إلى طريق الحرير. وهناك مؤشرات إلى أن «تشانج تشيان» قد جلب ثمار الرمان من «سمرقند» إلى الصين عام ١٥٠ قبل الميلاد. فأصبحت زراعة الرمان تتم في المناطق الجنوبية الدافئة، وكان يتم نقل ثمار الرمان إلى المناطق الأكثر برودة في البلاد، باعتباره أحد المأكولات المميزة والغريبة. ووصلت ثمار الرمان - لاحقاً - إلى اليابان، وجنوب شرق آسيا. وقد أورد المبشر الإيطالي، المعتنق للمذهب اليسوعي «مارتينو مارتيني»، في كتابه «أطلس الصين»، الصادر عام ١٦٥٥، ذكر ثمار الرمان التي رآها في حدائق بكين، جنباً إلى جنب مع ثمار التفاح، والكمثرى، والكاكا، والبرقوق، والتين.



يمكن العثور على الأشكال البرية لنبات الرمان على الجبال وضياف الأنهار، في الحزام الجنوبي لبحر «قزوين»، وفي شمال شرق تركيا، وفي اليونان، وألبانيا، ودولة «الجبل الأسود»، والبوسنة، والهرسك، وإسبانيا، والمغرب أيضاً. يُوصف النبات هناك تارةً بأنه شجيرة، وتارةً أخرى بأنه شجرة، ويعتبر نباتاً متعدد الجذور، تنمو أغصانه على الجانبين، وينمو جذعه باعوجاج، ويتكاثر بسرعة، وتنمو به الأشواك. تختلف ثمار شجرة الرمان البرية عن ثمار شجرة الرمان المزروعة بأساليب منهجية، من حيث الحجم، في المقام الأول؛

فثمار أشجار الرمان البرية أصغر حجماً، ولكنها تتفاوت في مخزونها من العصير والأحماض. لكن أي دور لعبته تلك الثمار البرية في حياة الإنسان، علي مدار آلاف السنين، التي تسبق الجهود الأولى المبذولة لزراعة نبات الرمان، بأساليب منهجية؟



تتمتع العديد من الفواكه عموماً بميزة تختلف عن أغلب الأطعمة الأخرى؛ لأنه لا يجب طهيها قبل تناولها. ومن الممكن تخزين ثمار الرمان جيداً عند نضوجها أو أن ينقلها البدو عبر مسافات بعيدة، ويستمتع بها من يتناولها عندئذ، باعتبارها طعاماً منعشاً خفيفاً. غير أنه من المرجح أن شرب عصير الرمان كان يخضع في العوالم السحرية الخيالية السالفة لتحفظات أو أنه كان يعد من المحرمات؛ وذلك بسبب لونه الأحمر، الشبيه بلون الدم. فعصير أي نبات يعد تجسيداً لروح ذلك النبات.



كيف يمكن أن نكتشف ما إذا كان أحد النباتات برياً بالأساس أم أنه أصبح نباتاً برياً بعد ظهور أساليب منهجية للزراعة؟ إذا كانت النباتات تنمو في الشقوق الصخرية الموجودة في الأراضي، التي لم يطأها بشر، فإن هذه النباتات على أغلب الظن نباتات برية، أما إذا كانت النباتات تنمو بالقرب من الحدائق أو التجمعات السكنية فإنها على الأرجح ليست نباتات برية بالأساس. وبعد «جريجوري موسيفيتش ليفن»، المولود عام ١٩٣٣، في مدينة «ليننجراد»، شخصاً ضليعاً في معرفة المناطق الأصلية التي نشأت بها النباتات، حيث تطور لديه، منذ وقت مبكر، الشغف بالنباتات. فسافر «جريجوري موسيفيتش ليفن» في الخمسينيات من القرن الماضي إلى منطقة شمال القوقاز (المعروفة اليوم باسم جمهورية «قبردينو - بلقاريا») بتكليف من أستاذه؛ لكي يجمع من هناك نباتات لزراعتها في الحديقة النباتية، لجامعة موسكو، حديثة التأسيس آنذاك. فتم إيفاده إلى جمهورية «داغستان» (وهي الجزء التابع لبحر قزوين في شمال القوقاز) مع مجموعة من المنشغلين بالفواكه، وهذا بوصفه عالماً زراعياً. عكف «جريجوري موسيفيتش ليفن» هناك على دراسة التوت الشوكي، والتفاح، قبل أن يحول كل اهتمامه إلى دراسة الرمان. ظل «ليفن» - مراراً وتكراراً - يقصد الشعاب الصخرية في جبال «كبه داغ»، الواقعة على الحدود بين تركمانستان وإيران، وهذا في سبيل كشف أسرار نمو شجرة الرمان. وهناك استطاع أن يراقب، كيف كانت ثمار الرمان كثيراً ما تفتح بالفعل في شهري: يوليو أو أغسطس، من السنوات الجافة على وجه الخصوص، وكيف كانت الفئران،

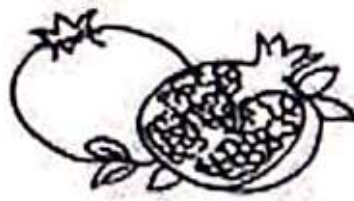
والقنأذ البرية، والخنازير البرية، وحتى الأبقار، التي ضلت طريقها إلى هناك؛ تفرس حبات ثمار الرمان، وكيف كانت حبات الرمان تُقل بعيداً، على هذا الطريق، عبر كيلو مترات عديدة.



وفي الوقت ذاته، كانت أسراب النمل العادي، والنمل الأبيض تتجول على الأرض، وهي تحمل حبات الرمان. وقد لعب المطر دوراً في انتشار حبات الرمان؛ حيث كان يتساقط على الهضاب والشعاب الجبلية؛ ليغسلها. ولم تنبت حبات الرمان المتبقية والبذور إلا إذا كان المناخ مناسباً في ربيع السنة التالية. وفي كل الأحوال، وفي أثناء السنوات الأولى لها، اعتمدت النباتات التي أزهرت في وقت متأخر عن موعدها الطبيعي على إمدادات الماء الكافية؛ لكي تنمو جذورها راسخة. وخلافاً لذلك، كانت تلك النباتات تتعرض للدمار بالفعل، أثناء أول صيف حار تنمو فيه. وفي بعض السنوات، كانت تمر على المنطقة حيوانات قارضة؛ تفتش الأرض بحثاً عن أي بذور يمكن أن تعثر عليها، وكانت تلتهمها إلى حد لا تبقى معه أي بذور، ربما كان من الممكن أن تنبت ثماراً فيما بعد. كانت تلك السنوات تُسمى بـ«سنوات القفران». وعلاوة على ذلك، كان الشتاء كثيراً ما يكون قارساً، لدرجة أن النباتات تتعرض لتلف شديد، بفعل درجات الحرارة المنخفضة. وعلى الرغم من هذا، فإن بعض الأشجار التي لم تمر بظروف جوية شديدة البرودة، كانت تنتج ثماراً قليلة وصغيرة الحجم للغاية.

ما زال هناك نوع آخر من نبات الرمان موجوداً، بالإضافة إلى النوع

المألوف لنا، والذي تتعدد طرق نموه. ينمو هذا النوع الآخر في جزيرة «سقطرى» المقفلة التابعة لليمن، والواقعة أمام القرن الأفريقي. كان عالم النبات الإنجليزي «إسحق بيلي بلفور»؛ هو أول من قدم وصفاً لنبات الرمان ذي الأوراق وردية اللون، حيث أقام في عام ١٨٨٠ لمدة تقل عن شهرين في الجزيرة، وأحصى النباتات الموجودة هناك. وكانت نتيجة ذلك عمله الضخم: «علم النباتات في جزيرة سقطرى»، الصادر عام ١٨٨٨، والذي أورد ذكر ٥٦٥ نوعاً من النباتات المزهرة. لم يعد يوجد هناك منها سوى ٢٠٦ نوع فقط. يظن الجيولوجيون أن جزيرة «سقطرى» كانت جزءاً من القارة العظيمة القديمة «جندوانا»، وبسبب كثرة أنواع النباتات المستوطنة هناك، أصبحت الجزيرة تحمل أيضاً اسم «أرخبيل غالاباغوس في المحيط الهندي».



لكن، ما العلاقة التي تربط بين كلا النوعين، من أنواع نبات الرمان؟ هل ينحدر أصل نبات الرمان المألوف لنا من هذا النوع الغريب، الذي نرى في هذه الجزيرة؟ هل كان هذا النوع من النباتات منتشراً، ربما في وقت سابق، وعلى نطاق واسع؟ أم أن هذا النوع من النباتات، الذي ظهر في الجزيرة، أصبح مع نشأة الجزيرة مستقلاً عن أحد أشكاله السابقة؟



يقول «نوربرت كيليان» الباحث في المتحف النباتي في برلين، والذي كَوَّن رأياً خاصاً به عن هذا النوع من النباتات، عن طريق مشاهداته له، أنه: «استناداً إلى الشكل والبنية، يمكن القول، إنَّ نوعَ نبات الرمان «Punica Granatum»، الذي ترعرع في جزيرة «سقطرى»، يعد نوعاً أقدم؛ لأنه لا يحتوي على مبيض النبات، المتألف من طبقتين، والذي يمثل استثناءً صارخاً في النباتات الزهرية. ولكن ينبغي اعتبار أن كلا النوعين ينتميان إلى عائلتين متقاربتين، وأنهما ينحدران من أصل واحد لم يعد موجوداً. وذلك مادام أنه لا يوجد دليل على غير ذلك. لم يكده أحد يسجل وجود أي نوع من المحاصيل الزراعية في جزيرة «سقطرى»، قبل نشأة شجيرة نبات الرمان المترعرعة هناك. ويقال إنَّ مذاق ثمرة «ريهيني» - حسبما كانت تُسمى تلك الفاكهة هناك - كان مُراً للغاية، ولم يكن الرعاة والبدو يتناولونه إلا في حالات استثنائية. وكان خشب شجيرات الرمان يستعصي على النمل الأبيض، فلا يستطيع أن يتغذى عليه.



عرفت أمريكا ثمرة الرمان عن طريق الإسبان، وهناك دلائل تشير إلى أن زراعة فاكهة الرمان كانت تتم في مطلع القرن الثامن عشر في «فلوريدا»، والتي كانت لا تزال خاضعة - آنذاك - لحكم الإسبان، وفي «جورجيا» الخاضعة للحكم البريطاني، حينئذ. وترجع زراعة فاكهة الرمان في «كاليفورنيا» أيضاً، إلى المستوطنين الإسبان، والذين أدخلوا فاكهة الرمان

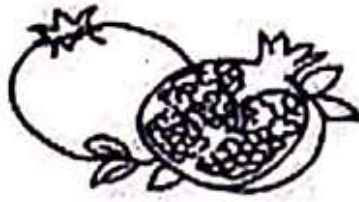
إلى هناك، عام ١٧٦٩. وتمتعت كنيسة «سان جابريل» بأهمية خاصة في زراعة المحاصيل الزراعية؛ حيث قيل إنه مع نهاية مدة إدارة الأب «زالفيدا» للكنيسة، عام ١٨٢٦؛ أصبحت حدائق الكنيسة تضم ٢٣٣٣ شجرة فاكهة، ومنها أشجار البرتقال، والتين، والرمان، والخوخ، والتفاح، والليمون، والكمثرى، والليمون. إن زراعة أشجار الرمان في «كاليفورنيا» تم بصفة خاصة في منطقة «سان هواكين فالي»؛ وتحديدًا في الجزء الذي يقع في أقصى جنوب وادي «سنترال فالي». وعلى أي حال، فقد أشار «روبرت ويلارد هودسون»، في كتابه «الرمان»، الصادر عام ١٩٠٧؛ إلى ضعف الإقبال على هذه الفاكهة. فآنذاك، لم تكن ثمار الرمان تُزرع في تلك الولاية، سوى في مساحة خمسين أو ستين فدانًا تقريبًا. وشعر العالم الزراعي بالأسف من هذا الوضع، بقوله: «يرتبط هذا الأمر بعدم دراية الشعب الأمريكي بمزايا تلك الفاكهة [...] فقد اعتاد على ثمار التفاح، والكمثرى، والعنب، والبرتقال، وكان مترددًا في الإقبال على هذه الفاكهة الغريبة عنه». لكن عهود أخرى قد بدأت؛ حيث زادت مساحة الأراضي الزراعية، أثناء السنوات الماضية بوضوح؛ لتبلغ مساحتها ما يزيد عن ١٢٠٠٠ فدان، وهي مساحة تعادل ستين مرة مساحة متنزه «تير جارتن» في برلين. وتم اليوم في «كاليفورنيا» زراعة الكثير جدًا من ثمار الرمان، لدرجة أنه يتم تصديرها إلى كندا، وكوريا، وتايوان، وأستراليا، واليابان، والمكسيك، وروسيا.



إن زراعة الرمان من نوع «الوندرفل» لا تكثر في «كاليفورنيا» وحدها، حيث انتقلت إليها زراعة الرمان من «فلوريدا» في نهاية القرن التاسع عشر، وإنما أيضاً في غرب أوروبا، وإسرائيل، وتشيلي. غير أن المتخصصين يعتقدون أن هناك اختلافات بلا شك بين الأشجار، حتى وإن كانت تحمل الاسم ذاته. لكن ما السمة المميزة لنوع «وندرفل»؟ تتميز ثمار الرمان من نوع «وندرفل»؛ بأنها غنية بصفة خاصة بمحتواها من العصير. وتتميز قشرتها، وكذلك عصيرها أيضاً، بلون أحمر مُرَّز. وتحظى تلك الثمار بقيمة كبيرة؛ بسبب مذاقها القوي، الذي يجمع بين المذاق الحمضي والمذاق الحلو. ويضعها بعضهم في مصاف ثمار الـ«جريب فروت»، والتوت البري، من حيث قدرتها الجيدة على إشباع الشعور بالعطش.

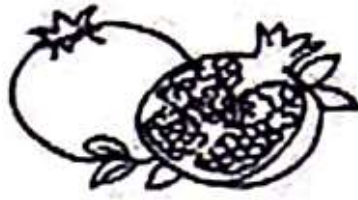
تختلف الأنواع التي تحظى بشعبية في بلد ما أو منطقة ما باختلاف الميول السائدة هناك، وباختلاف الأذواق؛ ففي الهند والشرق الأوسط تتمتع

الفواكه ذات المذاق الحلو والبذور الطرية للغاية بشعبية كبيرة، في حين أنه في بلاد المغرب تحظى الفواكه التي تجمع بين المذاق الحلو والمذاق الحمضي، بمثل تلك الشعبية.



وإذا سلّمنا بما جاء في الإحصائيات، فإن الهند تنتج في الوقت الحاضر نصف محصول الرمان على مستوى العالم. ويعكف عدد كبير من العلماء، منذ العام ٢٠٠٥، في مركز أبحاث الرمان، في مدينة «سولابور»، الواقعة في ولاية «ماهاراشترا»، على دراسة الجوانب المختلفة لزراعة الرمان وإنتاجيته.

تتمتع زراعة الرمان بتاريخ طويل في أفغانستان أيضاً. فعلى مدار قرون، كان الأفغان يعرضون في أسواق مدينة «دهلي» ثمار الرمان المزروعة في الإقليم الغربي «قندهار». وفيما بعد أصبح حكام أفغانستان البريطانيون يوردون ثمار الرمان إلى الهند. ومن الملاحظ حدوث نهضة في إنتاج الرمان في أفغانستان، منذ قرابة عشر سنوات، وهي علامة مبشرة بالخير، لهذا البلد الموسوم بالحروب. فثمار الرمان هناك تستطيع أن تضع حداً للنظام الاقتصادي، الذي اعتمد لوقت طويل على زراعة الخشخاش؛ من أجل إنتاج الأفيون.



وعلى الرغم من أن الرمان يرافق البشر باستمرار إلا إنه لم يلعب ولا يلعب في الوقت الحاضر سوى دور هامشي على المستوى العالمي، من حيث كونه أحد المحاصيل الزراعية. وعلى الرغم أيضاً من أن الاختلافات بين ثمار الرمان البرية وثمار الرمان المزروعة بأساليب منهجية؛ تتفاوت تفاوتاً شاسعاً إلا إنها تبدو اختلافات أقل عند مقارنتها بالكثير من المحاصيل الزراعية الأخرى، التي تم زراعتها بصورة أكثر كثافة. فبالمقارنة مع تلك المحاصيل، لم تكن مجهودات زراعة الرمان مجهودات شاملة؛ حيث إن الناس لم يتجاوزوا لنبات الرمان بقوة هكذا، مثلما حدث مع الأنواع الأخرى من المحاصيل الزراعية، والتي كان بقاء الإنسان على قيد الحياة متوقفاً عليها بصورة أقوى. إن علماء النبات لا يعبثون بالاختلاف بين أنواع الرمان البرية وأنواعه المزروعة بأساليب منهجية. فقد استمر التنوع الجيني في كلا النوعين. ومن حسن الحظ أن ثمار الرمان لم تشهد ما يعرف باسم «اختناقات عنق الزجاجة الجينية». وهنا يمكن أن نتذكر المثال الصارخ لنبات الذرة، الذي تطور بفعل مجهودات الزراعة المبذولة على مدار آلاف السنين، من نبات حجمه صغير للغاية إلى النبات الذي نعرفه اليوم. إلا إن مجهودات الزراعة المتعددة في الوقت الراهن، تشير إلى أن خطر تعرض الرمان لحال استنزاف وراثي ليس مستبعداً.

أساطير حول الرمان:

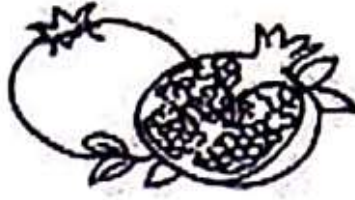
يتمتع الرمان في ديانات العالم بقيمة رمزية؛ حيث ورد ذكره في الأساطير والقصص البطولية. كما كانت تداعيات الأفكار الكثيرة والمرتبطة بثمار الرمان عنصراً رئيساً في ثقافات العصور القديمة. وفي الوقت ذاته، فإن الأثر الباقي من أي شيء يجعلنا نستنتج كيف اكتمل انتشاره. هناك دلائل خفية مكتوبة بالخط المسماري، ويرجع تاريخها إلى النصف الثاني من الألفية الثالثة قبل الميلاد؛ وتشير إلى زراعة الرمان في بلاد ما بين النهرين. كما أن هناك آثاراً في أماكن عدة تُشير - بشكل أو بآخر - إلى زراعة الرمان. وعلاوة على ذلك يربط بعضهم بين إلهات الحصوبة وفاكهة الرمان. لكن تسرب الشكوك في بعض الأحيان، عندما تكون العلاقات المذكورة غير متطابقة بشكل تام. فبعض الصور المنحوتة في الحجارة، والتي يرجع أصلها إلى المدينتين الآشوريتين السابقيتين: «نمرود»، و«نينوى»، وتظهر فيها بعض الفواكه، تتضمن آراءً متباينة حول كون ما يظهر في الصور زهرة الخشخاش أم فاكهة الرمان. والأمر ذاته ينطبق على نقش بارز يرجع تاريخه إلى أواخر عهد حكم الحيثيين (قرابة عام ٢٥٠٠ قبل الميلاد) وتظهر فيه الإلهة «كوبابا».



هل كان هناك وجود حقًا لحدائق «بابل» المعلقة؟ لا تقدم النقوش البابلية أيَّ إجابة قاطعة عن هذا. لكن إن كان ثمة شيء يمكن استنتاجه من كل الإشارات التي تلمح إلى وجود تلك الحدائق في الأدب القديم؛ فإن هذا لا بد وأنه يرتبط أيضًا، بوجود أشجار الرمان آنذاك. حيث تبرهن نقوشات الملك «آشور ناصر بال الثاني»، الذي استمر عهده من عام ٨٨٣ إلى عام ٨٥٩ قبل الميلاد، على وجود أشجار الرمان في مدينة «نمرود» (التي كانت تقع على بعد ثلاثين كيلو مترًا من مدينة «الموصل»). فقد وصف هذا الملك كيف أنشأ حدائق بجوار القلعة، وعلى ضفة نهر «دجلة». وتحمل اللوحة التذكارية الحجرية هناك، بعض العبارات، من بينها: «إنَّ أشجارَ الرمان المغطاة بمجموعة من الثمار، مثل ثمار العنب؛ تثرى نسائم الجوف في هذا المتنزه».



لقد ظهرت ثمار الرمان في رسومات، على الجدران في مصر، بدءاً من منتصف الألفية الثانية قبل الميلاد. فقد عثر عالم الطبيعة «جيورج شفاينفورت» على بقايا نبات الرمان في البقايا النباتية للأسرة الثانية عشرة (١٩٧٠-١٨٠٠ قبل الميلاد) في مقبرة «ذراع أبو النجا» الكبرى، على الضفة الغربية لنهر النيل. كما كانت هناك ثمرة رمان كبيرة مجففة (يرجع تاريخها إلى عام ١٤٧٠ قبل الميلاد تقريباً) في قبر «جيبوتي»، وهو أحد خدم الملكة «حتشبسوت». وثبتت المكتشفات، التي تم العثور عليها في غرف دفن الفرعون «رمسيس الرابع»، أنه كان من المعتاد - على ما يبدو - أن تُوضع إلى جوار الميت ثمرة رمان، باعتبارها قرباناً ومؤونة ترافق الميت في مملكة الموتى. كما تبرهن إحدى البرديات، التي يرجع تاريخها كذلك إلى تلك الحقبة، على استخدام الرمان لأغراض علاجية؛ حيث كانت قشور ثمرة الرمان تُستخدم للعلاج من الطفيليات المعوية. وأحياناً ما كانت ثمار الرمان تُقدم كعلاج بصحبة التين، والدواجن المذبوحة، والخبز. وتشير النقوش البارزة الموجودة في «الحديقة النباتية» للفرعون «تحتمس الثالث» إلى وجود أشجار تمتلئ بثمار الرمان هناك. كما يعرض نقش بارز من الحجر الجيري في مقبرة الوزير «رع موسي» في «طيبة»؛ هرمًا من ثمار الرمان والتين، مع حزمة من نبات البردي. وقد استخدمت ثمار الرمان كزينة في أماكن عدة، وكانت تُربط - عندئذ - بأوراق نباتات أخرى، مثل: العنب، ونبات «الأقنثا».

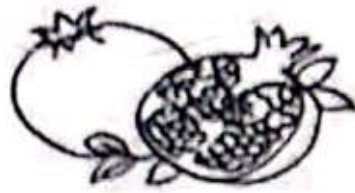


تظهر الإلهة «هيسْتيا بوليولوس»، التي كانت توصف بأنها «مباركة»، في لوحة حائط بيزنطية مذهشة، تنحدر من القرن السادس الميلادي، ويرجع أصل نشأتها إلى مصر، أيضاً. كانت الإلهة تجلس على العرش، ويحيط بها ستة أطفال أبرياء، ويقدم كل منهم لها ثمرة رمان. وكان شعرها به طوق ذهبي، مثبت به ثمرتا رمان.

هناك إشارات مختلفة إلى ثمرة الرمان في الأساطير الفارسية؛ حيث كان يقال إنَّ البطل الأسطوري «إسفنديار» أصبح لا يقهر، بعد أن تناول ثمرة رمان.

لقد عرفت بلاد الإغريق ثمار الرمان في القرن الثامن قبل الميلاد،

على أقصى تقدير؛ حيث ظهر الرمان في ملحمة «الأوديسة» للشاعر «هوميروس»، باعتباره جزءاً من حدائق الفردوس، لشعب «الفياكين» الأسطوري، الذي كان يقطن الجزر. كان الإغريقون يقدسون ثمار الرمان؛ حيث كانت ثمار الرمان ترتبط لديهم بالأمل في مواصلة الحياة بعد الموت. وكان الرمان يُعتبر من الأشياء التي تم إخفاؤها فيما كان يُعرف بالصندوق الأسطوري، الموجود في قاعة «التيلستيريون»؛ وهي قاعة إقامة الطقوس السرية المقدسة في مدينة «إفسينا»، والتي كانت تعد المقر الرئيس لعبادة الإلهة «ديميتر». كان الرمان لا يظهر - عندئذ - إلا لمن تتكشف لهم الأسرار في الاحتفالات الطقوسية المقدمة للإلهة.



وبشكل عام، احتلت فاكهة الرمان حيزاً كبيراً في علم الأساطير. فقد حسم «باريس» الصراع الدائر بين الإلهات الإغريقيات الثلاثة: «هيرا»، و«آثينا»، و«أفروديت»، بشأن أيّاً منهن تعد الأكثر جمالاً؛ عندما أعطى لـ«أفروديت» ثمرة رمان. ويقال إن «أفروديت» إلهة الجمال والحب، قد زرعت بعد ذلك، بيدها شجرة رمان في قبرص. كانت «أفروديت»، النصف عارية، تحمل صولجاناً طويلاً، متوجاً بثمرة رمان. ويقال إن «أفروديت» قد خلقت أول ثمرة رمان، من دم حبيبها الوسيم «أدونيس»، بعد أن ارتكب حبيبها خطأ، عندما اصطاد خنزيراً برياً، كان يرمز بدوره إلى الإله «أريس».

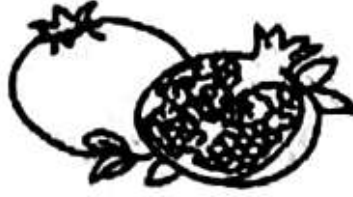


هناك هياكل ونقوش بارزة عديدة، ثبت أن الرمان كان يستخدم كرمز للحياة والخصوبة. فتارةً يكن الرمان نعتاً لأحد الآلهة وتارةً أخرى يكون قرباناً للأحياء، وأحياناً يكون عطية للموتى. وفي بعض الأحيان، يظهر الرمان في هذه الهياكل والنقوش البارزة معادلاً لبيضة أو زهرة أو ديك. كما ترتبط أسطورة «بيرسيفون» بفاكهة الرمان ارتباطاً وثيقاً. حيث تُظهر الأسطورة أن فاكهة الرمان تعد من ناحية رمزاً للحياة، ولكن لها علاقة من ناحية أخرى أيضاً، بالموت وما بعده من حياة مفترضة. حيث إن «بيرسيفون» ابنة «ديميتر» إلهة الخصوبة تعرضت ذات يوم للاختطاف في العالم السفلي، على يد الإله «هاديس» (بلوتو)، إله الموت. وفي سبيل تحرير ابنتها منعت «ديميتر» أي نباتات سابقة من أن تحمل ثماراً، وخلقت بذلك فصل الشتاء، والذي كان يعد ظاهرة غير معروفة لأحد، آنذاك. لقد أطلق الإله اللص سراح الفتاة، بأمر من الإله «زيوس» أبو الآلهة جميعاً، ولكنه جعل «بيرسيفون» مرتبطة به للأبد؛ بأن منحها حبات رمان لتأكلها. تقول الأسطورة إن «بيرسيفون» بصقت حبات الرمان جميعاً، فيما عدا ستة منها. وبسبب هذه الحبات الستة، التي تناولتها «بيرسيفون»، أصبح من حق «هاديس» أن يجعلها تبقى لديه في عالم الموتى، لمدة ستة أشهر فقط في العام، وهي شهور الشتاء.



دائماً ما تحمل ثمرة الرمان بين طياتها بعض الغموض؛ فهي ترتبط من ناحية بالحياة، وتشير أيضاً إلى قوة العالم السفلي، الذي ينتظر الإنسان بلهفة بعد الموت. حيث كان يتم صناعة مجسمات من الفخار، والبرونز، والذهب، والزجاج أو العاج؛ على هيئة ثمرة الرمان، وكانت تلك المجسمات توضع كهدية تدفن مع الميت. وكان شكل ثمرة الرمان يتحوّر بعض الشيء في تلك المجسمات، بشكل متكرر؛ ففي بعض الأحيان، كانت تضاف إليها زخرفة، وكانت تظهر عندئذ من جديد على هيئة زجاجة زيت صغيرة أو قنينة عطر أو وعاء به مرهم أو زهرية من الزجاج أو قلادة ذهبية. كما كان اسم الرمان يُطلق على أسماء بعض الأماكن. حيث تزعم إحدى الحكايات الأسطورية أن مدينة «سايد»، وهي مدينة عتيقة، تقع على الساحل الغربي لتركيا، قد تمت تسميتها تبعاً لاسم فاكهة الرمان. ويقال حتى إن إلهة الخصوبة قد تجمدت هناك، على هيئة شجرة رمان. وكانت العملات المعدنية المستخدمة بدورها في هذه المدينة، تحمل صكاً على شكل ثمرة رمان.

كما ظهرت ثمار الرمان باعتبارها وصفاً لصور الآلهة. حيث يعد الإله «بريابس» مثلاً على ذلك، وهو ابن الإله «ديونيسوس» والإلهة «أفروديت»، وكان يعد إله الخصوبة والغرائز والثراء والحب. كان في جسد هذا الإله عضوٌ ضخّم، وكان هذا العضو يوضع في الحداثق والحقول ومزارع العنب، على هيئة صورة خشبية ذات شكلٍ غريب، ويُستخدم أيضاً، في الحماية من



لقد نَظَمَ «ديودوروس زوناس فون ساريداس» قرابة عام ٨٥ قبل
الميلاد، القصيدة القصيرة التالية:
«ثمرة الرمان هذه النصف مفتوحة،
وهذا الخوخ الطازج حقًا،
بالإضافة لثمرة التين هذه ذات التجاعيد،
والتي تزينها الندبات
وكذلك ثمرة عنب أرجوانية اللون،
بها حبات كثيرة، ومنها يصنع النبيذ
ومعهم حبة عين جمل،
وليس لها غطاء أخضر اللون
لقد منح حارس الثمار كل هذه الفواكه
للفلاح البسيط
كقربان له من الشجرة هنا»



لقد وصلت فاكهة الرمان إلى روما، وإلى منطقة «لاتيوم»، في عهد الإغريق، عبر جنوب إيطاليا. وفي فترات لاحقة، وصلت إلى البلاد أنواع أكثر حلاوة من الرمان، تنحدر من شمال أفريقيا. ترجح هذه الأنواع على الأقل أن ثمره الرمان، قد أصبحت بصورة متزايدة، فاكهة يقبل الناس على تناولها طازجة، وأنها لم تعد مجرد فاكهة تُستخدم لأغراض ترتبط بطقوس ما أو لأغراض الزينة.

فكان، على سبيل المثال، يتم شرح وتوضيح صورة الحياة الهادئة عن طريق وضع صورة أواني زجاجية تمتلئ بثمار الرمان. وكانت الشابات في روما القديمة تتزين بوضع أكاليل من فروع شجرة الرمان، وكن تمنين أنفسهن بذلك، بأن ترزقن بأطفال كثيرة. كما كانت أعمدة المعابد المزخرفة البارزة، والمذابح المقدسة، ومذابح القبور، وكذلك التوابيت؛ تتزين بفواكه معلقة، منحوتة في الحجارة، تتخذ أشكالاً عديدة، وتشبه أكاليل أوراق الزينة، وتعتبر بمثابة قرابين دائمة.

وحسبما يظهر في لوح أحد الأعمدة المزخرفة البارزة، والذي تم العثور عليه أمام قلعة «سانت أنجلو»، بدا أن إكليل الزينة كان يتكون فيما سبق من ثلاثة صفوف من الفواكه؛ ألا وهي: رؤوس الصنوبر، ورؤوس الخشخاش، ومن ثمار رمان ذابلة على الأرجح.

وقد تم في بعض أعمال التنقيب الأثرية، التي جرت في بلدية «الكوديا»،

الواقعة في جنوب إسبانيا، العثور على بقايا ثمرة رمان متفحمة، يرجع تاريخها إلى القرن الأول قبل الميلاد، وكذلك أيضاً على مشغولات خزفية، على شكل هذه الثمرة.

وردَّ وَصَفُ شَجَرَةِ الرِّمَانِ، وَثَمَرَةِ الرِّمَانِ فِي سِفْرِ «نَشِيدِ الْإِنْشَادِ» لِلْمَلِكِ سَلِيمَانَ عِدَّةَ مَرَّاتٍ، بِاعْتِبَارِ الرِّمَانِ رَمْزًا لِلْحَبِّ. كَمَا جَاءَ وَصْفُ عَصِيرِ الرِّمَانِ الْأَحْمَرِ بِأَنَّهُ رَحِيقُ الْعِشَاقِ:

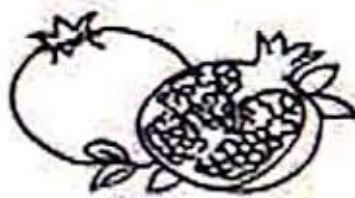
«نريد أن نستيقظ في الصباح الباكر؛ لنذهب ونرى، هل تزهّر مزرعة العنب أم هل تفتح الأزهار، وهل تزهّر أشجار الرمان؟ هناك أريد أن أمنحك حبي».

ويقول الراوي في موضع آخر:

«شفتاك مثل خيط قرمزي اللون، وفمك جميل. وتبدو سوائف شعرك من تحت غطاء شعرك كأنهما شريحة رمان».

وقد دعت السيدة في وقت لاحق، قائلة:

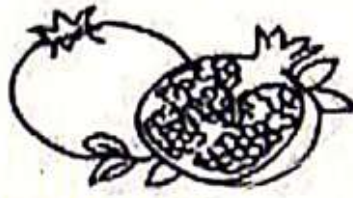
«سوف أقدم لك عصير الرمان الخاص بي».



وبالإضافة إلى ثمار الزيتون، والبلح، والتين، والعنب، واللوز، والخروب؛ كانت ثمار الرمان من بين الثمار السبعة، التي حملت رمزاً في الكتاب المقدس، والتي يظن بعضهم أنها تبشر الناس بالتمتع بنعم خاصة. ويقال في

اليهودية إنّ ثمرة الرمان بها ٦١٣ بذرة، وهو العدد الذي يتطابق مع عدد الأوامر الواردة في التوراة.

لقد قال موسى لبني إسرائيل، إنهم سيجدون ما يريدونه في أرض «كنعان» الموعودة؛ حيث أصابهم التبرم بعد رحيلهم إلى مصر، وأثناء تجوالهم في الصحراء، وتاقت نفوسهم إلى ثمار الرمان والعنب. وعلى الرغم من أنّ هذه الحكاية تعد حكاية أسطورية، إلا إنّ بها إشارة ربما إلى ثراء أرض مصر بأشجار الرمان.

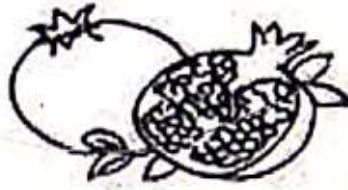


ولعلّ تاج ثمرة الرمان ذو الشكل المميز، كان ملهماً لتاج الملك سليمان، ومن ثمّ لتيجان الملوك الأوروبيين. حيث كان بنو إسرائيل يعتبرون تاج ثمرة الرمان بمثابة رمز للسعادة والبركة. وكان على الكهنة عند الدخول إلى المعبد أن يرتدوا ثوباً، تتعلق في طرفه ثمار رمان. كما كانت الأعمدة في معبد سليمان تتحلى بزينة على هيئة ثمار رمان ذهبية، تترتب فوق بعضها بعضاً، على هيئة هرم. وكان وصف ثمار الرمان - حسبما ورد في الكتاب المقدس باللغة العبرية - هو «ريمون». وكانت ثمار الرمان تُزرع في أماكن عدة، وهو ما يتجلى بوضوح في تسمية بعض المناطق باسم الرمان. فقد حملت إحدى مدن غرب فلسطين فيما سبق اسم «جات ريمون»، ومعنى هذا الاسم «معصرة الرمان». وهو ما يشير إلى أنّ ثمار الرمان لم تكن تؤكل فحسب، وإنما كانت تُعصر أيضاً، ويصنع منها عصير مخمر.



«فَرَأَتِ الْمَرَأَةُ أَنَّ الشَّجَرَةَ جَيِّدَةٌ لِلْأَكْلِ، وَأَنَّهَا بَهِيَّةٌ لِلْعَيْنِ، وَأَنَّ الشَّجَرَةَ شَهِيَّةٌ لِلنَّظَرِ. فَأَخَذَتْ مِنْ ثَمَرِهَا وَأَكَلَتْ، وَأَعْطَتْ رَجُلَهَا أَيْضًا مَعَهَا فَأَكَلَ».

(سفر التكوين، الإصحاح الثالث، آية ٦)



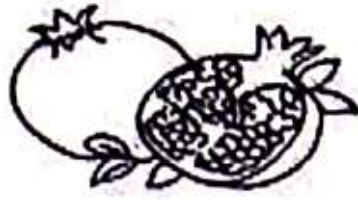
لكن أيُّ ثمرة تلك التي نبتت في الجنة؟ هل يمكن أن تكون فاكهة الرمان «Punica Granatum»، هي «ثمرة التفاح» التي شاركت في أول إغراء عرفته البشرية، والتي ربما أدّى تناولها بآدم وحواء للطرد من جنة «عدن»؟ من الضروريّ في البداية أن نُظهر مدى خطأ رأي آخر، لعله يسبق تلك القضية. ربما يكون ما سأقوله أمرًا عكس المتوقع، غير أن ذكر «ثمرة التفاح» تحديدًا لم يرد في أيِّ موضع من قصة الخلق كلها؛ فدائمًا ما يرد ذكر كلمة «ثمرة» فقط. إن شجر التفاح يحتاج إلى فترات راحة، وطقس بارد على الأقل؛ لكي يستطيع أن يصبح مثمر - أي أنه من المستبعد، بادئ ذي بدء، أن تكون تلك الثمار قد نبتت في «جنة عدن»، ذات الطقس الدافئ.

وعلى الأرجح، يرجع سبب استمرار تلك الحكاية الأسطورية عن «ثمرة التفاح» عمومًا؛ إلى خطأ وقع في الترجمات السابقة لنصِّ الكتاب المقدس،

المكتوب باللاتينية، والمعروف باسم «فولجاتا». حيث وقع لبس بين ترجمة «Malus» و«Malum»؛ أي بين ترجمة كلمة «الشر» وكلمة «ثمرة تفاح». (تعني كلمة «Malus» وتعني باللاتينية «أمر سيئ»). وتعني جملة «Lignumque scientiae boni et mali» أيضاً «شجرة معرفة الخير والشر»، أي أنه لا يوجد ذكر لأي ثمرة تفاح، وهو ما لا يدع مجالاً لسوء الفهم.

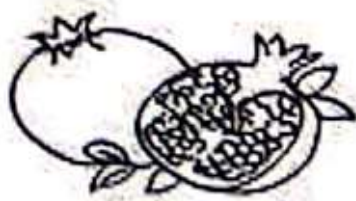
ولم تكن الرسوم التوضيحية الأولى المصاحبة للكتاب المقدس، والتي تظهر فيها ثمرة تفاح في يد حواء، سوى خطوة صغيرة في طريق سوء الفهم هذا. فقد تجدد ذلك الالتباس منذ قرابة القرن الخامس الميلادي، وعلى مدار قرون، ووصولاً إلى وقتنا الراهن. وأصبحت حال سوء الفهم تلك تتوالى. فكانت كلمة «ثمرة فاكهة» تترجم إلى كلمة «Pomum»، وهي كلمة تعد جامعة وشاملة لكل ثمار الفاكهة. غير أن الرسوم العديدة جعلت ارتباط هذه الكلمة بثمرة التفاح يحجب كل شيء سواها.

ومن المعروف أن كلمة «Pomme» تعني حتى اليوم في اللغة الفرنسية ثمرة تفاح. ويشير «كريستيان فاجنر» إلى أن حتى «مارتن لوثر» نفسه كان متسبباً بعض الشيء في هذه البلبلة. فعند ترجمته للكتاب المقدس ترجم الكلمة العبرية «Dudaim» ترجمة بتصرف (أكثر من اللازم) لتصبح «تفاحة الحب»، وترجمها مرة أخرى على أنها «نبات الزنبق»، وهذا على الرغم من أنها كانت تعني ثمرة «اليبروح» ذات اللون الأصفر والرائحة المركرة، وهي ثمرة سامة.



أي «ثمرة» كانت المقصودة إذاً؟ هل كانت ثمرة مشمش، والتي كان الإغريق يطلقون عليها اسم «التفاحة الذهبية»؟ هل كانت ثمرة تين أم ثمرة بلح؟ سنكون مضطرين لأن نرتضي بحقيقة أنه غير واضح في الكتاب المقدس نوع الفاكهة المحرمة. على كل حال، لم يؤثر هذا في أن الحكاية الواردة في الكتاب المقدس، عن تناول ثمرة الشجرة المحرمة، قد ساهمت في إثراء خيال الناس.

يذكرنا هذا بالغموض الذي أحاط بثمار التفاح الأسطورية، والتي نمت في مدينة «هيسبيريديس» الإغريقية القديمة. فبينما تظهر ثمار التفاح بوضوح في اللوحات الحديثة، فإنه كان يُشار حتى نهاية القرن الرابع قبل الميلاد إلى فاكهة مدينة «هيسبيريديس» الواقعة في اليونان، كأنها ثمار الـ«سفرجل». وهي الثمار التي كانت تنمو هنا بصورة أفضل من أنواع ثمار التفاح والكمثرى، الموجودة في ذلك الوقت. غير أن أسواق «أثينا» عرفت نوعاً جديداً من الفاكهة، وهي فاكهة الـ«أترج»، والتي أصبحت تعتبر منذ ذلك الوقت بـ«ثمار تفاح ذهبية».



إن التخمينات المتعلقة بثمرة التفاح، التي كانت موجودة في الجنة، تذكرنا

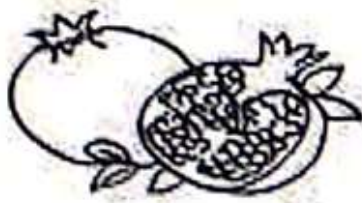
أيضاً، بالنقاش الدائر عن الطابع الحقيقي لشجرة الحياة الأسطورية، والتي لعبت دوراً ما في أساطير الحضارات القديمة، لبلاد ما وراء النهرين، وبلاد الشام، والهند. فقد اختلف العلماء فيما بينهم، منذ وقتٍ طويل، عما إذا كانت شجرة رمان أم كانت نخلة.

غير أن أحد الأبحاث النباتية الصادرة حديثاً قد أسفر بعد ذلك عن أن شجرة الخلق أو شجرة الخلود كانت على أغلب الظن شجرة خروب، وذلك مع أخذ الصور المتوافرة عنها في الاعتبار. وأحياناً ما كان يتم في اللوحات المرسومة التي يرجع تاريخها لأواخر العصور الوسطى؛ كان يتم تصوير السيدة مريم والطفل يسوع المسيح على هيئة ثمرة رمان.

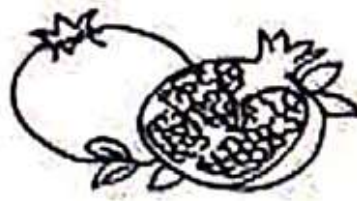
وهو ما حدث، على سبيل المثال، في لوحة «العذراء، وثمرّة الرمان» لـ«ساندرو بوتيتشيلي» التي رسمها عام ١٤٨٧، ولوحة «العذراء تقدم للطفل ثمرة رمان» لـ«هانز هولباين» الأكبر (قراءة عام ١٥١٠). ولوحات مماثلة كذلك لـ«رافاييل» و«لورينزو دي كريدي». إنَّ ثمرة الرمان تشير في الرمزية المسيحية إلى جماعة المؤمنين، في الكنيسة المسيحية، وإلى خصوبة السيدة مريم، وإلى حبِّ المسيح وتفانيه. وفي بعض الأحيان، يتم تفسير أن حبات الرمان البارزة من جسد الثمرة تعد أيضاً، رمزاً للمسيح الذي قام من القبر.



كانت لوحة «حديقة الملذات الدنيوية» للفنان «هيرونيموس بوس» (بين عامي: ١٥٠٣ و ١٥١٥ تقريباً) تحتوي على بعض ثمرات الفراولة والكرز، وكذلك ثمار تملئ بالناس، والتي يمكن تفسيرها على أنها تجسيد ضخمة لثمره رمان. كما أظهر الرسام «ألبرشت دورر» الإمبراطور «ماكسيمليان»، وهو يحمل ثمرة رمان في يده، كأنها جوهرة الإمبراطورية التي تتخذ شكل كرة ذهبية، ترمز للكرة الأرضية، وعليها صليب يرمز إلى الإمبراطورية. لقد ظهرت الجوهرة مقطوعة في اللوحة، مما جعل من الممكن التعرف على ثمرة الرمان.



كما يظهر في سجادة حائط هولندية مزخرفة بالكثير من التفاصيل النباتية؛ حيوان وحيد القرن، وهو يقف في حظيرة، ومكب في شجرة رمان ببعض ثمرات الرمان، والتي تشقق بعض منها. ويرجع تاريخ هذه السجادة إلى أواخر القرن الخامس عشر، ويمكن رؤيتها في متحف «كلويسترن» في مدينة نيويورك. هل كان في جسد الحيوان بعض الجروح الصغيرة التي تقطر دماً أم أن هذه كانت قطرات عصير تسيل من الثمار، وتبلي الجسد ذا اللون الفاتح؟ لعل الفنان المجهول الذي أبدع هذا العمل الفني قد تلاعب عن عمد بهذا التناقض. على أي حال، لم يكن يبدو أن حيوان وحيد القرن يعاني أي شيء. ويرى بعض الناس أن الحيوان سيشعر بالراحة حقاً في جنة الزهور هذه. إن الحيوان يعد هنا إشارة للسيدة مريم العذراء، وللخصوبة، ولضياح البراءة.

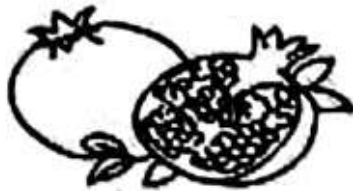


لقد أنشأ القديس «جواو سيوداد دوارتي» (والمعروف أيضاً باسم «خوان دي ديوس») في غرناطة في عام ١٥٣٩ مستشفى، وجمعية دينية لرعاية المحتاجين الفقراء، واختار ثمرة الرمان رمزاً لجمعيته. وسرعان ما انتشرت جمعية «الأخوة الرحماء» في البلدان ذات المذهب الكاثوليكي. كان تمويل الجمعية يأتي من التبرعات، وكان رمزها عبارة عن ثمرة رمان مربوطة بالصليب، يبدو أنه ينمو خارجاً إلى حد ما من كأس الزهرة. وما زالت المستشفيات - التي تأسست في «فيينا» و«جراتس»، قرابة عام ١٦١٥ - موجودة حتى اليوم. وقد ألحقت بها صيدليات، حملت اسم «إلى ثمرة

وفي لوحة بها شجرة ليمون صغيرة وكذلك أيضا ثمرة رمان مقطعة وموضوعة على منضدة بجوار ثمرة ليمون وفرع مشمر من فروع الشجرة.. رسمها «هانز بوك الأكبر» عام ١٥٨٤ لـ «فيلكس بلاتر» الطبيب، وعالم الطبيعة، وأحد جامعي المنتجات الزراعية والمواد الخام، ومعتنق المذهب الإنساني الشهير للغاية آنذاك، والقادم من مدينة «بازل». والذي كان في رحلة بحث عن دواء ضد مرض الطاعون.

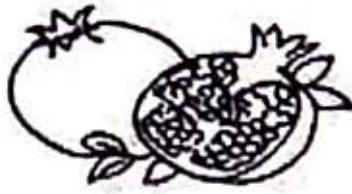


من ناحية أخرى، تؤكد الثمار النبيلة على المكانة الرفيعة للرجل، ولكن يمكن أيضا، اقتراض أنها كانت ثمار منتقاة عن عمد، وأنها كانت مرتبطة بالأبحاث التي كان يجريها. إن مجموعة الأعشاب المجففة التي جمعها «بلاتر»، كانت ذات صيت ذائع جدا؛ لدرجة أن الكاتب «ميشيل دي مونتين» توقف في أثناء رحلة ذهابه إلى إيطاليا، عام ١٥٨٠؛ ليذهب إلى هذا الباحث، ويراها.



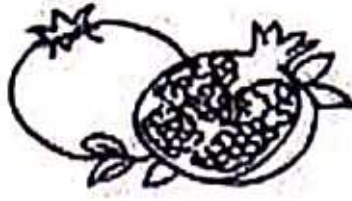
ليس من الممكن دائما التعرف على الثمرة بوضوح كبير هكذا، مثلما حدث

في هذه الحال. حتى إنه يمكن بالفعل الخلط بينها وبين ما يُعرف بكرة تدفئة اليدين، وهي عبارة عن جسم أجوف فاخر، مصنوع - غالباً - من النحاس الأصفر. يمكن لف تلك الكرة، وفتحها، وملاؤها بالفحم النباتي المتوهج أو بقضيب معدني يتم إعداده ليتوهج.



يمكن أن ندرك في صور المناظر الطبيعية أيضاً، مؤشراً على درجة شعبية ثمرة الرمان، وذلك بالإضافة إلى شعبيتها في كتب الطهي. فعلى كل حال، تظهر ثمار الرمان دائماً على الهامش، في مجموعات الفواكه هذه، كأنها بقعة ملونة غريبة. وهناك اقتباس، نقله «الكسندر دوما» عن شخصية «كوييه دولومبييه»، وينص على ما يلي:

«لا توجد سلال فواكه تقدم ككلوى بعد الطعام، دون أن يوجد فيها ثمار رمان؛ مثلها لا توجد تلك السلال دون ثمار برتقال. إن ثمرة الرمان المفتوحة، تبدو مثل كنز ثمين من الياقوت الأحمر أو العقيق الأحمر المتلألئ، وتعد واحدة من أجمل مجوهراتنا التي تزين بها سلال الفواكه المهيبه لدينا. وما من شيء يضاهي أثر بضع ثمار رمان نصف مفتوحة، وموضوعة على طرف هرم الفواكه».



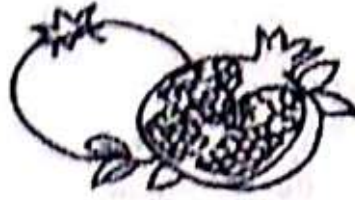
وإن ألقينا نظرة أدق قليلاً على سلة الفاكهة التي ظهرت في لوحات الرسام «كارافاجيو» (قرابة عام ١٥٣٩)؛ فإننا نكتشف وجود حبات ثمرة رمان، وذلك بالإضافة إلى رسم المجرمين والمشتبه بهم الذين اعتاد رسمهم.



وبعد ذلك بعقود قليلة، قارن الشاعرُ الإنجليزيُّ «أندرو مارفل» بين ثمرة الرمان وبين المجوهرات، قائلاً:

«داخل كل ثمرة رمان جواهر أعلى مما تحويه مملكة هرمز».

علماً بأنه يشير، على أغلب الظن، بصورة أعم إلى ثراء الزخرفة في الحضارة الفارسية، لا سيما أن الجزيرة الصخرية الجرداء الواقعة في الخليج العربي، قبالة البلاد؛ لا تنمو بها كثير من النباتات.



لقد عادت ثمار الرمان للظهور أيضاً، بعد ذلك، بين مجموعة الفنانين،
المنتمين لحركة «ما قبل الرفائيلية». فقد رسم «داني جابرييل روزيتي»
لوحةً لـ «جين موريس» (زوجة الفنان «ويليام موريس») بشعرها ذي اللون
الأحمر المائل إلى البني، وكأنها الإلهة الرومانية «بروسيرينا»، وكانت تحمل
في يدها، باهتمام بالغ، ثمرة رمان، وكأنها رمز مقدس غامض. في حين أنه
لا تظهر ثمرة الرمان في لوحة Il Barbagianni للرسام «فالنتين كامبيرون
بريسيب»، والتي تصور سيدة بصحبة بومة، إلا باعتبارها أمراً هامشياً لا
يمكن التعرف عليه إلا بإلقاء نظرة دقيقة.



الرمّانُ في الأدبِ:

تظهر ثمارُ الرّمّانِ في الأعمال الأدبية، من حين لآخر. فطائر الـ«قنبر»، الذي اعتبرته «جولوبت» بطلانة مسرحية «شكسبير» عندليباً كان يجلس في فروع شجرة رمان. في حين أن «أوسكار وايلد» أعطى مجموعة حكايات له عنوان «بيت الرمان». كما ألقت «إديث وارتن» رواية بوليسية، تلحح إلى حبات الرّمّان المشؤومة للإلهة «بروسيرينا»، وهي المقابل الروماني للإلهة «بروسيفون». ويقال إن ثمرة الرّمّان كانت نموذجاً تم الاقتداء به عند تصميم رسم البصل الشهير، المستخدم في تصنيع بورسلين «مايسن». ولكن هذا الرسم كان في الحقيقة تحويراً لتماذج رسومات شرقية، نشأ الرسم وفقاً لها، عام ١٧٢٨.

علينا أن نبحث قليلاً عن صورة ثمرة الرّمّان في تاريخ الأدب الأحدث. فالألوان المعبرة عن الاشتياق لدى «يوهان فولفجانج فون جوته»، كانت لون ثمار الليمون الأصفر ولون ثمار البرتقال الذهبي. وكانت هذه الثمار تجعل إيطاليا - بالنسبة له - بمثابة جنة على الأرض؛ لكن لم يتحقق هذا مع لون ثمار الرّمّان الأحمر. إلا إن «جوته» قد أورد ذكر ثمرة الرمان، على كل حال، في مسرحية «بروسيرينا».



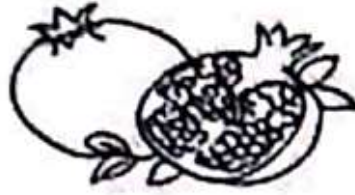
كانت ثمار الرّمّان تعد رمزاً للعودة، في سلسلة قصائد «ذكريات من اليونان»، للشاعر «إيمانويل جايل»:

«تأتى ثمار الرمان والكرم

مسألة في كل عام

وكم أنّ الحياة جميلة اليوم

مثلما كانت سابقاً»



في حين أنها تظهر لدى الشاعر «راينر ماريا ريلكه» تداعيات أفكار أكثر
تفصيلاً عن ثمار الرمان، ففي خطاب يرجع تاريخه إلى الأول من أكتوبر
عام ١٩٠٧؛ كتب «ريلكه» إلى زوجته «كلارا» من باريس قائلاً:

«ما شعرتي به تجاه العنب البرتغالي .

أعرفه جيداً، فأنا أمرُّ بالمشاعر نفسها

في الوقت نفسه تجاه ثمرتي الرمان اللتان

اشتريتهما مؤخراً من «بوتين»، كم أنهما

رائعتان بوزنهما الضخم وفي أعلاهما

زخرفة منثنية في جانبها المزهري المميز،

وتبدوان كأنهما أميرتان بقشورهما الذهبية

وتتخللهما حمرة ترافق اللون الذهبي

بقوة وأصالة مثلما يوجد في جلد كل أوراق الحائط

المصنوعة من جلد «سافيانو».

لم أحاول بعد أن أفتحهما؛ فعلى الأرجح أنهما

لم تتضجعا أيضاً. ولو فعلت هذا فسوف

تفجران - على ما أعتقد - من تلقاء نفسيهما

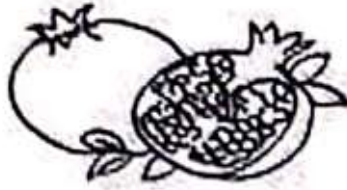
بكل ما في داخلهما وتصبح بهما شقوق

مبطنة بلون بنفسجي مثل النبلاء الذين

يرتدون ثياباً عظيمة. وبسببهما اعترتني أيضاً

رغبة وشعور بالغرابة والحلاوة

وسحر الرحلات الكبرى»



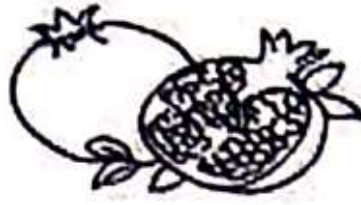
وفي موضع آخر، ترجم «ريلكه» عن الشاعر «بول فاليري» قوله كما يلي:

«ثمار رمان نصف مفتوحة، ضيقة

كادت أن تفقد جباتها

أتم بالنسبة لي مثل جباه

تفجرت بسبب أفكارها بقوة»



كما أورد مؤلف أدب الرحلات السويسري «نيكولا بوفير» ذكر ثمرة الرمان في تقريره الأسطوري «تجربة العالم»؛ فقد لاحظ وجودها في شهر نوفمبر، بالقرب من مدينة «تبريز»، في غرب إيران، قائلاً:
«ثمرة رمان متشققة يتدفق منها أسفل الغطاء الرقيق المتشكل من الثلج النقي سائل أحمر اللون كأنه دم».



وينقل الكاتب خالد حسيني، المولود في مدينة «كابول»، والمقيم الآن في أمريكا، في روايته «عداء الطائرة الورقية»؛ فكرة حية عن الدور الذي يمكن أن تلعبه شجرة رمان في حياة صديقين، ينتميان لطبقتين اجتماعيتين مختلفتين. فالسني أمير والشيخي حسان، يقضيان جزءاً كبيراً من وقتهما في ظلال شجرة رمان. ويحفران اسميهما في جذع الشجرة، كدليل على صداقتهما. لكن بعد حادثة مفرزة، تمثلت في تعرض حسان للاغتصاب، لم يعد أي شيء كسابق عهده. حيث تحطمت علاقة الصداقة بعد ذلك بسنوات، ولم تعد شجرة الرمان تحمل أي ثمرة.



ترتبط بعض العادات بطقوس الخصب، في العصور القديمة، وهي الطقوس التي تذكرنا بعض الشيء بـ«ديميتر» إلهة الطبيعة والنباتات والفلاحة عند الإغريق. وقد ظلت هذه العادات موجودة في اليونان حتى عهد قريب. وقد كتب «فريدريش مومنان» في كتابه الضخم، عن شجرة الرمان في تاريخ الفن قائلاً:

«هكذا كان الفلاح يسعى في مدينة «إبيداوروس» إلى

حصد محصول جيد؛ فكان يحطم على شفرة المحراث

ثمرة رمان، وتختلط بعض حباتها بالبدور

وكان ينثر البدور، وهو يهتف: «فلتنمو جيداً!».

وفي أماكن أخرى تؤكل ثمرة الرمان بعد تحطيمها

على شفرة المحراث وبصحبتها الحلويات والمكسرات

وفي جزيرة «كوس» تعلق العائلات في بداية العام

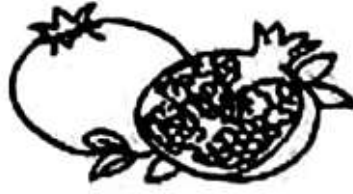
(والتي يحتفلون بها في الأول من سبتمبر)

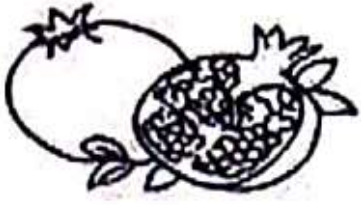
على جدار الأيقونات واللوحات الدينية أكاليل من الرمان والعنب

والسفرجل والثوم وأوراق الشجر التي يأخذونها

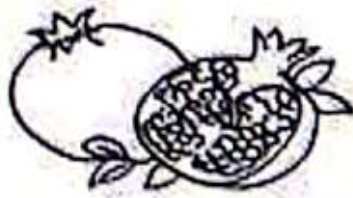
من أشجار «أبوقراط» القديمة الموجودة في وسط المدينة.

وفي جزيرة « كاربائوس » ترش السيدات في الصباح الباكر
من اليوم نفسه طرقات المنازل بمياه نظيفة
وتعلقن على أعمدة المنازل فروع نبات الريحان الحلو
وزهوراً أخرى وكذلك أكاليل الرمان وتبقي هناك
طوال العام. ويتم فتح إحدى ثمار الرمان أعلى عتبة المنزل
حتى تتناثر حبات الرمان في المنزل بأكله. وهي العادة التي
يجب على المرأة المتزوجة حديثاً أن تفعلها في يوم الزفاف
وعند دخولها إلى منزلها الجديد»





وفي تركيا أيضاً، تحمل ثمرة الرمان حتى اليوم معاني كثيرة؛ وذلك باعتبارها
تميمة حظ، وكذلك رمزاً للسعادة والخلود والثراء. وأحياناً يتم إلقاء الثمرة على
الأرض في حفلات الزفاف، وهو أمرٌ معتاد في بلدان كثيرة في المنطقة.
حيث يُفترض أن تضمن ثمرة الرمان المتفجرة إنجاب أطفال كثيرين.

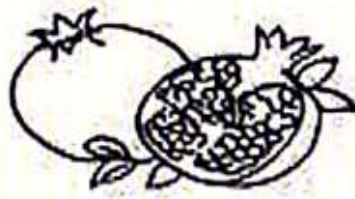


لم تُخلف ثمرة الرمان آثاراً ثقافية واضحة في أيِّ بلد من بلدان العالم، مثلها
حدث في «أرمينيا». فهناك أيضاً، تعد ثمرة الرمان رمزاً للخصوبة، ويظن
بعضهم أنها قادرة على حماية الناس من الحسد. وتوضع حبات

الرمان في الخبز أثناء خبزه، حيث كان يقال إن التلذذ بمذاقها يجعل المرأة تنجب ذكوراً. ويحصل الضيوف غير المتزوجين كذلك، على هدية، اسمها «تاروسيك»، وهي عبارة عن ثمار رمان صغيرة مجففة، حيث يفترض أن تجلب لهم الحظ. كما نجد ثمار الرمان محفورة في الحجارة، في واجهات الكثير من المباني العامة، والكائس، والأديرة.

وبالإضافة إلى جبل «أارات»، تعد ثمرة الرمان أهم مجاز يرمز لمصير البلاد وروح شعبه؛ حيث تستحضر التنوع الموجود في الوحدة. ويتناقل الناس في «أرمينيا» حكاية، تقول:

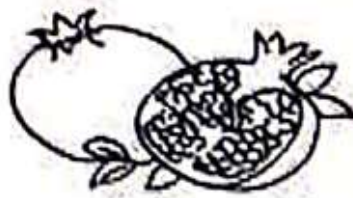
«لقد سقطت ثلاث ثمار رمان من السماء: واحدة لراوي الحكاية، وواحدة لمن يستمع إليها، وواحدة للعالم بأسره».



وهكذا تتمتع ثمار الرمان بقوة رمزية كبيرة جداً، لدرجة أنها لا تغادر الأرمينيين المقيمين في المنفى أنفسهم؛ حيث تستطيع أن تخفف عنهم الشعور بالألم؛ بسبب فقدان وطنهم الحبيب. إن ثمار الرمان تجسد روح الوطن التي لا تقهر.

وفي إحدى القصص القصيرة، التي تحدثت عن شخصية «آرام»، وحملت عنوان «أشجار الرمان»، جعل الكاتب الأمريكي من أصل أرمني «ويليام سارويان» (١٩٠٨-١٩٨١) - والذي قضى طفولته بين مزارعي الفاكهة في «كاليفورنيا» - عمه «مليك» يشتري أرضاً كبيرة، تبلغ مساحتها ٢,٧٥

كيلو متر مربع؛ ليزرع فيها أشجار رمان. كانت هذه الأرض تشبه الصحراء الجرداء، وتقع عند سفح السلسلة الجبلية «سييرا نيفادا». صحيح أن «مليك» نجح في جعل الأشجار الصغيرة تنمو، إلا إنه لم يستطع أن يبيع ثمارها؛ لأن تاجر الجملة القادم من «شيكاغو» لم يكن يعرف تلك الثمار ببساطة. فأعاد إليه الأحد عشر صندوقاً الصغار. إلا إن العم، الذي كان يتربع في قلب الأديب، والذي لم يكن مزارع فاكهة؛ لم يكن يعبأ حتى يبيع الثمار، وإنما كان يريد أن ينعم بجمال النبات. وكان يريد أن يستحضر كيف سيكون شعوره، وهو في وطنه. إلا إن الملحوظة الختامية في الحكاية، كانت باعثة على الشعور بالحزن؛ فقد أصبح «مليك» مرغماً على بيع قطعة الأرض من جديد. وسرعان ما نمت فيها مرة أخرى نباتات الصبار، والشجيرات الصحراوية المحلية.



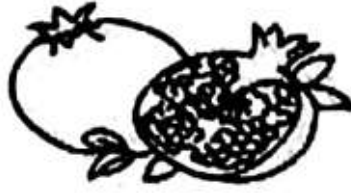
لقد جعل المخرج «سيرجي باراجانوف» (١٩٢٤-١٩٩٠) ثمار الرمان تنزف دماً غزيراً، في فيلمه «لون ثمار الرمان» (١٩٦٩)، حيث جعل المخرج ثمار الرمان تنزف، وتتج عن هذا النزيف بقعة دم أظهرت ملامح مملكة «أرمينيا». وهو المخرج الذي كان يريد أن يفهم الناس مشاهد أفلامه، باعتبارها سلسلة من المنمنمات الفارسية. وفي أحد مشاهد الفيلم، ظهر أربعة عشر من رجال الدين، وكل منهم يقضم ثمرة رمان. اعتبر «باراجانوف» أنه يمد جسوراً بين الشعوب القوقازية، وخصص ثلاثة من أفلامه لثلاثة من دول القوقاز، وهي: «أرمينيا»، و«جورجيا»،

«أذربيجان». وفي كلِّ فيلمٍ من هذه الأفلام الثلاثة، ربط «باراجانوف» بين ثمرة الرمان وأحد الاحتفالات أو الطقوس المحددة. وقد ظهر المعنى الرمزي لثمرة الرمان على أوضح ما يكون، في مشهد مراسم الاحتفال بالخطوبة، في فيلم «أشيك كيرب» (١٩٨٨)، وهو الفيلم المخصص لـ«أذربيجان». حيث دار المشهد في حديقة فاكهة، وقدمت السيدة للرجل ثمرة فاكهة. وفي نهاية الفيلم، تؤكد ثمار الرمان على صحة اتفاق الزواج. وفي فيلم «أسطورة قلعة سورام» (١٩٨٤)، كانت قشور ثمار الرمان تقدم كأضاحي. كانت المعاني الخفية للفيلم مثل غصبة في حلق الحكام السوفييت. ولذا تم الحكم على «باراجانوف» بالسجن، والمنع من مزاولة مهنته، لمدة خمسة عشر عاماً.



يُطلق على ثمرة الرمان في اليابان اسم «زاكورو»، ويقبل الناس على زراعة أشجارها في الحدائق. ويتناقل الناس هناك حكاية بوذية عن امرأة مخيفة، كانت تخطف الأطفال؛ لكي تأكلهم أو لتطعم بهم أبناءها، البالغ عددهم خمسمائة. وقال لها «بوذا» إنه لا ينبغي عليها أن تفعل هذا، وأن عليها أن تلجأ لتناول ثمار الرمان، بدلاً من ذلك. وعندئذ شعرت السيدة بالندم على جرائمها، وتحولت إلى إلهة. وكان اسمها باللغة اليابانية «كاريتاي» ثم أصبح

« كيشي بوجين»، بعد أن تحولت لحارسة للأطفال. هذه الحكاية موجودة أيضاً في الهند؛ حيث تُسمى هذه السيدة في اللغة السنسكريتية بـ«هاريتي». وتظهر في الرسومات، وهي تحمل ثمرة رمان في يدها اليمنى، وعلى ذراعها اليسرى طفل صغير.



يقال إن ثمار الرمان انتقلت من غرب آسيا إلى الصين في القرن الثاني قبل الميلاد، أي في عهد أسرة «هان» الحاكمة. وكان معتنقو البوذية هناك يعتبرونها واحدة من ثلاث ثمار مباركة، وذلك بالإضافة إلى الخوخ والليمون ذي الشكل الغريب، والذي يتخذ هيئة أصابع. وكانوا يستخدمون فروع شجرة الرمان في بعض الأحيان؛ لرش الماء؛ في مراسم إقامة الطقوس الدينية. رمزت حبات الرمان لإنجاب ذرية من الذكور؛ حيث ترمز مائة حبة من الرمان إلى مائة ابن من الذكور. لكن الأمر لم يقتصر على هذا. فبالإضافة لنبات «الأوركيد»، و«السوسن»، والتفاح البري؛ كانت ثمار الرمان تعد مما يُعرف باسم «النباتات المزهرة في الفصول الأربعة». وحتى اليوم تُعتبر صورة ثمرة الرمان النصف مفتوحة، بمثابة هدية زواج مُفضَّلة.



مقاربات نباتية:

كثيراً ما كانت ثمار الموالح حاضرة في وسط أوروبا وشمالها أيضاً. حيث كان التجار يحضرونها من بحيرة «جارداء»، عبر جبال الألب. كما لعبت ثمار الموالح دوراً فيما يُعرف بـ «تجارة البندقية»، في بضائع منطقة شرق البحر المتوسط. هل كان «تجار الليمون»، كما أُطلق عليهم، يحملون معهم في بعض الأحيان أيضاً، بضع ثمار رمان في سلاهم؟



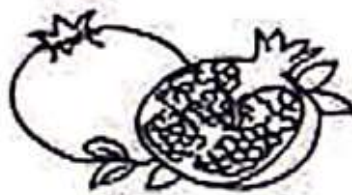
إنَّ أشجار الليمون تعد نباتات ذات متطلبات كثيرة، في كثير من النواحي. وتفوق في ذلك حتى أشجار الرمان؛ لأنها لا تتحمل الرياح أو البرودة أو الجفاف. حتى إنَّ أشجار الليمون تعد أكثر حساسية للبرودة من أشجار البرتقال. إلا إنَّ ثمار الموالح تتمتع عموماً بميزة كبيرة في مقابل ثمار الرمان، وهي أنها أسهل في إعدادها من ثمار الرمان. كما أنها أيضاً تروق حاسة الشم؛ حيث تفوح منها رائحة طيبة، ولها رائحة عطرية. وعلاوة على ذلك، تُستخدم زيوتها العطرية في استخدامات عديدة. وأخيراً وليس آخراً، فإنَّ ثمار الموالح لها أثر مطهر. إنَّ شرائح ثمار الموالح تُستخدم عند إعداد الوجبات مباشرة، ويتم حفظها أو طهيها في درجات حرارة مرتفعة لتصبح مثل الكراميل. إلا إنَّ ثمار الرمان تبقى في الظروف التقليدية متاحة طوال الشتاء أو يمكن حفظها فيه أكثر من ثمار الليمون. كان هذا سبباً في تحويل

الرمان إلى نباتٍ تمّ زراعته بطرقٍ منهجية، وذلك بالإضافة إلى استخدامه في الزينة.



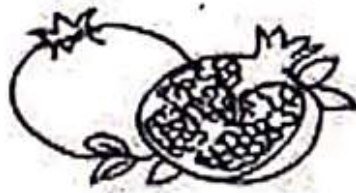
«Malum Punicum» - تفاح بونيقي - «Punica Granatum» - وهو تفاحٌ غنيٌّ بالبذور. إن اللبس في اعتقاد أن ثمرة الرمان تعني كلمة «Malum» (أي ثمرة تفاح والتي تتشابه على كل حال مع ثمرة الرمان في الحجم) يرجع إلى الرومان. حيث اكتشف الرومان ثمرة الرمان في شمال أفريقيا، وحننوا بصورة خاطئة أصل نشأتها، وأسماها «Malum Punicum». حتى إن ثمار البرتقال والخوخ نفسها، كانت تعتبر من فصيلة ثمار التفاح. وكلمة «Punicum» مشتقة من كلمة «بونيقي»، والتي تعني بلاد الفينيقيين الساميين. إن اللقب اللاتيني المميز لنوع الثمرة «Granatum»، يعني: كثير البذور أو غني بالبذور. وفي إيطاليا يطلق الناس على هذه الثمرة اسم «Melagrana». وتسمى ثمرة الرمان في إسبانيا بـ «Granada» ويعد أيضاً رمزاً للمدينة التي تحمل هذا الاسم، وهي مدينة «غرناطة»؛ حيث يتزين شعار المدينة منذ عام ١٤٨٢ بثمرة رمان. وعلى كل حال، من المحتمل

أيضاً، أن يكون هذا الاسم مشتقاً من كلمة «Granado»، وهو المصطلح الروماني، الذي يعني «أحمر اللون». ويُطلق على ثمرة الرمان بالفرنسية، اسم «Grenade»، وبالإنجليزية «Pomegranate»، وهو الاسم المأخوذ عن كلمة «Pomme Garnete»، المنقولة عن اللغة الفرنسية المستخدمة في القرون الوسطى. لقد أخذت القذيفة - التي تسبب في الموت، والممتلئة بالبارود، والتي يطلق عليها بالألمانية اسم «Handgranate»، وتعني القنبلة اليدوية - اسمها من ثمرة الرمان. وربما يرجع السبب في هذا، من ناحية، إلى تشابه شكلها مع شكل ثمرة الرمان ومن ناحية أخرى إلى أن ثمار الرمان الناضجة تنفجر، مثل القذيفة، وتفتجر إلى حبات كثيرة، مما يؤدي إلى تناثر الحبات في المنطقة المحيطة. كما أن الجزء المعدني في القنبلة اليدوية يشبه في الواقع، إلى حد ما، ثمرة الرمان المفتوحة. وفي النهاية أطلق «كارولوس لينوس» على النبات التسمية النباتية المستخدمة حتى اليوم، وهي «Punica Granatum».



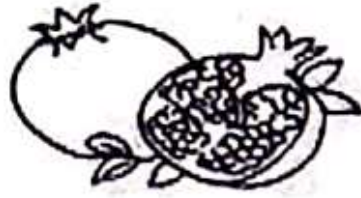
انشغل «ثيوفراستوس» قرابة عام ٣٥٠ قبل الميلاد، ببنية ثمار الرمان في كتابه «التاريخ الطبيعي للنباتات» بصورة تفصيلية. حيث أبرز السمات الخاصة المميزة لثمرة الرمان، في مقابل أنواع النباتات الأخرى المعروفة، آنذاك. فثمار الرمان لا يكتر فقط «نموها بجوار بعضها بعضاً»، لكنها «محاطة أيضاً بغشاء مشترك». و«لو تأملنا كل بذرة، وغشائها على حدة، سنجد أن لها أصلاً ينبت من ذلك المجموع الثابت، شأنها في ذلك شأن حبات العنب والرمان

وبذور القمح والشعير». وكان رأيه أن عصير الرمان لاذع المذاق. أما عن وصفه للسماة المميزة للأزهار: «إن الورود ذات لون واحد أو لونين. والكثير من الأشجار ذات لون واحد، وأزهارها بيضاء اللون. وتكاد تكون أزهار ثمار الرمان وحدها ذات لون أحمر جميل. غير أن لون أزهار ثمار اللوز يميل أيضاً إلى الإحمرار». وعلاوة على ذلك، فقد كتب «ثيوفراستوس» أن ثمار الرمان تعد مثلاً على «وجود الورود أعلى الثمار». كما لاحظ أيضاً أنه (هناك) بعض أنواع من العنب والرمان غير قادرة على حمل ثمار كاملة، وإنما لا ينمو إنتاجها كاملاً (نموها النباتي) حيث تصل إلى مرحلة الإزهار فقط. وتبدو زهور نبات الرمان ممتلئة أيضاً، لدرجة أن الزهور جميعاً (أي الجزء المنتفخ) ينتشر، وهو ما يحدث في الورود، عندما يصبح الجزء العلوي منها متشققا، ولكن يوجد بالأسفل تاج آخر سميك، وأصغر حجماً، وينمو بصورة كبيرة للغاية».



هناك أزهار ثنائية الجنس، تتشكل على هيئة مزهرية. كما أن هناك أزهاراً مذكرة لها شكل الجرس، وكذلك أيضاً، شكل آخر يجمع بين الشكلين. يمكن للأزهار ثنائية الجنس أن تلقح نفسها ذاتياً، وأن يتم تلقيحها كذلك، عن طريق النحل والطيور. وبذلك فإن أنواع النباتات ذات النصب الأكبر من الأزهار ثنائية الجنس؛ تنتج ثماراً أكثر. وتنمو الأزهار على الفروع بصحبة، من خمسة إلى ثمانية تيجان وبتول، وتظهر إما منفردة أو على هيئة أزواج أو أيضاً، في مجموعة كبيرة. وتأتي بعد الأعضاء الذكرية صفراء اللون للأزهار،

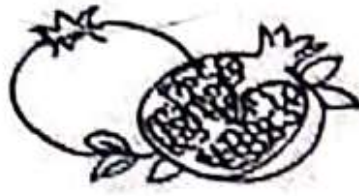
تأتي مجموعة من الأغصان المتشعبة والملتفة، التي يبلغ عددها اثنان أو ثلاثة أيضاً، في بعض الأحيان. وتشتمل كلُّ منها على الأعضاء الأثوية التي يترواح عددها من ثلاثة إلى تسعة. وتنمو من مبيض النبات ثمرة بذرية ذات غلاف جلديّ، تصبح مشيماته سميكة. وتكون الأوراق في بداية الأمر مصطبغة باللون الأحمر، لكن يتطور فيما بعد لونها الأخضر الناضر المميز.



إنَّ علماء النبات يضعون معايير صارمة للمسميات التي يطلقونها على ثمار الفاكهة؛ لأن هذه المسميات يجب أن تكون منطقية في إطار نظام كليّ، يتم التفكير فيه، حتى وإن كان هذا النظام لا يتوافق دائماً مع الاستخدام اللغوي المعتاد. إنَّ ثمرة الرمان ثمرة غير اعتيادية؛ حيث إنَّ تصنيفها قد أزعج الكثير من علماء النبات بالفعل. وهذا هو أيضاً الاقتراض الذي خطر ببالي، أثناء رحلتي المثيرة للاهتمام، داخل الكتب العلمية المتخصصة. فثمرة الرمان تعد من «الثمار البذرية ذات الدرع»، والتي يندرج ضمنها ثمار القرع العسليّ، والخيار، والكاكوه. في هذه الثمار، تنمو البذور في الجهة الداخلية من غلاف الثمرة، وليس في المنتصف، كما هو الحال في ثمار الموالح. ويحيط بحبات الرمان نسيج أبيض اللون، يشبه الإسفنج. في حين يصفها بعضهم بأنها «ثمرة تبدو كأنها بذرية» أو «حال استثنائية من الثمار البذرية». إنَّ غلاف الثمرة يتعرض للجفاف عند نضج الثمرة. وهي الحقيقة التي جعلت بعض علماء النبات يفضلون أن يطلقوا على ثمار الرمان مصطلح «الثمار البذرية الجافة». وفي المقابل، تعد ثمار التوت الأزرق، والعنب، والعنب الخالي من النواة،

والعنب ذا البذور، والأفوكادو، والطماطم، والباذنجان، والكيوي؛ بمثابة ثمار بذرية «عادية».

وبذلك، لا تزال هناك إمكانيات أخرى متاحة لوصف ثمار الرمان. حيث قال «فولفجانج شتوبي»، المسؤول في الحديقة النباتية لجامعة «رور»، والموجودة في مدينة «بوخوم» الألمانية: «من ناحية تشبه ثمرة الرمان بقشرتها الجلدية إحدى ثمار الموالح، ومن ناحية أخرى تماثل ثمرة الرمان - بما يتبقى على قمتها من تاج من الزهور - ثمرة التفاح في حقيقة الأمر». وعلى الرغم من أن تصنيف ثمرة الرمان يعد أمرًا معقدًا، فإن شكل ثمرة الرمان لا لبس فيه.



إن ما يغري بقضم ثمار الرمان، يتمثل في حباتها العصيرية، والتي تكون مصطبغة تارة باللون الأبيض وتارة أخرى باللون الأحمر، وذلك تبعاً لنوعها. وينشأ داخل الثمرة العديد من التجويفات الشبيهة بالإسفنج، والتي تنفصل عن بعضها بعضًا، عن طريق أغشية صغيرة أو غرف تترتب بصورة غير متماثلة. ومن المعتاد أن يضم الجزء السفلي من ثمرة الرمان من غرفتين إلى ثلاث غرف وأن يضم الجزء العلوي منها من ست إلى تسع غرف. تكون هذه الغرف منتفخة، وبها حبات يماثل حجمها حجم حبات البسلة، وعصيرية، ومكثزة. وبالضغط على الحبات المجاورة لها تتجمع هذه الحبات جانبًا، وينتج عن هذا بعض أشكال المضلعات الهندسية. وفيها توجد البذرة الصغيرة ذات اللون الفاتح، والتي يكون مذاقها مرًا بعض الشيء عند

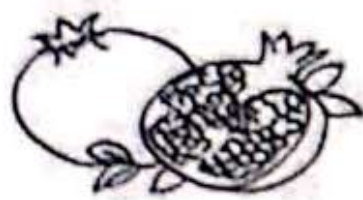
قضمها؛ بسبب ما يتبقى فيها من زيوت دهنية. إنَّ عدد حَبَّات ثَمرة الرَّمَّان يتوقف على البويضة التي تم تلقيحها، والتي تتحكم أيضًا بذلك في حجم ثَمرة الرَّمَّان، في نهاية المطاف. وبالمعنى الدقيق، لا وجود لثمار رمان خالية من البذور. فأنواع ثمار الرمان، التي تحمل هذا المسمى، يكون بها ببساطة بذور طرية للغاية.



لقد بذل عالم الكمبيوتر الأمريكي «ألكسندر هوبولد» جهداً، ذات مرّة، في حساب عدد حبات ثَمرة الرَّمَّان، ودحض بذلك التصور الدائر في العالم مراراً وتكراراً، عن أنّ كلَّ ثمار الرَّمَّان بها العدد نفسه من الحبات. وكان العدد، الذي أتى اكتشافه بصورة متكررة، هو عدد ٦١٣. ومن قبيل الصدفة، يماثل هذا العدد عدد الوصايا الواردة في العهد القديم، أي عدد الأوامر الواردة في الكتاب المقدس (والتي شملت على وجه الدقة ٣٦٥ أمرًا بالتحريم، و٢٤٨ وصية).

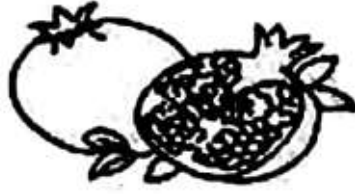
لقد استطاع «هوبولد» أن يكتشف اختلافات مذهلة في ثمار الرَّمَّان؛

بأن استعرض ٢٠٦ ثمرة رمان من بلاد مختلفة؛ وهي الولايات المتحدة الأمريكية، وإيران، وإسبانيا، وتركيا، والبرازيل. فعلى سبيل المثال، تعد ثمار الرمان الإيرانية صغيرة الحجم - نسبياً - في أغلب الأحوال، وتزن الواحدة منها ٣٥٤ جراماً (أثقل ثمار الرمان وزناً هي ثمار الرمان التي تنمو في تركيا؛ حيث تزن الواحدة منها ٦٠٣ جراماً). غير أن ثمار الرمان الإيرانية بها بذور كبيرة الحجم بشكلٍ خاص. ويتراوح عدد بذورها مع ذلك في تنوع كبير من ١٦٥ بذرة وحتى ١٢٦٣ بذرة. أما ثمار الرمان الأمريكية، التي اختارها، فكان بها على أقل تقدير ٢٨٦ بذرة، وبحد أقصى ١٣٧٠ بذرة (وهو ما يعد في الوقت ذاته القيمة الأكبر على مستوى العالم). كما أجرى «هوبولد» أيضاً عن طريق أحد اللوغاريتمات؛ حساباً مفاده أن عدد الحبات لا يتزايد سوى بقدرٍ قليل في حال تزايد حجم الثمرة ووزنها. وهو ما يرتبط أيضاً، بأن قشرة ثمرة الرمان كبيرة الحجم تكون أكثر سمكاً. وواصل «هوبولد» أبحاثه، وأحصى متوسط عدد بذور الرمان على الصعيد العالمي بأنه ٦١٣ بذرة.

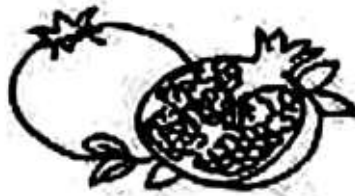


قارن الطبيب، وعالم الطبيعة الإغريقي «جالينوس» بين ثمار الرمان وثمار فاكهة أخرى نمت في عصره: «تحتوي ثمار الرمان على مخزون عصيري أكثر من ثمار التفاح والكمثرى. كما أن مذاقها مستساغ أكثر من مذاق عصيرها». ويعد غلاف الحبات ذا مذاق، مثل مذاق الفاكهة الطازجة، وأحياناً يكون أكثر حلاوة، وأحياناً أخرى يكون أكثر مرارة وقابضاً. إن أغلفة البذور التي يميل لونها إلى اللون الأبيض أو ذات اللون الوردية تعد أكثر

حلاوة من تلك التي يميل لونها إلى الأحمر أو ذات اللون الأحمر الداكن؛ لأن أغلفة البذور التي يميل لونها إلى الأحمر أو ذات اللون الأحمر الداكن بها نصيب أكبر من الأحماض العضوية، لا سيما حمض الليمون. وتتعلق تلك العوامل بنوع ثمرة الرمان.

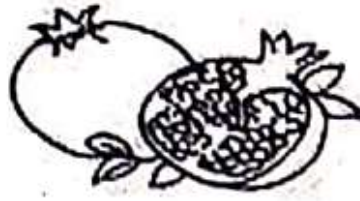


يرى الكثير من الذواقة أن المذاق المثالي لثمار الرمان يكمن في التوازن الجيد بين الحلاوة والحموضة. فبالإضافة إلى «الجلوكوز» و«الفركتوز» يشتمل عصير ثمار الرمان على «السكروز» و«المالتوز» و«سكر» «العريبنوز». وعلاوة على ذلك، فإن مذاق ثمار الرمان يتضح عن طريق وجود مزيج من مواد مختلفة متطايرة؛ ألا وهي مركب «الإستر» العضوي، وثلاثة من مركبات «ألدهيدات» العضوية، وخمسة من فحوم «التربين»، ومركبان كحوليان، ومركب «الفوران» العضوي.



وأُسفرت دراسة أُجريت، ونُشرت في «مجلة الدراسات الحسية» عما يمكن أن يثيره عصير ثمار الرمان من تداعيات أفكار مختلفة، متعلقة بالمذاق. ومن أجل أن يعيد المشاركون في الدراسة صياغة ما خالجهم من انطباعات عن

ثمار الرمان، قالوا - على سبيل المثال - إنه طعمها يشبه طعم البنجر، والجزر، وأنه له طعم يشبه العفن، والتراب، وأنه لاذع وحامض، ومتخمّر، ومعدني، ويشبه طعم الكريز اللاذع، والثمار البذرية الأخرى، وأنه مُرٌّ، ويسبب حرقان في الحلق، ويشبه كذلك طعم ثمار العنب الكبيرة، ويعطي شعوراً بالتنميل في اللسان. وحسبما يتضح من حالات تذوق ثمار الرمان، والتي جرت في «كاليفورنيا» بصورة منتظمة، يمكن أن يكون الإحساس بطعم ثمرة الفاكهة ذاتها مختلفاً اختلافاً شاسعاً، من فردٍ لآخر.



في كلّ مرّة يقدم العصير تجربة مذاق أقرب إلى كونها تجربة قصيرة، لا تترك أثراً طويلاً. فعند سحق البذرة بين الأسنان، يمكن أن يعجب الإنسان بمذاق المادة الصمغية التي تحتوي على زيت دهني حساس للأكسدة. وبصورة إجمالية، فإنّ الجزء الصالح للأكل في ثمرة رمان متوسطة الحجم، يشكل ما يزيد عن نصف الكّلة الإجمالية للثمرة. وتعتبر السعرات الحرارية في ثمار الرمان قليلة؛ حيث تبلغ من ثلاثين إلى ستين سعراً لكل مئة جرام، من ثمار الرمان.

ولبعض الوقت، كانت ثمار الرمان البرية، التي لا يُوصى بتناولها، تُستخدم، بالإضافة إلى ثمار الليمون، من أجل إنتاج حمض الليمون؛ لأنّ هذا الحمض موجود فيها بالفعل. إلا إنّ الناس اكتشفوا بعد ذلك، في مطلع القرن العشرين أنه يمكن تحفيز سلالات معينة من فطر «الرشاشية السوداء»؛ لإنتاج حمض الليمون أيضاً. وذلك بالإضافة إلى حمض «الأكساليك»،

وذلك عند تغذية تلك السلالات بالسكر، مما يجعل الاستخدام المكلف،
والمجهد ثمار الرمان؛ لا قيمة له.



إنَّ المراجعَ النباتيةَ تصف الشكل الخارجيَّ لشجرة الرمان بأنها متينة،
وذلك بفضل أوراقها، وما ينمو فيها من أشواك. إنَّ شجيرة الرمان، التي تصبح
جرداء في فصل الشتاء، تنمو بها في فصل الربيع أوراقٌ نحيلة، وتتخذ شكل
المشرط الطيبي، ولونها أخضر داكن. ومن باطن هذه الأوراق، تنمو عند
نهاية الفروع زهورٌ كبيرةٌ ساطعة ذات لون أحمر مائل إلى اللون البرتقالي أو
لون مرجاني يصل إلى اللون الأصفر الفاقع. وتتخذ شكل الجرس أو القمع.
وهي الزهور الخالية من الروائح، والتي يمكنها أن تلقح نفسها تلقياً ذاتياً،
ولكن يلقحها أيضاً، النحل، وحشرات أخرى، وطيور صغيرة. وقبل أن
تتفتح الزهور يزداد سمك المبيض، فيبدو مثل ثمرة توت، ويتخذ - بشكلٍ
مبكر - شكل ولون الثمرة التي تنمو في وقتٍ لاحقٍ.



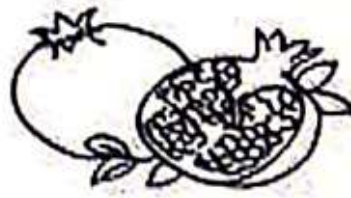
تذكرنا الثمار للوهلة الأولى بثمار التفاح الأصلية. فثمرة الرمان ذات شكل
مستدير كالكرة، وليست مفلطحة الشكل، مثلها يكون شكل الكثير من ثمار
التفاح. وتختلف ثمرة الرمان عن ثمرة التفاح في أنَّ بها كأس زهرة، سرعان

ما يصبح جافاً؛ لكنه بارز بصورة واضحة، وبه مجموعة أعضاء ذكورية - أي أن هناك تاجاً يتوج ثمرة الرمان إلى حدّ ما. إن الثمار تتدلى كأنها مصابيح زيتية في نهاية الأغصان النحيلة، والتي يزداد تقوسها دوماً بمرور الشهر. وإذا لم تتعرض ثمار الرمان للقطف أو لم تسقط عن الشجرة قبل ذلك لأسباب أخرى؛ فيمكنها أن تظل تزين الأشجار في شهر يناير. وفي المملكة النباتية، تعد ثمار الرمان بنوعها: «Granatum Punica»، و«Punica Protopunica»؛ من النباتات الشبيهة بنبات «الأس». حيث تتواجد أشجار ثمرة الرمان في المملكة النباتية في مجتمع يشمل نباتات مختلفة الشكل، بصورة نثير الدهشة. وتعتبر شجرة الرمان من عائلة النباتات الخثرية. ويقترّب من شجرة الرمان تلك النباتات المزهرة، مثل: شجيرة الحناء، وكذلك خشب الورد البرازيلي، والأنواع الفرعية المختلفة لنباتات «كريبي ميرتل»، و«نباتات المستنقعات».

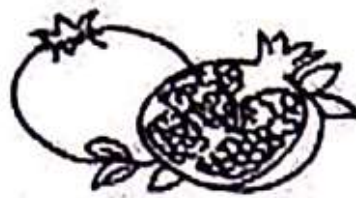


زراعة الرمان واستهلاكه:

يمكن لأشجار الرمان أن تنمو، ليصل طولها خمسة عشر متراً، وأن يبلغ عمرها بضع مئات من السنين؛ إن تركها الناس وشأنها. فأشجار الرمان تتكيف على الظروف المناخية المختلفة، بصورة جيدة تثير الدهشة، وذلك بشرط توافر فصل الصيف الدافئ، والممتد لفترة طويلة. فعندئذ فقط، يتاح للثمار وقت كاف؛ لكي تنضج. وعندئذ تعبر الثمار عن امتنانها بأن تصبح ثماراً بها الكثير من السكر والقليل من الأحماض. ولا يكاد يكون هناك أي مناخ تقريباً، يعد دافئاً أكثر من اللازم، بالنسبة لأشجار الرمان. إلا إن أشجار الرمان تحتاج إلى ماء كاف. كما توجد أنواع من الرمان لونها أخضر على الدوام، وأخرى تفقد أوراقها.



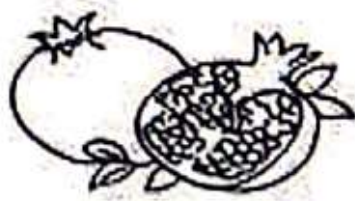
صحيح أن نوع نبات الرمان، المعروف بـ«Punica Granatum»؛ يمكنه أن يتعرع أيضاً، في دوائر العرض الجغرافية ذات الطقس الأكثر برودة، ولكن باعتباره أحد النباتات التي تنمو داخل أحواض زرع فحسب. ولا تظهر به ثمار إلا بشكل جزئي فقط؛ فبسبب غياب الشمس يظل النبات في مرحلة نمو مبكرة. إن شجرة الرمان لا تتطلب متطلبات كثيرة في جودة التربة، ما دام أن التربة ليست بها أملاح. ويكون لارتفاع رطوبة الجو أثر في بعض الأنواع، يؤدي إلى توقف نمو الثمرة أو انفتاحها أثناء مرحلة نضجها.



إن مزارعي الفاكهة يعتمدون على حسابات تقريبية؛ لأن حياتهم الاقتصادية تتوقف على هذا الأمر. فليس بإمكانهم أن يركنوا إلى أن أحد الطيور سوف يأتي طائراً في وقت ما، ويجعل إحدى البذور تسقط بفعل مخلفاته. وهي البذرة التي ربما تنمو منها فيما بعد شجرة رمان بهية، بها ثمار ممتلئة. إن نمو الثمرة من البذور أو الحبات لا يتطلب الكثير من الوقت فحسب، وإنما يعد من الصعب أيضاً، وضع حساب تقديري لاكتشاف جودة النبات؛ ولذلك فإن مزارعي الفاكهة يستخدمون في أغلب الأوقات شتلات. ويعرفون بفعل خبراتهم أن جذورها تمتد في التربة سريعاً جداً. فإما أن يضعوا الشتلات في الأماكن التي يتعين أن تنمو بها الأشجار وإما أنهم يأخذون النباتات الصغيرة من مشاتل الأشجار، بحيث يصبحوا متأكدين من أنها ستنمو تماماً، كما يأملون. وقد أثبتت التجربة أن البستاني يترك الشجرة ينموها من ثلاثة إلى خمسة جذوع أساسية صغيرة، وتفتح مثل الزهرية. حيث ينقسم الجذع الأساسي، والذي لا يزال قصيراً، عدة مرات. ويظل ارتفاع الشجرة محدوداً في المعتاد، بأقل من أربعة أمتار. وتنمو في بعض الشتلات أزهار في العام الأول بالفعل، إلا إن الثمار لا تكون إلا في العام الثاني أو الثالث.

لكن بذلك لا تنتهي التدخلات الضرورية التي يقوم بها البستاني؛ ففي الأشجار، التي تمت زراعتها حديثاً على وجه التحديد، تكون الجذوع أو الأغصان مائلة للغاية، بفعل الثمار، حتى أنها تلمس التربة في بعض الأحيان.

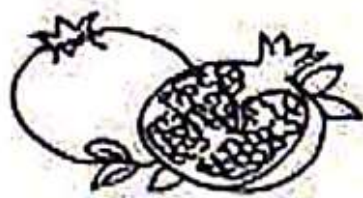
ولذلك يتم ربط الأغصان بإحكام أو يوضع لها بعض الدعامات؛ لكي تتمكن من أن تتحمل تلك الحمولة. كثيراً ما يتم تقليم الأشجار، التي تنمو بصورة غير سليمة، وذلك في السنوات الأولى على وجه الخصوص؛ من أجل تقوية الجذع، والأغصان الأساسية للشجرة. وعلى الرغم من أن الأشجار تكون صغيرة نسبياً، فإنه من المهم أن تتم زراعتها في مسافات بعيدة عن بعضها بعضاً قدر الإمكان؛ لكي يصلها الضوء بشكل كاف. ومن المؤكد أن زراعة أشجار الرمان، لا تتضمن الكثير من المشاعر والأحاسيس؛ فبعض الفلاحين يتركون أشجارهم، التي زرعوها مؤخراً، تنمو متلاصقة إلى جوار بعضها بعضاً ثم يزيلوا بمرور السنين بعض هذه الأشجار؛ لكي يتيحوا لما تبقى من أشجار الفرصة للنمو، وللتعرض للضوء. لكن بالتجول بين أشجار الفاكهة يتبين أيضاً، وجود مفاجآت لطيفة. ففي إحدى الحدائق الواقعة بالقرب من مدينة «بودروم» على الساحل التركي المطل على البحر الأبيض المتوسط؛ تنمو أشجار الرمان بالتناوب مع أشجار الزيتون. فوفقاً لخبرات من يعملون على الزراعة هناك؛ يمكن أن يرتفع بذلك محصول الثمار. كما يشعر المزارعون بالاستمتاع بأن ينمو نوع من النباتات حلواً وآخر لاذعاً، في الحقل ذاته.



عند تلقيح الأزهار لا يبقى أي شيء رهن الصدفة؛ لأن محصول الثمار يزداد بمقدار الثلث - تقريباً - عندما لا يعتمد الناس على التلقيح الذاتي وحده. وفي بعض الأحيان، يتعاون مزارعو الفاكهة مع من يقومون بتربية النحل، والذين يحرصون على أن يأتي النحل طائراً من أماكن بعيدة، وأن

يتم توزيع حبوب اللقاح على الأزهار. ويتم بالإضافة إلى ذلك، إنتاج نوع مخصوص من عسل الرمان. لكن فلنحترس؛ حيث يمكن اكتشاف أن ما يتم تقديمه بهذا الاسم، يمكن أن يتضح أنه مجرد مزيج بسيط من العسل ومستخلص الرمان.

من الواضح أن ثمار الرمان تقاوم البرودة، بصورة أفضل من الحمضيات. ومع ذلك، فإن هناك طرقاً أخرى للزراعة في المناطق التي يكون فيها فصل الصيف حاراً، وتسم بأن درجات الحرارة في فصل الشتاء تكون مع ذلك، منخفضة للغاية. ففي «أوزبكستان» يفضل الناس أنواع الرمان التي تنمو في الغابات، والتي يتم الضغط على فروعها على الأرض، وتغطيها التربة في فصل الخريف، وبذلك تنعم الفروع بحماية جيدة. وفي جنوب روسيا، حيثما يتوقع الناس وجود غطاء من الثلوج باستمرار في فصل الشتاء؛ تم كذلك زراعة شجيرات تنمو على مستوى منخفض، ويمكن أن تحافظ على نموها أسفل الثلوج، بصورة جيدة.

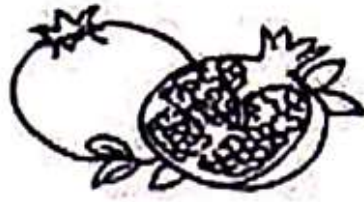


يمكن لأشجار الرمان أن تتخطى فترات جفاف طويلة الأمد، لكن لا تنمو فيها عندئذ أي ثمار أو أن الثمار المترعرة تنضج وتفتح أو تسقط على الأرض. حيث اكتشف المزارعون في غرب الهند، وفي المناطق التي تكون دافئة للغاية، أثناء فصل الشتاء - لدرجة أن النباتات لا تدخل بصورة آلية في طور السكون - يمكن عدم ري الشجيرات أو انتزاع غطاء الأوراق باليد. ويمكنهم أن يتحكموا في اتجاه نمو النبات، لدرجة أن الثمار ترعرع

طوال العام، في مزارعهم، في ظلّ ظروف درجات الحرارة المعتدلة هذه؛ وذلك بأن يقطف المزارعون الأوراق الخضراء في أوقاتٍ مختلفةٍ من العام.

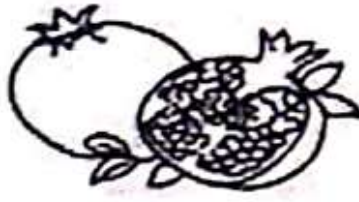


عندما تنمو أشجار الرمان في مناطق تعاني من نقص الماء؛ فإنّ الفلاحين يلجأون عند الريّ إلى استخدام مياه، أعيدت معالجتها أو مياه بها أملاح. لقد تمت تجربة هذا الأمر بصورة جيدة، في صحراء «النقب»، الواقعة جنوبي إسرائيل، ما دام أنّ الريّ المستمر للأشجار يجعل الملح لا يصل إلى النباتات، ولا يستطيع أن يبقى ثابتاً في التربة. يبدأ الناس هناك في نهاية شهر إبريل في عملية الريّ التي تستمر طوال الصيف كله. وتتراوح نتيجة المحصول من خمسة وعشرين إلى خمسة وأربعين طناً من ثمار الرمان في الهكتار. وتحمل الثمرة من عشرين إلى ثلاثين كيلو جراماً من الثمار. وفي سبيل زيادة المحصول، يتم اليوم استخدام إضافات مختلفة، مثل: مركّبات النيتروجين، وأملاح البوتاسيوم، والفوسفات. إنّ العناصر الدقيقة، التي تحملها الأوراق، مثل: الزنك، والحديد، والمنجنيز؛ لها كذلك تأثير إيجابي؛ حيث تجعل حجم الحبات أكبر، ومحتوى العصير في الثمرة أكثر وفرة. إلا إنّ الريّ يؤدي إلى أن تنمو في التربة أعشاب ضارة، تتزاحم مع شجرة الفاكهة للحصول على الماء، والعناصر الغذائية. ومن المفترض أن تعمل الرقائق البلاستيكية، التي تغطي التربة بين الأشجار، على منع ذلك.



يمكن أن تضيف حشرات القمل، وحشرات أخرى فطريات وبكتيريا وفيروسات، لنبات الرمان. حيث تساعد درجات الحرارة المرتفعة، ورطوبة الجو المنخفضة على الإصابة بالبكتيريا التي تحمل الاسم - الذي يبدو غريباً نوعاً ما - وهو اسم «مستصفرة العشب السجادي». وتحمل الرياح تلك البكتيريا؛ فيتغير شكل الأوراق، وتتلون بلون داكن، وتسقط الأوراق المتضررة بصورة قوية. ويمكن أن تكون على الجذوع والفروع قرح ما؛ فتسبب للثمرة أضراراً، تسهل إزالتها، وذات لون بني داكن، وليس لها ثمة حدود واضحة. ويمكن بذلك أيضاً، أن تفتح ثمرة الرمان، ولمكافحة البكتيريا يتم رش مبيدات الفطريات من النحاس. ويدهم فطر «الرشاشية السوداء»، وفطر «الرشاشية الصفراء»، وفطر «الرشاشية الدخناء» ثمرة الرمان، بصورة غمطية، بعد هطول الأمطار، وذلك أثناء نمو الأزهار أو في مرحلة مبكرة من نمو الثمرة. ويمكن أن يستوطن الفطر في الثمار دون أن يكون ملاحظاً من الخارج. وفي بعض الأحيان، تكون الثمار أكثر شحوباً، ويتغير لونها إلى اللون الأصفر أو البني. وبالإضافة إلى نمو الفطريات، توجد عوامل أخرى، يمكن أن تؤدي إلى تفتح القشرة، ومنها على سبيل المثال، نقر الطيور، وضربات الشمس، والحشرات كذلك. وتدرج ضمن هذه الحشرات أيضاً، دودة الرمان التي تنفذ إلى داخل الثمرة في وقت مبكر، وتسبب في تحلل الحبات. لقد طور مزارعو الفاكهة في الأندلس طريقة ماهرة، بصفة خاصة؛ من أجل مكافحة حشرات القمل. فكانوا يستضيفون في «فندق الحشرات» - وهي عبارة عن صناديق خشبية، يتم وضعها إلى

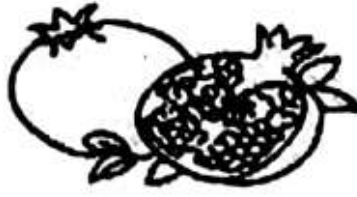
جوار صفِّ الأشجار - العناكب، بوصفها أعداء طبيعيين لحشرات القمل.
وبذلك يصبح من الممكن التخلي عن مبيدات الآفات الزراعية، ولو بشكلٍ
جزئيٍّ على الأقل.



تبلغ ثمرة الرمان درجة النضج في فترة تتراوح من خمسة إلى ثمانية شهور،
بعد أول فترة من نمو الثمرة. وتمتد فترة جني المحصول في جنوب أوروبا، من
نهاية سبتمبر وحتى شهر نوفمبر. إنَّ تحديد الموعد الدقيق لجني المحصول يعد
علمًا مستقلًا بذاته، ويتطلب معاينة لون المحصول - والذي يتحدد تبعًا لنوع
الثمرة - وقياس محتوى السكر في الثمار، وكذلك قطر الثمرة. كما يجب أن تكون
غرف الثمار منفصلة عن بعضها، على نحو جيد.

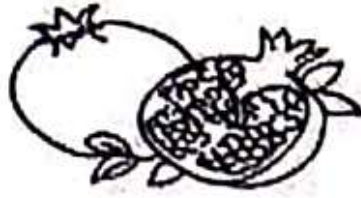
عندما تنضج الثمار، يجب قطفها من الشجرة بسرعة؛ لأنه من المعروف
بالتجربة، أن الثمار تنفجر بعد أسبوعين أو ثلاثة أسابيع من نضجها. كما أن
هطول الأمطار، يمثل أحد عوامل الخطورة. وعلى أي حال، فإنَّ كل ثمار
الشجرة لا تنمو في التوقيت ذاته، مما يجعل جني المحصول - الذي تنتجه
إحدى المزارع - يمتد لفترة تزيد عن شهر. ولذلك فإنه من المستحب أن
يجيد الإنسان تقدير درجة نضج الثمرة، بالنظر إليها. كثيرًا ما تترعرع الثمار،
التي تحميها الأوراق إلى حدٍّ ما، بشكل جيد للغاية. أما تلك الثمار، التي
تعرض بصورة مباشرة للشمس الساطعة، فهي تتعرض لخطر أن تحترق أو
تصبح جافة أو تنفجر، بمعنى الكلمة. ويوجد في جنوب إسبانيا، والتي تعد
واحدة من المناطق الزراعية الرئيسة في أوروبا، قول مأثور يفيد بأنَّ

ثمرة الرمان المفتوحة تسخر من الفلاحين. حيث إن ثمرة الرمان المفتوحة لا تصلح للبيع ولا حتى لصنع العصير، وإنما تصلح، على أقصى تقدير، لأن تصبح وجبة إضافية منعشة للدجاج.



إن ثمار الرمان يتم جمعها على حدة، من الأشجار، وذلك باستخدام اليد على وجه التحديد. وتوضع بحذر في صناديق جمع المحاصيل؛ لكيلا تتعرض الأغشية الموجودة داخل الثمرة للتلف. ولا يمكن الاستفادة من الثمار، التي سقطت. حيث تبدو القشرة الملساء أو الخشنة، والتي تبدو مثل الجلد؛ متينة، لكنها لا تحمي قلب الثمرة، أثناء نقلها؛ من التعرض للإصابات، بالقدر الذي ربما يفترضه بعضهم. ولذلك يوصي الخبراء بالتعامل مع ثمار الرمان بصورة مشابهة، للتعامل الحذر، الذي يتم مع ثمار التفاح. إن الثمرة الناضجة سوى تغيرات طفيفة؛ حيث إن السكر والحض ينشأن بالفعل، أثناء نضج الثمار على الشجرة. إن ثمار الرمان تعد «ثماراً لا تصل إلى طور البلوغ»، وهي سمة تشترك فيها مع الحمضيات، وكذلك أيضاً، مع الأناناس والبطيخ. وخلافاً لثمار التفاح أو الكمثرى، على سبيل المثال، لا تتضمن ثمار الرمان أي نشأ يمكن استخراجها. ومع ذلك، فإن صلاحية الثمرة ليست صلاحية غير محدودة؛ حيث تبدأ ثمار الرمان في التعرض لعمليات تعفن، وتصبح جافة شيئاً فشيئاً. وكثيراً ما يتم حفظ ثمار الرمان في قاعات مجهزة، في درجات حرارة منخفضة، ومحددة بدقة - حيث تعد درجة حرارة سبعة، هي درجة الحرارة المثلى - وفي ظل رطوبة جوية، بها نسبة منخفضة من الأكسجين،

ونسبة مرتفعة من ثاني أكسيد الكربون. شأنها في ذلك شأن الأمر المعتاد في أنواع أخرى من ثمار الفاكهة أيضاً. وبذلك يمكن حصر «عملية تنفس» الثمرة إلى أدنى حد لها. ويتم في بعض الأحيان استخدام مبيدات الفطريات، في سبيل تفادي الإصابة بالفطريات. وبهذه الطريقة، تصل صلاحية الثمار إلى خمسة شهور.



ما هي الفرصة المتاحة للناس في وسط أوروبا لأن يزرعوا شجرة زمان؟ يمكن توقع أن تبدأ الثمار في النمو، في بعض الأحيان، عند الاعتناء بالشجرة جيداً، وفي الأماكن الدافئة والمشمسة. ومع ذلك، فإن هذه الثمار ليست لديها في المعتاد فرصة، لتنضج إلا بوضع النباتات الخريفية في أحواض زهور في المنازل؛ فالنباتات الخريفية لا تتحمل فصل الشتاء. وعند ري النبات ينبغي إحداث حال توازن؛ حيث يفقد النبات أوراقه، عندما يتم ريه بمياه كثيرة جداً أكثر من اللازم أو بمياه قليلة عن اللازم. إن نبات الزمان يقاوم طقس الشتاء على أكل وجهه، عند وجوده في فضاء مكاني جيد التهوية، وفي درجات حرارة حوالي خمس درجات مئوية. وهنا لا يلعب الضوء دوراً آخر؛ فما دامت الأوراق فما دامت الأوراق قد سقطت، فلا يجب ريه إلا نادراً. ومع ذلك لا يتعين أن تجف مجموعة الجذور المتكونة على هيئة كرة بصورة تامة. ولا تصبح هناك أهمية من جديد للدفع والضوء والماء إلا في شهر مارس أو شهر إبريل. غير أنه لا ينبغي نقل النباتات إلى الهواء الطلق إلا عندما يكون هناك توقع بعدم وجود الصقيع الليلي مرة أخرى.

كما يوصي البستانيون أيضًا، بزراعة أشكال تُستخدم للزينة، ويتراوح ارتفاعها من متر ونصف إلى ثلاثة أمتار، ومن ثمَّ يمكن زراعتها، باعتبارها نباتات معلقة أو على هيئة هرم أو أشجار ذات جذوع عالية. إنَّ أنواعَ نبات الرمان المستخدمة في الزينة - والتي تحمل أسماءً جميلة، مثل: «أزهار العقيق الأحمر» أو التي بها أزهار تكون في حجم كف اليد أحيانًا، ولها إطار أبيض اللون - تتسم بسمة أنَّ أزهارها تنمو من أواخر الربيع وحتى تساقط أوراق الشجر. وفي الصين، ينمو نوعٌ من الرمان، اسمه «مودانها»، والذي تظل أزهاره موجودة لمدة نصف عام، وتذكرنا بنبات «عود الصليب». ويمثل أحد الأنواع الفرعية لأشكال الزينة في الأشكال القزمية، مثل «نانا»، والذي لا يكاد طوله يزيد عن المتر، وأزهاره لونها أحمر برتقالي.



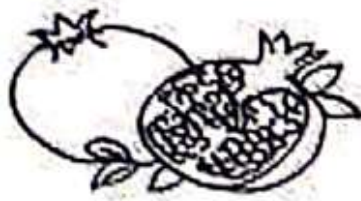


استخدام الرمان في المطبخ:

لواهتم الناس بكتب الطهي التي ظهرت في القرون الوسطى، سيكتشفون بين الحين والآخر أموراً جديدة. حيث كان الرمان يُستخدم باعتباره أحد التوابل. ومثال ذلك، هو السلطة «الملكيّة» التي أورد «أنطونيو لاتيني» (١٦٤٢-١٦٩٢) ذكرها في كتاب الطهي، الخاص به: «كبير طهاة القصر على الطريقة الحديثة». فبالإضافة إلى نبات الهندباء والنباتات الورقية الأخرى، المستخدمة في إعداد السلطة والبسكويت الناعم، المغموس في الماء والخلّ وقليل من الملح، أضاف «أنطونيو لاتيني» إلى هذه السلطة؛ حبوب الصنوبر، ونبات «القبار»، وعنباً فاتح اللون، وآخر داكن اللون، وشرائح السردين المملحة، والجزء الجانبي من سمك التونة المملحة «تارانيلو»، وبطارخ أسماك البوري، واليانسون الحلو، والزنجبيل، والليمون المخلل، والقرع العسلي، والبيض المسلوق، والفسق، والزبيب، والزيتون الأسود، والكافيار، ولحم السمك الأبيض المفروم، والفجل، وكذلك أيضاً، ثمرة رمان. وفي الختام أيضاً، كان طبق السلطة يُزين بشرائح وأزهار الليمون. هل كان من الممكن عموماً تمييز مذاق ثمرة الرمان في هذه الباقة الغذائية المدهشة؟ وكما هو الوضع دائماً، فإن هذه الوصفة تعد دليلاً على «الذوق الخاص الذي يميل للأطعمة ذات التوابل القوية»، والذي سلط «فولفجانج شيفلبوش» الضوء عليه في حكايته عن أطعمة العصور الوسطى ذات المذاق الجيد والمثير.



لقد أوصى رئيس الطهارة «بارتولوميو سكابي» (حوالي عام ١٥٠٠-١٥٧٧) في كتابه «الأوبرا»؛ بإعداد صوص الرمان من نبيذ الرمان المُصْفَى والسكر. وهو الصوص الذي يمكن حفظه بعد تجهيزه في زجاجات أو في آنية. كما توجد في كتاب «مشاهدات من الشرق» لـ «يوهان إرنست فابر» (١٧٧٢) إشارة إلى سكان حلب، الذين كانوا يعرفون نوعاً وسيطاً من ثمار الرمان، يجمع بين المذاق الحلو والحمضي، والذين «كانوا يحرصون على أن يضيفوا إلى ما يتناولونه من شوربة أو حساء؛ حمضاً مستساغ الطعم، مستخلصاً من ثمار الرمان أو من عصير الليمون. وهو ما نفعه نحن أيضاً كثيراً مع الحمض المستخلص من عصير الليمون. صحيح أننا لا نضيفه إلى ما نتناوله من حساء، ولكن إلى النبيذ؛ وذلك لكي نشرب في الطقس الساخن شراباً بارداً ومنعشاً». وفي كتاب «التاريخ الطبيعي» للكاتب «ويليام كاربنتر» (١٨٢٨) يظهر احتمال منطقي (أشار هنا الكاتب «ويليام كاربنتر» بدوره إلى شخص اسمه السيد «هارمر») يفيد بأن عصير الرمان كان يُستخدم في العصور القديمة في كل موضع يُستخدم فيه اليوم عصير الليمون؛ أي سواءً في إعداد اللحوم أو المشروبات.



إنَّ تحليلَ بالوعاتِ الصرفِ، يشير إلى استخدامِ فواكهٍ معينةٍ في أوقاتٍ سالفة. حيثُ ثبتتِ المخلفاتُ، التي تمَّ العثور عليها في مدينة «كونستانس»، والتي يرجع تاريخها إلى القرن الثالث عشر الميلادي، إلى أنَّ ثمارَ الرمانِ كانت في ذلك الوقت من الفواكه المستخدمة بكثرة. كما توصلت عالمة

الأدب النمساوية «كارين كرانيش» إلى اكتشاف مثير للاهتمام، وذلك أثناء مقارنتها بين كتب الطهي الشرقية وكتب الطهي الأوروبية، في العصور الوسطى؛ فعلى سبيل المثال، ذكرت أنه يتم إضافة مذاق ثري لطبق «روماننيه» - وهو عبارة عن يخني معد من اللحم البقري أو لحم الضأن الممتزج بالخضروات - وذلك عن طريق وضع عصير رمان حلو وعصير رمان حمضي. وهو الطبق الذي ورد ذكره في «كتاب الطبخ»، المنشور في بغداد، قرابة عام ١٢٢٦. كما ورد ذكره في «كتاب المطبخ» الإيطالي (قرابة عام ١٣٠٠) مرّة أخرى، تحت اسم «دي رومانيا». إلا إن عصائر الليمون أو الليم أو النارج، كانت تُستبدل - حينها - بعصير الرمان. وعلى غرار ذلك، فقد تأقلم الأوروبيون على سلطة الرمان المكونة من حبات رمان حلوة ولاذعة، وسكر، ولوز مبشور، وفلفل مسحوق حديثاً، وماء ورد. وهي السلطة المنتشرة على نطاق واسع في الشرق؛ حيث استخدموا بصورة تلقائية قطع ليمون بدلاً من أجزاء الرمان اللاذعة. إلا إن اللوز والفلفل ظلاً مستخدمين في إطار هذا النقل الثقافي للأطعمة.

إنّ المراجع المزودةً بصور جميلة، والتي تحمل اسم "Tacuinum Sanitatis"؛ تقدم معلومات، تشير إلى وجود نمط حياة متوازن، آنذاك. فعلى سبيل المثال، يرجع الباعث على تأليف كتاب «منزل سيروتي» - والذي يظهر فيه بستانيون يقطفون ثمار رمان حلوة ولاذعة - إلى أعمال، مثل كتاب «ابن بطالان»، وهو طبيب مسيحي، انتشر تأثيره في القرن الحادي عشر الميلادي، في بغداد والقاهرة والقسطنطينية وحلب وأنطاكية؛ والذي قدم خلاصة معرفته في الجداول المعروفة باسم «تقويم الصحة».



في أيّ سياقات يواصل استخدام ثمار الرمان في الوقت الحاضر؟ بالإضافة إلى ثمار الشمام، والتوت الشوكي، والتين، والبندق، والفسق، والمخبوزات؛ تلعب حبات الرمان دوراً مهماً في إطار الاحتفال بـ«ليلة يلداء» التي يتم الاحتفال بها في إيران، يوم العشرين من ديسمبر. ووفقاً للتقويم الفارسي، تقع «ليلة يلداء» في اليوم الأخير من شهر «آذار - مارس». يرجع تاريخ هذا الاحتفال إلى عصر ما قبل ظهور الإسلام، ويرتبط بتقديس الهنود والإيرانيين لـ«ميثرا». كان «ميثرا» هو ملاك الضوء والحقيقة، والذي قيل إنه وُلِدَ في هذه الليلة تحديداً. لقد تبني الزرادشتيون في بادئ الأمر، هذا الاحتفال، وكانت أجزاء من نبات الرمان تُستخدم لديهم في الطقوس الدينية. وبعد انتشار الدعوة الإسلامية تحول الاحتفال إلى حدث عائلي ومجتمعي، يتم تنظيمه في أماكن كثيرة في إطار شخصي أو في مطاعم، دون أن يكون له أهمية دينية أخرى. ويتم - عندئذ - إعداد الوجبة الإيرانية الشهيرة «فسنجون»، والمطهية عن طريق التحمير، باستخدام عصير الرمان المركز، والجوز المطحون.

كما تعد ثمار الرمان مكوناً أساسياً للمأدبة التي يتم إعدادها في عيد «روش هاشناه»، وهو عيد الاحتفال بالسنة اليهودية الجديدة. فإما أن يتم تناول ثمار

الرمّان نيئة وإما أن يتم طهيها عن طريق تمخيرها، بصحبة الدجاج والجوز.
ومن المعتاد حتى اليوم في مقاطعة «فوديجا» الإيطالية، الواقعة في إقليم
«بوليا»، أن يتم في الثاني من نوفمبر تناول وجبة من القمح الناعم، وحبّات
الرمّان، والبندق، وذلك إحياءً لذكرى من لقوا حتفهم، إبان الحرب العالمية
الثانية. وتسمى هذه الوجبة على سبيل التمييز «حبّات قمح الموتى».

وفي شبه القارة الهندية، يحتلّ الرّمّان مكاناً ثابتاً في سلسلة من
الاحتفالات. ففي إطار عيد «دوسيرا» الهندوسي يتم تقديم ثمار الرّمّان
للإلهة «راكا كلي». وهو ما يحدث أيضاً، في شهر «باوشا»، الذي يوافق -
تقريباً - شهري: ديسمبر ويناير. كما يتم تقديم ثمار الرّمّان للإله «ناراياتني»
- وهو الإله الأعلى في العقيدة الفيديّة - وللإلهة «لاكشمي»، إلهة الثروة
والحظ. وعلاوة على ذلك، يتم استخدام حبّات ثمار الرّمّان البرية، والتي
تعرض للتجفيف طوال أسبوعين، باعتبارها أحد التوابل. كما أنها تُستخدم
في مطبخ شمال غرب الهند (في ولايات «البنجاب» و«جرات»)، وذلك
بدلاً من التمر الهنديّ أو ثمار المانجو الخضراء. يُسمى هذا التابل بـ«أناردانا»،
ويتم تقديمه على سبيل المثال، مع الحمص.



كما تُستخدم حبات الرمان الطازجة، بالإضافة إلى مكونات أخرى، منها الحمص، والفاصولياء البيضاء، والزبيب، والأرز، والجوز؛ من أجل إعداد حلوى «عاشوراء» المحبوبة في تركيا. أما في سوريا فيتم طهي الحبات مع السكر، ويصبون عليها ماء الورد، ويقدمونها هكذا، باعتبارها أحد الأطعمة المميزة.



إنَّ صانعي الآيس كريم، المتمتعين بالخيال، يجمعون اليوم بين جميع المكونات التي يمكن تخيلها. ترى كيف يكون مذاق «الشربات المثلج، المصنوع من نبيذ العنب الأسود والرمان»؟ وبقدر ما يتناغم الرمان مع جميع توابل ومكونات المطبخ الشرقي، فإنَّ له استخدامات أبعد من ذلك بكثير. فقد باحت «أوبرا وينفري» ذات مرّة لتلاميذها، أنها تمزج نبيذ الفودكا والمشروب الكحولي «كوانترو» وعصير الرمان؛ لتصنع كوكتيل «رمان مارتيني». كما يوجد مشروب «فرابتشينو» بالرمان، وتضم ثلاثة بعض متاجر السوبر ماركت الرمان مختلطاً بالعنب الأحمر أو التوت الأحمر، في شكل عصير مثلج.

كما أصبح الرمان حاضراً في فنون الطهي الغربية الراقية، منذ بعض الوقت. فالطهارة المحبين لإجراء تجارب يجمعون الرمان على سبيل المثال، مع «تارتار التونة» أو يقدمون الحار في ماء مالح به رمان. ونظراً لأنَّ الرمان يحمل بين طياته تدرجات في المذاق، تجمع بين الطعم الحلو والحامض

والمر، بطريقة تكاد تكون بارعة، فإن الرمان لو اقترن بطعام مالح فإنه يجمع بين كل النكهات تقريباً. إنَّ بعض نجوم الطهي يقدِّرون تلك الفاكهة الشتوية، ويطهون في عصير الرمان ثمار التفاح الصغيرة، عن طريق تحميرها مع اليانسون النجمي، وقشور البرتقال، والفانيليا، ويقدمون هذا الطعام مع الخسِّ المثلج، ومع أزهار القرفة، في حين أن الآخرين يستخدمون عصير الرمان، باعتباره إضافة لطيفة إلى صلصة الخلِّ، وكذلك أيضاً، عند إعداد وجبات اللحوم، وبعد ذلك، باعتباره بديلاً عن صلصة الشواء أو صلصة «تشاتني». فحتى عند تناول اللحوم الحمراء، مثل: فليه لحم البقر، ولحم الضأن؛ يعد مذاق ثمرة الرمان، والذي يجمع بين الحلاوة والمذاق الحمضي، بمثابة مذاق يقع على النقيض تماماً منها.

ينتج «دبس الرمان» من طهي عصير الرمان المركز، وهو ما يعد عنصراً مهماً في الكثير من مطابخ منطقة البحر الأبيض المتوسط والشرق الأوسط؛ حيث يضاف هناك إلى السلطات، والصلصات، والشوربات، وأطباق اللحوم، وكذلك أيضاً أطباق الكسكسي الحلوة.

معجزة بيوكيميائية للثمرة البذرية:

هل يعد عصير الرمان هو إكسير الحياة الحقيقي؟ إنَّ النَّاسَ يودون - بصورةٍ مبالغٍ بها - أنْ ينسبوا الكثير من الآثار لهذا النبات غير العاديِّ. وفي حقيقة الأمر، ترجع المعلومات، التي تشير إلى ذلك الأمر، إلى وقتٍ طويلٍ. حيث أوصى «أبوقراط» (قرابة عام ٤٦٠-٣٧٠ قبل الميلاد) سيدةً، كانت تعاني من آلام بالمعدة، أن تتناول وجبةً واحدةً يوميًا، وهي حبوب الشعير وعليها قطرات من عصير الرمان. وقد علّق «جالينوس»، المولود في مدينة «بيرجامون» (قرابة عام ١٢٩-٢١٥) على هذا الأمر، كما يلي:

«من الواضح أنَّ هناك سائلًا سيئًا قد جعل

المنطقة المحيطة بضم المعدة رطبة، وتسبب

للرأة بذلك في قيء وآلام بالمعدة [...]»

أما حبوب الشعير فقد جففت هذا السائل وعصير الرمان

الذي تم تناوله في الوقت ذاته قد قوى الجسد جدًا

لدرجة أنه استطاع أن يلفظ السائل الموجود في أغشيته.

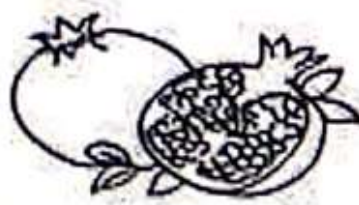
إنَّ ثمارَ الرمان تقدم للجسم غذاءً قليلًا للغاية،

ولذلك فنحن لا نحتاجها أبدًا كغذاء، وإنما كعلاج فقط.»



كان القائدُ الحربيُّ الرومانيُّ «كاتو» (٢٣٤-١٤٩ قبل الميلاد) يعرف أنَّ لحاء نبات الرمان له صفات تعمل على طرد الديدان من الجسم. كما توجد في رواية «ستريكن» إشارة إلى أن لحاء نبات الرمان يمكن أن يفيد في علاج آلام البطن. كما كانت كلُّ مكونات نبات الرمان تُستخدم في الطب التقليدي المتعارف عليه. حيث يعتبر عصير الرمان خافضاً للحرارة، ويعد لحاء الجذر مادة قابضة، وعلاجاً ضد الديدان. كما يوصى باستخدام العجين المعد من لحاء جذع نبات الرمان؛ لمعالجة البواسير.

ويتم وصف براعم زهور الرمان المطحونة عند الإصابة بالالتهاب الشعبي. ومن شأن العجين المعد من أوراق نبات الرمان أن يخفف من آثار الحروق، ويمنع الإصابة بالعدوى.



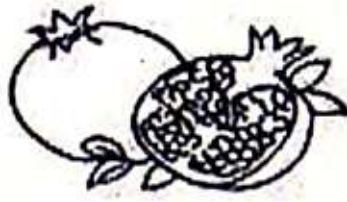
بادئ ذي بدء، هناك ملاحظة بها بعض التناقض؛ ومفادها أن بعض مكونات نبات الرمان يمكن أن يكون لها أثر في منع الحمل، في حين أن نبات الرمان يعد في كثير من الأحيان رمزاً للخصوبة بسبب عدد حباته الكبير. حتى إنه يقال إن قشور ثمار الرمان كانت تستخدم في العصور القديمة، وفي العصور الوسطى؛ في عمليات الإجهاض. كما كان استخدام مكونات نبات الرمان في الهند لهذا الغرض معتاداً لوقتٍ طويل، وما زال هكذا حتى اليوم. وربما يتلائم مع هذا المشهد تلك الحكاية الطريفة، التي تقول إن الملكة «كاثرين من أراجون» تناولت حبات رمان من أجل أن تستطيع إنجاب ذكر للملك «هنري الثامن»؛ إلا إن التجربة لم تكلل بالنجاح. وكثيراً ما كانت هناك ادعاءات في الماضي بأن ثمار الرمان تحتوي على هرمون «الأستروجين». إلا إن الدراسات الحديثة لم تثبت هذا الأمر.



أوصى «براكلوسوس» (١٤٩٣-١٥٤١) بتناول الرمان، لعلاج أمراض الأسنان؛ حيث قارن بين الحبات، التي يمكن رؤيتها في ثمرة رمان مفتوحة وبين صفوف الأسنان القاطعة. وأراد بهذا أن توجد علاقة داخلية بينهما، وذلك استناداً لما يُعرف بـ«عقيدة التوقعات». وعلى كل حال: فإن استخدام المواد المستخلصة من لحاء نبات الرمان، الغني بالمواد الصبغية، يمكن أن يكون له في الحقيقة أثر يخفف بالتأكيد من التهابات اللثة.

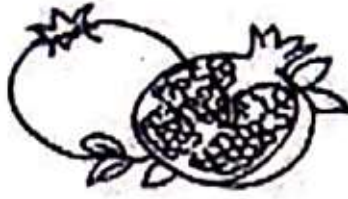
استطاع «ليفن» المذكور في موضع آخر من الكتاب أن يذكر أنه كان يتم تزويد رواد الفضاء، والطيارين، وقادة الغواصات، وعمال مناجم الفحم

السوفيت - آنذاك - بعصير الرمان؛ وذلك من أجل تقوية صحتهم وتعزيز قدرتهم على التحمل. كما قيل إنه كان يتم تقديم مزيج من عصير الرمان والكركيه للقروء، الموجودين على متن سفن الفضاء.



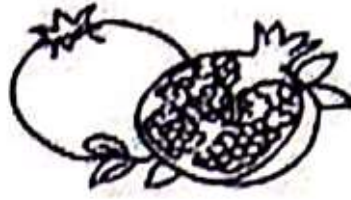
كيف يكون تأثير المواد الموجودة في أجزاء نبات الرمان على الجسد البشري؟ لقد أخضع الناس في الوقت الحاضر مكونات نبات الرمان لتحاليل دقيقة. فبادئ ذي بدء، تحتوي الثمرة على فيتامينات ومواد معدنية شتى، ومنها على سبيل المثال، «الفوسفور»، و«الكالسيوم»، وذلك بالإضافة إلى الألياف الغذائية. وفي المقابل، فإن ما تحتويه ثمرة الرمان من فيتامين «سي» - والذي يتراوح من ٤ إلى ١٥ ملليجرام لكل ١٠٠ جرام، من الأجزاء الصالحة للأكل في الثمرة - لا يعد كبيراً بشكل خاص على الإطلاق. وما يلفت الانتباه هو أن ثمرة الرمان بها مستوى عالٍ من مواد «البوليفينولات»، و«الفلافونويد»، والتي يقال إن لها تأثيراً مضاداً للأكسدة. ومن المحتمل - حسبما يرجح بعضهم - أن مزيج المكونات المختلفة يعد أمراً حاسماً في تكوين الثمرة. فالتأثير المشترك لمركبات «البوليفينولات»، يبدو أكثر فعالية من التأثير المنفرد لمكونات، مثل: «البونيكالاجين»، و«حمض الإيلاجيك» أو المستخلصات الغنية بمادة «التانين». وعلاوة على ذلك، فإنه من الواضح أن عصير الرمان يتمتع بقدرة على مقاومة الأكسدة، تفوق قدرة النبيذ الأحمر، والشاي الأخضر، وعصير التوت الأزرق، وعصير العنب. كما لوحظ أيضاً، أن عصير الرمان يمنع الكائنات الحية الدقيقة بقوة من تكوين رواسب جيرية

على الأسنان. وعلى كلِّ حال، فإنه - وفقاً لتوصيات الأطباء - ينبغي أن يكون هناك فاصل زمني، مدته ساعة بين تناول عصير الرمان وتنظيف الأسنان، وهذا في سبيل حماية مينا الأسنان.

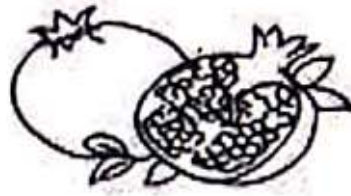


إنَّ المعلومات، التي تشير إلى الآثار الصحية الوقائية، وكذلك العلاجية الناتجة عن تناول عصير الرمان، وكذلك أيضاً، من تناول الخلاصة المتخمرة لثمار الرمان، تتركز في حالات الإصابة بتصلب الشرايين، وارتفاع ضغط الدم، والروماتيزم، والعدوى البكتيرية، ومختلف أنواع السرطان، وارتفاع معدل الكوليسترول في الدم. كما كان أخصائي التغذية الإسباني « إنريكي روتشي كويادو» - والذي يعد هنا ممثلاً للكثير من الباحثين، المنشغلين بثمار الرمان - على ثقة من أن تناول جرعات من الرمان، يمكنه تأخير تطور الإصابة بمرض «ألزهايمر»، إن لم يكن في إمكانه أيضاً، إيقاف الإصابة بالمرض تماماً. كما يرى أن ما تحتويه بذور الرمان من «أوميغا ٥» له تأثيرٌ ملائمٌ عند الإصابة بارتفاع نسب الكوليسترول في الجسم، وبحب الشباب. وقد اكتشف كذلك أيضاً، أن الرياضيين، الذين يؤدون رياضات تتطلب طاقات عالية، يتعافون بسرعة على نحو ملحوظ، بعد خوض المنافسات الرياضية، وذلك عندما يشربون عصير رمان. غير أنه يجب الحذر بالتأكيد عند النظر لمثل هذه الإشارات المتعلقة بالتأثيرات الإيجابية لثمار الرمان على أعراض محددة للأمراض. فما زال من الضروري أن تثبت التجارب السريرية المكلفة إمكانية نقل التجارب، التي تمني بتحقيق نجاحات، والخاصة

بزرع الخلايا النسيجية لتطبيقها على البشر.

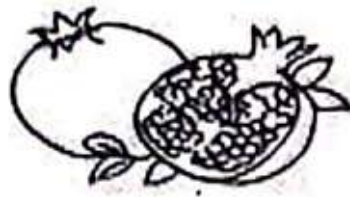


إنَّ بعضَ الأمورِ لا تكون سيئةً، مثلها تبدو في بادئ الأمر. فقبل حوالي عشر سنوات، أثار باحثون أمريكيون الانتباه إلى فرضية أنَّ عصير الرمانِ يتضمن - بتركيزات عالية على وجه الخصوص - مواد تعرقل دخول فيروس الإيدز إلى خلايا الجسم، وهي المواد التي يمكنها أن تمنع الإصابة بالعدوى، بفعل مسبب المرض. غير أنَّ ما قدمته من استفسار عشوائي للعالم المسئول عن هذا الأمر - آنذاك - أسفر عن أنه لم تتم مواصلة انتهاج هذه النظرية.



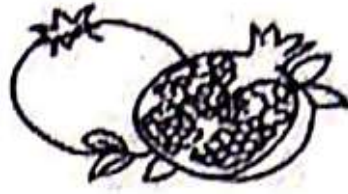
وبينما ضمت المجلات العلمية، بين عامي: ١٩٤٥ و ٢٠٠٠ ما لا يزيد عن ثلاثين مقالاً، عن تأثير مواد معينة موجودة في نبات الرمان؛ فإنَّ عدد هذه المقالات قد زاد بمعدل الضعف، منذ ذلك الحين. وفي المقام الأول، يتمثل السبب، الذي أثار اهتماماً مفاجئاً لدى الباحثين بثمرة الرمان، في بحث أجراه عالم الكيمياء الحيوية الإسرائيلي «ميخائيل أفيرام»؛ حيث نشر في عام ٢٠٠٠ أول دراسة عن تأثير عصير الرمان المضاد للأكسدة. وكان «ميخائيل أفيرام» قد انشغل قبل ذلك بالفعل بأنواع مختلفة من الفاكهة

والخضروات، وأثرها على مرض تصلب الشرايين. واكتشف أنه ينبغي اعتبار أن عصير الرمان أكثر ملائمة لهذا الغرض من النبيذ الأحمر. ومنذ ذلك الحين، واصل الباحث المقيم في مدينة «حيفا» أبحاثه بمثابرة. كما ساهم منذ عام ١٩٩٩ فيما لا يقل عن خمس وخمسين دراسة. وليس بالأمر المفاجئ أنه هو نفسه يستهلك أيضاً ثمار الرمان بانتظام، حسبما أكد. وعند سؤال «أفيرام» عن المزيد من التطور في هذا الصدد، أعرب عن أنه يعتبر التجارب، التي يتم إجراؤها على تركيبات من مواد مختلفة، بمثابة تجارب واعدة. فأصبح عصير الرمان يقدم، في تلك الأثناء، بصحبة زيت نواة التمر أو دواء «الستاتين»، وذلك من أجل التصدي لما تبقى من جذور كيميائية حرة، وخفض مستوى الكوليسترول في مصل الدم.

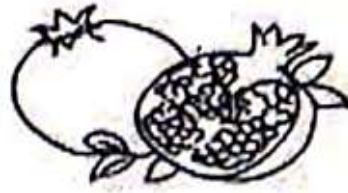


لقد قررت شركة «POM Wonderful» - وهي شركة أمريكية رائدة في مجال عصير الرمان المعد للشرب - أن تقوم في عام ٢٠١٢ بحملة تسويق واسعة النطاق وقوية. إلا إن لجنة التجارة الفيدرالية الأمريكية، رأت أن دعاية الشركة دعاية مضللة؛ لأنها ادعت أن تناول عصير الرمان يمكن أن يقي من الإصابة بأمراض القلب، وسرطان البروستاتا، وضعف الانتصاب أو يقلل منها أو حتى يعالجها. اعتقدت الشركة أنها مضطرة للدفاع عن نفسها؛ فوضعت إعلانات جديدة، نقلت فيها اقتباسات غير حرفية من هذا القرار. فأصبحت هناك مشنقة تحيط بزجاجة عصير: «موت الغش. POM Wonderful. القوة الحارقة المضادة للأكسدة». وفي غضون ذلك،

أصبحت شركة «POM Wonderful» تقدم تحت شعار «صحة مجنونة» دعاية للزايا المفترضة لمنتجاتها، وذلك بصورة أكثر تحفظاً. فأصبحت تظهر في الإعلانات التجارية للشركة تمانين تمتلئ بعصير الرمان، وتمتث ناراً.



إنَّ مجالَ المنتجات، الذي يتم فيه استخدام أجزاء من نبات الرمان، يعد مجالاً واسعاً. فصناعة المواد التجميلية تقدم زيت حبات الرمان «المضغوط على البارد». إنَّ الزيتَ المستخلَّص من البذرة، يتضمن أحماضاً دهنيةً غير مشبعة، من شأنها أن ترطب البشرة، وتساعد على تجديدها.



إنَّ الخمورَ المجهزة من الرمان، والتي كانت موجودة في مصر القديمة، ما زالت تعد اليوم من المنتجات ذات الخصوصية. إلا إنه ينبغي الانتباه عند شرائها إلى أنه يتم في بعض الأحيان إضافة نكهة عطرية من عصير الرمان إلى المشروبات، المعلن عن كونها «خموراً» أو خلطها بهذا العصير فحسب. كان تذوق النبيذ الأرميني، المعد من عصير الرمان - بالنسبة لي - تجربة أقرب إلى أن تكون مخيبة للآمال؛ حيث ذكرني المذاق بالنبيذ المعد من مادة «البيبسين». لكن أرجو ألا يتم اعتبار هذا رأياً نهائياً. فعلى كل حال، قارن

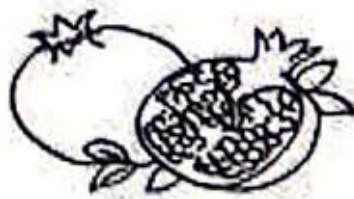
بعضهم مذاق هذا النبيذ بمذاق «جينبي»، وهو مشروبٌ كحوليٌّ مصنوعٌ من الأعشاب. إنّ شركة «نبيذ الرمان»، التي تقع في إسرائيل على الحدود اللبنانية، بالقرب من بحيرة «طبرية»، والتي تديرها أسرة «نحمياس»، تقدم نبيذ الحلوى، وكذلك أيضًا، نبيذ الرمان الجاف. كما أنّ عصير الرمان المركز - والذي كان لا يُصنع فيما سبق سوى من ثمار رمان جزيرة «جرينادا» - هو ما يضيف على مشروب «تكلا سن رايز» لونه الأحمر.

لكنّ ثمار الرمان لا تدخل في تركيب كلّ شيءٍ مكتوبٍ عليه أنّ له علاقة بالرمان. فمن المؤكد أنّ شاي «توركو بابا»، وهو عبارة عن خلطة شاي بالرمان، لا يشترك مع ثمرة الرمان المحبوبة سوى في اللون. وقد ذكرني هذا الشاي بقوة بمسحوق الشربات، وتم تقديمه لي ذات مرّة في إحدى الأسواق الشرقية.



مستقبل الرمان:

حاول عالم النباتات «ف. أ. إيفرينوف» في الخمسينيات، أن يضع تصنيفاً للنباتات. وقد فرّق في غضون ذلك بين أنواع ثمار الرمان الحلوة، والأنواع التي تجمع بين المذاق الحلو والمذاق الحمضي، والأنواع الحمضية أو الصناعية. إلا إنه اعترف أيضاً، بأن هذه القائمة غير مكتملة، وأنها لم تورد ذكر أصناف فارسية، وأفغانية، ومغربية، وسورية كثيرة. ولا يمكن لأحد أن يحيط اليوم علماً بأنواع الرمان كافة، وكم عددها بشكل إجمالي، وأي منها يمكن حتى أن يشبه الآخر، وذلك على الرغم من أنها تحمل أسماءً مختلفة. فعلى سبيل المثال، إن ثمرة الرمان المعروفة باسم «Hicaznar»، والتي تجمع بين المذاق الحلو والحمضي، وتهيمن اليوم على السوق التركية، تتشابه للغاية مع ثمرة الرمان، من نوع «الوندرفل»؛ وذلك بفعل قشرتها حمراء اللون، وبذرتها الصلبة. وفي إسرائيل، يحمل أحد أنواع نبات الرمان الاسم الرصين «P.G. 101-2»، ويتطابق مع ثمار الرمان من نوع «الوندرفل» في الكثير من السمات، ويقال إنه مستورد من الولايات المتحدة الأمريكية. وبالإضافة إلى ذلك، فإنه من المعروف أن قشور ثمار الرمان وحباتها، يمكن أن يكون لها ألوان مختلفة، وذلك تبعاً للمنطقة التي تمت زراعة ثمار الرمان فيها.



توجد في بلدان مختلفة تشكيلات جينية، ومجموعات من البذور من أنواع الرمان البرية، وكذلك المزروعة بطريقة حضارية. علماً بأن أنواع الرمان في

«تركنستان» (التي تزيد عن الألف) وفي إيران، وروسيا، والهند؛ بها عدد كبير من الحبات على وجه الخصوص. كما أن الأنواع المسجلة هناك، بها أيضاً، اختلافات جينية وشكلية ملحوظة بشكل خاص. ويضم مستودع البلازما الجرثومية الأمريكي، والموجود في مدينة «دافيس» في ولاية «كاليفورنيا» - بما فيه من ٢٠٠ عينة - عينات، من مثل تلك الأنواع المترعرة داخل البلاد. كما يضم أيضاً، عينات من أنواع من «تركنستان»، وروسيا، وإيران، واليابان.



هل تعد الصين البلد الذي تنمو فيه أجود أنواع ثمار الرمان؟ يقال إن هناك شجيرات في مقاطعة «شانودونج»، لا يصل طولها إلى متر، وبماثل حجم ثمارها، ذات اللون الأحمر القرمزي، حجم ثمار الكريز، وبها حبات ضئيلة الحجم. وفي المقابل، يقال إن وزن ثمرة الرمان من نوع «تايبتيان» ذات القشرة التي يجمع لونها بين الأصفر والأخضر، والتي تتلون حباتها باللون الأحمر الداكن، يصل إلى كيلوجرام ونصف. وتحمل أنواع أخرى رائحة من الرمان، أسماء لها وقع غريب، مثل: «دايبتيان»، و«هينروانزي»، و«تونجبي»، و«بوبي». ويندرج ضمن معايير اختيار ثمار الرمان؛ توقيت نضجها، ومحتواها من العصير، ودرجة ليونة البذور، وذلك بالإضافة إلى حجم الثمار.

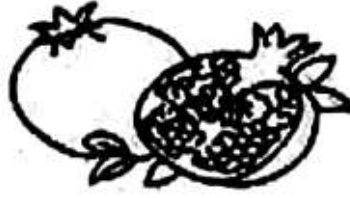
وبصورة تقليدية، تشتهر منطقة «بروفنس» الفرنسية - في المقام الأول - بمزارع «الافندر»، وكروم العنب، وبساتين الزيتون. كما أنها تعد اليوم من المناطق التي أثبتت التجارب أن بها أنواعاً من الرمان، غير معروفة

بدرجة كبيرة. ومن أجل الوصول إلى مشتل النباتات، المعروف باسم «Pépinières Baud»، الخاص بـ«بيير بو»، يسافر الناس من مدينة «أورانج» نحو الاتجاه الشمالي الغربي. إنَّ ساحة المشتل، التي تضم بعض المباني التقليدية، الخاصة بمنطقة «بروفنس»، وصوبة زجاجية، وذلك بالإضافة إلى بساتين الفاكهة الأصلية، تقع على بعد بضعة كيلومترات شمالي بلدية «بيسون لا رومين»، وهي مكان يشتهر بالحفريات الرومانية، ومدينته القديمة الجذابة. لقد ركز «بو» انتباهه في عمله، في المقام الأول، على ثمار التين، التي تقاوم برودة الشتاء، بصورة جيدة على نحو خاص، ولبي بذلك رغبة الكثير من البستانيه الهواة، الذين يريدون أن يوجدوا جنة صغيرة تابعة للبحر الأبيض المتوسط، وذلك في خطوط العرض الأعلى شمالاً. إنَّ من يديرون مشاتل الأشجار يهتمون بأنواع ثمار الرمان، التي تحظى بشهرة أقل، والتي تحمل أسماء ذات وقع حلو، مثل: «أسمر»، و«قابس» (وهو النوع الذي سمي باسم واحة «قابس» البحرية التونسية) وذلك بالإضافة إلى اهتمامهم بالأنواع الشائع تداولها تجارياً. تعد بعض النباتات، مثل: «ماكسيما روبرا»، و«لوتوم» من الشجيرات التي تحظى بالتقدير؛ بسبب أزهارها الجميلة فقط، ولكنها لا تنتج ثماراً. وعند النظر بدقة لثمار الرمان «السوداء»، التي تنمو على بعض الأشجار الصغيرة، بدءاً من مطلع أغسطس، يتضح أنها ذات لون بنفسجي داكن. ويتعلق الأمر هنا بنوع من الثمار غير صالح للأكل؛ فهذه الثمار حمضية للغاية. غير أنها تحظى بتقدير البستانيه؛ بسبب أثرها، الذي يفيض جمالاً وزينة. تظل هذه الثمار على الأشجار حتى الخريف، حتى إنها تبقى على الأشجار لبعض الوقت، بعد سقوط أوراق الأشجار أيضاً، وهو ما يثير الدهشة.



Telegram:@mbooks90

هناك الكثير من المحاولات اليوم؛ لبحث الظروف الدقيقة لنمو نبات الرمان، ولاستكشاف متى توجد العوامل المختلفة، في حال توازن مثالية معاً؛ فالكثير من الشمس ضروري لنضج الثمار، إلا إنه لا يجوز كذلك أيضاً، أن تتعرض الثمار للاحتراق. كما أن هناك محاولات لإجراء تغييرات على الثمار بطريقة أو بأخرى، وذلك عن طريق اختيار بعض العوامل بصورة انتقائية. كيف يمكن أن ترتفع مقاومة نبات الرمان للصقيع؟ أي أشجار تنتج ثماراً تنضج في وقت مبكر، وأي منها تنتج ثماراً في وقت متأخر بصفة خاصة؟ إن ثمار الرمان ذات الكؤوس الصغيرة للغاية، تحظى بالرواج؛ لأنه يكون من الأصعب - عندئذ - على الآفات أن تخترق الثمار. ويعد السؤال عن كيفية التصدي لانكسار الثمار وتفتحها؛ سؤالاً محورياً، حيث إن انكسار الثمار قد أدى - حتى الآن - لخسارة مرتفعة في الثمار. ويبدو أن بعض جوانب هذه العملية ترجع إلى عوامل جينية، لا تتصل بالعوامل البيئية. فبعض أنواع ثمار الرمان تتكسر، وتفتح بسهولة أقل من غيرها.

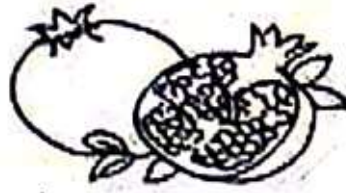


يؤكد علماء النبات مراراً وتكراراً - في الرمان، وكذلك أيضاً في أنواع أخرى من الفاكهة - كم أنه من المهم حماية الأشكال البرية للنبات. وهناك ضغط هائل، يتمثل في إنتاج ثمار ذات طابع موحد قدر الإمكان، وذلك في سبيل ضمان تحقيق جودة ثابتة. فالذين يستهلكون العصير الصناعي لا يتمتعون بالمرونة بشكل خاص، وهو ما باح لي به أحد الخبراء في تركيا. ومن المهم ألا يختلف لون العصير ومذاقه اختلافاً ملحوظاً من شحنة لأخرى؛ حتى لا تتعرض المبيعات للخطر.



لقد حصلت من المركز البحثي الإسرائيلي «نيقيه ياعر» على معلومات، تفيد بأنه توجد هناك بالفعل، بعض «الأجزاء الصغيرة المجمعة» لمجموعة الكروموسومات، التي تشكل الخلية الجينية لنبات الرمان. وخلافاً لذلك، لا توجد سوى تقارير قليلة عن الأبحاث الجينية الجزيئية التي يتم إجراؤها على نبات الرمان. لم يكن «دورون هولاند»، الذي كان يلعب الدور الرئيسي في الأبحاث الجراة في المركز البحثي الإسرائيلي «نيقيه ياعر»؛ يريد أن يندفع بالقول: هل سيتم الإعلان قريباً عن هذا الأمر أم لا. إلا إنه انطلق من

أنَّ هناك بعض المجموعات البحثية التي تنشغل بهذا الأمر. وحول سؤال: ماذا ستكون العواقب لو أصبحت مجموعة الكروموسومات، التي تشكل الخلية الجينية ثمرة الرمان، معروفة بالفعل؟ أجاب «هولاند»، قائلاً: «سوف تتغير الجهود المبذولة لتحسين الأنواع النباتية، بشكلٍ مثيرٍ. وسوف يتيح هذا التعرف على الجينات الخاصة بصفات معينة مميزة للنبات، وإيجاد جينات جديدة، يشير تأثيرها إلى وجود جينات أخرى، وكذلك إسرار عملية تحسين الأنواع النباتية».



لقد استطاع المؤرخ الثقافي «آلان ديفيدسون» أن يكتب - قبل ما يقل عن عقدين من الزمان - أن زراعة نبات الرمان أصبحت تتم بالفعل بأساليب منهجية منذ العصور القديمة، غير أن هذا النبات لم يحقق شعبية واسعة النطاق حقاً؛ بسبب «أن استهلاك ثمرة الرمان كان يتم بطريقة تتطلب الكثير من الوقت والجهد». يعد هذا الأمر صحيحاً فيما يتعلق بالماضي؛ حيث كانت ثمرة الرمان تُقدم في البلدان الغربية باعتبارها أحد الأطعمة المميزة والغريبة، ضمن مجموعة الفواكه الاستوائية. غير أن الإقبال على «فاكهة الطاقة» قد ارتفع، حتى أنه يمكننا الحديث عن «ولعٍ شديدٍ بالرمان» (على غرار ما جرى مع زهور التيوليب أو ثمار البرتقال قبل بضعة قرون). ونظراً لأن زراعة أشجار الرمان تجرى في النصف الجنوبي من الكرة الأرضية أيضاً، فإنه من الممكن إيجادها لدينا كذلك، حتى وإن لم يكن هذا هو موسم زراعتها في ناحيتنا. وهناك بعض الأمور التي تشير إلى أن الرواج

الاقتصادي لثمار الرمان، سوف يستمر. فلا يجدر بهذه الفاكهة الإلهية أن
تؤكل باعتبارها مجرد زينة لأطباق السلطة أو آيس كريم الفانيليا.



تم الرفع بواسطة: Akko: (:

Telegram: @mbooks90