

زراعة البطيخ في تلسقف

لؤي عزيز عزبو

تمثل تلسقف (تلسقف) ويمتاز بكونه بحلاوته الزائدة، وهناك نوع آخر يسمى ملوكي (ملوكي) ويكون مخططا وبطعم رائع .

ومن الدالين الذين اشتهروا في العلو (كب، كج) في تلسقف هم متي مالو غريب كوركيس، روبا شعيا عربو، حنو سيمو، ورحيم عربو، يوسف ايلشاع وفي السنين الاخيرة يقوم بالدلالية رمزي غريب وعامر شابا فلفل وفواد اصمان ورائد رحيم عربو

ويعتبر أهالي تلسقف خبراء بزراعة البطيخ، بأختيار الأرض الصالحة له تربة وتسميدا كما إنهم خبراء في طريقة زراعته وتربيته وتخليصه من الحشائش وجعل شتلاته تنمو حرة من دون عائق، وبذلك تعطي ثمرا كبير الحجم مبكر النضوج بهي الصورة طيب المذاق.. ومنذ مئات السنين، إختصت تلسقف بزراعة البطيخ، ونالت شهرة بذلك حتى أن الباعة في أماكن أخرى

تمثل تلسقف (تلسقف) تاريخيا وبكل جدارة، إحدى أشهر مناطق زراعة البطيخ في العراق، حيث أن نوعية تربة أراضيها مناسبة لأجود أنواعه حجما وطعما وشكلا وفوائد صحية، وهو بذلك كان موردا إقتصادياً مهما الى جانب أنواع الزراعة الكثيرة التي تصلح لها أراضي تلسقف الخصيبة. وهذا ما جعل للبطيخ سوقا شهيرة دائمة في البلدة سواء بأكوامه الموضوعه على الأرض بعناية أو وهو المحمل منه في السيارات والعربات. يزرع البطيخ في تلسقف، والمناطق المجاورة لها في بساتين خاصة تسمى ورزا (٢٠١٤)، وزراعته في هذه المناطق تعتمد على الامطار (الزراعة الديمية)، وهي تمارس منذ قديم الزمان ولا زالت مستمرة لحد الان. والبطيخ على انواع: الاول يسمى بطيخ القرية (بببب) والثاني يسمى بطيخ القوش (بببب)

عيسى ميا وعيسى تتي اصافة الى اصحاب اللوريات ومنهم اوراها داؤد ابو زهير، توما شتو عزو كيزو داود القس حنا قرياقوس اسرائيل.. علما كانت هناك سيارات قديمة تسمى (البعيرة) ومن اصحابها (اسوفي كبارة، بحو توما عكو، يوسف ايليشاع) وأهل تلسقف خبراء في إنتقاء البذور الممتازة لزراعة أفضل أنواع البطيخ ولذلك فإن الكثير من العائلات تسمي بذورها الزراعية بأسمائها مثل بذور شمشتا (شمشيتا) وشمعوننا (شمعوننا) وكنوزي (كنوزي)

أصبحوا يتباهون بأسم (بطيخ تلسقف) لقد كانت تلسقف تزود (كب، كبت) الموصل بأطنان البطيخ يوميا طيلة موسمها، كما كانت تزود مدنا عراقية عديدة أخرى بكميات كبيرة من بطيخها منها بغداد وكركوك حيث كان المنادون في أسواق البطيخ خلال الصيف تعلق أصواتهم: بطيخ تلسقف حلو و حامض . . صحة وعافية وكان البطيخ ينقل بواسطة باصات الخشب التي كانت تتوفر في القرية انذاك وهي الوسيلة الوحيدة تقريبا للنقل، ومن اهم سواق ومالكي تلك الباصات نذكر (المرحوم بيبا ايليا ساكا وميخو كمي، داؤد القس حنا،



علوة كبيرة تسمى (كب، كبت) يتم فيها البيع بطريقة المزاد الذي يبدأ مبكرا من الساعة السادسة صباحا، إذ يأتي البائعون من أهل تلسقف والقرى المجاورة، ويتم البيع و الشراء. وفي العلوة أيضا تتفق مجموعة من اهل تلسقف التي ليس لها بساتين بطيخ ، وتشترى كمية منه، وتقوم بتقسيمه بين أفرادها على شكل حصص ثم يتم الاقتراع على الحصص بطريقة تسمى (جهارا) وبهذا يكون سعر البطيخ أرخص مما لو تم شرائه بالوزن حيث يصل سعر الكيلو بحدود ٥٠ دينارا أما بالوزن فان سعر الكيلو يبلغ كحد ادنى ١٥٠ دينارا و ٢٥٠ دينارا كحد أعلى وحسب نوع البطيخ ولكن في السنين الثلاثة الاخيرة ٢٠٠٨-٢٠١٠ ونظرا لشحته ارتفع سعر الكيلو الى ٧٥٠ دينارا .

وللبطيخ الصدارة بين فواكه الصيف في العراق لما له من فوائد صحية نظرا لنوعية السكر الموجودة فيه، ومواده الغذائية الأخرى إضافة الى أن لأليافه فائدة كبيرة للمعدة والهضم، ومائه الذي يطفئ الظمأ، ويرطب الجسم في قيظ الصيف، ويريح النفس من خلال التخفيف من الشعور بحرارة الجو، وينعش الإنسان لأحتوائه على نسبة عالية جدا من الماء. وبسهولة، يمكن للمرء أن يلاحظ علاقة البطيخ بنوعية التربة وطبيعة المناخ وكمية الأمطار الساقطة خلال الشتاء، لأنه من المزروعات الديمية، فإعتياديا يزرع البطيخ في تلسقف، التي تميل تربها الى السواد ومناخها يجمع بين

وتأتي شهرة بطيخ تلسقف، لمنظره الجذاب، إذ يختلط في قشرته المزخرفة اللونين الذهبي والأخضر كما انه طيب المذاق بصورة ملفتة للنظر، ويعود سبب ذلك لملائمة مناخ وتربة الأراضي الزراعية المحيطة بالقرية لزراعته، إضافة الى ما يلقيه من عناية بتحسين أنواعه منذ عشرات السنين، وإختيار لأنواع الخاصة منه للزراعة، إستنادا لخبرة أهل القرية من حيث الشكل والمذاق والبذور، فجاء بأنواع عدة، منها ما يمتاز بكبر حجمه، والجمع بين طعم الحلاوة والحموضة الخفيفة .

زراعته...

تنتشر زراعة البطيخ أيضا في المناطق المجاورة لتلسقف، خصوصا القوش (كوكبة) وبقوفة (كوكبة) سريشكة (هنيك) وخوشابا (سكك) ونفيرية (كوكبة) ودوغات (كوكبة)، وحتاره (كوكبة). وفي السنوات الأخيرة كثرت زراعة البطيخ في القرية وتركزت في طريق الموصل القديم قرب التل، حيث تم الاستفادة من مياه الوادي القادمة من القرية في السقي بسبب قلة الامطار في السنتين الاخيرتين، وكذلك يزرع على طريق سادونا (كوكبة)، طريق القوش وطريق (خور طيب) وتعتبر تلسقف من اكبر الاسواق في سهل نينوى (كوكبة) من ناحية إنتاج البطيخ، وبيعه حيث توجد فيها

الوقت تعتبر هذه البذور من الكرزات المرغوبة حيث يصل سعر الكيلو منها الى 5000 دينار... ويعرض البطيخ في سوقه بتلسقف والأماكن الأخرى، بطريقة تقليدية على شكل أكوام كبيرة وصغيرة، ويقبل الأهالي، والتجار على شراء كل كومة على حدة أما بالتراضي والتفاهم مع صاحبها أو عن طريق المزايمة بين الراغبين في الشراء ويعتبر البطيخ بالنسبة لأهل تلسقف ومعارفهم، من أفضل الهدايا في الصيف حيث يرسل الى الأقارب والأصدقاء في المدن الأخرى، وكنا نجد ان الأهالي من قرية تلسقف والساكين في بغداد والمدن العراقية الأخرى يقومون بزيارة تلسقف خاصة في موسم البطيخ وتزدحم بهم القرية، مبهجين لشهرين كاملين بأكل البطيخ، والشوق اليه في الغربية والبعديزاد ويطرسخ مع حلاوة تلسقف وذكرياتها الخالدة عند أهلها أينما حلوا وأينما رحلوا وأقاموا.

السهل والجبل، لوقوعها في منطقة تحاذي السهل جنوبا والجبل شمالا، في النصف الثاني من شهر آذار وبداية شهر نيسان بعد حراثة الأرض بصورة جيدة، ويبدأ بالنضوج إعتبارا من أوائل تموز، وتستمر شتلاته بإعطاء ثمارها الجيدة حتى أواخر آب والبطيخ، بحسب المصادر الطبية، غني بالبروتينات والفيتامينات، وهو يحتوي على ماء وسكر وبروتين وألياف ودسم وفيتامين C وفيتامين B وعلى بعض المعادن المفيدة للصحة كالكبريت والفوسفور والكلور والصودا والبوتاس والكلس والحديد والنحاس وكان اهل تلسقف قديما يقومون بخزن البطيخ لموسم الشتاء عن طريق تجفيفه ويسمى (حلوجك) حيث يحوّل الى قطع صغيرة، ويجفف في الشمس ويخزن بعدها ، أما بذور البطيخ (كلي) (بذور) فانها من افضل الكرزات في القرية، وكانت تركز بكثرة خصوصا بمناسبات الاحاد والاعياد وايام الشتاء الباردة ، ولايزال لحد هذا

