لهو طوراً ما بين امرٍ ونهيٍ وهو طوراً ما بين حادٍ وهادِ
وهو حيناً بين المآتم ناحٍ وأوانًا بين العرائس شادِ
خالي الذكر من احاديث لبنى وسليمى وزينب وسعادِ
سلس اللفظ والعبارة جزل معجز باهر كشعر زيادِ (١)
ان هذا يا سعد غاية سؤلي ان هذا يا سعد جل اعتقادي
هو مقصودي الذي طول عمري اتمناهُ من صميم فؤادي
ان اكن مخطئاً فمن سوء جدي او مصيباً فمن صحيح اجتهادي

بغداد كاظم الدجيلي

السلاحف وتربيتها

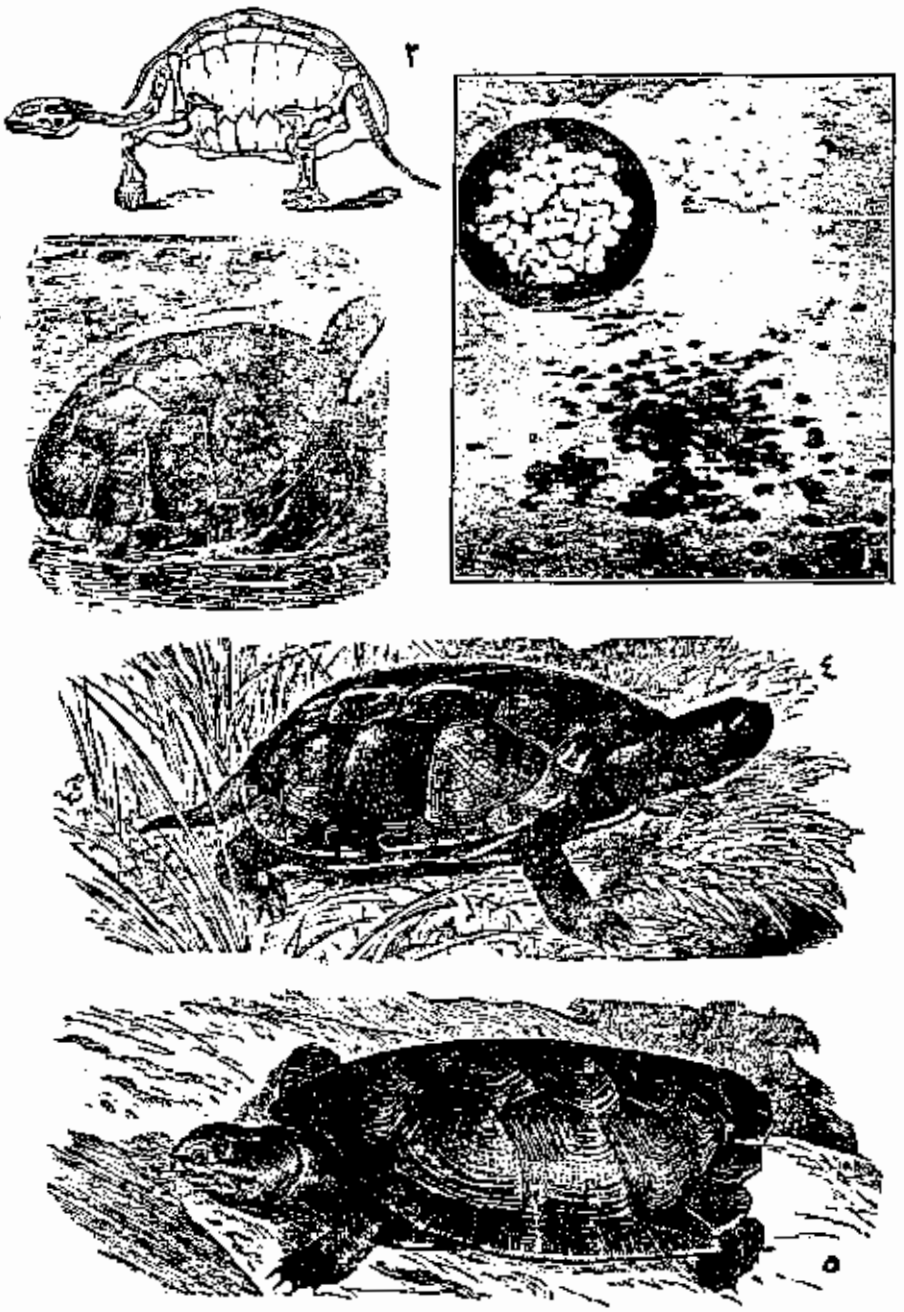
السلاحف حيوانات معروفة تمتاز على سائر انواع الحيوان بالترس العظمي الذي على ظهرها وتحت بطنها . وهي انواع بعضها بري وبعضها بحري او نهري وبعضها بري وبحري او نهري معاً . ومن اسمائها الجأة والترسة . وتخص السلحفاة بالبرية والجأة بالبحرية والترسة بالنهرية . وقد وصفها بعضهم بقوله

حبا الله ذات فم اخرس تطيل من السعي وسواسها
تكبُّ على ظهرها ترسها وتظهر من جلدها رأسها
اذا الحذر افلق احشاءها وضيق بالخوف انفاسها
تضمُّ الى نحرها كفها وتدخل في جلدها رأسها

وليس مرادنا ذكر انواع السلاحف واوصافها وطبائعها بل ذكر ما هو اهمُّ من ذلك وهو تربيتها للاغتذاء بلحمها فقد شاع الآن اكل بيض السلاحف ولحمها والتنافس بطبخ اليخنة والشوربا منهُ حتى صارت تربى لهذه الغاية

اتى بسلحفاة بحرية كبيرة جداً منذ نحو اربعين سنة الى معرض المدرسة الكلية في بيروت لكي يحفظ فيه جلدها وعظمها وترسها . وقُطع لحمها فتخاطفهُ الاميركيون الذين كانوا في بيروت حينئذٍ لطبخ الشوربا واكلنا منهُ شواء فلم نستكرههُ ثم اكلنا من شوربا في اوربا

(١) هو زياد بن معاوية المعروف بالنابغة الذبياني



(١) بيض السلحفاة وصغارها (٢) عظامها (٣) السلحفاة الخضراء (٤) السلحفاة الاوربية (٥) سلحفاة الامازون

المتطفف مجلد ٤٣ صفحة ٣٤٦

فاستطبناها اما الاوربيون فيغالون بها جداً حتى تباع الصحفة منها بنصف جنيه

واذا ربيت السلاحف في هذا القطر والقطر الشامي فلا يبعد ان تروج سوقها في اوربا لان ما يصاد منها الآن من البحر يباع في اوربا كلهُ . وقد رأينا سلاحف صيدت قرب بيروت لا يقل وزن السلحفاة منها عن عشرين قنطاراً مصرياً او نحو اربعة قناطير شامية

ويقول الذين يأكلون لحم السلاحف ان ليس كلهُ على درجة واحدة من حيث طيب الطعم فبعضهُ طيب وبعضهُ خبيث . ولكنهم غير متفقين في ذلك فاهالي اميركا الشمالية يفضلون السلحفاة الصغيرة التي يرى في ظهرها تقطيع كتقطيع حجارة الماس . واليابانيون يفضلون السلاحف العضاضة . والانكليز يفضلون السلاحف الخضراء التي يؤتى بها اليهم من جزائر الهند الغربية . وسكان ضفاف نهر الامازون يأكلون السلاحف الكبيرة التي تكون في ذلك النهر وهم يربونها لهذه الغاية

وكانت السلاحف البرية الصغيرة من المهملات في اوربا التي لا ثمن لها اما الآن فصارت تباع وتشترى بثمن فاحش ولا سيما ذات الظهر المقطع لكثرة طلب الفنادق والمطاعم لها . فكثر اعتناء الناس بتربيتها في برك تقام لها على ساحل البحر حيث تبيض وتولد وتنقل من بركة الى اخرى حسب سنها لئلاَّ يأكل كبارها صغارها . وتتفاوت البرك سعةً فالصغيرة منها للسلاحف الصغيرة حال خروجها من البيض والكبيرة للسلاحف الكبيرة . ويتفنن بعضهم في الاعشاب البحرية التي يزرعونها في هذه البرك او التي يطرحونها فيها طعاماً للسلاحف لان طعم لحمها يختلف باختلاف طعامها

وتبيض السلحفاة البحرية في بلاد الشام على شاطىء البحر فتحفر حفرة في الرمل وتلقي بيضها فيها وتطمرهُ وتتركهُ هناك فيتفقف من نفسهِ بحرارة الشمس . والبيض مستدير كالبرتقال الصغير او كاليوسف افندي وقشرتهُ جلدية مثلهُ وقد رأينا بعض التجارة يفتشون عنهُ في ساحل صيداء ويجمعونهُ من الحفر وقالوا انهم يقلونهُ ويأكلونهُ . واذا خرجت السلاحف الصغيرة من بيضها ودبت الى البحر فلا يسلم منها الاَّ القليل لان الطيور والسراطين تأكلها والسلاحف الكبيرة تأكل الصغيرة فلا بدَّ من وقايتها من اعدائها وهي بيض ثم بعد ما تخرج من البيض الى ان تبلغ اشدها اذا اريد تربيتها

وقد اهتمَّ اليابانيون بتربية السلاحف شأنهم بكل ما منهُ ربح . ولرجل منهم اسمهُ هتوري حقول واسعة خارج مدينة طوكيو يربي فيها السلحفاة العضاضة وهي كبيرة عندهُ اكبر من السلاحف العضاضة العادية و يبيع منها لفنادق اليابان ستة عشر الف سلحفاة كل

سنة ويرسل الى بلاد الصين خمسة آلاف سلحفاة وهو يربيها في برك متوالية سعة البركة الكبيرة منها نحو نصف فدان فيضع السلاحف الكبيرة في بركة ويراقبها مرتين كل يوم ويرى ما باضتهُ على ضفة البركة ويضع فوق حفرة البيض شبكة من الاسلاك المعدنية حتى يمنع سلحفاة اخرى من حفر الحفرة ثانية . وبعد نحو ستين يوماً او اقل حسب شدة الحر يفرخ البيض وتخرج الصغار منهُ . وتبيض السلحفاة نحو ستين بيضة او اكثر كل مرة ولا تبلغ اولادها اشدها في اقل من خمس سنوات

وتطعم السلاحف الصغيرة حين خروجها من البيض قطع اللحم والسمك ومتى كبرت قليلاً اطعمت لحم الانكليس ومتى جاء الشتاء واشتد البرد صامت عن الاكل وحفرت لها حفراً في الطين اختبأت فيها

ومتى بلغت السلحفاة اليابانية العضاضة اشدها اي متى صار عمرها خمس سنوات بلغ وزنها عشرين اقة الى ثلاثين

والتي تؤكل في بلاد الانكليز هي السلاحف الخضراء ويؤتى بها من جزائر الهند الغربية كما تقدم ولها تجارة واسعة فان الذي يأتي بها يجلب نحو اربعة آلاف سلحفاة كل سنة من جزيرة جامايكا ورجالهُ يصطادونها صيداً من البحر بالشباك ويضعونها داخل حواجز يقيمونها لها على شاطىء البحر الى ان يحين نقلها الى بلاد الانكليز ولكن لا يصل منها حياً الاَّ اربعون او خمسون في المئة كأنها مخلوقة لتقيم في مكانها ولا تنتقل منهُ الاَّ ببطء فاذا نقلت بسرعة كما في السفن البخارية قضت السرعة عليها مع انها من اصبر الحيوانات واسكها بالحياة حتى لقد يقطع رأسها وتبقى حيَّة ساعات كثيرة او تنزع احشاؤها واكثر بدنها ويبقى رأسها حياً

ويؤكل لحم السلاحف يخنة وشوربا كما تقدم وشورباها معدودة افخر المآكل . ولقد صار الاوربيون والاميركيون يسلقون لحم السلاحف حيث يربونها ويستخرجون مرقهُ ويضعونهُ في آنية من الصفيح ويرسلونهُ الى الفنادق والمطاعم لعمل الشوربا فيستغنى به عن ارسال السلاحف نفسها

وهنود اميركا الجنوبية الساكنون على ضفاف نهر الامازون يربون السلاحف حول بيوتهم للذبح والاكل كما تربي الغنم والبقر ويجمعون بيضها ويستخرجون منهُ زيتاً للاضاءة . ومنذ عشر سنوات كانوا يستخرجون الزيت من نحو مئتي مليون بيضة كل سنة