

## باب الزراعة

### المنتجات البنية

قد يهتدي المتحير في الظلام الدامس الى طريق يكشف له فلام حيرته وقد يعثر المحد الباحث في الصحراء على الماء اذا اشتدت به الحاجة اليه والشدائد توقظ الهضم وقد ينتج الخير من الشر والحاجة تفتق الحيلة وتولد في الانسان حب العمل والمشاركة عليه

اذت الحرب شعلتها في اوربا فعلاطها ولحق جميع المهلك اوارها ومصر وان لم تكن ميداناً لها تدوي فيه المدافع وتزهق فيه الارواح وتراق الدماء الا انها كانت ميدان حرب اقتصادية أشمل فارها امتناع ما كان يرد اليها من الخارج فيسد حاجة اهليها الناعمين وكثرة ما احتاجت اليه الممالك الاجنبية من المحصولات المصرية لانصرافها الى وسائل المحرم والدفاع

لقد كان الفلاح المصري يبيع حاصلاته بأثمان زهيدة قائماً منها بالربح اليسير راضياً بما يسد رمقه وقد كادت الديون تستغرق جميع امواله وتذهب بأسباب حياته فلما نشبت الحرب كان له من قلة الايدي العاملة وحاجة العالم الشديدة اليه ما فصح له الاصل في الحياة الطيبة وفتح له أبواب العمل والسي والمزاحمة فابدل اكرام غلاله ومحصولاته ذهباً وقد اتسع المجال امام عينيه للاتضاع ببعض منتجاته التي لم يكن يعاينها لقله ورجوع منها حتى اصبح دخله منها يعادل دخل كثير من حاصلاته الاساسية

ومن أهم هذه الاشياء المنتجات البنية فقد تنبه الفلاح وكثيرون غيره الى الانجار بها لما رأوه فيها من ازواج العضم في الحرب على اثر انقطاع ما كان يرد الى مصر من الجبن والزبدة فكثبوا بذلك مالا كثيراً واحيرو صناعة كادت تكون معدومة في مصر مع وفرة اسباب تقدمها وانتشارها

وها هي الحرب قد انتهت ورأينا بوادر الجبن والزيادة الاجنبية تظهر في الاسواق المصرية ونخشى ان ترجع الحال الى عبدها الاول فنتطمس آثار هذه الصناعة من مصر بعد ان اخذت لها مكاناً عظيماً لا مثقاً بها وهذا ما يدعوني الى الكتابة في هذا الموضوع الحيوي رحمة بالمشغلين به وحفظاً لجانب من ثروة البلاد ينمو بالانماء ويزداد مع العمل على زيادته . ولكي يقف القارئ على مبلغ تقدم هذه المنتجات في عبدها الاخير في مصر ومقدار ما ينتظر من الخير للبلاد بواسطتها أرى كتابة تاريخ يجعل لها منذ عرفها المصريون الى الآن سبباً وانه لم يسبق لاحد الكتابة في هذا الموضوع الذي يجعله المحل الاول في نظر البلدان الغربية

لم يكن في القطر المصري قبل عام ١٨٩٠ معاملاً للزبدة ولا للجبن على الاطلاق وذلك لان الاهل كانوا يجهلون صنعها في ذلك الحين لعدم حاجتهم اليها فان المصري لا يستعمل في مأكله غير السمن فكانوا يحولون اللبن الى سمن وازبدة فلاحية تشتري في الغالب لتحويلها الى سمن وكان كل فلاح يصنع بيده ما يحتاج اليه من الجبن وما فضل عن حاجته يبيعه في المدين بسمن بخص ولم يكن لذلك البيع في نظره اهمية كبيرة. وظلت الحال على هذا المنوال الى سنة ١٨٩٠ حينما فكر أحد الفرنسيين الذين في هذا القطر في الشاء معمل لاستخراج الزبدة بطريقة افريقية وجعل يبحث عن البقعة التي يوجد فيها اللبن اكثر منه في سواها وتصلح لهذه الصناعة فهدها البحث الى مدينة دمياط ففاز بتحويل نظر الاهالي هناك الى هذه الصناعة فزالوا يسعون حتى عرفوا سرها وبدأوا يفتحون معامل كمعمل ذلك الفرنسي وادى الامر الى تنافس بين هذه المعامل كانت نتيجة ان تفاوضوا جميعاً في ان يكونوا يداً واحدة فأتحدوا وبنوا معملًا كبيراً مستوفياً الادوات والشروط الصحية وباشروا العمل بضع سنوات انتهت بالانفراقة شأن الكثير من الشركات التي يعقدها المصريون واخذ كل منهم ينشئ معملًا مستقلاً . فرأى الافرنجي ان لا حياة له مع هذا الجمع من الوطنيين فاعتزل العمل واستمررا هم يعملون الى يومنا هذا . وفي سنة ١٨٩١ أنشأت مدرسة الزراعة في الجزيرة معملًا للزبدة كان يصنع بضعة ارطال كل يوم في فصل الشتاء يبيعها لخوادم الاجانب

لان ثمنها كان ضعفي ثمن ما يصنع في غيرهم من المعامل لما بين الاثنين من الفرق العظيم في الجودة والنظافة ومراعاة الشروط الصحية، التي تساوي في نظر الخبير اكثر من تلك الزيادة في الثمن. وانشأ رجل من الاجانب مصلاً لتسنع الزبدة في طهطا بمديرية جرجا بعد ذلك بستين أو اكثر فكانت من امره بعد انقراضه بالعمل ما كان سابقه في دمياط واعني بهذا ان الاهلين انشأوا معامل كثيرة هناك وكان من نتيجة ذلك كله ان ظهرت نهضة كبيرة في البلاد لما رأى الناس من ربح هذه الصناعة فخذ من استطاع منهم في انشاء معمل خاص له فلم تقص عشر سنوات حتى كان في مصر ما يزيد على عشرين معملاً فدى الامر الى نقص المقدار الذي كان يرد من الخارج من الزبدة الجيدة واكثرها من استراليا والنمسا وايطاليا لان المقادير التي صنعتها تلك المعامل المصرية في كل سنة فيما بين ١٨٩٠ و ١٩٠٠ قدرت بنحو ٣٠٠ ٠٠٠ كيلو جرام في السنة وهذا المقدار اكثر من ثلاثة اضعاف المقدار الذي ورد من الزبدة سنة ١٩٠٠ وهو ٩٤٦٩٣ كيلو جراماً من ايطاليا وانجلترا والنمسا والمجر فمما رأى اصحاب المعامل ان الزبدة التي يصنعونها اخذت تحمل محل بعض ما يرد من الخارج علاوة على زيادة ثمنها عن زبدتهم استمروا في عملهم متوسعين فيه واخذ غيرهم اخذهم فكثرت عدد المعامل وكان اكثرها في مدينة دمياط وطهطا والقاهرة والاسكندرية فنشأ عن هذه الزيادة تناقص الوارد من الخارج، والى القارىء بياناً بالوارد من سنة ١٩١٠ الى ١٩١٥ مأخوذاً من احصائيات مصلحة الجمارك

سنة	المقدار بالكيلوغرام	القيمة بالجنيه المصري
١٩١٠	١ ٣٣١ ٨٣٨	١٢٠ ٤٧٢
١٩١١	٩٨٩ ٤٢٨	٨٨ ٢٢٣
١٩١٢	٩٩٦ ٥٠٩	٩٨ ٣٣٤
١٩١٣	٨٨٢ ٩٩٦	٨٧ ٠٨٤
١٩١٤	٨٨٢ ٣٢٥	٨٥ ٦٠٧
١٩١٥	٥٤١ ٧٨٦	٦٩ ٣٥٥

فترى من هذا الاحصاء ان النقص في الوارد استمر في السنوات الاخيرة

وفي هذا دليل واضح على ان متدار ما ينعنع في القطر آخذ في الازدياد . ومن يدق النظر يجد ان الزبدة التي قل ورودها في هذه المدة هي الزبدة الجيدة التي تنافسها الزبدة المصرية لانها تباع ارخص منها ولا تقل عنها كثيراً في الجودة .

ومن سنة ١٩١٥ الى نهاية سنة ١٩١٨ انقطع الوارد انقطاعاً يكاد يكون تاماً فادى الامر الى الاعتماد على ما ينتج القطر فارتفع ثمن الزبدة ارتفاعاً عظيماً كان من شأنه انصراف عدد كبير من الاهالي الى الاشتغال بهذه الصناعة ولكنهم بدلاً من محافظتهم على جودة الصنف ليحفظ مركزه التجاري في المستقبل تمنوا في غشوة تمنناً افقده كل مميزاته وذلك طمعاً في المكسب الكبير لان الكميات التي كانت تستهلكها الجيوش الموجودة بالقطر كانت عظيمة جداً الى درجة لم تكن لتخطر ببال . ومن هنا يتبين ان ما ينتج القطر يزيد كثيراً عن مقطوعيته .

وان المشتغلين بهذه الصناعة لو احسنوها لا تمنعوا برحبها ووفروا على البلاد المبالغ الطائلة التي تدفع بالزبدة الاجنبية التي تنافس زبدتنا تنافساً مؤذياً ولكننا مع الاسف لو تركنا الامر للمشتغلين بهذه الصناعة لظفروا عند الحد الذي هم فيه الآن وذلك لجهلهم جميعاً الطرق الفنية والعلمية لهذه الصناعة فضلاً عن فقدانهم الذوق الاوربي في تشكيلها بشكل مقبول يسر المشتري ويرغبه في الشراء . فالحل الوحيد لهذه المسألة هي ان نسلط الطريق التي سلكتها الممالك التي بلغت نهاية النجاح فيها . فاماننا بلاد الدنمارك وهولندا وسويسرا وامريكا وغيرها كل هذه اذا نظرنا الى حامل تقدمها الاكبر نجد اتحاد افرادهم على انشاء الشركات الكثيرة وهذه الجماعات تبحث في كل ما يوصلها الى درجة الكمال من جميع وجوهه فتختار للمسائل الفنية رجلاً قديراً واسع الخبرة ملماً بجميع الاصول العلمية والعملية وتمهد في المسائل الادارية الى رجل يحسنها فينظم عملها ويعلن عنها في كافة البلاد المصرية وغيرها فتمت اقدمها وتضمن بقاءها وتقدمها

اما اذا نظرنا الى حالتنا الحاضرة فنجد اننا في ازمة شديدة لا نعرف للخلاص منها طريقاً فقد كثرت في هذه الايام الزبدة لدرجة عظيمة فاضطر تجارها الى عرضها في الاسواق باثمان زهيدة ومع هذا فلا يجدون من يشتري فاضطروا الى تخزينها على امل تحسن السوق في الصيف ظانين ان هذه السنة كما سبقتها مع ان

الامر بالعكس لان عدد المستهلكين قد او هو قد انتهى تقريباً لان الجيوش التي كانت بالقطر وما جاوره من الاقطار معظمها رحل عن البلاد والجزء الباقي يستعمل الزبدة الاسترالية التي تزي ورودها الآن بكثرة الى مصر طامة كبيرة على صناعتنا مع ان ثمنها اغلى من ثمن الزبدة المصرية وصنعها لا يفضل زبدتنا اذا صنعت على الطريقة المحلية لان الزبدة المشغولة هنا تقدم الى المشتري وهي (طازة) اما الزبدة الاجنبية فيضطر مرسلوها الى حفظها بالملح او بمواد كيمياوية اخرى . ومع هذه الاسباب كلها تزي ان الزبدة المصرية في كساد والاسترالية في رواج وما ذلك الا لفرق بين المشتغلين بهذه والقائمين بتصريف تلك فالصربون لا يعرفون الطرق العديدة لعرض الصنف في السوق حتى يجوز قبول المشتري اما الافرنجي فانه بالعكس لا تبور تجارته بحسن ذوقه وتثنيه في عرضها واعتماده دائماً على تأسيس الشركات ليكون رأس المال كافياً لتنفيذ جميع رغباته حتى اصححت له عند التجار الافضلية دائماً على الوطني اذا تساوى الصنفان او كادا يشاويان

هذا فيما يختص بالزبدة اما الجبن فقد مرت به الادوار التي مرت بالزبدة زمن الحرب اعني ان اتقطاع الوارد مهد السبيل لعدد من المصريين لصنع وانتفعوا من ذلك انتفاعاً عظيماً وهم مع هذا لم يحسنوا الى الآن صنع صنف ما ولا يزال اعتمادهم الى الآن على صناعة الجبن البلدي وهو اسهل الاصناف صناعة ومع هذا فان الفرق بينه وبين الجبن الذي يرد من البلقان كبير جداً في الجودة فضلاً عن رخص ثمنه وها هو الآن اوشك ان يفقد مركزه الذي حصل عليه زمن الحرب بانتهائه وورود الجبن من الخارج . فقطر كهذا مورد ثروة الزراعة واللبن احدي فروعها الاساسية لا يصح خلوه من صنف جبن يعتمد عليه ويعرف في كافة البلدان . اشهرت كل مملكة من الممالك بصنف لا يمكن لغيرها منافستها فيه فترجح منه ربحاً يضمن له البقاء الدائم

وفي مقال آخر سنشرح الملاج الذي يجب اتخاذه لبقاء هذه الصناعات حية

محمد مختار الجمال

مقدمة في مصر

صاحب معمل ابيس بدمياط

١٣ يولييه سنة ١٩١٩