

## بَابُ التَّطْهِيرِ

حقائق ودقائق زراعية

( ٤ )

في تطهير مجاري الري والصرف

( ١ ) يقوم التطهير بنسب الطين (استخراجه) واستئصال العشب (الحشائش) من قاع المجرى وجانبيه وحافته واصلاح ما قد يكون طراً عليه من التشويه والخلل وبالجملة ازالة كل ما يعيق جري الماء فيه نحو غايته ان رطباً وان صرفاً وهذا هو الغرض الاولي من التطهير ليرجع المجرى كما كان قبل رسوب الطين فيه وعمود العشب به وطرد الخلل عليه صالحاً لاداء وظيفته

( ٢ ) وهناك غرض آخر احياناً وهو تصيير المجرى وافيًا بالحاجة تطبيقاً للقواعد الفنية ان لم يكن كذلك من قبل او يكون طراً ما يوجب التعديل فيه بزيادة عمقه وسمته وتنظيم ميله ونحو ذلك . اما اذا كانت التعديل يقتضي تصغيره فيحصل ذلك بدم الزائد منه بكيفية ليست من اجراءات التطهير وان كان يختار ان تعمل اياه

( ٣ ) يشتر قبل التطهير المقدار المراد استخراجه من الطين ويكون مادة بمقدار ما رسب منه اثناء استعمال المجرى بعد التطهيرة السابقة فاذا كان المراد توسيعه وتسميته فيكون التقدير تطبيقاً لما يقتضيه التعديل الجديد . ويحسب المقدار المراد استخراجه بالتر المسكب او اجزائه فيقال مثلاً ان المجرى الفلاني يؤخذ ٥٥ سنتيمتراً عمقاً مع شطف جانبيه الخ ويسمى هذا المقدار (منسوباً) ويسمى مجموع حساب التقدير والورقة الشاملة له « مقايمة ابتدائية » مجرى التطهير على موجهها . والمادة ان يقسم المجرى اجزاء طولية كل جزء يسمى قطاعاً وطوله في الاغلب ٢٠٠ متر وهناك معنى آخر لتلفظ (قطاع وجمعها قطاعات) وهو ان يراد به مقدار سعة المجرى

٤١ ومهما كان مقدار الدقة في وضع مناسب ومتאיبة التطهير فلا بد أثناء العمل من مراعاة التناسب بين القطاعات من جهة وبين اجزاء القطاع الواحد من جهة أخرى ليلتحم العمل متوافقاً بعضه مع بعض فيجىء المجرى بعد التطهير متناسقاً تناسقاً تاماً وذلك يقتضي أحياناً بعض التعديل في مناسب بعض القطاعات أو اجزئها تعديلاً لا بد منه والعمال الذين يرعونهم يسون « مائة » والعادة أن يجعل لكل ١٠ - ٢٠ فتراً في التطهير واحد (ميال) وقد اخذ اسمه من صنعه إذ يقوم بملاحظة ميل المجرى أي انحداره حتى يأتي منتظماً كما ذكر

(٥) لا تحسن عملية التطهير كما ينبغي إلا إذا اجريت والمجاري خالية من الماء ولذا تختار له الأوقات التي يكون الماء فيها محبوساً عن المجاري أو يمكن حبسه والأوقات المعتادة الآن للتطهير هي أولاً مدة الجفاف السنوي (من أواخر ديسمبر إلى أوائل فبراير) وهي أفضل فرصة للتطهير ويسمى فيها بالتطهير الشتوي أو التطهير الكبير. ثانياً في فصل الربيع بعد اتمام زراعة القطن وأوائل زراعة الأرز (أبريل ومايو) حسب اختلاف المناطق ويسمى بالتطهير الصيفي ثالثاً قبيل الفيضان أو أوائله (أغسطس) ويسمى بالتطهير النيلي. والغالب أن يقتصر التطهير الصيفي والنيلي على استئصال العشب واستخراج العلاوات التي تكون قد تكونت في المجرى

(٦) ويلحق بالتطهير مراقبة المجاري دواماً على مدار السنة لازالة كل ما يطرأ عليها طارئاً ليس المياه فيها كالطيات التي تحدث من المصببات التي لا يراعى فيها والتصدعات التي تحصل في جوانب المجرى والأحوال التي تنشأ من نزول الرؤوس فيها والرقيم الذي ينبت بالجوانب البحرية التي تروى من فرعي النيل ونحو ذلك من العوائق وأكثر ما توجد هذه العوائق في المجاري المهمة مراقبتها وصيانتها أو برمجتها أو يبتؤ سير المياه فيها

(٧) يجعل التطهير في المزارع الواسعة بأحدى طريقتين الأولى بإعطائه لأحد لقانونين بأجرة دميئة من شتر المكعب كما في التطهير الشتوي الكبير أو بالمتر أو القصبة الطولية إذا كان التطهير استئصالاً وزالة الموانع فقط. الثاني بأجرائه بانتار تستكرى وتشغل على حساب المزرعة وفي الغالب أن الطريقة الأولى أو فركنة والثانية أحسن عملاً. وعندى أنه إذا نشط الموظفون تدقيقاً وبقية

من جهة وازيلت بعض الموائج الضبابية المتبعة في تقييد اصنامهم وتكييفها من جهة اخرى أمكن ان يجيء التطهير اوفر واحسن دعماً

(٨) في حالة ما اذا كان التطهير بالمقاولة على المتر المكعب فان استئصال الحشائش التي لا يمكن تكعيها مع الطين المستخرج اما انهُ تقدر بدلاً منهُ زيادة على المقياس بنسبة مخصوصة نحو ١٠ - ٣٠ ٪ مثلاً او يراعى من الاول ان الاستعمال داخل في السمل بدون زيادة على المقياس . والمبرة في ذلك على الشرط وعلى العرف المتبع في الجهة

(٩) قبل البدء في التطهير تصرف المياه من المجاري الى المصارف العمومية وقد لا يبدأ فيه عقب الصرف حالاً بل بعد ان تيسر طينة المجرى بيوسة يمكن منها استخراجها بالايدي او بالنفاس او الكوريك تبعاً لظروف العمل واذا كان التطهير سيمطى بالمقاولة بالمتر المكعب يجب بعد صرف الماء ازالة الملاوة التي توجد بمجوار المعبات والتصدعات ونحوها حتى لا يتخذ المقاتول (الدرفيلات) عليها (١٠) يشترط في التطهير بالمقاولة ان يترك المقاتول في كل قطاع طولي علامة تسمى درفيلا تندل على المنسوب الذي اخذهُ من المجرى ليكون مثالا يجب عليه وان يكون بين الدرفيل والدرفيل مسافة معينة من قبل حتى يأتي بعدها الدرفيل اتساقاً فلا يتيسر للمقاتول ان يجعلهُ قصداً في النقطة العالية من المجرى وان لا يكون الدرفيل بمجوار معصب او حاجز من حواجز الماء ونحو ذلك ويلاحظ ايضاً منع تلاعب بعض المقاتولين او اتباعهم اذ يغشون الدرفيلات فيضعون عليها طيناً او يحمون الفحت جهتي الدرفيل أكثر انحداراً او يجعلونه في الطين الذي يزيدونه اعتياداً نامية وبذلك يلتصق امر العنق على غير الظير المتدرب

(١١) يبدأ التطهير في المصارف من نهاياتها واذا سهل تخفيف ساورها بصرف ما قد يكون باقياً به من الماء في التقطاع الذي بدىء بتطهيره وتسنل العنق كذلك يمكن جعل الانحدار متناسقاً كل التناسق الممكن اما في الترع فقد يكون الاحسن احياناً البدء في التطهير من بداياتها حيث يكون الطين الراسب أكثر (١٢) تطهير المراوي اسهل من تطهير المصارف لان الطين الذي يرسب فيها يكون اكثر كمية واسهل طبيعة مما يرسب في المصارف

(١٣) يجب ان يوضع للطين المستخرج بالتطهير وراء (البنائيت) لا من جهة المكك فيمطل او يضيق اثير فيها بل من جهة الفيض وضماً منظماً حتى لا يأخذ الاً اقل حيز ممكن بدون مزاحمة ولا اضرار بالزرع

(١٤) الطين المستخرج من تطهير المراوي خاصة يستعمل تريباً تحت المواشي ولضرب انطوب وتطبيق الارض هذا اذا لم يكن لازماً لتقوية الجسور ونحوها  
(١٥) مقياس الدريفلات هو النموذج الذي يعتبر لمقاس التطهير وبما انها لا تمثل الاً ما يؤخذ من اسفل الري اما ما يؤخذ من جانبيه او شطف ميوله فيقدر تقديراً ب ١٥ - ٣٠ في المئة من مقياس الدريفيل ويسمى ذلك خسرات جانبية ويدخل ضمنها مقياس الحشائش المذكور قبل

(١٦) يحسن التبكير في اجراء التطهير حتى يمكن اتمامه في اول الوقت البدري واطلاق المياه عقب الجفاف مباشرة فان التأخير حينئذ يوجب تأخير الزراعة من جهة ويضطر احياناً الى التساهل مع المقاول تساهلاً لا يكون لولا ضيق الوقت من جهة اخرى وهذا تفريط

(١٧) يجب ان يبدأ اولاً بتطهير المجاري الكبرى سيما المراوي منها حتى اذا ساق الوقت وأطلقت المياه أو اشتدت الحاجة للري يمكن اجراؤه أما المجاري العفري فانه لا يصعب عملها حتى مع وجود الري ومع ذلك فانها تكون سالحة للعمل من اول التطهير قبل صلاحية المجاري الكبرى واذاً يمكن عند البدء في التطهير بكبراً ان يبدأ بها اولاً الى ان يتم اعداد المجاري الكبرى للعمل واذا يكون العمل في هذه اولى

(١٨) في المزارع الواسعة بالجهات البحرية يصعب احياناً اتمام التطهيرات الشوية كلها في الوقت المناسب وعندئذ انه يمكن في بعض المجاري التي يقل رسوب الطين فيها ان يرتب تطهيرها كل سنتين مرة فتظهر تطهيراً جيداً جداً ومع حسن الملاحظة على مدار السنة تكفي التطهيرة الجيدة فيها للسنة تانية وبذلك يتوفر العناية والتكلفة في العمل

ملحوظات (١) ان ما ذكره هنا هو عن التطهير في المجاري الخصوصية لا العمومية التي تجري على نفقة الحكومة

(٢) ان التطهير لا يمد مرسماً محلياً مهماً الاً في الجهات البحرية حيث تتكرر

مخاري الري والصرف وليس هو كذلك في الجهات الجنوبية اذ لا تصارف واذ  
المرابي قليلة ونظيفة فضلاً عن وفرة الانذارها وعدم الصعوبة في اجراء التطهير  
في كثير من الوقت لعل الارض الخ احمد الالفي

### المشروبات البنية

يقراً الانسان من بين الابحاث الطبية قوة تأثير الوم في الامراض وطريقة  
علاجها عند كثير من الناس وقد ايد هذا البحث عدد غير قليل من الاطباء في  
المصايين بعاهات من جراء هذه الحرب فقد سمعنا ان بعض الجنود فقدوا ابصارهم  
وغيرهم اصيب بشلل في احد اعضاءهم ولم يلبث بعض هؤلاء ان شفوا بعد مدة  
وجيزة كانوا يتماثلون في خلاطها مواد ملونة لا تضر ولا تنفع غير ان ايهامهم  
بانها البلم الشافي لامراضهم ازال عنهم ما كانوا يعتقدون اهم مصابون به. وليت  
هذه العقيدة حديثة العهد بل يرجع شيوعها الى اجيال عديدة عند كثير من  
الممالك نخص منهم بموضوعنا هذا الروسيا غير انه شتان بين العقيدتين في الاولى  
كان الفضل في ازالة العلة مجرد الوم اما الثانية فكان الاعتقاد الجازم بالوقاية مما  
يصيبهم حقيقة لامراء فيها لانهم كانوا يشربون لبناً مخمراً بخمائر مخصوصة اثبت  
كثير من الاطباء شفاءها لكثير من الامراض وام هذه :

الكومس Koumiss . مشروب كزولي يصنع من اللبن يرجع عهد صناعته  
الى القرن الثالث عشر واول من قام بها قبائل البدو القاطنة سهول روسيا  
الجنوبية وامتاز بمجودة عمله سكان مقاطعة اورنبرج الواقعة في حدود روسية  
اسيا . واول من وجه الانظار الى الكومس السياح والمبشرون الذين زاروا  
سهول روسيا الاوروبية واواسط وجنوب آسيا الغربية حيث شاهدوا ان قبائل  
البدو القاطنين بتلك الاصقاع أغلب اعتمادهم في معيشتهم على هذا النوع من  
اللبن المخمر وانهم يصنعونه من لبن الخيل باضافة مادة يحضرونها من بعض  
الاعشاب بعد تخمرها . ومن اهم اعمال تلك القبائل تربية الخيل وبذا تمكنوا  
من إيجاد نوع من الاقراص يدركية كبيرة من اللبن الصالح لصناعة الكومس  
وبذا اشتهرت هذه الاقراص عندم وصار الكومس لا يصنع الا من لبنها . ومن  
العوامل المهمة في امتياز مشروب اللبن المخمر هذا في تلك البقاع على مثيله في

غيرها هوؤها الجاف شيئاً ومثله ذاته يساعد الكثيراً لموجودة في اللبن على تأدية وظيفتها وبذا يحصلون على لبن صحي وكذا يفيد هذا العنقس المرضى الذين يراد معالجتهم بهذا اللبن

ويصنع هذا اللبن عندهم بإضافة قليل من كومس قديم الى اللبن في قرب صغيرة مصنوعة لهذه الغاية ثم تروح نحو ربع ساعة وتكرر هذه العملية كل ساعة لمدة خمس ساعات ينقل بعدها الى الزجاجات التي يظل بها لحين استعماله ويرج فيها أيضاً مدة خمس ساعات اخرى على وجه التقريب لانه لا يمكن تحديد الوقت الكافي بالضبط حيث هذا يتوقف على درجة حرارة الطقس ونسبة الاختيار المحتوية عليها الخبيرة . ويجوز للرضى تعاطي نحو عشر زجاجات في اليوم وهو مرغوب فيه في الصيف اكثر منه في الشتاء

والمر في فئات الكومس تقوية ما يسمى بجراثيم الحياة فتتغلب على كل ما يصيب الجسم من ميكروبات . ومن الاوجه المهمة في افضلية لبن الخليل على لبن البقر ان الاولى لا تصاب بالسل في حين ان الثانية سريعة الاصابة به ولذا فان الجهات التي لا يتوافر لديها لبن الخليل تسميض بلبن الغنم والماعز والجمال والحمير لانها لا تصاب به . أما ان كان لبن البقر معلوباً من بقرة سليمة أو معتماً فيجوز استعماله لنفس الغرض

وقد انتشرت صناعة الكومس في كثير من الممالك الاوربية والامريكية وغيرها وهم يصنعونه من لبن البقر وقد حصلوا منه على نتائج كبيرة الشبه بما يصنع من لبن الخليل وذلك بجعل النسب التركيبية لبن البقر مساوية للنسب في لبن الخليل ثم يعقموه بعد ذلك واتبعوا في صناعته الطريقة الآتية

يؤخذ مائة رطل حليب ويتزع منها ثلاثة ارباع ما بها من التشنج الموجودة بها بواسطة التفرار ويضاف اليها اربعون رطلاً من الماء المقم وذلك لتخفيف نسبة الجبنين الموجودة باللبن ويذاب في هذا الخليط رطلان من السكر النعدي وثلاثة ارباع الزئبق من سكر اللبن (لاكتور) ويضاف الى هذا الخليط ٢٥٠ جراماً من الخبيرة ويترك نحو ١٢ ساعة على درجة ٩٠ ف يرج في خلالها عشر مرات ويحسن ان تكون هذه العملية داخل زجاجات كبيرة أو في دنان مناسبة الحجم أو في قرب ان تيسرت . وقبل تمام الاختيار يوضع في زجاجات صغيرة يترك

داخلها فراغ يبادل على اقل تقدير ربع حجمها لانها ان ملئت الى نهايتها تكسرها  
قوة الغاز الناتج من الاختار وكذا يجب ان يكون سدء الزجاجه محكما والأزالة  
الغاز وخرج اللبن . ولا يمكنك هذا اللبن في ايام الشتاء أكثر من اربعة ايام وفي  
الايام الحارة يومين لانه سريع الاختار فتزداد حموضته ويفقد كثيراً من مزيائه فان  
اريد حفظه مدة طويلة وجب وضع الزجاجات في تلاجة درجتها واطئة . واتماماً  
للغائده نذكر هنا رأي احد الاطباء المديدين اللبن وصفوا فوائد هذا اللبن الصحية  
منذ اربعين سنة بين الدكتور كارك Carrick بعد بحثه الطويل الى الاطباء  
البريطانيين مفعول هذا المشروب في المصابين بالسل والبول السكري وقطر الدم  
والاروق وغيرها فأسس مستشفى عام ١٨٩٩ في اورنبرج احدى مقاطعات روسيا  
الجنوبية لمواصلة ابحاثه سعياً وراء اثبات مكتشفاته غير أنه لسوء حظهم لم تنل  
تطريفة التأييد التام وقد طاجلته منيته قبل نيل مبتغاه فحل محله ابن اخيه فاخذت  
اصحاله في النجاح المستمر الذي لم يدع مجالاً للشك عند اى مراتب وعندئذ  
انتشر بين الاطباء العلاج بالكومس فاختصت به بعض مناطق في روسيا وغيرها  
الكافير Kefir حمض كثرولي يصنع من لبن البقر والغنم والماعز واول من  
قام بعمله سكان جبال القفقاز بالروسيا وتبعهم الاتراك والممالك البلقانية وذلك منذ  
عدة قرون وكان في ذلك العهد اهم غذاء عند سكان تلك البقاع وعلى الاخص هند  
التبائل القاطنة بجبال القفقاز وقد اجادوا صناعته بالاختبار العملي ولذا اخذت  
منهم الممالك الاوربية وغيرها طرق صناعته وهي كالاتي  
توضع الحيرة في اللبن ويعدئذ يسكب في قرب من الجلد تعلق في جهة يلامس  
جوها الحرارة اللازمة لعملية الاختار ويفضلون ان تكون الجهة التي يربطون  
فيها القرب طريقتاً لمرور كثير منهم وكلامر بها اى شخص يزهاف فيكنهم مؤونة  
انقطاع احداهم لهذا العمل البسيط وعند ما توشك عملية التخثير ان تتم ينقل  
اللبن الى الزجاجات المعدة ليبيعه داخلها وذلك يربط فتحة القربة بفتحة الزجاجه  
ربطاً جيداً حتى لا يخرج الغاز الذي نشأ عن عملية الاختار دفعة واحدة بل  
هذه الوسيلة يوزع على جميع الزجاجات بالتساوي وبمدئذ قد الزجاجات سدأ  
محكما ويربط الغطاء بلك حتى لا تدفعه قوة الغاز الى الخارج ويجب وضع  
الزجاجات في محل رطب بارد حتى لا تزداد الحموضة فيتلف اللبن . وتسمى خيرة هذا

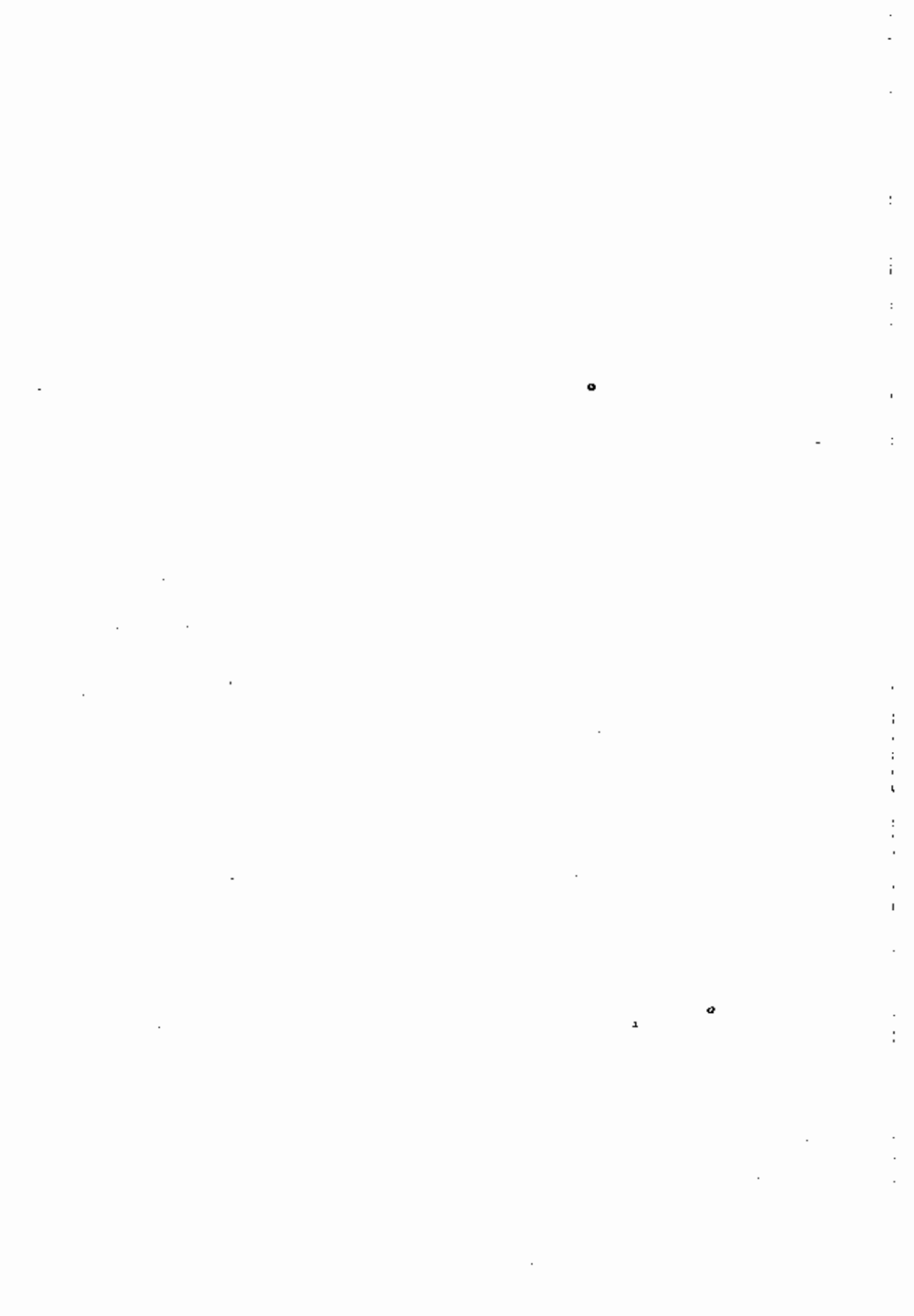
اللبن وحبوب الكافير ، اوت حبوب النبي ، لما يستقدونه في صنعها من اقنوائد  
الصحية والغذائية . وهي عبارة عن قطع صغيرة كروية بحجم حبوب الذرة  
الموجبة صفراء اللون محتوية على خيوط بكتيرية وخلايا خميرية موجودة على  
لبن مخفف وهذه الحبوب او الخثار باضافتها الى اللبن تحول جزءا من سكره الى  
الحضض البنيك والجزء الآخر الى كحول أما المواد البروتينية فلا تتأثر كيميائياً  
بهذه الخثار ولكن صفاتها الطبيعية تتحلل الى حبيبات صغيرة سهلة الهضم

وانفضل طريقة لعمل الكافير عندها هي ان تنقع حبوب الخثيرة في ماء دافئ  
لتصير رخوة ويغير هذا الماء عدة مرات حتى تصير الحبوب جيلاتينية ويبيض لونها  
وتظفر على وجه الماء وفي هذه الحالة تصير صالحة للتخمير فيضاف قليل منها الى  
لبن معقم بعد تبريده الى درجة ٦٠ فارسيه ثم تروح الزجاجات المحتوية عليه بين  
آن وآخر لمدة ثمان ساعات تقريباً وبعدها يصلى اللبن من حبوب الخثيرة وينقل  
في زجاجات لا تزيد معها عن الف سنتي متر مكعب وتسد سداً محكماً ثم تروح  
بين حين وآخر حتى لا يتخثر جبين اللبن فيصير كتلة جامدة . وتنفرد مدة التخمر  
بهذه الكيفية من ١٢ الى ١٦ ساعة وتتوقف نسب الكحول وحضض البنيك في  
هذا اللبن على درجة الحرارة التي يحتمر عليها فارتقاءها ينعاد على زيادة نسبة  
الكحول فيها وانخفاضها يكثر من نسبة الحمض البنيك

وبعد نزع حبوب الخثيرة من اللبن كما قلنا تنقل بماء من اللبن الذي خلق بها  
وتجفف وتحفظ طين الحاجة اليها مرة اخرى لانه يمكن استعمالها عدة مرات  
وحبويتها تلازمها عدة شهور ما دامت جافة ولذا فاننا كنا قبل سني الحرب  
نشتريها من روسيا والممالك الاوربية وتأتي حافظة لجميع خصائصها

والكافير الجيد يجب ان لا يكثر شديداً الخمرية ولا محتوية على لبن خثار  
وهو مفيد جداً للناقين والضعاف البنية وللذين يراد تقوية اجسامهم بوجه عام  
ولما كان هذا الموضوع يستحق من اطباءنا عنايتهم يدقاني اوجه نظرم اليه  
راجياً منهم ان يدخلوه ضمن دائرة تجاربهم حتى ان وجدوا ما يقال عنه صحيحاً  
اسافروا الى عقاقيرهم مادة جديدة وأقادوا المرضى فائدة تستحق الذكر واتى تعميماً  
للقائده مستعد لارسال الكية اللازمة لمن يطلبها من الاطباء مجاناً وفقنا الله







النكر الثاني

مقتطف ديسمبر ١٩١١

امام الصفحه ١٩٠٨



النكر الثاني

النكر الاول

## الفول السوداني والذرة الشامية

يقال ان وطن الفول السوداني افريقية ولكن وجد في آثار بيرو باميركا انما  
من الحزف على غطاء صور هذا الفول كما ترى في الشكل الاول المقابل فيرى منه ان  
الفول السوداني كان يزرع هناك قبلما اكتشف الاوريون اميركا وان اهالي بيرو  
كانوا قد بلغوا من الصناعة درجة تمكنهم من تزيين آنيتهم الخزفية بأشكال البزور وهذا  
مالا يستطيعه زئوج افريقية الآن ولا استطاعه سكان القطر المصري في ازمستهم  
الاولى. ولا اشارة الى الفول السوداني في كل آثارهم. فهل وجد هذا الفول في اميركا  
قبلما وجد في افريقية ونقل الى افريقية منها او هو قديم في القارتين معا كان فيهما  
قبلما انفصلتا او تولد في احدهما ونقلت الى الاخرى او نقله الناس  
من قديم الزمان قبلما كشف الاوريون اميركا. ذلك كله مما يتعذر الحكم فيه الآن  
وما يقال عن الفول السوداني يقال عن الذرة الشامية او الاميركية فقد قال  
العالمان الشهيران هبلت وده كندول انها من نباتات اميركا ومنها نقلت الى اوربا  
واسيا وافريقية بعد اكتشاف اميركا كما نقل التبغ. وقال غيرها بل هي من نباتات  
القارات الشرقية كما هي من نباتات القارتين الغربيةتين. ولا شبهة في انها قديمة في  
اميركا وان اهالي بيرو والمكسيك كانوا يزرعونها ويعتمدون عليها في طعامهم  
حينما دخلها الاوريون. ويظهر من الشكل الثاني انه كان للذرة عندهم شأن  
ديني فكان اهالي بيرو يحرقون بكثيراتها صورة اله الذرة عندهم ويعلمون من  
ذلك آنية خزفية ذات عروة كما ترى في الشكل الثاني ويتصورون للكيزات  
رؤوساً صغيرة تحيط بالرأس الكبير رأس المعبود كأنها من متولدات  
ومر اهالي المكسيك في صنع امثلة الذرة فترى في الشكل الثالث كوزين منها  
وها اصلاً بالحجم الطبيعي وقد سبكا في قالب من الحزف وجد بين آثار تلك البلاد  
ولا دليل على ان هذه الذرة كانت معروفة في عهد المصريين القدماء لانه لم  
توجد لها صورة في آثارهم كما وجدت صور غيرها من المزروعات. ولا وجدت  
حبوبها في مدافنهم كما وجدت حبوب غيرها من النباتات  
ولم تزل الذرة اهم مزروعات اميركا الشمالية والجنوبية وعليها اعتماد الجانب  
الاكبر من سكانها في طعامهم