

الصناعات في سوريا ولبنان

(٣)

(٩) صناعة الزيت

شجر الزيتون قديم العهد في سوريا بل الثوت في الاحمية وامام قرية الشويفات غابة واسعة منه تبلغ مساحتها المترعة نحو ١٤٠٠ هكتار وبالتقرب من قرية المختارة ومططور لا تقل مساحة زرعها عن ذلك

كذلك يوجد منه الكثير في سهل ساحل بيروت والكورا والزاوية وعكّار وفي سهل حاصبيا ودمشق وحلب وانطاكية وقلسطين

وشجر الزيتون السوري لا يعطي محصولاً الاكل تامين لان وسائل زرعهِ وتقليمهِ وجمع ثمارهِ ما زالت اولية قديمة وعلى مصلحة الزراعة ان تبذل جهدها لتلقن المزارعين الوسائل الحديثة لجعل شجر الزيتون يشرك كل عام وبذلك يزيد ما في متناول ايدينا للتصدير ويعظم دخل البلاد

ويستهلك ربع محصول ثمر الزيتون في البلاد مخزوناً بشكل زيتون اخضر واسود والبقية تستعمل لعصر الزيت . ويستخرج الزيت من الزيتون بواسطة معاصر على الطراز الوطني القديم تدار باليهام والزيت المستخرج بهذه الطريقة رديء النوع أما البواقي بعد عصره فمظيمة المقدار ويقدر عدد المعاصر التي من هذا النوع نحو ستائة غير ان هناك بعض المعاصر على الطراز الحديث يستخرج الزيت فيها بالمكابس المائية (هيدروليكية) او بالبراعي . معظمها من صنع فرنسا تدار بمحركات قوتها تختلف من عشرين الى ثلاثين حصاناً بخارياً

وان تحسنت زراعة الزيتون في المستقبل كما يجب فان غزارة المحصول تسع باثشاء معاصر جديدة على غاية من الاتقان تقوم بعمل منتج . وليس التحسين المطلوب مقصوراً على نظام المعاصر لاستخراج زيت من اطيب نوع بل يتناول اموراً اخرى يلزم الصانع الاحاطة بها

(اولاً) تجنب تكديس الزيتون قبل دفعه للمعاصر لئلا يختبر فيكون الزيت الناتج حاد المذاق

(ثانياً) محاذرة سحق النواة عند هرس الزيتون لأن النواة تحوي زيتاً سريع الفساد وباختلاطه مع زيت اللب الخارج يفسد مذاقه
(ثالثاً) اعتماد بقايا العصر الأولى لكل من اللب والنواة (وتستعمل الآن للوقود) لسحقها من جديد واستخراج زيت متوسط النوع ذي أرباح لا يستهان بها وهناك معمل واحد في طرابلس وآخر في بيروت يمارس هذا النوع من العصر الإضافي ويمكن استعمال بقايا العصر الثاني كما في فرنسا لأطعام الحيوانات أو لسيد حقول الزيتون

(رابعاً) زيادة الاهتمام بتقنية وتطهير الزيت لوقايته مدة طويلة من الفساد ومن المحقق أنه إذا روعيت هذه الشروط فإن زيت سوريا المستخرج من المعاصر الحديثة يصبح مطلوباً عزيزاً لدى الأجانب. ولن يعودوا يشترونه منا بشمن بخس ليظروه وينقوه ثم يبيعوه للشير أو ربما ياتوه لنا بسر باهظ كزيت حسن النوع. ويقدر محصول زيت الزيتون في سوريا بنحو ١٥٠٠٠ طن كل عامين قيمتها قبل الحرب نحو ١٢ مليون فرنك

وزيت الطعام يتهلك كله تقريباً في البلاد لطعام السكان أو في صنع الصابون واليسير منه يصدر إلى مصر أو أمريكا. وقد كان المصدر منه في الماضي أكثر من ذلك بكثير لأن زيت الزيتون كان مخصصاً لصنع الصابون في أوروبا ثم قلت كمية الصادرات لما عكفت مصانع الصابون الأوروبية على استعمال زيوت البحر (كزيت السمك والنفول السوداني وبزر الكتان)

فاستعمال هذه الأنواع الجديدة من الزيوت كان سبباً يتناً لانخفاض أسعار زيت الزيتون فقد هبط سعره قبل الحرب حتى بلغ فرنكاً لكل كيلو الواحد

(١٠) صناعة الصابون

كانت صناعة الزيت سبباً في اكتشاف صناعة الصابون وكان أول ما صنع منه في حكم نجر الدين المعني في القرن السادس عشر وكانوا سابقاً يستعملون في صنعه قلوبات كالأوية يجمعونها من الصحراء القريبة من حمص أما اليوم فتعد هذه المادة من معر ومنذ أعوام قلائل أدخل في صنع الصابون كربونات الصودا والصودا الكاوية التي تود من بلجيكا وإنكلترا

وفي سوريا نحو ثلاثين مصنعاً للصابون في اللاذقية وطرابلس وبيروت ودمشق وكلها تقريباً قديمة الطراز يتدر منها ما كان حديث التركيب ويبلغ صابون هذه المعامل سنوياً نحو ثلاث آلاف طن تقريباً قيمتها مليون وسبعمائة ألف فرنك . ورغمما عن ان الصابون المصنوع متوسط النوع فان ثلثي مقادير يصدر الى تركيا ومصر والباقي يستهلك في البلاد . وعملاً لا شك فيه ان الصادر يزيد لو اتنا حسناً معامل الصابون طبقاً لللائحة الحديثة أو لو صنعنا منه اصنافاً جيدة مثل الصابون المسك أو صابون الجليسرين

(١١) العنب والتبذ والدبس والعرق والكحول

ذكر التاريخ انه ثبت في صور اول جذع لكروم العنب ومنها خرج ليفطي السهول والمنحدرات في كل الممالك ازاهرة بالكروم اليوم . والكروم تثبت بكثرة في المناطق الحسنة الموقع من سوريا ولبنان وانواعها كثيرة وهي تثبت بوجه عام على الطريقة العربية تزحف جذوعها على الارض ومع ذلك فهناك انواع خاصة تثبت متفرعة على التكايب او مستندة الى الاوتاد

ويؤكل العنب بكية كبيرة عند قطعه اخضر والبعض يصدر منه مجفئاً وهو الزبيب واليسير منه يخصص لصنع التبذ والدبس والعرق . اما ما يصدر منه اخضر فهو قليل جداً لان العنب بطبيعته لا يحتمل مشقة طول النقل فهو معرض للفساد على الطريق ولاسباب اذا كانت المسافة طويلة . ولو كانت الكوك الحديدية بين مصر وسوريا اسهل اتصالاً واسرع لصدرت مقادير كبيرة من محاصيل الكروم الى وادي النيل مما يعود على اصحابها بالنفع ويشجعهم على تحسين استغلال كرومهم وصناعة التبذ قديمة العهد في القرن الرابع قبل الميلاد كان التينيقيون يتاجرون بالخمور المصنوعة على سواحلهم كما كانوا يقدمونها الى فراعنة مصر ضريبة وعدا ذلك فقد ورد غير مرة في الكتب المقدسة مدح خمر لبنان في الترانيم وكذلك في القرون الوسطى كان السياح يكتبون في مذكراتهم عبارات المدح للخمور التي شربوها اثناء سياحتهم على الساحل السوري واليوم لدينا من الخمور اصناف كثيرة اشهرها خمر بكتفيا وكمارا الصغراء وهي تضاهي احسن انواع التبذ الحلو الفرنسي والاسباني

وعلى العموم فصنع الخمور الأثقل منها ليس يبلغ حد كماله في سوريا لأنه لا يصنع على أحدث المناهج المتخذة له في فرنسا والجزائر ليجمعه أندر على احتمال الاسفار وتقادم المهد من غير ان يفسد
وبما ان الخمر السورية تحتوي بطبيعتها على كمية كبيرة من الكحول فيستحسن ان تصدر الى بلاد اخرى تصنع الخمر حيث تخلط مع انواع اخف منها فينتج من ذلك مزيج لا يورث شاربته الدوار

الدبس - يصنع غالباً في الكروم المرتفعة من جبال لبنان وهو يستخرج على السواء اما من العنب الاخضر او العنب المتعدد (الزبيب) ويستعمل اما منفرداً بنفسه او مختلطاً مع فواكه اخرى مثل التين والجوز. ويمكن ان يصنع من الدبس مقدار كبير للتصدير لان السوريين عامة يستطيعونه سواء كانوا في سورية او في المهاجر وليس من سيئة سورية او لبنانية تشمر بالارتياح الكامل في منزلها ما لم يكن عندها مئونة كافية من الزبيب والدبس والتين الناشف والمطبوخ بدبس
العرقي - هو اهم مستخرج صناعي للعنب وهذا المشروب محبوب جداً في سورية وفي الخارج وخصوصاً مصر وأمريكا وأكبر مراكز انتاجه زحلة والذوق ويفعرون منه سنوياً نحو ١٠٠٠٠٠٠ كيلو جرام تقريباً او ما يعادل ثلاثة امثال التبيذ ودرجة تقطيره تختلف بين ٢٢ و ١٨ ويضاف عادة الى العرقي قليل من الاليسون لتطيب نكهته

وقد حاولوا تقليد العرقي السوري باستعمال الكحول الاجنبي على ان النتيجة لم تكن باي حال مشجعة الا عندما يكون الكحول من احسن نوع اذن فما يعود بالغير الصميم على البلاد ان تنهز هذه الميزة الطيبة وتستثمر هذه الصناعة على اوسع نطاق والفضل في ذلك لاشك راجع الى نوع تربة جبال لبنان وصنوف
كرومه

فاذا حافظت معامل تقطير العرقي في لبنان على سميتها الطيبة التي اكتسبتها في جميع البلاد واستمرت على الوقوف في وجه كل مستخرج من الكحول الاجنبي فيمكنها ان تزيد كمية ما يستهلك من هذا المشروب لان العرقي اخف فعلاً من اغلب المشروبات الكحولية الاوربية. ومنذ يضع سنين حاولت معامل الخمر في سوريا ان تستخرج انواعاً اخرى من المشروبات مثل الكونياك

والمشروب المستخرج من الجوز فكلت مجهوداتهم بالنجاح ولم يبق إلا تحسين هذه الأنواع الجديدة والاكثر منها في الاستهلاك الداخلي والخارجي على الحكومة ان تتقدم لمساعدة وحماية معامل تقطير العرق من ضرر التقليد باستعمال الكحول الاجنبي اذ بذلك يتمكن الصناع السوريون من زيادة المستخرج لديهم ويضمن المستهلكون وقاية انفسهم ضرر مشروب مفسوش مصنوع من كحول رديء النوع. وتدل احصاءات الجمارك على ان الوارد من الكحول الاجنبي تبلغ قيمته القموى ٧٠٠٠٠٠٠٠ فرنك فوضع ضريبة على الوارد من هذا الصنف يضع حداً للتقليد صنع العرق. اما الكحول المستعمل للاشغال فيمكن انتاجه بسهولة في سوريا في معامل التقطير الجديدة حيث يتحملون لاستخراجه جميع المواد القابلة للاختار منها العصير (التين بشوكه) وهو كثير في سورية قوي الفعول بحيث ليس تمت احتياج الى تحسين زراعته. وبالقرب من رأس بيروت مساحات واسعة يكسوها الرمل الاحمر وهي جذباء لا تعطي محصولاً ويمكن شراؤها بشئ بخس وزرعها صيبراً وهذا الاستثمار الزراعي لا يعود فقط بموارد الكسب على اهل الصناعة ولكنه أيضاً يجني مدينة بيروت من الرمل الذي تفتيه عليها رياح البحر

(١٢) صناعة السكر

يستخرج الكحول في مصر من بواقي مصانع السكر بعد عصر القصب. وزراعة القصب في سوريا غير متقدمة لان هذا النبات لا يحتمل طقساً قاسياً ويزرع فقط في السهول المتدلة الحار فحول السواحل البحرية المنتفحة بمياه الري على ان هذه الشقق الضيقة المستوية المتاخمة للبحر تخصص بوجه عام لزراعة الفواكه والخضر ومن الصعب ان يخصص جزء كبير منها لزراعة القصب بقصد احياء صناعة السكر وحاصلات القصب السنوية يستهلكها كلها الاهالي الذين يستعدون صنعة ويستعملون بانفسهم على عصره. وفي البلاد الباردة كما في شمال فرنسا والمانيا يستخرج السكر من البنجر وهذا النبات موجود بكثرة في سهل دمشق والبقاع وعليه فيمكننا ان نزرع منه المقادير المطلوبة لتكوين مصانع السكر وهذه الصناعة الجديدة ستعود بالثراء على البلاد وتعينها على اقتصاد مبلغ ١٠ ملايين فرنك تقريباً ترسلها الآن الى الخارج فمما لما تستجلبه من السكر

(١٣) الدخان

يزرع الدخان او التبغ في كل صقع من سوريا في الجبال والاوادية من مناطق خاصة متباينة التربة في مساحات صغيرة ضيقة جداً . وتبغ الجبل مفضل لذكاه رائحته أما تبغ السهول فاقبل جودة الا انه أكثر محصولاً وأكثر البلاد انتاجاً له هي المناطق المتاحة للاذقية وطرابلس وسيداء

وقبل سنة ١٨٨٣ كانت زراعة التبغ حرة في سوريا ولبنان وكانت اكبر الزراعات انتاجاً بعد الحرير وكية محصوله السنوي كانت تبلغ ١٨٠٠٠٠٠٠٠ كيلوجرام منها ٤٠٠٠٠٠٠ كيلوجرام ينتجها جبل لبنان ويصدر أغلبها الى مصر

ولكن زراعته هيبت بعد ذلك اذ خضعت لقوانين قاسية وضمتها مصلحة الريجي المتكثرة لتجارة التبغ في الممالك العثمانية وما كان في الامكان زرع الدخان الا بترخيس من هذه المصلحة ولا يبعه الا لها وحدها ورغمما من ان لبنان لم يكن خاضعاً لهذه القوانين الجديدة فان محصول الدخان نقص فيه بالتدريج نظراً لمنافسة الانواع الواردة من جهات تركيا المختلفة

ومع ذلك فقد نهض اللبنانيون قبل الحرب بوضع سنين وتنبهوا لاحياء هذه الصناعة اذ صكفوا على اجادة زرع الاصناف المحلية كالريحاني والكوراني ولكنهم اضفوا اليها صنفاً اخرى جديدة واخذوا في صنع السجائر بأنفسهم لمقاومة المنافسين وبلغت كية محصول الدخان في لبنان قبل الحرب نحو ٢٥٠٠٠٠٠ كيلوجرام صدر منها نحو ٤٥٠٠٠٠ كيلوجرام الى مصر

ولكن منذ بضعة اشهر سمحت المفوضية العليا لمصلحة الريجي ان تبسط قوانينها على المناطق المنضمة الى لبنان وان تفرض على التبغ الصادر من الجبل ضريبة ثقيلة . ونحن نجهل الاسباب التي دعت الحكومة الى السماح بتل هذا الحيف واهمال الدفاع عن مصالح جبل لبنان فان على الحكومة ان تعين على زيادة موارد الانتاج في هذه البلاد التي طالت كثيراً بدلاً من عرقلة تقدمها بهذه الوسائل . ففرض قوانين مصلحة الريجي على المناطق المنضمة الى جبل لبنان كانت ضربة قاتلة على صناعة التبغ والسجائر في الجبل واضطرت كثيراً من المعامل الى ابطال العمل ورقت المستخدمين فيها اما هؤلاء فبازاء البطالة الاجبارية التي

تدهورت فيها البلاد أصبح وليس لهم من مقصد إلا الانضمام الى مواثيقهم في أمريكا . وما زال في الوقت متسع لا يظال هذه المعاملة القاسية وترك جبل لبنان حراً لنفسه فيما يختص بزراعة الدخان وتجارتها مثل فلسطين التي كانت فيما سبق خاضعة لقوانين مصلحة الريجي

والاختصاصيون في الدخان يعرفون جودة بعض الانواع التي تزرع في لبنان وسوريا فليتم لا تنتهز الحكومة الفرنسية هذه الفرصة وتصدر لنفسها الدخان اللبناني والسوري الطيب بقصد استعماله في صنع السجاير بدلاً من الاصناف الرديئة التي تضطر الى شرائها من بلاد ليست لها معاملة مودة مثل التي لها مع سوريا ولبنان

عما لا شك فيه ان هذه الصناعة قد تعود بخير أكثر لو اتانا خصمنا لكل تربة نوعاً خاصاً من التبغ يوافق طبيعتها وكذا لو اعطينا هذه الزراعة حقها من الاهتمام وأحسن انتخاب وتبخير وريقات الدخان واستعملنا في صنع السجاير مزيجاً من اصناف مختلفة بطريقة فنية . اذن يجب على المزارعين البحث عن صنف التبغ الذي يوافق طبيعة تربتهم بالتجربة قبل زرعهم وتسميمه بلا حساب في ارضهم مندفعين بروح التقليد اذا رأوا صنفاً خاصاً من التبغ قامياً زاهراً في الحقول المجاورة . وعدا ذلك فمصناعة السجاير التي توافق ذوق المدخنين في الأكثر يرجع الى حسن مزج الصنوف منه وهذه المقدرة الفنية اساس ثروة أغلب مصانع السجاير العظيمة في مصر

وما خلا زراعة الدخان فهناك صنف التباك وقد جربت زراعته في شمال لبنان وجنوبه فنجحت ولا بد من بذل الجهد لتعميد امتداد هذه الزراعة الجديدة التي تجدد ميداناً واسعاً في سوريا ومصر أما اليوم فدخول النارجيلة يدخنون التباك الفارسي كما هو معلوم

ستأتي البقية

ادمون بشاره

المهندس