علاقة الانتاج

الزراعي بتغذية الشعب

—٣—

لحسن عنان بك
وكيل وزارة الزراعة

٦ – توفير الاغذية الحيوانية

ولا يكون ذلك الاَّ بوضع سياسة خاصة لتربية الماشية وتوليد اصناف منها تصلح للذبح واخرى للبن والعمل على الاكثار من اراضي الرعي وخاصة في الصيف لضمان وفرة اللبن ومشتقاته . كما أنهُ يجب أن تنظم تربية الدواجن والحيوانات الصغيرة كالاغنام والماعز والأرانب بتوافر النحم لعامة الشعب. وقد وضعت وزارة الزراعة فعلاً في عهدها الجديد مشروعاً لكن ذلك فأنشأت قسماً خاصًّا بتربية الحيوان والدواجن على اختلافها فأنشأت ثلاث مزارع للدواجن في الجيزة (بالغربية) وجزيرة الشعير (بالقناطر الخيرية) وسدس (ببني سويف) على أحدث النظم ، وفي البلاد نهضة مباركة في هذا الضمار ففيها عدد كبير من الهواة لهم رابطة تام شملهم وتقوم كلية الزراعة بتجارب عظيمة الشأن بهذا الخصوص

كما انهُ يجب ان يكون في متناول الشعب ما يكفيه من الالبان ومشتقاتها كالجبن بكافة اشكاله والقشدة والزبد والسمن وما يكفيه من لحوم الاسماك والحيوانات البحرية على اختلافها وهذا يستدعي تنظيم مصايد الاسماك والاكثار منها وتشجيعها بكافة الوسائل لتكون صناعة وطنية محترمة

فانهُ من العجب حقًّا ان تستورد مصر وهي قطر زراعي عظيم مقادير كبيرة من الاغذية الحيوانية مع أنهُ كان الواجب علينا ان تصدر منها الى الخارج ما يدر على بلادنا الربح العظيم فتستورد مصر الاغنام من فلسطين وسوريا والعراق ونجد والحجاز وتركيا وتونس وقبرص وبلغاريا وتستورد حيوانات النصيلة البقرية من بلغاريا وقبرص ويوغوسلافيا والعراق ورومانيا وسوريا وفلسطين والحبشة والولايات المتحدة وساحل الصومال الفرنسي وهولندا وتستورد الجمال من الحجاز ونجد وفلسطين وسوريا وتونس وقبرص والعراق

واليكم مقدار ما تستورده مصر من الحيوانات والاسماك ومنتجاتها عن سنة ١٩٣٧

أغنام	٧٠٩٠٠ رأس	ثمنها	٦٩١٠٠ جنيه
الفصيلة البقرية	٧٩٠٠ »	»	٤٧٥٠٠ »
جمال	٢٥٠٠٠ »	»	١٤٩٠٠٠ »
لحوم طازجة مبردة		»	٢٩٠٠٠ »
لحوم مملحة او مجففة أو مدخنة او مجهزة		»	١١٠٠٠ »
لحوم محضرة او محفوظة في أوعية		»	٤٨٠٠٠ »
ألبان ومنتجات معامل الالبان وبيض وعسل نحل		»	٢٨٨٠٠٠ »
مواد أولية ومنتجات أخرى من أصل حيواني		»	٦٠٠٠٠ »
مواد دهنية وزيوت وشموع وشحوم غذائية		»	٧٠٨٠٠٠ »
أسماك وذوات القشور والمحار		»	٨٧٠٠٠ »
مستحضرات اللحوم والاسماك وذوات القشور والحيوانات الرخوة		»	١٥٩٠٠٠ »

وكل هذه تمكن انتاجها واكثر منها بل اضعافها في بلادنا واغراق الاسواق الاجنبية بها اذ الواقع ان عدد الماشية في بلادنا قليل لا يقوم بسد حاجة البلاد من اللحوم ومشتقاتها والالبان ومشتقاتها وما تتطلبهُ الارض من الاسمدة العضوية

أما عن تربية الدواجن ففي مصر صناعة وطنية للتفريخ الصناعي لا مثيل لها في أي بلد آخر في الحيوان حواني ثمانمائة مصل للتفريخ يشتغل منها فعلاً الآن ما يأتي : البحيرة ٣٩ الغربية ٦٨ الشرقية ٥٣ القليوبية ٣٩ المنوفية ٧٧ الدقهلية ٧٤ الجيزة ٢٧ الفيوم ٤٩ بني سويف ٣٤ المنيا ٥٤ اسيوط ٩٦ جرجا ٤٥ قنا واسوان ٤٥

وقد بلغ عدد البيض الذي وضع للتفريخ بهذه المعامل سنة ١٩٣٣ — ١٩٣٤ بالقطر المصري ٢٥٢ ر ٤٣٦ ر ١٠١ بيضة أخرجت ٣٠٩ ر ٤٧٦ ر٦٩ فراخ (كتاكيت) والموجود فعلاً من الدواجن سنة ١٩٣٧ بالقطر المصري هو

اوز	١ر٨٩٩ر٤٠٠	أي لكل	٩ اشخاص وزة
بط	١ر٣٦٣ر٣٠٠	»	١٢ شخصاً بطة
دجاج رومي	٣٣٠ر٩٠٠	»	٥٠ » ديك رومي
حمام	٤ر١٠٨ر٣٠٠	»	٤ اشخاص حمامة
ارانب	١ر٩٦٥ر٦٠٠	»	٨ » ارنب
دجاج	٢٦ر٨٨٧ر٦٠٠	»	٥ » ٨ دجاجات

ويبلغ عدد خلايا النحل بالقطر المصري سنة (١٩٣٧) ٦٢٤ و ٤٦٨ خلية بلدية و ٥٩٢٧ خلية افرنكية وهذا عدد غير كاف بحاجة القطر لذلك يجب العمل على اكثار الخلايا الافرنكية وهذا يقوم بالدعاية لهُ فرع النحل بوزارة الزراعة وجماعة من الهواة تجمعهم رابطة النحل بتشجيع وزارة الزراعة

والغرض من الأغذية الحيوانية اعطاء الجسم ما يحتاج اليهِ من البروتينات ولكن الجسم يمكنهُ ان يحصل على ما يحتاج اليهِ منها من فول الصويا Glycine Soya وهو محصول قطاني ينمو في بلاد الصين واليابان وقد جرب قسم البساتين زراعة اصناف متعددة منهُ بالديار المصرية سنة ١٩١٨ فنجح منها صنف اسمهُ « ما لشوكو » وقد جربت زراعته صيفيًّا كالذرة الشامية وهو من جهة المحصول والصنف والصفات لا يقل في مصر عنهُ في البلاد الاخرى التي استورد منها وظهر بالتحليل أن نسبة الزيت فيهِ هي كما في البلاد الاخرى وكذلك البروتين وخلاله إلاَّ انها أقل قليلاً جدًّا عما هي عليهِ في موطنهِ الأصلي

ولم تصل هذا الفول الى الآن دعاية كافية في مصر لانا لم نجد لهُ استعمالاً يشجع الجمهور على استهلاكه كما في اليابان واوربا وأميركا . يستخرج منهُ الزيت والبروتينات وعجينتهُ مفيدة جدًّا لدرجة أنهُ تصنع منها أدوات صناعية كثيرة كازرار الملابس — هذا خلاف التغذية كالزيت واللبن المصنوع منهُ والدقيق المستعمل في مرض البول السكري وكذلك تغذية الماشية بعد خلطه بمواد مخففة وفي بعض البلاد يطهى بطريقة مخصوصة لأكله

وقد ادخلت البكتيريا التي لا بدَّ منها لنموهِ من اميركا وجربت في مصر فنجح بعضها ولم ينجح الآخر . والدليل على ذلك ان المحصول عادي النمو ويمكن لنجاح زراعة هذا الصنف في كافة انحاء القطر ان ينقل بعض التراب من الحقول التي نجحت زراعته فيها الى الحقول الجديدة

وقد سلم قسم البساتين ثلاثة اصناف من التي نجحت بمصر الى قسم الزراعة الفنية والاكثار للتوسع في زراعتها ويجري قسم البساتين الى الآن ادخال اصناف جديدة للتجربة والتحسين والأنفة

وهذا المحصول كثير الغلة غني في البروتينات التي لها قيمة الغذائية كالبروتينات الحيوانية في اللحم والبيض واللبن وهو من الوجهة الحيوية غذاء كامل بمعنى الكلمة ففي كيلو جرام واحد منه غذاء يعادل ما في ٥٨ بيضة أو ٥ و ٦ لتر من اللبن او ٥ر٣ كيلو جرام من لحم العجل الخالي من العظم . وبروتين كيلو جرام واحد منه يوازي بروتين ١٥٠ بيضة وهو يحتوي على ٤١ ٪ بروتين و٢٠ ٪ دهن و ٢٠ ٪ كربوايدرات وهو غني في مادة الليثيين التي في صفار البيض وهو علاوة على ذلك سهل الهضم مشبع فاذا عمت زراعة هذا الفول وانتشاره بين الطبقات العامة في القطر المصري فانهُ يسبب اقتصاداً عظيماً جدًّا في

مقادير الفول والحمص والدهن المستهلكة الآن في البلاد . ودقيق هذا الفول مفيد جداً للذين يزاولون اعمالاً بدنية مجهدة فهو لذلك أوفق غذاء للفلاح والعامل المصري — وهو علاوة على ذلك غذاء شديد الفلوية (+ ٥ و ٣٦)

﴿ المحافظة على المحصول من التلف في اثناء نموه وفي اثناء التخزين ﴾ وهذا من اهم العوامل التي تؤثر في تغذية الشعب فقد تعرّضت الامم في الازمان السابقة لمجاعات تشيب من هولها الولدان بسبب الآفات الزراعية والأمراض التي تنتاب الحاصلات فجعلتها اثراً بعد عين كمرض الصدإ في القمح وكمرض اللفحة الارلندية التي أصابت البطاطس بارلندا وسببت فيها مجاعة هائلة وكآفة الفيلوكسيرا التي كادت تقضي على اعناب فرنسا لولا نجدة العلم الحديث وما اتخذه العلماء الزراعيون للقضاء على شرها

ورغماً عن حداثة علوم الآفات النباتية ولاسيما طرق المقاومة فانهُ اصبح في ميسورنا مقاومة الأمراض النباتية الوبائية وغيرها بوسائل كيميائية كتطهير الارض والتقاوي من جراثيم الأمراض ورش النباتات وتعفيرها بمواد سامة لاتضر النبات ولكنها تحميه غالبة ما يسقط على اجزائه الهوائية من جراثيم الامراض وكاستنباط انواع منيعة ضد الأمراض وكرش الاشجار وتدخينها بالغازات السامة لقتل الآفات الحشرية كالبق الدقيقي والحشرات القشرية وغير ذلك

ويقوم بمكافحة الآفات الزراعية الآن فيما الحشرات والفطريات وكلاهما مجهز بعامل مزوَّدة بأحدث ما ابتكره عقول البشر، ومصر اصبحت كأرقى بلاد العالم في هذا المضمار ولها بحوث نفيسة ويعمل اخصائيو هذين القسمين على تبسيط وسائل المكافحة والعلاج ولكن رغماً عن ذلك نرى الفلاح في جمود لا يأخذ بالنصح والارشاد ولا يتحرك إلاَّ بعد نزول النكبة وحلول الفجيعة

وقد نجحت تجارب وزارة الزراعة في تخزين البطاطس للتقاوي في الثلاجات اعظم نجاح وبذلك اصبح في ميسور مصر الاستغناء عما يرد الينا من الخارج لزراعة الخريف كما أن ابحاث قسم الحشرات فيما يتعلق بمكافحة دودة القرمان وسوس المخازن وكافة حشرات التخزين أسفرت عن نتائج باهرة — وقد أخرج فرع المبيدات الحشرية بقسم الحشرات زيوتاً تستعمل الآن على نطاق واسع لمكافحة الحشرات القشرية — كل ذلك محافظة على سلامة المحصول لضمان تغذية الشعب المصري

﴿ التوسع في الصناعات الزراعية وتحسينها ﴾ وأقصد بالصناعات الزراعية صناعة المربات والشربات على اختلاف أنواعها والفواكه المجففة والمحفوظة في العلب وحفظ الخضر وعصير الفواكه والمخللات وما الى ذلك مما هو معروف . وهذه الصناعات موجودة في بلادنا من قديم الزمان تزاولها ربات البيوت في المنازل ولكنها اصبحت صناعة منظمة سيكون لها شأن عظيم في مستقبل البلد الاقتصادي

ويرجع الفضل في انشاء هذه الصناعات الى قسم البساتين فقد أنشأ مصنعاً للصلصة والشربات والمربى سنة ١٩٣٠ وكانت منتوجاته قليلة لأنه كان في دور التجربة

ثم انشأ معملاً لحفظ البلح وآخر لحفظ الفاكهة والخضر والمخللات بالطريقة المبلولة سنة ١٩٣٣

ولم يكن اذ ذاك بالقطر المصري معامل للصناعات الزراعية قط فاصبح فيه الآن ثلاثة مصانع كبيرة للصلصة احدها في الاسكندرية والآخران في القاهرة وهذه المعامل لا تكفي استهلاك القطر لذلك تعمل وزارة الزراعة جهدها في الدعاية الى تعميم انشاء مثل هذه المعامل وذلك بعرض الاصناف في السوق واعطاء الارشادات الفنية والصناعية واظهار الفائدة والربح التجاري من هذه الصناعة

وقد اتضح من تحليل الصلصة المصرية والاجنبية ، تفوق المصرية من عدة وجوه فالمصرية خالية من طعم طبيعية بينما الاجنبية وجدت مخلوطة بالجزر واللفت والبطاطس وملونة بالالوان التي تظهر بلون الصلصة الطبيعية

ويوجد الآن بالديار المصرية مصنعان للصلصة ولحفظ الخضر أحدهما بمصر والآخر بالاسكندرية هذا علاوة عما يصنع في المنازل وداكاكين الحلوانية وكلها تبشر بالنجاح

وقد جرب قسم البساتين تخليل الزيتون بنوعيه الاسود الاخضر والخيار والبصل الرفيع والجزر والبنجر واللفت والكرنب الذي صناعة الشوكروت) وعمل موذج الخردل (المسحوق) للفائدة والمسحوق مخلوطة بالمخللات (البكاليلي) وكذلك الـ Mango Chutney, Ketchup وكلها نجحت نجاحاً باهراً

وبالقاهرة الآن معملان كبيران لصناعة المخللات علاوة على معامل الطرشي البلدية وعدة مصانع صغيرة حديثة منتشرة في كافة القطر

وقد اتضح من ابحاث قسم البساتين أن المخللات تحتفظ بجميع موادها الغذائية فهي لذلك غذاء مفيد مهم

أما المحفوظات التي تحفظ بالتعقيم بالحرارة فانها تفقد فيتامين (C) او جزءا منهُ والصلصة أقلها فقداناً لهُ والشربات التي تصنع بالطريقة الباردة تحتفظ بجميع خواصها الغذائية وفيتاميناتها

وقد حاول قسم البساتين حفظ كثير من الخضر والفاكهة بالتجفيف فاستورد الباية الأزميرلي الرقيقة فنجحت زراعتها بمصر ونجح تجفيفها فأصبحت كالتي ترد الينا من أزمير واصبح القطر المصري يكتفي في استهلاكه مما يزرع فيه من هذا الصنف فوقف استيراده بتاتاً من الخارج

وجرب القسم تجفيف المشمش والتين المصري فلم يصلحا لارتفاع مقدار الماء فيهما مما يسبب ارتفاع أثمانها عن التي ترد من الخارج . وجرب تجفيف البصل والبطاطا وعمل منها مسحوقاً

وجفف مقادير كبيرة من البسلة الخضراء خصوصاً صنفي Little marvel و Litenola فنجحا نجاحاً باهراً

وأجريت التجارب على تجفيف البلح الحياني للاستفادة من محصوله الوافر فنجح كما نجح في صناعة التمر منه قبل ان يرطب وقد ظهر انها تفضل مرى البلح العجاي

وهذه المصنوعات لا تقطي اكثر من ١٠٪ من استهلاك القطر ورغماً عن ذلك فانه يصدر منها الى بعض البلاد الشرقية كالسودان والحجاز — وقد صدّر معظم محصول البلح المصري المصنوع بقسم البساتين ومحل سرسق الى المانيا

وقد انشأ قسم البساتين صناعة زراعية جديدة هي حفظ الفول المدمس والمدس اما بهيئة خلاصة أو حساء وكذلك اللوبيا والفاصوليا المطبوخين بالصلصة واللحم في العلب فنجح في ذلك نجاحاً باهراً وعرض منها نماذج على التجار فلاقت اقبالاً عظيماً كما انهُ صنع شوربة الطاطم وعصير الطاطم بالتوابل Tomato Cocktail في العلب وعمل تجارب على حفظ فصوص الليمون الهندي في محلول سكري في العلب فنجحت

﴿ ضمان توزيعه في كافة انحاء القطر بين كافة الطبقات من غير تقف وبأسعار معهودة لا تزيد الاَّ يسيراً عن سعر الجملة ﴾ وهذا من أهم العوامل في تغذية الشعب ولضمان التوزيع يجب ان تنظم اسواق الغلال والحبوب واسواق الخضر والفاكهة وتحسين وسائل نقلها وطرق تبئتها ليقل تلفها كما يجب ان تنظم السلخانات ونقط الذبح وتعمم في جميع انحاء القطر

اما عن أسواق الخضر والفاكهة بالقطر المصري فلا تزال وزارة الداخلية تصدر رخصها ولا يتبع وزارة التجارة منها سوى سوق الجملة للخضر والفاكهة بمدينة القاهرة وهما سوقان احداهما بشارع الملكة نازلي والاخرى بساحل روض الفرج . وفي الاسكندرية سوقان للجمعية التعاونية للخضر والفاكهة . وسوق ثالثة للخضر والفاكهة التي ترد من الخارج وجميعها من غير رخص . كما انهُ توجد سوقات كثيرة في المديريات منها ما هو مرخص به من وزارة الداخلية او غير مرخص به . والشكوى عامة منها لعدم وجود لوائح او نظم لها وذلك بسبب عدم وجود تشريع يبيح لوزارة التجارة الترخيص بهذه الاسواق وتحديد طرق التعامل فيها اذ ان التشريع الوحيد القائم هو الخاص بمدينة القاهرة فقط

***

وسياسة وزارة التجارة ترمي الى تعميم الاسواق في جميع المديريات ومناطق الانتاج الرئيسية ولكن الاعتمادات المالية تقف عثرة في سبيل ذلك فقد تقدمت الوزارة بجملة اعتمادات لانشاء سوق عامة في الاسكندرية وبور سعيد فلم يتحقق لها ذلك وهي تحاول نقل السوق الحالية بمصر

الى مكان يتفق واحتياجات التجارة التي أصبح ثلثاها خارج السوق وقد خطت وزارة التجارة خطوات موفقة تم الاتفاق مع وزارة الاوقاف على المنطقة المزمع بناء السوق فيها

ووسائل نقل الخضر والفاكهة في داخلية القطر تنحصر في ثلاث طرق اساسية :

١ — بالماشية كالحمير والجمال الخ . . . في المناطق المتاخمة للقاهرة والمدن الاخرى وفي الزراعات المحدودة المساحة

٢ — بالسيارات من المزارع المتسعة والتي بالجهات البعيدة او يخشى عليها في اثناء النقل من التلف السريع او بالمراكب في النيل للاصناف التي لا يخشى عليها من التلف السريع كالبصل والبطاطس والبطيخ وأنواع المنقات المختلفة وهذه مركزها جميعها في ساحل روض الفرج (الخضرة)

٣ — السكك الحديدية لجميع أصناف الفاكهة التي ترد الى الديار من الخارج ووسائل التعبئة من داخلية البلاد لسوق الخضر بالقاهرة غير متوفرة في جميع الاصناف وخصوصاً فيما يتعامل فيه بالعد كالموالح والمانجا والكمثرى وأسباب ذلك رخص العنف وزيادة التكاليف أن عيء عما يعيق استهلاكه

***

وطرق التعبئة المتبعة حالياً تسبب تلفاً كبيراً وخاصة للخضر والفاكهة الغضة اذ لا يمكن الاحتفاظ بها سوى مدة قصيرة فيتحتم تصريفها بأقصى سرعة خوفاً من الخسارة

وقد عني هذا العام باعتماد مبالغ لانشاء حلقات للاسماك في بحيرة المنزلة وهي مركز الانتاج الهام للاسماك ويرمي المشروع الى تعميم ذلك في جميع مناطق انتاج الاسماك بالمياه المصرية ويتبع ذلك طبعاً انشاء أسواق لتصريف الاسماك

أما بخصوص البيض والطيور والالبان ومشتقاتها فليس لوزارة التجارة سلطة عليها الآن والاتجاه يرمي الى اخضاعها مستقبلاً للمراقبة التجارية والتركيز في مناطق الاستهلاك الرئيسية

ولدى وزارة التجارة الآن مشروع لتخزين الخضر والفاكهة وتقاوي البطاطس إذ البلاد في أشد الحاجة الى ذلك

أما السلخانات ورخص الذبح فلا تخفى مكانتها في ضمان حصول الشعب على ما يلزمه من اللحم المضمون

وتنقسم السلخانات في القطر المصري ثلاثة أقسام

القسم الأول (ا) سلخانة مصر (ب) سلخانة الاسكندرية

القسم الثاني : سلخانات بنادر مديريات الدرجة الأولى ومحافظة بور سعيد

القسم الثالث : سلخانات بنادر مديريات الدرجة الثانية والثالثة والمراكز

القسم الرابع : سلخانات شركة الاسواق وقد صمت اخيراً الى وزارة الزراعة بعد الغاء هذه الشركة وهي سلخانات صغيرة لذبح المواشي في أيام الأسواق الاسبوعية

﴿ تبعية السلخانات ﴾ ا — سلخانات مصر وطره وحلوان والزيتون والاسماعيلية تابعة لوزارة الزراعة — كذلك السلخانات التي آلت اخيراً الى الحكومة بعد انتهاء عقد شركة الاسواق

ب — سلخانة الاسكندرية التابعة لبلدية الاسكندرية المختلطة

أما باقي السلخانات بالقطر المصري فتتبع المجالس البلدية والمحلية والقروية

ويقوم بالرقابة البيطرية في سلخانات وزارة الزراعة والبلديات قسم الطب البيطري التابع لوزارة الزراعة التي تستولي على ايرادات السلخانات التابعة لها وترصد في ميزانيتها الاموال اللازمة للصرف عليها — أما السلخانات التابعة للمجالس البلدية والمحلية والقروية فان هذه المجالس تستولي على ايراداتها وتنفق عليها

﴿ نقط الذبح في القطر المصري ﴾ وهي منتشرة في القرى بشكل منطقة معينة خالية في الغالب من أي نظام صحي فليس فيها وسائل لتصريف المياه — وبعضها سور بسور من الخشب وأرضه مبلطة بالاسمنت وبها طلمبة للمياه وبئر لتصريف المياه والدم ويقوم بالشاء هذه الفئات الآتية

١ — مجموعة الجزارين الموجودين في المنطقة

٢ — اصحاب السويقات الاسبوعية

٣ — بعض المزارعين الذين يهمهم الحصول على سماد الدم والفرث

هذه هي العوامل التي بها تضمن البلاد تغذية الشعب تغذية صحيحة كافية لتبعد عنهُ غوائل الضعف والمرض وتبث فيه روح القوة والعزم

﴿ عمل احصاءات دقيقة سنوية عن الانتاج ﴾ وهذا من اهم العوامل لضمان تغذية الشعب إذ يمكن البلاد من معرفة حالة حاصلاتها ومقاديرها وكفايتها لسد حاجاتها لتبني بذلك سياستها الزراعية في السنين التالية ، لذلك كان الواجب يحتم وضع سياسة عملية يمكن بواسطتها الحصول على بيانات احصائية صحيحة وافية من الملاك مباشرة عن انواع المزروعات ومساحاتها ومقدار غلتها وغير ذلك من البيانات اللازمة وذلك باعطائهم استمارات تصرف مع ورود الاموال ليملأوها بمعرفتهم او بمعرفة الصراف مع تفهيمهم ان نتائج هذا الاحصاء هي في مصلحتهم الشخصية لانها تساعد على تحديد الاسعار بما يتفق والانتاج الحقيقي