مصايد الاسماك

مزرعة ابيام مع سجال شركة مصر

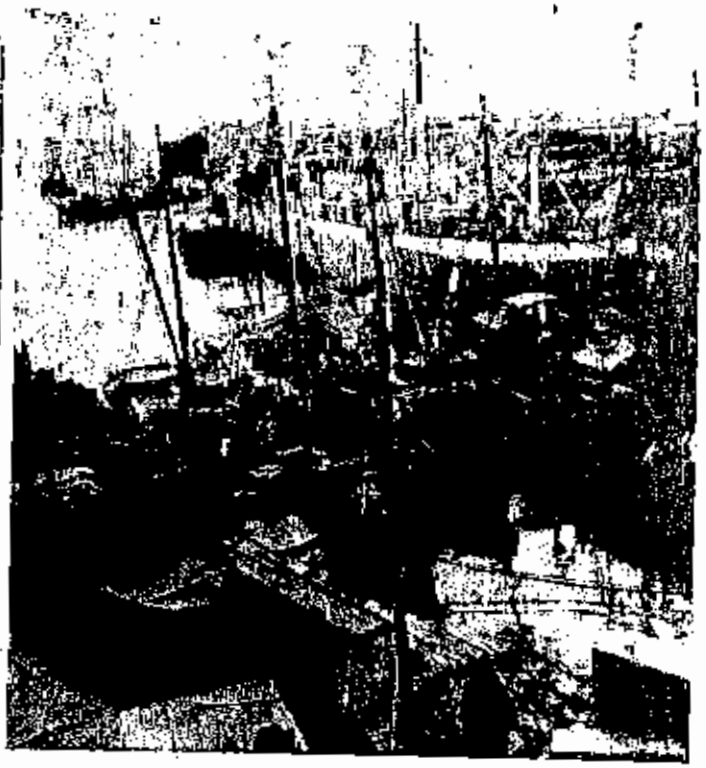
كيف يصيدون السمك

على بعد اثنتي عشرة ساعة من ميناء السويس، وفي وسط امواج البحر الاحمر الصاخبة وقف القارب (السماح) وهو احد قوارب شركة مصر لمصايد الاسماك ، يعدُّ شباكه ليلقيها في الماء ليقدم لسكان القطر المصري أكلة من السمك . وكان رجال القارب العشرة منهمكين في ترتيب الشباك (النزل) على نظام خاص يضمن عدم ارتباكها اذا اصطدمت بالامواج

و (النزل) في لغة صيادي السمك كيس طوله ثلاثون متراً مفتوح من الجانبين . وضيق الفتحة من جهة فلا يزيد قطرها على متر واحد بينما الفتحة الاخرى واسعة فيصل قطرها الى ثلاثة امتار . والفتحة الاخيرة تشد الى القارب بحبلين طول الواحد منها ٥٥٠ متراً منها ٢٥٠ متراً من الالياف النباتية و ٣٠٠ متر من حبال حديدية . فاذا اراد الصيادون ان يلقوا شباكهم صدوا الطرف الضيق بربطه بالحبال حتى لا يفقد السمك الى البحر بعد دخوله الكيس والفتحة الواسعة يحيط بها الحبال القوية التي تتحمل مقاومة الاجسام الصلبة مما قد يصادفها في البحر كقطع الحديد (الطب) التي يخلفها السفن الغارقة . وبين حبال النسيج النباتي وحبال النسيج المعدني توضع لوحة من الخشب طولها متر وعرضها متران . وأحد طرفيها محدب ومكسو بالحديد حتى تحتفظ اللوحة بوضعها الطولي في الماء . فان الحديد اكثف من الخشب ولذلك يرسو الجزء الثقيل في القاع بينما يرتفع الجزء الآخر والغرض من جعلها محدبة ان لا تعرز في القاع وتعطل سير « النزل » والقارب . ويوضع في كل عملية صيد لوحتان مثلثتان من الخشب الغرض منهما فتح النزل والهبوط به بعامل الثقل الى قاع البحر لان عملية الصيد التي تتبعها شركة مصايد الاسماك هي « كنس » قاع البحر . ويشد النزل الى القارب بحبلين يتصل كل منهما باحد جانبي القارب حيث تبتت روافع عملها جذب « النزل » بما يضمُّه من صيد

تسعة امتال لكل صيدة

تبدأ عملية الصيد من وقت القاء الشباك في الماء وتركيزها في قاع البحر وتستمر مدة ساعتين أو



أسطول الصيد التابع لشركة مصر لمصايد الاسماك
يستعد لرحلته الجديدة

الصيادون يعدون شباكهم على رصيف الشركة
تمهيداً لرحلة طويلة

احد مراكب الصيد تنزل من على « القزاقة » بعد أن تم
اصلاحها والكشف على جسمها

ثلاث ساعات يسير القارب في اثنائها وهو «يكنس» البحر من كل ما يصادفه في طريقه . فاذا دخلت الاسماك في الفتحة الواسعة عجزت عن الخروج لأن سرعة سير «النزل» اكثر من سرعتها وهي بذلك كلما طال عليها الوقت كلما توغلت داخل الكيس الى ان تستقر في طرفه الاخير المربوط فلا تنفذ منه

ويقطع «النزل» في الجرفة الواحدة تسعة اميال ثم يجذب بعدها الى القارب بواسطة الروافع التي تعلقه على صاري مرتفع فيسهل على الصيادين في هذه الحالة ان يحصلوا على صيدهم اذ يفكون الفتحة الضيقة فيفرغ «النزل» محتوياته على سطح القارب وعندئذ يشرع الصيادون في فرز انواع السمك بعضها من بعض ثم يوضع في صناديق خشبية ويغطى بالثلج الى ان يعود القارب الى مقره فيسلم صيده الى مكتب الشركة وهو يتولى تصديره الى اسواقه في القاهرة وغيرها من المدن

وتستمر رحلة الصيد ثلاثة ايام يلتي فيها الصيادون تسع «جرفات» بمعدل ثلاث كل يوم هذا اذا لم تعترض سبيلهم احدى العقبات فكثيراً ما تعلق الشباك باحدى المراسي (حلب) التي خلفتها السفن من قبل وبعض هذه المراسي قديم العهد يرجع الى مائة سنة ولذلك فانها تصبح محكمة الالتصاق بالارض اذ تجتمع عليه القواقع والبقايا الحيوانية والنباتية فيحتاج انتزاعها من مكانها الى مشقة ووقت اذ لا سبيل الى تخليص الشباك منها الا بنزعها من مكانها

وقد شاهدت على احد القوارب عدداً كبيراً منها ويقول احد البحارة انهم اخرجوا من البحر اكثر من مائتي مرساة وكان اول عهدهم بها في سنة ١٩١٩ عند ما كانت سفن صيدهم شراعية وجذب الحبال بالايدي لا بالروافع فاستغرق انتلاعها نصف يوم وافتضى حمل ٢٥ رجلاً

طرق الصيد

وصيد السمك كما يقول علي افندي وكيل شركة مصر لمصايد الاسماك ثلاثة انواع تبعاً لنوع السمك وطبيعة البحر . فهناك اسماك تعيش طافية على سطح الماء وهذه تحتاج الى ما يعرف بالصيد «بنزل البوص» وفيه يكون النزل طافياً قرب سطح الماء فيجمع الاسماك . وهناك الاسماك الكبيرة وتعيش في الجهات الصخرية ويصيدونها بواسطة حبال طويلة تعلق بها الصنانير . وهناك اسماك تعيش في الجهات الرملية او الطينية وهذه يتم الحصول عليها بالطريقة التي تتبعها شركة مصر لمصايد الاسماك

ويختلف مقدار الصيد باختلاف المواسم وتبعاً لعدد مراكب الصيد والفترة التي يُترك فيها البحر «ليسترجع» كما يقول الصيادون او ليكاثر سمكه ويتوالد بلغة العلم . ولكنه يقل بوجه عام في الصيف عنه في الشتاء وتختلف مقادير الصيد بين طنين وخمسة اطنان في الرحلة الواحدة واكثر محصول البحر الاحمر من سمك الحارث المعروف عند العامة «بالقاتورة» وهو اكثر ربحاً من الناحية التجارية لاسيما عند بائعي السمك «المقلي» لأن بقاياه قليلة فلا يخسر التاجر كثيراً في توزيعه

الثروة القومية بحب ان تصان

في خليج السويس ٣٠ مركباً تقريباً منها ثمانية مراكب تملكها شركة مصر وأكثر المراكب الباقية يملكها ايطاليون درسوا طبيعة البحر وعرفوا جميع خباياه . ويقول بعض الصيادين ان الخليج لا يتحمل اكثر من ١٢ مركباً . ولهذا أصبح الصيد فيه عديم الربح في المدة الأخيرة فنفقة الرحلة الواحدة تبلغ خمسة جنيهات ونصف ثمن زيوت تسيير الآلات علاوة على أجور العمال الذين هبط مستوى معيشتهم في المدة الأخيرة هبوطاً كبيراً الان حكومتنا لا تحدد عدد رخص الصيد فلا تتاح الفرصة لتكاثر السمك ولا لربح الصياد

أضف الى ذلك تسرب الثروة القومية الى البلاد الاجنبية التي لا تسمح لصيادينا بالذهاب الى مناطق صيدهم . ولهذا السبب ستنقل شركة مصر أعمالها هذا الصيف الى منطقة بور سعيد حتى يتيسر لها وجود الاسماك بكثرة في الشتاء القادم في خليج السويس. ويجدر بالحكومة ان تضع لهذه الصناعة سياسة ثابتة تسمح لها بالنمو والانتعاش لا سيما أنها تتقاضى رسوماً كبيرة عن قوارب الصيد تبلغ ٧٥ جنيهاً في العام الواحد . ويتفاوت ربح البحار في اليوم الواحد بين ١٠ قروش وعشرين قرشاً تبعاً لمقدار السمك الذي يصيده فان الشركة تسير على سياسة دفع أجور العمال وفقاً للمقادير التي يصيدونها . وتحتم عليهم ان يؤمنوا على أنفسهم ضد الاصابات او فقد الحياة . وتدفع الشركة هذه الاموال ثم تخصمها من أرباحهم كل شهر وبذلك توفر لهم الأمن على عائلاتهم وتقيهم شر الحاجة في أثناء المرض

مصانع فرعية

ولما كان الثلج من العوامل المهمة في صناعة صيد السمك سواء عند صيده او عند تصديره الى مختلف جهات القطر فقد انشأت الشركة مصنعاً لصنعه ينتج ثمانية اطنان في اليوم يستهلك معظمهُ في حفظ السمك ويباع بعضه لاصحاب المراكب التي تتعامل مع الشركة . ولشركة عدة « ورش » فرعية تتولى صنع الآلات التي تستهلك في قواربها سواء كانت من المعادن او الاخشاب كما انها خصصت بقعة لتنظيف القوارب يسميها البحارة « القرّاقة » وفيها تسحب القوارب التي تقلها ٧٠ طنًّا الى الشاطئ حيث تعمل فيها الترميمات اللازمة سنويًّا « والقرّاقة » عبارة عن بناء من الخشب طرفه منغمر في الماء والطرف الآخر مرتفع فوق سطح الارض ولهُ قطع كبيرة من الخشب المكسو بالحديد توضع في الماء الى ان يطوها القارب فتسحب الى البناء الخشبي وهناك تبدو جميع أجزاء القارب للعين فيشاهد ما فيها من عيوب . ويفحص كل قارب مرة في السنة

وترسل الاسماك من مقرّ الشركة في بور توفيق الى عمالها في القاهرة على سيارات خاصة تصل مصر في ساعتين وبذلك يظل السمك الى أيدي المستهلكين وهو طازج