تبييض الارز في مصر

ان تبييض الارز فى مصر يرجع عهده الى زراعته بها لانه منذ وجوده لا يؤكل الا بعد ازالة قشرته . وقد تدرجت يد الانسان بآلات ضربه درجات واسعة حتى بلغت الى الدرجه التى نراها الآن ، وذلك بفضل احداث الآلات البخاريه والكهربائيه التى هى الضلع الاكبر للتقدم الذى يمتاز به أبناء هذا العصر على من سبقوهم . ومع هذا فجميع الكتب الزراعية خالية من وصف الآلات المستعملة فى تبييضه ، اللهم الا ما كتب منها منذ زمن بعيد فقد شرح ما كان مستعملا يومئذ ، ولهذا فكرت فى كتابة تاريخ صناعة ضرب الارز مع شرح جميع الآلات التى تؤدى بها هذه الصناعة

فاول ما استعمل من الات ضربه هو المضرب وذلك قبل الميلاد بمئات من السنين كما قال المؤرخ « كارليل » عند بحثه فى تاريخ زراعة الارز بمصر . والمضرب هذا اسطوانة من الخشب الصلب طولها نحو المتر وطرفها المستعمل فى الدق مغطى بطبقة من الحديد سمكها نحو نصف سنتى مترا ليسهل هرس الارز عند دقه . ويوضع الارز الشعير فى هون مصنوع من الخشب أو منقور فى حجر أو يحفر فى ارض طينيه صلبه ويختلف قطره بين ٣٠ و ٥٠ سنتى وارتفاعه كذلك .

ويجفف الارز قبل دقه تسهيلا لازالة قشرته وذلك بنشره على سطح معرض لحرارة الشمس مدة تتراوح بين يومين وخمسة عشر يوما تبعا لحالة الطقس . وبعد دقه بالمضرب يفصل من قشره بواسطة غربال مخصوص

ثم تكرر عملية الدق والتذرية بالغربال مرة اخرى أو عدة مرات حتى تزال القشرة الخارجية تماما، وبعد ذلك يضاف على الارز المقشور قليل من الملح أو الجبس ويهرس حتى تزال قشرته الداخلية فتفصل منه بعدئذ بالغربال . ويقوم بهذه العملية عادة النساء لسهولتها فتدق المرأة فى اليوم من ٣ الى ٥ كيلات

وظلت هذه الآله آلافا من السنين لا يعرف فى مصر سواها وهى الى اليوم ما زالت مستعمله فى بعض منازل الفلاحين

فلما زاد عدد السكان وزادت معه مناطق الارز أصبحت هذه الالة عاجزة عن ضرب ما تنتجه الارض من محصوله فاحتاج الانسان الى التفكير في الاستعانة بآلات كبيرة ،، ثم هداه البحث الى اتخاذ اللاط مضربا ـ (وهو عبارة عن كتل من الخشب الواحدة منها طولها ثلاثة ونصف متر وعرضها نحو ٢٠ سنتى وارتفاعها كذلك) ـ فى عهد المغفور له محمد علي باشا. وقد استمدت هذه الفكرة من المضرب فبنى لذلك اللاط معامل كبيرة في رشيد ودمياط وعدده من ٦ الى ٨ يرتكز أحد اطرافه في كتله من الخشب وكلتاهما ذات اسنان بعدد اللاط يسمى كل منها بالسهم أو البطيخة ،وهذه الكتلة مثبتة فى بناء متين مرتفع عن الارض نحو متر ونصف وأمامها كتلة أخري مماثلة لها فى التركيب غير أن اسنان الثانية متعاقبة مع اسنان الأولى،وفي طرف اللاطة الاخري قطعة اسطوانية الشكل طولها نحو نصف متر وتسمى «الانف» وفى نهايتها طبقة من الحديد تسمى « الكوز » قطره ١٢ سنتى وهو الذى يهرس الارز فيفصل عنه قشره وذلك عند سقوطه مع اللاطة من ارتفاع نحو

مترين ونصف . ويدار هذا اللاط بواسطة المواشى كما تدار السواقى ولهذا سميت مصانع ضرب الارز «بالدوار» نسبة الى دوران الماشية عند تشغيلها. والارز يوضع فى حفرة تسمى بركة قطرها نحو نصف متر وفى اعلاها مقعد يجلس عليه رجل لتقليب الارز حتى يهرس جميعه بنسبة واحدة. ثم يذري لفصل قشوره منه ويضرب ثانيه وثالثة حتى يتم تبييضه كما سيجيء بعد

وظل اللاط يدار بالمواشى حتى ظهرت الآلات البخاريه فى البلاد فاستبدل أحد أصحاب المعامل الماشية بالآلة وذلك منذ ستين سنة فرأى أصحاب المعامل الاخرى فائدتها في سرعة انجاز العمل فصاروا يحذون حذوه متعاقبين حتى صارت جميع الدوائر فى دمياط تدار الآن بالالة البخارية وقد حصل مثل ذلك في رشيد أيضا .

ومنذ ثلاثين سنة تقريبا جاء أحد اصحاب محلات بيع الآلات البخارية بماكينات لضرب الارز وعرضها على أصحاب الدوائر فلم يقدم منهم على الشراء غير واحد ، ثم بعد التحقق من أفضليتها على اللاطات فى انجازها العمل حلت محلها فى جميع الدوائر وظلت مستعملة الي الآن .

وهى مركبة من مخروط مربع الشكل يسمى «قادوس» طول ضلع قاعدته العليا ٧٠ سنتى تقريبا . ووظيفة هذا القادوس وضع الأرز المراد تبييضه فيه فيسقط على «الشوبأ» أو «الرأى» وهو عبارة عن اسطوانة من الحديد بها أشرطة بارزة ارتفاعها نحو نصف سنتى وعددها ستة والبعد بين كل منها خمسة سنتى، وطول الشوبأ جميعه نصف متر، وله فى طرفيه يدان يرتكز عليهما طول كل منهما ٣٠ سنتى متر ، ومركب عليه سكين حاد ثابت لا يتحرك . فعندما تشتغل الماكينة يدور الشوبأ بسرعة عظيمة فيأخذ معه

الارز ويمر به على السكين فتفصل عنه قشرته الأولى ، ثم يسقط الأرز وقشره على غربال من السلك على شكل اسطوانى فيفصل كل منها عن الآخر ، ثم يخرج القشر من فتحته فى الجانب الايسر للآلة ويخرج الارز من فتحة أخرى في الجانب الأيمن

هذا شرح موجز للآلات المستعملة فى تبييض الأرز ولنبدأ بالكلام على كيفية تحضير الارز للضرب مع ذكر جميع العمليات التى يستلزمها حتى يصير صالحا للبيع معدا للغذاء

أول تلك العمليات تجفيفه من الماء المختزن به . وللقيام بذلك يمهد كل صاحب مصنع سطح دواره ويوسع من مساحته بقدر المستطاع حتى لا يجد الارز فيه من الشقوق أو التقوب مخبأ لأقل كمية منه ولهذا فان صاحب الدوار حرصا على بقاء سطحه على هذه الصورة الصالحة يقوم بعد انتهاء موسم العمل بترميمه وتغطيته بطبقة سميكة من السبلة لتحجبه عن حرارة الشمس واذا رأى أن الحرارة تغلبت على الوقاية التى اتخذها فانه يسد هذه الشقوق بالجير والتراب فيعيد للسطح حالته الاولى من التسوية ، وهذه العملية تفحص كل عام فى ابتداء الموسم . ثم بعد أن يؤتى بالارز الشعير من الغيط يفرش على سطح الدوار طبقة منه سمكها من ٨ الى ١٠ سنتى تقريبا لتشميسها وهذه العملية تعرف عندهم بالتسنين ويقوم بها عدد من النساء لسهولتها وذلك بمشيهن فى الأرز روحة وجيئة يقلبنه بأرجلهن فيجعلن عاليه سافله لتعرضه جميعه للشمس بدرجة واحدة وفى المساء يكومنه حتى يكون المفرض منه للجو أصغر مايمكن خوفا عليه من رطوبة الليل وحذرا من تساقط المطر . كما يجرين هذا التكويم

أيضا فى النهار الممطر أو الكثير الرطوبة ولا خوف على الارز من المطر بعد تكويمه لان ماء المطر يصرف عنه بسرعة فلا يمكث من الوقت مايمكنه من اتلافه وفضلا عن ذلك فانه بمجرد انقطاع المطر يعاد نشره بسرعة ومدة التسنين تابعة لاحوال الجو السريعة التقلب والشديدة الأنواء في اهم جهات ضربه كدمياط ورشيد وتتراوح غالبا بين ٣ و ٥ ايام ولمعرفة ماإذا كان الأرز تم تجفيفه أم لازال محتويا على شيء من مائه يأخذ الرجل حفنة منه ويفركها بيده فان قشر ضغط يديه الارز علم بتمام تسنينه والا استمر في تشميسه الي بلوغه درجة الجفاف المطلوبة وعندئذ تنتهي عملية التسنين ولما كان الارز المسنن كما قلنا مجلوبا من الحقل مباشرة فالاغلب أن يكون محتويا على اشياء غريبة كالحصى بل ربما كان فيه مسامير وقطع خشبيه ونحوها وفى هذه الاشياء خطر عظيم علي آلة الضرب ان تركت مع الارز ولهذا فانهم يعمدون الى ازالتها بواسطة غربال من السلك متفاوته الفتحات فيستعمل ذو الفتحات الواسعة منها أولا ثم الذي يليه وهكذا الى أن يصير الارز نظيفا من هذه المواد ويسمي الغربال الذي يستعمل لهذه الغاية بالسرنة . وبعد عملية التنظيف يصير الارز صالحا للضرب فيؤتي الى المكنة ويبدأ بضربه بوضعه فى قادوس المكنة. ثم يبدأ فى ادارتها فيسقط الارز فى داخلها بين الشوبأ والسكين فتنزع هذه السكين القشور عن الحب ويخرج الارز المقشور من جهة والقشر من جهه أخرى غير أن الارز هذه المرة لايقشر جميعه بل يخرج نحو ثلثه تقريبا كما وضع فى المكنه وهو يسمى بالارز الخام وتسمى اولى عمليات ضربه هذه ـ باول وش ـ وقشر أول وش هذا

يسمي السرس وهو يستعمل للوقود فى حريق الجير وثمن القنطار منه يتراوح بين ٥ قرشا تبعا لحالة السوق وبعد هذه العمليه يضرب الأرز الخام مرة ثانيه تعرف — بالوش الثانى — ولكن قبل ضربه يضاف اليه جزء من جبس مطحون بنسبه حقيبه سعتها مائه رطل لكل خمسه ضرائب فيخرج هذه المرة نظيفا من قشره والقشر يكون غير خشن ويكسب الجبس المضاف لونا ابيض وهو يسمى الرجيع. والجبس وظيفه أخري وهي المساعدة على قشر الارز. ثم بعد ذلك يؤخذ أرز ثاني وش ويضرب مرة ثالثه تسمي أيضا بالوش الثالث والغرض من ضربه ثالث مرة زيادة نظافته ويضاف اليه هذه المرة ايضا الجبس قبل ضربه بالنسبه المتقدمه والقشر الذي يخرج هذه المرة يسمي ايضا رجيعا وهو أقل خشونه واشد نياضا من رجيع الوش الثاني لانه هنا عبارة عن الطبقه السطحيه للارز نفسه مضافا اليها الجبس وهو يستعمل غذاء للدجاج ويباع باثمان مرتفعه لكثرة الاقبال عليه والضريبه ينتج منها ١٥٠ رطلا من السرس و٢٠ رطلا من الرجيع فى كل من الوش الثانى والثالث وقد يتغالى بعض من يضربون الارز فيضربونه مرة رابعه أو خامسه طلبا لكثرة نظافته ويسمون هذا الارز بالمخصوص

وبعد ضرب الأرز جميعه يقلب فى بعضه حتى تكون جميع عيناته متساوية القيمة أي لايكون بعضها جيداً لاكسر فيه والآخر كثير الكسر والى هنا تنتهى جميع العمليات التى يتطلبها الأرز لتبيضه ثم يوضع فى أفراد مصنوعة من خوص النخيل ثمن الفرد أو الزنبيل ٢٠ مليما ووزن أرز الفرد الكبير ٣٧ أقة ونصف وهو يسمي سدسا وهذه التسمية ليست

متداولة ألا بين الدمياطيين والفرد الصغير يسع نصف الفرد الكبير ويسمى ثمنا . ويوضع الأرز أيضا فى جوالق يسع كبيرها ٨٠ أقة وصغيرها ٤٠ (اقة) ومنذ قريب فكروا فى تحسين هذه الجوالق بوضعه فى اكياس مصنوعة من الشاش مكتوب عليها اسم صاحب الأرز ويسع الكيس تسع أقات وربع وهو يسمي بالأرز المخصوص لأنه يغربل اكثر من الارز التجاري وبذا يقل الأرز الكسر به وفضلا عن هذا فانه يضرب اكثر من الأرز الاعتيادي .

تكاليف تشغيل الدوار — تضرب المكنة في ٢٤ ساعه عشر ضرائب ثلاث مرات فقط .

والقيام بهذا العمل يحتاج الى تسعة رجال يأخذ كل منهم بواقع الاردب ١٤ قرشا ثم يأخذ الرجل الذي يخيط الارز سواء كان فى الافراد أو الجوالق أو الاكياس نظير فى عمله هذا عن كل أردب قرشين . والاردب ستة أفراد وثلاثة جوالق كبيرة أو ستة صغيرة أو ٢٤ كيسا ويحتاج كل دوار الى ٢٨ امرأة لتشميس الارز وتأخذ الواحدة فى اليوم ثلاثة قروش

أجرة الضرب — كثيراً مايضرب أصحاب الدوائر الارز لغيرهم من التجار عند مايجدون من الوقت اكثر من حاجتهم اليه ولهذا فقد وضعوا لهذا العمل تعريفة يسيرون عليها فيأخذون أجرة ضرب الضريبة ١٥٠ قرشا مما جميعه أي يشمل هذا المبلغ أجرة نقل الارز من الحقل الى الدوار سواء كان بواسطة المركب أو العربات وكذا ثمن الجلس والجوالق ثم يأخذون مع هذا الاجر الرجيع

عمل اللاطات — يضرب ست لاطات فى ٢٤ ساعة ثلاث ضرائب

وهى تضرب الارز ست مرات وفى كل منها يغربل لفصل الرجيع منه وعدد العملة الذين يشتغلون أيام كان الضرب بواسطة اللاطات مساو لعددهم الآن والاجرة أقل من الآن

أما امتياز الماكنة على اللاطات فهو أن الأولى تشتغل أربعة أمثال شغل الثانيـة فى اليوم والارز المضروب بها يكون اكثر نظافة وأنصع بياضا .

الضريبة من الارز الشـعير تصير بعد الضرب أردبين من الارز الابيض وهى ثمانية أرادب شعير وزنها ٢١٠٠ رطلا قبل التسنين و ١٩٥٠ رطلا بعد التسنين .

وضريبة الارز الشعير في رشـيد ثلاثة أرادب وفى الشرقية سـبعة أرادب وثلث .

الاردب الارز الابيض الدمياطى ٢١ كيلة والرشيدى ١٤ كيلة

وفى السـنوات الأخـيرة أدخلت فى القطر مكنات كبـيرة تدار بالكهرباء عملها أسرع وأتقن من السالفة الذكر ربما ان شرحها طويل فنكتفى بما سبق . أما عـدد الفاوريقات زمن الحرب فقـد بلغ ضعف ما كان عليه قبله على وجه التقريب وذلك لارتفاع ثمن الارز ووفرة ربحه

محمد مختار

بدمياط