

# الصناعة الزراعية

## تقطير عرقى البالح

عرقى البالح مشروب كوؤولى اشتهرت به بغداد وصعيد مصر وبعض الممالك الاخرى التى تزرع النخيل . ويوجد لتقطيره عدد من المعامل فى القاهرة غير ان اهم مراكزه بعض بلاد قنا وجرجا واسيوط حيث يوجد عدد من العمال لهم شهرة خاصة فى تحضيره . وصناعة التقطير من الصناعات القديمة فى مصر وكان المعتاد عند العائلات المروفة تقطير العرقى وغيره سنويا لحسابهم الخاص ولكن هذه المادة تكاد تتلاشى الآن

ويستخرج من النخيل وثماره عدة مشروبات منها ما يستعمل كشراب حلو ومنها ما يختمر قبل استعماله ومن ذلك خل البالح والشراب المعروف بالدبس او رب البالح وفى بلاد طرابلس والجزائر كان يستخرج من قبة النخل شراب يعرف بنبيذ البالح وكان للحصول عليه يعمل ثقب جانبي غائر فى القبة النامية للنخلة فتخرج من هذا الثقب عصارة تجتمع فى جرة تعلق بالقرب منه وتؤخذ محتويات الجرة فى الصباح وفى المساء ثم تترك فى اوان حتى تتخمر ويستمر جمع هذه العصارة مدة ثلاثة اشهر تقريبا ابتداء من شهر مايو وقد امتنع تحضير نبيذ البالح هذا نظرا لانه يلحق بالنخيل ضررا جسما ويمنع اثماره فى عدة سنين وهذه العملية تجرى نادرا فى مصر اما عرقى البالح فيقطر من انواع البالح الجافة واغلب نخيل المديرىات القبلية فى الصعيد من هذا النوع . وتنضج الثمار فى النصف الثانى من شهر اغسطس فيقبل اصحاب معامل التقطير على شرائها ويشترون محصول

النخلة الواحدة وهو يبلغ من اردب الى اردبين بثمان ما بين ٥٠ و٣٠٠ غرشا والثمار بعد جمعها توضع في مساطيح على ضفاف الترع معرضة للشمس نحو الاسبوع او الاسبوعين لتجف وهي تقلب يوميا ثم تعبأ في قرارات القرادة الواحدة تسع احدى عشر كيلة وتسمى نقيصة في مديرية قنا ويشترها اصحاب معامل التقطير من الاسواق بثمان يصل الى المائة او المائة والعشرين قرشا في شهرى مارس وابريل

ويبدأ موسم تقطير العرق مني انضجت الثمار غير انه لا يبلغ شدته الا في اشهر نوفمبر وديسمبر ويناير ثم تتناقص الكميات التي تقطر بمد ذلك تدريجيا حتى يظهر المحصول الجديد للبالح فيبدأ الموسم ثانية وبذلك فعملية التقطير تكاد تكون مستمرة طول السنة ويتكون جهاز التقطير من ثلاثة اجزاء :

الغطاء - وهو عبارة عن النصف السفلى لبلاصى ويوضع منكسافوق فوهة وعاء نحاس من نوع الدسوت البلدية المعروفة وفي الدست هذا يوضع البالح المختمر وتختلف سعته من ٣٦ - ١٠٨ لترا

القصبية - وهي قطعتان من الغاب الافرنكى السميك الاجوف وقطرها يختلف من بوصتين الى الاربعة بوصات وطول كل من هاتين القطعتين ثلاثة ارباع المتر او المتر الكامل والقطعتان يتصلان ببعضهما على شكل زاوية قائمة ويتصل طرفهما بالغطاء والطرف الثانى يتصل باية تسمى « الشربة » « والقصبية » فى وصل هذين الوعائين ببعضهما تحمل البخار المتصاعد من الوعاء الاول ليتكثف فى الوعاء الثانى ويجب ان يحكم اتصال قطعتي القصبية ببعضهما وتلف عليها قطعة من السلك او الدوباره وقطع

من الخرق حتى لا يجد البخار منفذا يتسرب منه

الشربة - وهي وعاء نحاس سعته من ١٢ - ١٨ لترا معد لاستقبال البخار المتصاعد من عملية التقطير وتوضع الشربة في وعاء آخر أكبر سعة منه « كبتية » او « ماجور » ملاءها بالماء البارد وبذلك يتكثف فيها العرق المطلوب

وعملية التقطير يسبقها عمليات ثلاث :

العملية الاولى وتسمى « البل » وهي نقع البطح في الماء داخل براميل عادية ويسع البرميل الواحد من ٨ - ١٢ كيله وتستمر العملية يوما او يومين على الاكثر

والعملية الثانية هي عملية الهرس فينقل البطح المنقوع الى انصاف براميل « بتيات » وفيها يهرس بالايدي والارجل حتى يلين وتفصل نواته وتسع البتية الواحدة ربع او ثلث محتويات البرميل الواحد

وبعد هرس البطح ينقل الى البراميل للعملية الثالثة وهي التخدير فيملاء نحو نصف البرميل بالبطح المهروس ثم ملاء بالماء ويأخذ الاختار نحو ثلاثة او اربعة ايام في اوائل الموسم ويكون اكثر بطئا كلما انخفضت درجة حرارة الجو وفي الشتاء قد يأخذ خمسة عشر يوما ليم وللتعجيل في الاختار قد يضعون البراميل في المكان الذي تجرى فيه عملية التقطير حيث الحرارة اكثر ارتفاعا بسبب النار . ويعرف تمام الاختار بان يصبح مذاق البطح حمضيا ويصير عجيني القوام لونه مائلا للبياض وتسمى هذه المادة المختمرة بالمونه وللتقطير تنقل المونه في جرادل او صفائح الى « الدست والحجم الصغير منه يسع صفيحة واحدة والحجم الاكثر استعمالا يسع صفيحتين

ونصف الى الثلاثة ثم يوضع فوق « الدست » « الغطاء » وتلف لفافة عليها عجينة من دقيق العدس عند اتصال الغطاء بالدست لمنع تسرب البخار ثم تتركب « القصبة » في ثقب « الغطاء » ويركب طرفها الثاني في فوهة « الشربة » وتلف عليه اللفائف ايضا وتوضع « الشربة » في وعاء به ماء وتوضع قطعة من الخشب على حافة هذا الوعاء وحول فوهة الشربة ويوضع فوق هذه القطعة الخشبية ثقل من الحجارة حتى تغطس « الشربة » في الماء الى ان يزداد وزنها بما تمتلىء به من العرقى . وتشمل النار تحت الدست فيتصاعد البخار ويمر بالقصبة الى « الشربة » . حيث يتكثف والوقيد المستعمل في المادة هوروث الماشية وبعض النوى واقحاف الجريد والبوص ( حطب الذره ) وينتهى تقطير محتويات الدست في ٣٠ - ٤٠ دقيقة وقد تأخذ العملية ساعة الى ساعة ونصف ولنهوها بسرعة اهمية وذلك لأن ضريبة التقطير تقدر بنسبة الوقت الذى يستغرقه بواقع اربعين غرشا في الساعة الواحدة ولاهالى فنا وبالاخص اهالى مركز نجم جمادى عناية خاصة بانهاء العملية بسرعة . ويتبقى في الدست بعد عملية التقطير المواد النفاية وتسمى « بقليل » وهى تمطى للماشية والخنازير . وكمية العرقى الذى يقطر في العملية الواحدة يبلغ الخمسة لترات الى الستة لترات وقد يوضع في الشربة قبل بداءة التقطير قطعة من الشاش تحتوى على قليل من الينسون ليكتسب منه العرقى لونا ومذاقا خاصا

ويجب ان لا تجرى عمليات التقطير الا بعد الترخيص بذلك من موظف تابع لادارة الانتاج وذلك لتحصيل الضريبة المربوطة على هذه العملية وجميع « الدسوت » « والشرب » المستعملة للتقطير يجب ان تقدم الى معاون

هذه الادارة فيضع قطعة من السلك على فوهاتها ويضع قطعتين من الرصاص  
تختمان بنخام المصلحة على طرفي هذا السلك . وبذلك لا يتيسر استعمال  
هذه الادوات الا بعد نزع الرصاص منها ففى اراد صاحبها استعمالها قدم  
بذلك طلبا على استمارة خاصة ( استمارة رقم ٢ مكرره انتاج ) فيعتمد  
نزع الرصاص لمدة الساعات التى يحددها الطالب ويحصل الرسم عن هذه  
المدة وبعد انتهائها يعود معاون الانتاج الى ختم الاوعية ثانية الا اذا طلب  
العامل مد الوقت ودفع الرسم عن هذا الامتداد . ولا يمكن الترخيص  
باجراء التقطير ليلا وقيمة الرسم اربعون غرشا عن الساعة الواحدة و اقل  
مدة يرخص بها هى ساعة كاملة وفى العادة توضع الدسوت فوق المواقد  
قبل نزع الاختتام حتى اذا نزلت غطيت الدسوت بالاغشية ووصلت بالشرب  
ايبدأ التقطير فى الحال اكتباسا بالوقت وتوفيرا لضريبة التقطير

ويوضع العرقى فى دمجانات مختلفة الاحجام ويصرف انثره فى  
مديريات الصعيد الجنوبية ولا يمكن الترخيص بشحنه فى السكة  
الحديد او المراكب قبل الحصول على ترخيص بذلك من مكتب ادارة  
الانتاج بمد ختم الدمجانات بالرصاص ولاصحاب معامل التقطير عملاء  
يشترون كميات معينة منهم سنويا ويوزعونها على تجار التجزئة والافراد  
والبيان الآتى عن اراد ومصروف عملية تقطير واحدة فى دست  
متوسط السعة

## مصروفات

ملم

٤٥ ثمن كيله ونصف بلح

١٥ وقيد

١٠ اجرة عامل لعمليات البيل والهرس والتخمير بواقع ٦٠ ملما

في اليوم

١٠ اجرة عامل لعمالية التقطير « « «

٢٢٠ ضريبة التقطير عن ٣٥ دقيقة

٣٠٠ جملة المصروفات

## الايادات

ملم

٤٨٠ ثمن اربعة اقات عرفى بسعر الاقة ١٢٠ ملما في المتوسط (يما دل

ذلك ستة اترات)

٢٠ ثمن البقايل

٥٠٠ جملة الايراد

وبذلك فصافي ارباح عملية التقطير الواحدة عشرون غرشا

صافا

عبد الحميد الديب

بقسم البساتين