

العسل الاسود والسكر البلدي

(٣)

السكر اما جلاب او خوامي

فالسكر الجلاب سكر غير نقي مرتبطة صناعته بصناعة العسل في العصارات .
والسكر الغير نقي او انخام معناه السكر المصنوع من عصير القصب مباشرة دون ان
تتناوله عملية التكرير . او هو عبارة عن بلورات سكرية محاطة بغشاء من العسل
يتوقف مقداره على المساحة السطحية للبلورات . والسكر النقي او السكر هو ما
اكتوي كيميائياً على (سكروز) خالص

وصناعة السكر الجلاب بسيطة اذ يطبخ العسل مدة اطول من المعتاد حتى يصير
قوامه سميكا والعادة انه ينقص نحو ١/٥ حجمه بسبب كثرة تبخر الماء . ثم يصب في آنية
من الصاج تسمى المحلب ويحرك فيها مدة ربع ساعة تقريباً فيزداد اصفراراً ويتكون
حبيبات سكرية او كما يعبرون (برمل) وبعد ذلك يصب في اقاع فخارية مختلفة
الاحجام ويبقى فيها نحو نصف ساعة ثم ينزع منها ويجفف على مصاص القصب
وهذا النوع من السكر (الجلاب) قريب الشبه في صناعته من السكر الذي كان
يصنع في الهند اولاً ويطلق عليه اسم "gur" من تحوير افظه (gullor gud) من
اللغة الهندية المعروفة Sanskrit ومعنى هذه الكلمة كوره مشيراً بذلك الى شكل
السكر المروض في الاسواق الهندية حينئذ . وبمواصلة العمل وازدياد الخبرة ظهر
في الاسواق هناك سكر صغير البلورات سمي Sarkara ومعنى هذه الكلمة اللفظي
(حصاً) ووجد سكر آخر اكبر حجماً في بلوراته سمي Khanda ومعناها اللفظي
(قطعة) ومن هذين اللفظين Sarkara و Khanda نحت اللفظان الشائعان الآزوها
(Candy, Sugar) وكان الهنود يطلقون لفظه rihcsabaT على ذلك السكر المكرر
الايض اللون الذي صنع اولاً في بلاد الفرس

نسبة السكر الجلاب الناتج من العسل — وقنطار العسل يخرج نحو ٨٠ رطل
سكر جلاب . وقنطار الجلاب يقسم على ٥٠ — ١٠٠ قمع حسب الطلب

خواص السكر — والسكر اصفر محمر عادة سهل الكسر يأكله العامة كادام (اي مع العيش) خصوصاً في الجهات التي يصنع فيها ويطلبه العمال عند الترحيل ويباع في المدن كالقاهرة عند العطارين باسم السكر الاخضر ويوصف كعلاج لأمراض الفم وللاطفال عند التسنين

تحليل السكر — والتحليل الآتي الذي عملته في معمل نجع حمادي سنة ١٩١٢ يبين محتويات السكر الجلاب : —

سكر	٧٦١٠
جلوكوز	٧٢٠
املاح معدنية	٣٧٨
مواد عضوية	٨٠٢
ماء	٤٩٠
	<hr/>
	١٠٠

التجارة في السكر الجلاب — ونجار السكر الجلاب في العادة يشترون قنطار العسل الجلاب بزيادة عشرة غروش على العسل المعتاد مقابل زيادة نصبه وما يصرّف في ذلك من وقود . وهؤلاء يبيعون الاقواع السكرية بالجملة أو بالقطاعي بسعر يختلف بين غرش أو أكثر تبع حجم قمع السكر ، ونحو ٩٠٪ من السكر الجلاب يصنع في مركز نجع حمادي والباقي في دير مواس

السكر الخواصي — هو السكر البلدي الذي كان يستعمله الاهالي في الزمن السابق قبل انشاء الغابريقات وتكرير السكر . وهو ذو لون ابيض أو ابيض قاتم هرمي الشكل متخذ هيئة الاقواع الفخارية التي تصنع فيها . والسكر يصنع عادة من القصب البلدي ويفضل القصب البكر ومن النوع الابيض ثم المخطط . اما الاحمر فسكره غامق ، وقد جرب صنع السكر الخواصي من عسل القصب الامريكاني فوجد سكره سهل الكسر : وقد يضاف عسل الامريكاني على عسل القصب البلدي بنسبة الثلث من الاول ولكن صفات السكر الناتج غير مرغوب فيها .

وكان يصنع السكر الخوامي سابقاً من عسل القصب البلدي الرفيع وكانت صفاته ممتازة

البلاد التي يصنع فيها السكر — وصناعة السكر الخوامي قاصرة على مركز نجم حمادي في الوقت الحاضر وفي بلاد معروفة وهي اولاد نجم بهجورة والحفناوية واولاد نجم التمة والعسيرات والخضرات . وهذه البلاد متجاورة تقريباً وفيها أهم صناعه .

صناعة السكر — ويبدأ العمل في السكر عادة من اول امشير اي حوالي نصف فبراير . والطريقة في ذلك ان يطبخ عصير القصب بنفس العملية السابقة شرحها في صناعة العسل . غير انه في هذه الحالة يكون اقل نضجاً . ثم يؤخذ العسل الى الادنان ويبقى بها نحو اسبوع لتبريده ومنها يعود ثانياً الى حلة الطبخ ويغلى مدة ربع ساعة لتبخير جزء من الماء وزيادة تنظيفه من الاوساخ . بعد ذلك ينقل



(شكل الاقاع)

الى آنية فخارية أو نحاسية متسعة تسمى (القعيدة) تسع نحو قنطارين من العسل وتستعمل بمثابة مخزن يؤخذ منه للاقاع الفخارية حسب الطلب بواسطة المخلب والعادة ان ترتب الاقاع في غرفة تسمى (الطمبور) مستطيلة تسع نحو ثلثمائة قع فيوضع ثلاثة سطور من الاقاع في احدى نواحي الغرفة كل سطر خمسون قعاً . ومثل هذا العدد في الناحية الاخرى بحيث يترك طريق كاف

لمرور العمال (السكاكرة) وتركب الاقاع قبل ملئها بالعسل على اواني سفارية صغيرة تسمى نواريز (جمع ناروزه) تسع نحو رطلين من العسل وتستعمل للتصفية أي استقبال العسل السائل المسمى عسل جمع او عسل قطر . ثم يصب العسل في الاقاع تدريجياً بأن يملأ القمع على اربع مرات (اي ربع القمع كل مرة) وتنتهي هذه العملية في ساعتين تقريباً يقوم اثناءها بعض الانفار في تحريك عسل الاقاع بآلة خشبية صغيرة تسمى السلينه لئلا يلتصق العسل بالقمع وحتى يصير قوامه سميكا ويساعد على ترسيب الحبيبات السكرية

وصب العسل تدريجياً (أي على اربع مرات) يساعد على تصفيته بسهولة فيما بعد . ثم تبقى الاقاع حتى الصباح التالي في هذه الغرفة بعد سد فتحاتها وتنقل الاقاع والنواريز في الصباح (وذلك بعد ازالة الصمامة المصنوعة من النصاص من اسفل القمع) الى غرفة مستديرة السقف تسمى (قبوه) ابعادها غالباً ثمانية ازرع طولاً في مثلها عرضاً وثلاثة ارتفاعاً تسع نحو ٤٠٠—٥٠٠ قع حسب الحجم الذي يختلف من ٣ — ٦ رطل . وللقبوه منفذ (باب) صغير لدخول السكاكري وفتحة في منتصف السقف تفتح وتغلق حسب الطلب لتنظيم درجة الحرارة وبعد ان تملأ القبوة بالاقاع تسد ولا تفتح الا في الصباح التالي حيث يدخل السكاكرة لجمع عسل القطر من النواريز في اناء خاص : ثم تقفل القبوة ثانياً لمدة ثلاثة ايام ويجمع عسل القطر ثانياً من النواريز . ثم يأخذ السكاكرة في طلاء سطح الاقاع السكرية بطبقة طينية (ماء وتراب نظيف) لتساعد على تجفيف القمع السكري بامتصاصها الماء منه (وطريقة التطين هذه كانت متبعة في مبدأ صناعة السكر في العالم الجديد — امريكا — للتصفية ولكنها كانت غير وافية وكان السكر الناتج يسمى *Glazed sugar*) وبعد يومين تخلخل الاقاع السكرية وهي في اوانيها حتى لا تلتصق بها ويساعد على زيادة التصفية . ثم يجمع عسل النواريز ثالث مرة بعد يومين آخرين وتزال الطبقة الطينية من سطح الاقاع وتؤخذ الاواني للخارج وتنزع منها الاقاع السكرية وذلك بعد ان تكون بقيت في القبوه ثمانية ايام وتوضع على فرش من مصاص القصب للتهوية لمدة يومين ثم ينقل السكر الى غرفة عليا اكثر هواء يبقى بها نحو يومين لزيادة جفافه قبل التخزين

محبصول العصاراة واجور العمال— وتخرج العصاراة في الموسم من الف الى خمسة الاف قمع والعادة ان كل ثلاثة قنطائر غسل تخرج قنطاراً من السكر الخواحي ونصف قنطار غسل جمع . وقنطار السكر يشمل ٢٢ — ٢٤ قمع ومتوسط وزن القمع نحو خمسة ارطال

والسكاكري يأخذ عادة على صناعة كل ١٠٠ قمع قمعين مناروزتين من العسل . وصناعة اربعين قنطار غسل الى سكر خواحي تحتاج ثلاثة سكاكريه هذا بخلاف انفار الوقود ونقل العسل الى الاقاع في مبدأ الاصل

تكرير السكر— وكان هذا السكر يكرر بعض الاحيان خصوصاً اذا كان مطلوباً لكبار الاعيان — والطريقة في ذلك ان يذوب السكر في ماء نظيف في حلة الطبخ ثم يضاف على المحلول زلال البيض تدريجياً لجمع ما عسى ان يوجد من اوساخ ثم يؤخذ المحلول الى ادنان نظيفة لتبريده وترويقه مدة ساعتين يعاد بعدها حلة الطبخ حيث يبقى نحو ربع ساعة ينقل بعدها للادنان ثانياً لتبريده مدة خمسة ايام . وبعد ذلك يعاد الى حلة الطبخ لعمله عسلاً استعداداً لصبه في الاقاع الفخارية واعادة العملية السابقة . والتكرير يتم عادة في الصيف ليمساعد الجو على سرعة الجفاف . وكل ثلاثة اقاع سكر خواحي تنتج قمعاً واحداً من السكر المكرر او السكر الكسر كما كان يسمى وقتئذ وعسل الجمع في هذه الحالة شديد الحلاوة وفاخر في المأكول

خواص السكر الخواحي— والسكر الخواحي المصنوع جيداً يكون لونه رائقاً اما اذا كانت التصفية غير تامة فيكون اللون قائماً ورأس القمع حمراء كالسكر الجلاب . والسكر شديد الحلاوة سريع الذوبان والتحليل الآتي الذي عملته في معمل نجع حمادي سنة ١٩٢٢ يبين نسبة السكر والمواد الاخرى فيه ومقارنته بمحتويات السكر الغير مكرر الناتج في الغابريقات : —

العناصر	سكر خوامي	سكر غير مكرر
سكر	٩٨ ر ٥٠	٩٨ ر ٠٠
جلوكوز	٠٠ ر ٤٨	٠٠ ر ٥٠
رماد	٠٠ ر ٤٢	٠٠ ر ٢٥
مواد عضوية	٠٠ ر ٥٤	٠٠ ر ٧٥
ماء	٠٠ ر ٠٦	٠٠ ر ٥٠
	١٠٠	١٠٠

مما تقدم يظهر ان نسبة السكر في الخوامي تزيد ٥ ر . \ . وان الماء الباقي اقل مما في السكر الغير مكرر الناتج في القابريقات والتحليلات المتعددة لانواع السكر الخلام اثبتت ان السكر المصنوع من قصب سمد بسمد كثير يحتوي على مقدار وافر من الرماد وان السكر الجلوكوز يقل اذا صنع السكر من قصب ناضج عظيم النقاوة . واكبر عنصر يوجد في الرماد البوتاسا يتلوه الجير فالمنسيا . وعلى كل فالعناصر الموجودة في الرماد تتأثر من حالات الارض والسماذ ونوع القصب ودرجة نضجه وقت الحصاد . وان نسبة الماء تتوقف على حالة الجو وطريقة التخزين كما ان قيمة السكر الخلام تتوقف على مقدار ما يحتويه من المواد الغير قابلة للذوبان وعلى حجم وشكل وصلابة البلورات السكرية . فمقدار المواد المعلقة يتوقف على مقدار الجهد الذي صرف في نظافة العسل اثناء طبخه . والمواد المعلقة عبارة عن ذرات من الياف القصب . وحجم الحبة السكرية تختلف من مليمترا الى اثنين مليمترا ولكن في كل عينة من السكر نرمى الاحجام المتباينة لذلك تقسم الحبة الى كبيرة ومتوسطة وصغيرة . والسكر قد يكون رخواً او صلباً قاسياً . فالسكر المكون من بلورات صغيرة متماسكة بغشاء رقيق من العسل يكون عادة ناعم الملمس يسحق بسهولة بين اصابع اليد بينما السكر المكون من بلورات كبيرة مخالف له في هذه الخواص أي خشناً مقاوماً للضغط

مقدار السكر الخوامي — وكميات السكر التي تصنع سنوياً تتوقف على ثمن

العسل وثمان السكر في الموسم السابق . فيكثر مقداره اذا بيع بأثمان رابحة في السنة السابقة او اذا رخص ثمن العسل لأن السكر اطول عمراً وأسهل خزاناً ولو أن الرطوبة تجعله قائم اللون وتؤدي الى فساده . وذلك لأن الجو الرطب (وخصوصاً اذا بقيت آثار عسلية حول الحبيبات السكرية في حالة عدم العناية بتصفيته) يهيء الاسباب الملائمة لنمو كائنات حية ميكروبية *Micro-organisms* تحول السكر المتبلور الى جلوكوز وهذه الكائنات يزداد نشاطها في درجة حرارة تتراوح بين ٣٥ — ٤٠ سنتجراد

والموقاية من ذلك لا بد ان يكون السكر كبير البلورات حتى تقل المساحة السطحية لها الى اقل حد ممكن فيقل مقدار الرطوبة المحتصة من الجو . وان يكون مخزن السكر مرتفعاً عن الارض ومبنياً من مواد لا تنفذ منها الرطوبة وان تكون اسباب التهوية فيه كافية لتنظيم الحرارة

تجارة السكر الخواحي — وتجار هذا السكر من الوجه القبلي غالباً حيث يرغبه الاهالي بكثرة كمبرد اثناء الصيف وفي عمل مشروب الحلبة ومحلوله ذو طعم مقبول ينسب غالباً الى مواد تولدت اثناء الصناعة من تفاعل الاميدات (والتي هي احدى مشتقات المواد العضوية) مع انواع السكر الجلوكوز . كما ان جانباً من ذلك الطعم يعود الى انواع الزيوت الباقية من آثار القصب

وكانت اثمان السكر الخواحي في السنين الخمس السابقة كالآتي

سنة	١٩٢٠	٤٢٥	القنطار
»	١٩٢١	٢٣٠	»
»	١٩٢٢	١٧٠	»
»	١٩٢٣	١٨٠	»
»	١٩٢٤	٣٠٠	»