

صناعة الزيوت بالقطر المصري

صناعة استخراج الزيت قديمة في مصر تشهد بها تلك المعاصر البلدية التي لا تزال حافظة اساليبها رغم الزمن والتي ظلت تستخرج الزيت من حبوب السمسم والخس في الوجه القبلي ومن بذر القرطم والسكتان في الوجه البحري حتى ادخلت اخيراً صناعة استخراج الزيت بالآلات السكرية من بذر القطن في الوجه البحري ومن بذر الخروع في الاسكندرية

عصير الزيوت الصغرى - زيت السمسم وبذر السكتان والقرطم عصيرها شائع في معظم مدن القطر واعمها القاهرة اذ بها معاصر كثيرة في كافة احيائها ولكنها كلها معاصر عتيقة النظام قليلة الانتاج لآخر وسائل انتاجها . فزيت السمسم يستخرج بتقليب الطحينة بالارجل في حفر ارضية موصوفة بالبساط والاسمنت ويظل العامل طول نهاره في الحفرة عارياً لنصفه يدوس الطحينة برجليه حتى يطفو الزيت ويرسب الكسب وينتهي العامل - اذا اشتغل طول يومه - ارباباً واحداً من السمسم الداجون والطحينة فيستخرج منه ١٣٠ الى ١٣٥ وطلاء من الزيت وفصلاً عن هذه الطريقة القيمة القنطرة البطيئة فان طريقة طحن السمسم المتبعة في معظم المعاصر قديمة جداً اذ تستعمل الحجارة الثقيلة تدبرها الثيران بدلاً من الطحن الميكانيكي الذي ادخله فعلاً بعض المعاصر . وزيت السمسم يباع في الاسواق باسم « السيرج » وهو كثير الاستعمال عند مختلف الطبقات المصرية والمادة المتخلفة من الزيت تسمي (الكسب) وهي تستعمل غذاء بين الطبقات الفقيرة وبعض الفلاحين تقدمها علفاً للحيوان هذا فيما يتعلق بالسمسم الاحمر اما السمسم الابيض فلا يستخرج منه زيت في الغالب لقلة ما يعطيه من الزيت نسبياً وانما ترسل طحينته المستخرجة من المعصرة الى الاسواق لتباع باسم « طحينة بيضاء » وتصنع من تلك الطحينة « الحلاوة الطحينية »

وقد فكر بعضهم في اختراع آلة لاستخراج زيت السمسم حتى يستغنى عن

عملية الارجل بالمرّة وفعالاً عملت بعض الماكينات لهذا الغرض واسكنها الى الآن لم تستعمل بصفة عامة ولم تنتشر نظراً لحاجتها الى بعض التهذيب في اساليبها اما زيت بذر السكتان او القرطم فيدسى في السوق « بالزيت الحار » وطريقة عمله ان تسحق الطحوب وتطحن بين حجري طاحونة يدوية خاصة تسمى « الرحاية » وتور خلال منخل لفصل الطحوب عن القشر ثم تودع الطحوب في المطحنة وتمزج بالماء بنسبة ستة جالونات لسكل اردب و بعد ان تدور المطحنة بعض دورات يبرى الزيت طافياً على سطح المادة وتستمر العملية بضع ساعات قليلة ثم توضع الطحوب المسحوقة بهذه السكيفية في أنية من الخشب تسمى (القصاع) ثم في سلال من خوص المنخل مستديرة وتمرر تحت معصرة إما من الخشب او من حديد في بعض المعاصر والمادة المتخلفة من هذه العملية وهي تسمى « البقمة » تباع للاهالي الذين يستعملونها إما وقوداً او غذاء للحيوانات ولا شك ان الطريقة الحالية المتبعة في استخراج الزيت في حاجة شديدة لضروب التحسين نظراً لتأخرها الكبير في الوقت الحاضر ويمكن بسهولة ادخال تحسينات في طريقة العمل يكون من شأنها زيادة الصناعات بنسبة تقدر بنحو ٥٠ في المائة

وان الطريقة القديمة التي مازالت متبعة الى الآن في استخراج الزيت في اكثر الجهات تحتاج لكثير من التحسين والاتقان فان هذه المعاصر البلدية لا تفضط الطحوب بقوة كافية لاستخراج اكبر كمية ممكنة من الزيت مما يجعل كثير آمنه يتخلف في الاقراص فضلاً عن ان المعصرة الواحدة تحتاج لعدة اشخاص لادارتها على ان الحجارة ايضاً تمتص مقداراً غير قليل من الزيت والطريقة في مجموعها تنقصها النظافة والعناية فاذا انتشرت الاساليب الحديثة ازداد الانتاج وتوفرت الارباح خصوصاً مع ما هو معلوم من وفرة السادة الاولية من هذه البذور والحبوب

صناعة الزيوت الكبرى — وقد استحدثت فعلاً صناعة الزيوت الكبرى من زمن غير بعيد فقد اقيم اول مصنع لعصر الزيوت على الطريقة الحديثة بالاسكندرية منذ نصف قرن ثم تأسس مصنع شركة الزيوت والصابون المصرية بالاسكندرية

منذ حوالي ثلاثين عاماً ومن اهم ما شجع على استمرار هذه الصناعة ورواجها وفرة
بذر القطن بالبلاد فسرعان ما اتسع نطاق هذه الصناعة حتى ارتفع مجموع ما تعصره
مصانع الزيوت بالقطر من نحو ٦٠٠٠٠٠ اردب في اول الامر الى نحو ١٥٠٠٠٠٠ ر٥٠٠٠
من بذرة القطن في العام ولم تلبث ان اُنشئت مصانع كبيرة في الاسكندرية
وكفر الزيات وميت غمر والزقازيق وغيرها من مدن القطر الكبيرة

وقد انشئ اخيراً مصنع بالاسكندرية لصاحبه السيد جالبي لعصر الزيوت
من بذر الخروع بالطريقة الآلية وينتج في العام حوالي ٢٧٠٠٠٠ كيلو جرام من
الزيت يباع السكيلو بحوالي سبعة قروش ويبلغ مجموع الناتج من الاردب من الخروع
حوالي ٧٠ كيلو جرام من الزيت

ويستخرج زيت بذر القطن بطريقة جرش البذر بالقشرة في بعض المعاصر
وجرشه بغير القشرة في بعض المعاصر الاخرى ثم تضغط البذور المجروشة تحت
المكابس لعصرها وعمل الواح « البقمة » التي يصدر معظمها للخارج لاستعمالها في
غذاء الحيوانات ويزن الطن من الكسب نحو ١٠٠٠ كيلو وهو ينتج من عشر
اردب من البذر

ويصدر الكسب الجيد الى هولاندا والدانمارك والمانيا والنوع الرخيص
الى إنجلترا

ويخلط الزيت بعد استخراجه بمقادير متناسبة من الصودا الكاوية ثم يقلى
وذلك لتطهيره وتكويره وتنقية لونه

طريقة الزيوت الصغرى — ولقد فكر بعض الفنيين في طريقة تجمع بين
وفرة الانتاج وقلة التكاليف ونظافة العمل ووفق اخيراً حضرة علي افندي فهم
باشمهندس ورش مصلحة الحدود بالاسكندرية لاختراع معصرة لاستخراج
الزيت من السمسم وعملت تجارب لها فوجدتها تنتج نحو ١٢٠ رطلاً من الزيت
من الاردب الواحد وان ثمن المعصرة الواحدة يتراوح بين ٦٠ و ٦٥ جنهاً مصرياً
فاذا كثرت الطلبات يمكن ان تقل تكاليفها فتصل من ٣٠ — ٤٥ جنهاً مصرياً
وقد لاحظ بعض اصحاب معاصر الزيوت قلة انتاج المعصرة الجديدة بالنسبة للطريقة

القديمة التي تنتج ١٢٥ رطلاً من كل اردب ولهذا اقترحوا وجوب بعض التحسين
على الآلة الحديثة التي يمكن تداولها وانتشارها

ويستعمل زيت بذر السكتان والقرطم (الزيت الطار) وزيت السمسم (السيرج)
وزيت الخس في غذاء بعض الطبقات الفقيرة بالقطار ويستهلك قليل من زيت
القطن في المواد الغذائية ولكن جانباً كبيراً منه يستعمل في صناعة الصابون التي
ما كانت تشرز كل هذا النجاح لولا وجود مصادر زيت القطن التي تقدم لها المادة
الاولية بسهر معتدل. وتصدر كميات غير قليلة من زيت بذر القطن الى الخارج
وكذلك كميات اخرى ضئيلة من زيت السمسم والطحينة وغيرها

ومما هو جدير بالذكر ان كافة الخطات اللازمة لهذه الصناعة متمسرة بالقطار
ومن الممكن ادخال تحسينات في طريقتة العمل يكون من شأنها زيادة ارباح الصناع
بنسبة تقدر بنحو ٥٠ في المائة واهم هذه التحسينات ما يأتي : —

أولاً — التشديد من الوجهة الصحية في وجوب اتباع الواصفات المقررة لنظام
بناء المعاصر اذ ان معظم المعاصر الحالية مشيدة على نظام عتيق يتنافى مع الشروط
الصحية والذوق الناضج

ثانياً — وجوب ادخال آلات حديثة ومحركات للطنن ، حتى يقضي على
الوسائل القديمة المستعملة مع بطئها وقلة انتاجها وقذارتها
ثالثاً — تعلم صناعة استخراج الزيوت فنياً وتطبيق احداث الوسائل الفنية بمعاصر
البلاد تدريجياً

رابعاً — التشديد في نظافة المعاصر ومراقبتها بدقة. وعلى الاخص الصفائح
التي يخزن فيها الزيت أو يباع داخلها في الاسواق كما يكون من المفيد جداً لرواج
اصناف الزيت المصري ان يعبأ في صفائح صغيرة انيقة توضع عليها بطاقات جميلة
وتحتم الصفائح باحكام حتى لا يتطرق الي الزيت العطب — فاذا نفذ ذلك يرجى
ان تقدم محلات التجارة الكبرى تصريف هذا الزيت كما تباع غيره من الزيوت
الافرنجية التي ترد من الخارج بكميات كبيرة