

(١)

الزيتون

« اقتراحات خاصة بمصر »

الزيتون من الأشجار التي تنجح زراعتها في كل أنواع الأراضي سواء كانت رملية أو طينية أو خيرية ضعيفة كانت أو خصبة وشجره يحتمل الملوحة وإن كان في قوة احتماله أقل من النخيل وجو القطر المصري يوافق الزيتون ولو أنه من البديهي أن الأصناف التي تنجح في المناطق الشمالية لا ينتظر أن تعطى أقصى محصولها في أعلى الصعيد بل لابد من التجربة وانتخاب ما يلائم كل منطقة من الأصناف وقد استورد قسم البساتين عدداً من الأصناف التي تزرع في إيطاليا وفي غيرها من البلاد المجاورة للبحر الأبيض المتوسط وظهر نجاح بعضها في الجزيرة وفي تقط أخرى من القطر المصري والواجب تجربة زراعة هذه الأصناف في عدد أكبر من بلدان القطر حتى يمكن تعيين المنطقة التي يوجد فيها كل صنف وأن يستجلب القسم أكبر عدداً من اصناف الزيتون التي زرعت في الخارج. (٢)

والقطر المصري يستورد من الخارج في كل عام مقداراً كبيراً من زيت الزيتون الأصلي أو المغشوش ومن الزيتون المحلل أو الأسود وبما أنه يمكن زراعته بنجاح في بلادنا فمن الواجب أن تشجع زراعته في هذا القطر حتى يتمكن من سد حاجته على الأقل واقتصاد المبلغ الطائل الذي يتسرب كل عام إلى الخارج لشراء الزيت والحلل (٣)

(١) أوفدت وزارة الزراعة الاستاذ محمود توفيق حفاوى ناظر مدرسة الزراعة العليا إلى أسبانيا لتمثيلها بمؤتمر الزيتون الدولي السابع المنعقد بمدريد في صيف عام ١٩٢٥ وقد قدم تقريراً عن زراعة الزيتون في أسبانيا رأينا أن ثبت حاجته بالفلاحة . وذلك بمناسبة الدعوة التي تقوم بها وزارة الزراعة للاكثار من غرس الزيتون في الأراضي المصرية

(٢) وهذا ما قام به قسم البساتين أخيراً إذ غرس بعض هذه الأصناف في بعض مناطق القطر للتجربة وقد استورد عدة أصناف من أسبانيا وإيطاليا واليونان والآناضول

(٣) بلغ مقدار الوارد في عام ١٩٣١ من زيت الزيتون ٧٧٨٩١١ كيلو جراماً قيمته ١٠٦٨٩٧ جنبها مصريا ومن الزيتون مازته ٤٦٥٦٧٣٥ كيلو جراماً قيمتها ٣٣٧٧٤ جنبها

والزيتون على العموم ينقسم إلى قسمين عظيمين :

(١) زيتونه التخليل — وهو كبير الحجم قليل الزيت وتنتج زراعته على أحسن حال في الأراضي الخصبه ويحتاج الى مقدار وافر من ماء الري وتنتج هذه الأصناف في معظم الأراضي المصرية التي تجود فيها المحصولات العادية وبالأخص في الأراضي الخفيفة ويوجد عدد من هذه الأصناف في الفيوم ويمكننى أن أوكد مما شاهدته في معرض إشبيلية أن الأصناف المصرية الجيدة تضارع أو تزيد في الحجم على الأصناف التي عرضت في هذا المعرض ولكن لسوء الحظ لا توجد مساحة واسعة مزروعة بهذه الأشجار بل توجد بكيات قليلة في حدائق الفيوم ويساع الزيتون الأخضر ثمن بنحو في حين أنه اذا خلل بطريقة متقنة ووضع في أوان جذابة الشكل لبيع بأكثر من عشرة أضعاف الثمن الذى يباع به الآن فمثلا ثمن الكيلو من الزيتون الأخضر قد لا يزيد عن قرش صاع وتكاليف تحليله تبلغ خمسة مليات وثمان الأواى التي يوضع فيها قرش أو قرشان على حسب نوعها وشكلها ومع ذلك ترى الزجاجات التي تحتوى الواحدة على نصف كيلو جرام من الزيتون المخلل تباع في حوانيت البقالين بمبلغ ٧-٨ قروش فهذا الفرق العظيم في الثمن راجع إلى معمل التخليل وإلى التاجر . وعملية التخليل بسيطة لا تحتاج إلى معرفة أو إلى علم كبير .

ومن البديهي أنه لا يمكن إكراه الزراع على زراعة الزيتون في أراضيهم وخير طريقة لاقتناعهم هي زراعة حقل نموذجي يشرف عليه قسم البساتين^(١) فاذا رأوا بأعينهم نجاحه فانهم يقومون من تلقاء أنفسهم بزراعته وخصوصاً اذا انتشرت الشركات والنقابات الزراعية في مصر كما نرجو وفي هذه الأثناء يقوم قسم البساتين بسلسلة تجارب على تحليل الزيتون حتى يهتدى إلى أحسن الطرق وأسهلها .

(ب) زيتونه الزيت — يوجد أيضاً في معظم الأراضي المصرية إلا أن حجمه يزداد اذا أعطى ماء وافرأ وتقل نسبة الزيت كلما ازداد في الحجم وعلى كل حال فلا ينتظر أن يجارى المحاصيل العادية في الأراضي الجيدة إلا أنه يمكن زراعته بربح على

(١) وهذا ما قام به قسم البساتين فعلا

ساحل البحر الأبيض في المنطقة التي تقع بين الاسكندرية ومرسى مطروح أو السواحل في الواحات المصرية (١).

أما المنطقة الأولى فأرضها على العموم جيرية رملية وهي تشبه في معدنها وفي مناخها المنطقة المشهورة بزراعة الزيتون في تونس وهناك أدلة تاريخية على أن منطقة مريوط كان يوجد فيها الزيتون والعنب قبل دخول العرب إلى مصر وأن الساحل بين الاسكندرية وبلاد الجزائر كان حديقة متصلة في عهد الرومان وأهم دليل على ذلك بقايا عدد كبير من القرى في هذه الصحراء التي تكاد تكون غير مأهولة في الوقت الحاضر وكثرة الآبار والصحاريج الأثرية وأكوام الفخار المكسورة التي كانت في الماضي أو ان يحفظ فيها الزيت والنبيد .

وتنجح زراعة الزيتون في منطقة صفاقس بتونس بدون رى إلا في السنوات الثلاث الأولى ويكتفى بما يسقط من المطر ومقداره ٢٢ سنتيمتراً في المتوسط ينزل معظمه بين نوفمبر وأبريل من كل سنة ويخدم خدمة خاصة لا محل لذكرها هنا وقد شرحتها في تقرير سابق عن أراضي مريوط .

والأراضي الموجودة غرب مريوط مرتفعة لا يمكن ريها بماء النيل إلا أنه يسقط بها في كل عام ما يوازي ٢٠ سنتيمتراً من ماء المطر بين نوفمبر ومارس ويمكن حفر آبار في معظم الجهات والآبار التي عملت الآن كانت مياهها قليلة إلا أنها تكفي لرى الأشجار في أوقات الجفاف الشديد

وقد استحصرت قسم البساتين منذ بضع سنوات صنف الزيتون الشمالي الذي يزرع في منطقة صفاقس بتونس ويحجج بجاحا باهراً في الحيزة وفي حقل التجارب في برج العرب بمريوط وأشجاره غزيرة الثمر ونسبة الزيت فيه مرتفعة وبما أنه يحتمل العطش احتمالاً عظيماً فاننا نعتقد أنه ينجح لو توسعنا في زراعته .

أما في الواحات المصرية فيوجد عدد صغير من أشجار الزيتون في سيوه والواحات

(١) قد وزع قسم البساتين نباتات زيتون شمالي مجاناً في الواحات والعريش والقصر وقد توسع في هذا العمل لهذا العام إذ أجزى توزيع عدد كبير منها بمريوط

البحرية يستخرج منه الأهالى الزيت والكميات المستخرجة قليلة جداً بحيث أن معظمه يستعمل محلياً أو يشتريه الموظفون لاستعمالهم الخاص أو لارسالة لعائلتهم في وادى النيل والطريقة المستعملة هي التي كانت تستعمل منذ ثلاثة آلاف سنة والزيت المستخرج يكون في الغالب قديراً وأحياناً كزبه الرائحة لكثرة الافذار الموجودة فيه .

ويوجد أيضاً في الواحيتين الداخلة والخارجة بضع أشجار من الزيتون نامية نمواً حسناً مما يدل على أن زراعته تنجح فيها . والواحات المصرية كانت أيضاً عامرة في العصور القديمة وبالأخص في أيام الرومان وتدل معاصر الزيت الاثرية الموجودة فيها على أن الزيتون كان يزرع بكثرة في الماضى .

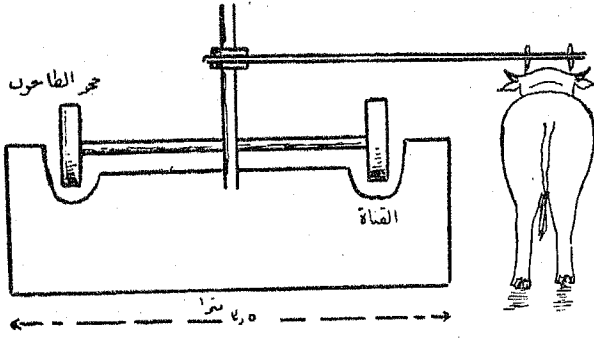
ومن المؤكد أن الزيتون هو أصلح المحاصيل للواحات لان المحاصيل العادية والفواكه اذا زرعت بكثرة بكميات تزيد على حاجة الاهالى في الواحات فانها تحتاج إلى نفقات كثيرة بالنسبة لثمها لنقلها الى أقرب مكان من وادى النيل يمكن تصريفها فيه . أما الزيتون فاذا عصر في المكان المزروع فيه فان أجرة نقل الزيت لا تكون كبيرة بالنسبة لثمنه . وتوجد بالواحات الداخلة والخارجة مساحات واسعة جداً معدن أرضها صالح لزراعة الزيتون ويمكن استخراج الماء اللازم لريها بسهولة وتوجد أيضاً حول سيوة مساحة لا بأس بها يمكن زراعتها أما الواحات البحرية فلم أذهب اليها ولذا لا يمكننى أن أحكم اذا كانت هناك مساحة واسعة يمكن زراعة الزيتون فيها .

وأهم الموانع التي تحول دون التوسع في الزراعة في الواحات فقر الأهالى وقلة الأيدي العاملة ولكنى أعتقد أنه لو استطاعت وزارة الزراعة أن تزرع حقلاً نموذجياً في كل من الواحات السابقة وظهر نجاحه هناك بشكل واضح كما هو المنتظر فان هذا يجذب بعض سكان وادى النيل اليها كما أن الشركات والنقابات التعاونية قد تأتي بفائدة عظيمة هناك والأصناف التي ينتظر نجاحها في الواحات هي الشملاى وبعض الأصناف الأجنبية

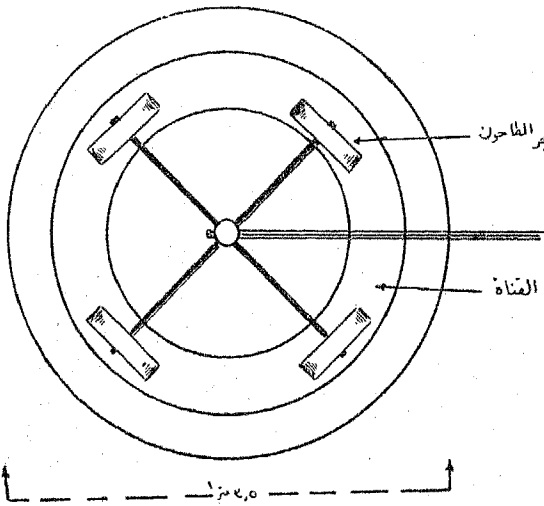
التي جربت بقسم البساتين وظهر نجاحها

ويمكن استخراج الزيت بطريقة سهلة ونظيفة وهو لا يحتاج إلى الآلات الضخمة

الغالية الثمن التي تستعمل في المزارع الكبرى في أسبانيا وسأذكر هنا وصف معصرة
زيت بسيطة رأيتها عند أحد متوسطي الحال في أسبانيا :



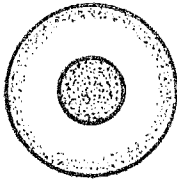
معصرة زيت (الطاحونة وأحجارها)



تتركب الطاحونة
من قطعة حجر دائرية
الشكل يبلغ محيطها ٣٥
متر تقريباً ومحفورة بالقرب
من حافتها قناة دائرية عمقها
٤٥ سنتيمتراً وعرضها ٣٧
سنتيمتراً وتعرف في هذه القناة
أربعة أحجار على زوايا قائمة
محيط كل منها متر وسمك

١٥ سنتيمتراً وهذه الأحجار لا تمر كلها في طريق واحد فالأول يكون ملاصقاً لحافة
القناة الخارجية والثاني تبعد حافته عن حافة القناة الخارجية بمقدار ٥ سنتيمتراً والثالث
يبعد بمقدار ١٠ سنتيمتراً والرابع بمقدار ١٥ سنتيمتراً وبهذه الطريقة لا تمر الأربعة
الأحجار خلف بعض تماماً وبذلك يمكن طحن أكبر كمية من الزيتون الموجود في

القناة . وتوضع في القناة طبقة من الزيتون سمكها من ١٢ - ١٥ سنتيمتراً وتدار



مسقط الحصى لتكيس



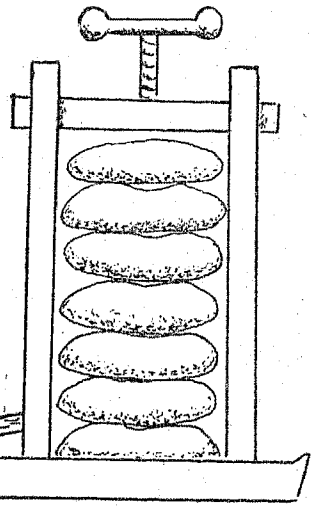
الفتحة ٤٠ سنتيمتراً

قطر ١٠٠ سنتيمتراً عرضي لتكيس

الطاحونة بواسطة ثور وتكفي أن تدار ساعة واحدة لطحن الزيتون وعجنه ثم يؤخذ المعجون ويوضع في أكياس من الاسبارتو (نوع من الخلفاء) شكلها كما في هذا الرسم :

أما المكبس فهو بسيط التركيب مكون من قاعدة وأربعة أعمدة حديدية ولوح

حديدي يتحرك الى الأعلى أو الى الأسفل بواسطة لولب يدار باليد فيدار اللولب الى أن تكبس الأكياس كبساً قوياً ويزاد الضغط ما بين آن وآخر وتبقى الأكياس في المكبس لمدة ست ساعات ويمر السائل الذي يحتوي على الزيت وعلى العصارة المائية للثمار من أنبوبة



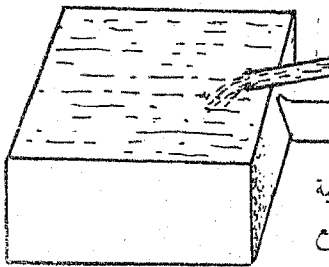
بأسفل المكبس

الى حوض فيطفو

الزيت لخفته

ويبقى الماء في

القاع ويمكن



(المكبس والحوض ولهذا الاخير حنفية في أسفله يخرج منها الماء الذي يتجمع في قاعه)

اخراج الماء بواسطة الحنفية الموجودة في أسفل الحوض وينقل الزيت الى صفايح سعة الواحدة ١٨ - ٢٠ لتراً ويترك فيها لمدة ٢٤ ساعة فيطفو زبد من الاقدار المختلطة بالزيت على السطح وترسب المواد الثقيلة في القاع فيكشط الزبد السطحي بعد نهاية ال ٢٤ ساعة ثم يصب الزيت الرائق في صفايح مشابهة للأولى وتترك المواد الراسبة وبعد ترك الزيت في الصفايح لمدة ٢٤ ساعة أخرى ينقل الى الأواني التي يخزن فيها .

وكبس معجون الزيتون بالطريقة السابقة لا يكفي لاستخراج كل الزيت منه فيؤخذ المعجون الباقي في الأكياس بعد العصر ويفقت ويوضع في أكياس الاسبارتو من جديد ويماد كبسه ولكن قبل الوضع في المكبس يصب في كل كيس مقدار ١٠ لترات من الماء المغلي وعند عصر هذه البقايا يخرج منها مقدار من الزيت الجيد ولكن قيمته أقل من قيمة زيت العصرة الأولى . أما بقايا العصرة الثانية فتستعمل لتغذية الخنازير أو تباع لاحدى المعامل التى تستخرج منها الزيت بواسطة المواد الكيماوية « كبريتور الكربون » إلا أن الزيت المستخرج بهذه الطريقة يباع بثمان رخيص لأنه لا يمكن تنقيته تماماً من المواد الكيماوية التى استعملت .

وحيثما لو قامت الحكومة باقامة مثل هذه المعاصر بالواجبات تشجيعاً لهم على الاكثار من غرس أشجار الزيتون التى تجود عندهم وعصر ثمارها لاستخراج الزيت منها وتصريفه بوادى النيل وبذا يكون مصدر ربح كبير لهم

محمود توفيق هفناوى

ناظر مدرسة الزراعة العليا