

الارز في مصر

(٢)

الحصاد — تبذر تقاوى البرسيم في مناطق الأرز قبل حصاده حينما تكون الأرض لاتزال مغمورة بالمياه ثم تترك لتجف بعدئذ بحيث يمكن اجراء عملية الحصاد والأرض جافة وفي امكانها أن تتحمل لكل من يمشى عليها من الرجال والحيوانات المعدة لنقل المحصول وهي الجمال في الغالب وفي بعض المناطق تجرى عملية الحصاد والأرض لاتزال مغمورة بالمياه وذلك لعدم وجود قنوات لصرف المياه صرفاً تاماً وهذه حالة يؤسف لها لكنها استثنائية يجب قبولها كما هي غير أنه يجب ادخال بعض التعديلات عليها فيما يختص بطريقة تكويم الحزم ودراسة الأرز وتنشيفه .

ولأرجع الى عملية الحصاد كما هي متبعة بالقطر فأقول أنى شاهدت أن العادة المتبعة هنا هي استعمال الشرشرة وقطع النبات بالقرب من الأرض (على علو ١٠ سنتيمترات تقريباً) وحزمه حزماً بسيقان النبات نفسه .

تجرى على العموم عملية حصد الأرز متأخرة جداً حين يكون قد نضج زيادة عن الحد اللازم ولذا تتساقط كمية عظيمة على الأرض وتضيع سدى وقد أمكننى أن أقدر ما يضيع أحياناً في بعض الزراعات بمقدار ٥٠ كيلو جراماً من الأرز على أقل تقدير وذلك في عمليتي الحصاد والحزم فقط — والأدهى أن الأرز لا يدرس بعد حصده مباشرة بل يترك على الأرض محزوماً بضعة أيام .

فلو انه حصد وهو لا يزال اخضر قليلاً لا اكتمل نضجه في الفترة التي يترك فيها محزوماً ولكانت الكمية التي تضيع منه أقل

وعلى كل حال لا يستحسن ترك حزم الأرز على الارض مدة كبيرة (من ٨ — ١٠ أيام) خصوصاً وأنها لا تترك متباعدة عن بعضها البعض بل مكونة أكواما

كثيرة جداً لدرجة أن الحزم الداخلية تحصى بسهولة وتنعفن فينتج عن ذلك تلك الحبوب الصفراء التي يبغضها مبيضو الأرز .

وتزداد هذه الحالة سوءاً عندما تكوم الحزم أكواما هائلة تصل أحياناً إلى مترين في العلو وتبقى مدة تتراوح بين أربعة وعشرين ساعة وثمانية وأربعين أنتظاراً للدرسة . وقد قال لي بعض الزراع أن هذا التسكويم لازم ليعطى الأرز درجة الرطوبة الملائمة لتسهيل عملية الهرس ولكن ألم يكن من الأوفى إجراء الحصاد في الميعاد المضبوط ودرس المحصول حالاً

و بذلك تقتصد تكاليف الحزم بالضبط وتكاليف التكويم في الجرن وكذا يتجنب العطب الذي قد يطرأ على الأرز ويقلل من قيمته وكميته وعلى كل حال يجب بتاتاً تجنب ضم وحزم الأرز في الغيطان الندية لأن الأرز الرطب لا يمكنه أن يتحمل عملية اللم حتى ولا لبضعة ساعات دون أن يصيبه التلف سواء كان مقشوراً أو لا يزال معلقاً بسيقانه .

عملية الدرس - تجرى عملية الدرس على طريقتين الأولى بالنورج والثانية بآلات دراس القمح بعد تعديلها تعديلاً طفيفاً . والطريقة الأولى هي التي يتبعها صغار الزراع وتجر النوارج بالشيران أو البقر وكذلك يتبع هذه الطريقة بعض كبار الزراع باستعمال الآلات الجرارة مربوط بها نورجان أو ثلاثة . أما آلات الدرس الميكانيكية فإنها تستعمل فقط في المزارع الكبيرة وأغلبها من صنع انجليزية .

وانى لأفضل الطريقة الأولى خلافاً لما يعتقد غير لأنها اذا اتبعت مع الحذر الواجب لا تسبب تكسر الحبوب ولا اصفرارها ولا ضياع كمية كبيرة منها ومع هذا فاني اعتبرها طريقة غير اقتصادية إذ في الأماكن تشغيل الحيوانات التي تجر النوارج في أعمال حقلية غير الدرس واذا ما استعملت آلات حرارة لجر النوارج فان تكاليفها توازي تكاليف آلة درس ميكانيكية جيدة أعظم فائدة في العمل . وعلى كل حال ما دامت النوارج

تستعمل في أرض جافة فالأضرار التي قد تنجم عنها تكون يسيرة ولا يخشى الا من الأرض الندية أو الأرز الرطب اذ في كلتا الحالتين يتسخ الأرز بطينة الأرض وتقل قيمته لدى أصحاب معامل تبييضه .

وآلات الدراس التي شاهدها في العمل لا تشتغل مطلقاً على الوجه الموجب للرضا فان كمية عظيمة من الأرز تصفر وأخرى تضعيع سدى والعمل الذي تنجزه لا يعادل ثمنها وتكاليف ادارتها خصوصاً وأن الأرز الخلام يخرج منها وهو لا يزال غير تام النظافة ويتطلب خدمة إضافية لتنظيفه واصفرار الحبوب آت من الاجزاء الرئيسية المستعملة في الضرب ومن كيفية صنعها ومن عدد دوراتها وما إلى ذلك والنتيجة هي ان الحبوب الصفرة بفعل الدرس وكثير من الحبوب التي لا يظهر عليها أعراض ما احتملت صدمات عظيمة لدرجة أن تركيبها الداخلي تأثر وضعفت قوة انباتها وزادت سهولة قابليتها للكسر بتأثير الآلة المسببة للاصفرار وبالأختصار يؤدي ذلك إلى قلة قيمة الأرز من الوجهة التجارية و ينجم عن قلة صلاحية آلة فصل الحبوب من القش أن كمية من الأرز تبقى في القش وتذهب سدى وما قيل عن الآلة السابقة الذكر يقال عن الغرابيل والمراوح اذ أنها لا تفصل الحبوب الجيدة من الحبوب الضامرة بالدقة اللازمة وتترك من أنواع القنذارة ما يضطر الزراع إلى تقنيتهما وتدريبهما في الهواء مرة أخرى .

ومن المدهش أنه لم يفكر أحد في استعمال الآلات الخاصة بالأرز مع أنها في المحلات التجارية في كل مكان وهي تؤدي من العمل ما يفوق من كل الوجوه أدوات الدرس المستعملة هنا هذا علاوة على اعتدال ثمنها ونفقات استعمالها .

عملية التجفيف — ان مسألة تجفيف الأرز الخام من أهم المسائل في جميع الأقطار التي تزرع الأرز إذ يتوقف على حلها حلاً موفقاً الاحتفاظ بجودة المحصول وزيادة قيمة الأرز الأبيض الناتج منه والاحتفاظ بقوة انبات الحبوب المخصصة للتقاوى والمسألة تنحصر في استبعاد المياه الزائدة المتشعبة بها الحبوب سواء من الخارج بسبب رطوبة القشرة أو من الداخل بسبب مياه الأنبات .

وزراع الأرز وتجاره يعلمون جيداً أنه يوجد للرطوبة الحسنة الموافقة حد محدود إذا ما نقصت عنه يفقد الأرز قدرته على الأنبات ويصبح سهل التكسير وان زادت عنه فإن الأرز لا يبقى سليماً بل يصفر ويتعفن ويتخمر ولا تكون له أية فائدة تجارية بعد ما ينبت ويصبح كأنه قد زرع في الأرض .

وتظهر هذه المسألة في القطر بشكل يحير العقول . فانه قطر يندر فيه هطول الأمطار وأمطاره قلما تكون غزيرة فكيف نعلم وجود أرز جاف جداً ولون كثير من حبوبه أصفر في الوقت نفسه ولا يبقى سليماً ويضطر مالموه إلى ترطيبه كما يتمكنوا من تلميمه (كما هو الحاصل في شركة بهرند التي تدخل في براميل التلميع بخار الماء ليصير الأرز لامعاً وفي شركة رشيد التي تخلط الأرز في عملية التبييض بملح الطعام بنسبة ١٠ / ٠) .

فلو أن مأموري قد استمرت بانتظام لاستطعت بمقارنة الأعمال الزراعية والتجارب الخاصة بنسبة الرطوبة اللازمة وقوة الأنبات معرفة النقط الضعيفة في نظام الزراعة من أول تحضير المحصول إلى وقت بيع الأرز غير المضروب حتى وقت الانتفاع به تجارياً فان هذه الأمور هي العقبة الحائلة دون تقدم زراعة الأرز في مصر ومن حسن الحظ أن العلاج لهذه الحالة في متناول أيدي الجميع وفائدته عاجلة تظهر في الربح النهائي للزراعة .

ان الأرز كما سبق أن قلت عندما تكلمت عن عملية الدرس يحصد عادة متأخراً عن ميعاده اللازم من أربعة أيام إلى خمسة ويترك بعدئذ على الأرض محزوماً تحت أشعة شمس شهرى أكتوبر ونوفمبر التي قد تصل حرارتها أحياناً إلى ٣٠ درجة مئوية ومعرضاً لهواء عالياً ما يكون شديداً وفي جو يغلب فيه الجفاف وقد كانت مع ذلك نسبة الرطوبة ١٠ ٪ في عينات أرز أخذتها للتحليل أبان زيارتي القليلة لبعض المزارع الكبيرة في ميعاد جمع المحصول مع أنها كانت عينات مأخوذة من أرز معد

للتدرية توطئة لتنظيفه ومترك في الأجران تحت تأثير أشعة الشمس والهواء ومن المحتمل أن يترك ليحفظ مرة ثانية في ساحات مصانع الأرز وقد كانت نسبة الرطوبة ١٤٪ في أرز وجد عند شركة بهرند السالفة الذكر .

وقد تأكدت تماماً من محادثاتي مع زراع الأرز وتجاره ومن اليسير الذي شاهدته أنه لا توجد في أية بيئة زراعية كانت أو تجارية أو فنية فكرة صحيحة عما يجب أن تكون عليه نسبة الرطوبة في الأرز سواء كان معداً للمصانع أو سيستعمل للتقايى وأدهى من ذلك أنه لا توجد فكرة صحيحة في تلك البيئات عن عظم ذلك أهمية نظافة الأرز وجفافه لحفظه بحالة جيدة واحتماله العمليات الأخرى التي سيمر عليها فمثلاً يضع الزارع أوقات ثمينة ومصاريف باهظة في وضع الأرز في الزكائب لحفظه أو في تقليبه باستمرار في المخازن لتجنب حموه مع أن كل هذه العمليات هي علاج ذو فائدة محدودة وكان الأوفق التفكير في تجفيفه في الجرن لدرجة مناسبة بعد درسه مباشرة لأن هذا أكثر اقتصاداً وضماناً .

ولنذكر أن في إيطاليا وإسبانيا حيث الجوأ أكثر رطوبة ولذا تزيد رطوبة المخازن فيها عما هي عليه في مصر بمراحل يحفظ الأرز في حالة جيدة شهوراً عديدة ويبقى مكوماً من محصول لآخر أ كوماً ارتفاعها عدة أمتار دون أن يصيبه عطب والسبب في ذلك أنه يخزن نظيفاً جداً وجافاً للدرجة المضبوطة .

وقد قيل لي أن في النية الشروع في بناء مخازن عظيمة لحفظ الحبوب المعدة للتقايى الناتجة من مزارع الحكومة ولكنني أخشى جداً — علم الناس بلوازم ملوانى الأرز كما هي عليه الآن — أن يكون مصيرها الفشل والحسارة اذا ما خزنت كميات عظيمة منه بالطريقة المتبعة الآن في حصده وخزنه .

تجارة الأرز الخام وتحضير الأرز الأبيض — يمكن القول بأن صناعة تحضير الأرز الخام لجمعها صالحاً للاستهلاك لها نفس طابع زراعته . فلا يوجد الا مصنع

أو أثنان مجهزان تجهيزاً لأبأس به وفي بعض منها توجد الآلات الحديثة — كالحائف
يخشى الظهور — أما باقى المصانع فانها ما تزال على ما كانت فى الأزمان الغابرة .

وحتى فى التجارة ليس للأرز ذلك الطابع الوقور الذى يجب أن يكون له — وفى
حين أن جزءاً منه يباع قبل أن ينضج ويدفع عنه عربون سخى — نرى الجزء الآخر
تتسلمه السامسة الذين يبيعونه لأصحاب المصانع . وأما ما يباع مباشرة وبنظام بين الزراع
وصاحب المصنع فقليل .

ان عدم اهتمام الزراع بتجفيف الأرز وعدم وجود مخازن مناسبة لخرنه فى المزارع
تجعل الزراع يبيعونه بمجرد حصده فيشحن فى زكائب بالراكب أو السكة الحديدية
ويجفف فى الأجران التابعة للمضارب وهناك يخرن دون تحفظ وكثيراً ما يكون عرضة
للعطب اذا لم يقلب على الدوام . وكثيراً ما يحصل أن يعطب الأرز قبل تبييضه لجهل
الناس هنا بالشروط الملائمة لحفظه على حالة جيدة .

وفى البلدان الأخرى يكون المزارع اذا ما باع محصوله قبل الحصد وأخذ عنه
عربوناً مخيراً بين أرجاع العربون المأخوذ أو قبول الثمن الذى يعرضه عليه المشتري ولو
كان أبخس من قيمة البضاعة وهذه كل مخاطرة الزارع .

أما هنا فبالعكس . فان المشتري هو الذى يتدبر فى مسألة أخذ الأرز الموجود
رطباً كان أو جافاً ، نظيفاً أو قديراً ، جميلاً أو رديئاً ونتيجة ذلك هى عدم التشجيع
على أجادة الإنتاج والتجفيف والتنظيف كما تؤدى إلى توافر وجود مواد أولية لا تصلح
لتحمل العمليات الجيدة المشمرة . فكثيراً ما أصيب الشارى بخسارة بضاعته لتركها
مدة طويلة انتظاراً لوسائل النقل دون تجفيفها تجفيفاً مناسباً فى بادىء الأمر .

قد يترأى أنه غير معقول التحدث عن خسارة الأرز بسبب نقص تجفيفه بعد أن
انتقدنا عدم كفاية الرطوبة فى الأرز الذى شاهدناه . ولكن ذلك هو الواقع وهو ما
يشكو منه جميع التجار بل ويدل عليه وجود الحبوب الصفراء بكثرة فى الأرز المضروب

وزجح أن يكون السبب في ذلك حصد الأرز والأرض لا تزال معمورة بالمياه أو بله لتسهيل عملية التمشير أو درسه على أرض رطبة بلتها احدى تلك الأمطار القصيرة الأمد التي تكثر في أقصى شمال الدلتا في نوفمبر — ويحصل للأرز ما يحصل للفاكهة (من ان المصابة يعطب تعدى ما يجاورها من السليم) أى أنه اذا ما تركت كمية من الأرز لن تجف تماماً مع كميات أخرى فان الاخيرة ولو كانت جافة جداً مصيرها العطب من جراء اختمار الأولى .

وكل الناس مجمعون على ان طرق الاتجار والتعامل المتبعة هنا غير مستحسنة وقد أبدت عدة اقتراحات لتفادى هذه الحالة ويمكن ابداء اقتراحات أخرى كثيرة متفاوتة في تشعبها أو شدتها أو مطابقتها للقانون — ولكن في رأي أن العلاج يجب أن يأتي من جانب أصحاب المصانع وذلك بتكوين هيئات لها صبغة تجارية تشتري الأرز على حسب قيمته الحقيقية بعد استبعاد الأصناف الرديئة — وهى كثيرة — منها الرطب وغير النقي وما لا يصلح لاعطاء أرز أبيض جيد وبتكوين هيئات فنية لاجراء عملية تجفيف وتنظيف الأرز الذى يكون به بعض العيوب أو القابل للعطب بسهولة وبشرط اجراء ذلك لا في مخازن مصانع الأرز بل في الحقل أو على الأقل في نقطة مخصوصة يجمع فيها ويمكن أن يصل اليها بسرعة قبل أن يعطب ويجب معالجته هناك حتى يصبح في حالة يتحمل معها عملية الحفظ في المخازن وذلك بتنظيفه وتجفيفه اما في الاجران وأما بواسطة آلات تجفيف ميكانيكية .

وهذا هو الحل المرضى ولو مؤقتاً انتظاراً لما تتخذه الحكومة من التدابير التي — على ما اعتقد — لن تجدى لما سيعترضها من الصعوبات الجمة .

وفما يختص بعملية التجفيف أرى أن لا لزوم إلى الألتجاء إلى عملية التجفيف الصناعى فى القطر المصرى الا اذا أراد بعض أصحاب الصناعة القديرين توفير شىء من المساحة أو بعض العمال فى النقط المخصصة للتجفيف السابق ذكرها وفى الاعمال التمهيدية

اللازمة لخدمة الأرز فان لدينا شمساً ساطعة وهواء كثيراً فلا ينقصنا لتجفيف الأرز كما يلزم الأجراناً جيدة معدة منحدرة انحداراً ملائماً يضاف اليها الخبرة بعملية التجفيف خبرة عميقة .

على أنه قد يكون لآلات تنظيف الأرز وفرزه أهمية عظيمة (وقد أدخل بالفعل بعض منها في القطر) وفائدة كبرى في المحافظة عليه لأن التجارب قد برهنت أنه كلما كان الأرز خالياً من الخثالة كانت المحافظة عليه أضمن .

وجميع أنواع الأرز التي تزرع في مصر حبها يكاد يكون مستديراً وتشبه في تركيبها الكيماوى وشكلها الطبيعي حبات الأرز الايطالى والاسبانى العادية مشابهة كبيرة ومعظمها يستهلك داخل القطر أو ما يجاوره من بلاد شمال افريقيا وأواسطها وبلاد آسيا الصغرى .

وهو معروف باسم « مخصوص » لانه مصنوع بطريقة مخصوصة بالاستعانة بمواد غريبة كالمح والثلج بدون أن ينظف بمنافض بعد عملية التقشير . ويصنع للأورو بين المقيمين في القطر المصرى وفي البلاد الواقعة شرق البحر الابيض المتوسط أرز معتنى به عناية أكثر (وذلك بتمريره مرتين أو ثلاثة على آلة « همبرج ») ثم تنظيفه بعد ذلك بالمنافض .

والارز « الخاص » يحتوى على جميع المكسور الذى يتكون أثناء عملية الضرب في حين أن الارز المشار اليه أخيراً لا يحتوى الا على نسبة ٤ - ٥ ٪ .

ونستعمل في هذه العملية أيضاً الآلات من صنع أمريكا يخرج منها الأرز على حاله لا بأس به ولكن عيبها في أنها تفتت كمية كبيرة وتسبب ضياع كمية عظيمة من المنتجات الثانوية وذلك لانها في الوقت الذى يخرج من أحد جوانبها الارز أبيض صحيحاً يخرج من الجهة الاخرى القشر وكل الدقيق الذى يتكون وكذا كل الارز

المكسور (ويكون خالياً من الدقيق) ممزوجاً بالقشر ولذلك لا يكاد يستطاع الانتفاع به — والخسارة التي تنجم عن هذا العيب قد تصل إلى ٣٠ ٪ منه وهو عبارة عن خليط من أرز مكسور وأرز صغير وقشر ودقيق .

وقد شاهدت بمضرب الأرز التابع لشركة مضارب الأرز بالاسكندرية ورشيد — وهو المضرب الوحيد الذي يستحق أن يسمى مضرباً عملية تلبيع الأرز على وجه مرضي ولكن لا يمكنني أن أعرف لماذا يفوق الأرز الإيطالي الأرز الذي يصنع هنا في الموعدة وذلك لأنني لم أتمكن من متابعة هذه العملية هنا إذ أنها ابتدأت في أواخر اكتوبر ولا يمكنني معرفة ما إذا كان السبب ناتجاً عن نقص في العملية نفسها أو من شكل تركيب الأرز وعلى كل حال لا يمكن أبداً أن يزاحم هذا الأرز المصري ذو الشكل الياباني المحض الأرز الإيطالي ذا الحب الطويل لا من الوجهة الصناعية أو من وجهة خواصه الغذائية .

ومع كل فان أسواق الشرق الأدنى وأفريقيا الوسطى وجزء من حوض البحر الأبيض المتوسط كافية في الوقت الحاضر لاستهلاك الأرز المصري الذي يصنع الآن والذي سيصنع مادامت المصانع القديمة قائمة وما دام ذوق المستهلكين يتقبل طعم الأرز المصنوع فيها .

ولسكى تتحسن الصناعة يجب عليها أن تتبع الزراعة في تقدمها وأن تجدد المصانع الحالية آلتها وأن تتبع نظاماً حديثاً في توزيع عملها وأهم من ذلك كله ترقية مستوى الفنيين في المصانع — فمن الواجب حقاً على الرجل الفنى أن يكون ملماً تماماً بالمواد الأولية وبالاعمال التي توافق أكثر من غيرها صناعة الأرز وهذه المعرفة هي التي تميز الصانع الأوروبي عن سواه في صناعة الأرز إذ ان أساس هذه الصناعة — وكذلك الصناعات الأخرى — هو النظام والارتباط بين المواد الأولية و بين مقدار المادة الناتجة ارتباطاً حسابياً دقيقاً حيث كل شيء مقدر تقديراً مضبوطاً ولا تترك ذرة للصدف .

الخلاصة: — ان زراعة الأرز المصرية في الوقت الحاضر في دور التطور بين الزراعة الواسعة النطاق المبنية على مجرد الخبرة العملية والزراعة الحديثة المبنية على العقل والتي يجب سرعة اتباعها بالقطر المصرى اعانة للفلاح بل انتشارا للأمة المصرية بأسرها التي طغنتها الازمة الناجمة عن زراعة نوع واحد من المحاصيل هو محصول يتوقف رواجه على الصناعة الا وهو القطن ولا يخفى على أحد ما لزراعة محصول واحد من العيوب حتى أتكلم عليه هنا بنوع خاص ومن المؤكد أنه مع الثمن الحالى للقطن يقفل الفلاح المصرى ميزانيته خاسراً خسارة مع الاسف جسيمة ولا يحق لى أن أقول ما اذا كان من الممكن زيادة محصول الفدان من القطن زيادة تسد العجز المتأتى من انخفاض السعر بل الافضل أن أتقدم بالسؤال الآتى وهو: ترى هل يأتى الارز بفائدة أكثر من القطن اذا تحسنت طرق زراعة الارز عما هى عليه الآن وانتشرت زراعته بدلا من القطن فى جزء من الارض التي تزرع قطناً الآن .

ان الجواب على هذا السؤال فيما يختص بى هو التأكيد التام .

أقول قبل كل شيء انه ليخطئ من يفكر فى استغلال أراضى الدلتا استغلالاً منتجاً دون أن يغسلها مراراً لازالة الكلورور الراكد الذى يميل للظهور على سطح الارض بفعل الخاصة الشعرية وبخر المياه وهذه الظاهرة لا يمكن الحيولة دون حصولها ولكن من المؤكد أننا بحسن تصرفنا بمياه النيل الموجودة تحت يدنا — ولدينا الكمية الوفيرة منها وطرق رى غاية فى النظام — يمكننا التغلب على هذه الحالة وعدم الانتفاع بتلك المياه يعتبر جريمة حقبة الآن ولدينا الفرصة لعمر الارض بالمياه . فلا أقل من اتهازها بزراعة المحصول الموافق لها وهو الارز .

ان الفكرة القديمة التي أدت إلى استجلاب هذا النوع من الحبوب من موطنه الاسيوى أو الفكرة التي أدت إلى انتشار زراعته على الأقل إنما تبرهن هذه الايام على أنها فكرة ثاقبة .

ومما يجب علينا تعديله هو العلاقة بين السبب والمسبب . أن الارز كان يزرع حتى الآن كما لا تترك الأراضي المغمورة بالمياه باثرة ومثله في ذلك مثل «الدينبية» أو «النسيمة» . ولكن الواجب الآن زراعة الأرز للاستفادة من المياه المتوفرة لدينا والانتفاع بقدرتها على أذابة أملاح الارض دون أن يجعل هذا السبب هو السبب الأول والأهم فان إزالة الأملاح ستأتى كنتيجة منطقية لزراعة الأرز ويمكننى الاجترأ على القول بأنه كلما كانت الزراعة أكثر نجاحاً كانت عملية الأذابة أكبر تأثيراً .

توجد في شمال الدلتا أراضى لم تزرع حتى الآن وأخرى لم تزرع الا من عهد قريب فكيف تكون حال هذه الأراضي تجاه زراعتها أرزاً بالطرق الحديثة الرد أنها ستأتى بمحصول كمحصول الأراضي الحالية ان لم يكن أحسن .

ويفتظر أن يكون لزراعة الأرز المصرية في المستقبل شأن عظيم عندما تتبع طرق الزراعة المتقنة . أقرر هذا دون تردد وربما يصل محصول الفدان الواحد إلى ما وصلت اليه الدول الأخرى المشتغلة بزراعة الارز في حوض البحر الابيض المتوسط ان لم يفقه أما النوع فلن يقل عن أنواع الارز الأخرى في العالم أجمع اذا ما انتخبت التقاوى الملائمة . والارض الطينية على وجه العموم وتربة أرض مصر على وجه الخصوص أنسب الاراضى لانتاج خير أنواع الارز . أما حرارة الجو في مصر ولو أنها أكثر ارتفاعاً من حرارة جو اسبانيا وايطاليا وآسيا الصغرى فليست بحيث تعوق تغذية الارز وتكون الحبوب على الوجه الاكمل . وأما المياه فتوافرة لضمان حياة النبات على أحسن حال دائماً . والجو تتخلله أشعة الشمس الساطعة على الدوام لا تعكس صفوه عواصف جاشمة تحمل تلجأً ولا أمطاراً ضارة بالزراعة في أوقات معلومة وقصارى القول أن البيئة الزراعية جميعها تجعل في مصر مزرعة للأرز من الدرجة الأولى وأصحاب الأراضي الذين يغيبون كثيراً في هذه الأيام عن حقولهم سيسارعون إلى زراعتها أو يحل محلهم مستأجرون يزرعونها بدلا منهم .

أما الفلاحون فإن محبتهم للأرض وقدرتهم العظيمة على الشغل تجعلنا ننتظر منهم — إذا علمناهم وأرشدناهم على وجه مناسب — أن يحسنوا طرق زراعة حقولهم على الوجه المرغوب .

أما فيما يختص بالريج الذى يمكن أن يتأتى من زراعة الأرز إذا قوبلت بالزراعات الأخرى فمن غير أن ندخل فى عمليات حسابية زراعية عويصة نضطر فيها إلى الرجوع إلى دفاتر منتظمة إذا أردنا الوصول إلى تقدير مضبوط يمكننا أن نعطى فكرة يتبين منها إلى أى حد يزداد أيراد الفدان من الأرز على أيراد فدان القطن بالسعر الحاضر . إذا فرضنا أن الفدان الواحد يعطى ضريبة ونصف من الأرز ثمنها الاجمالي $\frac{١٧٥}{١٧٥}$ فإنه يجب الحصول منه على قنطارين من القطن للحصول على هذه القيمة .

ان جميع نفقات زراعة الأرز تقل فى مجموعها عن نفقات القطن بجنيه بل جنيه ونصف للفدان . وإذا لاحظنا ان الضريبة والنصف التى ينتجها الفدان بسعر الضريبة الواحدة أربعة جنيهات ونصف محصول يمكن أن يحصل عليه فى أى مكان كل الزراع حتى الزارع العادى فلا يفوتنا ان أنتاج قنطارين من القطن للفدان بسعر ١٧ ريالا للقنطار يتطلب أراضى جيدة وعناية مستمرة .

اننا كما كان لى الشرف أن أئنت لمعالكم من قبل لا بد واصلون إلى الغاية التى نشدها . ولكن الطريق أمامنا طويل والصعوبات حمة . ان كل تقدم فى الزراعة هو نتيجة درس وبحث وتمحيص طويل دقيق ودعاية مستمرة وتضحيات شخصية من جانب من يقوم بهذا الدرس وهذه الدعاية .

ومصر فى احتياج إلى رجال يكرسون حياتهم لدرس مسألة زراعة الأرز والتخصص فيها دون أن تلهيهم عن دراستهم ودعايتهم هذه أشغال أخرى فنية كانت أو ادارية . لأن على هؤلاء الرجال أن يتعلموا ويطبّقوا ماتعلموه ويعلموا المزارعين خلاصة أبحاثهم . وبالاختصار يجب انشاء قسم خاص لمباحث الأرز على مثال القسم الموجود لمباحث القطن كما هى الحال فى ايطاليا واسبانيا وتركيا ومحطتى التجارب باليابان وجاوه وكما هى الحال فى جامعات أمريكا الشمالية