

تسويق الفاكهة

(٢)

سوق السبتية

كانت تقع هذه السوق (الوكالات) بحى السبتية بالقلى ويبلغ عدد الوكالات فى هذه المنطقة ثمانية توجد جميعها بحوارى ضيقة (ما عدا واحدة تقع على الشارع العمومى) وبسبب ذلك تزدحم هذه الأمكنة ازدحاماً شديداً عند نقل الفاكهة اليها أو عند الشروع فى بيعها . وهذه الوكالات مؤجرة للتجار والسامسة بأسعار تختلف من ١٠٠ جنيهه إلى ٣٠٠ جنيهه للوكالة الواحدة فى السنة حسب موقعها ومساحتها .

والوكالة عبارة عن محل متسع الجوانب مبنية بالطوب ذات اسقف خشبية أو من الخيش وبها بعض الفتحات للتهوية وأرضيتها من الرمل والطين تنعدم فيها كلية الشروط الصحية الضرورية .

ولما كانت مقادير الفاكهة الواردة من الخارج قد زادت زيادة كبيرة فى السنين الاخيرة وان الوكالات الحالية غير كافية لها فقد اضطر بعض التجار والسامسة إلى وضع الفاكهة فى الحوارى المذكورة . وعرضها للبيع بها ولهذا السبب تعطل حركة المرور فى كل الأوقات لشدة الازدحام .

ويشتغل فى الوكالة الواحدة اما تاجر أو سمسار واحد وهذا نادر أو عدة تجار وسمامسة وفى هذه الحالة تنقسم الوكالة إلى مساحات يخصص لكل منها باب يبيع عنده سمسار واحد أو أكثر فالبعض من هذه الوكالات له أربعة أبواب يشتغل فيها من ٨ - ١٠ سمامسة ولبعضها بايين يشتغل فيها من ٤ إلى ٥ سمامسة ولبعضها ثلاثة وهكذا . ويقسم الايجار بينهم يدفعونه لصاحب الوكالة أو مستأجرها .

كيف ترد الفواكه الى هذه الوكالات - كانت ترد الفواكه الناتجة بالقطر
المصرى لهذه الوكالات بالطرق الآتية :-

(١) بطريق السكة الحديد وأغلب الكميات تصل بهذا الطريق ثم تنقل إلى
الوكالات بالعربات الكارو

(٢) بواسطة الاتومييلات وهذا في الجهات القريبة من الأسواق

وترد الفواكه الواردة من الخارج في المراكب البخارية أو الشراعية عن طريق
الموانئ المصرية الا ان اكبر كمية من الفاكهة ترد عن طريق الاسكندرية ثم ترسل
بالسكة الحديد إلى القاهرة ومنها تنقل إلى الوكالات بالعربات الكارو . وقليل منها يرد
من الاسكندرية بالاتومييلات وذلك لكثرة التكاليف . وترد بعض الفاكهة من
فلسطين إلى القاهرة مباشرة بالسكة الحديد عن طريق القنطرة .

العبوات - ترد الفاكهة في عبوات مختلفة الاشكال والاحجام بحسب نوع

الفاكهة والجهات والممالك الواردة منها . الا أنه يمكن أن يقال أجمالا ان أحسن العبوات
هى عبوات التفاح الوارد من امريكا بسبب القوانين والانظمة المتبعة فيها لفرز وعبوة
الفاكهة على وجه العموم . ويلى ذلك العبوات الواردة فيها الكثرى وعبوات الخوخ
الوارد من ايطاليا . أما العنب الوارد من الخارج فمعظمه يرد في أسبنة ذات حجم واحد
تقريباً متينة الصنع . وبالنظر لأن البلاد التي ترد منها قريبة من القطر المصرى فان
الكثير من هذه الاسبنة تعاد ثانية إلى تلك البلاد لعبوتها فتمشحن للقطر ثانياً

طرق البيع - لدى وصول الفاكهة المختلفة الانواع لهذه الوكالات يضع

كل تاجر أو سمسار الكمية التي وردت له في الجزء المخصص له من الوكالة وفي الحارات
أمامها اذا كان الوارد كثيراً وغير موجود بالوكالة محل له ثم تبدأ بعد ذلك اجراءات
البيع وهى على نوعين :

(١) البيع بالمزاد العلنى وهو المتبع غالباً في بيع معظم الفاكهة

(٢) البيع بالممارسة وهو متبع في بيع بعض أصناف قليلة وفي ظروف خاصة
البيع بالمزاد العلني — كانت تبدأ هذه العملية في الصباح المبكر في الساعة
٥ أو ٦ أيام الصيف وتتأخر قليلا عن ذلك في أيام الشتاء فيضع السمسار ترايزة
(مائدة) مرتفعة في الحارة بجوار الباب المخصص له (وفي بعض الوكالات توضع هذه
الترايزة في داخلها) ويوضع فوق الترايزة كرسيًا يجلس عليه السمسار ثم يشرع في
البيع بان يعرض على الحضور الذين يقفون أمامه وحوله وهم في العادة كثيرون عبوة كل
صنف من الفاكة المطلوب بيعها فيتزايدون عليها وهي معروضة أمامهم ويردد السمسار
قيمة المزداد الذي يقدم كل منهم حتى اذا مارسا المزداد على أحدهم استلم الصنف في الحال
وهو إما أن يدفع الثمن نقداً (اذا لم يكن معروفاً لدى السمسار) أو يقيد الثمن على حسابه
ثم يدفعه بعد أجل وهذا هو الاكثر اتباعا . وتستمر عملية البيع هكذا (كل عبوة
واحدة يعمل لها مزاد على حدة) حتى تنتهي جميع الكمية الموجودة بالوكالة من أنواع
الفاكة المراد بيعها وتنتهي عملية البيع غالباً في الساعة ١١ أو في الساعة ١٢ ظهرا .
ويشدد الزحام اشتدادا هائلا أثناء البيع وخصوصاً عند البدء به لدرجة يتعذر معها
المشي أو المرور في تلك الحواري بسبب ضيق محمل البيع وكثرة الموجودين من
المتعاملين فضلا عن العربات والاتومييلات وغيرها التي تنقل الفاكة الى تلك
الوكالات اضافة الى ذلك الضوضاء والاصوات المرتفعة التي يحدثها هؤلاء الناس .
ويجتهد كل سمسار في بيع جميع الكميات الواردة له يوميا حتى لا تتراكم فوق
بعضها فتتلف فضلا عن صعوبة تصريفها اذا بقيت لليوم الثاني ومع ذلك فإنه يحصل
في بعض الأوقات ان بعض كميات من الفاكة تبقى ولا تباع بسبب كثرة الموجود
منها في الوكالات وقلة الطلب عليها أو بسبب نجس ثمنها فيؤجل بيعها لليوم الثاني غير
أن ذلك يكون سبباً في نجس ثمنها الامر الذي يتحاشونه بقدر الامكان وخصوصاً في
الاصناف السريعة التلف كالعنب والتين والبلح الطازج وما شابهها .
ويأخذ التاجر أو السمسار من المشتري ٣٠ ملياً عن كل عبوة معها كان نوعها

ووزنها تدفع له فوراً عقب البيع وهذه السمسرة تحصل نظير المصاريف التي يدفعها التاجر أو السمسار كاجرة الوزان (القبانى) والكتابة والشالين الخ كما يأخذ أيضاً من صاحب الفا كجهة عمولة قدرها ٠.٥٪ من ثمن ما يبيعه .

يرد للسمسار الواحد في المتوسط في اليوم الواحد كميات من الفا كجهة تقرب من الكميات الآتية : —

عدد	جنيه
٥٠٠	سبت عنب يقدر ثمنها بمبلغ ١٢٥
١٠٠	قفص تين » » » ٢٥
	جملة الثمن ١٥٠

وهذه يأخذ السمسار عنها المبالغ الآتية : —

١٨ قيمة الضريبة التي يحصلها من المشتري وهي ٣٠ عن كل سبت عنب أو قفص تين

٧٥ قيمة العمولة التي يحصلها من أصحاب الفا كجهة وهي ٥٪ من ثمن ما يبيعه

٢٥ جملة ما يربحه التاجر أو السمسار في اليوم

ويحتمل أن يكون كمية ما يبيعه السمسرة أكثر أو أقل من ذلك ويتوقف هذا على مقدار ما يرد يومياً من الفا كجهة . والواقع أن ما يحصله السمسار في هذه الوكالات باهظ ومرهق للغاية وحجتهم في ذلك أسباب كثيرة منها : —

(١) يدفع السمسار مصاريف كثيرة من إيجار الوكالة وأجرة الوزان (وتعرف عندهم باسم قبانة) ومصاريف الكتابة والشالين الخ . وخصوصاً بعد أن كثر عدد التجار والسمسرة في هذه الوكالات عن قبل مما أوجد المنافسة الشديدة بينهم فقلت بذلك أرباحهم .

(٢) ان السمسرة يبيعون أكثر الفا كجهة بدون أن يستلموا شيئاً من ثمنها من المشتري عقب البيع أى الدفع يكون لأجل وذلك تحت مسؤوليتهم وقد لا يدفع بعض المشتري ثمن ما اشتراه كليسة والبعض يدفع جزءاً منه فقط وفي كلتا الحالتين يضطر

السمسار لدفع الفرق من جيبه الخاص لصاحب الفاكهة فتعوض عليه العمولة والضريبة هذه الخسارة المحتملة التي يتولاها لخفض من مقدار ما يحصل عليه من البائع والمشتري .
لاحظنا أن الضريبة التي يحصل من المشتري وهي ٣٠ مليم عن كل عبوة متبعة فقط في أسواق القاهرة وليست متبعة في باقي الأسواق في البلاد الأخرى إلا أن بعض السماسرة في تلك البلاد يزيدون قيمة العمولة من ٥٪ إلى ٨٪ أو ١٠٪ من قيمة ما يبيعونه

طريقة البيع بالممارسة — تتبع هذه الطريقة أحيانا عند ما يكون الصنف المعروض للبيع غالى الثمن وحيد النوع مثل التفاح الأمريكانى والكثيرى الايطالى وغيرها . يحدد السمسار ثمن الوحدة لكل صنف وهى الأفة في معظم الأحوال ثم يعاين المشتري الصنف أولا حتى اذا وافقه توزن العبوة ليدفع ثمنها بالسعر الذى حدده السمسار أولا . ولهذا السبب تباع هذه الفاكهة الى المستهلكين بأسعار مرتفعة نظراً لتتحكم السمسار في تحديد السعر فتباع أفة التفاح الأمريكانى أو الكثيرى فى الوكالة بسعر ٤٠ — ٥٠ مليم وتباع إلى المستهلك بسعر من ٨٠ — ١٠٠ مليم وأحياناً يصل إلى ١٢٠ مليم

وتباع هذه الفاكهة فى بعض الأوقات بالوكالة بالمزاد العلنى فى حالة وجود تلف أو فى حالة عدم بيعها يوم ورودها أو اذا كان الموجود منها قليل جداً والطلب عليه كثير وفى هذه الحالة الأخيرة يرتفع السعر كثيراً عن السعر المعتاد وفى جميع الحالات السالفة الذكر يأخذ السمسار نفس العمولة وهى ٥٪ من صاحب الفاكهة ونفس الضريبة وهى ٣٠ مليم عن كل طرد من المشتري .

تباع الفاكهة فى هذه الوكالات بالحالة الآتية : —

أولاً — أن يكون البيع لحساب صاحب الفاكهة اما بحضوره أو بحضور مندوبه أو بدونهما وفى هذه الحالة تكون جميع المصاريف التي تصرف على الفاكهة من شحن ونقل وأجرة سكة حديد وغيرها تصل الى الوكالة على حسابه ويتناول منه السمسار عمولة وهى ٥٪ من قيمة ما يبيعه

ثانياً — أن يكون البيع لحساب التاجر أو السمسار الذي يكون قد اشتراها من أصحابها في الحديقة أو الجهة الموجودة بها الفاكة وفي هذه الحالة تكون جميع المصاريف على حسابه

ثالثاً — أن يكون البيع لحساب التاجر أو السمسار وصاحب الفاكة وفي هذه الحالة يتفق بينهما على المصاريف والأرباح أو الخسائر اما مناصفة أو حسب الاتفاق ويحصل كثيراً أن يعطى التاجر أو السمسار سلفة لصاحب الفاكة قبل نضج المحصول للصرف منها على محصوله أثناء نموه فيضطر في هذه الحالة لبيعه عنده وتجري المحاسبة بينهما بعد ذلك .

ويبيع أحياناً أصحاب الحدائق الصغيرة محصولهم إلى السريحة مباشرة دون إرساله إلى الوكالات أو السمسرة إلا أن ذلك في أحوال قليلة جداً وعلى كميات صغيرة بالنسبة لما يباع في الوكالات .

وهرة البيع — تختلف الوحدة باختلاف أصناف الفاكة المعروضة للبيع وذلك حسب العرف المتبع بين التجار والسمسرة والمشتريين .

العنب الفيومي : وحدته القنطار الذي يزن ١٢٥ رطلاً وثمانه من ٥٠ قرش الى ١٠٠ قرش ويوزن قبل بيعه .

والعنب الشراوى : وحدته القفص الذي يزن ٧٠ رطلاً وثمانه من ٤٠ الى ٥٠ ولا يوزن قبل بيعه

العنب الوارد من الخارج : وحدته السبت الذي يزن ١٦ الى ٢٢ أقه وثمانه من ٣٠ الى ٤٠

التين الفيومي : وحدته القفص الذي يزن من ٢٠ الى ٣٠ أقه وثمانه من ٢٠ الى ٣٠ قرشاً

التفاح الامريكاني : وحدته الأقة وثمانها من ٤٠ الى ٥٠ مليم

» الاسلامبولى : » » » » » ١٠ » ٢٠ »

الكثرى : وحدة الأفة وثمنها من ٤٠ الى ٥٠ مليم

الرماف : » » » » ٨ » ١٠ »

البلح الطازج : من دمياط وحدته القفص الذى يزن من ٢٠ — ٢٥ أفة وثمنه من ١٠ الى ٢٠ قرشاً

البلح الزغال والسامى : من رشيد وحدته القفص الذى يزن من ٤٠ — ٥٠ رطل
وثمنه من ١٠ — ٢٠ قرشاً

البلح الطازج : من المرج وحدته القنطار الذى يزن ١٢٠ رطل وثمنه من ٢٠ —
٣٠ قرشاً

العجوة السيوى : وحدتها القنطار الذى يزن من ٤٠٠ — ٥٠٠ رطل وثمنه من
١٠٠ — ١٢٠ قرشاً

العجوة السلطاني : وحدتها القنطار الذى يزن ١٢٠ رطل وثمنه من ٥٥ — ٦٠ قرشاً
» الواردة من الخارج : » » » » » » » ٥٠ — ٦٠ »

وهكذا من مختلف الوحدات لكل صنف

ويلاحظ انه يدخل ضمن وزن الفاكهة العبوة الواردة بها فالعبوة تعتبر فاكهة
ويحصل الثمن على هذا الاعتبار .

التجار والسماسة — يشتغل بهذه الوكالات عدد كبير من التجار والسماسة
يلغ عددهم نحو ٣٠ تقريباً لهم مساعدون يشتغلون معهم وقد زاد عددهم فى السنين
الأخيرة زيادة كبيرة لعدم وجود أى تشريع ينظم هذه المهنة بل ان الباب مفتوحاً لكل
من أراد الأشتغال بهذا العمل .

أن أغلب هؤلاء التجار والسماسة ان لم يكن كلهم اميون وأغلبهم كذلك
وليس معهم أى ترخيص رسمى يبيح لهم هذا العمل .

ويساعد السماسار أو التاجر فى عمله كاتب أو أكثر يقيد جميع العمليات الخاصة
بالبيع ولو وزن الثمار ولتحصيل المبالغ من المشترين وغير ذلك . وتدوين جميع العمليات

في دقّات غير قانونية بطريقة يصعب جداً على غيرهم فهمها كما أنهم يستعملون اصطلاحات خاصة سواء في القيد أو المعاملة وعلى العموم فإن الرقابة الرسمية معدومة بالمرّة في هذه الوكالات مثل باقي الوكالات الأخرى . ويأخذ الكاتب من التاجر أو السمسار ماهية شهيّة تختلف باختلاف العمل الذي يؤدّيه فبعضهم يأخذ من ٣ — ٤ جنبيّات في الشهر وبعضهم من ٦ — ٨ جنبيّات في الشهر

ويوجد مع كل سمسار أثناء موسم العمل في هذه الوكالات وزان (قباني) أو أكثر (وزان رسمي يحمل ترخيصاً من الحكومة) يأخذ أجره يومية من السمسار من ١٥ إلى ٢٠ قرشاً وهو مكلف باحضار الميزان على حسابه . ويوجد عمال آخرون يتبعون السمسار يؤدّون بعض الاعمال الأخرى كالخفر والكنس والرش التي مما تستدعيه الحالة

موسم العمل في تلك الوطارات — يلتدئ موسم العمل في تلك الوكالات من شهر مايو تقريباً ثم تأخذ في الزيادة تدريجياً ويكثر العمل في موسم البطيخ الوارد من داخلية القطر وتشتد الحركة في هذه الوكالات أثناء ورود العنب سواء كان من الداخل أو الخارج وذلك في أشهر يوليه واغسطس وسبتمبر ثم يبدأ العمل يقل بعد ذلك لعدم ورود كميات كثيرة من الفاكهة . وفي أثناء قلة الأعمال بهذه الوكالات يتوجه كثير من التجار والسماسرة إلى بعض الوكالات المخصصة لبيع الفاكهة الأخرى التي ترد في هذا الوقت فبعضهم يشتغل في وكالات الموالح بباب الشعرية والبعض لا يشتغل مطلقاً حتى موسم البطيخ الوارد من داخلية القطر فيذهبون لبيعه في الخضرة القبيلية بمصر القديمة ويعودون بعد انتهاء موسمهم ليبدأون العمل في وكالات السبّية .

أنواع الفاكهة التي ترد الى لندره السوق — يباع بهذه السوق علاوة على البطيخ أنواع الفاكهة الآتية :-

(١) العنب الوارد من داخل القطر والعنب الوارد من الخارج

(٢) التين الفيومي الوارد من داخل القطر

٣) البرقوق والسكثرى والتفاح والمشمس والسنجول والرمات وبعض أنواع الفاكهة الأخرى ولكن كميات هذه الأنواع قليلة وجميعها ترد من الخارج وبياع أيضا في هذه السوق أبو فروة

٤) البلح والعجوة الواردة من داخل القطر ومن الخارج

العنب

تباع في هذه السوق كميات كبيرة من محصول العنب المحلى كما تباع فيه مقادير عظيمة جداً من العنب الوارد من الخارج .

العنب الوارد من داخل القطر المسمى — يرد العنب الفيومى أولاً إلى هذه الوكالات في شهر يوليو ويستمر موسمها نحو ٤٠ يوماً تقريباً .

ويرد العنب الفيومى في أقفاص من الجريد يزن الواحد منها من ١٢٠ إلى ١٥٠ رطل ولصيانة الصنف يضعون عادة في قاع تلك الأقفاص وعلى جوانبها حلفاً كما تغطى أيضاً بهذا النبات . وبياع هذا العنب بالقنطار الذى يزن ١٢٥ رطل .

وقبيل انتهاء موسم العنب الفيومى بنحو عشرة أيام يتبدىء ورود العنب الشرقاوى المزروع في كفر شكر والمنشية الصغرى وميت ناجى وغيرها من الجهات الشهيرة بزراعته وهو مشهور في هذه السوق باسم العنب البلدى . فالأقفة من بز المعزة تباع بـ ٢٥-٣٥ مايم بينما يتراوح ثمن أقفة العنب البلدى بين ١٠ و ١٥ مليم على الأكثر

ومدة موسم العنب الشرقاوى شهر واحد تقريباً .

يرد العنب الشرقاوى في أقفاص من الجريد موضوع بها حلفاً كالعنب الفيومى . ويزن القفص الواحد منها من ٥٠ إلى ٧٠ رطل . ووحدة بيع هذا الصنف هو القفص (القطعة) .

الجنى والفرز والترتيب — لا تولى أية عناية لجنى العنب وترتيبه . ولجنى كما لا يخفى تأثير كبير على قيمة الثمار في الاسواق غير ان الطرق التى يتبعها جمهور الزراع

وأصحاب الحدائق في جنى العنب تلحق ضرراً جسيماً بالثمار وتبخس من قيمتها التجارية. وغير خاف كذلك أن العنب النظيف الحسن الترتيب والمفروز يصل سعره في الأسواق عادة إلى درجة لا يصل إليها سعر الصنف المدومة فيه هذه الصفات فإنه يباع بثمن بخس. لكل هذا فإنه يجب على أصحاب الحدائق والزراع اتباع أحسن الطرق لجنى هذا المحصول وترتيبه وفرزه ونظافته.

العنب الوارد من الخارج — تباع في هذه الوكالات مقادير كبيرة من العنب الوارد من الخارج يستهلك معظمها في القاهرة وضواحيها. والأسماء التي يعرف بها بتلك الوكالات هي : —

تختاخي — ويرد في أسبئة زنة الواحد منها من ١٦ إلى ٢٢ أقة وهو أكثر الأنواع الواردة كمية إلا أن سعره منخفض فأقته تساوى بالوكالة من ١٤ إلى ١٥ مليم رزاقى — ويرد في أسبئة وزنها كوزن أسبئة التختاخي وكمياته قليلة إلا أن سعره عال فأقته تساوى في الوكالة من ٢٥ — ٣٠ مليم.

بناتى — ويرد في أقفاص وزنها كالسابقة وفي صناديق خشب زنة الواحد منها ١٥ كيلو جرام وكمياته قليلة إلا أن ثمنه مرتفع فأقته تساوى في الوكالة من ٢٠-٢٥ مليم ويرد إلى السوق في شهر يولييه وأغسطس من اليوزان.

الشامى — ويرد من بيروت وغيرها في صناديق من الخشب وزن الواحد من ١٦ إلى ١٨ أقة ويرد لهذه السوق في شهر نوفمبر ويباع بسعر مرتفع لقلة وجود العنب في ذلك الوقت.

الزيبى — ويرد من الشام في أقفاص من الجريد زنة الواحد من ١٤ إلى ١٦ أقة وذلك أثناء شهر ديسمبر.

ويرد من استراليا والولايات المتحدة في بعض الأوقات أثناء فصل الشتاء عنب في براميل خشب وزن الواحد منها من ٢٠ إلى ٣٠ أقة. وقد بلغت درجة جنى وفرز وترتيب وتعبئة هذا العنب حد الكمال ولا أدل على ذلك من أن العنب يصل سليماً

إلى أسواقنا رغم طول المسافة التي قطعها والزمن الذي استغرقه . ويضعون الفل الرفيع مع العنب داخل البراميل صيانة له وتباع الأفة منه في فصل الشتاء من ١٠٠ مليم الى ١٢٠ مليم .

وترد إلى القطر المصري أيضاً كميات كبيرة من الزبيب المختلف الأنواع وكذلك من النبيذ المستخرج من العنب المختلفة .

وبرجعة احصائية الجمارك عن العنب الوارد للقطر والزبيب والنبيذ يتضح ما يأتي :

(١) ان موسم العنب الوارد من الخارج يبتدىء من شهر يوليه وينتهي في شهر أكتوبر الا ان أكبر مقدار من العنب يصل في شهر سبتمبر حيث يقدر الوارد منه في ذلك الشهر بنحو ٤٥٪ من مقدار ما يرد للقطر سنويا و يليه شهر أغسطس ويقدر الوارد منه بنحو ٣٠٪ أما ما يرد في باقى الأشهر فكمياته قليلة .

(٢) أن العنب الأجنبي يرد في الوقت الذي يظهر فيه محصولنا وينافسه في أسواقنا المحلية وأول محصول يظهر في هذه الأسواق هو عنب فلسطين وذلك في شهر يوليه (وهو أكبر محصول أجنبي يظهر في هذا الشهر) وفيه يظهر أيضاً محصول العنب المحلي من الفيومي والبلدى

(٣) أن أهم البلاد التي يرد منها العنب هي اليونان ويقدر واردها بنحو ٦٥٪ من الوارد سنويا وتليها قبرص ويقدر بنحو ١٥٪ وأن أكثر كمية ترد من البلاد الأجنبية المختلفة حسب الأشهر هي كالآتي : —

فلسطين ورودس ترد أكثر الكميات منهما في شهر أغسطس

قبرص واليونان ترد أكثر الكميات منهما في شهر سبتمبر

سوريا ترد أكثر الكميات منها في شهرى أكتوبر ونوفبر

٤ — لم يكن للضريبة الجمركية المعدلة على الوارد من العنب تأثير يذكر على

الوارد منه

(٥) إن أكثر كمية من الزبيب السلطاني ترد من تركيا وتقدر بنحو ٥٤٪

من مقدار الوارد سنويا وتليها سوريا ويقدر واردها بنحو ٣٠ ٪ وان أكثر كمية من الزبيب العادى ترد من فلسطين وتقدر بنحو ٤٥ ٪ من مقدار الوارد وأن أغلب الزبيب البناتى يرد من اليونان .

أما أكبر كمية من النبيذ فتعد من اليونان ويقدر واردها بنحو ٥٢ ٪ وتليها قبرص ويقدر بنحو ٢٠ ٪

(٦) أن مصر تدفع سنويا ما يقرب من النصف مليون جنيه ثمناً لما يرد لها من الخارج من العنب ومستخرجاته والمزارع المصرى فى حاجة كبيرة الى الانتفاع بهذا المبلغ وللوصول إلى هذا الغرض يجب رفع الرسوم الجمركية على ما يرد من العنب حماية للمحصول المحلى فى أسواقنا خصوصاً بعد أن نجحت زراعة العنب نجاحاً تاماً بالقطر المصرى وأخذت مساحته تزداد سنويا وأخذ بالتالى المحصول فى الزيادة زيادة ملموسة فى السنين الأخيرة تبعاً لزيادة المساحة .

وقد أدخل قسم البساتين أصنافاً مختلفة من العنب تعطى محصولاً جيداً فى أوقات مختلفة من السنة سيما فى الأوقات التى يرد فيها العنب من الخارج والبعض من هذه الأصناف يصلح لعمل الزبيب والبعض لاستخراج النبيذ . أضف إلى ذلك ما بذله القسم فى دراسة الطرق الحديثة التى تقلل تكاليف زراعة العنب فى إقامة التكايب القليلة التكاليف أو تربية أشجار العنب بدون تكايب وقد أدخل القسم كذلك أحدث الطرق فى تربية وتقليم ورى وتسميد العنب وغيرها من الطرق الحديثة التى ينشرها على جمهور المزارعين من آن لآخر . وعلاوة على ذلك فقد نجح القسم فى تجاربه الخاصة بعمل الزبيب .

قد رفعت الرسوم الجمركية فى ٢ ديسمبر سنة ١٩٣٠ على بعض أصناف الفاكهة الواردة من الخارج حماية لمحصول الفاكهة المحلى إلا أنه لوحظ أن العنب لم يكن من بينها حيث بقيت الرسوم الصادرة فى ٢٥ يولييه سنة ١٩٣٠ بالنسبة اليه دون زيادة وهى ٣٠٠ مليم لكل ١٠٠ كيلو من العنب وهى رسوم لم يكن لها تأثير كبير على الواردات الأجنبية من هذا الصنف .

وللاسباب السالفة يجب رفع الرسوم الجمركية على الوارد من العنب الطازج إلى ٦٠٠ مليون عن كل ١٠٠ كيلو وهذا فقط يمكن حماية محصولنا محلياً وتشجيع نوع من الحاصلات التي ثبت نجاحها في التربة والجو المصرى سيما وأن مساحة تقرب من ٣٠٠٠ فدان علاوة على المساحة الحالية كافية لسد النقص الناتج بسبب منع واردات الأجنبية من هذا الصنف .

وأما أصناف العنب التي نجح تحويلها الى زبيب فهذه يجب الاكثر من زراعتها من الآن لهذا الغرض حتى يحل الوقت الذي يمكننا فيه الاستغناء كلية عن واردات الزبيب الاجنبى باحياء هذه الصناعة محلياً

لا يخفى ان العنب من الاصناف التي لا يتسنى حفظها الا زمن محدود وقد نتج عن هذا ان مقادير عظيمة من الصنف تظهر عادة في الاسواق المحلية من وقت واحد مما دعى إلى بخس ثمن العنب الطازج بسبب كثرة المعروض منه . وقد قام جناب الخواجه جنا كليس بتجارب عدة لعمل نبيذ من عنب مزرعته بأبو المطامير (مديرية البحيرة) وقد نجح في هذه التجارب وشيد أخيراً معملاً مجهزاً باحدث الاجهزة بجوار تلك المزرعة لهذا الغرض وسيحول جميع محصول هذا العام (٣٠٠ فدان تقريباً) الى نبيذ وهو صنف كما لا يخفى قابل للتخزين سنين طويلة بخلاف العنب الطازج فانه سريع التلف وحيث أن مصر تستورد سنوياً من أنواع النبيذ ما تبلغ قيمته حوالى الثلث مليون من الجنيهات المصرية فلا يجب أن تتردد قطعياً في الاقدام على احياء هذه الصناعة وتشجيعها بكل الوسائل الممكنة وبذلك نفتح أبواب العمل أمام عدد لا يستهان به من العمال وتستعمل في نفس الوقت مساحة كبيرة من الأراضى المصرية لهذا الغرض ونخدم جمهور المستهلكين صحياً حيث ثبت ان أكثر أنواع النبيذ الوارد من الخارج ردىء للغاية مما له أثر سيء على الصحة العامة التي يجب أن نعمل على صيانتها وحمايتها .

حفظ العنب الطازج — ان موسم العنب قصير في العادة ولذا تعرض كميات

كبيرة من الصنف باسواقنا المحلية أيام الموسم مما ينتج عنه بحس في ثمنه اضف إلى هذا سرعة تسرب العطب إلى الثمار . ولذا كان من الاهمية بمكان كبير أن تولى كل عناية واهتمام للوصول الى أحسن الطرق لحفظ العنب لاطول زمن ممكن . ولما كانت مخازن التبريد من أهم الوسائل لحفظ المحصول لاطول مدة فليس هناك من وسيلة الا أن تشيد الحكومة مخازن تبريد اضافية بجوار سوق القاهرة الجديد .

التين الفيومى

ترد لهذه الوكالات مقدار كبير من التين الفيومى وذلك من منتصف يولييه ويستمر ورود هذا الصنف الى منتصف ديسمبر واذا فان موسم هذا المحصول يمتد نحو خمسة أشهر تقريباً الا أن أكثر كمية منه ترد عادة في أغسطس وسبتمبر وأكتوبر . ويرد التين في أقصاص من الجريد وزن الواحد من ٢٠ إلى ٣٠ أقة وتوضع في قاع وجوانب القفص أوراق من شجر الزيتون فقط ويرد أثناء الموسم لهذه الوكالات نحو ٢٥ ألف قفص تقدر قيمتها بما يقرب من ٥٠٠٠ الى ٦٠٠٠ جنيه

وبمراجعة احصائيات الجمارك عن الوارد من التين للقطر المصرى يتضح أن كميات كبيرة من التين الناشف بمبالغ جسيمة ترد سنويا تبلغ قيمتها في المتوسط حوالى ٣٥٠٠٠٠ جنيه وهو مبلغ كبير لا يستهان به ولقد لفتت هذه الحال نظر قسم البساتين فعمل على استيراد أنواع من التين القابل للتجفيف ولقد نجحت زراعتها في التربة والجو المصرى والنية متجهة الى زراعتها في الجهات الجافة كمنطقة مريوط والأمل كبير في نجاح هذه الصناعة بمصر والتين المجفف قابل للتخزين مدة طويلة بخلاف التين الطازج الذى تعرض منه في أيام الموسم كميات كبيرة بالأسواق في وقت قصير مما يبغض ثمنه وأما المجفف فيمكن حفظه لزمن طويل مما يساعد كثيراً على توازن العرض والطلب عليه في الأسواق وهذا يحفظ سعره ويمنع الخسائر المعرض لها زراع التين الطازج

واحياء صناعة تجفيف التين بمصر تفتح أبواب العمل أمام عدد كبير من العمال وتساعد على استثمار مساحات واسعة تخصص لزراعة هذه الأنواع وتعود بالكبر الفوائد على جمهور الزراع وتوفر على البلد مبالغ لا يستهان بها تدفعها سنويا ثمنا لما تستورده من الخارج من التين المجفف .

التفاح والكثيرى والبرقوق والمشمش الخ

ترد لهذه الوكالات مقادير كبيرة من هذه الأصناف من الخارج فى أوقات مختلفة من السنة وفى عبوات مختلفة .

فالتفاح يرد منه نوعان (١) امريكانى وهو صنف جيد ذورأحة زكية ويرد فى أواخر سبتمبر وأوائل أكتوبر فى صناديق مختلفة الأحجام بعضها يحتوى على ٨٠ تفاحة ذات حجم ولون واحد والبعض ١٢٥ تفاحة . ولقد بلغت درجة فرز ولف وتعبئة التفاح الامريكانى حد الكمال . وتباع الاقة منه فى الوكالة بسعر من ٤٠ - ٥٠ مليم وتصل أحيانا إلى ٧٠ مليم لبعض الأصناف .

يرد التفاح الأسلامبولى بعضه فى صناديق من الخشب وزن الواحد من ١٠٠ - ١٢٠ أقة ملفوف فى ورق وهو نوع جيد الا ان ثمنه أقل من ثمن التفاح الامريكانى فاقتة تساوى فى الوكالة من ١٥ الى ٢٠ مليم وقد تزيد أحيانا عن ذلك . وأنواع أخرى من التفاح ترد فى صناديق وزنها من ١٠٠ - ١٢٠ أقة الا ان التفاح غير ملفوف فى ورق كما انه غير مفروز وغير معتنى به وتباع الاقة منه بسعر ١٠ - ١٥ مليم .

وترد الكثيرى فى شهرى يوليه واغسطس أما فى صناديق خشب صغيرة وزن الواحد منها ٥ - ٧ أقات تقريبا واما فى أقفاص من الغاب زنة الواحد من ٢٠ الى ٢٢ أقة

ويرد البرقوق فى شهر يوليه أيضا فى أسبنة مثل أسبنة العنب وزن الواحد منها من ١٥ - ٢٠ أقة .

أما الرمان الوارد من الخارج فيرد في شهر أكتوبر ويستمر لأوائل ديسمبر ويصل في أقص من الجريد وزن الواحد منها من ٢٠ - ٢٥ أقة . كما يرد من داخل القطر نحو ٢٠٠ ققص في سبتمبر وزن الواحد منها من ٢٠ - ٢٢ أقة .

وبمراجعة احصائيات الجمارك عن الوارد للقطر من هذه الأنواع يتضح ما يأتي :
أولاً - أن أكثر هذه الأنواع كمية هو التفاح فقد بلغت نسبة الوارد منه ٦٥ ٪ من مقدار جميع الواردات من هذه الأنواع ويليه الرمان فقد بلغت نسبته ١٦ ٪ ثم الكمثرى حيث بلغت ١٥ ٪ أما باقي الأصناف فنسبة ما يرد منها متقاربة في الغالب .

ثانياً - أن أكثر كمية من التفاح ترد من الجهات الآتية : -

تركيا فقد بلغت نسبة الوارد منها نحو ٧٠ ٪ من كمية الوارد ثم تليها الولايات المتحدة حيث بلغت نسبة الوارد منها نحو ١٥ ٪ من كمية الوارد .

ثالثاً - أن قيمة التفاح الوارد من الولايات المتحدة أعلا من قيمة التفاح الوارد من تركيا لان سعر الكيلو من الأول ٥٥ مليم بينما سعره من الثاني ٢٨ مليم .

رابعاً - أن أهم البلاد التي ترد منها الكمثرى هي إيطاليا وتركيا واليونان

خامساً - أن ثمن الكمثرى الواردة من إيطاليا أكثر من ثمن الكمثرى الواردة من تركيا واليونان لان الكيلو من الأول يساوى من ١٥ - ٢٥ مليم بينما يساوى الكيلو من الثانية من ٨ - ١٠ مليم .

سادساً - أن أكثر كمية ترد من الرمان هي الواردة من قبرص وتقدر بنحو ٧٠ ٪ من مقدار الوارد من هذا الصنف .

سابعاً - أن أكثر كمية ترد من البرقوق هي الواردة من اليونان وسوريا .

ثامناً - أن أكثر كمية ترد من المشمش هي الواردة من : -

سوريا وتقدر نسبتها بنحو ٤٦ ٪ من قيمة الوارد ثم تليها رودس وقبرص وتقدر

نسبتها بنحو ٢٥ ٪ من كمية الوارد

تاسعا — أن أكثر كمية ترد من الخوخ هي الواردة من : —
إيطاليا وتقدر نسبتها بنحو ٧٥ ٪ من الكمية الواردة وسعرها عال يساوى
مليم ثم اليونان وتقدر نسبتها بنحو ١١ ٪ من الكمية الواردة وسعره أقل من الإيطالى
ويساوى الكياو منه ١٥ مليم .

ملاحظات عامة عن هذه الأصناف :

(١) ان بعض هذه الأصناف من الأنواع الرديئة التي لا تروج في الأسواق
الأخرى فترسل إلى القطر المصرى أما الأنواع الجيدة منها فترسل إلى الأسواق الأخرى
خلاف مصر .

(٢) أن بعضها يحمل معه جراثيم الأمراض الفطرية وديدان الحشرات الضارة
كالمشمس والخبوخ والكمثرى الخ فهي فضلا عن مزارعتها للفاكهة المحلية فإنها تنقل
معها هذه الآفات مما يدعو إلى انتشارها في القطر المصرى وقد فكرت وزارة الزراعة
أخيراً فى إنشاء كورينتينا بالأسكندرية لحماية محصول البلد من هذه الآفات والأمراض
وسبباً للعمل فيها قريباً جداً .

(٣) نظراً لرداءة هذه الأصناف فإنه لا يعنى بفرزها ونظافتها فى الجهات
الواردة منها وقد يصل البعض منها بحالة ضارة للصحة العامة وقد رأينا الكثير من
رسائل هذه الأصناف فى حالة تعفن بالجمارك المصرية فهي فى الواقع عبارة عن النقاضة
للأنواع التي ترسل للأسواق الأخرى والكثير منها من احط الدرجات غير أن كميات
قليلة من هذه الأنواع جيدة ومعنى بها كل الاعتناء سيما التفاح الامر يكافى .

ترد من التفاح والبرقوق والمشمس المنزوع فى داخلية البلاد كميات قليلة بالنسبة
لقلة مساحتها حيث أنها لم تنتشر كباقي أنواع الفاكهة كالموالج مثلا أضف إلى ذلك
أن بعض الزراع قلع الكثير من أشجار الخوخ والمشمس بسبب اصابة ثمارها بذبابة
الفاكهة اصابة شديدة نتج عنها أكبر خسارة لزراعتها ولهذا قل المحصول من هذين
الصنفين فى السنين الأخيرة

ويباع ما يرد من ثمار هذه الفواكه (البرقوق والشمس والخوخ وغيرها) الواردة من داخلية القطر المصرى بسوق (وكالات) المناصرة بباب الخلق وهذه الوكالات تتفق مع غيرها من الوكالات من جهة انعدام أبسط الوسائل الصحية فيها . وترد للقطر المصرى كميات كبيرة من المشمش المجفف وقر الدين والقراصيا والوشنة ويباع هي والتين المجفف والزبيب بسوق خاصة لها بالجمالية بمعرفة تجار آخرين خلاف تجار الفاكهة . وقد بلغ قيمة الوارد من هذه الاصناف فى السنة مبلغاً يتراوح من ١٥٠ - ١٧٠ الف جنيه وأكثرها كمية هو المشمش وقر الدين ثم الزبيب فالتين المجفف الخ .

...

لقد كان للسياسة الرشيدة التى اتبعتها الحكومة أخيراً فى رفع الرسوم الجركية على الواردات من الفاكهة الاجنبية أثرها الحمود فستقل تلك الزيادة لدرجة كبيرة الكميات الهائلة التى كانت ترد سنوياً للقطر المصرى من الفاكهة الاجنبية بما يعود با كبر الفوائد على جمهور الزراع المصريين .

ولقد شملت الزيادة فى تلك الرسوم الاصناف التى لم تنجح تماماً بمصر وذلك منعا من اقبال المستهلكين على تلك الاصناف الاجنبية فى أسواقنا المحلية لخص ثمنها الناتج من عدم رفع الرسوم الجركية عليها وتركهم للفاكهة المصرية .

فالتفاح مثلاً ترد منه كميات كبيرة للبلد تبلغ قيمتها حوالى ١٠٠٠٠٠٠ جنيه فى حين أنه من اليمسور جديداً انتاج أنواع منه بمصر تصلح لعمل العربات وتستعمل فى المطبخ وبذلك تقلل الى درجة كبيرة تلك الواردات وينتفع الفلاح المصرى بالمبالغ التى كانت تدفع سنوياً ثمناً لما يرد من هذا الصنف والأمل كبير فى أن قسم البساتين سينجح فى زراعة بعض الاصناف الجيدة من التفاح فى المناطق الشمالية من الدلتا . وأما الكثرى فقد ادخل القسم من اليابان أنواع منها يستطيع بواسطتها من انتاج ثمار من نوع متوسط على الاقل وذلك فى الجزء الشمالى من الدلتا وقد نجحت الاصناف الآتية

من الكثرى في القناطر الخيرية وهى لى كومت وكيفر وشبرا .

وولى القسم عناية للرمان ونجح فى مكافحة آفاته والأمل كبير فى أنه فى القريب العاجل ستوسع مساحات هذا الصنف فى منطقة أسيوط وما جاورها لأنه يحتاج لجو حار وجاف وسيصل الوقت قريباً الذى نستغنى فيه كلية عن واردات الرمان الأجنبية أما البرقوق فنظراً لما بذله القسم من الجهود فى هذا السبيل فقد أصبح فى مصر الآن مقدار كاف من البرقوق الجيد النوع والهمة الآن مبذولة للحصول على صنف يمكن استعماله فاكهته للتجفيف إذ أن مقداراً كبيراً من الاراضيا (ضرب من البرقوق مجفف) تستورد سنويا

أما المشمش فقد بذل القسم مجهوداً كبيراً ووفق قسم وقاية النباتات لعلاج ما يصيب هذه الفاكهة من الحشرات والأمل كبير فى ازدهار هذه الزراعة قريباً بمصر وولى قسم البساتين أيضاً عنيته فى تجفيف المشمش وعمل قمر الدين وسيحل الوقت الذى تتمكن فيه البلاد من احياء هذه الصناعة و بذلك تفتح أبواب العمل أمام الكثيرون ونستثمر مساحات لا بأس بها بهذه الصناعة وسنوفر بذلك مبالغ كبيرة لا يستهان بها كانت تصرف سنويا ثمناً لما تستورده البلاد من المشمش المجفف وقمر الدين .

أما الخوخ فانه يخشى تلاشيه من حدائق القطو نظراً لأصابته بذبابة الفاكهة غير أن قسم البساتين حصل الآن على صنف من اليابان يقال ان جذوره منيعة ضد الدودة الأسبانية فاذا توفر فيه ما يتوقعه القسم لامكن بواسطته أن يزرع القطر خوفا فائق الجودة بمصر ويستغنى به عما يرد لنا من الخارج .

البلح والعجوة

ان تنظيم زراعة النخيل بمصر مسألة هامة فى الوجه القبلى توجد الاف من أشجار النخيل تعطى ثماراً قليلة القيمة للاستهلاك المحلى ولا قيمة لها بالمره للتصدير للخارج و بديهى أن الحيز الذى تشغله شجرة تنتج ثماراً جيدة هو نفس الحيز الذى تشغله نخلة تنتج ثماراً رديئة اذاً فان العدد العظيم من النخيل الواطىء لدرجة يؤدى إلى خسائر

جسيمة سنوية لمصر . ويعد النخيل الصعيدي من أحسن أنواع النخيل في العالم إلا أن زراعته تكاد تكون محصورة في الواحات الغربية غير أن زراعة هذا النوع نجحت أيضاً في الوادي جنوب أسيوط وهناك احتمال كبير في نجاحها في شمال تلك المنطقة وقد جفف قسم البساتين كميات قليلة من هذا الثمار وضعت في صناديق صغيرة وصدرت للخارج فراجت رواجاً عظيماً في الأسواق الأجنبية. والأمل كبير في أن مصر ستتمكن قريباً من تصدير أغلب البلح الصعيدي بعد تجفيفه صناعياً للأسواق الأجنبية. وعلاوة على الانتفاع بما هو موجود بالقطر المصري من البلح فقد عني القسم بادخال بعض الأصناف الجيدة في البلاد الأخرى ومن البديهي أن نتيجة هذا العمل لا تظهر الا بعد مضي وقت طويل .

سوق البلح والعجوة بالسبئية — تباع بوكالات السبئية مقادير كبيرة من

البلح الطازج والعجوة كما تباع فيها بعض الكميات الواردة من الخارج .

فالبلح الطازج يرد من دمياط والسناينة في أوائل اكتوبر وينتهي وروده في شهر نوفمبر والنوع الحياتي هو الأكثر كميةً ويليه بنت عيش . ويرد من هذين الصنفين نحو ٢٠٠٠ قفص جريد أثناء الموسم وزن الواحد من ٢٠ إلى ٢٥ أفة .

وقبل أنتهاء هذا الموسم بمدة قليلة يرد من أدكو ورشيد وأنواعه هي السمانى والزغول ويرد منهما أثناء الموسم (وهو من ٥٠ - ٦٠ يوم) نحو ٢٠٠٠ قفص جريد وزن الواحد من ٤٠ إلى ٥٠ رطل .

وترد أيضاً كميات قليلة من البلح العمرى من الشرقية في أقفاص من الجريد وزن الواحد من ١٥٠ إلى ٢٠٠ رطل .

أما البلح الوارد من الخارج فيرد في صناديق من الخشب وزن الواحد منها من ٢٥ إلى ٢٧ رطل وهو معتنى به قليلاً ومرتب ومنظف نوعاً ما . وترد منه كميات كبيرة من بلاد مختلفة أهمها العراق .

أما العجوة فأنها ترد اما من داخلية البلاد أو من الخارج والواردة منها من الداخل نوعان : —

(١) العجوة السيوى وترد من الجزيرة في أواخر نوفمبر وأوائل ديسمبر وتوضع عادة في جنب من الخوص وزن الواحدة من ٤٠٠ الى ٤٥٠ رطل ويقدر ما يرد منها سنوياً لهذه الوكالات بنحو ٣٠٠٠ قطعة (جنبية) وتباع بالقنطار الذى وزنه ٣٨٠ رطل وثمنه من ١٠٠ الى ١٢٠ قرشاً تبعاً للأحوال السائدة .

(٢) العجوة السلطاني وهى الواردة من الواحات الخارجة وتصل من نصف نوفمبر تقريباً ويقدر الوارد منها بنحو ١٠٠٠ قطعة (جنبية) وزن الواحدة ١٦٠ الى ٢٠٠ رطل وتباع بالقنطار الذى وزنه ١٢٠ رطل وثمنه من ٥٥ الى ٦٠ قرشاً حسب حالة السوق .
أما العجوة الواردة من الخارج فأنها توضع اما في أشولة واما في جنب (خوص) داخل أشولة وزن الشوال بدون خسف من ٨٠ الى ١٢٠ رطل وبالنخسف من ١٥٠ الى ٢٠٠ رطل وتباع بالقنطار الذى يزن ١٢٠ رطل وثمنه من ٥٠ الى ٦٠ قرشاً وهى صنف أقل جودة من الأصناف المصرية .

و بمراجعة احصائيات الجمارك عن الوارد من البلح للقنطار يتضح ما يأتى :

اولا — أن أهم البلاد التى يرد منها البلح والعجوة هى العراق حيث يقدر الوارد منها بنحو ٩٥ ٪ من الواد سنوياً .

ثانياً — أن أكثر الكميات ترد في نوفمبر وديسمبر ويناير وفبراير ومارس .

ثالثاً — أن الكميات الكثيرة المشار اليها تصل في الوقت الذى يظهر فيه محصول القنطار المصرى من البلح الجنف والعجوة ولذلك فأنها تؤثر كثيراً على الأسعار في أسواقنا المحلية .

رابعاً — ان القنطار المصرى يستورد كميات هائلة من البلح والعجوة من الخارج تبلغ مقاديرها سنوياً ما بين ٢٢٠٠ طن و ٣٣٠٠ طن وقيمتها ما بين ٢٠ و ٤٠ ألف جنيه

وهذا أمر جدير بالبحث والأهتمام اذ أن بالقطر المصرى عدد عظيم جداً من النخيل وتعتبر مصر ثانى مملكة فى العالم أنتاجا وبها أصناف جيدة من البلح تفوق الكثير من الاصناف الواردة من الخارج .

خامسا — لم يكن الرسوم الجمركية الحالية على الوارد من الخارج أى تأثير قطعيا ويثبت ذلك أن ما ورد من البلح والعجوة .

ولذلك تقترح رفع الضريبة الحالية وبهذا فقط يتمكن جمهور الزراع من تصريف محصولهم محليا ويتفوقون شر المنافسة الاجنبية ولا خوف هناك من رفع السعر فى الأسواق نظراً لكثرة المحصول الذى ينتجه القطر المصرى وهذا أمر يجب المبادرة به فى الحال لانه ستنتضى عدة سنين قبل أن تنجح فى تصدير كميات كبيرة للخارج من محصولنا من البلح .

سادسا — الاكثار من الكميات التى تجفف من أنواع البلح التى يمكن حفظها وتصديرها إلى الخارج .

وقد بذل قسم البساتين مجهوداً كبيراً فى هذا الشأن فارسل للخارج رسائل من البلح الذى قام بحفظه فحازت قبولا وراجت رواجاً عظيماً وليس أدل على هذا من أن الاسواق الانجليزية طلبت من القسم حوالى ١٢٠ طن من البلح الصعدي المجفف المصنوع فى هذا القسم والذى أرسل رسائل منه لتلك الأسواق لاختبارها فحازت هذا القبول والرواج أضف إلى هذا أن قسم البساتين ولى كل عناية وأهتمامه للبلح فى مصر فشيده مصنع مجهز باحدث الأجهزة لصناعة البلح كما أنه أدخل أحدث الطرق لفرز وتنظيف وحزم البلح وأبوابه مفتحة دائماً أمام الجمهور لمد كل من يؤمه بالبيانات اللازمة عن هذه الصناعة .

سابعاً — العمل على أرشاد الفلاح عن الطرق الصحية لعمل العجوة المختلفة الانواع حيث أن طريقة عملها فى الوقت الحاضر رديئة جداً تسمز منها النفوس فضلاً عن قدارتها وأحتوائها على مواد غريبة مما يقلل من قيمتها الغذائية وبخس فى ثمنها .

ثامنا — التصدير للخارج . ما يصدر في الوقت الحاضر من البلح والعجوة قليل بالنسبة للمحصول وأكثر الكميات المصدرة من العجوة وغالبا ما يكون تصديرها لموازنة المراكب عند عودتها لبلادها فارغة . غير ان جزء منها يصدر إلى بعض البلاد وهناك تفرز وتبخر وتوضع في صناديق صغيرة ثم تصدر ثانيا إلى القطر المصرى وتباع فيه بأسعار عالية جداً بالنسبة لما أشتريت به أولا .

البلح العمري — حصل مع الأسف الشديد أن قلت الطلبات على هذا الصنف

في السنوات الأخيرة لدرجة كان لها أكبر أثر على أمانه وسبب هذا يرجع الى الطرق الأولية المتبعة في تجهيز وتخزين وعبوة هذا البلح مما يساعد كثيراً على أصابته بالديدان الأمر الذى دعى الى أحجام السوق الأجنبية عن طلبه . ولم تفت هذه الحقيقة قسم البساتين فجهز لجانا وأرسلها لجهتى القرين والصاحية وهما اهم الجهات أنتاجا للبلح العمري لتجهيز هذا الصنف مجانا بدون أى مقابل غير أنه لم يتمكن من التبخير الاجزاء يسيرا من المحصول بسبب أحجام الزراع وأمتناعهم على الأقدام على تلك العملية لأنها جديدة بالنسبة اليهم والفلاح المصرى محافظ بطبيعته يتمسك بما ورثه من آباءه وأجداده غير ان الأمل كبير عند ما يلهس جمهور الزراع بتلك الجهات ما عاد من الفوائد على الفئة التى قبلت تبخير محصولها وأن قسم البساتين سيتمكن في الموسم المقبل من تبخير أكبر جزء وفى هذا كما لا يخفى تحسين ورواج للصنف فى الأسواق الأجنبية التى بدأت تحجم عن شرائه .

أما باقى الأصناف الأخرى من البلح العمري وخصوصا الطازج منها فلا يصدر الا جزء بسيط وقد قام قسم البساتين باختبار بعض الأسواق الأجنبية فأرسل عدة رسائل من البلح الطازج من أنواع السمانى والزغلول الى أسواق فينا وتمكن من الحصول على سعر مناسب .

عاطية ابراهيم

عبد الغنى صبحى

بقسم البساتين بالجيزة