الزراعة فى سورية
وصناعة المحفوظات

(١)

أن موقع سورية الجغرافى الذى جعلها قديماً الجسر الطبيعى ما بين الشرق والغرب وهمزة وصل بين القارات الثلاث آسيا وأفريقيا وأوربا ومطمح أنظار الفاتحين من الأمم الغربية والشعوب الشرقية لأنها مفتاح الشرق والغرب — ان موقع سورية الجغرافى واعتدال أقليمها ولطافة الطقس فيها والقوة الانباتية وما كان للطبيعة من أثر طيب فى تكوين سلاسل جبالها الرائعة وبسط سهولها الخصبة وتنسيق واحاتها الجميلة وتصوير بساتينها الفيحاء وحدائقها الغناء كل هذا جعلها فى طليعة البلاد الزراعية الخصبة القابلة لانتاج جميع أنواع الحبوب والبقول وألوان الفواكه والخضار وغيرها

فلقد كانت سورية فى العصور الغابرة مهداً لكثير من الانتاجات الزراعية وكان السوريون القدماء الذين اشتهروا بالتاريخ القديم بأنهم من أنشط الأمم الزراعية كما عرفوا بأنهم من أنشط الشعوب التجارية والصناعية لا يتركون ذراعاً من الأرض إلا ويستثمرونه فى الحرث والبذار ولا شبراً من جبل إلا ويغرسونه شجيرة من صنوبر أو فاكهة أو سنديان !

وكانت سورية من طوروس حتى رفح ومن شواطىء البحر الأبيض المتوسط حتى الصحراء ساحلها وداخلها سهلها وجبلها مكسو بالاحراش اللطيفة والغابات الجميلة والبساتين الفيحاء والحدائق الغناء حتى ان الأقدمين لروعتها وجلالها وسحرها أطلقوا عليها بحق : « جنة الدنيا » !

---

(١) بقلم الأستاذ م . شريف المرادى المهندس الصناعى المتخصص فى صناعة المحفوظات (الكونسروة) والموظف بشركة الكونسروة السورية المساهمة فى دمشق (سوريا) التى تأسست سنة ١٩٣٢ نشرها دعاية لهذا المشروع الحيوى فى بلاده وقد رأينا اثباتها فى الفلاحة نظراً لما احتوته من المعلومات عن الزراعة فى قطر تربطنا به صلات عديدة واستلفاتا للانظار لأهميته مثل هذا المشروع فى مصر .

بل كانت سورية الزراعية الصناعية التجارية فى حدودها الطبيعية فى عهد الحيثيين والكنعانيين القدماء تستوعب خمسة وعشرين مليوناً من السكان ولماذا نذهب بعيداً وهـذا تاريخ القرون الوسطى يدلنا أن سكان سورية فى عصر الأمويين والعباسيين الذهبى عصر العروبة ومجدها كانوا ينوفون عن العشرين مليوناً من النفوس ؟ !

وكانت هـذه الملايين من الخلائق بعد ما تأخذ حاجتها من الانتاجات الزراعية من المواد الغذائية تصدر ما يفيض عنها وهو الشىء الكثير الى الأقطار المجاورة والبعيدة منها فى طريق البر والبحر حتى أطلق على سهول حوران وحدها : « اهراء روما » ! ! !

ولقـد بلغ التقدم الزراعى فى سورية اذ ذاك درجة ربما يخالها المعاصرون خرافة ولكن . . . فلقد كان سهل دمشق الممتد من أبواب الغوطة حتى تدمر بما فيها قلعون واحة غناء مغروسة بأشجار الزيتون وغيره من الثمر الطيب !

بل كانت السهول الممتدة من الرقة مصيف الخليفة العباسى هارون الرشـيد حتى بغداد عاصمة النور ومقر الخلافة بساتين فيحاء مغروسة بأنواع الشجر من الفواكه والاثمار !

ونظرة سطحية يرميها الباحث المنصف على الآثار السورية المبعثرة هنـا وهناك فى تدمر وفى البطراء وفى قلب الصحراء يظهر له جلياً ان أجـدادنا الأقدمين حثيين كانوا ام عرباً الذين كانوا يتوطنون فى هذه الرقعة من الأرض « السورية » بكثافة هائلة ضربوا كعباً عالياً فى الحضارة والتمدن والرقى لخير الانسانية وصلاحها

وطبيعى أن يسبق الحضارة النشاط الزراعى فى بلد زراعى كسورية وطبيعى أن يتمشى التقدم الزراعى مع التمدن جنباً الى جنب

ومن هنا يمكن لك أن تعرف اهتمام السوريين القدماء باستثمار أراضيهم الزراعية الخصبة ومبلغ عنايتهم بأنهر بلادهم الكبيرة والصغيرة من الفرات الى الخابور ومن العاصى الى الليطانى وما أقاموه من السدود وحفروه من الترع والسواقى والجـداول لأنظمة الرى التى هى فى الحقيقة المحور للتقدم الزراعى وكثرة الانتاج

وليس بأيدينا ويا للأسف مساحة صحيحة للمساحات الزراعية التي كانت تستثمر إذ ذاك في سورية ولكن هذا لا يمنعنا من القول ان السوريين القدماء لم يتركوا من أراضي سورية إلا القليل والباقي استعمروه وحولوه إلى حقول و بساتين

ولكن ما دار الفلك دورته وحدثت الزلازل في سورية القديمة واتبعها طغيان جيوش الفاتحين من التتر والصليبيين وغيرهم حتى بارت الزراعة وتحولت المزارع الشاسعة والواحات الباسقة في سورية الى صحروات معطاش وأراضي بوار ! !

المساحات الزراعية في سورية الحاضرة — على أن هذه النكبات والمحن التي انصبت على رأس سورية لم تفقدها أهميتها الزراعية بل بقيت سورية على توالي الاحقاب والسنين البلاد البكر للزراعة وذلك بفضل اعتدال أقليمها ووفرة الماء وقوة الحرارة فيها وخصب أراضيها وقوة الانبات فيها أيضاً حتى ان بعض الاخصائيين الأجانب قالوا : ان أراضي سورية تعطي محصولات وافرة بأقل نفقة بالنسبة الى غيرها من الأراضي الزراعية في البلاد الأخرى التي تحتاج الى نفقات باهظة ومجهودات فنية كبيرة كي تجود بمحصولات وافرة

ويمكننا القول ان المساحات القابلة للاستثمار الزراعي في سورية اليوم ما عدا فلسطين وشرقي الأردن تقدر بـ ٥٠ الف الى ٥٥ الف كيلو متر مربع أما المساحات التي تستثمر الآن منها في الزراعة فهي ١٢ الف كيلو متر مربع فقط !

ويكفي ان آلاف الكيلو مترات على شط الفرات من المساحات الزراعية الخصبة المهملة التي لو قدر للسوريين استثمارها على طرق الري الحديث لسدت حاجة عشرة ملايين من البشر

ناهيك بالمساحات الأخرى الواقعة هنا وهناك وكلها متروكة مهملة فلا الحكومة تقوم بقسط من واجباتها نحوها ولا الشعب السوري يعيرها أقل اهتمام وانما تركوها لبعض القبائل الرحل التي حولتها الى أراض للغزو والسلب !

السهول الزراعية فى سورية — السهول فى سورية تنقسم الى قسمين ، ساحلية وداخلية فالسهول الساحلية تمتد من اسكندرونة حتى صور بين سلسلة الجبال الممتدة من الشمال الى الجنوب و بين ساحل البحر الأبيض المتوسط وأخصب هذه السهول هو سهل اسكندرون القابلة أرضه لجميع المغروسات على أنواعها وخاصة البرتقال وسهل انطاكية الذى يرويه العاصى والذى هو قابل للمغروسات على أشكالها ولجميع أنواع الحبوب والبقول والخضار وغيرها وسهول : اللاذقية ، طرابلس ، بيروت ، صيدا ، صور وكلها قابلة للغرس والمحراث

أما السهول الداخلية فهى سهول رحبة جداً وخصبة للغاية لو اعتنى فيها الاعتناء اللازم لفاضت منتوجاتها عن حاجة الملايين العديدة من السكان

وأخصب هذه السهول هو سهل حوران المشهور الذى عرف بالتاريخ القديم بمخزن قمح الدنيا ! وهو يمتد من وادى العجم الى البادية ، وسهل دمشق الممتد من سهل حوران جنوبا الى وادى العاصى شمالا ومن غوطة دمشق حتى بادية تدمر وهذا السهل تبلغ عرضه ٦٠ كيلو متراً و يمتاز بوفرة مياهه وخصابة أرضه وأهم واحة فيه هى الغوطة !

فسهل حمص وحماه أو وادى العاصى الذى يرويه العاصى وهو سهل لابل سهول رحبة واسعة خصبة قابلة لجميع أنواع الغرس والحبوب فسهل حلب وهو خصب ، فالسهول الواقعة شمال حلب ثم السهول الواقعة على شاطىء الفرات وهى سهول واسعة جداً وخصبة للغاية قابلة لجميع المزروعات والأغراس

أما سهل البقاع الواقع بين جبل لبنان والجبل الشرقى فهو سهل خصب للغاية يبلغ عرضه ١٦ كيلو متراً وتسقى أرضه من نهر الليطانى فى الجنوب والعاصى فى الشمال وهو قابل لكل أنواع الحبوب والغرس

وقد أتيح لأحد الاخصائيين الأجانب أن يقطن فيه حديثاً فبعد ان قام ببعض

التجارب وتحليل التربة التي أدهشته لقوتها الانباتية قال ان هذا السهل لو اعتنى فيه وأقيم له نظام زراعي حديث لكفت منتوجاته الزراعية لاثنى عشر مليوناً من البشر !

الاراضي الزراعية القابلة لانتاج الفواكه والخضار في سورية

ان مساحات الأراضي الزراعية في سورية القابلة لانتاج الفواكه والخضار واسعة جداً ولعل المساحات التي تستثمر الآن بالاغراس والبزور في سورية لا تبلغ معشار الأراضي القابلة للاستثمار ، وربما كان لكل جهة منها ميزات خاصة في أنواع الفواكه والخضار والبقول ، والحبوب معا ولو أتيح لسورية من يعتني بغرس الأراضي الصالحة لكل نوع من أنواع الفاكهة والخضار والثمر وانتخاب الأصلح من المغروسات والبزور والقيام بعمليات التطعيم على الأصول الفنية الحديثة لكان لدينا في سورية فواكه وخضار تحسدنا عليها أعرق الأمم في الزراعة فاعتدال الطقس والحرارة وصفاء الطبيعة في سورية يلائم الفواكه كثيراً ويعطيها ميزات عديدة في الحجم واللون والجسم وطعما لذيذاً ورائحة عطرية منعشة قل ان توجد في فواكه البلاد الأخرى

ولكن أساليبنا القديمة المتبعة في الزراعة وجمودنا على ما بأيدينا دون أن نساير الزمن في التجديد والابتكار عملا بالحكمة المأثورة : ليس في الامكان أبدع مما كان! أضر بفواكهنا وخضارنا وأثمارنا وجعل بعض أنواعها في موقف ثابت لا يتقدم ولا يتأخر والبعض الآخر في تأخر مستمر في نوعه وصفاته

فبينما نرى التفاح الأميركاني ذا الحجم الكبير واللون الجميل والنكهة الطيبة والرائحة المنعشة يأتينا من آخر أقطار المعمور كأنه مقطوف الآن وخال من جميع الأمراض نرى تفاحنا الشامي مؤبؤاً بالحشرات والدود وحجمه يصغر يوما عن يوم ولونه يمتقع آنا بعد آن وطعمه يفسد عاما بعد عام !

ولو رحنا نبحث عن الأسباب التي أوجدت هذا الفارق يظهر لنا أن السبب الرئيسي يعود فضله للجهود الفنية التي يبذلها الأميركان في تحسين أنواع تفاحهم وانتخاب الأصلح منه بينما التفاح الشامي مهمل متروك لرحمة الطبيعة

ثم لو بحثنا عن الأسباب فى وصول التفاح الأميريكى مع بعد المسافة يانعا طريا لوجدنا ان السر لايعود للاصول الفنية المتبعة فى محافظته فحسب وانما يعود لنوع التفاح نفسه الذى يقاوم الأحوال الطبيعية التى تفسد الفاكهة

ومثل التفاح الدراقن وخاصة الزهرى منه الذى يمكن لنا بحق أن نفاخر به جميع البلاد الزراعية لولا أنه ويا للاسف موبوءاً بالحشرات وهكذا قل عن بقية أنواع الفواكه السورية التى تتأخر أنواعها وصفاتها عاما بعد عام بأسباب الترك والاهمال

وها نحن بينما نشاهد الغربيين يعملون بهمة ونشاط لدرجة أنهم توصلوا أن يصيروا الأثمار البرية اثماراً أهلية بينما فاكهتنا مع الأيام ستصبح فاكهة برية اذا ما أدركتها يد العناية والانقاذ !

على أننا إذا كنا نفاخر ببعض أنواع فاكهتنا الجيدة ونتغنى بطعمها وأصلها ورائحتها فالفضل على كل حال يعود للطبيعة ولنوع تلك الفاكهة !

الغوطة أو وادى « النيربين » — هذه هى الرقعة من الأرض التى تعد بحق من أهم المساحات الزراعية لانتاج الفواكه والخضار فى سورية

ولو قدر لها أن تمتد إليها يد الفن فى التحسين والتهذيب فى أنواع الفواكه وبزور الخضار لكانت وحيدة بفواكهها وحيدة بخضارها

ومع هذا كله ففى الغوطة فواكه تمتاز بكثير عن أمثالها فى البلاد الأخرى حتى فى كاليفورينيا !

فالوان المشمش التى تنوف عن الخمسة وعشرين لوناً من بلدى إلى حموى إلى تدمرى إلى وزرى إلى عجمى الى كلابى الخ . . . والدراقن من الزهرى وغير الزهرى وأنواع العنب من البلدى إلى الحلوانى إلى الأحمر الديرانى الى الأحمر الدومانى الى أصابع بنت الملك الى الدربلى هى والحق من أجود ألوان وأنواع الفاكهة تكويناً وطعماً ولوناً ورائحة .

حتى ان الدراقن الزهرى والمشمش البلدى والحموى والوزرى وغيرها من ألوان الفاكهة لا مثيل لها فى العالم كله

بل ان المشمش الكلابى التى تشاركنا فيه أكثر الأمم له عندنا ميزات خاصة تجعله يتفوق على غيره من مشمش العالم سواء فى الطعم أو فى أعمال المربيات المعروفة بـ (المرملاد) التى تحضرهما معامل العرب على طريقة الكونسروة من هذا النوع من المشمش

ولقد بلغت شهرة الفواكه الدمشقية فى التاريخ القديم درجة حمل كثير من الأمم الغربية أن تطلق على بعض فواكهها اسم دمشق !

فالأسبان يطلقون على مشمشهم دماسك (Damask) أى دمشق والطليان يعلنون عن خوخهم انه خوخ دمشقى (Damacenerflaumen)

واعتقد ان هذه التسمية ليست للشهرة فحسب بل انها تعود إلى أصل النوع وانه من دمشق فالعرب عندما استوطنوا الاندلس القديمة المعروفة باسبانيا والبورتغال اليوم نقلوا الى تلك الجزيرة كثيراً من أغراس الفاكهة من دمشق وقل هذا أيضاً عن بعض المقاطعات الايطالية وغيرها من المقاطعات الأوروبية التى دخلت فى حوزة السوريين العرب وهذا ما يدلنا عن الشهرة التاريخية التى تتمتع بها عن جدارة وحق الفاكهة الدمشقية !

ماذا نعمل بفاكهتنا وخضارنا — وبالرغم من اهمالنا استثمار المساحات الزراعية الكبيرة فى سورية بالغرس والحرث تلك المساحات الواقعة بجميع المناطق السورية الباردة والمعتدلة التى لو قدر لسورية استثمارها لكان لديها انتاجات زراعية مستمرة من الخضار والفواكه تفيض عن حاجة السكان وتصدر للخارج كميات هائلة لا يمكن لأحد أن يضارنا بها لرخصها ورخص المعيشة فى ربوعنا ! وبالرغم من جمودنا فى تحسين أنواع الفواكه والخضار تمشيا مع أساليب التقدم الزراعى الحديث فلقد تكرمت الطبيعة علينا بفضل موقع سوريه الجغرافى واعتدال اقليمها وخصابة أراضيها وقوتها الانباتية باعطائنا منتوجات من الفواكه والخضار بفصول معينة تفيض عن حاجتنا

وهـذا الفيضان الذى يغمر أسواق دمشق وغيرها من المدن السورية بالفواكه والخضار فى فصلى الصيف والخريف كان وما زال يستثمر على قاعدة واحـدة ورثها الأحفاد عن الأجداد بل ورثها ابن عصر العشرين عن ابن العصر العاشر !

وربما كان الاستثمار فى العصور المتقدمة فى سوريه يمتاز بكثير عن هـذا العصر الذى توفرت فيه سرعة المواصلات ووسائط النقل وطرق الفن

فلقد كانت القوافل البرية من الأباعر والبغال والدواب والمراكب الشراعية التى تسير فى قوة الهواء والارياح تنقل الـكميات الـكبيرة من الصادرات السورية من الفواكه والخضار اليانعة والمجففة لجميع الأقطار المجاورة والبعيدة دون أن تورد لنا شيئاً من هذه المواد التى تنتجها أراضينا الزراعية

ولـكن سرعة المواصلات وقواعد الفن عكست الآية فتدنت صادراتنا من هذه المواد الأولية التى هى عماد الثروة السورية وارتفعت وارداتنا منها بصورة مخيفة اخذت تهدد منتوجاتنا الزراعية من الفواكه والخضار وتجعلها أثر أبعد عين

ونظرة سطحية يرميها الباحث المدقق إلى الأسواق التجارية للفواكه والخضار اليوم يرى الأثر العميق الذى تركه هـذا السيل الجارف الذى غمر سورية واحتل أسواقها وذلك بفضل فتح أبواب بلادنا على مصراعيها لخضار فلسطين ومصر وفواكه أزمير وأمريكا حتى أننا أصبحنا اليوم لا نستهلك خضارنا وفواكهنا إلا بعد أن نشبع من خضار مصر وفلسطين وفواكه أمريكا وأزمير !

ومع أنه ليس لدينا احصاءات صحيحة تبين لنا الـكميات التى نستوردها من الفواكه والخضار والأثمار لنعرف مالنا وما علينا فاننا نـكتفى بايراد ما تمكنا من العثور عليه من مصلحة الجمارك مع علمنا ان هذا الاحصاء مغلوط وهو أقل بكثير مما نستورده من البلدان المختلفة وإليك هو :

الكميات الواردة لسورية فى عام ١٩٣١ من أنواع الخضار والفواكه والاثمار ١٥٦٤٧٦٦١ كيلو تبلغ قيمتها بالغروش السورية ٦٤٥٧٨٨٣٨ غرشاً سوريا فقط !

ومن هـذا الرقم القياس يتبين لنا تماما المصير السيء الذى ينتظر فواكهنا وخضارنا فيما اذا بقينا محافظين على الأساليب القديمة ولم نأخذ بالأساليب الحديثة فى تطبيق قاعدة التصدير على طريقة الكونسروة حتى فى الفواكه والخضار خصوصاً بعد ان فقدنا القطر الحجازى الذى كنا نصدر اليه كميات كبيرة من الخضار والفواكه وغيرها من المنتوجات السورية بواسطة الخط الحديدى الذى دمرته الحرب العامة وفصلت الحجاز عن سورية بأسبابه و بعـد ان أقيمت الحواجز الجمركية بوجه خضارنا وفواكهنا فى تركيا ومصر وغيرها من البلدان المجاورة .

كيف نستثمر فواكهنا وخضارنا — قلنا ان طريقة الاستثمار فى تصـدير الفواكه والخضـار السورية كانت وما زالت واحدة لا تتغير وهـذه الطريقة تنقسم إلى قسمين :

الأول — تصدير الفواكه والخضار اليانعة إلى البلاد المجاورة

الثانى — تصدير الفواكه بطريقة التجفيف إلى البلدان المجاورة والبعيدة

أما الأول فبالرغم من عقم الطريقة المتبعة فى التصـدير فانه على كل حال يعزز الصادرات السورية ويدر كثيراً من الأرباح على سورية

ولو أتبعت أساليب التصـدير العصرية لأنواع الفواكه والخضار السورية اليانعة المتبعة فى امريكا واسبانيا وايطاليا وغيرها من البلدان الزراعية الراقية لـكانت الصادرات أعم والأرباح أوفر

سوريا ومصر — فمصر الشقيقة التى تربطها بسورية عدة روابط قومية واجتماعية «سياسية» وأقتصادية فضلا عن صلة الجوار تأتى الصادرات السورية للفواكه والخضار اليانعة اليها بالدرجـة العاشرة بل تأتى فى بعض أنواع من الفواكه الموجودة بغزارة فى سورية والتى هى من الأنواع الجيدة فيها صفراً على الشمال

ولـكى يكون القارىء الـكريم على بينة فى الأمر نورد اليه هنا جدولا يحتوى

على ما تستورده مصر من الفواكه والخضار مأخوذة أرقامه عن الغرف التجارية فى مصر الشقيقة وهذا هو :

واردات (أدخالات) عامة لمصر

فواكه وخضار يانعة استوردتها مصر من جميع البلدان

٥٠٤٢٧٫٨	طن	فى عام ١٩٢٨
٨٣٩٢٤٫٥	» » » » »	» ١٩٢٩
٠٤٣٢٥٫٦	» » » من سورية وحدها	» ١٩٢٨
٠٤٦٣٦	» » » » » »	» ١٩٢٩

واردات (ادخالات) خاصة لمصر

واليك بيان الجهات التى تستورد منها مصر هذه الكميات بصورة واضحة :

العنب

فى عام ١٩٢٨	فى عام ١٩٢٩
٨٩٩٤ طن	٨٦٣٧ طن من بلاد اليونان
٢١٠٥ »	١٦٥٠ » » جزيرة قبرص
٠٩٤٨ »	١٠٩١ » » » رودس

وأما من سورية فبكل أسف لا تستورد مصر منها شيئا

الخوخ

فى عام ١٩٢٨	فى عام ١٩٢٩
٥٧٣ طن	٣٧٩٫٢ طن من مجموع الادخالات
٣٣٣ »	١٧٢ » » سورية وحدها

التفـاح

فى عام ١٩٢٨	فى عام ١٩٢٩
٥٣٢٤ طن	٧٤٢٦ طن من تركيا
١١٧٠ »	١٦٧٧ » » الولايات المتحدة
٠٤٠٧ »	٠٣٦٠ » » ايطاليا
٠٤٣٦٢ »	٥١٣ » » سورية تفاح وكمثرى معاً

ومن هذا الجدول يتبين بجلاء الغبن الفاحش الذى يصيب صادرات سورية فى صميمها مع أنها بلاد زراعية بالدرجة الاولى ومع ان فواكهها — وخاصة منها العنب الذى يعد بحق من أشهر أنواع الفاكهة فى العالم كله طعما ولونا وفائدة — اذا لم تكن بعض أنواعها أفضل من الفواكه التركية فهى على الأقل مماثلة لها ولكن الفارق بيننا وبين تركيـا وأمريكا واليونان اننا نحن نتبع أساليب قديمـة فى طريقة التصدير والاعلان والدعاية وهم يتبعون أحدث الاساليب وأوسع الدعايات فاحتلوا أسواق مصر مع بعد المسافة وخسرنا أسواق مصر مع قرب المسافة وصلة الجوار والرحم والقرابة ! ! !

المجففات والمشمش — أما الثانى — أى طريقة التجفيف — فانواع الفواكه والأثمار التى تجفف فى سورية كثيرة فالعنب والتين و والخ . . . كلها تجفف ولكن القاعدة المتبعة فى تجفيفها قديمـة بالية لا تتفق مع أساليب العصر الحديث القاضيـة بالكونسروة من جهة ولاتعزز الصادرات السورية من جهة أخرى وأهم أنواع المجففات من الفواكه والاثمار فى سورية هو المشمش

وهذا النوع من الفاكهة التى اشتهرت به دمشق خاصة لعدة الوانه وطعمه وحجمه ورائحته العطرية الشهية واستأثرت بنوعه الجيـد عن العـالم كله يجفف على شكلين الاول النوع المعروف بـ «النقوع» والثانى النوع المشهور بـ «القمر دين»

والواقع ان كلتا العمليتين لا تتفق مع أسـاليب الفن ولا مع قواعد حفظ الصحة مما حمل الامم التى كانت تستورده بكثرة وقابلية وفى طليعتها الأمـة المصرية ان تزهد فيه لاسباب كثيرة أهمها طريقة التجفيف القديمة المتبعة فى تحضيره من معكه وعـدم تعقيمه واشباعه بالزيت وغير ذلك من الأساليب البالية التى تجعله معرضا للفساد اضف

الى هـذا كله الدعايات الاجنبية التى تثار بحماس وقوة ضده والتى تلاقى ارضا خصبة بالنظر لعقم الطريقة المتبعة فى التجفيف وقدمها وبلاها

وكم كنا نود لو أن لدينا أرقاما صحيحة فيما تصدره سورية من أنواع الفواكه والاثمار والخضار الى البلدان المجاورة سواء كانت يانعة أو مجففة ولكن ما العمل وغرفنا التجارية والزراعية ما برحت نائمة على فراش من حرير على أن مالا يدرك كله لا يترك جله وها نحن قبل أن نتعمق بهذا البحث الهام نورد جدولا يحتوى على صادرات المشمش فى ثلاث سنوات وهذا هو :

جـــدول عام بصادرات المشمش من سوريا

المشمش اليانع (الطازج)	النقوع (المجفف)	القمر دين	
فى عام ١٩٢٧	فى عام ١٩٢٧	فى عام ١٩٢٧	
كيلو ٢٢٥٠١٦	كيلو ٥٤٦٤٦٧	كيلو ٢٨٠٤٦٩٤	عموم الصادرات
« ١٠٨٨١٠	« ٢٢٧٩١٥	« ١٤٦٦٠١٦	ماصدر لمصر
« ١٠٩٤٨٠	« ٢٠٨٤٢٩	« ٦٧٢١١٢	« لفلسطين
« ٦٦٧٦	« ٠٢٩٧١٣	« ١٩٩٢٠٦	« لشرقى الأردن
فى عام ١٩٢٨	فى عام ١٩٢٨	فى عام ١٩٢٨	
كيلو ١٥٠٦٧٨	كيلو ١٢٥٣٨٧٤	كيلو ٣١٧٣٠٤٦	جميع الصادرات
« ١٢٥٣٨٠	« ٨٠١٥٠٨	« ١٨٦٩٦٩٣	ماصدر لمصر
« ٢٥٠٨٠	« ٢٢٩٦٥٩	« ٥٨٩١٦٦	« لفلسطين
« ٠٠٢٧٠	« ٠٤٥٤٠٥	« ٠٢٥٥١٨	« لشرقى الأردن
فى عام ١٩٢٩	فى عام ١٩٢٩	فى عام ١٩٢٩	
كيلو ٦٩٧١١	كيلو ٥٧٥٢٩٦	كيلو ٣٠٨٩٠٦٩	عموم الصادرات
« ١٦٩٧٢	« ٤٠٦٣٥٠	« ١٦٦٥٢١٧	ماصدر لمصر
« ٤٥٣٠٠	« ٠٣١٤٥١	« ٥١٢٠١٩	« لفلسطين
« ٠٤٢١٨	« ٠٠٦١٣٢	« ٢٣١١٠٢	« لشرقى الاردن

ومن هذا الجدول يتضح ان الكميات التى صدرتها سورية من أنواع المشمش اليانع والمجفف فى الأعوام الثلاثة ١٩٢٧ ، ١٩٢٨ ، ١٩٢٩ كميات لا بأس بها مع العلم أن طريقة التصدير والتجفيف طريقة قديمة بالية لا تتفق بشىء مع الاساليب الحديثة وطرق الفن على أن الكميات المجففة التى كانت تصدر فى الأعوام السالفة اخذت تتدنى عاماً بعد عام حتى أن محصولات عامى ١٩٣٠ و ١٩٣١ من القمر الدين لا تزال موجودة فى مخازن دمشق ومصر تنتظر الفرج ! حيث لا مستهلك يشترى ولا تاجر يبتاع ! هذا بالرغم من رداءة موسم عام ١٩٣١ الذى كان ماحلا وكان محصوله لا يبلغ نصف محصول العام الوسطى لموسم المشمش الزراعى

فوالحالة هذه لست أدرى ما ذا تفعل سورية أو بالحرى دمشق بموسم المشمش لعام ١٩٣٢ الذى تقدر محصولاته بـ ٥٠،٠٠٠،٠٠٠ كيلو وهو موسم طيب للغاية ولا أقصد من كلمة مشمش المشمش اليانع الطازه الذى يلقى رواجا واستهلاكا سواء فى الداخل أو فى الخارج بالرغم من عقم طريقة التصدير وانما أريد منها القمر الدين الذى تتضاعف كمياته باضافة محصول هذا العام لمحاصيل الأعوام السابقة وهذه هى البلية العظمى والطامة الكبرى والخراب الشامل !

المواسم الزراعية فى سورية وخاصة منها موسم القمر الدين — لقد ابتليت المواسم الزراعية فى سورية فى الأعوام الأخيرة بجميع أنواع النكبات وضروب المحن فمن غضب الطبيعة إلى شح السماء بالأمطار إلى حشرة السونة إلى الجراد إلى الفأر الأبيض إلى عدم الاستفادة من مياه الأنهر بانشاء أنظمة حديثة للرى إلى تدنى الاسعار إلى مزاحمة الاجانب الى كثرة الضرائب الى . . . الى . . . الخ . . . واذا كان عماد الثروة فى سورية اليوم هى الزراعة والزراعة وحدها فقد أصيبت هذه الثروة فى الصميم وأصبح الفلاح والمزارع بحالة تستوجب الشفقة والرحمة ولم يبق لسورية إلا هذا المورد الضئيل من محاصيل الفواكه والأثمار والخضار ولعل محصول المشمش هو فى مقدمة هذه المحاصيل أهمية وفائدة

غير أن ما رزأ به القمر الدين الذى يشكل ثمانين بالمئة من محصول المشمش فى السنوات الأخيرة من الكساد والبوار للحرب الذى شهرته الحكومة المصرية وغيرها من الحكومات وازهد المصريين والسودانيين وغيرهم به بعد ما كانوا يستهلكونه بقابلية وشوق عظيمين ويتفاخرون به ويتهادونه خصوصاً فى شهر رمضان الحرام ولاقامة الحواجز والعراقيل بوجهه لانه بضاعة شرقية عربية سورية ويالاسف ليس من يحميها ويدافع عنها !

نعم ! ان ما رزأ به القمر الدين من الكساد والبوار بفضل الطريقة العقيمة المتبعة بتجفيفه تلك الطريقة التى ساعدت تلك الحكومات على نشر دعايتها الطويلة ضده يحملنا على استعمال الفكر للخروج من هذا الموقف بانعاش هذا النوع من المحصول وذلك لا يكون إلا بمحاربة الجمود والاخذ بطرق العلم وأساليب الفن تمشيا مع الزمن والضرورة

ولا أريد أن يفهم من كلامى أننى من القائلين بابطال قاعدة التجفيف عندنا بطريقة النقوع والقمر الدين بالمرة كلا ! وانما أريد ادخال التحسينات الفنية اللازمة على هذه الطريقة لرفع مستواها واستثمار ما يمكن تصديره من محصول المشمش على طريقة النقوع والقمر الدين واستثمار الباقى على طريقة الكونسروة

وبهذه الوساطة لا بغيرها يمكننا استثمار محصولنا الزراعى من المشمش وغير المشمش من الفواكه والأثمار والخضار وبها وحدها يمكننا المحافظة على البقية الباقية من ثروتنا الزراعية !

فوائد مشروع الكونسروة لسورية — مما تقدم يتبين لنا بجلاء ان سورية بأشد الحاجة الى صناعة الكونسروة وهذه الصناعة الواسعة لا تقف فوائدها على الناحية الصناعية فحسب بل تتناول النواحى الزراعية والتجارية والصناعية والاقتصادية والغذائية وغيرها

الفوائد الزراعية — فالناحية الزراعية التي ضربنا لك أمثلة عديدة عليها — فهذه الصناعة توسع نطاق المغروسات وأعمال البستنة في سورية بصورة عامة شاملة

وبرهاناً على ذلك أقول : ان مشروع الكونسروة ما تداولت فكرته حتى أقام بعض المزارعين في الغوطة وحدها بغرس ١٠٠ ألف غرسة من أنواع الفواكه الجيدة أحضرت من إيطاليا ومن المشاتل الزراعية السورية وغيرها واعتقد ان هذا المشروع لا يبرز الى حيز العمل بقوة الله ومشيئة الأمة السورية الناهضة حتى نرى المساحات العظيمة من هذه الحقول التي تستثمر بالذرة والقمح اللذين لا تعوض محصولاتهما في العام على المزارعين قيم التكلف وثمن الاعشار ! تغرس بانواع الثمر والوان الفاكهة !

حتى ان احد بائعي الاغراس قال ليروج بضاعته : اقبلوا يازراع على غرس الاشجار الثمرة فان معملا للكونسروة سينشأ قريبا ! !

الفوائد التجارية — أما الناحية التجارية فهو أن مشروع الكونسروة سيكون مشتركا بين الجميع وسيكون لكثير من التجار اعمالا وارباحا في تجارة محصولات الكونسروة سواء في حين ادخالها مواد خام للعمل أو في حين اخراجها على أنواع مختلفة « كونسروة » وسواء في بيعها للمستهلكين في الداخل أو في تصديرها للمستهلكين في الخارج أيضاً

وبوسع كل تاجر غدا ايجاد عملاء له من المزارعين والفلاحين لتقديم المواد الخام للمعمل وبوسعه أيضا ايجاد زبائن له في الأقطار المجاورة والبعيدة فيفيد ويستفيد سنة الله في الخلق !

وهذا المشروع الجليل سيجلب رؤوس أموال جديدة للبلاد من جهة وينعش حالة الفلاح وفي انتعاش الفلاح كما لا يخفى انتعاش التجارة والصناعة وكل ناحية من نواحي الحياة

الفوائد الصناعية — أما الناحية الصناعية فالفوائد كثيرة وأهمها :

أولا — ادخال صناعة جديدة واسعة النطاق للبلاد السورية تعلم السوريين أصول العمليات الصناعية المختلفة

ثانياً — تشغيل آلاف العمال العاطلين

ثالثاً — ان كل ماكينة أو معمل صناعي ينشأ في البلاد يقوى الملكة الصناعية لدى الشعب وتتقدم عقليته الميكانيكية الفنية بصورة عملية وما أشد حاجة سورية في بحرانها الحيالي وجمودها الروحي لهذه العقلية اليوم لتوفق بين مادة الغرب وروح الشرق فتأخذ من الأولى ما يفيدها ويساعدها على اعباء الحياة بمزجها في الثانية فتكون لها ذهنية أو عقلية وسطى تجمع بين المادة والروح !

الفوائد الغذائية — أما الناحية الغذائية فهي توفير مواد غذائية للشعب من خضار وفواكه في غير مواسمها اذ أنها تبقى قليلة شحيحة واذا وجدت فان اثمانها باهظة جداً يمتنع الغني قبل المتوسط والفقير عن استهلاكها وبذلك يستغني عن الخضار والفواكه المجففة التي لا طعم لها ولا لذة بفواكه وخضار يانعة محافظة لطعمها ولذتها

ومن جهة ثانية توفير المواد الغذائية للمناطق السورية النائية التي تقل فيها الفواكه والخضار كما وأن الألوف من العمال الذين سيشتغلون في الصحارى لمد أنابيب البترول والسكك الحديدية سيجدون في الكونسروة أكبر مساعد لهم على أعمالهم الشاقه في الصحراء القاحلة

كما وانه اذا قدر لسورية وأصبح لديها جيش سوري عربي فستكون الكونسروة أكبر مساعد له في تموينه بموادها وتوفير الغذاء له في حله وترحاله !

الفوائد الاقتصادية — وبالجملة فصناعة الكونسروة عامل اقتصادي مهم سيكون له تأثيره المباشر في انعاش اقتصاديات البلاد السورية وانقاذ المحصولات الزراعية من الفواكه والخضار من بوارها وكسادها اللذين منيت بهما وكادت أن تقضي على كل أمل يرجى لسوري في هذه الحياة !

الكونسروة صناعة حية — ولا يحسن القارىء الكريم ان صناعة الكونسروة صناعة محدودة وانما بالعكس فهى صناعة واسعة جداً وقد عمت جميع العالم وشملت عموم الأقطار وأخذت الأمم الزراعية الصناعية تتسابق فى تحسينها وانمائها لانعاش زراعتها وصناعتها من جهة ولتموينها بالمواد الغذائية درءاً للطوارىء وبقصد الربح والكسب من جهة ثانية

ولا يتبادر لذهن القارىء ان هذه الصناعة الحية رزأت أخيراً كما رزأت به الصناعات النسيجية وغيرها من كساد وجمود بأسباب كثرة الانتاج وقلة الاستهلاك وانما على العكس فكلما كثر انتاج هذه الصناعة كلما اشتد الطلب وكثر الاستهلاك لأن انتاجها انما هو مواد غذائية ضرورية والغذاء كما لا يخفى هو كل شىء للانسان فى هذه الحياة

ما تستهلكه سورية من الكونسروة — وها ان سورية المحافظة . سورية الحريصة على ما تعودته من استهلاك الزاد والمواد الغذائية تستهلك من أنواع الكونسروة حسب الاحصاء الأخير لعام ١٩٣١ ماقيمته ١٫٠٠٠٫٠٠٠ ليرة سورية فى كل عام من الخضار والفواكه واللحوم المعمولة على طريقة الكونسروة ! فى الوقت الذى يوجد لديها عمال يعملون فى المناجم والخطوط الحديدية ولا جيش سورى يعسكر فى القلاع ويقيم فى الحصون على حدود البلاد للزود والدفاع عنها ! وفى الوقت الذى تباع الكونسروة فى سوريا بأسعار فاحشة جداً يضطر الاغنياء قبل الطبقة الوسطى والعمال أن يزهدوا فيها ويحجموا عن استهلاكها

هذا فى سورية المحافظة وحالتها كما ترى فما بالك بالأمم والشعوب الأخرى التى لديها ملايين العمال وملايين الجيوش وقد اعتادت على استهلاك الكونسروة وتقديمها حتى على الخضر والفواكه اليانعة فى مواسمها حيث تجد فيها سهولة بالطبخ ولذة فى الطعم ؟ !

إذن فالكونسروة صناعة حية تنتعش يوما بعد يوم وتتسع دائرتها الشاسعة عاما بعد عام ولسوف يأتى على العالم يوم لا يعرف فى غذائه الا الكونسروة ولا يمون لغده

الا الكونسروة ! بل ان أهالى الولايات المتحدة اليوم لا تعرف فى بيوتها سوى الكونسروة حتى ذهبت مثلا ان العريس هناك لا يسأل عروسه اذا كانت تجيد الطبخ بل يسألها اذا كان لديها مفتاح علب الكونسروة !

كيف تسير بمشروع الكونسروة والمواد التى تعامل — يقولون أن الطفرة فى الحياة محال وعلى هذه القاعدة الذهبية نريد أن نمشى فى مشروعنا العظيم لان اعتبارات كثيرة لا تمكنا بحال أن نقفز مرة واحدة كما قفزت اليابان وتركيا وغيرهما من الأمم المستقلة ونشيد ما تحتاجه سورية الزراعية من معامل الكونسروة وغيرهما من المعامل بل نريد أن نمشى مرحلة بعد مرحلة نقدم الأهم على المهم حتى يأتينا الله بالفرج ونتمكن بسياسة المراحل الانشائية الصناعية من ايجاد مصانع للكونسروة ومعامل لغيرها من الصناعات تتفق مع مركز سورية الجغرافى وأهميتها العالمية وتعيد لنا مجد الاجداد الصناعى الذى هو فى الحقيقة الدعامة الكبرى للمجد السياسى !

والذى يهمنا قبل كل شىء عمله على طريقة الكونسروة من الفواكه والخضار والأثمار واللحوم فى مشروعنا هذا هى الاشياء الرائجة والمتوفرة لدينا

فسنعامل الفواكه على أنواعها الكمثرى التفاح الدراقن المشمش الخ . . . على عدة أشكال وسنعتنى عناية خاصة بالمشمش الذى هو أكبر محصول لدينا من الفواكه فنعامله على عدة الوان خشاف أى (كونبوت) ، معقود ، يانع بحالته الطبيعية بدون سكر الخ على أن المشمش المحفوظ بحالته الطبيعية أى بدون سكر وهو اللون المعروف باللب ب (البولب) من الكلابى وبعض الوان غيره سيلقى رواجا عظيما فى أوروبا وخاصة منها فرنسا المانيا انكلترا اسوج نروج وغيرها حيث يعملونه هناك نوعا من المربى المعروف بال (مرملاد) وسيستهلك بكميات كبيرة هائلة

وسنعامل الخضار على أنواعها البندورة ، الفاصولية ، البراليه ، الباذنجان ، ورق العنب ، الهليون الفول الخ ... منها على طريقة العصر كالبندورة ومنها على طريقة الحفظ بحالته الطبيعية ومنها على طريقة الطبخ باللحم وبالزيت

وسنعامل (الكمى) لحفظها — بعد تنظيف حباتها بصورة فنية — بحالتها الطبيعية لتصديرها للخارج حيث ان أسعارها فى أوربا عالية جدا وهى بالوقت ذاته غزيرة جدا عندنا فى بعض السنين ورخيصة

وسنعتنى بالسمك السورى اعتناءاً تاماً وذلك بالقيام بعدة تجارب فنية حتى يمكننا أن نحفظه على طريقة مقبولة موافقة للذوق لنستفيد من سمك الأنهار السورية الموجود فيها بكثرة و باسعار رخيصة جدا

وسنعتنى أيضا بالزيتون السورى لحفظه بعلب على أشكال متعددة ليسهل تصفيته ويعم تصديره واذا وفقنا الى جلب ماكينة للزيوت سنعتنى بزيت الزيتون للتصفية بطرق الفن وتصديره للخارج

وسنعامل الحليب السورى لحفظه بعلب وسنعتنى بالأثمار السورية لحفظها أيضا وسنعتنى باعمال المخلل الافرنجى من جميع أنواع الخضار لحفظه بعلب وباوانى بلورية وسوف لا نترك نوعا من أنواع الفاكهة ولا لون من ألوان الاشياء الثانية التى تتناولها صناعة الكونسروة الا ونستفيد منه ونعامله على طريقة الكونسروة بصورة تدريجية تمشيا مع سنة النشوء والارتقاء

وسنحمل الزراع على الاعتناء بجلب أنواع بزور الخضار من البلاد الزراعية الراقية خصوصا منها الهليون ، البراليه ، الفاصولية ، البندوره الخ . . . لتحسين أنواعها وتكثير انتاج كمياتها كذلك سنحملهم على توسيع نطاق الغرس وجلب المغروسات من أوربا وغيرها لتحسين أنواع الفواكه وخاصة منها التفاح والكمثرى وغيرهما من ألوان الفاكهة

والكميات الكبيرة التى يعاملها المعمل على طريقة الكونسروة لحفظها فى علب مختلفة الاشكال وأوانى بلورية توافق الذوق والشهرة التى تتمتع بها الفاكهة السورية يعرض منها فى سورية للاستهلاك مايفى بالحاجة والطلب والباقى يصدر الى الاقطار المجاورة والبعيدة لاستهلاكه فيها وهذا الضرب هو من وظائف الادارة التى تتفق مع العملاء فى الخارج وتوجد لها مراكز فى الداخل وفقا لقانون العرض والطلب

الاسواق - الاسواق التى يمكننا أن نصرف بها محصولات « الكونسروة » هى : الأسواق الداخلية والخارجية المجاورة والبعيدة

الاسواق الداخلية - أما الأسواق الداخلية ونعنى بها الأسواق السورية فستستهلك كثيراً من أنواع الكونسروة من الخضار والفواكه واللحوم وأهمها ماء البندورة ، البزالية ، الفاصولية المخلل الخشاف (الكونبوت) الاسماك الخ

مثال ذلك ان علبة الكونسروة من الفول المقلى بالزيت التى تأتينا من تركيا تستهلك بسورية الان بمبلغ ستين غرشاً سوريا مع ان حمل الفول عندنا ابان الموسم لا يساوى هذه القيمة وان علبة الكونسروة من الخشاف « الكونبوت » تباع عندنا اليوم بستين غرشا سوريا أيضا مع رداءة نوع المشمش المحفوظ بها مع أن العلبة ذاتها من المشمش البلدى أو الوزرى أو غيره من الأصناف الجيدة المنقطعة النظير لا تكلفنا أكثر من ١٨ غرشا سوريا على أكبر تقدير ! وهكذا قل عن بقية الأنواع التى تستهلك سورية منها ما قيمته مليون ليرة سورية كما اسلفنا فالاستهلاك سيتضاعف كثيراً لجودة الأنواع من جهة ورخص الاسعار من جهة ثانية خصوصا بعد ما يستأنس السوريون بهذه الصناعة الحيوية التى تسهل اعمال الطبخ والاكل بدون اضاعة الوقت الذى هو من الذهب !

ناهيك بتموين المناطق السورية النائية من محصولات « الكونسروة » بتقديمها لعمال خط حيفا — بغداد ، عمال البترول وقطعات الجيش السورى وغيرهم

الاسواق المجاورة — أما الاسواق المجاورة ونعنى بها أسواق الأقطار الشرقية فهى تستهلك كميات كبيرة من أنواع « الكونسروة » الأوربية الاميريكية والتركية أيضا فمصر وحدها تستهلك الآن ما قيمته ٢٠٠٠٫٠٠٠ جنيه مصرى من مصنوعات الكونسروة فى السنة وفلسطين التى فيها عدة معامل تنتج الكونسروة استهلكت

فى عام ١٩٣١ حسب احصاء غرفة التجارة فى يافا ما قيمته ٤٧٠٠٠ جنيه فلسطينى وشرقى الأردن تستهلك ما لا تقل قيمة عن ١٠٠٠٠ ليرة فلسطينية فى العام

أما العراق فليس لدينا احصاءات رسمية تبين لنا مقدار استهلاكه من الكونسروة ولكن على كل حال فالكميات التى يستهلكها كبيرة خصوصا أنواع الكونبوت أما الحجاز فحدث ولا حرج ويكفى ما يستهلكه حجاج بيت الله الحرام وهكذا قل عن بقية الاقطار الشرقية التى ترحب بمحصولات الكونسروة السورية وتستهلكها بقابلية وشوق عظيمين بالنظر لجودة أنواعها ورخص أسعارها

وهذان العاملان كافيان وحدهما لحمل الاقطار الشقيقة المجاورة على استهلاك الكونسروة السورية مع عدم النظر للاعتبارات الاقليمية والعنصرية والقومية

الاسواق الاوربية — أما الأسواق الأوربية فتستهلك كميات كبيرة من محصولات الكونسروة السورية على أنواعها خصوصا ألوان المشمش المحفوظ بحالته الطبيعية بدون سكر بشكل (بولب) وغيره من ألوان الفاكهة ناهيك بالكمى وبعض أنواع الخضار

ولدينا الآن كثير من الاسواق المفتوحة الابواب فى أوروبا الشمالية والوسطى سيكون لمحصولات الكونسروة السورية فيها شأن عظيم

والخلاصة ان الأسواق التى تستهلك محصولات « الكونسروة » السورية كثيرة وسوف تنهال الطلبات على ادارة العمل من كل جهة لدرجة ان عشرات المعامل السورية لصناعة الكونسروة سوف لا تكفى لسد حاجة هذه الاسواق من محصولات هذه الصناعة وهذا ما يبشرنا بمستقبل زاهر لهذا المشروع سيكون انشاء الله فاتحة عصر صناعى جديد فى هذه البلاد كله بركة ونور