

## ١٠ - القرطم

زراعة القرطم كثيرة الانتشار في وادي النيل من اسنا الى القاهرة ولا تعدو منطقة اسنا سعدا ، فلا يهتم بها الا في الفيوم والا في الدلتا . ولهذه الزراعة غرضان خاصان : اولهما جنى زهره الذي يستعمل للصبغة ، وثانيهما جنى حبه الذي يستخرج منه نوع من الزيت .

يزرع القرطم على الخصوص في اسيوط ولا تهيأ له الارض باى عمل احيانا ، وفي هذه الحالة تلقى تقاويه في الارض بذرا . وقد تحرث التربة حرثة على اثرها توضع التقاوى في الخطوط التي يحددها المحراث وهذا يزيد قليلا في انتاجه ويبذر في الفدان من ٥ الى ٧ ارباع الكيلة او ٢٤/١ من الاردب . والبذار يغطى دائما بالحرث . على أن فقراء الزراع يزرعون القرطم مثل الذرة في حفر صغيرة يحتفرونها ويغطونها بأيديهم فيقتضى هذا العمل ١٥ يوما للفدان . واوانه هو نفس الاوان الذي يبذر فيه القمح ويجف الزهر بعد ٣ اشهر ، والحصاد يستمر من اول ابريل الى ١٥ منه وفي بعض القرى المجاورة لطنطا الى اول مايو فيقوم بجنى الازهار النساء والاولاد ، وشأنهم في مدة الازهار ان يقطفوا كل صباح عند شروق الشمس الاكمام التي تكون قد تفتحت تفتحها كافيًا . ويستخدم لهذا في العادة من ٢١ الى ٢٥ عاملا اجر كل منهم بارتان او ثلاث اذ انهم لا يعملون الا بضع ساعات في اليوم . والاكمام المقطوعة تفرش على حصر

في الظل يوما كاملا ، وهذا العمل يكلف الفدان ٤٠ بارة عن طول مدة القطف . وفي منتصف زمن القطف يكون أوفر المحصول .

تدق براعم الزهر في هاون خشبي صغير بعضى طويلة حتى تتحول الى نوع من العجين تصنع منه اقراص صغيرة مستديرة (مبططة) مرققة قطرها من ١٠ الى ١٢ سنتيمترا . وهذا التحويل الى اقراص يعمل يوما فيوما ويستغرق عمل رجل ساعة او ساعتين . ثم تجفف الاقراص في الظل خمسة عشر يوما فتفقد نحو نصف وزنها ويبلغ وزن ١٠ او ١٥ من تلك الاقراص المجففة رطلا ، وتباع وهى في حالتها هذه باسم الصفرانون « العصفر » .

اذا زرع القرطم منفردا وكانت السنة مقبلة ، فالفدان ينتج ثلاثة قناطير من هذه الاقراص ، وثمان القنطار من ٨ الى ١٥ بودقة تبعا وفرة طلب التجار .

لزيادة وزن اقراص الصفرانون او لزيادة تماسكها تسحق احيانا براعم القرطم مع كمية من دقيق الترمس او تمزج بنسبة رطل من الدقيق الى ١٠ ارطال من البراعم . وهذا الغش الذى ينقص ثمن الصفرانون يجرى عادة في اقليم جرجا . وانقى القرطم هو قرطم طنطا ، ولذلك هو أروجه ، ويليه قرطم أسبوط ثم قرطم ضواحي القاهرة . والقنطار من هذا الاخير يباع من ١٨ الى ٢٠ بودقة .

ان بذر القرطم الذى يبذر منفردا في اقليمى أسبوط والقاهرة يبذر ممزوجا بالعدس في اقليمى طيبة وجرجا . وعندئذ لا يتخذ لتقاويه سوى ٢٤/٢ من الورد للفدان . وبهذا تخدم زراعة الصنفين خدمة واحدة الا ان حصاد العدس يقع قبل انتهاء حصاد القرطم بأربعين يوما وغلته اقل من غلة القرطم المنزوع على انفراد . ولا يعطى الفدان اكثر من قنطار ونصف قنطار من الصفرانون وقنطارين على اقصى تقدير في أحسن السنين .

أسبوط هى المستودع العام لجميع الصفرانون المصنوع في الصعيد والمنتجون يبيعونه الى تجار القاهرة . ويصدر منه الى بلاد العرب عن طريق القصير .

زراعة القرطم هى من أفيد الزراعات في مصر ، على انه لما كان جنى البراعم يقتضى نفقات مقدمة وقد يأتى تصريفه بطيئا حتى يتوفر له الطلب فلا يقبل الزراع الفقراء على استنباته الا قليلا جدا وهم يزرعونه كسباج لحقول البطيخ والخضر .

بعد جنى الزهر يترك النبات قائما على أرضه ١٠ أيام أو ١٢ يوما ليجف ثم تنتزع منه السوق التي تدق بالعصى ليستخرج منها الحب . ويفتاع ١٠ عمال أو ١٢ عاملا سيقان الفدان الواحد في يوم ، ونفس هذا الزمن يلزم للدق والتنظيف .

فدان القرطم الذى جنيت منه الازهار يغل في السنوات العادية من اردبين الى ثلاثة من الحب وقد يغل ستة ارادب أحيانا وذلك اذا زرع القرطم لاخذ حبه فقط كما هو متبع فى أعلى الصعيد فى الجزء الممتد من قبلى فرشوط الى اسنا . أما اذا زرع القرطم مع العدس فلا تنتج نفس المساحة الا اردبا ونصفا من الحب ويباع الارذب ببودقتين أو ثلاث .

يستخدم قش القرطم وقودا ويختلف ثمنه باختلاف المناطق فما يساوى ببودقتين فى أسيوط يباع بثمان أو عشر ببودقات فى القاهرة .