

UNIVERSAL
LIBRARY

OU_191121

UNIVERSAL
LIBRARY

كتاب
عجائب البحر
ومحاصيله التجارية

اي
ذكر منافع حاصلات البحر الحيوانية والنباتية
والمعدنية لخير الانسان ونقدم التجارة

للعامة پ. ل. سموندس الانكليزي

عدد رسومه ٢٢

ترجمة جرجي بني

The Commercial Products of the Sea.

• By P. L. SIMMONDS.
With Thirty-two Illustrations.

برخصة مجلس معارف ولاية بيروت الجليلة ٢٩ ت ٢ سنة ٢٠٦

نمر ٢٩٥

طبع في بيروت في مطبعة الاميركان سنة ١٨٩١

المقدمة

لما كنت قد نشرت في جريدة الصناعة بعض الشذرات عن المواد البحرية التي ينتفع بها اهل الصناعة وقد كتبت كثيراً في جريدتي التكنولوجيا (الباحث في الصناعة) وجرنال اف ايليد سينس (جريدة العلم المستخدم) عن حاصلات البحر المتنوعة خطر لي ان اجمعها في مؤلف واحد اضيفه الى ما كنت قد نشرته من قبل عن الحاصلات التجارية من المملكة اللبنانية وعن الحاصلات الحيوانية ونبهتها واستغلامها وعلية انشأت هذا الكتاب الذي اظنه يقوم بحاجة الناس الى استطلاع التفاصيل الدقيقة عن حالة هاتيك المواد والحاصلات البالغة من الاهمية التجارية مبلغاً عظيماً

ومع انه نشر بين الناس مؤلفات تبحث في بعض المصائد والمغائص فاننا لم نرَ واحداً منها قد بحث في هذا الموضوع بحثاً اجمالياً او قصد التقيب بطريقة منتظمة يظهر بها اهمية الحاصلات البحرية للتجارة في البلدان المختلفة. وقد سبقت كثيراً للحصول على عدة من الاحصاءات الرسمية ينتهي تاريخها الى اقرب وقت من زمن التأليف ولذلك اتق ان يكون هذا المؤلف نافعا مفيداً لكل الذين هم امرتاج البحر

ومع اني لا ادعي لكتابتي نشأة اصلية اقول اني بذلت الوسع في مراجعة كل

المطبوعات في هذا الباب سيما ما صدر من ذلك في الولايات المتحدة الاميريكية
وفي اوربا وما نشرته الحكومات المختلفة من مطبوعاتها الرسمية. وبما ان
الكتاب يشير الى انحصار مجته في نتائج الجاهل فاني بحكم الضرورة اضريت عن
ذكر ما هنالك من المواد المهمة الناتجة من الانهار والبحيرات في مواضع شتى
لندن في سنة ١٨٧٨
سيموندس

تمهيد

اهمية حاصلات البحر. فوائد الحيوانات. عدد انواع الاسماك.
منح فرنسا للمصائد. تعديل المصائد البريطانية. الطعام من
السماك. تحديد العال والدون في سوق لندن. كمية السمك
المستجلب الى لندن. قيمة الوارد من السمك وغيره من حاصلات
البحر. قيمة الصادرات. تعديل المصائد الفرنسية والانكليزية
والاميركية الشمالية. المصائد الفرنسية ورواج السمك في باريز.
قيمة تجارة الاسماك في سائر البلدان

—x—

ان الحاصلات التجارية المأخوذة من البحر أكثر عدداً واعظم شأنًا مما
يظن بها معظم الناس الذين لم يمعنوا النظر في حقيقة الامر فان ذوات الثدي
المائلة الكبر الساجحة في المياه تدر علينا كثيراً من الزيت والجلود وعظام
الحوت وشحمه ومن العنبر وناهيك انها طعام يستلذ به بعض الامم . اما الاسماك
الحقيقية فمنافعها للانسان ليست متنوعة كثيراً لان معظمها لا ينفع الا طعاماً وهي
من هذا الصوب ذات اهمية عظمى لكثيرين من الناس الذين يقتاتون بهذا النوع
من الحيوان فان بعضاً من الامم المتبريرة ينتدرون على معالجة السمك بطرق
شتى حتى يتخذون منه نوعاً من الدقيق والخبز ثم ان السمك يملح ويجفف ويدخن

ويُكَبَسُ وَيُحْفَظُ فِي الزَّيْتِ وَيُقَدَّدُ

وفي البلاد المأهولة بالببائوين والروم ترى كمية السمك المأْكول كبيرة
لاستخدامه في صياهم واعبادهم حينما يحظر عليهم الكهنة تناول شيء من اللحوم الأخر
وترى في عدة مواضع من البلدان المتقدمة ان صيد الاسماك من انواع
الشالح^(١) والبلشرد والاسفيري والقُدَّ والقُدَّ والشالح وغيرها فانه يستخدَم للاستصباغ والطب
والسردين واشكال آخر هو عمل يشغل مئات من الخلق. اما الزيت المستخرج
من الكرخر ولعله القندس والقُدَّ والشالح وغيرها فانه يستخدَم للاستصباغ والطب
والصنائع والحرف وعلا ذلك فان بعض اجزاء السمك تستخدَم في الصناعة والنسيج
كاستخدام فلوس الجين ولعله النبي لاصطناع اللؤلؤ الكاذب وكاستعمال فلوس
غيره من انواع السمك لضروب الزينة وكاتخاذ جلودها للدباغ وغيره. اما
الفراء فيُستخرج من حواصل الهواء او السباحة التي لبعضها والبطارخ يُتَمَتَّعُ بها
كقطعام فاخر عند البعض وتُتَّخَذُ طعاماً لصيد السمك والصيونيون يحسبون من
الذَّ المطاعم مصران السمك وزعانف الكرخر اي القندس وخيارة البحر (وهذه
ضرب من الهولوثوريا) ويصطنعون من هذه الاسماك مرقاً غروباً

والبحر أكثر امتلاءً بالخلائق الحية من البر فانك تجد في كل اقسام العالم
ان الشاطئ المدري من الانواء والكثير الصخور يعول من الافراد الحيوانية جمعاً
ربما زاد عدده عما يرى في سكان بقعة اخرى على تلك المساحة. وفوق هذا فان
البحر ملآن حيوانات عديدة الانواع حتى ان لكل طبقة من الماء ضرباً مخصوصاً
به فيشابه ذلك التغيرات الواقعة في الاقسام المنتظمة في البر تغييراً بوافق
ارتفاعها. والحيوانات هذه بين كبير هائل وصغير حنير منها الوحوش
الساجنة كالخوت والفقمة وبقرة البحر ومن الاسماك المختلفة نوعاً وجمعاً
والفشريات الناعمة اللينة ومن الحيوانات الرخوة الى ادنى الطبقات في المخلوق

(١) هو عند الافرنج المَرِن

المشابهة للنبات الحي كالذوق وبقيت المفرد المرجان المشارك النبات والمحوان وذوات الثدي في صفاته وكلها خصيصة بالبحر او بالماء العذب وللأوقيانوس نبات خاص هو العشب البحري يظل نامياً في القعر عند رقرق الماء او يعلو الى فوق فيطفو وهذه ايضاً منافع اخرى اقتصادية

ونحن لانبحث في كل سمات البحر عموماً وانما نتصر على ما كان منها مفيداً للانسان او على شيء من النفع لخدمته

ان افلينوس عد انواع السمك اربعاً وتسعين نوعاً ووصلها لينائوس الى ٤٧٨ اما علماء الطبيعة المعاصرين فقد وصفوا ثلاثة عشر ألفاً من هاتيك الانواع وقالوا ان عشرين فقط محصور في الماء العذب

ان الجنس البشري يستند منها فوائد لا تحصى وذلك ظاهر من سعة مصائد البحار والسواحل والانهار وقيمة ملاخيها

وقد اصاب الكومندور موري بقوله ان البحر مأمناً وعليه فروضاً يتمها وبما ان سكانه عديدون فمن اراد ان يدرس نواميسه فعليهم ان لا يحسبوه ماء ضائعاً بل ان ينظر اليه كجزء من الآلة العظمى التي بها تحفظ موازنات الطبيعة وعند ذلك يتدنى ان يرى نشوء الترتيب ودليل القصد مما يجعل الموضوع لذيقاً مفيداً للتأملين اهـ. وحتى الآن لم يُراعَ شأن موسم البحر ولا جمعت حاصلاته كما فعل الناس في البر. على ان بعض الامم كالصينيين قد بذلوا منذ امد طويل غاية عنايةهم الى الانتفاع بمحاصلاته التجارية وكذلك اقام بعض شعوب اوربا والاميركان بضعة مصائد لهذه الغاية ولكن الاعناء بذلك اعتناء متظماً مبنياً على القواعد العلمية لم يؤخذ به الا في السنوات المتأخرة وانما وجهه على الخصوص لضروب مختلفة سموها بشيكنور (تربية الاسماك) واكويكتور (تدبير الماء) واستريكتور (تربية الاصداف ذوات المصراعين لاسيما البادلان او التراق) وكذلك عتوا في نقل اسماك اقليم الى اقليم آخر

ولا توجد اسباب طبيعية تمنع السمك على وفرته من معاصرة الانسان في

اعلى درجات تمدنه واستنارته ازاء اسى اعمال الزراعة والنسج وهو بخلاف كثيراً متى رأى شيئاً لم يألفه كما تبهره ذلك بجارب عدة كلها عجيبة مفيدة جرت على النوع المسمى تروث ولعله الرشق فظهر من ذلك ان معظم انواعه لا يشعر بالصوت غير انه يألف منظر ما حوله اذا امن جانبه من الخطر وكل الامم المتقدمة المتجربة وعلى الخصوص الهولانديون والانكليز والاميركان والفرنسيس يحسبون الحاصلات البحرية ذات شأن يضارع نتاج البر اعتباراً وذلك لان البحر يقدم للناس طعامهم غزيراً وافر الغذاء رخيصاً وفوق ذلك يزيد في غرة البلاد البحرية ويكون احد بنايع الثروة الوطنية وترى الاميركان والفرنسيس ينعمون بالمنع على الصيادين في بلادهم وذلك مما يضرب مصائد بلاد الانكليز في اميركا

وفرنسما تدفع خمس مئة واربعين ألف فرنك في السنة كأنهم يعطون كل صياد ليرتين انكليزيتين وهذه نفقة فادحة غير انهم لو ارادوا ان يدربوا مثل ذلك العدد من الرجال لخدمة الاسطول لاقتضى لهم في كل سنة ضعف ذلك القدر من المال وفي عام ١٨٦١ تعيّنت لجنة فرنسية للبحث في مصائد اعماق البحر فقالت في تقريرها ان آمالنا الكبرى بما يتعلق بجندنا البحري كلها قائمة بالمصائد (الى ان يقول) وما من مدرسة تقدر على مباراة تلك في اعداد مثل هذا العدد الوافر من الرجال اعداداً حسناً لخدمة الاسطول اهـ .

وما قيل في وجوب بقاء النفقة عليهم ان الفرنسيين يصطادون سمك القد من ابعاد سميقة وانه ليس لهم املاك في جوار تلك المصائد الا جزيرتين صخريتين

ان مسألة المصائد ذات اهمية عظيمة لكل الامم لان عدد الشعب يزداد بسرعة ولذلك نرى المدن والقرى في اميركا تقوم في حقول كانت منذ حين صالحة للزراعة حتى انه ولئن كانت الحارث البخارية تزيد في فاعلية الشغل لكنها ليست كافية لسد عوز الانكليز خبزاً لانهم يزدادون عدداً زيادة سريعة اما

السمك فانه من اصناف الطعام التي لا تكلف الناس الى نفقة غير نفقة اصطيادها

اما كون السمك غزيراً في كل سواحل البلاد الشمالية فمسئلة لا يختلف فيها اثنان وحسبك ما قال السرجون بورمنس ان حواحل بريطانيا العظمى تدرّ موسماً مجرباً مملووا من الفائدة والكسب لكل الذين يشتغلون فيه باجتهاد اذ لا يمر فصل من السنة اوحين من الدهر الا وفيه بعض الوسائط الظاهرة للعمل المميد وعلى الخصوص المشتغلين بالصيد اولئك الذين بدأبون من اول السنة الى آخرها على العمل في موضع من المواضع من سواحلنا يؤخذ فيها عدد لا يحصى من الاسماك ما بوجب الانذهال ليس فقط للغرباء بل والمشتغلين بذلك كل يوم اهـ .

وما لا يحتاج الى برهان ان هذا الموسم مستمرّ الضجيج والجنى مدى كل فصول السنة بغير تعب ولا حرارة ولائثم بنار اوساد وعنفوا من الاجور والضرائب وهو وافر يكاد لا ينضب وكفى بغزارته دليلاً

ومع وفرة هذا الطعام الشهى المغذى الذي يكثر في البحار المحيطة ببريطانيا العظمى كثرة مساحة كل فدان منها اخصب مما يائنها من البر مساحة في وفرة التناج ومع ان هاتيك الحفول القائمة في الماء المالح دائمة الصبح مستعدة للاجتماع ترى والامر اشهر من ان يذكر ان العمة في داخلية واسط البلدان يكادون لا يعرفون طعم السمك حتى اصبح في هذه المدة صفوا نادر الوحود في بعض المفاصل البحرية

ونسبة تناج البحر حوالى السواحل الى تناج البر هي اعظم ما يظن عامة الناس حتى ان المصيد الذي يتنابه الصيادون كثيراً هو اوفر نتاجاً من بقعة من الارض تعادله اتساعاً وتحسب بالغة في الخصب والوفرة واذا اعتبرت فداناً مربعاً من الارض الخصيبة قد بذلت في حرثه العناية فانه قد ينتج في السنة مبلغاً من الذرة او يكون مرعاها علناً لبعض المواشي ولكن مثل تلك المساحة من

قاع البحر في احسن المصائد تدرُّ على الصائد المجتهد في كل اسبوعٍ من السنة مقداراً من الطعام يزيد على مثلهما برّاً ألا ترى ان خمسة قوارب لرجل واحد جاءت في احدى الليالي بسبعة عشر طنّاً من السمك وهو قدر من الطعام يعادل خمسين راس بقر او ثلاث مئة شاة ولا يمكن ان تكون هذه القوارب قد اشغلت من البحر مسافة تزيد عن خمسين فداناً مدى ذلك الليل

ومع ان المقدار الذي يؤخذ الآن من السمك كبير وكذلك الكمية التي تنتج من بقايا المصائد فتصلح سرفيتاً نحو سب وافرة جداً مع كل هذا لم تنزل امامنا اشياء اعظم يتعين علينا اتمامها في كلا الامرين الحصول على الطعام وعلى معدات الخصب لارضينا على ان النقص المتزايد في اللحوم وارتفاع اسعارها بفنجان بابا رحيباً للصيادين لكي يزيدوا الصيد عنايةً ويوسعوا رأس ما لهم فيه وترى ان وارد السمك الى سوق لندن يزداد يوماً عن آخر ومع كل هذا فهو لا يفي بالطلب. اما المصائد المشهورة الواقعة في البحر الشمالي فانها لم يشغلها الصائدون الا قليلاً والمصيد المسمى دوكرينك وسعته عدة مئات من الاميال المربعة هو خصيب الى الغاية ولكن معظمه لم يزل غير متناهب من قوارب الصيد وفوق هذا فان القوم ما برحوا يكتشفون مواضع جديدة يكثر فيها السمك جداً. وترى ان البحر الشمالي بين انكلترا واوربا معدل عمقه ٢٠ قدماً وخمسة رفاق تزداد مساحة بالرواسب التي تحملها اليه انهار الفطرين وهذه الرقارق تعادل ارباباً مساحة سطحية واليهما تقدم حيوانات الاقويانوس وهذا الموضع الفسيح الخصيب ما برح حراً يجتاز فيه من شاء من الناس

قال بعض الكتاب المتأخرين في مجلة بلاكوود انه ما من حرفة في بلاد الانكليز زادت بها الطرق الحديثة فعلاً كالمصائد في كل الممالك البريطانية . وبالحقيقة انها قد غيرت كلها تغييراً تاماً ألا ترى انه قبل امتداد سكة الحديد في المناطعات الشرقية كان نقل السمك من يرموث الى لندن على مركبات خفيفة تجرها خيول البريد ومثلها لا يتجاوز التي طن في السنة اما الآن فيجمل

الى لندن وكل المدن الكبرى التي على طريقها نحو ضعف تلك الكمية كل خمسة عشر يوماً. فانه في سنة ١٨٥٢ (عام العجائب في مصائد برموت) اصدر مصيد برموت اثني عشر ألف طن من الهرن (الشالح) الطري الى لندن وجوارها وكانت كمية السمك الوارد عام ١٨٧٢ الى كريسبي ليصدر منها بالطرق الحديدية ست مئة طن في الاسبوع او نحو واحد وثلاثين ألف طن في السنة

والمقادير الوفرة من الطعام التي تُرسل كل يوم الى الداخلية من المراكز المهمة للصيد تفوق التصديق وقد انتهى مأمور محطة لوستوفت في تقريره الى اللجنة الملكية عام ١٨٦٤ ان في السنتين الماضيتين كان على الغالب يرسل من تلك البلدة كل يوم حمل مئة مركبة سمكاً وفي كل مركبة ثلاث طنائات او اربع. وأرسل من مدينة دنبار فقط من اربعة الى خمسة آلاف طن من سمك الهرن (الشالح) وألف طن من انواع اخرى وذلك بالطريق الحديدية في مدى اسبوع واحد الى داخلية سكوتلاندا. وقبل اختراع تلك البواخر البرية كان الانتفاع بالسمك الطري محصوراً في الثغور البحرية والعاصمة وبعض المدن الكبرى في الولايات وكان جمهور الأمة لا يعرف من سمك البحر الا الهرن الاحمر (الشالح) وبحسبة كل السمك اما اليوم فيكاد لا توجد قرية الا وبين طعام افقر اهلها شيء من الهرن الطري او من سمك آخر رخيص الثمن جاءت به سهولة النقل من السواحل الى وطنه. وزيادة الصيد في هذا القرن بحق لما الاعتبار ففي سنة ١٨١٤ لم يكن من قوارب الصيادين الا خمسة فقط استعدت فخرجت من ميناء برموت ولم يخرج غيرها من فرسة اخرى في الممالك البريطانية اما اليوم فاذا اخذنا باقل الاقوال نقديراً نرى ان عدد هاتيك السفن لا ينقص عن الالف عدداً تخرج من المين الانكليزية جملةً وتصطاد في البحر الشمالي وغيرها لاتقل عن الثلاث مئة تصطاد في البوغاز الانكليزي ونحو مئة في البحر الارلندي ومنذ عدة سنوات اخذت هذه الاعداد بالزيادة في كل موالي الممالك البريطانية

والسمك البحري والنهرى وسائر نتاج البحر من ألد الاطعمة واسهلها هضمًا حتى انهم يزعمونه باعتمادًا على النشاط العقلي ولا تستطيع الامم المتقدمة ان تمتنع عن هذا الغذاء المهم بدون ضرر للجسم لان السمك طعام فاخر يسهل اعتياده لمن اراد من اصحاب الاشغال الشاقة ان يقتصر عن التأنق فيه ولحمه يحوي من البروتين كمية لا تنقص عن المفنار الموجود منه في لحم الخنزير ومئة افه من لحم السمك تحوي من المادّة المغذّية اكثر مما تحوي مئتا افه من خبز القمح اوسع مئة افه من البطاطا. وعليه فان من الفوائد الجوهرية في المصائد انها تأتي باطعمة فاخرة للاغنياء وباطعمة بسيطة رخيصة للفقراء

وحسب التعديلات المضبوطة منذ بضع سنوات كان المصروف اليومي لكل نفس في لندن من السمك سبع اللبيرة واما في باريز فجزء من عشرين جزءا من اللبيرة وفي برلين جزء من اربعين منها

وعظم اعتبار السمك للطعام يظهر من النظر الى جملة ما يُنفق في لندن في السنة الواحدة ترى بين ثمان مئة وتسع مئة سفينة جارفة منشغلة بصيد ما يلزم لندن من السمك فلو فرضنا ان الكمية التي تصطادها السفينة الواحدة في السنة تعدل تسعين طنًا لبلغت الكمية كلها ثمانين الف طن من السمك المصاد بالجروف وهذا فضلا عن كميات اخرى وافرة من الهرن والسبرات وضروب الاصناف وغيرها من الاسماك المصادة بطرق شتى وينقسم السمك في سواحل انكلترا الشرقية واسواق لندن الى قسمين اعلى وادنى اما الاعلى فينضمّن من ضروب السمك السؤل (ولعله المرّ) والبطي والخرشفلا والقُد. والادنى يحوي الهاروك والبليس والبهار وكلمة ادنى يظهر انها استعملت لما كان الطلب قليلا واسباب النقل للسوق ضعيفة بما يزيد كثيرا عن الحالة الحاضرة ذلك ايان كانوا يجدون من الضرورة احيانا ان يطرحوا على الظهر كثيرا من الاصناف الاقل ثمنا مما لا يمتثل اكالاف النقل الفادحة اما اليوم فالكلمة تغيد الانواع الاكثر عدداً والارخص سعرا مما يرد الى اسواق المدن الكبرى بكثرة عظيمة ونسبة كمية العال الى الدون

بين الاسماك المصادة بشباك القوارب يختلف كثيراً لكن يمكن اعتبار العال نحو ربع المقدار والدون الثلاثة ارباع واحسن انواع العال وأكثره عند الناس رغبة السؤل وهو يؤكل في لندن أكثر مما سواه من الاسماك وفي الصيف يرسل منه كميات كبيرة كل يوم من لندن الى بارنز

ومع كل تلك الزيادة العظي في اهالي العاصمة بى العشرين سنة الاخيرة فالظاهر ان مقدار السمك الوارد اليها سنوياً لم يزل على ما كان عليه وفلّ الوارد مجزاً اذ كان عام ١٨٤٧ نحو ١٠٨٧٢٧ طناً فاصبح عام ١٨٧١ حوالى ٤٤٠٧٧ طناً وكان هذا النقص مستمراً سنة بعد اخرى غير ان الكمية الداخلة الى المدينة بالطريق الحديدي قد زادت كثيراً لكن زيادتها ليست بـ شي من مقابلة ذاك النقص بالطريق البحري وليس لدينا تعدادات عن واردات السمك بواسطة تلك البواخر البرية قبل عام ١٨٦٥ الا ان الكمية التي انصل بنا عليها عن تعديل سنة ١٨٧١ بلغت ٧٢٢٨٦ طناً وكانت واردات السمك على الطرق البحرية الى لندن هكذا

سنة	طن
١٨٤٨	١٠٨٧٢٧
١٨٧١	٤٤٠٧٧
وزن السمك الوارد الى لندن بالبواخر البرية والبحرية معاً هو	
سنة	طن
١٨٦٦	١٢٢٠٠٤
١٨٦٧	١٢٢٥٢٢
١٨٦٨	١٢٢٢٨٧
١٨٦٩	١١٢٧٨٢
١٨٧٠	١١٧٠٩٥
١٨٧١	١١٦٤٦٢

والوارد من السمك من البلاد الاجنبية قد ازداد كثيراً كما ترى

سنة	قيمة	ليرا
١٨٥٦	"	٢٢٨٠٧٥
١٨٦٦	"	٦٣١٥٥٣
١٨٧٦	"	١٤٥٩٩٧٤

ومن واردات عام ١٨٧٦ نحو ٩٦٦١١٩ قنطاراً انكليزياً اي نحو الثلث
هو من السمك الطري المصطاد في غير البلاد الانكليزية

وقد استجلبنا ايضاً عام ١٨٧٦ من زيت المحوت بقيمة ٤٤٥٢٦٢ ليبرا
انكليزية ومن شحم بقيمة ٢٩٠٣٥٩ ليبرا ومن جلود عجل البحر بقيمة ٢١٩٥٤٠
ليبرا ومجموع ذلك كله ٢٤١٥١٣٥ ليبرا هذا علنا السردين والايغويا (ولعله
السمورة) والخبثاري والاصناف ذوات المصراعين واللؤلؤ وعرق اللؤلؤ وصدف
السلحفاة والمرجان والاسفنج وغيرها من نتاج المصائد مما تربو قيمته على ثلاثة
ملايين ليبرا انكليزية كلها من البحر

واما صادراتنا في تلك السنة من الصيد الانكليزي فهي

٢٩٠٨٣	بقية	من حوت سليمان (الرشال)
٤٤٣٨٣	"	من القد والطويل
٧٣٢٧٣٧	"	من المهرن (الشاح)
١٩٢٢٢	"	من اليلشارد
٧٦٣٣٢	"	من اشياء حمة
٥٠٠٤٧	"	من البادلان او التراق

٩٥٢٨٠٤

وفي الربع الاخير من هذا القرن نقصت السفن الصيادة الارلندية نصف
عددها وكذلك الصائدون فيها وفي سنة ١٨٧٠ نقرر ان هاتيك السفن تبلغ

التسعة آلاف وإن العمة فيها ثمان وثلاثون ألفاً بين رجل وغلّام ومساحة شطوط
ارلندا بسبب كثرة اجوائها تزيد عن الالفين وخمس مئة ميل اما الموضع الذي
فيه اعظم مصائد المرن والاسقميري فلا يزيد عن المئتين وخمسين ميلاً وقيمة
الصيد بالغة ثلاث مئة وثلاثين الف لبرا تعادل ثلثي قيمة كل السمك الذي
يُصاد من الشطوط جملةً وإذا اعتُبر انه من سائر الشواطئ البالغة مساحتها
الفين ومئتين وخمسين ميلاً لا يزيد قيمة السمك الذي يصطادونه عن مئة وخمسين
الف لبرا يتضح سبب استغلال كمية من السمك القديد من اميركا وسواها بمقدار
يعادل هذه القيمة ثمناً

وأخر التقارير الرسمية عن المصائد الارلندية يدل على انه بنطع النظر
عن المصروف المحلي لعام ١٨٧٦ حضراً لا نكثراً في تلك السنة بقيمة ٥٠٤ ٧١٩
لبرا وهذا يبينها

لبرا

من المرن ٢٢٧ ٩٩٠

من الاسقميري ١١١ ٢٦٦

من القد ١٦٥ ٤٦٣

٥٠٤ ٧١٩

وقيل ان عدد السفن المشغلة بالصيد على قرب من شواطئ ايرلندا كان
عام ١٨٧٦ بالغاً ٥٩٦٥ قارباً نوبتها ٢٢٧٧٣ رجلاً و ٩٢٠ غلاماً وفي تلك
السنة كانت عدة القوارب في سكوتلاندا ١٤٥٤٧ مجموعها ١٠٦٤٤٠ طناً
ورجالها ٤٥٢٦٣ ناهيك عن عدد آخر من الرجال شغلهم التفديد وعمل
البراميل وامثال ذلك وقد قدرت اثمان تلك القوارب نحو ٤٥٥٨١١ لبرا
والشباك ٥٦٣٨١١ لبرا والحبال بمبلغ ١٠٨٣٤٧ لبرا فالجملة ١١٢٧٩٩٤ لبرا
وإدبنا تقاريرات سنوية رسمية عن مصائد ايرلندا وسكوتلاندا غير ان

التعديلات عن انكلترا بطل جمعها من سنة ١٨٥٠ وذلك حيث أُلغى رسم
براميل القُد والطوبل وخبثها ولذلك لا نستطيع اثبات تقدير مضبوط عن
مصاد شطوط انكلترا والس وامتدادها ونجاحها

وقية المصائد التي للانكليز في شمالي امريكا تظهر من الاطلاع على الارقام
الآتية وهي ان نحواً من الف سفينة وسبعة عشر الف قارب تشتغل بالصيد في
الولايات الاربع وهي نواسكوسيا ونيوبروتراويك وكوبك ولوتاريو. اما سائر
البلاد الكندية فليس لدينا عنها تفصيلات وثيقة وعدد المشتغلين بالصيد اثنان
واربعون ألفاً الا ان الذين يتبعشون من لوازم هذه الحرفة على اختلاف انواعها
يبلغون مئتي الف واندخل السنوي من مصائد هاتيك الولايات الاربع يناهز
المليونين ليرا ورأس مال العملة بين اثنان القوارب والشباك وسائر الادوات
يزيد عن الست مئة الف ليرا. وفي نواسكوسيا وحدها تسعة آلاف وخمس مئة
بين سفينة وقارب للصيد قيمتها مئتان عشرة آلاف ليرا ورجالها تسعة عشر ألفاً
وثن شباكهم وادواتهم مئة واربعة عشر ألفاً

وليسست اهمية المصائد مقتصرة بما تجلب من الثروة الواسعة مستخرجة من
اعماق البحر استخراجاً مستمراً لا يحدث فيها نقصاً وانما اهميتها العظمى لاستخدامها
عددًا من رجال البحر الماهرين الفادرين يتعاطون ايام السلم تجارة بلادهم البحرية
ويتهمضون اذا نشبت الحرب للدفاع عن اوطانهم في البحر وهذا الينبوع العظيم
الذي لا ينضب بل تصدر منه الثروة والعظمة الوطنيتان انما هو خاص باهلاك
بريطانيا في القسم الشمالي من الكرة وحالما استتمت سكان الولايات المتحدة للمناظرة
فتمضوا لها ومن ورائهم حكومتهم قد لم يد المعونة والاسعاف

والمصيد الانلاتيكي الواقع في المياه الانكليزية يمتد من خليج فوندي على
مدى الشط الجنوبي من نواسكوسيا ثم يدور حول رأس برنتون وجزيرة
البرنس ادورد ويتصل بخليج شالور وجزيرة اتيكوسا ونيوفونلند وشطوط
لارادور والجزائر الجديدة واظن انه لا يوجد موضع في العالم فيه من المصائد ما

يحياكي بسعنها وغناها مصائد خليج لورنس لان الطبيعة قد اودعت بقاء هذا الخليج
مقداراً عظيماً من السمك المفيد للجس البشري كثيراً ليس فقط لانه طعام
وافر مغذٍ ولكنه سبب امل كثير الكسب . والصيد هنالك ميسور في ظهر
البحر وفي الخليج والفرصة وفي الاجوان والمضائق المتصلة بها

ولكوبيك في نهر سان لورنس او في خليج مسافة الف ميل من الشواط
فيها كثير من الاسماك المعروفة بالقد والهرن والبلطي وحوث سليمان وغيرها
والعاملون في صيدها يربحون كثيراً وناهيك بان بين رجال اسطول الصيد
الاميركي الشمالي البريطاني عنصراً قوياً تنفي به الخطر بان يمدق بالملكة

وهذا البيان يدل على قيمة الصادرات فقط من حاصلات مصائد
مستعمراتنا الاميركية الشمالية عن سنة ١٨٧٢

ليرا

١٥٤٩٩٢

كندا

٧٠٨٢٢

نيوبرنزويك

٧١٧٣٠١

نوفا سكوتسيا

٢٠٠١٠٠

جزيرة البرنس ادورد

٤٠٦٠٠٠

كولومبيا الانكليزية

١٦٢١٠٨٦

نيوفونلند

٢١٨٠٣٠٢

وفي السنة السابقة تلك كانت القيمة زائدة مليون ليرا فضلاً عن ان
كولومبيا الانكليزية لم تعطر يومئذ بياناً. والاثمان المذكورة هنا ليست الاسعار
الحاصلات في مواضعها على انها متى بلغت الاسواق الاخرى كسبت الربع ان
الخمس رجماً وهذا ما عدا ما يصرف في الموضع ذاته من الاسماك والزيتون
وامثالها

وسوق السمك في الولايات المتحدة انما هو مدينة بوستن وحاصل مصيد

الولايات الشمالية يقدر ببلغ مايون وست مئة ألف ليرا سنوياً منها مقدار النصف تشتغل به بوستن وحدها

وفي رأس الرجا الصالح يُحسب السمك اهم الاقوات ويكاد الفقراء لا يجدون سواه طعماً لأن سعره هالك ادنى منه في سائر البلدان المتقدمة ويعسر بل بتعذر تنظيم بيان دقيق عما يتخذ من السمك ضمن تخوم المستعمرات ولكننا اذا اعتبرنا الكميات العظيمة من السمك المتعدد والمكبوس والمذخن ما يجرون به في داخلينهم ثم اعتبرنا ان السمك يكاد يكون اهم اقوات الطبقات الدنيا في مدينة رأس الرجا الصالح وغيرها من المراتى اربنا حينئذ من الضرورة ان تكون المقطوعة عظيمة المقدار جداً

وامم الاسواق الخارجية التي تصدر اليها اسماك جنوبي افريقيا انما هي الموريتيوس وتلك تصدر اليها من السمك القديد كل مئة نحو الفين او الفين وخمس مئة طن قيمتها تبلغ ثلاثين الف ليرا وقد تعدلت قية الوارد من السمك الى جزيرة موريتيوس في الثلاث سنوات المنتهية عام ١٨٧٠ فبلغت اربعمائة واربعين الف قنطار انكليزي فضلاً عما تنتجه مصائد الجزيرة نفسها فانه في عام ١٨٧٠ كانت المصائد ٢٢٩ اما في رودريكز فارعة واربعون اشتغل فيها تسعون قارباً ومئة وثلاث وتسعون رجلاً

والوارد الى سيلان من السمك بلغ في السنة سبعاً وسبعين الف قنطار واما سنكاپور فواردها اربعون الف قنطار من السمك القديد والطحل وعلى شطوط الولايات الهندية بعض المصائد الكبرى
وكم من موضع على شاطئ الاوقيانوس الهندي يصدق فيها قول ملتون الشاعر بما موداه

في كل خورٍ او خليجٍ قد ترى سرب السماك نغوم وهي كثارُ
بزعانفٍ لناعيةٍ كفلوسها من تحت ماءٍ ماجةٍ التياراتُ

ومتى انت بين الكهوف يشيدها ١١ هرجان فرعى والمياه غزار
او اصبحت شفعاً ووتراً لا ترى بأساً واعيان الخطوب ضرار
لعبت وبانت للغزاة ظاهراً ولها بابرز الرداء شعار

والصينيون من اكثر الناس أكلاً للسماك ولا يستطيع اكفاء طلبهم الا
بالمواسط الصناعية ويسمون النوع المعروف بالشاد سام لى وهو ذو طعم فاخر
ويكبر عندهم الى حجم عظيم ويستكثرونه بالمواسط الصناعية ويرسلونه ضمن
آنية ضخمة مصنوعة من خزف خشن الى كل انحاء السلطنة

وقد ظن بعضهم ان عشارا في الصين يعيشون من مصائد السمك فان
مئات والوفاء من القوارب تزدحم على كل الشطوط افراداً وجماعات وما من
حيلة بصاد بها السمك الا واهل الصين يتعاطونها فينجحون ويستعملون الشباك
على اختلافها من الكبيرة الواسعة الممتدة اميالاً الى الصغيرة التي تدبرها يد
الطفل ويتعاطون الصيد نهائراً وليلاً على ضوء المشاعل او بنور التمر بل قد
يصطادون في ظلام الليل اللامس ويعملون في قواربهم على تباين ججوها وسواها
فيها الواقفة عند صخور الشاطئ او الضاربة في عرض البحار المضطربة وهكذا
قل عن استخدام الطير المعروف بابي حوصل وبواسطة الغطاسين والصنارة
والسلاسل وسائر الحيل التي تخطر على بال الانسان وما من نهر هنالك الا وقد
ضربت له الاوتاد اسعافاً للصيادين على حرفتهم وكل بحيرة او حوض منبلى
سمكاً حتى ان القطعة من الماء يكون ثمنها كمن الارض الخصبة وفي بكرة كل
صباح تزدحم كل مدينة بباعة السمك الطري محمولاً بآنية مملوءة ماء لكي تبقى
لم الاسماك اني لا تباع فيحفظونها في الاحواض ليوم آخر

وفي ميناء اخوتسك من سيبير يا يكاد الاهل لو لا يعرفون غير السمك
طعاماً لان الدقيق وانواع الادم تافئات غير معروفة اما اللحم فنادر جداً حتى
ان الانعام والطيور الداجنة تغلف من السمك

اما القول الشائع بان الجمار الاوسترالية الجنوبية اقل صيداً من الجمار
الاوربية الباردة فالظاهر انه غير صحيح لانه في بعض فصول السنة متى أخذت
الاحياطات اللازمة ومنع الصيد في اشهر التبذير تمنى المخجان والاجوان سكاماً
وفي فكتوريا ترى السمك ليس فقط طعام اهل العاصمة المزدحمة ومن
كان حوالى البحيرة الداخلية العظمى التي عند پورت فيايب بل هو طعام اهل
المئن الاخرى وسكان الاجوان المستقرة والعيال المعتزلة والافراد المتوحدين
حتى ان مجموع قوارب الصيد في خليج هوبسون وجوارره يبلغ الخمس مئة قارباً
وكلماً تشتغل شغلاً مستمراً

ثم لنلحظ التعديلات المثبتة عن اثمان حاصلات بعض المصائد الكبرى فان
مصائد نروج تدّر على الشماليين الاشداء مبلغاً لا يقل عن ثلاثة ملايين ومئتي
الف ليرا مساهمة وذلك مقدار عظيم لقوم لا يكادون يناهزون المليونين عدداً
واما في روسيا فتناج المصائد مقدّر بثلاثة ملايين وخمس مئة الف ليرا وفي
الدنمارك مئة وستون الف ليرا وفي فرنسا ثلاثة ملايين ونصف مليون وقد قرر
ان القدر المصاد في فرنسا عن سنة ١٨٧٢ تقريراً رسمياً فكان كما يأتي

فرنكات

٦٧١٩٧٧٤	من القد من ايسلاندا
٩٩٨١٥٤٧	" " " نيوفونلند
٢٤٠١٣٠٧	" " " المهرن
٢٤٨٣٢٤٣	" " " الاسفيري
١٢٧٥٧٥٢٤	" " " السردين
٤٦٩٦٩٥	" " " السنورة
٢٥٨٧٨٨٩٦	" " " انواع اخرى
١٩٥٦٢٢٤	من الصدف ذي المصراعين (البادلان)

٨١٦٤٨٢٣٠

فرنكات

٨١٦٤٨٤٣٠

من جانبه

٨١٧٣١١

من المصل اوام الخلول

٤٨٥٤٧٨

" الخلزون

٢٢٨٥٤٥٨

ذوات الفشرة

٣٠٩٤٧٨٧

" صيد الصنارة

فرنكات ٨٨٢٣١٣٦٤

يعدل تقريبا ٢٣٢٣٣٥٤ ليرا انكليزية

هنا عا عن عشب البحر ورمليه المحسوبة قيمته رسميا بستين الف ليرا انكليزية.

والمصائد الفرنسية تستخدم ما يأتي

في صيد الحيتان في نيوفوندلند واسباندا في مصيد السواحل

١٩٥٨٥

٤٣٠

من السفن والقوارب

١٠١٤٨٨

٥٤٦٢٢

محمولها طن

٦٥٥٠١

١١٩٦٥

من الرجال

فن دخل ثمانين مليون فرنك يبقى للمصائد الساحلية ثلاث وستون

مليوناً

وقد أحدث في المئات المتأخرة في المصائد الداخلية والخارجية اصلاحات

جدة بما يتعلق بالقوارب والشباك وسائر معدات الصيد وفي سنة ١٨٧٣ جرى

في فرنسا اصلاح عظيم بادخال رافعة النقل بحركتها البخار لجمع الشباك وفي

نست وروشل وغيرها تستخدم الآلات البخارية في اعمال الصيد

ومبيع السمك في اسواق باريز عام ١٨٥٤ بلغ سبعة ملايين ونصف

من الفرنكات اي نحو ثلاث مئة الف ليرا انكليزية منها بقية مليون فرنك من

اسماك المياه العذبة وفي عام ١٨٦٠ بلغت المبيعات عشر مليونات وهذا بيان

ما صرفت باريز من كميات السمك المصاد من الماء العذب

سنة ١٨٥٥	سنة ١٨٧٧	
ليبرات	ليبرات	
٢٢٠٤٤٠	٢٢٨٠٠٠	حكليس
٢٢٨٧٠	٢٢٨٣٦	السك المتنجي
٢٤١٦٠	٩٤١٧١	بريم
٢٢٥٨٤٠ (الكراتي)	٢٥٤٢٢٢	سمك الحرّية
السك اللولوي (السمك)	٢٩٠٤٥٤	
٤٠٦٨٦	٢٩٠٦٠	الكوجون
١٧٥٦	٢٨٦	الجلكا
١٧٨٧٠	٢٨٧٢٨	السك الداكن
٦٦٨٨٠	١٥٤٦٧٤	السك الحريص
" الاشهب	٥١٢٨	
٢٥٢٤٨٠	١١٥٧٤٢٤	اسماك بيضاء مختلفة
١٨٢٩٨٨	٢٢٨٠٠٨	سراطين
	١٩٠٢٨٤	بصاق
	٢٢٥٦٢	ضفادع
وقية ذلك مليون وخمس مئة ألف فرنك	٢٠١٦٨٦٢	

وقد بيع ايضاً من اسماك البحر في الاسواق المركبة ٢١٤٨٩٢٠٢ ليبرا
 قيمتها ١٢١٩١٨٤٥ فرنكاً وهي مع ما قبلها تبلغ ست مئة واربعة وثلاثين ألف
 ليبرا انكليزية

وقد نقرر ان منظوعية الاسماك الاخرى عام ١٨٥٤ كانت هكذا

السك المكبوس	ليبرات
سردين	٥١٠٠٠٠

ليبرات

٢٢٠٠٠

الحنش وهو الطن

٩٠٠٠٠

السمنورة

٦٢٢٠٠٠

الملح

٢١٥٦٠٠٠

القد بالبراميل

٤٠٠٠

" مقدّد

١٧٦٠٠٠

هرن ملح

٢٠٠٠٠٠

" مدخن

٢٦٦٦٠٠

الاسقميري

١٤٤٠

حوت سليمان

٢٠٠٤٠٤٠ المجموع ليبرات

وفي الربع الاخير من هذا القرن زادت المبيعات ضعفاً واكثر وايس في
الامكان تقديم بيان دقيق صحيح يبيّن عن سعة المصائد وانما نتاجها وتنوع
ذلك في البلاد المختلفة اما ما يتعلق منها ببلادنا فان تجارتنا ذات تعديلات
رسمية يستند اليها واذا رجعنا الى احسن البيانات وانما ما صدر في اقرب
السنين الينا وجدنا قيمة الواردات الى الممالك المتحدة تبلغ الستة ملايين من
الليبرات من جملتها ثمن السماد (الكوانو) الذي يؤخذ من زرق الطيور البحرية
وتُحسب من حاصلات البحر

وصادرات السمك المصاد في بلاد بريطانيا سنة ١٨٧٤ تقدرت قيمتها
بليون وسبع وسبعين ألفاً وخمسة وستين ليرة انكليزية واذا اضفنا الى ذلك
صادرات الملح لاجل المصائد مع شباك الصيد والصنارات والحبال والقنوع
والمرس وغيرها تبلغ قيمة الحاصل مليوناً ونصفاً من الليبرات

ولا خفاء ان مدينة امستردام على سعتها وميناء ليفربول التي لا مثيل لها
نمضتا الى منامها الرفيع باحتراف ونشاط بضعة من الصيادين الذين وجدوا
ذيتك الموضعين يلائمهم لانماهم وسكناهم وتلك حقبة تاريخية نخلق بها اشعارهم
قائلة

على جانبي مرسى سهول خصيبة يسير بها بعد التعارج للبحر
هناك حلت فتية كان همهم تصيد اسماك وبعداً عن الصر
وكلهم اعنادوا الصعاب فاصبحوا بوسائل ارباب الحمية والصبر
وماراعهم خوض العباب وشأنهم طلاب كفاف الرزق من واسع البحر
وما ملكت ايمانهم غير شبكة وقارب صيد والطراف على البر

قيمة الواردات من المصائد الى المالك المتحدة عام ١٨٧٠
نقدم تعديلات تلك السنة لانها آخر السنين التي اخذنا عنها النبا مفصلاً
من ديوان التجارة على ائمة ما من صنف من الاصناف الصغرى المذكور في ذلك
التقرير الرسمي

ليرا	ليرا	
١٦٠١٦٣	٧٦٨٢٨٧	سمك اسفنج
٢٢٩٢٦	٨٢٠٢٢	غراء السمك صدف السلخفاء والترس
٥٦٨١	٧٦٤٨٩	اصداق عرق اللؤلؤ المرجان الخام
٩٩١٧	٦٤١٥٧	زيت كبد القد حب المرجان
٦٢٤٧	٨٩٠٥٥٢	زيت البال الودع
١٦٧٠	٧٩٤٨٣	زعانف البال خبياري
٢٤٧٦٨٠	١١٢٦٩٢	عشب الاورشلا ساد الطير البحري (كوانو)
٦٠٥٥٨٦٦	١٦٦٧٥	اللؤلؤ المجموع
	٢٧٠٠٢٤	جلد عجل البحر

ولو بمجئنا عن ثروة الام الحاصلة من مصائدهم لوجدنا ما تفوت الاحصاء
وما يأتي بيان تجارة الام على اختلاف بلدانهم باصناف السمك

فروسيا استوردت عام ١٨٧٤ من جنس الهرن ٤٣٠٠٤٣٠ برميلاً

واصدرت " " " " الخبياري ١٠٦٩٨٩ ليبرا

ونروج اصدرت عام ١٨٧٤ من السنوره ١٠٢٩٢٣ دنكاً

" " " " سمك قديد ٢٨٣٨٢٠ قنطاراً

" " " " السمك الطري بقيمة ٥٠٨٣٦ ريالاً

" " " " الهرن الربيعي ١٧٧٨٤ علبة

" " " " الهرن الآخر ٩١٩٥٢٩ " "

" " " " كليفيش (قديد) ٥٩٩٥٧٦ قنطاراً

" " " " اسماك اخرى معلنة ٦٩٤٢٤ علبة

" " " " كركند البحر ٧٤٩٠٠٠ " "

" " " " جلد الفقمه ٩٥٢٥٦ " "

" " " " زيت الحيتان ١٠٢٢٦٥ علبة

واسوج استوردت سنة ١٨٧٤ من الهرن ١١٦٢٥٦٠ قدماً مكعبه

واسبانيا استوردت سنة ١٨٧٥ من سمك القد ٢٨٣٨٨ طنّاً

وايطاليا استقدمت سنة ١٨١٥ من كل الانواع ٤١٩١٨ طنّاً

والولايات المتحدة الاميركانية اصدرت عام ١٨٧٥ من السمك الطري

والقديد والمكبوس وامثاله بقيمة ٦٠١٧٥٠ ليبرا

وفرنسا كانت حاصلات المصائد فيها عن سنة ١٨٧٦ ٢٥٦٠٠٠٠ ليبرا

وبالاد الجزائر اصدرت عام ١٨٧٦ بقيمة ٢٤٠٠٠٠ " "

القسم الاول

الاطعمة المستخرجة من البحر

الفصل الاول

مصادد القد في بلدان شتى

مصادد القد في سكتولاندا . مصيد الرقراق الاكبر في
نيوفونديلند . وصف صيد البُلُتُو . معالجة السمك . المصيد النروجي .
مصيد لوفودين . ايسلاندا . المقطوعية في المستعمرات الفرنسية .

المصادد في سان سيار ومكياالون



ان القد من اهم اسماك المصادد البحرية وذلك باعتبار كبر جرمه ووفرة
صيده وصيده لا يتناول شواطئ الجزاء البريطانية فقط بل يتصل الى سواحل
نيوفونديلند وغيرها من شطوط الانلاتيك والى نروج وايسلاندا وسواهما
ويكثر وجود القد (اسمه العلمي كادوس مُورُوا Gadus morrhua)
بين ٤٠° و ٦٠° من العرض الشمالي وهو سمك مجري لم يُعرف له وجود في المياه

العذبة لانه يفضل القيام في اعماق البحر ولا يخرج منه الا ليزر على الشطوط
والبيان الآتي يؤخذ منه معدل ما اصطيد من هذا النوع في سكوتلاندا هدى
عشر سنوات على انه لايجوز تصريحا الا بالسك المعالج من دون الطري وهأكه
مفصلاً

سنوات	قديد بالقنطار	مكبوس بالبراميل
١٨٦٧	١١٩٦٣٨ ½	١٠٨١٩
١٨٦٨	١١٢٨٢١	٠٩٦٥٩
١٨٦٩	١٢٥٥٨٥ ½	١٠٢١٩
١٨٧٠	١٤٥٢٨٨ ½	٩٩٤٥
١٨٧١	١١٩٠٣٠	٩٢٨٢
١٨٧٢	١٤٥٩٧٦ ½	١١٩٤٠ ½
١٨٧٣	١٦٠٧١٦ ½	١٢٢٨١ ½
١٨٧٤	١٤٢٤٦٦ ½	٠٦٧٥٤
١٨٧٥	١٨٧٧٨٨ ½	٠٨٥٠٣ ½
١٨٧٦	١١١٢٥٧	٠٦١٠٩

وعدد القد والطويل والهيك المصاد في سكوتلاندا سنة ١٨٧٦ بلغ
٢٤٥٤١٩٨ صدر منه ٥٩٨١٦ قنطاراً من السمك القديد وهو نصف الكمية
التي عالجوها تقريباً وذلك مقدار اثنين وعشرين ألف قنطار دون صادرات
السنة التي سبقتها

ويبتدئ صيد القد في الشط الارلندي عند الجون الواقع ثلثاً موثيل
وذلك في اول تشرين الاول ويستمر جارباً حتى اول تموز ومن العادة ان
تبرز هاته الاسماك الى البحر في اوانل الربيع ويلحقها الصيادون مدى ثمانية اميال
او اكثر حتى تبلغ عشرين ميلاً عند رفرق همدن

ويمكن ان يقال عن نيوفوندلند انها حاضرة صيد القد وسوقه آخذة
بالازدياد يوماً بعد آخر. فان كل سكان المناطق الحارة يحبون سمك القد
كثيراً ويرغبون فيه حتى لو صار اهل النزاله بحيث يصطادون خمسة ملايين
طناً من السمك فانهم لا يقوون على سد الحاجة في المستقبل

ولاحضاء ان مبزرة القد الواحدة تحوي مليونين من البيوض بحيث لو نفقت
كلها عن صغارها لامتلاً الاوقيانوس على سمكه من نتاج قدّة واحدة في مدى
بضعة سنين الا ان ملايين لا تحصى تذهب هالكا وترانا ان لم يخالف سنة
الطبيعة بقتل الامهات اي الاسماك المربية لاستطيع ان نقلل المقدار العظيم الساج
في البحار الوسيعة

والرقيق المعروف بالكراندنيك هو اكبر مواضع التربية لانواع هذا
السمك ومن هنالك يُصاد الفاخر منه وكية المصاد في كل سنة من شواطئ
نيوفوندلند ورفارقها وشطوط لابرادور بالمعدل المتوسط هي كما ترى

قنطار

١٥٠٠٠٠٠	يصيد الاميركان
١٠٠٠٠٠٠	" الفرنسي
١٥٠٠٠٠٠	" رعابا انكلترا
٤٠٠٠٠٠٠	

وثن القنطار الواحد خمسة عشر او ستة عشر شلينا

ولو فرضنا ان الصيد السنوي من الرقيق والشواطئ يبلغ مليونين
وسبع مئة وخمسين الف قنطار وحسبنا كل قنطار يعدّ خمسين سمكة بلوغ عدد
السمك المصاد من مياه نيوفوندلند ١٢٧٥٠٠٠٠٠ سمكة في السنة ويقطع النظر
عن السمك ذاته يُحسب الزيت المستخرج منه صنفاً مهماً في التجارة اذ يستخرج
من كل خمس طنات من السمك مقدار هو كرهه واحد من الزيت (مكيال

انكليزي يسع ثلاثاً وستين جالوناً من الماء والمتر المكعب يعدل ٢٢٠ جالوناً) والبلتو مرسة طويلة معلق بها عدة صنارات بينها ابعاد معينة من طولها تدلى منها بخيوط تختلف طولاً وقصراً سُميت عقصاً طولها ست اقدم ومكانها من المرسة الطويلة على بعد اثنتي عشر قدماً بعضها عن بعض لئلا تتداني الصنارات فتحبك وطرف كل عقاص عند صنارتو محمول غير مشدّد الفتل حفظاً من الفطع باسنان السمك. ثم يُعلق بكل طرفٍ من طرفي المرسة عوامات وشناكل او مراسي وتلقى مرسة الصنائير دائماً مستعرضاً للبحر المدّ لانه اذا جرى موج الماء على طول المرسة احببت الصنائير فيضيع الصيد تماماً ولاجل الصيد من البحر العميق يقتضى ان يكون البلتو طويلاً جداً

اما سفن الصيد الفرنسية فانها بعد ان تلقي مراسيها على الرقراق على عمق نحو ٤٥ باعاً تطول المرسة نحو مئة باع وتناهب لصيد القدّ هـرستين طول الواحدة منها ثلاثة آلاف باع ولها عَقَص كالتى شرحناها وبعد ان يضعوا الطعم في الصنارات يلقون المرسات في سلالٍ وبعدونها للطرح في البحر ويضعونها في قارين متينين من ذوات الشراع وفي الساعة الثالثة بعد الظهر يجري الفاربان احدهما يميناً والآخر يساراً من على جانبي الماركب ومتى طُرحت المراسي أُغرقت الى نحو قدمين من القعر وعند فجر اليوم الثاني تأخذ القوارب بالدنو من طرفي المرسة فيقبض رجال كلٍ من القارين على طرف المرسة ويجذبونها ومن ثمّ يفكون الاساك من صنارها فيما يكون الذين في الماركب مجدّين في الجذب من الطرف الآخر بواسطة رافعة الانتقال (وينش) وبهذه الطريقة يصاد اعبيادياً اربع مئة من اساك القدّ في الرقراق الكبير بليلة واحدة فينظفونها للحال ويحلونها هنالك ويضعونها في اهراء السفينة ركائماً اما الاكباد المعدة للسلف استغراجاً لزيئها فانها توضع في آنية كبيرة وتحتفظ على الظهر

ويختلف محمول السفن الفرنسية التي تشغل بهذا الصيد فيكون من مئة وخمسين الى ثلاث مئة طنّ وتصل الى الرقراق الكبير في اوائل حزيران ونتم

شحنها غالباً في مدى ثلاثة شهور

وطريقة البلنوهذه يستعملها الفرنسيون كثيراً في هانتيك الرقارق ويكون للسفينة الكبيرة مرسة طولها خمسة اميال او ستة ونحو ستة آلاف وخمس مئة صدارة وهب تدفع الى البحر دفعة واحدة اما الصيد من على الشواطئ فيتم بالصنارة والمحيط سواء كان ذلك في السفن المعدة لصيد الببال او في السفن المستوية النهر

ويحسب البلنوه مضرًا لاهلاكه ما يسمى الصيادون بامهات السمك اي الاتى لانه على قرب من زمان وضعها بيوضها اذ تكون خاملة غير مكترثة بالناس طعامها وانما تسمى اليه بوهئذ من الاعماق حيثما تكون صنارات البلنو مطعمة ومعدة لصيدها وقل ان تصاد الاتى على الطريقة المألوفة بالمحيط والصنارة ومن تدبير العناية الربانية ان القد كثير الوالد والاهلاك نوعه وقد عدّ لونها ٩٢٨٤٠٠٠ بيضة لندة واحدة متوسطة الحجم وعدّ هنر ٢٦٨٦٧٥٠ بيضة لسمكة وزنها ١٢٥٤٠ قحمة

والذي يخلص السمكة عن الصنارة يرميها حالاً ثم يجرّون رأسها ثم يشقونها ويجوفونها وينثون الجيد للكبس ثم ينزعون من السمكة حسكها ويقطعونها على بعد ٢٠ او ٢٢ عقدة من الذنب قطعاً غير عرضي ولكنه يتم بتوجيه السكين نحو الذنب ويقطع الحسك من عدد المتصلين قطعاً مائلاً نصيب هيئة المقطع كرم 8 عند الافرنج

وهذا احسن منظر وفيه فائدة وهي ان السمكة لا تنزق كما ينفع فيها متى قُطعت قطعاً مستعرضاً عند مفصل واحد ثم يجرّون كل جزء جزءاً خفيفاً ليخرج منه الدم الباقي وبعد ذلك يلقي المقطع السمكة في الماء الصافي وتغسل في البحر غسلاً ينقي ادرانها وان لم يكن ذلك بالحال يلغون السمك في وعاء كبير ملآن من ماء البحر ويغسلونه فيوعسلاً متقناً ويبدل الماء كلما رأوه تلوّث وصار لا يصلح للغسل ويعتنون ايضاً بتزج ذلك الارم الاسود الذي يلصق بالقسم

المتدلي من السمكة

وان لم يكن ممكناً انعام كل هذه الاعمال على ظهر السفينة بعد الصيد حالاً فلا اقل من ان يبادر الصيادون بعد استخلاص السمك من الصنارات وفصدها (ما هو ضروري جداً) الى وضعها في صناديق او مواضع امينة نقيها من التعرض للهواء او الوقوع تحت دوس الافدام لان ذلك يضرها ضرراً بليغاً فنكرر القول بانها كلما اسرع العملة في انعام هاتيك الاعمال عقيب الصيد كان ذلك احسن وانفع فاذا امكن اجراء التمليح على ظهر السفينة فذلك خير واولى لانه كلما اسرع العملة الى تملح الاساك بعد صيدها واستخراجها من البحر كان ذلك النجح في تدبيرها ومعالجتها وسواء تدبرت في البحر او على البر لا يجب ان يمضي عليها اكثر من ثمان واربعين ساعة بغير تملح

واذا عُولِجَت على البر تُلْقَى من على ظهر السفينة على دكة من الخشب فيتلغها قطاع الرؤوس ويشقها بمديّة حديدية النصل من الراس حتى البطن ثم يسلمها الى آخر وهذا يستخرج الكبـد منها ويلقى في وعاء الى جانبيه يعصر منه الزيت ثم يستخرج الامعاء وينتفخ الرأس ويطحرها في اناء آخر معده لها يستخرج منها الحشرات مزروجة بالبن والتراب فتصبح ساداً يصلح جداً لتخصيب الارض. واما الاسنة فتقطع وكذلك المماوي اي اوعية الهواء فتكون هذه من اغزر الطعام وسواء في ذلك طريها والمكبوس. وبعد هذا نسلم السمكة الى يشقها واذ يكون ماهاً صناع البدن يستخرج السلسلة الظهريّة حتى الذنب تقريباً وذلك يفتح السمكة فتحاً ويسهل وضعها مبسوطة على ظهرها وهذا ادق العمل كله ومن يقوم به يأخذ اجوراً اعلى من سائر العملة ثم تدفع السمكة لملمح فيغسلها غسلاً جيداً حتى لا يبقى عليها ولا ذرة من الدم ثم يلمحها ويضعها ركاماً الراحة فوق الاخرى ابتغاء تصفيتها وبعد ابقائها زمناً كافياً تغسل وتبسط على منشر ليجف عليه وهذا المنشر عبارة عن اغصان منضدة على قوائم مركوزة مرتفعة فيبسط القد عليه ليجف ويقصر بفعل الشمس والهواء وحينئذ يلاحظ جيداً ويعتني به دواماً حتى اذا جن الليل او

خاف القوم من المطر جمع السمك كوماً وجعلوا جلوده الى الظاهر فنشبه هيئة
أكاديس الفس ومتى ظهر على السمك الجنف ذلك الزهر الابيض الذي يتشعب به
حيناً من الوقت يكون ذلك غاية العمل فيشرعون في تعبته وخزنه وذلك بان
ينقلوه الى اهراء التاجر الذي يصدره وهناك يقسمونه الى اربعة انواع هي
التجاري والوسط والهندي الغربي والدن او المكسور واحسن هذه الانواع اولها
وبليه ثانيها اما ثالثها فلما كل السودان ورايه لا بد دخر ولذلك يأكلونه
في موضعه

والسمك المعروف بالدن يعالج بان يصطادوه في اوائل الربيع وغالباً في
شباط وذلك في الماء العميق وبعد صيده يشقونه ويحجونه ثم يضعونه كومة مدي
شهرين او ثلاثة في موضع مظلم ويغطونه تلك المدة بالفس المالح او العشب
ويضعونه بثقل عظيم ثم يكشفون عنه في نيسان او ايار ويركونه ثانية في
الموضع ذاته حتى تموز واب فيصبح صالحاً للاستعمال

اما القد المصطنع للبلاد الحارة فيكبسونه بقوة الآلة في براميل صغيرة
سميت طبولاً اما ما يرسل منه الى البحر المتوسط فيبعث به غالباً ركاباً ويرسل
منه مقدداً الى البرازيل وحسبنا في كثرة الصادر اليها انه يكاد لا توجد زاوية
مأهولة في تلك السلطنة الواسعة الا وفيها من القد النبوفوندي اذ يحل من
الغور على ظهور البغال الى اقصى بلاد الداخلية وترى السودان الهند الغربية
يرحبون به كثيراً لانهم يحسبونه مزيداً في مآكلهم زيادة مستحسنة على ان
جل طعامهم من البقول وتجارته رائجة في كل ثغور البحر المتوسط حتى ان
الاطاليان واليونان والصقالبة (اهل سيسيليا) كلهم يرغبون في هذا النتاج
الحري وناهيك ان الاسبانول والپورتوغالين يتهافنون على شرائه كثيراً فترى
سكان شبه الجزيرة يحسبون البوكالو (اسم هذا السمك القديد عندهم) من الفخر
الاطعمة وفي الافطار الحارة من المعمور ترى ان الامم تشعر ببل مخصوص للقد
القديد والمالح يحسبونه مأكلاً الذي لا استغناء عنه

ووعاء الهواء الذي سميناه الموى هو في القد جلاتين صرف ويباع في كل موضع أرسل اليه بثن باهظ وما يبرح من اهم الصادرات من البلاد الاميركية وتزلات الانكليزي في سواحل الانلاتيك ومثله اهمية السنة هذا السمك فسبحان من جعل في كل شيء منافع

والساحل النروجي طويل المسافة مثل الشط ومن جواره يؤخذ قسم كبير من السمك المصروف في انكلترا واهم مصائد نروج ما كان في اقصى شمالها على قرب من جزائر لوفورن داخل الدائرة الشمالية واكثر المصائد نفعا للانكليز ل اعظمها ما كان للقد والهرن في عرض البحر وهي اهم المحرف النروجية وتناجها السنوي يبلغ المليون ليرا ويشغل من العشرين الى الثلاثين الفا من الرجال ومن الخمسة الى الستة آلاف مركبا وصيد القد عدهم على طريقتين اما بالشباك على المنهاج الانكليزي او بالمرس وطول مرستهم الف باع وهب ممكة بالعوامات وبالمراسي المانعة من جرّها وتعلق في كل مرسة نحو الف وتأتي صنارة بين الواحدة والاخرى نحو خمس اقدام وكل واحدة منها مدلاة بتعليق طوله نحو باع وتلقى الامراس عند المساء وترفع في الصباح ولا يملحون الاسماك ولكنهم يجففونها باخراج امعائنها ويعلفونها ازواجاً على عوارض معرضة للريح لتجف عليها وبعد ذلك يصدرون منها معالجة على هذا الطرز كميات وافرة يسمونها السمك المذدخر او المستدير وينتهي صيد القد في شهر نيسان

وعدد الاصطيد منه عام ١٨٦٩ يبلغ ٢٠٧٠٠٠٠٠ سمكة تلح منها حوالي ١٢٠٠٠ سمكة وجعلوه من النوع المعروف عندهم بكليبيش او بكالو ومنها ٧٨٠٠٠٠ علفت لتشف وتكون سمكا مذدخرا كما مرّ واما الباقي وقدره ٩٠٠٠ فقد عولج للمصروف الموضعي

وبلغ نتاج الصيد لعام ١٨٧٠ نحو ١٦٤٥٦٠٠٠ سمكة وزنها بعد جفافها ثمانية آلاف وثمان مئة طنّ وعلا هذا قد استخرجوا منها واحداً وعشرين الفا وخمس مئة برميل من الزيت وستة آلاف برميل من البطارخ

والصيادون يذبلون في معالجته اعضاء عظيماً ويضعونه في صناديق بعد
نزع الزعانف منه

والصفاق الواسعة التي ينشأ فيها الفد في حين معهود مادة من رؤس
وهي الجزر المنخفضة انكائة ثمة جنوبية غربية لسلسلة جزر لوفودن الى انفيورد
الغربية وتلك مسافة نحو سبعين ميلاً انكليزياً

وعدد القوارب التي تشغل بذلك ثارب الستة آلاف خمسها يحمل
شباكاً والبقية تصاد بالمرس المذكور المعد لاعتاق البحر ايضاً وهي غنلة طولاً
بعضها عوامات وطوافات من فوق ومن الطرفين ومن هذه المرساة العامة
تندلى امراس اخرى تحمل الطعوم على ابعاد متناسلة ويوجد علا هذه اربع مئة
مركب من انواع شتى تمنع غالباً للصيد او لمشترى السمك الوارد

والقوارب المشغلة في الصيد بالشباك طولها من ست وثلاثين الى اربعين
قدماً في عرض نسع او عشر اقدام وعمق لا يزيد عن ثلاث اقدام وفيها على
العالم سارية واحدة علوها نحو اربع وعشرين قدماً تحمل شراعاً كبيراً مرماً
وفوق هذا فان لكل قارب عشرة او اثني عشر مجذاًفاً يتمكن النوتية الاشياء
بواسطتها من السير بالسفينة ولو قاومهم الريح اما الصيد بالمرس فعلى العالم
يستخدمون له القوارب او السفن الصغيرة ولا يكون رجالها اكثر من خمسة
وغلام

وفي شهر كانون الاول تبتدئ اسراب الدب بالظهور عند الشواطئ الغربية
من تلك الحزير قادمة اليها من عرض البحر ولا يلبث ان يلحق بها العديد
الاغظم من الاسماك ولكن بما ان ماء هاتيك الشطوط الغربية ضعيف وليس
فيها الا بضعة قرص وكل الساحل معرض للعيجان البحر الشمالي لا يتجاسر على
اقتحام خطر الصيد المبكر الا نحو ست مئة الى ثمان مئة قارب يكاد لا يزيد
صيدها عن ٥٠٠٠٠٠ او ٦٠٠٠٠ سمكة

اما سكان الجهة الشرقية التي لانظالمها الرياح الشمالية وشواطئها كثيرة

الاجوان الصالحة للعلما فينقصون سوا حلهم يوماً بعد آخر بصنارات ذات طعموم
ليروا ادا كانت طلائع جيوش القد قد قدمت الى الديورد الغربية ومتى وردت
على الناس بشائر قدمها عظم سرورهم وارتياحهم وذلك يحدث غالباً في آخر
كانون الاول ولكن لا يصل السمك كله بجيوش العرمرمية الا في اواسط كانون
الثاني وصيادو لوفودن بصطادون السمك بالطرق الآتية (اولاً) بالمرس
اليودي (ثانياً) بالمرس الملقى كما ذكر (ثالثاً) بالشباك

اما الصنارات اليدوية ولا تحتاج الا الى القليل من راس المال ولا يكون
نتاجها الا نزرًا قليلاً والذين يشتغلون بها هم الصيادون الفقراء الذين يكفون
واحدتهم بخمسين سمكة في اليوم مع انهم قد يصطادون ضعف ذلك في بعض
الاحيان وطعمهم من سمك المهرن المالح او الطري فاذا ندد ذلك يستعيضون
عنه ببطارخ السمك الذي يصطادونه. وفي بعض الاوقات اذا كانت اسراب
القد كثيرة متكاثفة يستخدم القوم طريقة أخرى برسة واحدة لا تحتاج طعماً وذلك
ان يتخذوا مرساً طويلاً على طرفه صنارة متينة ويعلقون على بعد قدمين فوق
الصنارة سمكاً صغيراً من التلك ليعتد القد ببريقه فيندم اليه ومن ثم يطرحون
هذا الى مجتمع الاسماك ويجذبونها بعنف الى فوق فيقع لهم واحدة من السمكات
بينما يجرحون عدداً مما لا يقع في صيدهم

اما المرس الملقى او الثابت فيحتاج في استعماله الى ادوات اكبر كالنار
والى نوتية والى كمية من الصنائير ذوات الطعوم يختلف عددها من الخمس مئة
الى ثلاثة آلاف وتعلق الصنائير بخيوط رفيعة من القنب او الكتان وهذه تشد
الى المرس الطويل وكل قارب يلقي ليس اقل من اربعة وعشرين مرسة وفي كل
واحدة مئة صنارة. والصيد بهذه الطريقة يبتدئ اعينادياً بعد الظهر وذلك
وفاق اشارة المأمورين الذين يعينون لتعيين الوقت في كل مصيدة والصنارات
ذات الطعوم تلقى غالباً حتى تقرب من قعر البحر ولكن اذا رأى القوم ان السمك
قد ارتفع يقصرون المرس بواسطة عوامات زجاجية فيرتفع الطعم الى الموضع

اللازم ويبنى ثمة كل الليل وفي الصباح التالي تُرفع الامراس فيسرّ الصيادون بما يحجزون وذلك تعدى لآحوالى خمسين اوستين سمكة كل يوم لكل رمية ذات مئة وعشرين صنارة

١٠١ الصيد بالشباك فيمجانج الى رأس مال اكبر ولا يعمل به الا الاغنياء من الصيادين الذين يستخدمون كلا الطريقتين الشباك والامراس في الاوقات المناسبة لها

ومتى كان السمك بدنياً ولاسيما في زمن الفاء البيض قلّ ان يتمّ بالطعم ولذلك يصلح يومئذٍ استخدام الشباك فيجمل كل قارب ليس اقلّ من ستين شبكة يختلف عمقها من عشرة الى عشرين باعاً وهذه الشباك تعوم في الماء بعوامات من خشب اوفلين اوزجاج ويفضل الزجاج الحجرف وهو الاكثر شيوعاً في لوفودن وترام يصلون ست عشرة او عشرين شبكة بعضها الى بعض طولاً ويثفون بها بعد الظهر فاذا كان لهم من الطفس فسحة اخرجوها في الصباح التالي فاذا صيد ٥٠٠ او ٦٠٠ قدة حسبوا ذلك كافياً ومتى تجاوز الصيد هذا الحد كثيراً يبقى قسم من السمك في الشباك الى ما بعد الظهر لان الثوارب لاتأمن حمل كل ذلك مع ما فيها من الرجال والشباك المبللة ومجموع الصيد بهذه الوسائل المختلطة بلغ على مدى بضعة من السنوات الماضية من ١٥ الى ٢٥ مليون سمكة في السنة

ومع ان مصائد القد التي في لوفودن اكبر من سواها واعظم شهرة فان في نروج غيرها من ذوات القدر والشان قائمة على مدى ساحلها الجربي الطويل المسافة

وتتاج مصائد لوفودن كان لعام ١٨٧١ من الكلفيفيش مقدار ٧٥٠ الف فوك ومن السمك المستدير ٢٤٠ الف فوك والفوك نحو اربع واربعين ليبرة وهذا يبلغ نحو ٢٤ الف طن من القد وكان من نتاجه ايضاً نحو ٢١ الف برميل من الزيت و٢٥ الف برميل من البطارخ والتعديل يفضي بان كل اربع مئة قدة

تُنتج برميلاً من الأكباد يختلف ثمن البرميل من ليرا أنكليزية واحدة الى ليرا وست شلبيات وثمان بنسات

والظاهران السمك (ولاسيا من القد) وافر جداً على مقربة من شواطئ ايسلاندا وأنه عوض عما ينتصها من نتاج الحراثة ويبقى القد مدى الشتاء قريباً من الشاطئ فيشرعون في الصيد عند ابتداء الربيع ومتى جاء الصيف اوغل السمك في عرض البحار وقلة عدد السكان تقضي عليهم بان يشتغل واحد منهم بالزراعة والصيد معاً. وقصارى الامران الصيد الشتوي والربيعي ينتج القد البدن الذي يُباع في المين التجارية ويُعدّ للاصدار اما الصيد الصيفي فينتج من القد الصغير ومن الهادوك والكول والهاليبوت التي تُعرب وتُلمح لمةطوعية الوطن

ويصطاد الايسلانديون غالباً بقوارب مفتوحة وفلّ ان يستخدموا ذات الطبقات او الظهور لذلك وتختلف قواربهم حجماً من ذوات المجذافين الى الاثني عشر مجذاً وكذلك تكون عدة المجذفين وهناك رجل آخر ليدبر الدفة وكل هاتيك القوارب ذات مقدم ناتئ وهي سهلة الانقياد لفعل المجذاف لانها مبنية بناء خفيفاً وشراعها واحد ليس الا والقوارب الكبرى من ذات الستة مجاذيف الى الاثني عشر تُستخدم للصيد في الاعماق او في ظهر البحر ويتم ذلك بواسطة شبك جرّافة او امراس لاعماق البحر او امراس يدوية او طويلة بنسبة عمق الماء ونوع السمك وفي الغالب يبطل استعمال هاتيك الشباك في اواسط نيسان ويعتاضون عنها بالامرّاس المخصوصة بالاعماق او باليدوية ويغلب في الصنابير المتخذة هنا ان تكون كالنرساوية شكلاً ولكن بعض الصيادين ما يرحلوا يستخدمون الصنّارات الايسلاندية القديمة البالغ طولها نحو عشرين قيراطاً . ومتى اصبح الصيد بالطريقتين الاخريتين عديم الجدوى يعدلون الى استعمال المرساة العادية وذلك حوالى الجزيرة كلها. يوصلون اربعمائة من الامرّاس الضخمة المتينة طول كل منها ستون باعاً ويدلّون منها تاليق او خوطان طول الواحد

منها ست اقدام على بُعد يبلغ من الست الى الثاني اقدام بين كل اثنين ويضعون في اطرافها صنابير وعليها طعوم من البصاق او من شحم الاصداف والصنارات المستعملة هي الانكليزية الاعنيادية من الملبسة قصد برأ عدد ٥ وكل قارب يحمل من العشرين الى الاربعين مرسة كالتي ذكرنا وهي تغرق في اعماق البحر بواسطة الحجارة الثقيلة ويشار الى مواضعها بحبال العوامات المربوطة الى رمايل صغيرة طوافه موسومة باسم صاحبها وتلقى هاتيك الامراس مستعرضة في مداخل الخجان ومصاب الانهار وفي بعض الاحيان تُطرح في خوارحها وترفع في اليوم الواحد مرتين او ثلاثاً بحسب الطقس وقد يشاهد حوالى التمانين من هذه القوارب ذات الامراس الطويلة وكلها مجمعة معاً متشغلة بالصيد على بعد ثلاثة اميال او اربعة من الشاطئ

والصيد بالامراس اصغر دائرة في ايسلاندا منه في نيوفونديلند وذلك بالنظر الى حجم القوارب وطول المرس معاً وذلك ليس لقلة السمك بل لفقر الالاهين بحيث يتعذر عليهم الانفاق للحصول على اللوازم ويبيع السمك للبيع في الخارج على ضروب شتى والحصول على ما يسمى بالسمك الابيض تفتح السمكات وتحوّف باخراج امعائها وتنظف ويستخرج بعض حسمها ثم تغسل بماء البحر وتُغلى وبعد غمسها في الملح مدة ثلاثة ايام او اربعة تغسل بماء البحر وتُبدط على الصخر لتجف وبعد ذلك توضع في الاهراء للشحن عند الرصة وهذا هو القد المجفف الملوّح وعلاؤه في المتطوعة المحلية هو القيتجا وطريقة عمله ان يُشق القد من عند ظهره ويعلق غير مملوح ليحفظ في الظل بينما تكون جوانبه مكشوفة وهذا النوع اكثر نجحاً في منظره والايسلانديون يأكلونه نيئاً كما يجفونه ويأكلون الرؤوس المبوذة

وكيف كان الامر فقد سبق الفرنسيون في هاتيك الحال لان صيادهم يصطادون من بحار ايسلاندا اكثر ما يصيد الايسلانديون انفسهم ويحلبون الى فرنسا من نتاج احترافهم ما يساوي ٦٧٢٥٠٠٠ فرنكاً او نحو مئتين وسبعين

العام من الليرات الانكليزية. ووفرة السمك في مياه ايسلاندا جذبت الصيادين من بلاد شتى ولكن لسبب لايسهل بيانه نرى الفرنسيين الى هذا العهد اكثر الاجانب تشاغلاً بالصيد هنالك وقد يرى احياناً بعض البلجيكيين والسكوتلانديين من جزائر شتلاند لكنهم قليلو العدد لان الحكومة الدنماركية المالكة جزيرة ايسلاندا قد وضعت حداً معيناً لا يمكن قوارب الصيد الاجنبية تجاوزه الى الشاطئ وقد يحدث لسوء الحظ بين المشتغلين بصيد المرس منازعات حجة لان الفرنسيين منهم متى دفعتم بهم الانواء او حركات الاساك الى تحطّي الحدّ المعين فعلوا ذلك فاخذوا الادوات بعضها مع بعض واعتقب اخذها لاطها الخصام والتزاع وقد يكون للفرنسيين هنالك في زمن الصيد مئتان وخمسون مركباً معدل مجموعها تسعون طناً وعدد العملة فيها اربعة آلاف واربعة مئة رجل وهي على الغالب مجهزة كجهاز السفينة المعروفة بالسكونه ومع ان القوارب الخلية اكثر من ذلك عشر مرات تقريباً والنوتية اكثر من ذلك ضعفين فان الفرنسيين يصطادون من القد اكثر من الايسلانديين لان السواد الاعظم من قوارب الصيد الوطنية عبارة عن قوارب صغيرة مفتوحة . والكمية المصادة من الطرفين عظيمة جداً لان الايسلانديين وحدهم يصيدون في السنة ما يساوي نحو خمسة الى سبعة ملايين ليرا والعدد المتوسط للسفن الفرنسية المشتغلة في صيد القد عدد نيوفونلاند وايسلاندا في السنوات الثلاث المنتهية عام ١٨٦٠ كان خمس مئة سفينة مجموعها جملة خمس وثمانون الف طن وعدة رجالها العاملين من اربعة عشر الى خمسة عشر الف رجل

والوارد الى فرنسا في سنة ١٨٦٠ كان كما يأتي وذلك العام كان معدلاً متوسطاً السنوات الخمس السابقة

كيلوغرام

١٩٧٨٠٥٥٦

القد المبال (الطريء)

كيلوغرام

١٩٠٨٠٥٥٦

نفل رقم ما قبله

٠٧٢٧٠٦٥٩

الند المجفف

٠٢٠٥٠٨٤٦

زيت الند

٠٠٢٨٤٦٤٩

" " غير النقي

٠٠٠٧٢٤٨٩

بطارخ الند

٠٠٨٧٠٦٥٥

حاصلات اخرى كالمهاوي وغيرها

٢٠٧٢٤٨٥٤

ويختلف مقدار سبك الند المرسل الى المستعمرات الفرنسية وإيطاليا وبلاد المغرب من ثلاثة الى تسعة ملايين كيلو غرام . وهاك معدل الند المصاد من المستعمرات الفرنسية في سان بيار وميكالون بحسب التقارير الرسمية مدة خمس سنوات آخرها عام ١٨٧١

كيلوغرام

٧١٦٣٩٦٥

الند المجفف

٨٢٦١١٢١

" المالح

المجموع ١٥٤٢٥٠٨٦

وقد انتفع من الشغل في المصيد ١٩٤ مركباً محمولها ٢٠٥٦١ طنّاً ورجالها ٢٤٢٩ وكان عدد القوارب العاملة ٦٧٢ وعدة الصيادين ٥٧٧٢ رجلاً وكان عدد السفن الفرنسية التي اشتغلت عام ١٨٧٣ في مصائد نيوفوندا ١٩٠ مركباً محمولها ٢٢٠٣٥ طنّاً وفي ايسلاندا ٢٢٠ سفينة ذات ١٩٥٨٥ طنّاً ومعدل التاج السنوي الفرنسي من مصائد الند كان على مدى الخمس سنوات المنتهية عام ١٨٧٤ كما يأتي

كيلو غرام	
٦٤١٩٥٣٨	سمك القد المجاف
١٠٩٨٥١٢٧	سمك القد الاخضر (الطري)
٤٤٩١٠٢	زيت القد
٤١٧٢٢٣	مهاوي
١١٢٤١٥	بطارخ
١٩٢٨٤٤١٥	المجموع

والكيلو غرام يعادل ليبرتين وخمسا

وعدد السفن المشغلة في مصائد القد بسان بيار ويكالون يبلغ ستة وسبعين مركبا والقوارب ٥٩٠ مجموعها جملة ١٢٣٨٦ طنا وعدد الصيادين المشتغلين بها يناهز ٥٢٣٥ وهذه الارقام هي المعدل المتوسط عن خمس سنوات نهايتها عام ١٨٧٤

وكان وارد القد الى المستعمرات الفرنسية عام ١٨٧٤ كما يأتي

كيلو غرام	
٤٥٨٦٤٠٢	الى مارتينيك
٢٦٢١٤٢٦	" كوادلوب
١٠٦٥٢٢	" كوبانا الفرنسية
٠٠٠٤٠٦٩	" سنكال
٠٨٢٢٨٧٩	" ريونيون
٨١٥١٢٠٨	المجموع

وهذا يدل على ان المتطوعة في تناقص بالنظر الى معدل الواردات الى المستعمرات الخمس المذكورة مدى السنين الآتية

كيلو غرام

٩١٢٠١٥٧

٩٦١٤٣٠٠

١٨ ٢١٠٧٨

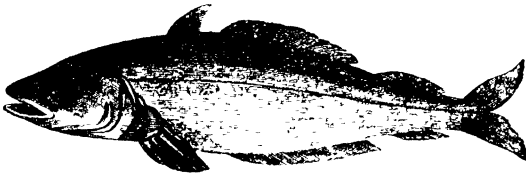
٩٢٥٢٧٢٦

من ١٨٢٩ الى ١٨٣١

١٨٢٣ " ١٨٢٦ "

١٨٥١ " ١٨٤٧ "

١٨٧٢ " ١٨٥٢ "



سك القد

الفصل الثاني

مصيد الهرن (الشامح)

مصيد الهرن الانكليزي . المصيد السكوتلاندي وصيد السمك . طريقة تدبير السمك . تعديلات الصادر . معنى الوسم الرسي . تعديل مصيد نورفولك . وصف شبكة السنب وغيرها . الهرن القديم . المصيد الهولندي . المصيد الفرنسي . المصيد النروجي . المصيد الاميري الشمالي



ان شأن مصيد الهرن يكاد يضارع صيد القنار لان الوقا من الناس يقتانون به او يتخذون العمل فيه مداراً لمعاشهم وهو من النوع المسمى كلوبا هرنكوس (والعله الشامح) Clupea Harengus واذا كان صعباً فهو طعام رخيص الثمن لذيد المذاق وافر الغناء واذا كان قد بدى جيداً وقد اسرع العملة فيه عد من احسن ما يذخر مؤنة ولذلك تحسب جودته بالنسبة لجودة السمك عند صيده ولتتدار السرعة والعناية بتدبيره

ان الهرن الاعنيادي الكثير الوجود في اكثر الاسواق هو على الغالب من صيد شطوط اوربا وذلك من اطراف اسكندنافية حتى نورمديا بل قد يتجاوزها بعض الاحيان الا انه لا يبلغ خليج بسكاي وكل من الاسوجيين والنروجيين

والدنمركيين والالماني والهلنديين والانكليز والسكوتلانديين والارلنديين
والفرنسيين كل هؤلاء يشتركون في صيده وعدد المشتغلين في بريطانيا العظمى
مئة الف رجل يستخدمون ثلاثة آلاف سفينة ما عدا القوارب الصغيرة. والهرن
يكثر بسرعة عجيبة فان اناثه تزيد الذكور باكثر من الثلثين وفي بعضها من
البويض نحو ستين الف بيضة وكفى بيان غزارة الهرن انه لا ينتص بالصيد وبما
يهلك منه كبار السمك والطيور الصيادة وهو اي سمك الهرن يسير اسراباً قد
يبلغ طول السرب ثمانية اميال او عشرة في عرض ميلين او اربع وعقبي ما زال
امره مجهولاً. ويعرف موضع تلك الاسماك اللاتئة المحصر السريعة المسير مما يحوم
فوقها من الطير وبما تحدث من اضطراب البحر ومن الاضاعة في الليل ضوءاً
فصفورياً اي لامعاً بغير حرارة. وفي عام ١٧٨١ ورد من سمك الهرن الى بوسكو
على ساحل كوتندرج مفادير لا تحصى حتى كانت تُصاد باليد وفي سنة ١٧٨٤
اصطادوا في خليج اورن من هذا السمك بحدى خمسة عشر يوماً ما بلغت قيمته سنّاً
وخمسين الف لبرا. وفي سنة ١٧٧٢ قدم الى خليج توريدون عدد عظيم منه حتى
ان مئة وخمسين قارباً من قوارب الصيد اصطاد كل واحد منها في اولته واحدة
من اثني عشر الى عشرين برميلاً صغيراً وفي بعض الاحيان كانوا يأخذون
خمسيف الفاً من السمك من طرح شبكتهم واحدة حتى انه يقال ان صيادي
دنكر وكالي ودياب وبولون كانوا يصطادون في ليلتهم نحواً من مئتي وثمانين
الف سمكة ومنذ عهد غير بعيد صاد الصيادون في احدى الثغور الانكليزية
المسماة لوستوفت في يومين اثنين وعشرين مليوناً من الهرن وما هذا الا موضع
من مئة واذا كان ثمن السمكة بالمتفرق يبلغ يني (عملة انكليزية تساوي نحو
اثنين وعشرين بارة ونصف) تكون قيمة ما صيد في اليومين ١٦٦٦*
ليرا انكليزية ولكن هذا القدر كان متجاوزاً اقتدار البلدة التجاري بل كان
يتعذر على العملة ان يأثروا على تدبيره فقيمت منه قناطر ممتلئة بيعت ساداً
ومع كل هذا فان قليلين من الناس يعرفون قدر مصائدنا الوطنية فانه في ابان

عجىء البشرد من الجنوب الى سواحل كورنوال يقدم الهرن من الشمال ويملاً
الخليجان من ساحل سكتلاندا الشمالي الشرقي فتكثر قوارب الصيد حتى يبلغ
عديدها خمسة عشر ألفاً او تزيد ورجالها اثنان وستون ألفاً كلهم يشتغلون على
شواطئ سكتلاندا فيتزلون صيدهم الى البر ويدبرونه بما يلزم ويقعون في الدراميل
ومن ثم يرسلون معظمه الى البلاد الاجنبية

مصيد الهرن في سكتلاندا : ذكر مسير برفر في كتابه المسمى "حرف
سكتلاندا The industries of Scotland" وصفاً دقيقاً منيداً عن المعدات
والنتائج قال : وفي زمن الصيد تصبح فرض ويك احسن المواقع فائدة
والظنهما مشهداً من بين كل المحرف فتمى حان بعد الظهر يستعد بجارة القوارب
الراسية في الميناء او في الخليج للمصيد ليلاً فيضعون الشباك على ظهر القوارب
وينصبون السواري وينشرون الشراع ولا يلبث الخليج ان يصبح مغطى بالفماش
الاسمر واذا هبّ النسيم من الجنوب الشرقي كان منظر القوارب في خروجها
بدعاً لاضطرارها الى التلبط ذهاباً واياباً ويسر الناظرون حينئذ بما يرون من
سباق القوارب سباقاً عظيماً لا يشاهد في غير هذا المكان . اما المسير نحو
البحر فيقع في وقت واحد من كل الفرض وعند ما تخرج السفينة الاخيرة من
رأس خليج ويك تمتد خط القوارب من رأس دُنكسبي الى رأس كَلَيْث مسافة
اثني عشر ميلاً وعلى الغالب لا يكون لرجال القوارب سابق اخبار للموضع
الذي يلتقون فيه شباكهم ويخرجونها ملائى بالاحياء البحرية وانما متى وقع لاحدهم
الفوز بصيد كافٍ من احدى المواقع فانه يبذل الجهد المستطاع ليعود اليه
ثانية غير ان القوارب الناجحة كثيراً تبقى عرضة للمراقبة حتى اذا قصدت
موضعاً لحق بها غيرها وناهيك بانه من النادر ان ينال القارب الواحد كفة
رامه في ايلتين متابعين

ومتى اختار القوم موضعهم من الماء يتعدى رجال القوارب بالقاء شباكهم
بعد ان تكون ملفوفة لئلا متصلة بمجالها الظهيرية ولكل قارب مقدار من

الشباك يبلغ طولها نصف ميل وعرضا ٢٠ قدماً وتعم هاتيك الشباك عموماً
ينزل بها في الماء نزولاً مستقيماً بما يعلق في اسفلها من الدفل وفي اعلاها من
الفلين وهي تدلّ من عوامات تبعلها عائمة على عمق عشرين قدماً او ثلاثين
تحت سطح الماء ونطرح الشباك في البحر بعد المغرب وحينئذٍ يشرع معظم البحارة
بان يجلسوا قليلاً من النوم ولا تضي الساعة او الساعتان حتى ترفع بعض
الشباك لينظر في سمكها فاذا بدت علائم حسن الصيد هناك تركوا الشباك
تستقر آمنة وبوخد الهرن بتعريضه في الشبكة اذا حاول المرور بين ثقوبها وعلى
ربان القارب ان يرى الوقت المناسب لرفع الشباك ومتى اثار بذلك تساقبت
الابدي الى العمل وعند رفع الشباك الى القارب ينقض السمك منها فيقع في
الانبار (غير القارب) ولا يمضي عليه الا مدى نفس او نفسين حتى يموت فاذا
جاءهم شغل ايلتهم بل عشرين او ثلاثين برميلاً من السمك حسبوا حظهم سعيداً
غير انه ليس من البعيد ان يجيء القارب الواحد من صيد ايلته بالثمانين او
المئة برميل

ورجوع القوارب في الصباح حادث مهم جداً للذئب يتطرونها على
الساحل ويبثون منذ الفجر يتسألون بلبالي عن نجاح ذلك الليل بينما يذهب
بعض المتفرغين منهم الى شواطئ الصخور ليراقبوها ومتى ازدحمت القوارب في
المرفأ نفع فرصة للكم على غير يقينية حظوظ الصيادين. ويشاهد نحو عشرين
او اربعين قارباً سائرة بسرعة وليس فيها من السمك اكثر مما يكفي اطعام رجالها
وبليها قارب او قاربين يسيران الهويناء لما يتفلم من السمك الغزير فمن الجهة
الواحدة ترى ان اشتغال ستة رجال مدى ليلة واحدة مخاطر ين بها استمدوا من
رأس مال قيمة مئة او مئتي ليرا وتناهم لا يزيد عن ست بنسات وترى غيرهم
يربحون ستين او ثمانين ليرا والمعدل للصيد في ويلي سنة ١٨٦٨ كان للقارب
٤١ ¼ البرميل وذلك مأخوذ من قوائم القوارب الخصوصية التي كان نه فيها
من برميل واحد الى المئتي برميل

وعند بلوغ القوارب كلها الى الميناء تزدحم بها ازدحاماً عظيماً وبالافتاق العام بينهم يفسح للحاملة سمكاً كثيراً ان تندو من الببط لتفريغ شتمها فيجرفون السمك الى سلالٍ من قصب ويحمونها الى المخططة وهناك ينزلونها ويضعونها في حواصل من خشب مساحتها عشرون او ثلاثون قدماً مربعاً وعلو جوانبها ثلاثون قيراطاً ومتى وضعوا في الحواصل كمية كافية من السمك تقدم جماعة من النساء لابسات جنبياً ومشمعاً ويبدعن عمل التجويف والكبس ويقف النساء الجرفات حول الصناديق وفي ايديهن مواشي صغيرة فيأخذن الحرن في اليسرى ويحرفنها باليمنى وسرعتهن في العمل غريبة حتى ان الصناع الذين منهم قد تجرف النما في الساعة وبعد تحويفها تلقى في سلالٍ وتدفع لعملة الكبس اللواتي يغسن السمك بالملح في اثناء ضمٍ وبعد ذلك يصفنته صفاً في البراميل ويكثرن له الملح اذ يكسون كل سمكة به عند غمسها وبعد ذلك حين يكبس يلقى له من الملح مقدار وامر بين طبقاته في البراميل فتغطي هذه موقتاً وتبقى قائمة عشرة ايام فيتلضم السمك بماذا كثيراً فيضاف اليوسك جديد حتى يئلى البرميل تماماً وبعد ان يفحصه المأمور المعين لذلك من قبل ادارة الصيد يصعون للبرميل السمكة الرسمية التي يعرف شأن السمك بها في كل مكان اذ تكون صانعة على نوعه ويستغل في تدبيره عديد من عمالة الاطار والعملة الذين يسدون البراميل وينقلونها من موضع الى آخر

وفي معظم المواقع السمكية لاندية رغب الصيادون منذ بضع سنوات في استبدال القوارب من الطبقة الثانية بمنزلها من الطبقة الاولى وان يستخدمو تلك بصيد المرص عوض ذات الطبقة الثانية التي كانوا يستخدموها لاولاً وحدث في ذلك ان هاما من المستغلين في كبس السمك جرّب تجربة حسنة بان اصحب قوارب الصيد الصارية في عرض البحر بحمام البطافة فكان من ذلك الحمام ان يعود بالاخبار عن نتيجة الصيد في تلك الليلة قبل ان تصل القوارب بحيث يتمكن الذين على الدباسة من التاهب لاستقبال الصيد او يرسلون

باخرة لجرف القارب اذا مسّت الحاجة . وجرب غيره هنالك ايضاً تجربة اخرى
ادركت تمام النجاح وهي استعمال آلة ساحبة لاجراج القوارب الى البر في زمن
الشتاء يتنعمون بها عوضاً عن قوّة الرجال فدأت التجربة على نجاح العمل
ورخصه

ومجل صيد الهرن في المصائد السكتلاندية كان عظيماً في مدى العشر
سنوات الماضية وهناك هو

سنة	مجموع البراميل المعالجة	مجموع البراميل الصادرة
١٨٦٧	٨٣٥٥٨٩	٤٧٨٧٠ ١/٤
١٨٦٨	٦٥١٤٣٣ ١/٤	٣٦٨٧٤ ١/٤
١٨٦٩	٦٧٥١٤٣	٣٨١٣٣٣ ١/٤
١٨٧٠	٨٣٣١٦٠ ١/٢	٥٣٠٥٥٨
١٨٧١	٨٣٥٤٧٥ ١/٤	٥٥١٦٠٥ ١/٤
١٨٧٢	٧٧٣٨٥٩ ١/٢	٥٤٩٦٢١
١٨٧٣	٩٢٩٣٢٣ ١/٢	٦٦٨٠٠٨
١٨٧٤	١٠٠٠٥٦١	٧٣٧٣١٤ ١/٤
١٨٧٥	٩٤٣٩٨٠	٦٦٠٩٧٠ ١/٢
١٨٧٦	٥٩٨١٩٧ ١/٢	٤٠٠٤٢٣ ١/٢

ونحو نصف هذه الكمية المكبوسة موسومٌ بالسمة الرسمية من لدن المفتشين
وهذه السمات في (١) الملائن (٢) الضامر (٣) الفارغ
(٤) المزوج . اما الضامرفهو السمك الذي يكون بطرخه وطحاله في حالة
القام الا انها لم يكبر كثيراً ومن الغني عن البيان ان تلك حالة السمك الاصلح
للاكل لانه يكون حينئذٍ لذيذاً كثير الغذاء ومع ان السمك لا يكون ظاهر البدانة
كالملائن الضخم فهو في حقيقة الامر اكثر بدانة لان ضخامة السمك الملائن انما هي

نجاح تضيغ بطرخه وطحاله وذلك لا يحدث الا بتقيص جسم السمكة غير ان السمك الملائم مطلوب بالاكثير للتجارة بالنظر الى ظاهر حجمه واما النوع المسنى الفارغ فهو من السمك الذي قضى زمن التبرير فاصبح بحالة الضعف والهزال حتى كاد لا يصلح للاكل ولو طريئاً فكيف به مكبوساً وكلما كان صيده قريباً من زمن تبريره كانت حاله اشقى وانعس وبالعكس كلما طال عليه الزمن بعد انماؤه ذلك الغرض حسن حاله وطعمه ويقضي الامتناع عن صيده او اكله حتى يتسنى له ان يعود الى سابق صحته بعد ما اعتراه ذلك الهزال من التبرير

مصيد الهرن في نورفولك

. انصلت بنا الانباء من تقرير رسمي متأخر العهد اصدرة المستر فرنك بكنند منتش المصائد فاخذنا عنه بعض التعديلات المفيدة وذلك ان يرموث ما رحلت مشهورة بصيد الهرن منذ ثمان مئة عام حتى الآن وترى لهذا العهد ان ثمن الزمارق والجروم الصيادة والجروفة وغيرها من انواع السفن وما على الساحل من البنايات اللازمة للهرن وصيد الجروفة انما يبلغ بحسب التخمين ليس اقل من سبع مئة وخمسين الفاً من الليرات الانكليزية

وسفن الصيد المختصة يرموث وكوراستون في

قوارب وجروم من الرتبة الاولى محمول واحد ١٥ طنًا عدد ٢١٢
 " " " " الثانية محمولها بين ٢ و ١٥ طنًا " " ٤٥٩
 المجموع ٩٧١

ونواتي هذه السفن يبلغ معدل ثمانية انفار للقارب الواحد علا عن سبعة وثلاثين قارباً صغيراً معدل رجالها اثنان للقارب الواحد وكذلك مئة وعشرون مركباً سكوتلاندياً وغريباً تفرغ شحنتها في ميناء يرموث مدى موسم الهرن وقد زاد عدد السفن ورجالها في السنين الاخيرة وكذلك ازداد طول

الشباك وعمقها ومنذ اربع عشرة سنة كانوا يتخذون الشبكة على الحبل الواحد بطول خمسة عشر برّداً (البرد ثلاث اقدام) اما الآن فالشبكة الاعيادية تبلغ من ثمانية عشر الى العشرين برّداً على الحبل الواحد وبوجهه كان القارب يصطاد بشباك عدتها من ٦١ الى ٩١ اما اليوم فانهم يصطادون بعدد من ١٠١ الى ١٦١ شبكة

وعديد من القوارب تصطاد اليوم بشباك طولها نحو ميل وثلاث الميال وبعض القوارب استخدمت شبكا طولها ميلان وفي شهور ايلول ونشرين الاول والثاني يقع الصيد في كل ليلة موافقة في البحر الشمالي فبيلغ طول الشباك نحو من خمسة الى ستة آلاف ميل . وكبات الشباك للهرن تعمل قديماً من المصيص اما الآن فانهم يتخذونها من النطن لان هذا النعم وافضل للصيد من المصيص

وحجم شباك السحب يختلف في بعض السواحل عن البعض فان شباك الهرن المستخدمة في مصائد برموث الطويلة الامد يمكن التمثل بها للدلالة على هذا النوع من الشباك وطريقة استعمالها هنالك تنطبق في جوهرها على كل طرائق الصيد جداً

اما شباك السحب فهي اجمالاً مؤلفة من عدة شباك تكون اعنيادياً من ١٢٠ الى ١٢٠ شبكة طول كل منها سبعة عشر برّداً ٥١ قدماً في عمق ٢١ الى ٢٤ قدماً وهي موصولة من اعلاها بالحبل الظهري بقطع قصيرة من المرس على بعد بضعة قراريط بعضها من بعض وهو حبل على طاقين بينها قطع من الماين على ابعاد قصيرة ومن شأنه ابقاء ذلك القسم عائماً ثم يصلون هاتيه الشباك بعضها ببعض من اطرافها فيتكوّن من ذلك مجتمع الشباك المعروفة بالساحبة ويكون طول املاكها نحو ميل وربع الميال واما العمق الذي تنزل اليه فيدبرونه بحبال طولها ٢١ او ٢٤ قدماً يسمونها القابضات يخرج من كل شبكة منها اثنان يعلقونها في مرسة ضخمة تمتد على مدى المجتمع واما المرسة فيعصدها على

يصلح البحر بعض العوامات الصغيرة المسماة كؤوساً وفائدة هذه المرساة ايضاً ان نفوي الشباك وان تحفظها من الضياع اذا اشتبكت ونقطعت اوصالها بمرور احدى السفن فوقها على سطح الماء واصغر ثنوب الشباك المخصصة لصيد الهرن انما هو معين بمحكم الشريعة ان يكون قيراطاً واحداً بين العقدة والاخرى متناساً على طول المرساة او هو عبارة عن قيراط مربع . وقد ظهر بالتجربة ان صيد السمك الاكبر حجماً يستدعي توسيع الثنوب قليلاً ولذلك يجعلون هاتيك العيون من ٢١ الى ٢٤ عيناً كل ثلاث اقدام عوضاً عن ستة وثلاثين عيناً وهذا جارٍ في كل الشطوط الا نادراً

والصيد على هذا النعج يجري ايلاً اذ تطرح الشباك قبيل المغرب قليلاً ويبقى القارب الصيد مع الريح ناشراً شراعه ليسرع بعد اللقاء الشبكة الى الابتعاد عن مرماها ومتى طرحت كل الشباك يلقى لها نحو خمسة عشر باعاً من الحبال وذلك يدور القارب نحو الشباك نلقاء الريح ناشراً شراعه مؤخراً صغيراً كافياً لابقائه على ذلك

وعند ذاك تكون كل الشباك ممتدة على مدى خط مستقيم تقرباً والحبل الحافتي الذي متصل به قطع الفلين يبقى دائماً بقرب سطح الماء والشباك متعلقة به مندلاة في الماء على خط عمودي كأنها جدار عالٍ طوله نحو ٦٠٠٠ قدم وعمقه نحو ٢٤ قدماً اما جذب القارب فيبقى الشباك ممتدة وهي والقارب معاً تجريان مع المد غير ان تأثير المد قد لا يشعر به على التساوي في مدى الشباك ولذلك نفع مراراً على متفوسات غير منتظمة تؤدي احياناً الى التباك عظيم يحدث اذا تصيدت عدة قوارب بعضها في جوار البعض

في النهار يبقى الهرن في القاع او على عمق عظيم ولكن متى ارخى الظلام سدوله وكان الطقس موافقاً يزداد نشاطه ويسبح على قرب من سطح الماء واذ يحاول بعضه ان يخترق الشباك المحيطة به يعلق في الثنوب ومتى ادخل السمك المتوسط الحجم رأسه في احدى هاتيك العيون تعذر عليه اخراجه منها لا عنراض

خياشيمو دونه

فاذا مرّت على ذلك الساعان او الثلاث ساعات استطلع القوم الشبكة الاولى لينظروا في كثرة سمكها او قلته فان وجدوا غزيراً رفعوا الشباك ونفضوا السمك منها نهضاً ويتم اخراج الشباك برافعة الانتقال وبالحبل الذي تعلق به

وتستخدم السفن على اختلاف اشكالها وحجومها للصيد تبعاً فترى هنالك مراكب يرموث ذوات الطباق والستين طناً محمولاً والقوارب الصغرى المستعملة في غربي ايرلندا ويختلف عدد الرجال والشباك ايضاً باختلاف حجوم السفن

ووزن السمك المحمول من محطات الطريق الحديدية الشرقية الكبرى عام ١٨٧٠ هو كما يأتي

طن

٢٧٥١٧

من يرموث

٢٢٨٦١

" لوستوفت

٠٢٥٠٩

" هارج

٥٢٨١٧ المجموع

وزد على هذا ان نحو عشرين الف طن من السمك ترسل كل سنة الى بيلينسكيت بسفن النقل والبواخر من اسطول يرموث الذي يتصيد في البحر الشمالي وهذا يعمل وارد نتاج يرموث وحدها ٤٧٨٦٤ طناً فاذا اضيفت الى ذلك حاصلات لوستوفت وهارج بلغ المجموع ٧٤٢٣٤ طناً من السمك واُضيف على هذا كمية كبرى تُرسل بالبواخر الى لندن ونيوكاسل وهل وغيرها على مشحونات سنن عدة تصدر الى مين البحر المتوسط

وفي السنين الماخرة ادخل المسترجون ودجار الى يرموث تحارة مهمة

وهي تدخين الهرن ولا يصلح لهذا إلا أحسن أنواع ذلك السمك لأنهم لا يستعملون فيه الملح قط. وإنما يستخرجون امعاء السمك ويغسلونه غسلاً جيداً ويعلقونه في المدخن بضع ساعات ويستعمل تجار التدخين عدداً من النساء وقيل ان هذه التجارة وحدها تستغرق ألف لاس من الهرن كل سنة واللاس من السمك عبارة عن اثني عشر برميلاً

وكمية الهرن النازلة من بنط السمك في برموث من آب الى كانون الاول تبلغ ثمانية عشر ألف لاس وتقدر ان اللاس من سمك الهرن الطري يزن نحو طنين وربما يضاف الى هذا القدر نحو ألف لاس من الهرن تفرغ كل سنة في كورلستون وغيرها من مين برموث

وعام ١٨٧٢ نزل في برموث ولوستوفت اثنان وثلاثون ألف لاس من الهرن بما فيه نتاج الربيع والخريف وفي كل لاس منها ليس اقل من ثلاثة عشر ألفاً ومئتي سمكة فحاصل الوارد سنة ١٨٧٢ بلغ ٤٢٢٤٠٠٠٠ اي نحو اربع مئة وثلاثة وعشرين مليوناً من الهرن فاذا حسب ان كل سمكة تُباع بالمرق بنصف يني بعد معالجتها بلغت قيمة الهرن المصاد في سنة واحدة بواسطة السفن الصيادة الخارجة من ميناء برموث ولوستوفت مبلغ ثمان مئة وخمس وسبعين ألفاً من الليرات الانكليزية

وفي سنة ١٨٦٦ حسب المستر نال ان راس المال المستخدم في مصائد برموث بما فيه قيمة السفن الصيادة بالصنارة بالغاست مئة الف ليرة انكليزية غير ان هذا القدر قد ازداد كثيراً منذ ذلك الوقت وهكذا ترى قيمة راس المال المستعمل في مصيد لوستوفت وافرة جداً

ومصائد الهرن في برموث ولوستوفت يجدر بها القول انها مهمة للوطن لان الهرن وحده يكفي ١٤ علفه في السنة لكل نسمة من الرجال والنساء والاولاد الساكنين في المملكة البريطانية كل علفه سمكة واحدة ويظهر ان الهرن لا يُصاد في كانون الثاني غير انه في اواخر شباط يشرع

الصيادون بصيد الهرن الربيعي ويظنون على ذلك مدى اذار ونيسان وايار وفي حزيران وتوز تبتدئ مصاد الهرن الصيفي بين الكثرة والثلة وقل ان يقع في آب شيء من الصيد على ان موسم البحر يبتدئ في ايلول ويستمر الى عيد الميلاد تقريباً وهذا يقال له صيد الخريف او الصيد الوطني

والهرن الربيعي موصوف بأنه ليس الا عظاماً وجلوداً وهو خالٍ من الدهن مطلقاً ويكاد لا يصلح للاكل اما سمك واسط الصيف فأكبر حجماً واجل خلقة وأكثر دهناً وبدانةً وطول الربيعي ستة قراريط اوسبعة واما الصيفي فتمانية او تسعة قراريط طولاً وكلما قرب فصل الحر تحسن نوع الهرن الصيفي ويبتدئ صيد الهرن الربيعي من اواخر شباط ويستمر الى غاية ايار وسمك هذه الآونة عظيم القدر عند اهل لوستوفت الذين يستعملون للشغل فيه من عشرين الفاً الى ثلاثين الف لبرا ونحو الف نسمة بين رجل وغلام ولا يكون لاصحاب القوارب يومئذ ما يشغلون به مستخدمهم غير هذا الصيد الربيعي فتخرج من لوستوفت ثمانون او تسعون سفينة لهذا الصيد واما كورلستون فتخرج منها سفناً عدة

وباع من هذا الهرن مقدار عظيم لصيادي الهولانديين والفرنسيين فيتخذونه طعاماً لصغارهم وقد يأتي اولئك انقوم الى لوستوفت مخصوصاً لمشترائه والمقصود منه ان يكون طعاماً للرأس الطويلة المستعملة لصيد الهابوت والبلطي وغيرها

الهرن المصاد في لوستوفت

عام	الهرن الربيعي	الهرن الصيفي	الهرن الخريفي
	لاست	لاست	لاست
١٨٧٣	١٨٨٧	٥٤	١٠٩٧٣
١٨٧٤	٢٥٤٦	١١٣	٩١٧٣
١٨٧٥	١٠٦٩	١٠٦	

وتنفع قيمة مصائد لوستوفت التجارية مما يأتي مبيّناً فيه عدد القوارب
ورجالها

٧٨	القوارب لصيد الجراف
٢٦٠	الأكبر من تلك
١٢٠	الصغرى

ومعدّل رجال الصيادات بالجراف ثمانية ايفار للقارب الواحد بين رجل
وغلام فجلانهم ٦٢٤ والأكبر منها معدّلها المتوسط عشرة رجال وغلمان فعدتهم
٢٦٠٠ وبجارة القوارب الصغرى رجلان ففي كلها ٢٤٠ ومجموع السفن كلها على
اختلاف انواعها ٤٥٨ مركباً ورجالها وغلمانها ٣٤٦٤

هذا عدد السفن المسجّلة وبجارتها لكن لا دخل فيه للرجال المشتغلين في
البرّ كالعملة في النعيّة ومعالجة السمك وغير ذلك من اهل البندر ولا يدخل
فيه ايضاً عدد قوارب البلاد الغريّة والسكونلاندية التي تنساب الميناء في زمن
الهرن مع ان عددها يبلغ المئة وعشرين سفينة ذات الف شخص بين رجل
وغلام

وفي الساطع الكورنيشي تشغل مئتا سفينة بصيد الهرن من نيولين وموسول
وعدد رجالها الف على الأقل وكل قارب معدّل الحجم يكلف مئتين وخمسين
ايرو انكليزية وقيمة الشبكة تعديلاً من اربع ليرات الى اربعة ونصف
وكمية الهرن المصاد من شطوط ارلندا عام ١٨٧٦ بلغ ١٨٩٣١٨ مئز
(وهو مكبال للسمك يسع خمس مئة من الهرن) وذلك ينقص عن صيد السنة
السابقة بنحو الفين مئز والمعدّل المتوسط لثمن المئز الواحد نحو خمسة وعشرين
شليناً وست بنسات فيكون مجموع الثمن مئتين وست وعشرين ألفاً وثمان مئة
وثلاث ليرات انكليزية

مصيد الهرن الهولاندي

لما كان أكل لحوم الحيوانات محظوراً على الأوربيين مدى أيام الصوم الكبير وذلك قبل القرن السادس عشر كان القوم ينفقون من سمك الهرن مقداراً عظيماً بدرّ على بلاد هولاندا مبالغ فادحة وقد ذكر دوويت السياسي الهولاندي المشهور ان الهولانديين كانوا يستخدمون الفئ مركب لصيد الهرن من بحارهم وأنه كان لهم في كل سفينة من التجارة خمسة وعشرين فيجوع العملة خمسون ألفاً يعيشون من الصيد ونافيك بمئات الألوف من الناس الذين ينتفعون بالشغل بتناجه وهم على البر وذلك اذ يبنوا السفن او ينسج الشباك او حيك السلال او غير ذلك حتى ضرب المثل في هولاندا منذ عهد بعيد بما موداه ان استردام تأسست على حسك السمك. والمصيد الهولاندي يستخدم علان عن الوف الصيادين والمديرين اسمك الهرن الوفاً آخرين من التجارة لادارة المراكب التجارية التي تحمل حاصلات الصيد الى فرض البحرين البلطيك والمتوسط واهتمام الهولانديين في ترقية صيد الهرن وتنشيط العملة فيه صاروا الى بسطة بحرية عظيمة حتى كان لهم في عصر اوليغر كرامول اسطولاً لا ينقص قدراً عن الاسطول الانكليزي

وكان الهولانديين في القرن الخامس عشر سبع مئة سفينة تشتغل في المصيد وتقدرت الكمية التي كانوا يصطادونها مساهمة بثلاثين مليون سمكة وزادت الكمية في القرن السابع عشر حتى بلغت خمسين مليوناً ولكنها اخذت بالنقص منذ ذلك الحين . وصيادو الانكليز يصطادون لهذا العهد سبعة ملايين طنناً من السمك في السنة اما الهولانديون فلا يزيدون على الخمسة وثلاثين ألفاً وقد كان لهم عام ١٦٥٠ خمسة آلاف سفينة من قوارب الصيد الكبيرة ذات الطابق وتلك قائمة على الشاطئ الشرقي من سكونلاندا ورجالها خمسون الف صياد كان يؤخذ منهم رجال الاسطول الهولاندي الذي ظلّ حيناً طويلاً من الدهر

مرهوب الجانب في البحر الشمالي وكانت مصائد الهولنديين على الاغلب في الشط الشرقي من سكتلاندا حيثما كان مجال لمناظرة صيادي الأسماك الذين كانوا يملكون يومئذ جزائر اوركناي وشتلاند وقسمًا كبيرًا من ساحل كينفس وكانوا يبتاعون ما هنالك من الحُجُون والهُرُص التي عدد الشطوط بينما تكون السفن الكبرى ضاربة في عرض البحار

ومع ان الهرن الهولندي كان يُصاد من موضع الهرن الانكليزي ان السكتلاندي تقريبًا فانه كان يُباع باغلى من سائر انواعه في كل العالم واهل هولاندا والمانيا يأخذون به نيئًا ومن عوائد المأثورة ان اول برميل يُصاد من الهرن الجديد يُرسل الى الملك في هاك ويجاونه بهوكب عظيم تحت البيارق وعلى عزف آلات الموسيقى العسكرية ويكون ذلك اليوم مهرجانًا عظيمًا يسره الناس اجمعون ويهادى عطاء الفطر بشيء من ذلك السمك الحديث وينصد الهولنديون كل سمكة من الهرن ويستعملون له احسن انواع الملح ويبذلون فيه معاملته كل العناية

والهرن سمك بدني مزيت (اي ذو سمن وزيت) بحيث ان لم يوف حنقه من العناية والسرعة في معالجته وتليجه اسرع اليه الفساد فساد رجيحه وثنه طعمه وكان الهرن المعالج قديمًا في سكتلاندا غير مجوف ولا منصود بالسكين كسمك الهولنديين بل كانوا يدبرونه وهو سليم كما صادوه ووقت تليجه لم يكن محدودًا بل كانت كل الاعمال اللازمة خالية من العناية فتخرج من ذلك ان الهرن السكتلاندي لا يجد له مصرفًا الا في اسواق وطنه بينما كان الهولندي مرغوبًا في كل موضع من اوربا

والنافذة العظي الناجمة من وجود مفتشي المصائد لهذا العهد هي انهم يجولون في المواضع التي يُعالج السمك فيها مدى اجراء ذلك العمل فيشاهدون النساء يحفن السمكة وتليجتها ويعينها بدقة في مدى الفرصة الممنوحة قانونيًا ويلاحظون ان يسع البرميل على الاقل اثنين وثلاثين جالونًا وان يفصل السمك البدني

عن الهزبل والمدة اللازمة لمعالجة الهرن معالجة منتظمة اثني عشر يوماً وفي نهايتها يُعاد فتح البراميل فتدري الاسماك عائمة في النقاغة المركبة من الملح ودم السمك حينئذ يخرجون الزائد من النقاغة ويألون الفراغ بالهرن وللعلج فعل عظيم في تقليص حجم السمك وإصارتها الى حجم اصغر من قبل حتى ان البرميل الذي ملئ من السمك الطري عند كبسه لا تجده الاً فارغ الثالث بعد انقضاء الاثني عشر يوماً وبعبارة أخرى ان مئة برميل من السمك المملوح جيداً لا تزيد عن تعبئة سبعين برميلاً من السمك المعالج جيداً التامة معالجة

مصيد الهرن الفرنسي

ان صيد الهرن كان معروفاً في فرنسا منذ القرن الحادي عشر اذ هو يومئذ حرفة اهل دياب وروان الذين كانوا بصطادونه من البحر الشمالي وبيعون به الى فرنسا وشرقي البحر المتوسط ثم احترف صيده اهل المين الأخرى حتى كانت في عام ١٧٨٩ خمسون قارباً ثم بعد الحروب الجمهورية والامبراطورية تقلص ظل هذا الصيد حيناً لكنه عاد الآن الى النهضة جيداً وصار مهماً لدياب وبولون وهو جارٍ لهذا العهد في فرنسا على شطوط دنكرك وهافر وذلك من شهر ايلول الى شباط او اذار بل قد يمتد احياناً الى ايار وفي فرنسا مئة وثمانون مركباً محمواً ثمانية آلاف طن تشتغل في صيد الهرن للعلج ويكون وزن نتاجها في السنة ثمانية ملايين ونصف كيلو ومن هذه السفن نحو مئة تخدم ميناء بولون والباقي لميناء دياب وفيكامب وسان ملري ان كوكالي وتريورث وكرافلين وعدد السفن المشتغلة بصيد الهرن الذي يساع طريقاً يبلغ ٤٧٠ مركباً محمواً عشرة آلاف طن ويبلغ صيدها السنوي تعد بلا ثلاثة عشر مليون كيلو وهذه السفن خاصة المين المذكورة ومنها البارفلر وبرك ودانكرك وانباب ولاهوريل وبورت ان باسين وسان فالاري سيرحوم. غير ان مصيد بولون مرتب أكثر من سائر مصائد فرنسا والقوم يشتغلون فيه

بالشركات بين اصحاب السفن ورجالها

ومنذ عهد قريب مرّت على القوم سنة وافرة النجاج اشتغل اثنائها من سفن بولون مئة وتسعة قوارب رجالها ١٥٠٦ فوقع لهم صيد ٩٥١٨ لاسّت من السمك الطري والمماوح وثمن ذلك ١١٨٠١٥ ليرا انكليزيّة وفي عام ١٨٧٢ اشتغلت ٢٨٢ سفينة محمولا ٨٢٥٠ طنّا ورجالها ٢٧٥٠ فكان نتاجها من صيد الهرن بما فوق المئتي الف من الليرات ثمنًا وكذلك قيمة صيد آخر من تلك الميناء بلغ المئة وخمسة عشر الف ليرا

وبلغ صيد الهرن في الساحل الفرنسي سنة ١٨٧٢ زهاء اربع مئة الف ليرا انكليزيّة وفي سنة ١٨٦٦ كان صيده في كل فرنسا لا يزيد كثيرًا عن سبعة ملايين فرنك فبلغ عام ١٨٧٣ حوالى تسعة ملايين ونصف المليون فرنكًا

مصيد الهرن في نروج

الهرن موجود في بحار نروج من حدّ منال عند اقصى جنوبها حتى الرأس الشمالي وكان ذلك السمك عائش في اعماق البحرين ٤٧° و ٦٧° من العرض اي من البوغار الانكليزي جنوبًا الى الرأس الشمالي عند اقصى تخوم نروج الشمالية وهي اي الاساك تدنو من السواحل عند اقتراب زمن تذبذبها اذ تبارح المياه التي لا تبلغ حرارتها ٤° سنتكراد او ٤٠° فهرنهايت وذلك اما لانها لا تجد تلك الدرجة من الحرارة موافقة لها او لخلوّ الموضع من الغذاء الموافق لها. والمواقع التي تأتيها تتغير في كل سنة تغييرًا لا يعرف سببه وفي آخر اذار يشرع الصيادون بصيد بعض الهرن الريبي مع انه يكون هزيلًا ولكنه يتحسن حالًا في تموز وآب ويصاد الهرن الشتوي من ١٥ كانون الثاني الى ١٥ اذار ويكون الناتج السنوي نحو مليون برميل يرسل منه قسم عظيم الى بريطانيا والباقي الى اسوج وفُرّص البلطيك

المصيد الاميركي الشمالي

ان الهرن الاميركي العادي وهو من النوع المسئي كلوبيا الونكانا Clupea Elongata من احسن السبك المأكول . وعوائد الهرن ومواضعه وفصوله ما رحمت ميداناً تجارى فيه الباخون وأن عُرف لهذا العهد ان هاجرة الهرن الوحيدة هي من اعماق البحر الى قرب السواحل وذلك في زمن التبرير حتى انه اذا انقضى ذلك عاد الى مقره في العمق

وفي اذار يصاد الهرن بالشباك على مقربة من الشاطئ غير انه يكون يومئذ شاردًا والبحر مضطرباً بحيث لا يتبع الصيد الا قليلاً مما يتخذ طعوماً فيؤخر ابتداء الصيد الى ايار وفيه يصاد الهرن السمين بالشباك قرب الشاطئ الى بعد عشرة اميال او خمسة عشر وعلى عمق خمسة وسبعين باءاً ويذلى من مؤخر القارب شبك طولها ثلاثون باءاً وعمتها ثلاث باعات والقارب راسٍ ويبقى الطرف الفالت من الشبكة محمولاً بالمد مرفوعاً الى سطح الماء بالعوامات من القليل بل قد يجمل المد الشبكة احياناً الى عمق خمسة عشر باءاً في خط مائل وهكذا تبقى مدلاة من المساء الى الصباح ومتى رُفعت وُجدت مملآة بحيث يؤخذ منها من عشرين الى مئة ذرية (كل ذرية ١٢ سمكة) وذلك في كل مرة ظروفها عادية . والامر واضع ان هذا الصيد محفوف بالمخاطر بالنظر للبعد عن الشاطئ ولحاجة القارب والشبكة والسمك الى هدوء البحر وهذا السمك شديد التأثير من اضطراب البحر والقوارب كذلك وهي كبيرة ضخمة ذات برعم صالحة لحالة الطقس ولها نصف ظهر معمول واحد من خمسة طنات الى خمسة عشر طنًا وقلوعها ثلاث ومتى دخلت في سباق القوارب تحسب قارباً صيادة من الرتبة الثانية والصيد الساحلي هو ان يؤخذ من السمك الصغير في شبكة تربط الى عوامة عوضاً عن القارب وتبدل طرفها الخلى ليجل بالمد وفي الغالب تربط هذه الشباك من اطرافها بالعوامات لتبقى ثابتة في خور او جون وبهذه الطرق

الخليفة بصاد الهرن من اهل السواحل على الثلاثينك وأخليج الواقع في سكوتسيا الجديدة من عند خليج فوندي الى كبرلا د والحد الهائل الذي يحدث في خليج فوندي يترك بجزره سهولاً واسعة وضيافاً طويلة من الرمال اما صخورها وحطامها الواقعة على الساحل الجنوبي فتد غيرت في هيئة المصيد كثيراً . وفي هذا المكان يصطادون بشباك السحب اذ تجر القوارب والشباك مع مجاري الماء اميالا طويلا ثم تعود بالجزر والشباك ممتدة بعضها مع بعض كأنها كتلة واحدة اما السواحل الصخرية فهي صفائح تتحد من سطح الى آخر في البحر غير انها تخلو من الشقوق خلوا يجمع من دق وزيد او ارساء عوامة فيه فيصطر الصيادون ان يجيئوا بغصن كبير غليظ من شجر الشربين وبعد ان ينصبوا منه كل اغصانه تاركون اصولها الجانبية في مواضعها يضعونها قائمة صفوفاً على الصخر الاجرد ويركون فوقها حجراً ضخماً لتكون لها ثقلاً (صابورة) ثم يلتون شباكهم بينها فتي جاء المد علاماً البحر تماماً ثم يجزر عنها فتترك على يابسة وهي على المالب ملأى بالاسماك المنبوض على خياشيمها في ثوب الشباك ولا تلتقي هذه الشباك غالباً الا للسماك الكبير الخفيف الربيعي عند ما يكون مسرعاً في اوائل الربيع لالقاء يوضه على الرفارق وهذا الصرب من الصيد جار على كل مدى الفطر الصخري الواقع عند خليج فوندي

وقية الهرن المصاد في بلاد كندا عام ١٧٧٦ بلغت ٨٢٥٦٣٠ ليرا انكليزية والهرن (كلوبيا هارنكوس) والشاد (الوساسايدها) يكثران في كارولينا الشمالية حتى يباع الالف من الهرن بست شلينات ويصرف اجود الشاد الواحد بست بنسات الى السلبين ويستعملون الشباك العظيمة المحم مخرطة بالقوة التجارية وعد مصب نهر شوان شبكة طولها ميل ونصف صيد بها ذات يوم ثلاث مئة الف هرن . ويصطادون ايضاً بالمرة الواحدة الفاً والفين من الشاد ولا تدرج البواخر عند المرافئ نخل منها هاتيك الاسماك الفاخرة المعبأة بالتلج الى سوق نيويورك وغيرها من الفرض الشمالية

الفصل الثالث

صيد الملتد

صيد البلشرد في كورنوال وديفونشير. وصف شباك المد والشباك الجرافة. تنظيف السمك وتليجه. احصاء الصيد في عدة سنوات. حدود مكابيل السمك. السردين الكورنشي. المصيد الارلندي. المصيد الفرنساوي



ان البلشرد (كلوبيا بلشار دوس) على هيئة اقل انضماماً واستدارة من الهرين والمركز الاقم في بلاد الانكليز لهذا السمك هو سواحل ديفونشير وكورنوال وخليج مونت وسان ايفس وميناجي ومنها يُصاد بالمقابر الكبيرة وبتدئ صيده الباكر في تموز الى اوائل ايلول فيكون الشاطئ من سان ايفس الى راس الكيش (رام قد) في حالة الحركة وترى اهل الشغل من الناس يتوقعون حسن نجاجه لانه قوام معيشتهم حتى اذا مر عليهم عام غير ذي وفرة يكون ضررهم بالغاً كضرر محل المواسم البرية

ويُصاد السمك اما بشباك المد او بالشباك الجرافة والاولى ينصد بها اخذ السمك في عرض البحر وطولها نحو نصف ميل في عمق خمس باعات واما الثانية فتلقى بقرب الشاطئ عند ضخضاج الماء ومثل هذه الشبكة تمناج في

تديرها الى ثلاثة قوارب اولها اكبرها يحمل الشبكة المانعة وفيها تسعة انفار من
 البحارة ستة منهم يجذفون واثنان يلفنون الشبكة والتاسع يرأس المجذفين وعليه
 ادارة القارب ويقال للقارب الثاني التابع وفيه الشبكة الصغرى الرفاعة والثالث
 اصغرها وهو الراصدة وهو على الغالب مقام الدليل وبضعة اولاد وشباك مثل
 هذه القوارب يختلف طولها من مئتين وخمسين الى ثلاث مئة باع يعق ١٢ الى
 ١٦ باعاً ولكن نفوذها اصغر من نفوذ شباك الماء والنصد منها الاحاطة
 بالسك دون ثقلها في نفوذ الشبكة

والشبكة الكبرى حبال عند اعلاها يعلق بها التلين وغيرها من العوامات
 ابقاء لاعلاها قريباً من سطح الماء واما اسفلها فيدلى منه عديد من قطع الرصاص
 فتخدر به الى الاسفل وتفيقه عدد العنق والغاية من هذا كله ان تلقى هذه الشبكة
 في الرقراق فيبلغ اسفلها القاع . وهناك نوع آخر من الشباك اسمه الطاق الا
 انه اصغر حجماً من تلك المسماة بالسّين وعيون هذا الطاق شبيهة بانني ذكرنا من
 نفوذ الشبكة الكبرى اي السّين الا ان لها في وسطها كيساً يذهب السمك اليه
 عند سحب الشبكة ومثل هذه الشباك كثير الثمن وكلفتها من الثلاث مئة الى
 الست مئة ليرا انكليزية

اما صيد السمك فيشعل سبعة واربعين قارباً وكل قارب منها يكلف مئتي
 ليرا ومتى تدبرت ثلاث شباك لصيد المرن والاسقميري والبشرد بلغت قيمة
 الثلاث معاً اربع مئة ليرا وسفن السمك لا بد لها من رجال يكونون بحارة
 بخلاف السفن الصيادية بالسّين اي الجاروف

وبلغ مقدار السمك المصاد بطرح شبكة واحدة من شباك السّين ٤٢٠٠
 هوكرهد (برميل كبير) او نحو الف ومئتي طن من السمك الا ان هذا كان
 من الزاد بل اذا طرحت الشبكة في موضع كثرت اسراؤه كانت نتيجة الف
 ومئتين هوكرهد من السمك

ومتى أخذ البشرد الى البر يحرقه وينظفه النساء والاولاد يصنعونه بين

طبقات الملح اكواراً كبيراً في الانبار والمحاصل حيث يستمر نحو شهر ثم يغسلونه
وينظفونه جيداً ويعبئونه في البراميل ويعرضونه لشديد الضغط استخراجاً لزيته
فينتج لم من كل برميل نحو ثلاثة جالونات اذا كان السمك بديناً (الجالون
الانكليزي مكبال يسع عشر ايهرات ماءً منطراً) وكل متر مكعب ٢٢٠
جالوناً

ويرسلون الى سواحل بحر الروم ولاسيا الى نابولي وغيرها من فُرُص
ابطاليا مقداراً عظيماً من البلشرد المملوح لتنفق هنالك في ايام صومهم
وفي مدى السبع السنوات التي آخرها عام ١٨٦٢ كان معدل الصادر
السوي ١٢٧٥٧ هوكزهد ولكن عام ١٨٥٩ وعام ١٨٦٠ كانا اشد محلاً وأكثر
اقلاً اذ لم يبلغ الصيد فيها الا ٢٥٠٠ هوكزهد وبالعكس ذلك كان صيد
عام ١٨٦٢ اذ بلغ ٢٦٠٥٧ هوكزهد وكانت المشحونات في اواخر القرن الماضي
اعظم منها لهذا الهيد

ومجموع الصيد في كورنوال مدى الثلاث السنوات الاخيرة كان قليلاً
جداً وماكه $\frac{1}{2}$ ٧٥٤٢ هوكزهد في عام ١٨٧٤ و $\frac{1}{2}$ ٧٢٢٧ في سنة ١٨٧٥ و ٦٧٠٠
في سنة ١٨٧٦ وفي السنة المذكورة اخيراً لم يكن الصيد الصافي الذي ينتهي في
١٥ ايلول الا نحو ٣٠٠ او ٤٠٠ هوكزهد وكان ثمن الهوكزهد الواحد من ٦
الى ٦٧ شليناً واغلب الصيد كان في الحريف والشتاء وقد تصاعدت اثمانه حتى
بلغت المئة شلين للهوكزهد

ومتطوعة ايطاليا السنوية نحو ثلاثين الف هوكزهد تباع فيها بالاثمان
الغاية وهي تجلبها من كورنوال

ويصل البلشرد الى شواطئ ريفون وكورنوال بين حزيران وابلول غير
انه في بعض الاحيان يصاد حوالى عيد الميلاد والهوكزهد الواحد اذا ملئ من
البلشرد المعالج جيداً والمضغوط يسع من ٢٥٠٠ الى ٣٠٠٠ سمكة ويمكنه اذا
كان طرياً وزن ستة قناطير انكليزية ونصف ووزن الملح ثلاثة قناطير ونصف

فيصنع وزن الهوكرد بعد معالجته وكسره اربعة قناطير ونصف بما فيه وزن
البرميل المحسوب عادة ٢٨ ليبرا (القنطار الانكليزي مئة ليبرا) واللاست
يحوي عشرة آلاف سمكة من المشرد ويظن ان الهوكرد يحوي ثمان سلال من
السك وفي كل سل اربع مئة سمكة غير ان هذا العدد يختلف باختلاف حجم
السك ويعدّه يكون بالمئة الكبرى وهي كتابة عن مئة وعشرين

وقد نشأت في كورنوال منذ سنة او سنتين حرفة جديدة وهي ان يعالجوا
صغار المشرد ويحظوها بالزيت في التلك كالصحن المعروف بالسردبن وموضع
هذه الاعمال الحديثة مدينة نيولين ومدير العمل رجل فرنسي وهذه الصحن (اسم
عربي لصغار السمك المألوح وهو يرادف السردبن) الكورنشيّة آخذة في
التبول عند الناس ولذلك يزداد طلبها في لندن على انهم يحسبون طعامها معادلاً
لطعم الصحن الاجبيّة الا ان الغذاء فيها اكثر وناهيك بمجم الصندوق الرائد
ويطرز نعتيه ما يجيب بهما التاج الوطني

وفي سنة ١٨٧٦ ظهرت اسراب المشرد الكثيفة تجاه شطوط كورك وكري
وذلك من تموز الى آخر تشرين الاول بل بقي بعضها الى الثاني وكن معظم
وفرثها قرب ساحل كورك وقد اقتربت من البر في مواضع شتى وكانوا يصيدونها
بشباك صغيرة من نوع ألين ملفاة من على الصغور الا انه حتى الآن لم يعتن
اهل ايرلندا بمعالجة هذا السمك لاصداره الى الاسواق الاوربيّة لكن بعضهم عالج
منه شيئاً المفطوعية الموضوعيّة واهل البلاد تدرجوا في الرغبة بهذا النوع حتى انهم
اذا ظلوا بتابون الشواطئ الارلندية على نهجهم في مدة بعض السنين الاخيرة
فلا تلبث تجارة هذا السمك ان تشغل مقاماً رفيعاً

ويستأب المشرد سواحل فرنسا واسبانيا على قلّة وفي نانس بصطادونه
كثيراً ويعمل فيه في آبائه سبع مئة قارب تبلغ عدة رجالها نحو ثلاثة آلاف

الفصل الرابع

صيد الاسقمبري

مصيدُه قرب شواطئ ديفون وكورنوال . مصيدُه في
لوستوفت . تعديلات المصائد . المصيد الاميركي . طريقة معالجة
هذا السمك



ان الاسقمبري (اسمه العلمي سكومبرسكومبروس Scomber Seombrus)
جنس سمك كثير الاعتبار وترى الهرج عظيمًا في سواحل ريفون وكورنوال
حينما تظهر طلائع اسرايه ومتى وصلت في اوقاتها المعينة حسب عاداتها جمهرة
كثيفة ابتغاء ان تجد لما طعامًا من صغار السمك الشبيه بالمسمي الطعوم البيضاء
رايتها العين الخيرة وشهدت حركاتها على بعد قليل عن الشاطئ وذلك انها متى
رأت الطعام الشهي عندها حدثت حركاتها ونهمنها الى الاسراع في طلبه فتحاول
تلك الفرائس النجاة من الموت فتتعلق الماء على شكل دوائر وسبعة منظرها اشبه
بما يحدث عند سقوط حجارة البرد في الماء فتى ظهرت هاتيك البقع المضطربة في
ماء البحر صعد الرجال الى اعالي الصخور المشرفة استطلاعًا لما هنالك وبرزت
السفن برجالها وهيأت شباكها لتبشر العمل . وبرى السمك احيانًا على بعد ميل
عن الشاطئ لكن يحدث له ان يفهم فرائسه فتتفر تلك نحو الشاطئ حتى تدنو

منه الى نحو مئة ذراع او ادنى ومتى رأى الرقيب من الموضع العالي ذلك الافتحام نادى باعلى صوته فاسرعت القوارب بمجدفة حتى تحبط بالسك النائم على طعامه ثم تلقى شباكها وبجرها الى البر رجال يكونون فيه فيجدون بضع الوف من الاسقمبري في الكيس الكبير الموضوع عند طرف الشبكة والطلب عظيم على هذا السمك حتى انه ينذر وجوده في المدن الغربية وفي سنة ١٨٦٩ كانت كمية الاسقمبري المرسل من بينزانس وسان ابثس بواسطة الطريق الحديدية بالغة ٧١٩٥٩ باذا او ١٦١٧ طناً وكانت الكمية المرسله من تلك المواضع الى اول ايار سنة ١٨٧٠ بالغة ٤٠١٠٠ باذا او ٨٧١ طناً

مصيد الاسقمبري في لوستوفت

لم يكن صيد الاسقمبري من الساحل الشرقي وافياً بنفقات الصيادين واصحاب القوارب ولو كانت السنة من اكثر سني هذا المصيد تتاجاً بل يغلب فيه ان لا يكون النتاج كافياً بنفقات الزاد وناهيك اجور القوارب وشباكها وما يعرفونها جميعاً من التعطيل والعطب واصحابها لم يكونوا يتوقعون من هذا الصيد كثيراً وانما يتقدمون على العمل تشغيلاً لرجالهم ومع ذلك ظلوا يعملون بهذا الصيد عدة من السنين وفي سنة ١٨٤٤ خرج من لوستوفت عشرون قارباً لصيد الاسقمبري وفي سنة ١٨٦٢ نقصت السفن فصارت ثلاثاً وجملة دخلها تعادل تسع ليرات للسفينة الواحدة

ومضى على هذا السمك حين من الدهر كان يباع فيه غالياً اما الآن فان التجار يتعاطون بالسمك المجد المصاد على مقربة من الشاطئ الارلندي قرب كسسال وعدد لا يحصى من السمك الوارد من نروج والقوم هالك بعثونه بالثلج ويرسلونه فيروج سوقه في المدن الصناعية وفي لندن وعام ١٨٧٤ كان

ليرموث وكوراستون بضعة من القوارب المشتغلة في هذا الصيد مدة قصيرة في
الخريف اي بعد اربعة اشهر تقريباً من الزمن الذي كان السفر للصيد يُتَمَّ بِه
من قبل وفي عام ١٧٧٥ اصطادوا ٢٩٢٦ مئة كبرى (كل مئة تعد ١٢٠
سمكة) والسعر المتوسط للسماك هو ٢٦ شلينا كن مئة سمكة فجملة القيمة ٤٩
ايرات و ١ شلينات وفي سنة ١٨٦٢ و ١٨٧٠ كان الصيد السنوي بقيمة تسعة
آلاف ايرا ومعدل عدد القوارب المشتغلة في الصيد يبلغ الخمسين
وتقوت الشباك المتخذ لصيد الاسقمبري ٢٤ او ٢٥ ثقباً في اليرد الواحد
وتلك الشباك غير عميقة كالتي يصاد بها المرن ولكنها تزيد في طوليها
وعدة من الشباك التي تستعملها قوارب يرموث تمتد الى مسافة طولها ميلان
ونصف

والاعداد الرسمية عن صيد الاسقمبري في ايرلندا لسنة ١٨٧٦ تدل على
كمية عظيمة المقدار تبلغ ١٠٨٢ ١٢٩١ صندوقاً في كل واحد منها مئة وعشرون
سمكة وثمنها بين ٢ او ٥ شلينات للصندوق فجملة الثمن اداً ١١٠٢٢٢٢٢ ايرا
انكليزية ويتدنى صيد الاسقمبري في اواسط اذار وينتهي في آخر حزيران وفي
اثناء ذلك يكون ادنى الاسعار بالغاً ١٢ شلينا للصندوق والمعدل لاسمار كل
الكمية يبلغ ١٦ شلينا لكل صندوق فيه مئة وعشرون سمكة

وصيد الاسقمبري في الساحل الفرنسي باعذار صيد سنتي ١٨٧٢ و ١٨٧٣
يعادل ثمنه مئة واربعين الف ايرا وهو على الغالب بحري في مين بولون ودياب
وفيكاك وكاين ودوانتر وفي عام ١٨٦٧ كانت قيمة صيد تلك التغورات من
مئة الف ايرا

والاسقمبري على سواحل نروج من اصناف التجارة الصادرة غيرائه
حديث العهد وصيده جارٍ على مدى الشاطئ الجنوبي من كرسنات سند الى
مندل وذلك ابان شهور الصيف الثلاث اريد بها ايار وحزيران ونوز والكمية
الصادرة الى بريطانيا العظمى سنة ١٨٦٩ كانت ١٦٢٧٨٦٩٨ سمكة قيمتها ١٨١١٧

ليرا والتمن المتوسط كان شلبنان لكل عشرين سمكة وبحارة القوارب المستغلون
بهذا الصيد حصلوا من ٦٠ الى ٩٠ ليرا انكليزية لكل قارب

المصيد الاميريكي

ان الاسقمبري الربيعي (سكومبر فرناس) هو الاعتيادي التجاري وبعض
علماء الطبيعة يحسبون الاسقمبري الخريفي نوعاً آخر قائماً بذاته وذلك سموه
(سكومبر كريكس) وليس الاسقمبري جملة من الاسماك الرحالة ولكنه متى دنا
الشمس غطس في اعماق الماء فلا يرتفع منها الى الضوضاج عند الشاطئ الا في
ابتداء الصيف ابتغاء وضعه الصغار (البيص) اما صيده في نوناسكوتسيا فيحسب
من اهم صادراتها فضلاً عما يصطاده اهل المستعمرات الانكليزية من هذا السمك
فان الاميركيين يصطادون من المياه البريطانية في كل سنة نحو خمسين الف برميل
فيبلغ جملة الصيد من تلك المياه مئتي الف برميل

وفي الساحل الاميريكي الشمالي يجرون بكوس الاسقمبري تجارة واسعة فان
كل جون وخليج من رأس سابل حتى هاليكس في نوناسكوتسيا يفيض احياناً
بالسمك الذي فيه فيصاد ذلك بالسمك ويحصل منه في الصيد الواحدة ملء
١٠٠ الى ٦٠٠ برميل فيشتغل الرجال والنساء والاولاد بعد ذلك ليلاً ونهاراً
في معالجة السمك وبلغ حاصل الاسقمبري الصادر من ميناء هاليكس وحدها
مئة وخمسين الف برميل يذهب اكثرها الى الولايات المتحدة الابركة وقيمتها
٢٠٠ الف ليرا وفي سنة ١٨٧٤ اصطادوا من الشطوط الكندية ٢٢ مليون ليبرا
من هذا السمك

وهالك من السفن الاميريكية المشتغلة بصيد الاسقمبري ما يبلغ مجموعها
جميعاً ستين الف طن ومعظمها من ولايتي مساشوسنيس وماين ورجالها يناهزون
العشرة آلاف وقد تبلغ الكمية المصادة ٢٥٠ الف برميل قيمتها خمس مئة
الف ليرا

ومتى بلغ المركب الامبركي موضعاً يُظن ان السمك وافر فيه يطوي الربان كل
فلوح مركبه الا الشراع الاكبر ويوجهه صوب الريح واضعاً رجاله على جانب واحد
وعلى ابعاد متساوية بعضهم عن بعض وينقطع النظر عن اخفاء السمك بطرحون
الطعم فيجتمع عليه وذلك بان ينف المظم في وسط المركب واضعاً صندوق
الطعم خارج حافة السفينة ومن ثم يفرق الطعم على الماء بواسطة كؤس من تنك
مستمر الى يد طويلة فاذا ظهر الاسقمبري يطرح الرجال امراً قصاراً ذات
شصوص يعلق بها غرارة لامعة من الفصدير (والغرارة عبارة عن قطعة صغيرة
من ذلك المعدن يقال لما عندهم جيك Tigg وتكون في الغالب على هيئة الملعقة
الصغيرة) فاذا جاءها السمك وعض عليها فانما يفعل ذلك سريعاً فترفع
للحال بسرعة ما يلتقي الشيط و يرفع وحال سمحها الى القارب بنفضها الصياد الى
برميل قائم بالقرب منه . والسمك يشه كثيراً الى هذا الطعم والتفامو حتى ان
الرجل الواحد يتدرا ان يملأ برميلاً من صيده بـدى خمس عشرة دقيقة .
وبعض الشبان الشيطين يرفعون الصنارة وينضون السمكة منها الى البرميل
وبعيدونها الى البحر كل ذلك بمركبة واحدة ثم يعاودون العمل بتماقص سريع
حتى يظهر كأن ذراعهم في حراك مستمر وما زال السمك كثيراً على جوانب
القارب وهو يهجم على الشص فان امتياح الرجال وضوضاء اقنحام السمك وما
يجدث من الحركات الباسلة اللطيفة في الماء كل ذلك يستوقف انظار المشاهد
ولو كان غير ذي عناية .

ويصاد الاسقمبري الصيفي بالمرسى والصنارة او بالشبكة الكبرى واكن
معظم الصيادين يستعملون المرسى والشص واولئك هم بحارة المراكب الجميلة
الذين يتأبون جنوبي خليج مارلورنس في مدى تموز وآب ويابلول وترى سفنهم
من بعيد كأنها اسطول من الزوارق (من نوع الياخت yachts) وليست من
مراكب الصيد لما يرى فيها من جمال السواري والفلوح والظافة التامة ولكن
متى اقترب الناظر منها عرف الخطاء لانه يرى على ظهورها رجالاً من البحارة

عدد ثم عشرة او عشرون كلم يشتغلون اما بصيد السمك او باعداد ادوات الصيد او بشق وتلجج ولكن من الغريب ما يشاهد هنالك من الترتيب المحكم مع ان ظهور هذه السفن وانبارها لا تكاد تفرغ من السمك وراميلها وسائر ادواته

وتراهم قبل سفرهم من ميناء جهازهم قصد خليج مارلورنس انهم قد اعدوا عديداً من البراميل المملأ بالسمك الصغير المدهن المسى بوجيس يتخذونه طعاماً وطعاماً بقصد جذب الاسقمبري الى سطح الماء وابقائه قريباً من السفينة وبعد حين عند نفاذ الوجيس يعدلون الى اتخاذ الطعوم من نفاية الاسقمبري نفسه ويدبرونها هكذا بان يأخذوا السمكة كلها ما ونفايتها سواء كان ذلك من الوجيس او الاسقمبري او سواها ويقطعونها افلاذاً صغيراً بالة كقطاعة الفش (عندهم) ثم يضعون الافلاذ في اناء كبير مملوء ماء ملحاً ويحركون هذا المزيج بقضيب قصير ويبقون على تحريكه زمناً طويلاً وهذا كل سرّ مهينة الطعام للاسقمبري وادوات تقطيع السمك يختلف سعرها من ليرا الى ليرا ونصف بحسب حجمها

ومتى بلغ المركب الموضع الذي يجتمع فيه الاسقمبري يشرع في المسير اقبالاً وادباراً حتى يظهر اقل شيء يدل على السمك او يخيل به وجوده قرب السفينة فتطوى الشراع الا ما يبقى مقدم السفينة الى جهة الريح ثم يلتقي الطعام حوالى المركب وذلك بواسطة ادلاء صغيرة ويأخذ الصيادون مرساتهم ويطعمون شصوصها قطعاً صغيراً من اديم عنق الاسقمبري او غيره من الاسماك غبران الاسقمبري يفضل على الجميع ويلقون ذلك الى الماء اما الامراس فلطيفة تصنع من القنب او الفطن واكثرها من القطن وطول احداها ست باعات او ثمان ويلقى في احد طرفيها مغرّق من القصدير المصقول شكله مستطيل ووزنه لا يتجاوز ١٦ درهماً ويعلق شخص معتدل الحجم وكل من الصيادين بقبض مرستين في كل يد واحدة ويتكى على حافة المركب عند صيده وقل ان يطرح من المرساة

أكثر من أربع باعات أو خمس لأن الاستميري يرى قطع السمك التي يطرحها الصيادون الوفاً تسع عائمة على قرب من سطح الماء فيخرج من اعماق البحر فاصداً الاعالي ليمتنع بما أُعد له من الوليمة الفاخرة اعداداً حسناً جداً وبينما يأخذ في النهم والتلذذ بما أُلقي اليه من قطع البوجيس والاستميري يرى الطعم في شص الصياد فيلتهمه وإذا به قد ارتفع الى فوق بالرغم عما يسعى به من الجهد في التماس من الحديدة التي مزقت منه ومن ثم بلى في ظهر السفينة فلا يات طويلاً حتى يموت

والله شر من يرتبون السمك رتاً اربعاً بحيث لا يكون ثمن ثالثها ورابعها الا نصف قيمة اولها وثمناً حبيذاً للشحن في اوعية وسعها نصف سربل وربع وثمن اما النوعان الاول والثاني فيراد بهما ان يصرفا في اسواق الولايات المتحدة وكندا واما النوع الادنى فانه يصرف في الهند الغربية. والمعادة الدارجة في معاجة هذا السمك هي ان يغمس في الملح قبل تمليجه بالبراميل فاذا اُضرب عن ذلك تلاصق بعضه ببعض ثم احمر والتطح وطرز اتمعة الموافق هو ان يكون هبر السمك الى الجهة السفلى وذلك يمنع السمك من الانطخ ويسخ كل قدر في الملح ان يبقى بعيداً من هبر السمك وقد يضعونه في تنكات محممة الحام الا انهم لا يكثر من ذلك كثيراً. وفي سنة ١٨٧٣ كانت الكمية المعبأة على هذا الطرز في نيورنسويك واحداً وعشرين الف تنكة وفي نوفا سكوسيا عشرة آلاف وثمان مئة واثنين واربعين تنكة

الفصل الخامس

صيد حوت سليمان

وجود حوت سليمان في نهر التيس قديماً . تعديلات
الوارد من هذا السبك الى لندن . قيمة صيده عام ١٨٧١ . البيوع
في بيلينسكيت . مصائدُه في نروج والاملاك الكنديّة وغيرها .
تربيته في اوستراليا



ان السلمون او حوت سليمان (سلمو سالور Salmó Salor) وعلته من
طائفة السلور) من اكثر الاسماك اعتباراً في يومنا هذا وقد ورد عن بعضهم
وصف نهر التيس في زمن الملك رنارد الاول عام ١١٩٧ بأنه يحوى سمكاً من
حوت سليمان الفاجر جداً وظلّ ذلك شأنه الى اوائل هذا القرن حين كان
ثم السلمون التيسي اغلى كثيراً من سلمون سائر الانهار وكن نتاجه غزيراً وافراً
جداً حتى انه كان من العادة في الزمن الماضي ان يدونوا مادة في مقالات
المخترفين في لندن مؤداها انهم لا يطعمون سمك السلمون الا اياماً معدودة من
الشهر واعقب ذلك وقت صار فيه ماء النهر قذراً وازداد عدد الاهلين في
العاصمة ازدياداً عظيماً ثم اصبحت المدينة منتظمة المسارب والوايع وكلها بحكم
قرار مجلس البلدية نصب مائتها في النهر وولي هذا انشاء معامل الغاز فاصبح

الماء النشادرى الخارج منها الى النهر سماً زعافاً بحيث بات هذا السمك لا يقوى على مقاومة كل هائى المفاسد فشرع يبارح مياه النهر المحسوب سيلاً للأنهار الانكليزية حتى لم يعد له اثر فيه

ثم انه يعسر علينا الحصول على بيانات صحيحة بتبين منها مقدار الاطعمة السمكية المصادة من البحر فنعدل في ايرادها الى التخمين استناداً على ما نعلم وندون البيان الآتى منحصراً عن كميات السلمون الذي ورد في المدة الواقعة بين سنة ١٨٥٠ و ١٨٧١ الى لندن وبيع فيها علماً في كل منها مئة وعشرون ليبراً

انكليزي	نروجي	هولاندي	ارلندي	سكونلاندي	سنة
٧٣	٥٤	١٠٥	٢١٢٥	١٢٩٤٠	١٨٥٠
٤٠	٢١٢	٢٠٢	٤١٤١	١١٥٩٢	١٨٥١
٢٠	٢٠٦	١٧٦	٢٦٠٢	١٢٤٤	١٨٥٢
٢٠	١٢٠٨	٤٠١	٥٠٥٢	١٩٤٧٥	١٨٥٢
١٢٨		٢٤٥	٦٢٢٢	٢٢١٩٤	١٨٥٤
٥٩		٢٢٧	٤١٠١	١٨١٩٧	١٨٥٥
٢٠٠	٥	٦٨	٦٥٦٨	١٥٢٢٨	١٨٥٦
٢٢٠		٦٢٢	٤٩٠٤	١٨٦٥٤	١٨٥٧
٤٩٩	١٩	٩٨٢	٦٤٢٩	٢١٥٦٤	١٨٥٨
٢٦٠		٩٢٢	٤٨٥٥	١٥٦٢٠	١٨٥٩
٤٢٨	٤٠	٨٤٩	٢٨٠٢	١٥٨٧٠	١٨٦٠
٨٦٨	١٠٦٩	١٤٧٩	٦٨٥٨	١٩٠٠٩	١٨٦٥
١٥٦٢	١٦٢٢	١٧٧٢	٥٤١١	٢١٧٢٥	١٨٦٦
٢٤٠٥	١٢٩٦	١٢٠٢	٢٤٨٧	٢٢٠٠٦	١٨٦٧
١٧٢٥	٤٠٧	٨٠٧	٨٨٠٠	٢٨٠٢٠	١٨٦٨

انكليزي	نروجي	هولاندي	ارلندي	سكوتلاندي	سنة
١٨٤٣	٦٩٦	٦٣٧	٩٢١١	٢٠٤٧٤	١٨٦٩
٢١٢٠	٨٥٢	٦٢٦	٧٢٧٩	٢٠٦٤٨	١٨٧٠
٢٩٥٢	١٠٢٧	٥١٦		٢٢٢٩٠	١٨٧١

وقد عدل مأمور المصائد ان قيمة صيد السلمون عام ١٨٧١ كانت كما يأتي
في سكوتلاندا ٢٠٠ الف ليبرا وفي ايرلندا ٤٠٠ الف ليبرا وفي انكلترا ٩٠
الف ليبرا

وبما ان المعدل لثمن الليبرا منه ثلثين واحد وبنسان او بنسبة سبع لبرات
ثمن الصندوق فقيمة ٢٤٤٥٧ صندوق المباحة سنة ١٨٧٠ في ييلينسكيت كانت
٩٩ ٢٤١ ليبرا عدا عن ٨٦٠٠ صندوقاً من السلمون الارلندي بيعت في
الولايات الانكليزية الوسطى منها ٢٨٨٠ صندوقاً تصرف في دبلين و ٢١٠٧
صناديق و ٢١ سلاً في ليثربول وكان البيع في ييلينسكيت سنة ١٨٧١ بالغاً
٢٥٢٧٥ صندوقاً وزنها ١٧٦٤ طناً وقيمتها ٢٤٦٩٢٥ ليبرا

وعلى ذلك يكون معدل البيع السنوي من السلمون في لندن ٢٥٠
الف ليبرا

ويظهر ان معظم السلمون المصاد في سكوتلاندا يرسل الى لندن ولكن
المُصاد منه من الانهر الانكليزية والولسية لا يرسل معظمه الى هناك بل الى
المدن الكبرى في جوار هاتيك المصائد

ويمنع الصيد في نروج بين ١٤ تموز و ١٤ شباط وعدا عما يدخن ويُسلخ
ويتنقى في البلاد طريئاً يرسل منه سنوياً الى انكلترا معالجاً بالتلج ٢٥٠ الف
ليبرا وكذلك بعض الشيء الى برلين و ثمن الطري منه ستة بنسات كل ليبرا و يبلغ
القدر المباع سنوياً مئة الف ليبرا والصادر من السلمون الملوح مئة الف ان
الف ومئتي برميل وفي ١٨٦٩ صدر من نروج لحساب الانكليز ما قيمته سبعة

آلاف ليرا وتجار السمك الذين يجيئون بقوارب الصيد يشترون السمك من الصيادين عند وصولهم به وبصعونه للحال في الثلج ويرسلونه الى لندن تواباً وعن طريق كريمباي

وفي نيويورك تخمّن مئذرا السلمون المصاد بقيمة ١٦٠ ألف ليرا والمصيد ذو شأن عظيم لان اربعين الف سمكة صيدت في موسمٍ عدد مصب نهر مار بوحنا وأرسل منها اجاسب عظيم الى الولايات المتحدة ويصمت هنالك باثمان فادحة وعند مدخل نهر ميراميتي يؤخذ نحو اربع مئة الف ليرا وتحتفظ الاصدار وتناج هذا السمك بزداد كثيراً لما يتمتع به من الحماية ايام تيزيره ويصدر السلمون المكوس الى كولومبا الانكليزية بكميات كبرى وله هنالك شهرة واسعة وعام ١٨٧٤ تبعاً مئة بالبراميل والتك نحو اربعة عشر مليون وخمس مئة الف ليرا قيمتها ٤٠٠ الف ليرا

والمصاد من السلمون في اور يكون كان سنة ١٨٧٤ مقداراً عظيماً ومعدل ما اصطادت شركات عليه الثلاث عشر نحواً من خمسة عشر الف سمكة كل ليلة على مدى ٢٦ ليلة فتقدر ان الموسم انتج نحو ٢٥٠٠٠ سمكة وزن الواحدة منها تعدى ١٦ ليرا ومن هذا القدر نحو ٩٥٠ الف سمكة نعتات في تكات وهي طرية وسائرهما مُلّحت وأُخذت بالبراميل وما باقى انما هو تعديل تقريبي لانه يعسر الحصول على بيان وثيق

سنة	عدد السمك الموضوع في التك	ليبرات	ليبرات
١٨٧٢	١٧٠٠٠٠	٢٧٠٠٠٠٠	٨٦٤٠٠
١٨٧٣	٢٦٠٠٠٠	٥٧٦٠٠٠٠	١٦٨٠٠٠
١٨٧٤	٩٥٠٠٠٠	١٤٤٠٠٠٠	٤٠٠٠٠

وفي السنة المذكورة اخيراً مُلّح ٢٥٠ الف سمكة سلمون وزنها اربع ملايين ليرا وسبب الزيادة الفاحشة في تناجها انخفض سعر السلمون الطري والمالح

وكان معدل الثمن لا يزيد عن ٦ شايينات لكل درنة من التنكات ذات الليبرا الواحدة

وفي سنة ١٨٧٦ كان إنتاج الصيد لثمانية عشر شركة على نهر كولومبيا الاسفل زهاء ٤٢٨٧٤٠ صندوقاً من السلمون منها نحو ٤٠٠ ألف فيها اربع دزينات من التنكات ذات الليبرا الواحدة والبقية ذات ليبرتين وليبرتتين ونصف وشن من اوستراليا الى اكلترا في الشهور الثلاثة الاولى فوق المئة الف صندوق وعام ١٨٧٧ كانت جملة الصيد ٢٧٨٣٢٥ صندوقاً ومجموع الصادر من سان فرنسيسكو بجزراً الى اوربا والمستعمرات بلغ ١٧٠٨٨٧ صندوقاً في سنة ١٨٧٦ و ١٦٠٩٨٢ صندوقاً سنة ١٨٧٧ وقد بذل بعضهم جلّ

العناية على مدى عدة سنوات بتربية السلمون في الانهر

الاسترالية فنالوا من مساعهم بعض النجاح

وارسل مقدار عظيم من الصعفر

الى تاسمانيا ونيوزيلاندا

للاستفراخ فيها

الفصل السادس

صيد السردين

اشتقاق اسم السردين . سعة المصيد الفرنسي . طريقة
اعداد السمك للبيع . تعديلات المصائد . السردين القديم .
السنورة . المنهادن يعالجونه بالزيت في اميركا

ان نفاء ولذة السميكات المسماة (كلوبيا سبراتوس) التي تكثر في خليج
بسكاي والبحر المتوسط ما لا يمتدح الى بيان وسلامتها بعد كبسها في الزيت
يسهل ثحنها الى ابعاد شاسعة وطعمها كطعم سمك السبرات بل تشارك السنورة في
نكمتها وهذا السمك ايضا كثير الوجود في بحر الروم عند سائر شطوط فرنسا
والسردين مختلف الدرجات لان في عائلته انواعا منها المسمى بالطعم الابيض
والبرت والبشرد وبما انها توجد في سردينيا اسرابا كثافا سماها الناس باسم
الجزيرة وحمل الاسم الى العلم فسميت كلوبيا سردينيا (كوفيير) ويسمونها في
ايطاليا سردلا ويطلقون على السنورة اسم سردون

ومصيد السردين فرنساوي يمتد معاطاته من خليج كاسكون حتى
الشرق ومن خصائص هذا السمك انه بعد فنيه يبارح البحر المتوسط مسنط
راسه عند بدء اعتدال الطقس فيمر اسرابا كبارا نجا شطوط اسبانيا فيباغ

سواحل فرنسا في ابارا وقبل ذلك وفي اiale بروفانس الواقعة على البحر المتوسط
يباشرون الصيد في اذار وينتهون منه في حزيران واما في بريطانيا فانهم
يتدثون في تموز ويخلصون في تشرين الاول ويزداد عدد الاسراب كلما تقدمت
شمالاً ولذلك يضطر الصيادون الى تغيير شباكهم مراراً

وفي المسافة الواقعة بين دوارنتر وسابل دورون الفان وخمس مئة قارب
تشتغل بالصيد وكل منها تحتاج نحو ثلاثين برميلاً من احشاء القد المملوح
ليستخدموها طعاماً مدى ايام العمل وبما ان البرميل الواحد يباع بسعر اربع
او خمس ليرات انكليزية فان القيام بهذه الالة يحتاج الى نفقة فادحة وناهيك
بلوازم سائر المين كبورديو وروشل وبايون وغيرها

والموضعان الآمان لهذا الصيد هما دوارنتر وكونكارنو ومنها تخرج القوارب
الجمّة ضاربة في البحر مسافة خمسة اميال فتطرح شباكها في موضع التث الى
جانبه بعض ذلك الطعم ليجمع السمك اليها وبعدون الشباك بان يضعوا في
احدى طرفيها ثقلاً وفي الآخر قليلاً فتصبح ذات شكل عمودي ويلفون شبكين
احدها بجانب الاخرى حتى ان السمكة التي تجو من الواحدة تعلق في ثوب
الاخرى ويباع هذا السمك في كل فرنسا طريئاً ان امكن والا فمالموح تماماً ان
بعض الشيء والمملوح تماماً يضغط في البراميل ويكبس بالزيت

ومتى جاء الى يد الى البر لا يلبثون ان يعرضوه للبيع لانه اذا مضت عليه
الساعات القليلة فسد ويخس ثمنه لان اصحاب المعامل الكبرى لا يقدمون على
مشترائه معطوباً . ويبيعه بالالف والذي يعالجه يستخدم عديداً من النساء
فيقطعن رأس السمكة ويفسلنها ثم يملحنها ويغمسنها في الزيت الغالي بضع دقائق
وبعد اخراجها منه ينضدنّها في علب من التلك مخففة الحجم كلها ملائياً باحسن
انواع زيت الزيتون ثم يجمون التلكة ويضعونها في الماء الغالي زمناً قصيراً
يريدون بذلك امتحان التلكات فما رشح منها يفرزونه جانباً وبعد ذلك
تجلى التلكات ويوضع لها الوسم ان لم يكن منقوشاً على التلك وتلك تعباً في

صناديق من خشب يسع واحدها عادةً نحو مئة تنكة فاذا تم ذلك اصبحت الصناديق مهيئة للشحن والظاهر ان معظم الناس لا يذكرون انه كلما طال العهد على بقاء هذا العلب غير مفتوحة كلما طاب سمكها حتى اذا اُحكمت معالجتها كان مرور الازمنة عليها مزيداً في حسناتها كالتخمر المعتقة ولكن اذا كان ملحمها كثيراً فان مرور الايام لا يزيد لها جودة بل يقيمها على سابق حالها . ويعرف حجم التناكات بذات النصف وذات الربع والاولى على نوعين ما يزن ثمانية عشر اوقية وما يزن ستة عشرة والثانية تزن غالباً سبع اواق غير انه يوجد تناكات رابعة اكبر وهي ترد الى انكثرت قليلاً ولكنها تستعمل في فرنسا كثيراً

والسردين المكبوس بالزيت من اهم فروع التجارة وقد ازداد اهمية واشغل قسماً كبيراً من الناس وكان صادرة من فرنسا منذ ربع قرن بالغاً قيمة ٢٤ الف ليرا واصبح في السنوات العشر الاخيرة بالغاً من ٥٠٠ الى ٧٥٠ الف ليرا بحسب كثرة السمك او قلته وصارت عدة القوارب المستغلة بصيده اربعة آلاف وخمس مئة محمولها عشرة آلاف طن

وفي سنة ١٨٦٦ كانت قيمة صيد السردين في فرنسا زهاء السبعة ملايين فرنك ولكنها بلغت سنة ١٨٧٣ نحو ١٢٧٥٧٥٣٤ فرنكاً وسبب الكثرة نزلت اسعاره الى ١٥ فرنكاً ثمن الالف مع انها كانت ٧٥ فرنكاً عام ١٨٧٣

وفي بعض السنين يكثر السردين جداً وفي اخرى يقل . كان عدد القوارب سنة ١٨٦٦ في دوارنيز وكونكارنو (وها هم مراكر الصيد) ٨٤٤ قارباً فاصطادت في شهر تموز اكثر من مئة وعشرة ملايين من السميكات بلغ ثمنها ٧٠٧٦٤٨ فرنكاً وفي آخر آب كان السمك وافراً حتى بيع ثمن بخس مقدارهُ سلاين وست بنسات لكل الف سمكة وذلك امر لم يكن معهوداً في مدى عشر سنوات سابقة

وفي سنة ١٨٧٣ جرى الصيد في ناحية اوراي بواسطة ٢٣٩ قارباً فبلغ المحاصل ٤٢١٧٠٠٠ سمكة منها ٢٢٠٠٠٠٠ وضعت في التناك و ١٠١٢٠٠٠

حُفِظَتْ وَحُمِلَتْ وَصُرِفَ الْبَاقِي فِي مَوْضِعِهِ أَوْ ارْسِلَ إِلَى الدَّخَالِيَةِ
وَصُنِّعَ الصِّيدُ فِي الْأُورِيَانِ بِقِيَمَةِ ٢٧٣٠٠٠٠ فرنك وفي دُورانتز يُبْلَغُ
٢٩٧٦٥٥١ فرنكاً وفي كُومِير بِقِيَمَةِ ١٥٨٧٥٣٤ فرنكاً وفي بَرَسْت ٢٩١٨٢٦
فرنكاً وفي مَورَلَاي ٤٨١٤٥ فرنكاً وَاجْمَالُ صَيْدِهِمْ يُبْلَغُ فِي بَعْضِ السَّنِينَ مَقْدَارُ
١١٥ مِلْيُونِ سُمِيكَةٍ مِنْ عَلَى سِوَا حِلِّ فَرَنْسَا

وَالْمَصَادِفُ الْفَرَنْسَاوِيَّةُ الْوَاقِعَةُ عَلَى سِوَا حِلِّ فِينِيْسْتِر وَمُورِيِيَهَانْ فِي ذَاتِ
قِيَمَةٍ كَبْرَى يَصِيدُونَ مِنْهَا كِمِيَّاتٍ عَظِيمَةً مِنَ السَّرْدِينِ وَالْأَسْفَهْرِي وَالْكَرْكِدِ
الْجَرِي وَكَانَ عَدَدُ الْعَمَلَةِ فِيهِ سَنَةَ ١٨٧٣ نَحْوَ ١٨١ أَلْفِ صَيَّادٍ وَسَنَةَ ١٨٧١
و ١٨٧٢ نَقَصَتْ كِمِيَّةُ السَّرْدِينِ الْمَصَادِفَ وَلَكِنَّهَا كَانَتْ وَاقِعَةً فِي عَامِ ١٨٧٣ وَثَنَ
الصَّخْنَى مِنَ السَّرْدِينِ الصَّادِرِ مِنْ بَرَسْت إِلَى نِيُوبُورْكَ عَامَ ١٨٧٢ بُلُغَ ٥٦٦٤٠
لِيْرَا أُنْكَلِيزِيَّةً

وَالْقِسْمُ الْأَعْظَمُ مِنَ السَّمَكِ الصَّادِرِ مِنَ الْمَاءِ الْمَلْحِ وَالْعَذْبِ يُرْسَلُ بِطَرِيقِ
الْحَدِيدِ إِلَى بَارِيْزْ وَفِي عَامِ ١٨٧٣ أُرْسِلَتْ دُورَانْتِزْ وَأُودِيرَنْ وَكِرِيْلِفَانْسْ
(وَالثَّلَاثُ مِنْ قَطْرِ فِينِيْسْتِر) بِالطَّرِيقِ الْحَدِيدِيَّةِ إِلَى بَارِيْزْ مَا يَنْبَغِي عَلَى أَرْبَعَةِ
أَلْفِ طَنٍ مِنَ السَّمَكِ الطَّرِيقِ وَمِنْ الْغَرِيبِ أَنَّهُ يُشْتَرَى فِي بَارِيْزْ بِسَعَرٍ رَخِصٍ
مِنْ سَعَرِهِ فِي بَرَسْتِ أَوِ الْمَدِينِ الْمُجَاوِرَةِ

وَالسَّرْدِينُ يُخْتَلَفُ إِلَى الْخُلْجَانِ وَالْجُحُونِ الْغَالِيْسِيَّةِ حَتَّى أَلْمَانِيَا فِي قَطْرِ
بُولْتَشْدَرَا وَحَدُهُ نَحْوَ ١٠٢ مَحَلًّا تَشْتَغِلُ بِتَمْلِيحِ هَذَا السَّمَكِ وَالْعَمَلَةُ فِيهِ نِسَاءٌ وَفِي
عَامِ ١٨٧٣ أُرْسِلَ مِنْهُ إِلَى مَينِ الْبَحْرِ الْمُتَوَسِّطِ وَمُسْتَعْمَرَاتِ الْأَسْبِنِيُولِ فِي الْهِنْدِ الْغَرِبِيَّةِ
مَقْدَارُ خَمْسَةِ مَلَايِينِ لِيْرَا وَلَا يَكْبَسُ مِنْهُ إِلَّا الْقَلِيلُ عَلَى أَنَّ ذَلِكَ مُحْصُورٌ بِرَيْدِ
الْفَرَنْسِيْسِ وَيَبْتَدَأُ بِصَيْدِهِ فِي تَمُوزَ وَيَسْتَمِرُّ إِلَى شَبَاطٍ وَفِي تَشْرِينِ الثَّانِي وَكَانُونِ
الْأَوَّلِ يَكُونُ السَّمَكُ غَزِيْرًا وَفِي أَحْسَنِ حَالٍ

وَالسَّرْدِينُ الْقَدِيدُ يَحْسَبُهُ الْيَاپَانِيُّونَ سَاعًا جَيِّدًا وَيَسْمُونَهُ هُوسِيْكََا غَيْرَ أَنَّ
أَثْمَانَهُ مَادِحَةٌ فَلَا يَتِمَكَّنُ الْحَوَاثُ الْفَقِيرُونَ الْإِتِّفَاعَ بِهِ فِي حَرَائِثِهِ. وَتِلْكَ الْأَسْمَاكُ

واقرة في بعض البحار المكتنفة هاتيك البلاد حتى ان الفوارب الصغيرة تكاد لا تقوى على المرور بينها لازدحامها في طريقها والقوم هنالك يصيدون منها المقادير الوفيرة لاستخراج زيتها الذي يستضيء به فقراؤهم غير انه دني الرنة وقوامه كثيف حالك السواد ونفاية السمك بعد استقطار زيتو يتخذ معاداً ثمن القنطار منه نحو ثلاث شلينات ونصف

والسنمورة سمك آخر يشغل في صيده ومعالجته جماعة كبيرة من سكان الشطوط الفرنسية على الانلاتيك والمتوسط وقيمة ما يصاد منه هنالك يبلغ من ستة عشر الى عشرين الف ليرا في السنة ويظلمون على العمل من ابار الى تشرين الاول فبعد ان يحرقوه ويجزّوا رأسه يغسلونه وينضدونه في البراميل بين طبقات الملح وشيء من التربة الحمراء لتكسبه لوناً احمر

وفي نروج يصطادون السنمورة ولحمونها ايضاً فتبلغ الصادرات احياناً عشرين الف كغ وهو برميل صغير

وقد شرع الاميركان يتفنعون بسمك المنهادن الملقب بالقاعد على الطلح Moss-bunker وذلك بكسبه في الزيت كالسردين الفرنسي وقد سمّوه اسمين مختلفين احدهما بريفيورتيا منهادن والثاني ألو سا منهادن وعدم تعميم استعمال هذه الصنعي (السمك المملوح) لكثرة الحسك في هذا النوع من السميكات الا ان شركة الصنعي (السردين) الاميركية قد استعملت لاستخراج الحسك طريقة مستظرفة فجمت وازالت ما كان حائلاً دون مرامها

وقد وُصفت طريقة معالجة هذا السمك فكانت كما يأتي (١) يؤتى به الى نازعة المحراشف وتلك كناية عن اسطوانة طويلة عليها اثنا عشر دولاباً باستانٍ حادة فتدور هذه الاسطوانة بسرعة وتكشط كل المحراشف بزمن قصير وبعد ذلك تدفع الاسماك الى ايدٍ تحزّ الرؤوس وتجوف الاحشاء ثم تلقى في آنية الغسل وفوقها عديد من المفاشط المستديرة الدوّارة تنظف البواطن تنظيفاً تاماً وتوضع

الاسماك بعد هذا في دنان الكيس حيثما تبقى بضع ساعات حتى تملح جيداً ومن ثم
ينشرونها على الموائد ويضعونها في آنية الطبخ وتؤخذ منها الى الاحواض البخارية
وعدها سبعة يسع واحدها الف صندوق وعقب رفعها من الاحواض يعيدونها
الى الموائد ومنها الى العلب حيث يزيتمونها ويعالجونها بالافاربه ويدفعونها الى
السنكري ليحكم لحامها والمدة اللازمة للعمل من حين استحضار السمك الى
ختم الصندوق ووضعه لا تقل عن ثلاثة ايام . وهذا السمك يشين
بالكميات الوافرة الى كل اقسام البلاد ومعظم الناس
يعتبرونه معادلاً في طعمه السردبن
الوارد من فرنسا
وابطاليا

الفصل السابع

صيد الثنّ وهو الحمش

صيدهُ في البحر المتوسط. الحجم الذي يبلغه هذا السمك .
وصف المدراغ. تعديل المصيد الايطالي . تحديد الالفاظ
المستعملة. سكايكيو او الحفش المكبوس بالزيت . الحفش الملح.
المصائد في تونس والجزائر



ان الثنّ او الحمش (ثونس فولكارس زكوف) هو سمك معروف في البحر
المتوسط وقد عرفه اهل القدم واشتهر منذ ذلك كثيرا . وهذا البحر (المتوسط)
اقل البحار تعدادا لانواع السمك اذ لا يزيد عديدها على اربع مئة واربعين نوعا
والحمش من اهم ضروب تجارة جزيرة صقلية (سبيليا) ويستعملونه في فرنسا
كثيرا ولم في طبخه تفنن واتق وفي كثير من الاحيان يصطادونه على الشطوط
الانثانتية غير انه لا يكون فيها الا شريدا عن موطنه الجنوبية حيث يسمونه
بقر الماء او الاسميري الحصاني

اما في اميركا فلا يعتبرونه ابدا . وهو موجود بكثرة تجاه شواطئ البحر المتوسط
ويُحسب من مصادر غنى بعض سكانها ولحمه معتبر جدا ويؤكل طريئا ومماوحا
ويستعمله الايطاليان كثيرا مكبوسا على طرق شتى ويسلفونه احيانا مع المرق او

يتخذون منه رقافاً يحسبونها فاخرة جداً ومن خواصها البقاء على سلامتها وحوادثها نحو شهرين ولكل عضو من هذا السمك اسم يتسم به ويقال انه يشبه لحم البقر او الجول او الخنزير

وشكل الحفش لا يختلف كثيراً عن الاسقمري ولكنه اكبر حجماً واكثر استدارة واقصر خرطوماً وطول السمكة تعديلاً اربع اقدام ولكنها تبلغ احياناً العشر والاثني عشر قدماً ومنذ عهد قريب صاد بعضهم حشاً قرب جزيرة كرم مرثا بواسطة شبكة معدة لصيد الاسقمري فعرضها اوجين بالاكنورد في سوق فلطن بمدينة نيويورك واذا بها بلغت سبع مئة ليبرا وزناً وطولها اربعة عشر قدماً وعشرة قراريط وقد ذكر دو كاي في كتابه ان سمكة من هذا النوع صيدت عند رأس حنة فورنت ألف ليبرا . ولاخفاء ان هاتين السمكتين اكبر ما اصطيد من نوعها في اميركا

وهاته البقرتسير في ايار وحزيران اسراباً كبيراً تجاه شطوط بحر الروم ملتصقة موضعاً مناسباً لالقاء صغرها فيراها المراقبون ويعدون الشباك لصيدها وتلك على ضريين المجرف وهي السمكة اكبرى ونوع آخر اسمه المدرج وتحول اجزاء المدرج الخارجية دون السمكة فتحاول هذه التماس واذا تمهد في النهري تسقط في احدى الحجر ولا تبرح خارجة من واحدة الى اخرى حتى تقع في الحجرة الصغرى التي يسمونها حجرة الموت وارض هذه الحجرة مبسوطة بالشباك وفيها حبال حتى اذا شدت الحبال ترتفع ارض الحجرة فتصبح السمكة على سطح الماء وهي تجاهد جهاداً عنيفاً في النجاة ولكنها لا تلبث ان تصرب ضرباً مبرحاً بالمد الطويلة حتى تموت فتُرفع الى القوارب وقد بلغ مقدار ما صدر من لجان هذا السمك من جزيرة ألبا في مدى بعض السنين من خمسة الى ستة آلاف طن

ومصائد الحفش تشغل العلة من سكان النغور الصقلية مدى شهور الصيف وتدر عليهم طعاماً وهي كثيرة الناج يزيد حاصلها عن اللازم لمطوعة البلاد فيحفظون الزيادة بالزيت والملح ويكون حاصلها مع ما عندهم من السمور

والسردين والسترجيون اصناف تجارة وافرة الاهمية في صادرات الجزيرة وفي سنة ١٨٦٦ بلغ الصيد في جزيرة پيار الواقعة الى جنوبي ساحل سردينيا ١٥٨٥٠ سمكة من الحفش وزنها نحو ثلاثة ملايين ليبرا وقيمتها في موضعها ٥١ الف ليبرا تقريباً وفي سنة ١٨٦٩ بلغت الصادرات قيمة ٢٥ الف ليبرا وكانت سنة ١٨٧٠ بقيمة ٢٣ الفاً ولكنها ارتفعت سنة ١٨٧١ الى ٢٥ الفاً وصادرها الى انكلترا وشمال اوربا والى ايطاليا واليونان والمالك المحروسة العثمانية وفي بعض الاحيان تشغل مصائد بالرمونحو الف قارب رجالها ثلاثة آلاف وخمس مئة

وكان تتاج صيد الحفش من كالوفورت بايطاليا سنة ١٨٧٤ كما يأتي

كيلوغرام	فربك	
٢٠١٠٠٠	٥٩٠٤٠٠	الحفش مكبوساً بزيت
٠١٨٤٠٠	٠٠٩٨٠٠	" مملوحاً
٠٢٢٢٣٠	٠٢٤٢٠٠	صعتره وامعاوه
٠٢٠٨٥٠	٠٢٦٠٠٠	زيت
٢٧٢٤٨٠	٦٦٠٤٠٠	المجموع

وفي عام ١٨٧٢ بلغ الحاصل من الصيد نحو ٤٢٤٨٧٠٠ فرنكاً اي نحو مئة وسبعين الف ليبرا انكليزية

وكان الصيد من كلياري سنة ١٨٧٥ ارقى حالاً منه سنة ١٨٧٢ ومع ذلك لم يعط الاً تتاجاً بخط عن المعدل لان قيمته لم تبلغ المليون فرنكاً وهذا بيان صادرات الحفش المملوح والمكبوس من سردينيا بمدي اثني عشرة سنة

عن ثلاث سنوات آخرها عام	١٨٥٤	ليبرات
	٢٧٧٧٢٧٠	

ليبرات

٧٥٩٦٩٠٤	١٨٥٧	عن ثلاث سنوات آخرها عام
٣٤٩٣٠١٣	١٨٦٠	" " " " "
٢١٥٢٤٥٣	١٨٦٣	" " " " "
١٧٠١٩٤٥٠		المجموع

وكان صيد هذا السمك في بلاد تونس مدة السبع او الثمان سنوات الاخيرة حسناً كافياً ولو زاد الصيد عن اربعة عشر ألفاً من السمك في فصل واحد لقصرت المعامل عن كبسه ومعالجته لوقوع ذلك فوق اقتدارها وتلقى الشاك ممتدة في البحر مدى ميل ويضعونها وضعاً يصيرها ذات حجر عدة نعل الحارجات منها من حبال عشب لاسبارتو (وهو عشب اسباني يتخذون منه المكناس) وتكون شبكتها ذات ثنوب كبيرة يتنافس انساها ندرجياً حتى ينتهي الى الحجرة القتالة المسماة المقتل والشبكة هذه مصنوعة من احسن امراس القنب

ومتى رحلت هذه الاسماك رحلتها السنوية في الربيع من الاوفيانوس الى مجمع الجزائر او البحر الاسود تجري اما على ساحل المتوسط الجنوبي او الشمالي على اختلاف تعاريجها ولذلك يقيمون لها حاجزاً يسمونه تونارا وذلك ازاء رأس من الارض داخل في البحر او صخور ناتئة حتى اذا حاول السمك التلصص منها دخل من حجرة الى اخرى ورغبة هذا السمك في الترحال عظيمة جداً حتى انه لم ير قط راجعاً التفرى بل بالعكس يحاول جهده ان يجد له طريقاً نحو الشرق فيلقاه ممنوعاً عليه

ومتى علم الصيادون ان في الكوربو (الحجرة القتالة) سمكاً كبيراً دلوا امام مدخلها شبكة ورفعوا الشبكة التي هي ارض الحجرة ندرجياً حتى يصعب السمك كانه في قبضه ايديهم وعدد العملة نحو مئة وستين نفراً في سفينتين كبيرتين معظم مسلحون بالخطاطيف والشصوص ليقتلوا الخنث ويسحبوها بها الى السفن وغير

هؤلاء يركبون القوارب ويقبضون في وسط الدائرة وقد يفوزون بصيد نحو سبع مئة
حش في المرة الواحدة غير ان المأثوف ان يكون صيدهم من ٤٠٠ الى ٥٠٠
ويقضي لهم لطرح شبكهم واعداد لوازم الصيد الاخرى نحو ثلاثين او خمسة
وثلاثين يوماً

واول الصيد بحري في ١٠ ايار وآخره في ٢٠ حزيران او حوالى ذلك
وكي يحصل الصيادون على ارفع الاثمان في باكرة العمل يسرعون سرعة تمكنهم
الظروف منها وقد يكفون اذا دخلت الحجرة الثالثة مئة وخمسون او مئتا سمكة
ويقتل هذا السمك ووثى به الى البر صباحاً ويبقى حتى المساء فينضب دمه
ثم يقطع وينظف واما السك فيكبى اى الحفش المحفوظ بالزيت فانه يغلى على النار
ساعة ثم ترك ليبرد ويحفظ فيسرعون الى تعبته في البراميل المعدة له ويضعون
معه نحو ثلث ميتال من الزيت ومقدار ذلك يعادل جالوناً وثلاثة ارباع
الجالون من مكابيل الانكليز ويبذلون ثنائيمهم في ايصال الزيت الى كل قطعة
من البرميل ولا يبقى في ذلك الاناء فراغ عند سده ومثل ذلك يعملون في
الحفش المحفوظ في صاويق التلك بل يزيدون عليه انهم يحرقون اكثر على خلوها
من الهواء وقد يستعملون لذلك المبرغة البخارية اما طريقة التسليج فانها اسرع
عملاً لان طريقة الكبس التي ذكرناها تحتاج الى اربعة ايام او خمسة مع ان
التسليج لا يستدعي اكثر من يوم او يوم ونصف والزيت المستخرج من الحفش
يستخدمه الدماغون ويتفع به التجرون في الدباغة ويستفطرونه من رؤوس
السمك وعظامه ونفائيه وذلك بان يضعوا كل هذه في خطين تسع نحو ثمان مئة
رأس او اربع مئة هيكل عظام في وقت معاً ويغلونها جميعاً مدى اربع وعشرين
ساعة وبعد هذا الغلي يضعون العظام تحت حفظ شديد في المكابس الضخمة
بحيث لا يصيب من زيتها الا النزر القليل

واذا كان الموسم قديماً فان مصيد سيدي داود الوانع في تونس بدر على
ذويه من ١٠ الى ١٤ الفاً من سمك الحفش وتلك تختلف في حجمها اختلاف

عظيماً من ستة الى اخرى فان في عام ١٨٧٠ مع ان بعض الصيد بلغ طول البقرة فيه ثمانى اقدم ونصف قدم واستلارتها عند رقبتها اربع اقدم والرقبة اعرض موضع في جسمها ويكني لفنقات الالهية في كل الفصل ثمن ٢٠٠٠ او ٣٠٠٠ سمكة وحاصل الالف منها مئة وعشرين برميلاً من الكيس بالزيت (سكايكيو)

وفي عام ١٨٧١ اصطنعوا ٢٢٠٠ برميلاً منه وبيعت المئة كيلو بست ليرات وعشر شلينات ووضعوها في التناكات ٩٠ الف كيلو فكان ثمن المئة كيلو فوق الثمان ليرات وبيع من المملوح ثمانية آلاف برميل بسعر الواحد ليرا واربع شلينات واستخرجوا ٤٠ الف كيلو من الزيت وهي عبارة عن ٦٥٤٦٠ جالوناً انكليزياً وثن الالف كيلو اكثر من اربعين ليرا وقد أنفق على هذه الاعمال نحو الفين ميتال اي عشرة آلاف ومئتين وخمسين جالوناً من زيت الزيتون النقي وذلك لاجل كيس السمك كما مر

وقليل من هذا السمك يرسل الى تونس طرياً غير ان صاحبة يقدم لسمو الباي والامورين من الوطنيين والاجانب نحواً من خمسين سمكة اما البطارخ والامعاء والقلوب والمهاوي وسائر الاقسام الضخمة من السمك فانها للصيادين يعالجونها ثم يبيعونها لحسابهم سماحاً لهم فوق الاحور والبطارخ ترسل غالباً الى ايطاليا وتباع فيها بسعر شلين وست بنسات للزوج وقد مُلِّح وبيع لحساب العمارة سنة ١٨٧١ فوق المئتي برميل من تلك الاجزاء الدنيئة من السمك

والظاهر ان طلب الحفش المكس محصور الى هذا المهد بالبلاد المجاورة للبحر المتوسط وان المصائد العشرة في سبيليا والمصيد في كالابريا والسمت المصائد في سردنيا والمصيد او المصيدين في فرنسا واسبانيا وبعض انحاء ايطاليا كل هذه تنتج ما يقوم بالطلب الحاضر اما في المانيا فقد بدأوا يعرفونه ويطنبونه غير انه في السنة الماضية فضى الباعة في انكلترا ست شهوور قبل ان تمكنوا من تصريف مئتي تكة أرسلت لتجربة التجارة فيها ومع ذلك فان الانواع العليا من هذا المكس لا تحتاج في انكلترا الا الى شيوع المعرفة بها لتتال المحظوظ وقد كانت

سنتا ١٨٧٠ و ١٨٧١ ذانا وبال على المصائد الابطالية لان الحفش لم يأتيها خلافاً لسابق عاداته حتى ان مصيدي تراباني المشهورين لم يتمكن الواحد فيها عام ١٨٧١ من صيد اكثر من التي سمكة اما غيرها فقد خربها اصحابها لما اعتراهم من الخيبة والفشل وذلك قبل ان مضى النصف الاول من الفصل اما الحفش المكبوس بالزيت (سكايكيو) فيستعمل كثيراً وثمنه نحو ثلاث ليرات وخمس شلينات للانتظار الانكليزي وهذا بيان حاصل الصيد عام ١٨٧١ ليرات

١٠٣٣٦	بقيمة	سكايكيو (مكبوس بالزيت) في البراميل
١٠٢٠٠	"	الحفش المالموح
١٠٢٠٠	"	سكايكيو بالنفكات
٠٧٢٠٠	"	زيت الحفش

وكان صادر الحفش من تونس عام ١٨٧٣ كما يأتي

لبرا

٦٤٤	بقيمة	المالموح
٤٨١٣	"	المكبوس بالزيت

٥٤٥٧

ويسهل القيام بهذا الصيد في بلاد الجزائر فانه يوجد في ارزو شبكة واحدة من نوع المدرج الصغير ومع ذلك يصطادون بها احياناً نحو ثلاث مئة سمكة ويمكن اشتغال اربع مئة او خمس مئة شخص بالصيد بما يعود عليهم بالعائدة واذا نصب المدرج عند سيدي فروش او رأس متافو فان القوم يصطادون كلما رفعوا الشبكة في ايام موسمه نحو ثلاث مئة او اربع مئة سمكة وزنها من ٦٠ الى ٦٠٠ ليبرا ورفع الشبكة ميسور تكراره مراراً في الاسبوع الواحد ويمكن تلجج السمك او كبسه بالزيت وبما انه يبقى سليماً زهاء الاسبوع يستطيعون تصديره طرياً الى مرسيليا لكن ذلك لا يتيسر لم الأين اذار وحزيران

الفصل الثامن

القشريات (كروستاشيا)

النافع من القشريات او ما كان صالحاً للاكل . الكركند .
المصيد الانكليزي . الحجم الذي تنتهي اليه ضخامة الكركند . الاسماء
الخاصة التي يعرف بها في سوق بيلينسيكت . السرطين . السلال
لصيد السرطان . صيد الكركند في اميركا . تغيير لونه بالسلق .
تعديل تجارة الكركند المعبأ . صيد الكركند في نروج



ان من جملة انواع القشريات ما كان نافعاً وفيه طعام لذيد كالكركد
المسلوق والمكبوس والسرطان المباع للاكل في الاسواق التجارية وناهيك بالمسمى
بملك السرطين المتخذ سماً وحراة البحر التي يستعملها اهل السواحل الاميركية
الغربية عوضاً عن الكركند وما يباع منه في اسواق اوربا ونيويورك وسواحل
اميركا الشرقية والجنوبية والفريديس وما شاكله ما يعتبره الناس على اختلاف
امهم وبعض هذه يتخذ طمأ للصيد ودهن السرطان الناسك السائل (باكوروس)
المسمى منتبكا لادرون يستعمل في فتزويلا لشفاء الذرب المعوي
وصدقة ملك السرطان (بسمولوس پوليفموس) تستعمل في السواحل
الاميركية منزحة للفوارب

وأكثر الفشريات رواجاً نوع الكركند مع ان السرطان اوفر منه غذاءً
واسرع هضماً وهو اى الكركند ما يرح الناس منذ القديم بحسبونه طعاماً فاخراً
فيرغبونه كثيراً ولذلك اتسعت تجارته وترى سوقه الانكليزية رائجة حتى ان
حاصلات القوم لا تكفي بلادهم فيستوردون المباع عندهم من نروج واسوج
اما المقدار الذي يصطاده الانكليز فليس له بيان يعتمد عليه . ومع ذلك
لا باس من النظر الى هذا الصنف التجاري نظراً عاماً فنقول

المصيد البريطاني

بوئي بالكركند (هو في العربية مرادف الكركدن للحيوان الذي الهائل
وفي عرف بعض الناس ضرب من السرطان يصدق على المعروف عند
الاوربيين باسم لوبستر) الى سوق كرييكوك وعديداً كبيراً من الجزر الغربية
اخص منها سكاي وذلك ضمن صناديق يحوي واحداً خمس دزبات اوستاً
ورغبة بالسهولة والتوفير في مصروف النقل يضعونه هناك في صناديق الشاي
الفارغة يسع الواحد منها ما بين خمسين ومئة كركندة بحسب اختلاف حجمها
وبعد تعبئتها جيداً يرسلونها على التوالي وبكثرة الى ليفربول وما تستورد به من هام
ولندن حيث مقام فروع من المحل التجاري الاكبر القائم في مدينة البردين
والذي ترد اليه المقادير الكبرى من هذا الجنس طريئاً من كل انحاء البلاد .
ويمكن ازدياد العمل كثيراً على سواحل الجزر البريطانية وعلى الخصوص في
ارلندا تكثيراً لصيد الكركند فقد ورد في تقرير عن المصائد الارلندية ما يأتي .
انه يستطاع صيد الكركند الى مقدار عظيم اذ لا يعسر اصطباذ عشرين او
ثلاثين الفاً منه في الاسبوع على مسافة عشرين ميلاً من ساحل كليفيدن وجزيرة
بافن بونون الا ان الاهلين لا يتخذون الوسائل لصيده وانما يقصرون صيدهم
على قرب الشاطئ فلا تدخل الكركند الكبيرة في الآنية التي يستعملونها اما تلك
التي ترن خمس ليبرات او ستاً او ثمانية او تسعاً فانها تُصاد بلاصفتها بجوانب

الوعاء غير انه اذا كان للصيادين سفن قادرة على الذهاب نحو الصخور مسافة
سبعة اميال او ثمانية فانها تقدر على صيد احسن كركند العالم واوفره مقداراً
بالادوات اللازمة ويمكن الصيد كل يوم في السنة اذ يستطيع الرجال ان يوغلوا
في البحر ويضعوا آنيهم اينما شاءوا وذلك متعذر عليهم في الشتاء انتهى . وقد
ظهر من صيد وقع لبعضهم منذ بضع سنوات عند خليج بليموث بواسطة شبكة
طويلة جارية ما يستدل منه على منتهى حجم الكركند وعمره والحدوث المذكور
في جريدة فيلد رقم ٢ حزيران واتضح منه ان طول ذلك الكركند من طرف
مخالبه الى ذنبه ثلاث اقدام وقيراطان وثلاثة خمسة عشر ليبرا واوقيتان وكان
معلناً بصدفه كثير من صغار الاصناف ذات المصراعين من الياادلان وغيره
وحسبوا ان سنة لا يقل عن مئة سنة غير انهم لم يبينوا لذلك الحسبان سنداً

ويرد السرطان والكركند الى سوق لندن من سواحل انكلترا الشرقية
والجنوبية والغربية ومن كورنوال وجزائر الماش . اما الكركند للنهرى فكله
يرد من سنن كوف قرب لاندس اند ويرسل معظمه الى فرنسا اما السرطاين
الواردة من دنبار فانها في غاية الصغر حتى ان عرضها لا يزيد عن ثلاثة قراريط
ويسمى اهل السوق بق دنبار وكذلك ترد السرطاين الصغيرة من سكاربورو
حتى ان احد المشتغلين بهذا الصنف كان يأخذ كل يوم عشرين برميلاً على مدى
الفصل وفي كل برميل مئتا سرطان وقد حسب ان الصياد لا يجتمع له بعد
التفقات واجرة النبل الا اربع شلينات في كل مئتي سرطان وعشرين شليناً في
كل مئة كركند وتروج السرطاين كثيراً في الاسواق البحرية في شهري آب
وايلول

واما الكركند فيبيع في بيلينسيكت على طريقة قديمة على ضريين ارداء
ناسي وهو عبارة عن اربعين كركنداً صغيراً واحسن ناسي كناية عن اربعين
كركنداً من ذوات الحجم الكبير واما بيع الكركند الاكبر حجماً من ذنبك
الضريين فبالصرب الذي يسمونه احسن المزدوج وعشرين وعشرة

وقد نقصت الواردات من السرطان الى لندن بفحو النصف حجاً وعدداً فان كثيراً منها تأتي من غربي انكلترا وكورنوال ودينون وقد صعد السعر ثلاثين في المئة حتى ان السرطان الذي كان يساوي منذ عشر سنوات شلينين صار يُباع اليوم بثلاث شلينات ونصف ويتدنى كساد مبيع السراطين في شهر تشرين الاول ولا يعاود الرجعة الا في اذار واكثر ايام مبيع السراطين والكركد رواجاً شهو ابار وحزيران وتموز وآب والسراطين في الشتاء مائة وهي والكركد على احسن حالها في ايام الحر

وتعدّ السراطين في كرومر وحواردا بطريقة مخصوصة بها بحسب الاثنان واحداً ويسمونه كاست معناها رمية في العربية وكل مئة وعشرين زوجاً تُحسب مئة بحيث تكون المئة عندهم في نفس الواقع مئتين واربعين

وهناك للصيد خمسون قارباً يشتغل في كل منها رجلان من صيادة كرومر وبجل القارب ثلاثين او خمسا وثلاثين قفصاً لصيد السرطان وثمانون ثمان شلينات واذا توفقت القوارب في صيدها نال واحداها عقيب مدّ بنحو مئة وثمانين سرطاناً فلو فرضنا ان الخمسين قارباً توفقت كلها جُمع يكون نتاج صيدها في اليوم تسعة آلاف سرطان والمئة الكبرى من السراطين المستوفية الحجم تباع في اسواق نورويج ولندن بخمسين شلينا اي بفحو ثلاث بنسات للسرطان الواحد ولصيده في شرنيهام مئة قارب في كل منها نحو عشرين قفصاً

وتلقى سلال السرطان في البحر من على الشاطئ حتى ميالين عنه ومسافة مئتي السرطان في كرومر وشرنيهام معاً ثمانية اميال وربع ميل طولاً في عرض ميلين

وهذه الافئاص مركبة من الشباك النخينة المتينة المشدودة على اقواس حديد او خشب وطولها قدم وتسعة قراريط وعرض قعرها قدم وثلاثة قراريط وتدخل السراطين الى هذا الفئص من باين كالتقع شكلاً بفعلان يو فعل المصيدة

بالمجرذان وفي جانب المصيدة ايضاً باب يسهل فتحه لاجراج السراطين من داخله اما الطعوم التي تُستعمل لهذا الصيد فهي من السمك العريض المستنق (بطس) وكذلك يستعملون السراطين الصغيرة السماء طغس فانها تؤخذ للطعم مخصوصاً وتباع منها المفادير العظيمة ولكن بما لا يزيد ثمن واحداه عن البنس الواحد اذا بيعت بالمفرق وفي ذلك عظيم المضرة للصيد جملة

اما مصائد السرطان والكركد في ايرلندا فابرحت ذات فائدة الا ان سلامة بنائها دعت لسن قوانين بها تحدت الحجم التي يجب ان يكون السرطان بها عند صيده وذلك ان يبلغ طوله الخمسة قراريط في عرض ظهره واما الكركند فتسعة قراريط من طرف الذنب الى ما يعرف بطرف المنقار وكان يُصاد الكركند وافراً عند قرية اوزان قرب مونتروز وبرسل منه كل سنة الى لندن ستمين او سبعين ألفاً ويبيع الواحد منه بينسين ونصف اذا كانت استدارة جسمه تبلغ الخمسة القراريط لكنهما اذا نقصت عن ذلك لا يزيد ثمنه عن بنسين ولكن المقطوعة الوطنية من الكركند لهذا العهد ليست في شيء من مقدار ما يطلب للديار الاجنبية والواردات الى لندن تناقصت كثيراً في مدى السنوات الاخيرة فارفعت الاسعار ارتفاعاً عظيماً بالنسبة الى ما كانت عليه من قبل وصار الناس يشعرون بقلته . ويرد الكركند الى لندن من سكونتلاندا وسوثمتون (حيثما يقونها حية) ومن نروج واسوج وارلندا وفرنسا وتحسب كركند نروج فاخرة ومثلها التي من جزائر اوركني

ومتى كان الكركند في حالة سميت الدجاجة البيضاء بلغ منتهى الجودة وهذا يتم له غالباً في نيسان وابار وحزيران وفي تموز يتبدى بخسران صغيره بل قد تبني الى آب واستخدام البيض هذا محصور في الطعام حيث يُعالج على ضروب شتى بين طباطخي غربي لندن ولا سيما للتلوين المرق وتحسينه وكبراء الطباطخين مولعون بما في جسم الكركند من المرجان

وفي بعض الاحيان يستخرج من الكركند الواحد في شهر ايار نحو ست

اواق من البيوض وزنها ثلاث ليبرات او تزيد نصف ليبرا وعدد البيوض من الكركند الواحد يبلغ ٦٧٢٠ صغرة للافقية
واحسن ايام الكركند النروجية ما يؤخذ بين ايار وآب واما في سكوتلاندا فيتناقص الكركند في آب ومحارة الكركند السكوتلاندي ثخينة ومتى سلق دكّن لونه واعلته رُقط بيضاء اما محارة البادلان من التاج النروجي فدقيقة ولونها احمر فان

صيد الكركند في اميركا

ان صيادي مارشفيك وليموث من ايبالة مساشوستس يلبّون منذ ثلاثين عاماً او تزيد على صيد الكركند وفي كل سنة يبلغ تاجهم من خمسين الى مئة الف كركند وتباع اما للسفن فتحملها الى بوسطن او لباعة ينقلونها الى داخلية البلاد

وفي السواحل الاميركية الشمالية تجارة مهمة منشأها تعبئة الكركند في النيك ومنذ بضع سنوات نرى محال التعبئة في بورتلاندي من عمالة مابن تبعث بكميات عظيمة من تنكات الكركند الى انكلترا وهاتو الكميات تزداد المرة بعد الاخرى وقد احدث ارتضاء الناس به طلباً جديداً للطري واللاذواع الفاخرة منه فسعى محلّ بورتلاندي من ذوي التجارة الواسعة اسمه مارستون واولاده بان يشتروا الكركند الحية بالواخر الانكليزية السائرة بين بلدهم وليفربول غير ان مساعيم لم تكلل بكل النجاح لان ما وصل من الكركند حياً كان قليل العدد جداً

اما تعبئة الكركند في اميركا فقد ازدادت اهمية حتى خشي بعضهم ان تكون تلك الوفرة آيلة الى انقطاع هذا الصيد جملة بعد قليل من السنين وليس بدعاً فانه منذ بضع سنوات لم يكن صيد الكركند الموازنة عشر ليبرات او اثنتي عشرة امراً غربياً اما اليوم فعدل وزن المصاد منها لا يزيد عن ثلاث الى

ست لبرات وتصغر سنة عن سنة لان الوقت ما يُصاد لا يزيد وزن الواحدة
عن الليرة الأ قليلاً

والسفن المشتغلة بهذه الحرفة تحاكي اسطولا صغيراً لان الأميركان لما اوشكوا
بفرغون مياه واحلهم من هذا الحار النافع التين مالوا الى سواحل الانلاطيك
الانكليزية يصطادونها منها

ولم يكن في تقارير المصائد الكنادية قبل سنة ١٨٦٩ ذكراً لصيد
الكركد ولكن في تلك السنة تبعاً في نونفا سكوتسيا نحو ٥٢٤٠٠ علبة من التينك
ما يسع لبراً واحدة واما في سنة ١٨٧٠ فكانت الكمية المكبوسة زائدة عن تلك
نحو عشر مرات اذ بلغت ٥٥٢ الف علبة تقدر قيمة الواحدة منها بسبع بنسات
ونصف وفي عام ١٨٧١ صارت الكمية المكبوسة هنالك ٩٠٥٥٠٠ علبة وفي
السنتين التاليتين ازدادت الصادرات زيادة فاحشة ومع ذلك ارتفعت
الاسعار الى ثلثين ثمن التينكة الواحدة

وقد اُفصح بالبيان الآتي عن الكمية المكبوسة في نونفا سكوتسيا فكانت

سنة	تلكات	قيمة لبرات
١٨٧٢	٢٤٢٢٥٠٨	١٢١١١٥
١٨٧٣	٢٤٦٢٢٩٨	١٧٤١١٥

واما في نيويورك فلم يعثروا سنة ١٨٦٩ الا ٢٨٥٠٠ علبة فزادت
الكمية سنة ١٨٧١ الى ٢٢٤ الف واصبحت في السنتين التاليتين زائدة جداً كما
تري

سنة	تلكات	قيمة لبرات
١٨٧٢	١٠٥٥٤٨٥	٢٧٧٤٠
١٨٧٣	١٣٨٧٧٠٠	٦٩٤٠٠

والشغل في تعبئة الكركند يزداد كل سنة عن سابقتها متوعداً باستئصال جراثيم النوع غير نه قد عُرض الآن رأي حسن وهو ان يُحظر صيد الكركند الحامل بيصاً او ما كان وزنه اقل من ليبرا ونصف على رجاء ان يقل فيه الاعلام ويُمتنع تكرار الخطاء الواقع في صيد السلمون

وفي سنة ١٨٧٢ أرسل من المستعمرات الانكليزية في شمال اميركا الى اسواق العالم نحو اربعة ملايين تنكة من الكركند تسع التنكة منها ليبرا واحدة وقيمة الكركند المكسوس عام ١٨٧٢ بلغت ٢٠٣ آلاف ليبرا انكليزية علما ما أرسل منه طربشاً الى الولايات المتحدة وذلك بقيمة ٢٤ الف ليبرا . والكركند غريب في بعض الانحاء من خليج سان لورنس حتى انه بالرغم عن زيادة الاتعاع التجاري منه منذ دخول الحرفة الجديدة بينهم لم يزل يفيض منه ما يتخذونه سبباً لارضهم ولئن كان صالحاً لتجارة كثيراً

وقد كتب واحد من اصحاب المعامل الكبرى في شيكاغو قائلاً ان النوء الشديد العاصف في شهر آب سنة ١٨٧٢ جرّ الى قرب الشاطئ وعلى بعد خمسة اميال من معلمي مقداراً من الكركند يزيد كثيراً عما استطاع تديره في مدى الصيف كله وكان اسراباً عنى احدها من قدم الى خمس اقدام واطن عدده كان حوالي الف كركند في كل قصبتين من الماء (القصبة في اصطلاح الانكليزية عشرة قدماً ونصف) انتهى

ويُصاد الكركند باقنص من خوص او من قضبان طول الواحد منها ثلاث اقدام في عرض قد بين وتكافئ نصف اسطوانتي اي ان قعره مسطح وجانبه وقته على شكل قنطرة وفي كل طرف منه منفذ يدخله الكركند وحول فانليك المنافذ قطع صغيرة مرنة من الخشب متجهة صوب باطن القنص وهي مركبة تركيباً يجعلها تنفع للكركند مجالاً للدخول ولكنها تعود فتتضم اطرافها فتحطه عن الخروج. وفي اعلى القنص باب يستخرج الكركند منه ويُعلق بهذه المصائد امراس طويلة ويُلقى فيها حجاراً ثيلة تكفي لغرينها ويصعون لها طعماً مؤلفاً من رأس

سمك طري او احشائه ومن ثم يلتقون المصيدة الى البحر ويغرقونها وذلك عند تمام
 الجزر ويربطون الطرف الاعلى الى حزمة من الخشب الخفيف يسمونها عوامة
 ويررز الصيادون بزوارقهم حاملة هاتيك المصائد و يلتقونها تجاه الشاطئ على
 ابعاد متدانية ويرى في امركا على مدى زمن صيد الكركند اي من ادار الى
 تموز كثيراً من هاتيك العوامات طافئة على وجه الماء كأنها رؤوس عجول البحر
 ويأتي الصيادون في كل صباح يحرقونها الى جاسب قواربهم ويأخذون الكركند
 الواقع فيها ويحددون الطعم ثم يعيدونها الى البحر وعند ما يصاد الكركند
 يظهر الشدة والعنف فيقبض بمنايله الشديدة على ما يتصل به ومتى أُلقي بين
 ابناء نوعه في قلب القارب تعاركت افراده بعضها مع بعض ومزقت مجامعها
 وخلعت فخاذاها ومراراً تعض اصابع الصيادين عضاً اليماً اذا لم يجذروها وانما
 يبذلون العناية في كهف اذى بعضها عن الآخر بان يضعوا في مفاصل مخالبها
 عوداً مرأساً فيمنع اطباق المخالب ومتى طاف الصيادون على كل مصائدهم
 يرجعون الى البر فان شاعلى ابقاء صيدهم اياماً وضعوه في صندوق كبير من
 خشب منقوب ثم دلوهُ في الماء على بعد قليل من الشاطئ وان ارادوا تدبيره
 للبيع العاجل اخذوه الى البر ونقلوه الى رواق يقيمون فيه خلقيناً كبيراً
 يسلقون الكركند فيه

وقد بحث كثيرون من العلماء في سبب التغير الذي يطرأ على لون انواع
 الحمار بعد سلقه فوجدوا ان ذلك مسبب عن ثلاث مواد ملونة وهي القرمزية
 والزرقاء والخضراء اما الكركند والسرطان النهري والبحري فتتلون لوناً قرمزيّاً
 واما جرادة البحر فتأخذ اللون الوردى البني والقريدس الاصهب يظهر بلون
 الورد الفاتح المنتهي الى البنفسجي

وفي نوفا سكوتسيا ونيوبرونسويك لهذا العهد نحو سبعة وستين مقاماً لتعبئة
 الكركند في التنك وكل واحد منها يصنع من ثلاثة اطنان الى خمسة في اليوم
 الواحد على مدى الفصل المستمر من خمسة شهور الى ستة بحيث يكون مقدار

ما تكلف بالغاً على الأقل ثلاثين ألفاً من الاطنان وفي كل سنة يزيد عدد
المعامل عن السنة السالفة ومن الضرورة ان تكون زيادة الثاقل على تلك
النسبة وبما انه لا يوجد على الارض وفرة تعوض عن النافذ المستمر والمتزائد
من وقت الى آخر الأوبسائل صناعية تعوض عن المتلوف بسواة فمن الضرورة
ان يتفد هذا التناقص المتناقص لكثرة الصيد منه
وليس كل جزء مأكول من الكركند يتفد به المعالجون الذين يقولون
ان الصعوبة كل الصعوبة في استخراج اللحم من الخالب وان الكركند رخيص الى
درجة لا تختمل مصاريف هذا التعب الزائد

صيد الكركند في نروج الخ

كثير من البلدان الاخرى يمكنها الاحتراف في حفظ الكركند وكبسه في
التلك مثال ذلك اسوج ونروج فانه يرسل من ميناء ستر ومستاد في اسوج
كل سنة نحو خمسين الف تنكة الى انكلترا
والكركند النروجي هو المسى نفرويس نورفيجكوس ومصيد في
الاجوان الواقعة بين الطرف الجنوبي حتى جزائر لوفودن على انهم اصبحوا
يشاهدون منذ بضع سنوات ان الكركند ميال الى انتحاء الشمال حيث يوجد
منه الكبير البدين ويصيدونه هنالك غالباً بجنية اورميل صغير قعره من
غصون الشجر وفيه ثقب لدخول الكركند طلباً للطعم المعلق فيه من الهرن
الطري ومتى دخل الوعاء عسر عليه الخروج منه وتستخدم ايضاً الآنية المحوكة
من قصب الصفصاف على شكل غير المألوف عندنا (في بلاد الانكلترا) وتجارة
هذا النوع من الحمار محصورة تقريباً في كريستيانا فان النوم هنالك يضعون
الكركند في احواض كبيرة يجعلونها في وسط الاجوان فتبقى ثمة حية حتى يتيسر
لاصحابها تسفيرها الى بلجيكا وانكلترا فيرسل بعضها في صناديق خشبية وغيرها

بالسفن الشراعية السريعة السير الحاملة احواضاً تسع من عشرة الى اثني عشر
الف كركند وفي حوانب المركب ثقب لدخول ماء البحر وخروجه
وتجارة الكركند في بلجكا ليست على احسن حال فانه وردها عام ١٨٧١ عده
سفن من بريطانيا مشحونة كركنداً اكبر من الكركند الارجي حجماً ولكن طعمه
دونهُ جودة ومع ذلك فسعره اعلى ولذلك ترى ان كس المصيد الارجي اصنع
بيد التجار الانكليز حتى انه يكاد لا يباع الكركند الكبير لسواهم الا وفي ذلك
احجاف يوافق المتعافدين على البيع او اضطرار الى دفع ثمن فادح كل ذلك اذا
لم يكن الكركند صغيراً

وكان عد الصادر من نروج سنوياً في اوائل هذا القرن بالغاً من ٦٠٠ الف
الى ٨٠٠ الف وبين عامي ١٨٣٥ و ١٨٣٩ بلغ ١٢٨٠ الفاً وكان الصادر عام
١٨٤٨ نحو ٦٠٧٢٨٢ وكانت المشحونات السنوية بين عامي ١٨٥٣ و ١٨٥٩
حوالي ٨٠٠ الف اما في العشر السنوات التي آخرها ١٨٧٠ فكان المعدل لها نيك
الصادرات نحو مليون وخمس مئة الف ولكن في السنوات الخمس او الست
الاخيرة نزلت الكمية الى ما دون الف الف

ومذا بيان الصادر	سنة	عدد	سنة	عدد
" " "	١٨٧٠	١٢٠٧١٩٤	١٨٧٤	٧٤٩٠٧٤
" " "	١٨٧١	١٠٤٥٠٦٣	١٨٧٥	٨٨٠٦٣٠
" " "	١٨٧٣	٠٨٩٩٧٠٨	١٨٧٦	١٢٧٠٢٤٨
" " "	١٨٧٣	٠٩١٩٩٤٤		

وبالاحمال فان الكركند اكبر الممار الارجي واوفره فائدة فانك تجده
غزيراً على كل الشاطئ النروجي حتى الدائرة القطبية سواء كان في البحر او في
البحر او على الخصوص بين كريستيانا ولورومور
وصيد الكركند منتظم على كل الساحل الاسوي والارجي حتى الى مولدا

وصيده ممنوع بين ١٥ تموز و ١ تشرين الاول وفي كل سفينة ثلاثون شبكة
 وبضعة من صناديق الخشب المتوحة عند اطرافها وهي على شكل برميل مستطيل
 وعد تنزيلها في الماء تغرق الى عمق ثمانية وثلاثين باعاً وذلك بواسطة
 الحجارة بعد ان تطعم شفاية الاسماك ومن ثم يتناوبونها في المساء والسباح ويربطون
 مغالب الكركد منعاً له عن مضرة بعضه بعضاً ومن ثم يرسلونه جملة في السفن
 السريعة المجري ذات الاحواض الواسعة من ١٥ الى ٢٠ الفاً ومقدار الصيد
 الذروجي والاسوجي نحو ثلاثة ملايين في السنة ويبيع الواحد منه بتمن ٢ بنسات
 الى ست بحسب حجمه واما ما يقصر عن الثمانية قراريط طولاً او كان قد خسر
 مغالباً من مغالبه فلا يساوي الا نصف ذلك التمن وصار بيعه الآن محظوراً

وكركد الرأس (بالسنوروس لالاندي) طعام يأتم به اهل المستعمرات
 وهو خاص بالشاطئ الغربي ويكثر في خليج تال وبصاد بغزارة على مدى
 السنة كلها وبلغ طوله ثلاثة عشر قيراطاً في عرض خمسة قراريط تقريباً ولحم
 غير البالغ منه لين ولذيذ اما البالغ ففيه جفأ يسر معه الهضم والقراء يحسبون
 الكركد نعمة الهية فيحفظونه مذبذباً ليكون لهم زاداً وقوتاً

وتجاه قسم من السواحل الغربية في نيوجرسي على مقربة من رأس ماي
 تسبح في شهري ايار وحزيران اسراب كثيفة من السراطين التي لا تؤكل وانما
 تُصاد وتؤخذ ساداً واما بيوضها فكمال البحر اذ تستخرج بالمكايل وتطرح
 طعاماً للخنازير والطيور الداجنة

وبصاد من سواحل نروج عديد من السراطين الفاخرة التي يبيع واحدها
 في موضعه بنصف بنس او بنس واحد وعددها هنالك لا يحصى لاسيما في
 الاجوان التي على الساحل الغربي واخص منها المواضع المتخربة وعلى الغالب
 يؤخذ منه بالبرميل او بالمصيدة التي مر ذكرها نحو اربعين او خمسين سرطاناً
 طول الواحد منها احد عشر قيراطاً. اما اهل السواحل فلا ياكلون منه ولذلك
 يبيع بتمن بخس حتى في برجن وستافجر وانما يكثر استعمال اليوم للسراطين

بان بقطعوها ويتخذوا منها طعوماً للسلح ومنذ عهد قريب سعى بعضهم في
كسبها وحفظها في الشك لتصدرها وقد أرسل نموذج منها الى معرض باريز
عام ١٨٧٨

وصيد السرطان النهري جار في اجوان نهر كونكي في روسيا حيث يتددون
الاذناب ويعدونها للبيع والليبرا تعد نحو ثلاث مئة منها
والهنود يصطادون كثيراً من السرطين الجريّة والنهرية ومن جرادة
البحر وياكلونها او يبيعونها وكل هذه الانواع تؤخذ من الغدران او من بحيرات
الماء العذب الا بعض انواع السرطان النهري والاوريون الذين في مدراس
يتمتعون عن اكل جرادة البحر لان الوطنيين يصطادونها من نهر كوم وما هو الا
قناة الاقذار المتراكمة . وبعض السرطين لذينة الا انها غير سليمة ومن انواعها
لوباسانكولوتتا دسم ولوپاترانكا باربكا ادرورس وتلفوسا ليشا نوتسي

والسرطان النهري والكركد يكثران جداً في الساحل الغربي من اميركا
الجنوبية ويوجدان بغزارة في اجوان فرنندز حتى ان الصيادين لا يجدون في
صيده شيئاً من الصعوبة وانما يلقون شيئاً من اللحم طعماً عند الشاطئ فيأتي ذلك
المحار ليلتهم الطعم فيشرع الصيادون بقلبونه بضاً على ظهر بعضاً طويلة يدونها
نحوه وبلغ اجمال صيدهم بهذه الطريقة البسيطة الوفا مؤلفة في كل سنة فتؤخذ
اذنابها المعتبرة جداً وتقدّم ثم ترسل الى شلكا

وفي مرّة من فرنسا يبلغ المحاصل من صيد القريدس خمس مئة لبرا في
السنة

مصيد القريدس الانكليزي

ان صيد القريدس جار بكثرة على مدى السواحل الانكليزية الرملية
وام اعمال صيادي لبح صيد القريدس وذلك في فصل الصيف اما في
الشتاء فان القوارب الصغرى تنقى على صيده غير ان القوارب الكبرى تضرب

في عرض البحار عند انحطاط الطلب على الفريديس وتشتغل في صيد الفد بالمراس الطويلة أو تتأهب بسفنها ذات الحواصل وأدواتها لصيد سمك السبرات أو المصيد بالجرف المسمى ترال وأولئك الصيادون يشتغلون مدى الشتاء حوالي سوين وباروديس ووايت وسواها ويظلون لذلك في البحيرة لمدة أربع وأما في الصيف فعادتهم أن يخرجوا في مدى مدية واحدة ويرجعون في التالي (المدية يكى به عند البحارة عن اثني عشرة ساعة)

ولاريب أن مشاهدة هذا الاسطول المؤلف من مئة وخمسين مركباً كلها تشتغل في خليج لينغ داخلاً وخارجاً كأنها متنفة عملاً مع انهما مخنفة حجماً ومتنوعة شراعاً من احسن المناظر وأكثرها بهجة وناهيك بذلك في باكرة النهار عند خروجها أو في المساء عند رجوعها حيث يكون منظرها اعظم جمالاً واهم حسناً

والفريديس يصاد في كل الرمال الواقعة عند مصب التيس وهذه طريقة الصيد عندهم بأن يصطنعوا رعاء مركباً هكنا يصنع اطار من خشب طوله ست اقلام او ثمانى او ما شاء صاحبه من السعة ويوضع فيه شبكة بطريقة تصير الاثني عند تمام صنعها كأنها كيس طويل مرأس وتعلق بالاطار حبل طويل يدلى به الى الاعماق ومن ثم يجر فيها وفاق حركة القارب وتبلغ اطراف الاطار رمال القعر فيضطر الفريديس ان يدخل الشبكة واذ يجدها تحيط به يرجع الى الورا فيرى الثنوب هنالك ضيقة لا مناص له منها وكل قارب يجمل من مثل هذه الشبكة ثلاثاً او اربعاً وأما في كريثسند حيث ترى عددًا من المراكب مشغولة بصيد الفريديس فانهم يتخذون ضرباً آخر من الشباك ومع ذلك فلا بد لكل قارب ان يجمل واحدة من تلك

وعلى قوارب صيد الفريديس ان تكون ذات حياض أو آبار على ما وصفنا من قبل لكي يضعوا فيها الفريديس حال أخذه من البحر وعند بلوغهم البر في لينغ وإخراج الفريديس من الحياض يضعونه في براميل نحاسية يغلى بها ماء البحر

فتسلق فيها سريعاً حتى اذا بردت اعثوهما للشين الى لندن باسرع ما يمكن
وفي بعض الاحيان يرسل من هذا الموضع وحده الى لندن نحو الف جالون
من الفريديس في اليوم الواحد

الفريديس وجراد البحر في بلاد اخرى

يكبر الجراد البحري في تونس فيبلغ ستة قراريط او سبعة طولاً ولاخفاء ان
تونس واقعة بقرب موقع قرطجة القديمة وكانت مشهورة بالفريديس حتى ان قباصرة
الرومان كانوا يستحضرون منها لمآذهم
والفريديس يصاد كثيراً من شواطئ نروج وأحد انواعه المسمى بالمانوس
بورالس يمتاز باحمرار لونه وعظم حجمه البالغ ثلاث او اربع مرات حجم
الفريديس الاعيادي وهو يصاد من سثلثك ويباع في درامن حيث يروج
رواجاً عظيماً

وفي ميناء مارانهم من بلاد البرازيل يؤخذ منادير عظيمة من الفريديس
وتقدّر فينتج عنها صنف مهمّ الملقطوعية الموضعية والتجارة الخارجية وفي البلاد
الشرقية كبلاد الهند مثلاً تجر القوم فيه تجارة واسعة وياكلون مسحوق قديده
معاجاً بالملح والافاويه والنوع الذي يستعملونه لذلك هو المسمى بالمانوس
افينيس وامثاله ويصدر من ميناء شغو في الصين كل سنة من سنة آلاف
 وخمس مئة الى ثمانية آلاف وخمس مئة فنطار من الجراد البحري المقدد وصدر
من ميناء نيوشون الى غيرها من البلدان الصينية نحو الفين فنطار من الفريديس
المقدد وثلاث مئة فنطار من فلوسه وكل ذلك عام ١٨٧١ ويشحن من مانيلا
مقادير وافرة منه

ولا ينتفع في استراليا الا من بضعة انواع من الفشريات فان السرطان
النهرى والكركد (من نوع اسنالويدس سيرانوس) اللذين يستخرجان من نهر

مري العظيم بمقادير وافر يباعان في البندر ويؤكل الكركند كما في اوربا
 واما السرطان الاصغر واسمه استاكويدس كونيكا كما رينانوس فانه لا يباع
 ولكن يأكله القوم المجاورون للانهار والغدران واما الكركند المجري فيوجد في
 مياه رأس بورت فيليب ويصاد منه عدد كبير ويبقى معرضاً للبيع
 في الحوانيت لتُصنع منه التوابل وامثالها (السلطة) ويظهر
 انه ضرب من نوع الهوماروس
 انولكورنس او قريب اليه
 جداً

الفصل التاسع

التربانج او خبارة البحر

مصائدُ في البحرين الباسيفيكي والشرقي . اشكال شتى من عائلة الهولوثوريا . طريقة تهبتهم للبيع . كيفية تحفيظها . تعديلات المصادر من جزائر فيجي وتاهيتي . الواردات العظيمة الى الصين

—xox—

ان صيد خبارة البحر من البحار الشرقية مهمٌ جداً لانه طعام اهل هاتيك البلدان اما في اوربا فالناس لا يعرفونه كثيراً وهذا النوع من حيوان البحر المسمى تربانج او مجرفة الجرايس له في ذاته منظر يسرُّ به وهو في الظاهر مثل البصاق العربيّ مسوب الى جنس الهولوثوريا ولكنه على اشكال مختلفة اما اشكال العادي منه فيشبه في جمده ومظهره الخيار الشائك الا ان لونه ابيض داكن ومنه ضربٌ اسود حالك وقد يبلغ طول الواحد احيانا قدما ن ولكن الغالب فيه ان يكون اصغر من ذلك ومعدل طولهُ ثمانية قراربط

وتجار الصين وغيرهم من العارفين به يحسبون لنوعه ثلاثاً وثلاثين ضرباً وثمّة يختلف باختلاف جودته فيكون سعر الليبرا من خمس شلينات الى عشر على ان لكل ضرب سوقاً مخصوصة بحكم العادة والزري فيينا ترى نهمة الانحاء الجنوبية يرغبون الايض والاسود كثيراً ترى ايضاً اهل الشمال الاخشن من

اولئك ذوقاً يرتضون بالاحمر وسواء من الضروب الدنيا
والصينيون يفرمونهم ويتخذون منه حساء يرغبون فيه كثيراً وهو والحق
يقال فاخر جداً اذا طبخه صيني ماهر وهو ما يرغب فيه الاوربيون الذين
يسكنون مانيلا

وهذا البصاق البحري يسمى بعد نقديده قبيحاً في منظره لانتخاذه لون السمرة
الوتخ ومن ثم يحشن وينسو فلا يلين الا بالماء ويطرز من السطاحة طويل الذيل
جداً فيصبح بعده لينا لزجاً وهو موجود في كل المين المستورة وشأنه التجمهر عند
القاع والاغذاء من اعشابه وحيواناته الرخوة المحارية ويصاد في زمن الجزر
من رقارق الماء او الضفاف الرملية اذ يغوص الصيادون فيها الى الركب
جارتين قوارضهم وراءهم ومتى مست ارجلهم احدى هاتين الخيارات يلتقطونها
ويلقونها في المارب وفي بعض الاحيان يفتشون عن انواعها في الماء العميق ولكنهم
عندئذ يستعينون بالصيادين المحليين لمهارتهم في معرفة مواضعه

ويكثر هذا النوع كثيراً عند سواحل كاليدونيا الجديدة وبحسب اهم اصناف
تجاريتها لان صادراته السنوية تبلغ قيمة اربعة آلاف ليرة انكليزية وكان صيده
جارياً منذ عهد بعيد في جزيرة مجاورة اسمها ابرومانكو لم تنزل مستودعاً له
ومنها تنحط السفن مع خشب الصندل الى شنفي او هنج كنغ غبران اتجار
يفضلون التصدير الى سدنفي ليكون هذا الصنف شحن السفن الراجعة بعد تفريغها
البضائع

ومع ان ضروب هذا النوع من البصاق البحري عديدة فان خمسة منها
فقط على شيء من الاهمية التجارية وماكمها باثمانها في سوق كاليدونيا الجديدة
سعر الطن بالليرات الانكليزية سعر الكيلو فرنكات

الاسمر ذي الحلمات	٣٠	
الاسود الكبير	٣٥	٢
الصغير "	٣٠	١٢٠

سعر الطن بالليرات الانكليزية سعر الكيلو فرنكات

١

١٥

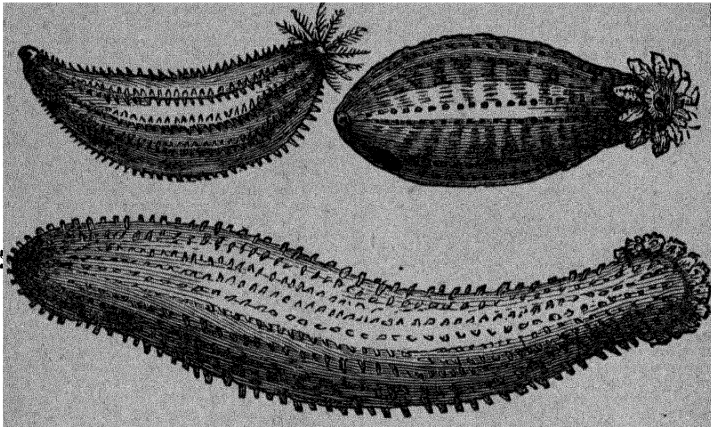
حُمُر البطون

٢٧٠

١٢

الابيض

والنوع الاول يباع في الصين بسعر الطن تسعين او مئة ليبرا والاثمان
الواردة في العمود الثاني بالكيلو هي المذكورة في جدول المستعمرات الفرنسية
في معرض باريز عام ١٨٧٨



اشكال من خيارة البحر

ومعالجة هذا الصنف سهلة جداً فإنه يُغلى بالماء مدة عشرين دقيقة ثم يشق
من الطرف الواحد الى الآخر ويُقَدَّد ويُعلَّي تحت رواق كبير فيه ثلاث طباق
قائمة فوق النار لتدخين الصنف وتقدبه وبما ان نوعه كثيراً ما يمس الرطوبة
فمن الضرورة ان يبقَى تجفيفه جارياً حتى اَبان شيبه وذلك شينباً لمصهِ رطوبته
ولئلا يبرخو ويفسد (مجلة البحر والمستعمرات الفرنسية في اذار ١٨٦٦)

وما يأتي هو رواية مفصلة نوثرها عن الرمان اندراوس شين الذي كان
من ذوي الخبرة الواسعة في صيد هذا النوع ومعالجته وقد طبعها منذ بضع

سنوات في الجريدة المساء تكدولوجست . قال ان لخيارة البحر ضرباً شتى
 تأوى الى صخور المرجان الكثنة في الاوقيانوس المحيط غير ان عشرة فقط من هذه
 الضروب يسهل بيعها في الصين والى منها اسم خاص يُعرف به وبما انها
 تختلف ثمناً من ستة ريات الى اسبانية الى خمسة وثلاثين ريات لا لكر يهكول وهي
 عبارة عن مئة وثلاثة وثلاثين ليبرا وثلاث فاضرة نقضي عليهم بالسعي وراء
 الانواع العليا ومن خصائصه ان مظهره بعد معالجته وتديره يباين شكله عند
 صيده وما من احد الا من رستق قدمه في معرفة هذه التجارة يعرف الضرب
 الاعلى من سواه متى رآه تديداً ولو قابله على مثله طرياً ثم ان نجاح الصياد
 يتوقف على خبرته في معرفة المواضع التي ينشأ فيها الاتلى من هذا الصنف وعلى
 منهاج صيده ومعالجته

والضروب العليا تسمى في سوتى سولو وفيللا بالاماء الآتية (اولاً)
 بانكولونكان (ثانياً) كيسكيسان (ثالثاً) ناليبان (رابعاً) مونانج
 وكل منها منظر يختلف عن الآخر وتوجد على اعماق متباينة من البحر قرب
 الصخور المرجانية

(اولاً) الضرب المسى بانكولونكان طوله عند صيده من ١١ الى ١٥
 قيراطاً واما شكله فاهليجي ولونه من ظهره اسمر ومن بطنه ابيض مغشى بالكلس
 وعلى جانبي بطنه صفان من الحلمات وهو قاس خشن ويكاد لا يملك من نفسه
 قوة الحركة وانما له خاصة الانقباض والتدد متى شاء ووجود هذا الضرب
 غالب في الحرف الداخلى من الصخور المرجانية على عمق من الماء يختلف من
 باعين الى عشرة وفي قاع المرجان والرمال ولا يصاد الا بالغوص عليه

(ثانياً) الكيسكيسان طوله من ستة قراريط الى اثني عشر قيراطاً وشكله
 اهليجي ايضاً ولونه اسود وظهره ناعم وبطنه اصهب داكن وعلى جانبيه صفان
 من الحلمات ايضاً ومتى انتبض اشبه في شكله السلحفاة البرية وهو يوجد في
 الضحاح وعلى قمة الصخور المرجانية وفي القاع المرجاني الرمل وكلا الضربين

الاول والثاني يباعان بثمن واحد تقريباً الا ان هذا اوفر وجوداً واسهل صيداً
ولذلك فهو الصرب الأكثر طامناً

(ثالثاً) الثالبيان يختلف طوله من تسعة قراريط الى قدمين ومظهره
اغرب من كل صروب هذا النوع ويوجد في كل انحاء الصخور غير ان الغالب
فيه ان يكون على عني باعين او ثلاثة ولونه احمر داكن وهو بالنسبة للضربين
المذكورين آنفاً اقل عرضاً وكل ظهره مغشّى بمراشف كبيرة حمراء اللون هي
العلامة الفارقة بينه وبين الصروب الاخرى وهو انعم من الاسود واعسر على
العماء تدبيراً

(رابعاً) المونانج وهو صغير الحجم وقل ان يزيد طوله عن الثانية قراريط
وشكله اهليجي ولونه اسود وهو ناعم الملمس وليس له حلقات او شيء من التوات
الاخرى ويوجد في الضحاج ايضاً قائماً على سطوح المرحان وفي الاغلب بين
اعشاب السلاحف على قرب من الشاطئ وهذا الصرب هو الذي تصطاده
مراكب الاميركان من جزائر فيجي وثمة في اسواق الصين بين خمسة عشر وخمسة
وعشرين ريالاً للييكول وهذه الصروب الاربعة هي احسن تباينات هذا البصاق
وما يأتي في الصروب الوسطى والدنيا

(خامساً) السبانوس الصيني ولونه احمر مائل للسمره وحجمه كحجم المونانج
وهيئة ظاهره ذات غُصون ويوجد مائة صنفاً بالصخور المرجانية على اعلى قنتها
(سادساً) اللولوان وهو مختلف الحجم الا انه اسود قليل العرض وفيه
غُصون ويوجد في مواضع عدة من الصخور

(سابعاً) بالاتي بلانكو اي اليبس وطوله نحو تسعة قراريط اما شكله
فاهليجي ولونه ابيض ورنقالي وتسهل معرفته لثبريزه مادة بيضاء لزجة تلتصق
عند مسّه بالاصابع ويغلب وجوده في الانحاء الداخلية من الصخور وفي القاع
الرملي واحسن اوقات صيده في الليالي المستنيرة بضوء القمر لانه يستتر بـ
النهار بين طيات الرمال

(ثامناً) الماتان وهو على ما وصفنا به الذي قبله (عدد ٧) ولا يختلف
 عنه الا في اللون الاصهب او الاسمر او الابيض المرقط
 (تاسعاً) الهانجنان طوله نحو قدم لونه اصهب او مائل للاخضرار وفيه
 غضون وموضعه من الجهة الداخلية في الصخور المرجانية
 (عاشراً) سباتوس كرانند او الكبير وطوله عشرة او اثني عشر قيراطاً
 ولونه ابيض واسمر وفيه غضون وهو منخبط الرتبة كثيراً
 والملاحظات الآتية عن سلق خيارة البحر انما هي نتيجة عدة من الامتحانات
 التي اجراها بعضهم في اوقات مختلفة فان الضربين بانكولونكان وكيسكمسان
 يحتاجان الى السلق مدة خمس دقائق او اكثر اذا كان الرجل مملوياً وبحرك
 تحريكاً جيداً ثم متى سخن سخونة كافية يخرجونه فاذا به صلباً مرناً والموضع
 المقطوع من السمكة اذا سلق جيداً صار لونه ازرق مشرباً لون الكهرباء
 ويصبح كالغيط قواماً. فاذا كان الرجل ممثلاً نصه فقط فان السلق لا يتم الا في
 عشر دقائق قبل ان يصير موضع القطع ازرق كهر بائياً واما الداليان والمونان
 فمن الضرورة سلقها عشر دقائق غير ان المونان يحيف سريعاً بعكس التانيان
 فانه عسر التدبير وقد يحتاج الى السلق مرتين قبل جنافه والسباتوس الصبي
 يسلق مدة خمس عشرة دقيقة فاذا غلى جيداً جف سريعاً اما البالاقى فلا يكو
 والماتان فلا يلزمها الا سلقاً قليلاً نحو ثلاث دقائق او اربع اذا كان
 الرجل ملائناً بها واما تنقلص حجمها وتبلغها الحرارة جميعاً تخرج من الاناء
 والهانجنان يسلق عشرين دقيقة ومتى كان نيئاً يجب الاعناء به كثيراً لانه اذا
 طال مسكه في اليد تكسر قطعاً والظاهر ان سلق هذا الصنف جملة على نوعين
 الاول ان يستخرج من الرجل بعد دقيقة او عند ما يبدأ بتقلص ويخشن والثاني
 ان يكون سلقه على ما مر من الطرائق غير انه في كلا النوعين من السلق يجب
 ان يحيف جنافاً كالبيض المسلوق وذلك عقب اخراجه من الاناء وما يذكر
 ان خيارة البحر اذا قُيد في الشمس يبع باثمان اعلى ما يباع مجفئاً على نار الحطب

لكن هذا التقدير لا يفي بالغرض في شحنة سفينة لانه لا يتم في اقل من عشرين يوماً مع ان الامر بالدخين يتم في اربعة ايام

وتخفيف خبار البحر هذا يحتاج الى مهارة عظيمة كحاجتهم اليها في سلفه لان كثرة الحرارة تنفط جسمه وتصبه مسامياً كالاسفنج ومثل ذلك ايضاً اذا قلت الحرارة فانها تعطب وتفسد بعد اربع وعشرين ساعة من سلفه وهكذا يجب العناية والتدبير الحسن في التجويف لانه اذا لم يعتن به بان يلقى في الماء الفائر ولا يعرض للشمس صار وهو في مكانة واحدة مدهنة لا تدوم الا بضع ساعات قبل ان يعروها الفساد. انتهى

فاول ما يجب عمله على المرء اذا بلغ جزيرة بكثرة فيها هذا النوع ان يبني على الشاطئ موضعاً لمعالجته يبلغ طوله تسعين قدماً في عرض ثلاثين وعلو عشر اقدام ويكون بناء هاتئ البيوت من المواد الموجودة في الجزيرة وتغى بالحصر التي يصنعها الاهلون من اوراق شجر النارجيل اي جوز الهند ويجب احكام وضع الغاء لوقاية الموضع من المطر والجوانب تغطي ايضاً بهائيك المحصر ويبقى في كل جانب باب صغير ثم يشاد على جانب من البيت مرتفعات او رفوف للتجويف فيكون طولها كطول البيت وعرضها ثلثي اقدام وهي طبقات ادناها يعلو عن الارض الى صدر الانسان واعلاها فوق ذلك بثلاث اقدام وتصنع جوانب هذه الطبقات غالباً من اشجار الجوز الهندي والبانداكس وتغطي بطبقتين او ثلاث من القنا او القصب المتلاحم حتى يصلح ان يكون موضعاً ثلثي عليه هائيك الاصناف ويبدلون في بناء هذه المرتفعات عناية كبيرة حفظاً لخيار البحر من الاحتراق اذا لم يكن امرها متقناً ثم تتخذ حفرة عرضها ست اقدام وعمقها قدما ن واما طولها فعلى مدى المرتفعة وعلى جوانب هذه الحفرة قصاع مملوءة بالماء المالح قائمة على ابعاد متدانية بعضها من بعض ومن ثم يمدون علة ادلاء لتمنع احتدام النار واحتراق الخيارات او المرتفعات او لتجعل درجة الحرارة اللازمة للتجفيف جارية على طرز واحد

وطريقة التدبير هي هذه: تحوِّف خيارة البحر في اول الامر ثم تُساق في
 الخلائق وبعد ان تُغسل في الماء العذب تُخل الى موضع المعالجة في آية صغيرة
 او في سلال فتفرغ في الطبقة السفلى حيث تُبسط على ثخن خمسة قراريط بسطاً
 يُراد به جفافهم ثم تملأ الحفرة وقوداً حتى اذا غصت الطبقات بالخيار تُضرم
 النار ويكون ذلك بدء عمل التجفيف من ثم تبقى النار مضمومة دائماً ليلاً ونهاراً
 بلا حطها مأمور نشيط بدقة وإتمام وفي اليوم الثاني بعد الظهر يطفئون النار
 زمناً قصيراً ويرفعون الخيارات الى الطابق الاعلى بعد ان ينحصرها جيداً ويضعوا
 لما لم يجف منها جفافاً حسناً بعض شظايا من الحطب. وبعد ان يثبث ذلك
 يعيدون املاء الطبقة السفلى بما في الخلائق ويشعلون النار فيعود التدبير الى
 سابق حاله ومن الضرورة ان تُقلب التي في الطبقة الواطئة دائماً مدى الاثني
 عشر ساعة الاولى وفي اليوم الثاني (بعد اطفاء النار الاولى كما تقدم) تجمع الخيارات
 التي في الطبقة العليا الى جهة جمعاً يفسح محلاً لما في الطبقة الواطئة

وهكذا على مدى اليومين التاليين فيكون نتاج اليوم الاول قد تم عمله
 جيداً فيؤخذ من على الطبقة وبعد التدقيق في فحصه وارجاع ما لم يجف منه
 الى العمل فيه ثانية تُرسل الكميات المقددة منه بالسفن معبأة في الاكياس
 والجواني فاذا طال على المركب الزمن للحصول على الشحن اضطرهم الامر الى
 اعادة التدبير كل ثلاثة شهور مرةً تديداً في الشمس بيناء الطبقات على ظهر
 المركب وذلك متى رأى الرطوبة دبَّت اليه غير انه اذا كان معكم النعثة في
 براميل ضابطة فلا حاجة الى ذلك ابداً

وان كان خيار البحر وافراً والاهلون يحيئون به بالمقادير الكبيرة فان
 مصالح ادارة التدبير اذا كانت لسعة المعمل كما قدمنا لا يقوم بها اقل من اربعين
 رجلاً ويلزم للمراجل رجلان يدبرانها وهذه البيوت المقددة تحتاج الى كمية كبيرة
 من الوقود في كل يوم ومتى تدبر هذا الصنف ونعباً وأرسل تُبذل العناية في
 وقايتهم من البلل لان الواحدة منه اذا ترطب تسرع العطب منها لكل ما في

الكيس الذي يحملها

وقد اتسعت مصائد هذا الصنف الموجودة في جزائر فيجي انساسا عظيما
في هذه السنين المتأخرة وخصوصا عند شطوط مانوانا الواقعة في الجانب الشمالي
من فاناليفو وكان مقدار الزيادة في اثمان الصادرات منه عظيما جدا واذا
فرضنا امكان نجاح المسعى في حفظ الولا بين روساء طوائف البلاد وعدم
اشتباكهم في المنازعات نحكم بازدياد هذه التجارة كثيرا اما ثمنه هنالك فسنة
وثلاثون شلينا لليكول غير ان الاثمان نعلو وتهبط كثيرا وقد تبلغ في صعودها
اربعين شلينا وفي هبوطها تدرك الاربعة وعشرين وذلك بمدى شهرين متعاقبة
وتنحى هذه الاصناف الى سِدني ومنها الى الصين وكانت الصادرات هكذا

سنة	ليكول	الثن ليرات
١٨٦٥	٥٠٠	١٢٠٠
١٨٦٦	٢٠٠	٦٠٠
١٨٦٧	٨٨٠	١٦٠٠

وشُئ من تاهيتي عام ١٨٧٤ نحو ٥٢٤٦ ليرا قيمتها ٥٨ ليرا
وما يأتي هو بعض اسماء الضروب الموجودة في المتحف البريطاني في لندن
ورتيها واثمنها غير ان هذه الاثمان مأثورة عن مصادر قديمة العهد

ثن البيكول ريال

٢٠	زهر الدراقن او المشوك
٢٠	الاجرد الصافي المتوسط
٤٠	الاسود الكبير
٢٠	الاسود

الماشيك الاجرد الاكبر من مكاسار

ثمن البيكول ريال

١٥	الحجر الأبيض الكبير
٤٠	الاجرد الصافي الكبير لوكوما
٦٠	الحجر الأسود الكبير ماكاسار
١٠	الاجرد المتوسط من لوكوما الصغير
٧	الاجرد الصغير من لوكوما الصغير جداً
١٠	المشوك المربع ماكاسار
٢٠	الصخر الأكبر لوكوما

ويغزر خيار البحر حول ناهيتي وسوا جزائر ويندورد والتمن العادي في ناهيتي نحو اربعين ليبرا للطن وقد يمكن للبيت التجاري الواحد ان يبعث الى كاليفورنيا بمئة وخمسين طناً في السنة لتربل منها الى الصين وقد تقرر ان الوارد الى الصين على السفن الاجنبية كان كما يأتي

عام	بيكول = مئة وثلاث وثلاثين ليبرا وثلاث
١٨٦٨	١٨٤٠٧ ½
١٨٦٩	١٥٥٧٩
١٨٧٠	١٥٤٤٧
١٨٧١	١١٣٣٨
١٨٧٢	١٧٩٥٣

فاذا اخذنا سنة واحدة مثلاً ١٨٧١ لوجدنا الوارد بالمرآكب الصينية الى
عرة مين صينية كما يأتي

المين	البيكول
شوكمانج	١٠٠٨

المين	البكول
سوانى	٤٠٤
كيو كيانج	١٤٤
ناكى	١٧
تامسوي	٢٤
نينيكى	١١٢٤

٢٧٤٢ المجموع

واما شنغي وفوشو فيرد اليها معا نحو ستة او سبعة آلاف بيكول ويعسر
تخمين المقدار الذي يصدر سنوياً من سواحل اوستراليا الشمالية فان عدد السفن
المشغلة بصيده تبلغ من ٢٠ الى ٤٠ مركبا

ويختلف محمول واحداهما من عشرين الى سبعين طناً وجملة رجالها الف
ومئتان وكلم بغير اجور ولكن لم من الرمح نصيباً وطريقتهم في ذلك كطريقة
المشغلين بصيد البال واما الزاد والذخيرة اللازمة للسفر فانها تساف لم من
تجار الصين او من الهولانديين المقيمين في ماكاسار فيكون لهم الحق باخذ ما
يصطادون بتمن يتفقون عليه من قبل ويكون ادنى من الثمن الرابع فاذا فرضنا
ان كل سفينة تصطاد عشرين طناً معدلاً بلغت جملة الصيد ست مئة طن وهي
المقدار المشعور كل سنة من السواحل والتمن في ماكاسار سبعون روبي اي
حوالى سبع ايرات انكليزية او اقل قليلاً لكل بيكول بزن مئة

وثلاثاً وثلاثين ليبرا ويرفع الثمن نحو الثلث

متى بيع للمنطوعية في

الصين

الفصل العاشر

الكملوبود وامثاله

الطعام من الاخطبوط القديد . مقطوعة الاخطبوط
وذوات الارجل العديدة (بوليس) في كل سواحل المتوسط .
اثمائه في تونس طريقة صيده وتديره . صيادو اميركا الشمالية
يتخذون الاخطبوط طعاماً . عظم الاخطبوط . وفرة مقطوعة
الصبيدج والاختبوط القديد في الصين . الطعام من نوع توتياء
البحر . ضرب من ديدان البحر يؤكل واسمه بالولوفير يدس ومصيده
في المحيط

—•••—

ان لحم الكملوبود الكبير كان معتبراً كثيراً عند القدماء ومعظم الشرقيين
وسكان جزائر المحيط يتخذون منه طعاماً ويعرضونه قديداً للبيع في الاسواق
الهندية وللعرض في معرض الطعام المرتب في المتحف المسمى "ابست اند بشنال كرين"
تري الاخطبوط بين طعام اهل الصين واليابان وسيام وفي شيلي ايضا يحسبون
لحمه لذياً وفي بربادوس نوع اسمه كالماراو الصبيدج الكاذب (لوليكو ساجيتانا)
وهو ما يرغب فيه غوغاه الناس هناك على ان اخباري القليل بهذا السمك

طعاماً اراني انه عسر الهضم قليل الغذاء وفيه نفاهة وجفاء ولو عارضني في ذلك قول العالم باكون في كتابه المعنون تجربة فريدة عن حبر الاخطبوط حيث حسب هذا السمك لذيذاً ورائحاً كثيراً

ويؤكل الكافلورود اي جنس الاخطبوط لهذا العهد في مواضع كثيرة من سواحل البحر المتوسط وقد كتب المستر كرينت فوس فنصل انكثرا في تونس تقريباً مئيداً ابان فيه مناهج صيده من مياه تونس والاتجار به هنالك وفي اسواق الشرق واليونانية يعرفون ضروب الكافلورود باسماء تجارية هي الاخطبوط والصيديد وما يردان الى هاتيك الاسواق دون غيرها قصد اتخاذها طعاماً في الصوم الكبير حيث ان الكنيسة الارثوذكسية تحظر اكل الاسماك مدة الصوم لكنها لا تحسب الاشكال المشار اليها سمكاً

وهو اي الاخطبوط يرغب في الماء الرقيق كثيراً فيبحر الجبل العميق في كانون الثاني وشباط واذار ويقدم نحو تلك المياه غير ان جاباً منه لا يزال قريباً من الشاطئ وقد شوهد انه متى كانت اسراب صغارها وافرّة (يسمونها موسخي) وذلك منذ حزيران الى آب يكون الصيد في الفصل الآتي عظيماً وبمكس ذلك اذا ظهرت كثيرتها في تشرين الثاني وكانون الاول واذا صاع موسمها فان عدة من القرى القائمة في جزيرة كاركانا تعطي نحو ثلاثين قنطاراً وتناج مياه جوبا نحو ثلث ذلك المقدار وجملة التناج في السنة المعتدلة نحو خمسين قنطاراً وفي سنة المثل ٢٥ قنطاراً ويجمع الاهلون من الشاطئ الواقع بين قريتي لويزا وشينير في خليج خابس نحو قنطار من الاخطبوط في اليوم على مدى الفصل لكن هذا القدر لا يزيد عن حاجة البلاد واما سائر السواحل والبحر فان تناجها مخفون نحو قنطارين من القديد

وللحكومة التونسية ثلث تناج صيد اجناس الاخطبوط المصاد من تجاه سواحلها والتمن الذي يباع به يختلف بحسب حجم الحنزة ورواجها والزوج فيها يباع في سفاقس بست بنسات الى شلين وثلاث بنسات بحسب الظروف . اما

تليينها بالضرب على الصفائح او الصخور فضروري وذلك قليل تجفيفها فيزيد
ثمها حتى يبلغ ما بين ٢٥ و ٥٠ شلينا للمئة ليبرا ويضاف على هذا خمس شلينات وبنس
واحد مكسا تنفاضة الحكومة عند تصديره وعلى التاجر ان يستلم البضاعة في
ايام الجفاف لان رطوبة الهواء تزيد في المئة اربعا او خمسا ثقلا في كل قنطار

ويحدث في جزيرة كرككة كل موسم سوقان او ثلاث لبيع الاخطبوط القديد
بحسب الكثرة والفلة وكانت الاسعار المتوسطة في السنوات الست الاخيرة هكذا.
في السوق الاول من ٤٥ الى ٥٠ شلينا للمئة ليبرا وفي السوق الثاني ٢٥ الى ٤٥
شايئا وفي السوق الثالث ٢٥ الى ٣٠ شلينا غير ان شيئا قليلا منه يبع باكرًا بثمن
فاحش اي خمس ليرات ثمن المئة ليبرا

وكانوا يعالجون الاخطبوط للشحن بالتعليق والتفديد غير انهم اخذوا
بحريون تجربة كبرى يظهر منها تباعير الحجاج وذلك بكبسو في الزيت او في
ماء ملح بعد ان ينظفونه ويسلقونه

ويرد الى مالطة القسم الاكبر من اخطبوط تونس لكن لا يراد بالارسلان
اليها الا التسليم منها الى اليونان وسائر المشرق غير ان بلاد البورتوغال هي
احدى الافطار التي تنازع تونس هذه التجارة في الاسواق اليونانية حيث تباع
هنالك اما مكبوسة بثمن من ١١ ليبرا و ١٦ شلينا الى ١٥ ليبرا وتسع شلينات
للقنطار (وهو عبارة عن مئة وستة وسبعين ليبرا) واما في حالتها الاصلية المجففة
بثمن ١٢ او ١٤ ليبرا غير ان هذه الاثمان تختلف بحسب نتاج الصيد بين الحسن
والعاطل

ومتى وصل الاخطبوط الى الرقراق يبقى اسرابا غير انها لا تلبث ان تنفصل
بعضها عن بعض الناسا لموضع تمثله بين الصخور قرب الشاطئ والماء فوقها
لا يزيد عن قدم او قدمين او في الاماكن المحجرة التي يجنارها الصيادون لها
ليتعذر عليها التنفيس فيها ويصاد الاخطبوط من العمق بجراي من الخنزف تشد
بعضها الى بعض وتدلى الى القاع فتبقى فيه بعض ساعات فيدخلها اثناء ذلك

شيء من الاخطبوط المطلوب

وفي الغالب يؤخذ من كل جرة ثمانى اخطبوطات الى العشرة في كل مرة
افتقدھا الصياد وفي المواضع الاقل عمقاً يضعون انابيب خزفية متلاصقة الى
مسافة تزيد عن نصف الميل بعداً فيدخلها الاخطبوط ويؤخذ منها وبما ان هذا
الجنس يرغب في ما كان ابيض او ناعماً لامعاً ترى الاهلين يزينون احاديدهم
الصغور وتوايحها بالصدف والحجر الابيض فيأتي الاخطبوط وينشر فوقها فيمسكون
في كل مرة من اربعة الى ثمانية غير ان احسن طريقة لصيده هي التي يجري عليها
اهل كركنة فانهم يصنعون له طرقاً تقوده الى تيه لا مناص له منه وذلك وسط
الضخامح بان يغرسوا غصون الخلل على ابعاد متتالية بعضها من بعض الى مسافة
ميلين او اكثر ومتى وقع الجزر عقيب المذ (والخناص البحر بالجزر في ذلك
المكان يبلغ عشر اقدام) ينكشف عن الاخطبوط في الحياض الواقعة داخل
دائرة صناعتهم فيسهل على الصيادين ساعته صيده فيربطونه بعضه مع بعض
حزماً مقدار احدها خمسون وكل ثمان رزم او عشرة يقال لما زيرينا وهي ما
يجرزه بحارة القارب الواحد في كل يوم من الفصل وعددهم اربعة انفار

والسكويد او الروبيان حلز مهم عند الاميركان الشماليين فان اللولبي
الاعنيادي طعام يرغب فيه القد كثيراً ولذلك يصطادونه ليتخذوه طعاماً
لذيق الحوت حتى انه يقال ان نصف ما يصاد من القد من على سواحل
نيوفوندلند يتم باخاذه هلا الطعام. ومتى جاءت اسراب هذا الحلز الى مقربة من
الشاطئ تبرز لصيده مئات من السفن المهيأة له وعدتها نحو خمس مئة بين انكليزية
وفرسيه وامبريكية ومتى وقع نوب شديد يطرح مئات طنات منه على الشاطئ
فتصعد من جراء فسادها روائح نتنة تنتشر في هاتيك الارحاء ولا بد من اتفاق
مقادير عظيمة منه لانه تخمن ان السكويد الواحد يبيض في حينه نحو اربعين
الفا من البيوض

وكثيراً ما يترك الاخطبوط مقدواً على الشاطئ فيصطاده الناس ويفوزون

منه بنافعين اولها العظم الكلسي (الذي يستعمله بعضهم مدقوقاً ومصبوغاً كأنه مسحوق المرجان للاسنان) وثانيها كيس البحر ومنه يأخذ المصورون لون السيبيا وفي سواحل بريطانيا ولافاندي يؤكل لحم هذا الكفلو بود ويحسب لذيقاً ولئن كان منبوذاً في سواحل اخرى فغير ان لذته متوقفة على حسن معالجته طعاماً لانها عسرة جداً

والاخطبوط الجنّف صنف مهم بين صادرات اليابان الى الصين واسمه عندهم سوسومي ويصاد على الغالب من اساسي ومانساي والساحل الغربي من ياسو وفوكارو وتيزيدذن وذلك على الغالب في مدى شهري شباط وتشرين الاول واثمائه تختلف من ١٤ الى ١٦ ١/٢ ريالاً ويؤتى الى هاكوداتي بكميات قليلة من جنسه الفاخر وذلك ما يصاد في جزيرة صادو الواقعة قريباً من ساحل فيفون الغربي

واظهاراً لسعة التجارة الصينية نقول ان في الربيع المنتهي مع شهر حزيران عام ١٨٧٢ كانت الواردات الى ثلاث من اهم المين الصينية كما يأتي

بيكول

٨٦٩

١٥٦٤

١٧٤٥

٤١٩٨

كيوكانج

شنغهاي

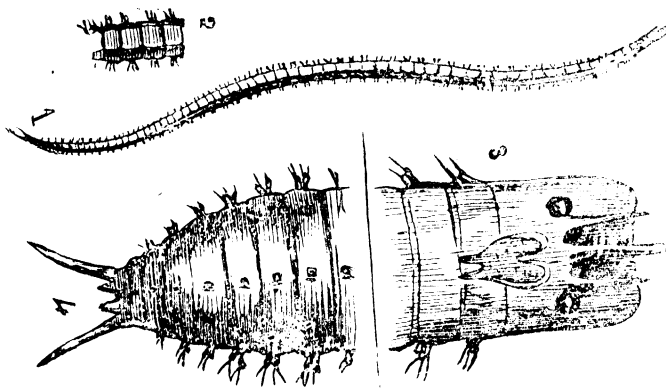
ننكو

المجملة نحو ألف قنطار

وكثيراً ما يشاهد عائماً على مياه بحر الروم ما يسمى في عرف الناس عظم الاخطبوط ومثل ذلك بل اكثر منه فوق مياه السواحل الاسترالية وهو على شكل اهلبي مستطيل طوله من ثلاثة قراريط الى العشرة وعرضه نحو ثلث طوله وهو قاسي في سطحه الاعلى واطرافه ولكنه لين من جانبه الاسفل وكلا السطحين محدد ب وثقله النوعي نحو ٩٣٥ وتركيبة ولئن كان كلسياً فهو مخالف لسائر العظام

لأنه نحو ٨٢ من كربونات الكلس مع بعض المغنيسيا والملح الاعيادي والزر
 الفليل من المادة الحيوانية. وساق خاص به فاذا كسر الفاحص منه شذرة رأى
 طبقات ملح الكلس قائمة على عمدة من مثلها مرتبة على صفوف منتظمة شبيهها
 العالم الطبيعي وود لرصيف الجبار (وهي اعمدة من رخام الباسالت في مقاطعة
 انترم على الشاطئ الشمالي من ارنلدا) وتلك العظام تنفع الطيور في الافصا اذ
 تخذها مسنناً تشد عليها مناقيرها وهي اذا تحمت وجفت كانت مسحوقة تنظف
 به الاسنان

ومنى كبرت بعض انواع البيوض او القنافذ الجرية وهي المعروفة بالتوتياء
 الجرية فانها تجمع وتوكل وقد ورد في كتاب تاريخ باربادوس للمرحوم
 السر روبرت شومبرك بان سكان تلك الجزائر يأكلونها ايضاً
 ومنها جنس يأكله الشيليون وغيرهم وشكله كروي اما قطره فثلاثة
 قراريط وترى صدفة وعظام ظهره بيضاء ولكن المادة الداخلية صفراء ذات
 طعم فاخر



الپالولو

١ حجم البالولو الطبيعي ٢ حجمه مكبراً قليلاً ٣ حجمه مكبراً

اما البالولوفو ضرب آخر من اطعام اللذيذة المستخرجة من الباسيفيك وهو معتبر كاعتبار الانكليز للمسمى بالطعم الابيض واسمه بالولو اخضر وهو نوع من صفار ديدان البحر من جنس الاناليد اي ذات الحلققات وقد اجاد النفس ستار من الجمعية اللندنية للمرسلين بوصفها

قال ان البالولو اسم موضعي لنوع من الديدان البحرية يوجد في بعض انحاء ساموا (من جزائر النافيكاتوراو الرمانيين) في الاوقيانوس الباسيفيكي الجنوبي وهي تأتي الى هنالك في شهري تشرين الاول والثاني على الاطراد وذلك في يومين من هذين الشهرين وها اليوم قبل ربع القمر الاخير ويوم ربه الاخير وفي ثاني اليومين يكون عددها عظيماً جداً وتشاهد باكرة ذينك اليومين مدى ساعين او ثلاث ساعات وعد فجر اليوم يشعر بها اذا وضعت اليد على سطح الماء وكلما تقدم النهار زاد عددها وفرة حتى اذا حان وقت شروق الشمس يرى في البقعة الصغيرة من الماء الوفاً تسبح لاعبة على سطح البحر وهكذا يكون منها في اليوم الثاني حيث يبلغ عددها الوفاً مؤلفة حتى يصنع وجه البحر مغطى بها مسافة بعيدة وفي كل يوم بعد ان ترح ساعة او ساعين تذهب فتختفي الى حين ظهورها في الفصل التالي ولا يرى في الفترة بين الزمنين واحدة منها وفي بعض الاحيان اذا كثرت في هذه الجزيرة مثلاً في احد الشهرين نزل فيها في الشهر الثاني غير انها نطل تنتاب هاتيك المواضع على اطراف في الاوقات المسماة وهي الازمنة التي تنظر فيها على مدى السنة ولا توجد الا في بعض انحاء الجزيرة وفي الغالب عند مداخل الصخور او في انحاء من الشاطئ يكثف فيها الماء العذب ولكن هذا ليس مطرداً فيها

واما حجمها فيعادل ساق الثين الدقيق وهي مختلفة الطول والوانها بين اخضر واسمر وابيض ومرقط وتشه في مظهرها وطريقتها سباحتها الافاعي الصغيرة وهي سهلة النضم واذا تقطعت قطعاً سمحت كل قطعة منها كأنها دودة مستقلة بذاتها ولا يظهر من سباحتها انها تقصد جهة مخصوصة وقد دقت

النظر لارى من اي جهة جاءت أمن عشب الجراو من الصخور فتخفت قدومها من الصخور والاهلون مولعون بها كثيراً ويعتنون بحسبان زمن ظهورها عناية يترقبون منها فائدة كبرى . وأُصاد هذه الديدان بسلال صغيرة مستظرفة الصنع ومتى أُخذت الى الساحل تلت بالورق رزماً صغيراً ونُشوى وبؤكل منها كميات كبيرة نيئة وهي على اختلاف اشكالها نيئة او مطبوخة تحسب من الملائذ العظي وهكنا ترى رغبة الناس على اختلاف طبقاتهم في اكل البالولو حتى ان الصيادين يسرعون في بلوغ الشاطئ وترسل الرسل الى كل صوب لا تبلغه هذه الديدان حاملين اليهم منها شيئاً كثيراً (اه)

وقدَم اسم هذه الديدان بين اهل الجزائر في البحر الجنوبي اي بالولو ظاهر من تسمية الشهور المعادلة لشهورنا تشرين الاول والثاني بقولهم عن الاول فولاي بالولو ليلاي (اي الصغير) وعن الثاني فولاي بالولوليثا (اي الكبير) والثاني يتناز ظهور البالولو فيه كثيراً كما يستدل عليه من اسمه حتى ان الاهلين يجمعونه طعاماً وهو مرغوب جداً حتى انهم يتهادونه الى العاد شائعة من الداخلية اذ يبعث به كبراء اهل السواحل الى مماثلهم الذين لا يتاب البالولو ارضهم في زيارته السنوية

وقد كتب الدكتور سيمان في كتابه المسمى "رسالة الى فيتي" بملخص تحرير وارد من احدى السيدات الساكات في فيتي الى احدى صديقاتها في انكلترا قالت

وفي تشرين الثاني ذهبنا جميعنا الى واكيا لنصرف فيها بضعة ايام وهذه البلد تبعد عشرة اميال الى شرقي الشمال الشرقي من اوقالو وذلك لكي نرى البالولو يخرج من الصخور قبل الجبر وذلك باعداد قليلة في بادئ امره ولكنه يصبح عند شروق الشمس عدداً كبيراً حتى ان البحر يرى كأنه جماد بسبب كثرتهم وبما ان ظهوره كان متظراً في صباح ٢٥ من الشهر نمنا في الليلة

السابقة باكرًا ثم استيقظنا مع طلوع القمر حوالى الساعة الواحدة بعد نصف الليل وبعد ان سرنا في قارب الصيد نحو نصف ساعة بلغنا الموضع الذي نتأمله فوجدنا هناك عددًا من اهل البلاد في قواربهم وزوارقهم وكلهم يرقبون بفروغ الصبر لينظروا من يكون الاول في قبض البالولو وقد تمّ لم الاطلاع على ذلك بوضع ايديهم في الماء بينما يكون القارب سائرًا بهم سيرًا زميلًا حوالى المواضع المعهودة وما عثم ان وقع الصياح وطُرحت الشباك وبدلاً القوم بهرجون وقد احسنت شباكها العمل بدء امرها . لكن كثرت البالولو عليها حتى صارت الشباك غير ذات جدوى فشرعوا يصطادون باليد ويطرحون الصيد في السلال التي تملأ القوارب وقد وضعنا خرقة بيضاء على عمق اربعة قرار يربط من سطح الماء فازدحمت هاتيك الدبدبان فوقها حتى اصبحنا لانرى الخرقة ولم اجسر في بادئ الامر على مسّ الدبدبان ولكني لما رأيت الناس كلهم يفعلون ذلك دوني تشجعت وشرعت افرض عليها فاصطدت عددًا منها ولكني كنت اسرع في اطراحها عني لان تلك الدودة الدبقة لاتملك ان تلتف على البد في نحو نصف ثانية ولا تنصر ابدًا وسباحتها سريعة جدًا وفي اجسام كبارها خمسة تلافيف او ستة ومتى كانت متكاثرة العدد اشتبكك بعضها مع بعض وبدت في مظهر عجيب لان الوانها تختلف بين الاخضر والاسمر والايض ومتى احدثت الشمس شرع بالاختفاء ويزداد ذلك مع الضحى حتى انك بالكاد تجد واحدة منها عند الساعة الثامنة او التاسعة (قبل الظهر) ولاتأني هاتئ السيكات بمنل هذه الوفرة الا في تشرين الثاني حالاً بعد دخول ربع القمر الاخير ويكون ارتفاعها مع المد وبعد ان يجمع الاملون كل ما استطاعوا اليه سبيلاً يضرمون النار ويقيمون الافران لطبخهم ومن تمّ يضعون بعضه بين اوراق شجرة الخبز ويدخلونها الفرن مدة ١٢ الى ١٨ ساعة وبعد النضج يتوقع القوم وابل المطر لاطفاء نار الافران فاذا لم يقع المطر المطلوب تشاءموا بجمل موسم اليوم انتهى

وكثيرون من الاوربيين الساكنين في فيجي يأكلون البالولو ويمسبون
 من المالاذ الموقوتة وهو يظهر ايضاً في جزائر هبر يدس الجديدة
 وفي تونكا وجزائر ساموا او النافيكاتور (الربانيين)
 وذلك في زمن يضارع زمن ظهوره
 في فيجي

الفصل الحادي عشر

مصاد شتى

مصيد الكابليين في نيوفوندلند . معظم استعماله طعاماً للقد .
يُشحن بعضه مكبوساً وبعضه قديداً . مصيد الهاليبوت على الساحل
الأميركاني . الطعام من ابي السيف . صيد البلطي والسول او
المشط وغيرها من الاسماك المفلطحة . الكميات التي تباع في كل
سنة في بيلينسكيت . السمك في الهند

صيد الكابليين

ان هذا النوع من السمك نحيف جداً (وهو على ضريين اسمها مالتونوس
اركنكوس ومالتونوس فيلوسوس) . وهو خاص بنيوفوندلند ولحمه طري جداً
ولابرادور ويشبه السمك اللؤلؤي ومجئته يكون في آب وايلول ليبيض على
الشاطئ وقد تبلغ كثرته احياناً مبلغاً عظيماً نصير البحر ملوفاً بها فاقم اللون منها
الى مسافة اميال كل هذا والقَدْ يأكل منها اكلاً ذريعاً ونحن في اوربا لا نعرفه
الأ قديداً مما يرد علينا من الكميات القليلة الصادرة اليها من نيوفوندلند
والكابليين هم جداً بالنظر لانتحاده طعاماً لصيد القد وسواء من نوعه ومتى

كثير وفريد القد وهو ذو رائحة كالخيار فيزداد بذلك وجه الشبه للؤلؤي
الاعنابادي ولكنه يمتاز عنه بعدم تطرقه الى الماء العذب

ورواج هذا السمك اللذيذ الطعم مقصور الى هذا الهدهد على اهل جواره الذين
يتخذونه طعاماً ويسلمونه ساداً والمندار المعالج منه للتسمير قليل جداً ولكنه سميج
ينسوع ثروة وافرة باعتبار ما تعلم من عظم تجارة السرديين والسفوة حتى انه لن
كبس الكالمين وقُدِّد وذلك عمل سهل يستطيع صغار الاولاد انما لبيع
البرميل (على اقل التقديرات ثمناً) بارع شلينات ويمكن بيع مليون من هاتيك
البراميل في اسواق اكنة السمك بدون ان ينقص مقدار الاسراب التي تسبح
مدى الصيف في كل خور وجون من سواحل جزيرة نيوفونلند وشطوط
لابرادور

اما الهالبيوت (هيوكوسوس بولكارس) فيكثر في مياه السواحل
الانلاتيكية من نيوفونلند الى رأس هاتيراس وفي بعض انحاء نوفاسكوتسيا
يجرون به مع الولايات المتحدة تجارة واسعة ويغزر في بعض المواضع الى درجة
عظيمة ويكبر حجمه كبراً يحمل السفن المشغلة بصيد القد ان تتجنب المرور
بمواضعه لئلا يتقل حملها منه . وقد يبلغ وزن السمكة من اربع مئة الى
خمس مئة اما لحمه فنيو جفاء وحفاف ولكنه مرغوب عند كثيرين فيسلع تليجاً
قليلاً ويدخن كذلك وتحسب اطرافه وزعانفه من الملاذ اذا كانت السمكة
المأخوذة منها في حالة حسنة وكذلك يقطعون منه افلاذاً ويكبسونها في
البراميل فيصنع منه نصف ثمن احسن ضروب الهرين

وصيد الهالبيوت مهم جداً والاميركان ياخذون من مياه المقاطعات
الانكليزية نحو خمسة اوسنة آلاف برميل اما الانكليز المقيمون هنالك فقل ان
يشغلوا به وهذا السمك يختلف عن سميه الاوري اختلافاً قليلاً

ابو السيف او السائف

ان لحم السمك المسمى نتراتورس او سترالس من افخر الاطعمة يشبه السائف
طعماً واسم السيف ببشي سبادا او كسينياس كلادبوس وبوجد في بحر الروم
حيث يعتبرُ الناسُ جداً وهو كثير الوجود في البوسفوراي بوغاز القسطنطينية
وطوله هنالك عشر اقدام او اثني عشرة واستدارة بطافه مناسبة لصوله ولون لحمه
احمر باهت وهو لذيق الطعم جداً حتى ان القدرة منه قد تغني عن مثلها من
حوت سليمان ومنذ بضع سوات عُرِضت سمكة من نوعه في مدينة بوسطن من
الولايات المتحدة الاميركية بلغ وزنها زهاء الف لبرا وطولها بما فيه سيفها اربع
عشرة قدماً

والصيادون الفرنسيون من اهل سابل دولون يحفظون ويخونون لحم
البوع المسمى سكوالموس كنيكولانا وغيره ككلاب البحر مثلاً (سكوالموس كاليوس)
و لك اللوام فصل الشتاء

البطي والسول او المشط وامثالها

ان السفن البريطانية الصيادة بالبحر وفه تصطاد في فسيح البحر على مسافة
تتد من رأس فلامبوره الى جنوبي اورفوردنس على الشاطئ الانكليزي ومن
اون فيشر بنك الواقع شمالي هاليكولاند الى ترشلين على الساحل الهولاندي
وكامت السول تساوي منذ اربعة عشر عاماً بنسين او بنسين ونصف
الليبرا اما اليوم فتمتعا من ثمان بنسات الى سلين وبنسين وصيد الكبير من
هذا النوع قليل جداً وصغاره تسمى السِنَّة وتدعى صغارها السِنَّة المُرْسَلَة
وطولها تسعة فرارط ونصف الى العشرة واما السول المعتدل الحجم فطوله اثني
عشر فيراطاً والقانون الفرنسي يحظر على باعة السول الا ان يكون طوله

اربعة قراريط

وصيد السول حرفة يجترفها كثيرون من سكان الانحاء المختلفة في السواحل الانكليزية وبالاخص في ما سمي سلفريتس العظيم الواقع بين رفاق السوكر والشك الى الشرق من نهر همار وصيده على النمط المتبع في جروف ذوات المصراعين اذ بقلع المركب ويسري على معدل ميلين في الساعة وهو بحر الشبكة وراءه وبما ان في شباك هولاء جيوباً داخلية يتعذر على السمك بعد وقوعه في الشبكة ان يتخلص منها وعمق المياه وقاعها في وسط فريث اف فورث تشابه ما كان منها عند سلفريتس العظيم وبما ان السول يصاد غالباً هالك بالمرس يُظن انه لو الفيت الشباك في عمق ٢٥ او ٣٠ قامة في مياه الفريث لوجد هالك اسراباً

وفي القسم الواقع على الساحل الشمالي من ارلندا متصلاً بلوخ فويل يصاد البلطي من اذار الى تشرين الثاني والمعدل من نتاجه للصياد من ٣ شلبيات الى اربعة ثمناً للدزينة ويرسل في كل اسوع من موقيل الى ليفربول وكلاسكو اثني عشرة دزينة منه وكذلك يتخزن مقدار عظيم من السول والمليس من القوارب العديدة بالجرفوة

ويُحسب ان نحو مئة مليون من السول (تزن حوالي اثني عشر الف طن) تُباع سنوياً في ييلينسيكت واهل المند بكدون لا يعافون ضرراً من الاسماك الساججة في الماء الملح او العذب اما الكرخرفانهم ينهافتون على اكل لحمه كثيراً قائلين انه لذيد الطام وافر الغذاء وطريقة صيده موصوفة في موضع آخر ويمكن ان يرى في اسواق مدراس نحو مئتي او ثلاث مئة نوع من السمك القديم بل هالك ضروب من المعالجة تختلف شكلاً لكن سمكها واحد وعند تدبير السمك لا يكثرون من الملح نظراً لاعتلاءه ولذلك صار من المألوف ان يكون للسمك الجديد عندهم الرائحة المذنة وفي بعض المواضع يستعملون تراباً ملحاً عوضاً عن الملح لان ذلك ارخص ثمناً ويقولون ان السمك المالح على هذا الطرز

يكون طعمه نفياً وقد يُصاب من يدم من استعماله بالحكة والسك الأكثر شهرة
 عند الأوربيين الذين في مدراس هو الصير المسمى سبيوم كومرسوني والبولنرت
 المعروف بسترومانيوس فيجروسل ارجنتيوس وسك سلطان
 ارهيم وبيع الصير قطعاً كالسلمون في اوربا ولعله احسن من
 السلمون في بعض الاشياء وعلى الخصوص بما
 يتعلق بسهولة هضمه

الفصل الثاني عشر

المحارة وسواها من الحيوانات الرخوة المأكولة

قدّم اشتهار بريطانيا بما فيها من المحارة. عظم المقطوعية في
الكلترا وغلاء الاثمان فيها. التصاعد المستمر في الاثمان. مصيد
جرسي. مصيد المحارة في فرنسا. مقطوعيتها في باريز. تربيتها
على الشاطئ الفرنسي. المصيد الاميركي للمحارة. التجارة مع
نيويورك. المحارة في اوسنراليا. التراق وغيرها من ذوات المصارع
الرخوة المأكولة

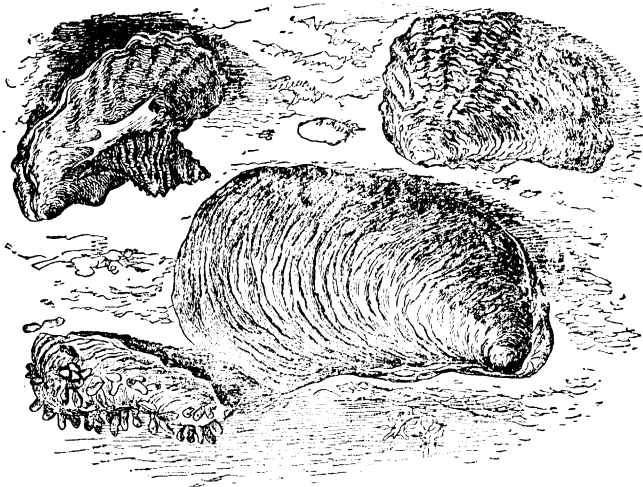


ان انتشار المحارة في البحار متسع الدائرة جدًا حتى انك تجد منه كميات
كبيرة على الساحل الاميركي وفي ما يقابله من الكرة ومثل ذلك في الساحل
الافريقي

وكانت بريطانيا في القدم مشهورة بوفرة المحارة فيها حتى كانت ترسل
منها الى رومية وحسبنا ثبنا ما نوه به غير واحد من شعراء الرومان وان المترفين
من اهل تلك العاصمة كانوا يزدخرونها عندهم كما نذخروها نحن الى هذا العهد
وذلك في مياه البحار وقد روى افلينبوس ان اول من صنع الاحواض لحفظ المحارة

هو سرجيوس اورانا وغايته من ذلك الكسب بما يذخر فيه وليس اشباع نهمته
 منها وكان الافدمون ياكلون شحم هذه الاصداف كما نأ = له نحن في يومنا هذا
 وذلك اما طريقاً او مشوياً غير ان لهم طريقة اخرى في طنجو خلطاً مع الخبازى
 وغيره من المقول واحياناً مع السمك وفي كتاب سيرات عن تاريخ الجمعية
 طريقة غريبة لمعالجة ذوات المصراعين وقد ذكرها بينسانت مختصرة في كتابه
 عن حيوانات بريطانيا وفي عام ١٧٧٦ كانت ذوات المصراعين المستخرجة من
 كوانستردور وشتر حائرة شهرة ذائعة وكان معظم الاملئين في روشستر يتفعمون
 منها صيداً او عملاً ويقوم بالصيد عندهم شركة من الصيادين الاحرار الذين
 يشغلون بحى وضع اليد تحت رأي الشركة

ويكثر الطلب على ذوات المصراعين من ابلول الى نيسان وقد حسبوا
 ان مقدار النافذ منه في لندن وحدها مدة هذا الاجل ثمان مئة مليون بحارة
 وبمقدار ذلك واكثر في سائر البلاد



الحجارة من الاصداف ذوات المصراعين

وقيمة ما ينفق الانكليز على مشتراه كل سنة اربعة او خمسة ملايين
ليرا واذا امكن الحصول على ضعف هذه المقادير فليس بدعا ان يبعث باثمان
معتدله ألا ترى انه في مدة السنوات العشر الاحيرة ارتفع ثمن الصيد الموضعي
من لبرتين الى عشر ليرات ثمنا للطبة الواحدة (مكيال انكليزي يسع نحو ثمانين
ليرا من الماء المطر)

وتنار الحمار الانكليزية المصادة على شطوط كنت واسكس عن سوانا بها
بأني (اولا) بكنتها ولذتها (ثانيا) بلون فصوصها وحوافها الحارحية
ما ظهر اخضر نائرا من لون العشب الحري الذي ترعاه (ثالثا) برفة
صرفها وشفوفها عن داخل لؤلؤي براق يخالف المألوف من ذوات المصراعين
المعروفة بالوسط الكلسي الكبير الدال على نوع ادنى
والحار ذو المصراعين من نتاج الملالد الانكليزية فيه من الحديد وبودد
القلي وذلك ما يجعله حلزا فاخرا حلوا وافر التغذية

وبما ان الاثني عشر محارة من صيد هوية تنال تباع بثلاث شلينات وست
بنسات بل ربما بلغت الاربع شلينات او كثر اى يباع الفرد منها بثلاث
بنسات ونصف الى الاربعة فكما ما يؤثر في ثمنه يكون امرا كفي الاعذار عند
الجميع وانه من موحشات الأسف ان اطائب هذا النوع كانت على قلة في
السنوات المتأخرة لان المحارة ليست من فاخر الطامام الذي لا يتأق به إلا
الاغنياء على موائدهم ولكنه ما يجب ان يكون في وسع كل الناس الاتماع به
والتلذذ بالكلوبتين معتدل لانه من ارغب المواد واجبها للناس وانها لما للاكل
ومذ عهد غير بعيد كان احوذ ضروب الوطني منه المصاد من هونستال
وكولتستر لا يباع باكثر من ستة بنسات الدزينة في حوايت الجهة الغربية من
لندن واما الصرب الثاني منه فيبع بثلاثي القيمة المذكورة وكان الكاتب يومئذ
يخرج من محل مستخدم جائعا فيسد رمفه بالغداء من هذا الصنف ويعود ممثلا
وهو آمن من مظنة الاسراف ولسوء الحظ مضت تلك الايام الذهبية وما لم تؤخذ

الاحتياطات اللازمة لاعادة امتلاء مواليد ذوات المهرعين لا ينتظر عودتها
والخسارة ليست محصر المعنى من اصناف البحر ولكنكم تعيش وتتم في الرقارق
وعند مصاب الانهر ولا لها هنالك الا مواضع خصوصية فاداكثرتنا
الصيد من مواقعها اودى علمنا الى اخلائها من ساكنيها وذلك ما جئنا بآثار
الصيد المتتابع حتى اصحنا اليوم نخصد ثمار اسرافنا واتلافنا ومن المتبعين علينا
اماء هذا الصدف والافزاه بتدرج في الغلة حتى ينفد تماماً لا يحصى من
احد الاسرين اما تربية نوعه في انكثرتا فلم تزل عند نشأتها ولكن الامال
مغفودة بما نرى من الاهتمام في الانتفاع بشؤونهم بخبرتنا

وصيده في اركلو الواقعة على الساحل الشرقي من ارلدا عل يشغل به
كثيرون من الصيادين شغلاً مستمراً ومن ثم يرسل بالقوارب الى بومارس
من انكليساى حينما نوضع في الرقارق وترى لتؤخذ عدد الطلب الى اسواق
ليفربول

وما رح وجودها قليلاً عزيزاً في انكثرتا على ان في السنين الماضية كان
يرى بعض ثبات من القوارب في ميناء كوري من حربي مشغلة بالصيد
المذكور اما اليوم فتكاد لا تقوم نتائجهم صاريه الاثني عشر فارباً المشغلة فيه
واعظم ايام العمل فيه من شباط الى ايار

وفي ربيع ١٨٥٠ كان عدد قوارب جربي المشغلة بالصيد سبعون قارباً
ورجالها ثلاث مئة وخمسون وكانت قوارب انكثرتا ١١٩ ورجالها ٦٣٢ فاجملة
١٨٦ قارباً محمولها كلها ٤٠١٨ طناً ورجالها ٩٨٢ ومقدر ساحها جميعاً ١٠٥
آلاف طبة وثمن الطبة ثلاث شلينات فجمة ذلك ١٥٠٠٠ ليرا وفي خريف
تلك السنة كانت عدة قوارب جربي الصيادة اربعين ورجالها مئتين وقوارب
انكثرتا اربعين ورجالها مئتين وعشرين فصادت هذه القوارب الثمانون نحو
تسعة عشر الف ومئتي طبة وبيعت الطبة منها شلينين وستة بسات فخالصها
الفان واربع مئة ليرا وجملة ثمن المصاد في عام ١٨٥٠ ربيعاً وخريفاً ١٧٧٠٠

ايرا (الطة تسع نحو ستين ايرا)

وفي ميناء فالوث منتان سفينة او ثلاث مئة كلها تشتغل بصيد الحمار وقد
تصادد السعر من شلين الى ثمانية عشر شلينا ثمن الكيلة والمثاق عليه من حجم
هذا الصدف ان يكون نظره فيراطين ونصف على انهم يظنون امكان جعله
فيراطين ليس الا

وقد أخذ من ذوات المصراعين الى سواحل كنت نحو ٢٦ الف كيلة
لتوضع في الاحواص لاجل اسواق لندن وبشتري الفرنسيون اقدرا
كبيرة منها ومثلهم نجار آخرون الا ان الفرنسيين يشترون باثمان ارفع
من سواهم

المصيد الفرنسي للمحار

حسبنا في اظهار اهمية المصيد الفرنسي القول بان منذ ثلاثين عاما
بلغت قيمة نتاجه في فرضتي كراثيل وكاتكال ٢٢ الفاً من الليرات وقد
اشتغلت به في كراثيل ١٥ قوارب رجالها ٧٦٠ عتاً وبلغ صيدها ١٨٧٥٠٠٠٠
وعدد القوارب في كاتكال كان ١٨٧ ورجالها ١٠٨٢ واما صيدهم فتمانية ملايين
وبيع نتاج كراثيل بسعر الالف ١٩ فرنكا و٦٣ سنتياً واما صيد كاتكال فبسعر
الالف ٢١ فرنكاً

وقد رفع الميسوكوست للامبراطور نابوليون تقريراً بان فيه ان نتاج
المحار على الطريقة التي رسمها كان عظيماً حتى ان في جزيرة دوراي وحدها جاء
ثلاثة آلاف رجل من الداخية واقاموا الف وخمس مئة مربى فكان نتاجها
السنتوي ٢٧١ مليوناً قيمتها من ٦ الى ٨ ملايين فرنك

وهذا بيان يتضح منه مقدار مقطوعة باريز وتصادد الاثمان فيها

عام	مقطوعة	ثمن المئة
١٨٤٦	١٧٢٠٠٠٠٠	٢٤٢٨ فرنك
١٨٥٢	٧٧٩٠٠٠٠٠	" ٢٢٢٧
١٨٥٨	٥٧٦٠٠٠٠٠	" ٢٠٥٨
١٨٦١	٢٦٥٠٠٠٠٠	" ٧٢٠

ومنذ ذلك اليوم ارتفعت الاسعار الى ١٢ فرنكاً ثمن المئة وكان من نتاج ذلك
تخريص الاملين على مزيد العناية في تربية هذا الصدف وانما هو
وقية المانع منه في فرنسا عام ١٨٧٢ كانت ٥٢٠٠٠٠ ليرا وعام ١٨٧٢
مبلغ ٦٠٠٠٠٠ ليرا ونج من مين كرايفيل وكينكال ولاوريان نحو ١٢ مليون
محارة وهي تزيد مقدار اربعة ملايين ونصف عن السنة السابقة . وتربية هذا
الوع آخذة بالتحاج لحسن مسعى الحكومة وسداد نظامها وبذلك رعاية مصلحة
الصيد والامة ناطبة وفي مقاطعة لانت نذل العناية التامة بهذه الحرفة حتى
بلغ مجموع النتاج ٤٢٢٤٢٢٥٠ فرداً وهي تزيد ١٧ مليوناً عن السنة السابقة
ولاريب انه ما من شيء جديد تحت الشمس وذلك يصدق ايضاً على انماء
ذوات المصراعين بالوسائل الصناعية فقد كان في زمن دولة آل ستورت ان
صدرت عدة اوامر من محاكم الجراء المساة يومئذ ستارتشبر موداها خطر اصدار
ذوات المصراعين الى ما وراء البحر والراد بذلك منع تسفير صغارها وكذلك
حُظر الاصدار من ميناء هويتشابل عند ما ارتفع السعر من ثمان بنسات الى
سنة شلينات ثمن الكيلة الواحدة في مكبال الماء وكان عقاب المخالفين شديداً
عظيماً ومن العجب ان العراسونين تعلموا اصول انماء هذا الصدف مناً ولان
كنا مديونين لهم بما يعرفه الآن من طرق انماء الصناعية مع انه تكثر عندنا
الحواض التي تؤدي الصبة كبيرة من الكسب

وقد رأينا الفرنسيين اشدّ منّا غيرةً ونشاطاً في تربية ذوات المصراعين وفي اركاشون حوض في وسطه دَبْرٌ لا يظهر الاّ عند جزر الخرواسم هذا الدبر لاهلون ومساحة سطحه مئة فدان وهو احسن موضع لتربية المحار ولا يعلو فوق الماء الاّ ٢٥ دقيقة عند الجزر وموضعه الخاص لا يتجاوز العشر فدادين زيد عليه نحو ستين فداناً بين مستودعات واما حق وفي هذا الموضع الصغير وضعت الاصدان اول مرة عام ١٨٦٠ وبه نشأت وازدادت حتى امتلأ منها ولا بدّ ان يكون لهذا الدبر في الازمة التالية شأن عظيم اذ يصبح معين ثروة لا تنضب

وبلغ القدر الموضوع اولاً خمس مئة الف عمارة وتقربها عشرة آلاف اناء كبير من الخزف المجوّف لتكون موقفاً لصغار الحدث متى نفقت عنه بيوضه ومع ما يلحق بتل هذا المشروع عند بدائه من بعض الخيبة فند تقدّر ان نتاج دَبْر لاهلون وما يلحق به كان عام ١٨٦٨ نحو خمسين مليوناً من المحار وذلك غير ما تتج من سائر ما يجوي الخليج مع ان مساحة سطحه اربعون الف فدان وحسب ان صافي زيادة الواردات من المحار في فرنسا يبلغ ما ينيف عن ٢٠٠ الف ليرة في السنة وعلى كل شاطئ خليج بسكاي من برست الى جيرون ترى السواحل مملأى بالمواضع الصناعية التي اتخذها بعض الافراد لتربية هذا المحار ولكن تحت مناظرة الحكومة وملاحظتها المستمرة واهل جزيرتي ري وألبيرون يتخذون تلك الثروة ملأى لمعيشتهم

وبلى اركاشون اهتماماً في تربية ذوات المصراعين ميناء اوراي في بريطانيا فأنها مركز اهم المصائد الفرنسية ومالك مربى نخس الميسو دراجي وهو قائم في لبرانكا في قرب لوكار بكار وسعته مئة فدان ضمن جدار واحد لانه ملك خاص وله من اللواحق الخارجية نحو ١٢ هكتاراً من الارض واقعة بين الجدار والبحر وقبل سنة ١٨٦٤ كانت هذه المئة الفدان المولفة ذلك المربي الى هذا العهد قسماً من حقل نخس الميسو دراجي وقد قسمه اقساماً حسب الطريقة المألوفة عندهم فطغى البحر عامئذ على تلك الارض واضربها كثيراً على ما كانوا

يومئذ يزعمون غير ان صاحبها كان يتخيل قبل ذلك ان يحولها مربي لذوات
المصراعين فبنى لها سدوداً كبيراً استق عليها النفقات الطائلة حتى نسى له ما
اراد وفي سنة ١٨٧٦ القى المسبو درايجي بها ستة ملايين من الحار منها ثلاثة
ملايين ونصف من ذوات الحجم البالغ خمسة سنتمرات فتمت هذه نمواً حسناً
وكذلك كان حال الكبار منها وقد نجح عمله نجاحاً عظيماً حتى اقتدر ان يتعهد
بتوريد مليون محارة من العمال الى اسواق لندن ومثل ذلك القدر الى
باريز والمقدار الصادر الى كل من البلدين سيمصع بعد زمن قصير زهاء
المليونين

وقد تبين من بيان رسمي قيمة ذوات المصراعين الناجمة من اهم مصائد
فرنسا سنة ١٨٧٢ كما يأتي

محال	فرنك	محال	فرنك
سابل رولون	٦٠٢٠٠	كانكال	٥٩٥٠٢٠
نولاموتير	٧٩٨٧٦	كرانشيل	٠٦١٠٩٥
دوфан	٩٨٥٩٠	لاهوك	١٨٣٠٨٥
روراي	٢٧٤٨٤٩	كابين	٠٩٦٧٨٦
لاوريان	٠٣٥٠٠٠	هاور	١٢١٨٠٠
بيسول	١٠٥٨٠٠	كالاي	٠٢٨٩٣٢
		تست	١٧٢٦٠٢٢

والصيد من مبن كراشيل وكمكال ولوريان سنة ١٨٧٢ بلغ ١٢٨٠٥٠٠٠ فرداً
فرداً واما في السنة التي قبلها فكان ٤٥٨٦٠٠٠ وعام ١٨٧٤ بلغ التاج من
كانكال وحدهما نحو ١٣٤٥٤٠٠٠ فرداً
وما يأتي بيان رسمي طبع حديثاً وفيه تفصيل الانتجار بذوات المصراعين
في فرنسا مدة الفصل من اول الجلول الى ٣٠ نيسان

عام	ما أخذ من المربي	قيمة فرنكات	ثمان الاف
١٨٧٤	١٠٤٧٣١٢٥٠	٧٧٢٧٠٠٠	١٣٠٧٨
١٨٧٥	٢٢٧٦٤٠٢١٢	١١٢٤٧٤١٦	٤٩٠٤٠
١٨٧٦	٢٢٥٧٧٤٠٧٠	١٢٢٢٦٦٩٦	٢٩٠٢٩

وحوض اركاشون وسواهُ من الانهار الجرية الصابة في السواحل الفرنسية هي المواضع التي بذلت فيها معظم العناية لتربية ذوات المصراعين وفي الفصل المنتهي بتيسان سنة ١٨٧١ خرج من اركاشون للتجارة ٢٠٢٢٩٢٢٢٥ فرداً قيمتها اربعة ملايين ونصف من الفرنكات واما ناحية دواراي فقد جمع منها ١٠١٧٣٦٠٠٠ قيمتها ٥٠٠ الف فرك وذلك خلال تلك المدة

مصائد المحار الاميركية

ان تجارة الولايات المتحدة بذوات المصراعين عظيمة جداً ومساحة احواض بلتيور التي تنمو فيها عند نهر شياييك وما يصب فيه من الجملول تبلغ ٢٠٠٠ فلان وتنتج موسماً سنوياً مقدارهُ ٢٥ مليون طبة وتجارة هذا النوع في نيويورك تستغرق الاموال الطائلة اذ يشتغل فيها نحو مئة وخمسين مركباً شراعياً تجارها ليسوا اقل من سبع مئة رجل وهم يتعاطون بهلايين من الكيول الملائى بذوات المصراعين وذلك في كل سنة وفي فرضة نيويورك نحو ستين سفينة راس مال احدها من ٦٠٠ ليرا الى الف وهي مبنية بناء متيناً وفيها مواضع معدة لاقتبال الوف من المحار اولاه من اول تشرين اول فصاعداً حينما يرسل المشتغلون به سفنهم الى الاحواض ليشحنوها منها ولا تزال كذلك الى اواسط اذار او اائل نيسان وتلك السفن عبارة عن المراكب من نوع السكونه محمول واحدها من ٢٥ الى ٢٥٠ طنّاً وتعمل تتاج الصيد من نهر بورك وخليج برنس وكيبورت وسني ايلاند

وكوماي وروك اواي واويستر باي وكل كوف وبلو مونيت ونور ولك وستامفورد
 وكريونج رأساً الى المشتغلين به في نيويورك وبعد ان يأخذ هؤلاء ما يلزم
 لهم يُنفظ الباقي منضداً في حجر الثوارب ومنها يصدر الى المدن الاخرى في الشمال
 والغرب وما يذكر ان هذا الصدف عدد تصديره يبق في اصدافه ويرسلونه
 معبأً في البراميل او يفتحون الاصداف ويأخذون الحارز منها ويضعونه في آية
 كبيرة معالجاً بالتلج ثم يبعثون بها بالسكة الحديدية الى بوسطن وبر وفيدينس
 وبورتلند وشيكاجو واوماها وسان فرسيسكو وغيرها وقليل منه يعبأ بامتك
 في نيويورك غير ان هذه الحرفة كأنها محصورة في بلتيور فانه علا عن فوائد
 شحن الاصداف منها تمد سوقها بالمفرق رائجاً فترى هاتيك الثوارب الممددة
 للاذخار احسن عدة كأنها مجامع حفظة الفنادق والمأكول وباعة الحمار بالمفرق
 وامثالهم وفي ساعة معينة من النهار يجتمع نواب هاتيك المحلات وبسرعة عجيبة
 تدهش الغير الذي لم يشهد لها من قبل ترى مقادير وافرة من العلب والصناديق
 قد بيعت ونقلت فهذا يطلب اكبر الموجود حجماً وذاك يستعير من الصغير
 الرخيص الثمن وغيرها يرغب في اغفر الانواع بينما يكون سواهم مستعماً عن زمن
 عجيء الشحن الآخر من بورك ريفرس او روك اواي

ومعظم المتعمرين يملكون مرابي يأخذون الحمار منها ولكمه من الضرورة ان
 يكون لهم شركاء يلاحظون الصيد والتعبئة لان اكثر هاتيك المواضع بل كلها الا
 ما ناخم لون ايلاند خارجة عن البلاد وشرائع الولايات الاخرى اريد بها
 كونكتكوت ونيوجرسي ودبلاوار وفرجينيا تحظر على غير سكانها ان يتلكوا فيها
 مساح لهذا الصدف او ان يصدوه من مياهها وعليه فان تحار نيويورك او
 بعضهم يعقدون الشركات مع سكان جوار هاتيك المواضع ومن ثم يدفونهم بالمال
 فيشترون المساح ويربون الاصداف فيها ومن ثم يأخذونه في سفنهم للانتجار
 به ثم يقسمون الربح

وتجارة نيويورك بحكمها الطقس فاذا كانت الليالي صافية باردة والمائي

الجاسية جافة وقد بزغت النجوم فان المشتريين يزدحمون في حوانيت باعة المفرق
وفي الصباح تجتمع انواع المركبات عند المحطة المتصلة بالنوارب المشحونة ابتغاء
الاخذ منها واذا كانت طرق البر في حالة منتظمة وخيل المزارعين الميسورين
او النلاء تستطيع بلوع القرى سريعا لنقل البذار الى مآدب المساء هناك فان
الطلب يكثر ارساله بالطرق الحديدية على انه اذا انحدر البارومتر الى ٢٦°
وكانت النجوم مخيطة عن النظر والطرق ذات وحول مناركة والماشي مبللة
فان الطلب يقل واما التمس فلا يتغير الا ببع الكملة فانه يتأثر قليلا بحيث
لا يستفيد الساري شيئا واما اذا وقع ثقي من الفائدة فهو للبايع بالمفرق

ولذلك فان هاتو التجارة تبتدي اشياء عظيمة وخبرة نامة لان الحير الذي
يقبض على الصدف في يسراه وبقرع عليه قرعا خفيفا ينفا موسى لينقد الخنزير
حسه ويفتح الصدفتين ويأخذه منها يعلم حينما يرفعه من بين رفاقه من اين جاء
هذا وكمن سنه واذا كان من نتاج ديلوار او رنسس باي اوستي ايلند او نما
نحت امواج روك اوي ويعرف ايضا اذا كان يسهل فتحه . والمتجرون يوفيه
نيو يورك يستخدمون ٦٠٠ الف ليرا في العمل فيأخذون كل سنة ٢٥٠٠٠٠٠
طبة من اصداقهم وفي زمن الصيف ترسل بالطرق الحديدية ضمن مركبات من
الاختراع الجديد

وفي بعض الايام يؤخذ من ١٠٠ الف طبة من خليج شيبك وهو اكبر
مخرج لهذا النوع في العالم حتى قيل فيه انه لا ينضب

وفي بلتيور يشغلون مئتين وخمسين مركبا في صيد هذا الصدف فتنتج نحو
٩٠٠ طبة في كل سفرة وبما انها تشتغل ٦٠٠٠ سفرة في مدى الثمانية الشهور
يبلغ مجملها ٥ ملايين طبة ثمنها ٥٠٠٠٠٠ ليرا

وسواحل نيوهافن ذات شهرة سامية والبلدة ذاتها تحسب بعد بوستن
في اهمية الانجار بهذا الصدف اما فيره. فن فسوقها اعظم اسواق هذا الصنف في

انكثرتا الجذبدة لكن معظم الموحد منه وارد من محال اخرى والنتاج الموضوعي
منه قليل جداً اما جنسه فيعادل جنس الوارد منه لكن مقداره ليس الا عشر
ذاك ومن الاربعة ملايين طبة الواردة من الخارج ورد في الربيع نحو مليون
وست مئة الف ووضع في المري والباقي ابي مليونان واربع مئة الف كان
ورودها في الخريف والشتاء وبيعت للحال وبعض كبار التجار فيها يشترون في
كل سنة نحو ١٥٠٠٠ طبة

وقد تقدّر ان اربعة ملايين طبة من المحار تُعمل كل سنة من مياه فرجينيا
الى فيرهارن واربعة ملايين اخرى الى نيويورك ومليونين الى بوسطن ومليونين
الى فيلادلفيا ومليونين الى بلتيور وثلاثة ملايين الى بروكدينس وغيرها حتى
تصبح جملتها نحو عشرين ومليوناً

ومحار خليج شسبيك الاميركي مشهور جداً ويرد منه اليوم الى اوربا وروداً
منتظماً وبيع في اسواق لندن وباريز وهنالك ضروب شتى للنوع الاميركي غير
ان معظم اختلافها في الحجم وتباينه بحسب مواقعها ويكاد الثمن لا يختلف بين
اعلاها نوعاً وادناها الا ٢٥ بالمئة فمن ذلك المسمى لاريس كوف الوارد من
نيوجرسي وهو ضرب يكاد لا يصادف راجاً في نيويورك وحوارها ومن المنسوب
لسادل روكنس وهو ضرب بدين ومنه لنورواكس من كنكتكوت وغيرها
ضروب شتى مستخرجة من سواحل فرجينيا وماريلاند

ومدينة بوسطن تصدر الى الولايات الشمالية كما تصدر بلتيور وفيرهارن
الى البلاد الوسطى والغربية

وبلتيور اهم كل الملائن المشتغلة بهذه التجارة اصداً الى الداخل وبلاد
الاجانب

ومنذ عشرين عاماً نُشر تقرير رسمي عن مسارح ذوات المصراعين في
بلتيور فكان من بيانه القيمة الآتية

ليرا	
٦٠٠٠٠٠	المحار المعبأ بالتسكات
٢٠٠٠٠٠	" المصروف في الجوار
٠١٠٠٠٠	الصدف المصنوع كلساً نافعاً لليراثه
٨١٠٠٠٠	المجموع

والقوم يستخرجون ذوات المصراعين من البقعة الواقعة الى الجنوب من مصب نهر باتا بسكو ومعظم ذلك من عمق عشرين باعاً لكن هذه لا تبلغ من كبر الحجم مبلغ ما يصاد بالملاقط من الخجان والاجوان العدة في الرقارقي القريبة من مصب شيايك ومتى ارادوا التربة اخذوا صغار المحار من الاعماق وجعلوها في المرامي فلا يمضي عليها هنالك ثلاث سنوات حتى تنمو وتبلغ حجماً كبيراً وهي غير متأثرة في شيء من الطقس وبالنتيجة لا تأخر عن الازدياد وعدة السفن المشغلة بصيده الف وثمان بعضها ست مئة ليرا وتستطيع ان تحمل ثلاثة آلاف طبة

وكان عدد البيوت المشغلة بهذه الاعمال نحو ٢٥٠ وعدد العملة الذين يستخرجون الشحم من صدفه ويعبثونه ٢٥٠٠ وفي بعض المصانع يستخرجون ثلاثة آلاف طبة في اليوم الواحد وجملة المستخرج من كل المصانع سبعة عشر الف طبة يومياً منها تسعة آلاف طبة تعبأ بالتسك وهي نيئة والباقي يكبس ويعطر بالتوابل والافاويه ويسد سداً محكمًا للارسال الى الخارج ويصرف نحو نصف المعبأ في مدن الولايات الغربية وهنالك تباع نقدًا وقد زادت الاعمال عشر مرات في مدة الاثني عشرة سنة الاخيرة وذلك منسوب الى سهولة النقل فانهم يبعثون الى هذا العهد بالمحار التي بالسفن من بليتمور الى اميركا الجنوبية وكايفورنيا واوستراليا وكل بلاد اوربا ويزداد الطلب بنسبة انتشار معرفتها لان محار شيايك كبطها المجري تنسب لذة لحمه لجودة مرعاه

وما نرى ان ذوات المصراعين المستخرجة من الباسيفيك قد شرعت
تستعمل الانظار نحو كولومبيا وعمّا قليل ستصبح تربيتها هنالك وحفظه في التبتكات
وتصديره للخارج وكل ذلك سيكون له شأن عظيم

والصينيين طريقة في تربية هذا الصنف على حواجز من القنا في مجاري
الانهار عند المين المحتوية من سلطنتهم وهم يدبرونها للاكل كما يأتي
متى استخرج السم من الصدف يضعونه في الماء العالي زمناً قصيراً ثم
يخرجونه منه بالمنشطة ويعرضونه للشمس حتى يجف اما ما يصاد من الصخور
فلا تمكن معالجته على هذه الطريقة

ومقدار ما يتفق من ذوات المصراعين في فكتوريا عظيم جداً يبلغ نحو ١٥
مليوناً في السنة وفي بيان كل سنة زيادة ظاهرة عن السنة السالفة حتى انه من
الممكن ان بانقضاء بعض السوات تنصاعف هذه الكمية او تثلث لان الرغبة في
هذا الطعام تزداد كثيراً وهذا الصدف يقسم عندهم قسمين ولي وصغري والاول
على ضروب شتى تختلف باختلاف طبيعة ارضها وعمق الماء اماخوذة منه
والثاني يؤخذ على الغالب من الرقارقي في جوار الصخور وهو اللطف من الاول
ويرد الى ملبورن من عدة مصادر اهمها نيوسوث وايلس ونياسانيا واقلمها تصديرها
اليها بورت البرت وادلايد وكانت مسارج وسترن بورت الى عهد قريب
مجالاً لاستخراج كميات وافرة ومعظم نتاج نيوسوث وايلس صغري ويوجد
منه تقريباً في كل نهر وجون في المستعمرة ولكن احسنه يؤخذ من نهر مايز
ورأس هول اما ما يستخرج من هنتر قرب نيوكاسل فانه خفيّر وقل ان
يستعمل

وتحسّن عدد العاملين في مصائد نيوسوث وايلس بالف رجل غير انه ليس
في الامكان ضبط عددهم اما المحار الناساني (ولي) فانه يوجد غالباً في الخليجان
والاجوان على الساحل الجنوبي واجوده يأتي من ميناء اديرس وخليج سبرين

والوارد من سوان بورتس دنيء الرتبة جداً وجملة الصادر من مصادد ناسانيا لا يبلغ نصف القدر الذي كان يُتخَن منها منذ بضع سنوات واس من العملة الآن ما يزيد عن خمسين اوستين رجلاً مع ان عددهم كان قبلاً فوق الثلاث مرّات عددهم اليوم ومنذ عهد بعيد لم يرد من هذا الصدف شيئاً من وسترن بورت على ان السبب لم يزل مجهولاً وكان هنالك قديماً اسطول مؤلف من واحد وعشرين مركباً شراعياً كلها تشتغل فيه وتستخرج منه عشرة آلاف دربنة كل اسبوع والوارد من ادلايد قليل جداً وهو يختلف شكلاً ولكنه جميعاً يخلو من ذلك الطعم اللذيذ الذي لوارد صخور سدني وهو الاكثر استعمالاً وشيوعاً في كل المستعمرة

وازمئة صيد ذوات المصراعين في فكتوريا من اول شباط الى ٣٠ ايلول لكنهم يحسبون هذا الموسم مبكراً في الابتداء مسرعاً في الانتهاء وتناج صخور سدني يباع على مدار السنة اما الموسم الناساني فمحصور بين اول نيسان و٢١ تشرين الاول على انه يباح لاي اراد ان يجمع لنفسه ما يحتاجه منه في اي وقت كان التراق - ان ضرورياً شتى من الاصداف تعرف بالتراق غير ان الرمي الناعم منها القاطن تجاه ولايات انكلترا الجديدة يسمى مياريناريا وكذلك يسمى المستدير ذو الصدفة الصلبة باسم فنس مرسيناريا وكلا الضربين يؤتى بهما للسواق لبياعا طعاماً والتراق البحري هو الماكترا جكانتيا واماكترا سوليد يسباكواد والتراق الذي على هيئة موسى الخلاقة هو المسى سولن انسس لين

والتراق الرخو من ذوات المصراعين يلبى في الاهمية المحار ويستخرج من الساحل الاميركي حيث يُتخذ معاشاً للناس وحرفة للصيادين في تلك البلاد على ان كثرت على تلك السواحل التي يوجد فيها ورواجه في السوق وسهولة استخراج من الشواطىء عند الجزر كل ذلك يجعله مصدراً ثميناً لاعالة الفقراء من الناس وما يذكر ان مسارحه موجودة في المواضع المستنرة من الشاطئ او

حيث لا تبلغ اليه الامواج لشدتها فتحدث تغييراً في ضفة الشاطئ والمنطوعة من هذا الصدف عظيمة في كل آن ولكن اعظمها في الصيف على مدى كل السواحل في الولايات الشمالية من نيويورك الى ماين ولكن اعظم عظمها في بوسطن واهل الولايات المتحدة يطبخونه اشكالا متعددة اشهرها ضرب من المرق يعتبره اهل بوسطن كثيراً.

والتراق المستدير كبير الوجود على الساحل الاميركي من رأس القُد الى طرف فلوريدا ومعظم وجوده على شواطئ النجبان والاجوان ومصاب الانهر الكبيرة التي يقل تعرضها لفعل الامواج بخلاف الشواطئ المفتوحة ومسارحه على عمق يختلف من ٦ الى ٢٥ قدماً تحت الماء في جناره وهو كسائر ضروب نوده من الاصداغ يرغب في كثرة الوحل بين الرمال التي يسكنها

وهذا الضرب المستدير موضوع عناية مخصوصة يذلولونها لترقيقه في اميركا ابتغاء الاسراع في انماؤه ولا تبلغ لذته معظمها الا وهو طري لا كأنه الضرب المسمى المزدوج (فنس فير وكوسا) او تراق البحر المتوسط وفي الصيف تكون مقطوعة هذا التراق في نيويورك وفيلادلفيا عظيمة جداً تفوق مقطوعة الضرب الاول منه وكلا الضربين اذا بيعا في حالهما الطبيعية او استخرج شعبهما من الصدف استخدمهما الطهارة في اصطناع عدد من الوان الطعام الفاخر واحسنه المسمى كلام شَوَدَر وكبيرون يأكلون من صغير هذا الصدف نيتاً لكنها اذا حسنت ببضعة نقط من عصير الليمون صارت لذبة الطعم كأنها النوع المسمى كلوقس (نابس ثرجينيا ونابس دكوسانا) المزدوج (فانوس فير وكوسا) التي يجهها اهل مرسيليا كثيراً

ومها كانت قيمة التراق الناعم بالنظر لا تحاذيه قواماً لمعاش الناس على مدى الساحل فانها اكثر اهمية بالنظر لمصائد البلاد لان الايركان يعرفون منذ عهد بعيد اشتناء بعض انواع السمك لاسيما ما كان من نوع القُد للجمان

التراق في اية حالة عرض لها
وهو يتخذ طعاماً سواء كان حياً او مملوحاً بحسب موقع المصيد على الشاطئ
او في قلب البحار ومنذ عدة سنوات نندران اربعين الف طبة منه صنعت طعاماً
مملوحاً وناميك عن كميات كبيرة استعملوها في حالها الطبيعية طعاماً للقد
واما الكوكلس وام خلول والبريوبكلس والبطلينوس
وغيرها من ذوات الاصداف فان
الاوربيين يأكلون منها
كثيراً

القسم الثاني

اتفاع المخترفين من البحر

الفصل الاول

ملاحظات تمهيدية

تعداد بعض المباحات المختلفة للنتاج البحري . الحيوانات .
الاصداف . الغراء . ادم السمك ومدبوغة . حراشفة . الزيوت
المختلفة وغير ذلك



ان الحيوانات الشعاعية منافع حمة كخبرة البحر وهي من نوع هولوثيريا وقد
مر بنا ذكرها وبيض البحر وكسنة البحر او التوتياء (اخينة) كل هذا يستعمل كثيرا
في الطعام اذا كان ملآن بزرا اما النجم البحري فيصلح سادا
ومن معدات الزينة المرجان البحري والمرجان الارغني الاحمر او الانبوبي
المسمى نوبورا موسيكا والمراوح البحرية ومنه الكركون والمدريور وهي هيات
مختلفة للمرجان المنسحب

وغزارة الحيوانات البحرية الصغرى وعلى الخصوص ذوات الاصداف
والمرجان من اوفر المواد فائدة في الاقتصاد الطبيعي العام لانها تنظف البحر من
المواد المضرّة المؤدية او التي لا تحوي نفعاً كما تفعل بعض الحشرات على الارض
اذ يعمل الاثنان على اهلاك غير النافع واعداً او تغيير شكله

واما الانسان فانه يستفيع بها كثيراً لان كثيراً من ذوات الاصداف والديدان
الناعمة العارية والمارك كلها تؤكل بل بعضها اهم مطاعم كثيرين من البحارة
وسكان السواحل وكنوا في الزمن القديم يستخرجون من بعض الاصداف صباغاً
ارجوانياً فاحراً جداً وحتى اليوم يستخرجون السبيا والمحبر الهندي من العصار
الاسود الخاص بالاختبوط وفي بلاد الترك يتخذون المرّة من سمك الكارب
(واعلمه البني) واصفغون بها لوناً اخضر ويرقطون بها الورق . وشعر بعض
ضروب السوع المسمى پنا يتج خبوطاً حريرية سمراء يُستطاع نسجها واصطناع
شيء مفيد منها وناهيك عن العديد من ضروب الصدف الذي يجوي لؤلؤاً نفيساً
وكذلك المرجار الاحمر المهم في التجارة لاسباب في الهدى الشرقية ومثل ذلك ترى
كثيراً من ضروب الصدف صحيحة كانت او متجزئة تروج في بعض انحاء افريقية
والهند وبيت لام الساكة الاقطار الشاسعة كأنها سكة معاملة وهنود اميركا
الشمالية يعملون منه الوابوم اى الودع الذي يتخذونه نقوداً ويستفيعون به سجلاً
وغير هؤلاء كثيرون من المتوحشين يتخذون من اصداف ام خلول والبصاق
وذوات المصراعين والسلاحف كؤوساً للشرب وملاعق للاكل وغير ذلك
اما في الصاغة فان المحترفين يأخذون اصداف عرق الوأو وذوات المصراعين
وام خلول والبصاق ويقطعون منها املاداً دقاً وينزلونها في الجها كأنها
الجنج او تصنع من الازرار وكذلك يستفيعون من عظم الاختبوط واما الاسفنج
فحدث عن منافع ولا حرج ويتخذون من المرجان ملاطاً ويبنون على سواحل
البحر الاحمر واذا أحرقت بعض ضروب الصدف والمرجان تنبع منها الكس
الجيد وفي جوبي الصين والهند يتخذون بعض الاصداف الشفافة الكبيرة

كالزحاج للنوافذ وناهيك ان الاصداق حلية شائعة بين الامم المتوحشة
والزمرور والافراط والاساور وسائر الحلي الصدفية تُحلى النساء بها في البلاد
المتدنة

ولا يُستخدم السمك في التجارة للطعام فقط بل ان استخراج الغراء شغل مهم
تنتج عنه تجارة واسعة رائجة في بعض الانحاء ومثل ذلك جلود السؤل اذا كانت
نظيفة نقية قد أحسن تديرها وتجهيزها تستخدم للذكير وحياتاً تصفى القهوة بها
في بعض البيوت بل يقال ان معد كثير من انواع السمك وامعائها وجلودها
يسهل اصطناعها غراء بعد نظيفها وتعريضها لفعل الماء الغالي ومن ثم تُنقى
فيظهر الغراء على شكل ورشات رقيقة كأنها الرق ويتفع بجلود كثير منها فان
القوم يتخذون الجلود المدبوعة من الفمعة والسرفيل واما هنود اميركا الشمالية
فيدبغون جلود الاسماك الحرسفية ويتخذون غيرهم من جلود الحنكيس سياطاً وربط
مخاطب للسنايل

وبعل هنود الاسكا من جلد الفندس (شاكربن) نعالاً هذا عن
جلد السترحيون. وجلد الديورون اي السمك الكردي تُعمل منه الخوذ واهل
كربنلاند يتخذون بطانة معدة المالبوت الشفاف عوضاً عن الزحاج وتُصنع
الرفوق من احشاء الفمعة والاسكيمو يصنعون منه ملابسهم واكياسهم ودثارهم
ويصطنعون ايضاً احذيتهم من بلاع الفمعة وفرس البحر (الوارس) ويُصنع من
جلد البالوكا وهو نوع من جنس الدلفين الابيض الفئاز والاحذية والبراذع
والاكياس والمناطق واشباه ذلك ويصنع الاسكيمو من جلد فرس البحر براذع
السفر وشباكاً لصيد الفقم واما في اوربا فيلبسون بهذه الجلود دواليب الصقل
ويستفيد الاسكيمو ايضاً من جلود اسد البحر ثياباً وفراشاً للقوارب

ويُستخرج من السمك كثير من الزيت فيُستعمل في الطب والصناعة وهناك
ما تدره ذوات الثديي زيت الفمعة على اختلاف طبائعه وهو يُستعمل لتزيت

الآلات ومثله زيت فيل البحر واسد البحر والدوكونج اما الزيت المستخرج من
جسم البال والكراموس (التنين) والدلفين فانه يستعمل في الصناعة للتزيت
والدهان وغيرها واما زيت السمك الاسود ولحي الدلفين فانها تُعد لتزيت
الآلات الدقيقة كالساعات والبنادق على انه يستصح بزيت التنين والحوت
ويتخذ مزيجاً وعلاجاً للتليين ومرهاً للشفاه ويُتفع به في عمل شم الحوت. ومن
جملة الزيوت الباقية زيت سمك الشمس والسمك الرعاد ويستعملها الصيادون
علاجاً في الحمار المنفصلي اما زيت القد وزيت كبده المستعملان في الطب
علاجاً ملبناً ومغذياً فانها يتخذان ايضاً للتزيت وزيت الهيك وزيت كبد
الهادوك يستعملان لغش زيت كبد القد وامل شانلاند يستضيئون بزيت
الاولوك او البها ويستعمل زيت المنمادين لعل الجلود وللجمال وللصقل والدهان
ويرسل منه الى اوربا فيطبخ صابوناً وتُدهن به الانعام ثم ان زيوت الهرن
والسمك الايض والسنرجيون والحوت وبعض زيوت القفص والبال الاسود كلها
تُعرف بين الناس بزيت السمك وتُستخدم في صناعات جمّة والهنود الساكنون
الساحل الشمالي الغربي من اميركا يأكلون زيت الاولوكان ويستضيئون به
اما زيت الحوت وكبد السمكة او السمكة المفلطحة بما فيه زيت الرئون المستخرج
من نورمنديا من نوع السمك المسمى رايّا اكيلا ورايّا بستاناكا ورايّا يانيس فكلها
تُستعمل كأنها زيت كبد القد

وعظام المنمادين والهرن والقد وغيرها ونفايتها تُستعمل ساداً وبصطنعون
من فلوس السمك شبتاً للزينة كالزهور واشباهها فتمها حراشف سمك الببغان
وسمك سلطان ابرهيم (موجبليديا) او هو البوري والسمك المسمى برأس الغنم ومثالوه
(سباريديا) والسمك الطبال والباس او ذهب البحر (السيانديا) والسيانديا
وسمك البرش او الماكن واعلة البرشتوك (پرسيديا ولاپراسيديا) واللوپوتيدا
والتريوم (ايلوبيديا) والهرن (كلويديا) والسيبرينيديا والمحكليس المستعمل
في شالي اوربا لاسكاب دهان الدور لمعاناً لؤلؤياً ويتخذ الهنود من سمك

الكراكي ذي السنان رؤوساً لنصالحه ويستخرجون من السترجيون بعض الادوات
وتستخرج من حراشف البرنس لوسيدس وغيرها من ضروب سبرينيد يا وكلويد يا
الخلاصة الشرقية المسماة بالياض اللؤلؤي (اسنس دوريان) وكل هذا يستعمل
في عمل اللؤلؤ الصناعي والساكرين والجلد المتخذ من سمك الزيك
(بالست) يستعمل في صفل الخشب وجلد الحيتان ينفع

الصفل لاسيا في عمل الاقلام

وتتخذ منه جلداً

مدبوغاً

الفصل الثاني

الاسفنج ومواضعه

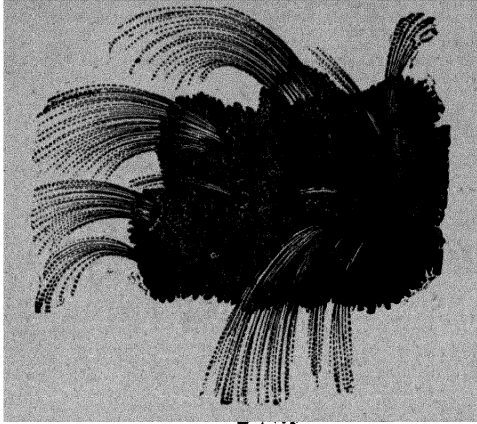
وصف الاسفنج. قسائه العليان الجيد والعادي. الاصناف التجارية. انتشار الاسفنج. الاسفنج الكاسي والمجوف. مغاص الاسفنج في اميركا. طريقة استخراج وتنظيفه

—xox—

اوشك الاسفنج ان يكون معروفا لدى الناس اجمعين لانه يكاد لا يوجد بين الاحياء المتدنين الا بضعة عبال وافراد من الذين لا يجدون لهم سبيلا للانتفاع به في شيء من اعمالهم وهو لذلك غابة في الفائدة حتى انه لو تعذر استخراج له لاصبح الامر عسرا على الناس كلهم لانه ماذا يعمل الجراح والمسافر وصاحب البيت اذا لم يجدوا اسفنجا ومع ذلك فان معظم اولئك الذين يستخدمون الاسفنج على طرق شتى مدى حياتهم كلها لا يهتمون بمعرفة كيفية انتشائه ولا يبالون اهو نبات او حيوان وما هي قصته وخبره

والاسفنج مؤلف من اطوار او هيكل مغشى بمادة هلامية تجعله كتلة ضعيفة النأثر على انها في داخلها متواصلة بقنوات مختلفة الحجم. وعدد البيوض كثير وتبين مثل قصبجات غبر منتظمة الشكل وهي صادرة من المادة الهلامية وتنبو جرائم ذات اهداب ومتى بلغت النحدرت الى هاتيك القنوات ثم خرجت من

فوهاتها وما دام الاسفنج حياً فحجمه مكسوف مادة هلامية ذات اهتلاط بها يجري الماء داخلاً في ثقبها الصغيرة وخارجاً من الفوهات والاسفنج يمثل الدقائق المغذية الموجودة فيه



رسم الاسفنج والماء خارج من فوهات

وفي مقالة عن هذه الاجسام مدرجة في الجزء العشرين من اعمال متحف باريز عدواً للاسفنج نحو مئة واحد واربعين نوعاً مقسومة الى ست مراتب واسفنج التجارة مقسوم قسمين علميين

الاول منها الاسفنج العادي (سبونجيا او فشينباليس) ذو الشكل المستدير او المفلطح وهو محدب من الاسفل نسيجه ناعم قلت لزوجه او كثرت اما مسامه فكبيرة وفوهاته واسعة

الثاني مجوي الاسفنج الناعم (سبونجيا او زيتا تيسيموم) ذي الشكل المنعرج او الكأسي فوهاته دقيقة كالشعر وكذلك مسامه دقيقة جداً من الداخل وضروب هذا النوع اربعة وثلاثون

ويغزر وجود الاسفنج في مياه المناطق الحارة عموماً . وربما كانت مياه اوستراليا اخصب مراتع على الاطلاق وكلما اتجه الموضع صوب المناطق الباردة

قلّ استنجد حتى لا ينفذ له اثر وهو يختلف شكلاً فبعضه ظريف الهيئة كالنكاس
وغيره اسطواني وسواها مفرطح كالمروحة المفتوحة ومنه مشعب كاصابع اليد اذا
فتحت وبسى اسفنج الكف وقد لا يكون له الا شعبة واحدة فيشبه الهراوة وربما
كانت هذه الاشكال المختلطة من نوع واحد وانما تنجح الثباين في اشكالها على ما
هو معروف الى الآن من وقوع بزورها في الاعماق وتتلوه وتلوه في الشكل الى
النهاية حيث يكون موقع آخرها في ماء الرقارقي

ونجارة الاسفنج عظيمة جداً وقد ظهرت فقرة علمية محكمة الوضع مدرجة
في اعمال جمعية التاريخ الطبيعي في بوسطن عن المساميات (بوريفاسي) في شمالي
اميركا مع ملاحظات على الانواع الغريبة ومنها اخذنا النوائد الآتية عن صفات
الاسفنج التجاري ومراتبه ومعظم الصعوبة في فصل الانواع ناتجة عن شدة تأثر
ضروب الاسفنج من تغيير ظروفها الخارجية وهو يحتاج في كثرة اشكاله الى البحار
الحارة او التي تتجاورها ويبلغ افضله في بحار الهند الغربية على حسن انواعه كما
تري من تعداد اشكاله واما الاسفنج التجاري المنتظم الهيئة فانه من خصائص مياه
جزائر كاريب بهاما وسواحل فلوريدا الجنوبية والغربية (من اميركا) ويوجد
في البحر المتوسط والبحر الاحمر واما اوستراليا فان فيها ضروباً قليلة وقيل ان على
ساحل البرازيل من صوب الانالتيك بعض الانواع الاخرى وفي برمورا ايضاً
انواع تجارية غيرها وهي على ما تبين من تقرير المستر كود ومن غودجات ارسلها
معها انها اكثر خشونة وادكن لوناً من تناج كاي وست بل تحسب وسطاً بينه
وبين تناج اوستراليا وتباع احياناً في المحوانيت الا ان معظم الذين يستعملونها
هم الصيادون لتنظيف قواربهم اما اسفنج الباهاس فيفضل عليها في قضاء مصالح
البيوت ويظهر ايضاً ان الضروب الفاخرة لا تنمو الا في احواض مستورة على عمق
يختلف من ٥ اقدام الى ٢٥ قدماً في قاع رملي اما درجة الحرارة فلم يذكر عنها
شيئاً وهذا الاسفنج يدبر بطريقه تبلغ الغاية من عدم الاعتناء اذ يعرض للطقس
فقط وذلك ما يحط من ثمنه كثيراً اما الاسفنج الصحيح (سبونجيا) فينبو في الماء

الضخاج وعلى قول فان اكمل لا يوجد في البحر المتوسط على عمق اكثر من ثلاثين باعاً ولعل مثل ذلك شأنها في البحار الاميركية مع انهم لا يغطسون عليها الى ما يزيد على عمق خمس باعات ويستخرجون الاسفنج في بلاد الهند الغربية بالعقافة وهي ملتصقة اعنف او خشبية في رأسها عنافتان كتعجن الراعي بيداً في الماء ان لا يستطيع الفوز براده من الاعماق بواسطة هذه الاداة كما او غطس في الماء ان استخدم ادوات الغطس او المجارف ما يستعمل في بحر الروم فمظم الشغل على عمق ثلاث اقدم الى العشرين كما يظهر من تقرير الدكتور بالمر الذي اخذنا عنه اكثر هذه الاقوال ثم ان احسن انواع الاسفنج الاميركي نستخرج من جزائر بهاما ومستودعها الاكبر في ناسو

ولا يبذل القوم هنالك عنايتهم في تديره كما يفعلون في اوربا ولعل ذلك لخشونته وخص ثمنه وانما يستخرجونه هكذا بان يرسلوا قارباً من سفينة او مركب وفي الثارب رجلان . واكثر بيع الاسفنج بالشحن وهم يقطعون قواعده واطرافه بالمقراض ثم يعبئونه في البالات المكبوسة ليشتحن الى نيويورك واكلترا حيث يستعمل كثيراً في صناعة الجوخ الخفيف والبرانيط وامثالها والضروب الاكثر خشونة مع القطع المتناثرة تستعمل كثيراً لحشو الفرش ومقاعد المركبات وسواها عوضاً عن الشعر وكل هذه الضروب ليست من الجودة بمكان فتمكن به من مناظرة اسفنج البحر المتوسط ولذلك قل ان يستعملوها في اللوازم البيتية الا في بريطانيا العظمى وبلاد اميركا الشمالية والجنوبية. والمغاوص القريبة من السواحل تترك مدة الشتاء لاضطراب ماء البحر ولائها تصبح كاللبن بما يدخلها من رمال المرجان متى عصفت الانواء ولكن ما يرح بعض المواضع العاملة كالمغاص الذي عند اكور كيس على بعد ٢٥ ميلاً من سيدركيس وكذلك في مواضع اخرى حيث يرى الماء اكثر هدوءاً وصفاً وحرارة منه على مقربة من الشاطئ والاصناف التجارية في اميركا واوربا تتقارب كثيراً غير انه يسهل تبيين كون كل منها نوعاً مستقلاً اذا كنا نود تكثير الانواع وهاتيك الاصناف هي

اسفنج الكف (سيونجيا اوفيناس) وضربه تيوبوليفارا ونوع الاسفنج الصوفي (سيونجيا اكونيا) وضربه كوسيينا والنوع الاصغر والرأس اليابس (وكلاهما يسميان سيونجيا اكارسينا) وضربهما كارلوسيا وهي تقابل الرتب الثلاث الاولى من الاسفنج التجاري الاولى وهي اسفنج الحمام (سيونجيا اوفيناس) واسفنج الفرس (سيونجيا اكينيا) واسفنج ذيموكا (سيونجيا اكارسينا) وتزداد هذه النتيجة التي بها تظهر ثلاثة انواع على كل من جانبي الانالاتيك اعتباراً وبها تمثل صفات جنس الاسفنج عند ما تقابل هاتيك التباينات او الانواع المحلية بعضها مع بعض فنرى ان منظر سطوحها متشابهة في الكل فالضرب تيوبوليفارا يمثل سيونجيا اوفيناس والضرب كوسيينا يتخص سيونجيا اكينيا ومثل ذلك مقام الضرب كارلوسيا من سيونجيا اكارسينيا ولكي تزيد الامر ثبوتاً بان هذا التشابه ليس من قبل النظام الصناعي نرى من الضرورة ان نفصح عن بعض هاتيك الحقائق بأكثر اسهاب

اولاً ان اوجه الشبه في السطوح والمناظر تجعلها مثيلة للصفات التي علمني الاختبار ان اجعلها فصلاً للانواع

ثانياً يعلل عن اختلافها باختلاف بنيتها (مسكها) وان هذا الاختلاف لاشان له بالنظر للنوع وانما شأنه بالنظر الى الضروب او ما تحت النوع وكل ضرب الكبريتوسا محصور في البحار التي بها يكون الاختلاف قليلاً بين حرارة الصيف والشتاء وما من شيء منها الى الشمال من راس هاتراس وبرمودا وكذلك لا ريب بعدم تجاوزها مثل ذلك العرض جنوباً وعلى الاقل يلاحظ ان النمودجات الموجودة في معرض مقابلة علم الحيوان واردة من جزيرة فرناند ونورونها واقصى تخم معروف لها صوب الساحل الباسيفيكي انما هو جنوبي كاليفورنيا وشيلي وعلى الساحل الآخر من الانالاتيك عرف امتدادها من انكيترا حتى رأس الرجاء الصالح وجزيرة تاناريف وامافي الاوقيانوس الهندي فانها موجودة على مدى ساحل افريقيا الشرقي وفي موريتيوس وشطوط الهند

وقد ذكر وجودها في القسم الجنوبي من بحر اوخوتسك في قارة اسيا بل موجود منها على شواطئ اوستراليا ونيوزيلاند واما في الباسيفيكي فقد وجدت في جزائر كينلان والماوايان وما يوجد منها الحيات الثمالية على ساحل الانلاتيك خشن جداً يقال له ديسيديا فراجلين وخبوطة ملانة حطاماً وتناج رأس الرجاء الصالح وجنوبي اوستراليا من الجنس الحشن ايضاً اما الانواع التي ذكرها مينائيل ماكلابي ونسبها لبحر اوخوتسك فالظاهر انها من جنس فيلوسونجيا على انه لم يتصل بنا نبأ خصوصيات هيكلها وانما وصفت هيئتها الخارجية ورُسِمت صورتها في الفقرة التي كتبها عن اسننج شمالي الباسيفيكي (انما المجموع العلمي القيصري في بطرسبرج مجلد ٧٥ عدد ٢) ويظهر من ذلك ان الطاف هيكل الكراتوسا من جنس اسننجيا لا يوجد الا في المناطق الوسطى حيث تكون المياه حارة وعلى درجة واحدة ومن ثم اذا فحصنا الانواع بنسبة بعضها الى بعض يظهر ايضاً انها بين مجتمع الجزائر الطاف تركيباً واطرف شكلاً واوفر عدداً وكذلك تحاه السواحل التي يقترب منها عديد من الجزر او تكون ذات سلسلة صخور مستطيلة مسافة عن البر او في البحار المستترة

وقد قرر المستر كوردون سالتونستال ان الاسننج في جوار ناسو قائم على صنور في البحر معرضة لفعال الموج تعرضاً عظيماً وبعضها على مسافة ثلاثين ميلاً عن البر غير بارحة عن فعل التيارات التي تاتيها احياناً بسرعة ثلاثة او اربعة اميال في الساعة ولا خفاء ان تلك التيارات كثيرة حيث تقوم مجتمعات الجزر فنحصر مياه المد في بواغيز محدودة ومن شأنها ان تجمع الطعام المنتشر عائماً في هاتيك البواغيز اوحينما ياتي في مجرى مدّين وكلا الحالين مهم في نماء الاسننج اعني دوام تحديد الماء الهوى وكثرة الطعام ولعل ذلك من اسباب كثرة الاسننج في هاتيك المواضع وهذا وفاق المشاهدات التي شوهدت في كثير من الانواع على الساحل الاميركي الشمالي كالشالينينا والمايلجوندريدا وفي الخريطة التي نظمها فان ايكل يعدل كثيراً الى ذكر فعل الظروف الطبيعية وكذلك في الطريقة

التي اتعلمها لفظ الانواع حيث سمي الاصناف التجارية مراتب ويميزها بمرتبة ا ب
ت ث الى آخرها ورأى من الاولى ان ينظم المراتب بحسب مواقع مغاصها
فتبين لنا في بعض الاحيان ان نرى في المرتبة الواحدة الانواع الثلاثة معاً لانها
جميعاً من موضع واحد وكلها ذات خصائص موضوعية تجعلها فاخرة او دينية
وترى هذا المؤلف بشير مراراً الى ان الفاع اذا كان هلابياً ردغاً صبر الاسفنج
دنيء الرتبة او داكن اللون وبظهر هذا في ساحل اميركا الانلاتيكي حيث ترى
البون شاسعاً في اللون والظرافة بين اسفنج ناسو واسفنج كاي وست فان اسفنج
ناسو فاتح اللون ظريف الشكل اكثر مرونة وبقا من نتاج كاي وست
حيث ترى لونه داكناً يستدل منه على مقره

ومن ثم فان اسفنج الرقارق اكثر خشونة من اسفنج الاعماق ولعل هذا كمائر
الانواع ناتج بعضه عن مقدار الرواسب فانها نقل في الاعماق عن مقدارها في
الرقارق وحسبنا مثلاً كاي وست في زمن الشتاء وقد قال المستر سالتونستال
بعد ما استخبر الغطاسين عن الاسفنج كثيراً انه لا يوجد من الرتب الفاخرة
شي يضمن المياه العكرة وانما كل هاتيك الاصناف المستحسنة الرائجة في اسواق التجارة
تستخرج من اعماق البحر حيث توجد الانواع الحسنة الا اسفنج الصخور البعيدة
عن البر. اما الصروب الكفية والصخرية واليابسة الرأس فانها تستخرج من
الرقارق حيث يكون معظم عمقها باعين. اما الصروب الاخرى وهي الفخر منه - ا
واروج في التجارة فانها تؤخذ من عمق باعين الى خمس باعات وهذا من جملة
اسباب خشونة الاسفنج الاميري بالنسبة الى الاوربي ولئن كان شخص هياكل
الاسفنج يرى ان نتاج بحر الروم منها اقل تعرضاً لاضطراب الماء حتى انه ولن
رأى بعضهم بالنظارة المكبرة (المكركوب) ان خيوطه تحوي مقداراً قليلاً من
الحطام يقل عما يجوي غيره فان ذلك وحده ليس بالسبب الفعال في جودة
اسفنج ومرونته ولها فاننا نحسب ذلك كله او معظمه ناتجاً عن اسباب اقلية
او كانت حرارة ماء البحر الاسود او كثافته شاذة عن سائر البحار فلنا

من العلم بذلك فوائد إلا أن شأننا الحاضر لا يسهل لنا القول بأن أحد السببين يفسح عن علة عدم وجود الاسفنج في ذلك الجراما الدكتور كاربنتر فقد ذكر في مقالاته عن البحرين المتوسط والاسود ان بينهما مجرى من الماء شديداً لا يبرح عن الجريان من المتوسط الى الاسود على عمق عشرين باعاً وكذلك مجرى آخر سطحي من الاسود الى المتوسط والاسفنج موجود ضرورة في رقارق الماء في بحر مرمر. قال فان ايكمل انه يُستخرج على الغالب بالخطاف وربما تعرّض لتأثير الجرى السطحي كثيراً او قليلاً ولهذا يقتضي احتماله للبرد في الشتاء ولتأثير عظيم من التغير الناتج في كثافة الماء وهذه الاستطاعة يعسر علينا التعليل عنها ولو اعتبرنا وطوء هياكلها على انه من الممكن ان مياه القسم الشمالي من البحر الاسود لا تؤثر في حرارة القسم الجنوبي منه الى درجة تظهر في بادي الرأي وانه بالرغم عن برودة السواحل الشمالية فان حرارة المياه السطحية في زمن الشتاء شرقي البوسفور وغربيه لا تنحط درجة حرارتها عن ٥٥°

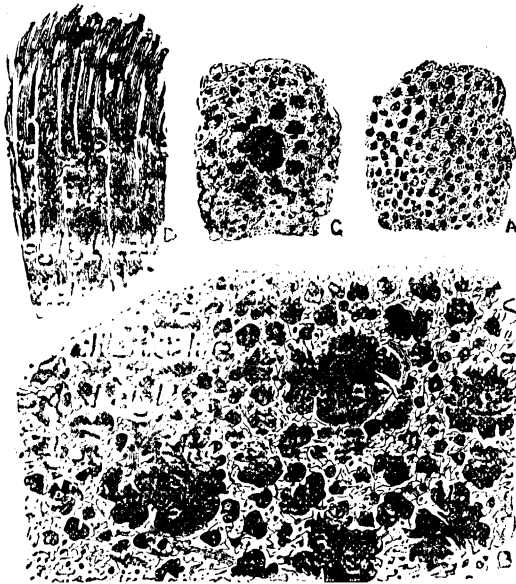
والساحل الشمالي من بحر الارخبيل الرومي وكذلك الساطئ الشرقي من بحر ادريا ملآن اسفنجاً ومع ذلك فالاول على ملأه والثاني من راغوسا الى اوستريا لا يختلفان في معدل حرارتهما تقريباً مدة زمن الشتاء بل ان البرد فيها أشد منه في سواحل ايطاليا الجنوبية وفي اسبانيا حيث لا يوجد الاسفنج. ثم اذا اعدنا النظر في كتيب ايكمل الذي لا يتنن نرى ان الاسفنج يعادل في صفته هذا التغير الاقلبي. قيل ان المرتبة المستخرجة من بحر الارخبيل هي سبونجيا اوفيشيالس وان هياكلها ثقيل صلب متلصم ذو شعر كثير مجوي غالباً مادة لزجة وانه غير مرغوب فيه ويستخرجونه بالخطاف وهذا النوع موجود ايضاً وحده في المواقع المقابلة على سواحل الادرياتيكا وفي الطرف الاقصى من مرتع الاسفنج اي جزيرة اوستريا يقل جداً بل يندر ويكون شكله قبيحاً وهيكله صلباً ولونه داكناً واما في ما وراء ذلك من الجهات الجنوبية كسواحل دلمانيا فانه يعود فيغزر ونسيته هنالك من خيوط ادق والطف ولونه افتح ومع

ذلك لا يبرح ادنى من الضروب الشرقية الواقعة الى الجنوب من موضعه
فاذا اعتبرنا هذه الحقائق نرى ان بيئة النوع تؤثر في صفته تأثيراً عظيماً ولو
كانت الحرارة وفاق المراد وعليه فان السبونجيا اوفيشيالس المستخرج من
جنوبي كارنرو بين الجزر يفوق بصفته احسن ضروب ذلك النوع المستخرجة
من جوار الجزر البندقية ولعل ذلك ناتج كما قال ايكل من التربة اللزجة في
النوع اما احسن الاسفنج في البحر المتوسط فالمستخرج من الشرق ومن سواحل
سوريا وطرابلس الغرب بين 63° و 70° من حرارة الهواء الشتوي و 50° و 57°
من معدل الحرارة السنوية وقد ذكر ايكل انه يُستخرج من اعماق الماء وعلى بعد
من الشاطئ حيث لا يكون معرضاً لحرارة دون 60° ف في فصل من فصول
السنة

واني بوصفي انواع هذا الجنس قابلت بين ثلاثة من الانواع الرئيسية من
حاصلات بحر الروم يمثلها من اسفنج اميركا التجاري بياناً للظاهر من قرب هذه
الاشكال بعضها من بعض اما شيدت فقد وصف من انواع في المتوسط خمسة
ولعله اصاب على اني لم استطع ان استخرج من اوصافه وما رأيت من النماذج
التي اشتراها الاستاذ بايرد من المستر ايساكس في نيويورك لمنفعة المتصف
الوطني الا ان هالك ثلاثة انواع من المراتب التجارية التي تمثلت لها كلها
الحاوية صفات كل ما نُزل لنا من الانواع الخمسة وكتاب فان ايكل على
"البادشوما" وان كان تجارياً محضاً فانه يتضمن ذلك الرأي عن الاسفنج
مستنداً فيه الى مشاهدات الصيادين والتجار وانتشار الانواع وذلك بحق له
الاعتبار ولا يوجد على ساحل بحر ادريا الشرقي وسواحل اليونان من حد
تريستا الى خليج نوبليا الا نوع واحد وهو سبونجيا اوفيشيالس ادرياتيكا ومن
نوبليا وجزيرة كريت الى اريتيرا على شاطئ اسيا الصغرى نوعان هما سبونجيا
اوفيشيالس وسبونجيا اكاربكنا مازموكا

ومن اريتيرا قبالة جزيرة سافص الى طرابلس ترى الانواع الثلاثة سبونجيا

أوفيشيالس وإكاريسكا وإكينا ولا توجد في جزيرة قبرس فان اسفنج ذموكا لا ينمو فيها ومن طرابلس الى تونس لا يوجد إلا نوعان سيونجيا أوفيشيالس وإكينا ومن هنالك الى سيوتا عند مضيق جبل طارق ترى ضرباً مخصوصاً داكن اللون خشن الملمس من نوع سيونجيا إكينا يُقال له اسفنج جريس وانتشار الاسفنج بدل على طبيعة انواعه الثلاثة ويظهر ان عمل المشتغلين به يشمل ضرباً مختلطة فانهم يستطيعون ان يستخرجوا الانواع الثلاثة بضروبها من غير تردد وقد سرّني وأفادني ما رأيت من ان المنهاج المتبع هو الذي تحرّيته في تمييز الانواع والضروب بعضها عن بعض

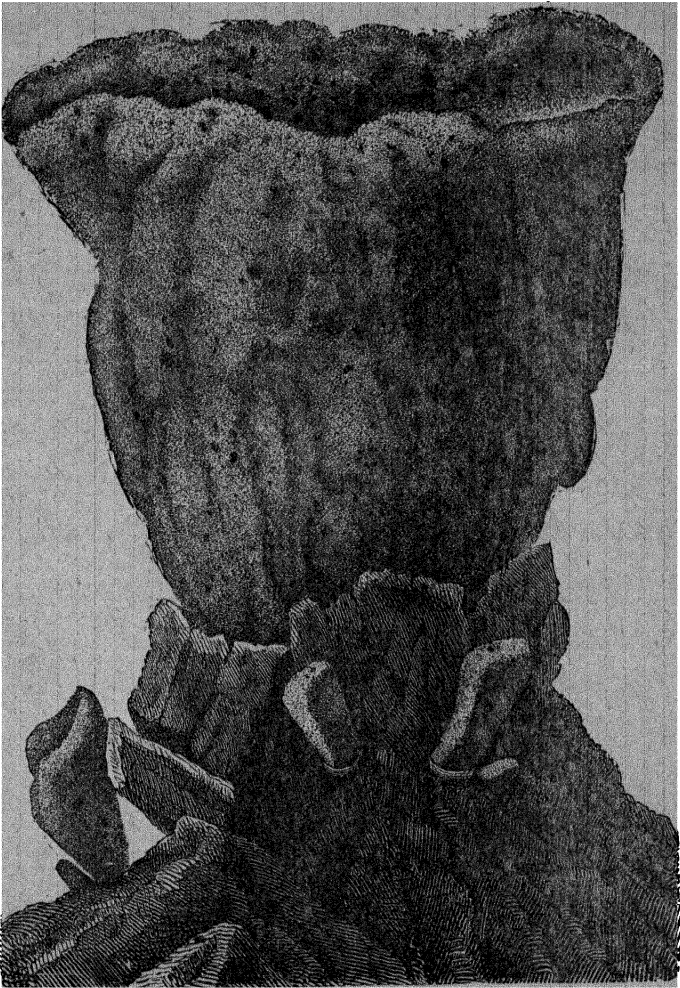


ظواهر الاسفنج A هيئة النوع الكأسي B الاسفنج الفقيري C اسفنج الزينة D اسفنج بهاما مظهرة انابيبها الباطنة

وما هي إلا ان ينظر فيها نظراً سطحياً وهاتيك المظاهر تختلف هيئة في كل

نوعٍ ومع انما تتغير بتقدم زغيبها الخارجى تقدماً يقل أو يكثر فانها تبقى ثابتة على صفاتها الخاصة وهذا ناتج من ان شكل سطحها متوقف على المسامات من حيث الكثرة والانتشار والتجمُّع والمسام والخارج والفنوت السطحية والتخيوط الاولى وهذه الخصائص ولا بدّ تتعلق توالكل ما هو مهم في تشریح الحيوان الداخلى ولذلك فهي أكثر ثباتاً من الطول والشكل وتركيب الزغب او التخيوط او هيئة الكل ما يدخل عليه التغير والتغير بحسب الموقع الذي يوجد فيه وهذه اشكال سبونجيا اوفيشيالس تتغير من الكأسي الى الاجوف او غير المنتظم الهيئة او المكنل وهذا الاخير يكون اخشن ملمساً وغلظ نسجاً والزغب الظاهري اكبر وأكثر عدداً وذلك كله يدينه من الضروب الاكثر خشونة كالنوبوليفيرا من بحر كريب وذلك في الظاهر والفوهات الداخلية اكثر منها الى الضروب الجيدة

ان نسج الضروب الدنيا من اسفنج بحر الروم احسن للخدمة البيتية من افخر الاسفنج الاميركي لانها اثبت وأكثر مرونة وناعية انه يلاحظ ان الاميركاني ليس على الشكل الكأسي الشائع في الضرب المسمى مرتزانبا وانما يقوم الاجوف مقامه منها واما اشكال سبونجيا اكاريسينا وضربها ذموكا فمختلف من شكل الصيغة العميقة الى كتلة عدية الانتظام وهي كسبونجيا اوفيشيالس يسهل علينا البيان ان هاتيك الاشكال الزائفة تشابه التباينات العدية الشكل من ضرب بانكنانا المستخرج من فلوريدا بما يتعلق بمظهر سطحها على ان هذه ارجل من احسن ضروب تلك وذلك الضرب يخلو ايضاً من شكل الصيغة العميقة الكثافة في اصلها من الشكل الكأسي الزائع ومثل هذا سبونجيا اكينيا يظهر فيها مراتب شتى من التباين سواء كان في سطحها او شكلها ولا يوجد في التباينات الاميركية الداخلة على الضرب كوز بيينا ما كان كأسي الشكل تماماً وانما ترى بدله من الاجوف وتلك توجد على الغالب وبينها المكنل المختلف في كثافته وتراكبه عند الرووس وصلابته وفي بعض الاحيان تكون الانابيب كأنها منفردة عن سواها



الاسفنج الكأسي جهنم الطبعية نام على الصخر

وصغار هذا النوع ذات نسج متخلخل ومفتوح بسبب اقتراب الفوهات وكبرها وبُلاَظ هذا على نوعٍ ما في اسفنج جريس والاول يقارب في منظره اخشن الانواع الاميركية وممكننا هذا الاخير ايضا لانه يشابه في المظهر واللون الداكن اسفنج كاي وست ولكنه لا بدانيه في الخشونة والدكة فيظهر من هذا انه يوجد في المتوسط ثلاثة ضروب تجارية ما يروج في اسواق نيويورك وأورما واخشن ضروب أورما ادق نسيجاً وأمن وأكثر مرونة من اسفنج اميركا المائل لضربها وسبب هذا مقدار المواد الغريبة التي تحويها الخبوط الاولى ورخاء نسيجها والخبوط اخشن والمخارج الكبيرة أكثر عدداً

وممكننا تخلف التباينات العديدة التي في الضرب كوسيينا بعضها عن بعض وعن الشكل الثالث الذي في الضرب كسير بيرغورس وموضوع خلافها في نسيجها وظاهرها ومسكها لان المراتب العليا موجودة في الاعماق كما قدمنا حيث تبقى فيها بعيدة عن مزيد الحرارة وكثرة الرواسب ومنايك الضروب الثلاثة تسري على نط واحد بواسطة التباينات الخشنة التي يتعذر التثبت في تمييز بعضها عن بعض ويمثل ذلك الضروب المائلة لها في البحرين المتوسط والكاريب فانها متصلة بعضها ببعض بصلة التباينات الخشنة وليس بالضروب المستظرفة وهو معلوم انه ما عدا الاختلافات المار ذكرها يلاحظ خلو الضروب الاميركية من الشك الكأسي مع انه كثير الوجود في ضروب بحر الروم ومن تدبر النقص في مجموعة النموذجات رأى ان الشك لا ينطبق على تركيب الهيكل باعتبار النعومة والخشونة ولكن بالاحرى بالنسبة لسعة قواعدها اوضاعها ولخصائصها المحيطة كالتيارات ومهيئة القاع وامثالها ما لم يقع عليه البحث حتى الآن

مغاص الاسفنج الاميركي

ان ضروب الاسفنج الخشن المستعمل في التجارة يستخرج من حوالى رفارق

جزائر بهاما وشطوط فلوريدا

قيل ان استخراجهُ اصبح عملاً نافعا في جوار كاي وست من فلوريدا ومعظم المشتغلين به هنالك من اهل بهاما الذين يعرفون امره حتى المعرفة واهم مواضعه روك ايلاند وهي بقعة من الارض طولها ثلاثون ميلاً في عرض سبعة اميال واقعة تجاه مقاطعة تيلر وعلى بعد ستين ميلاً من سيداركيس والى الشمال الغربي منها ثم من مصب نهر وزلاكوشي مارةً بمارتينيس ريف الى قرب خليج تامبا وهذه المسافة تبلغ ثلاث مئة ميل

وعدد السفن الصغيرة المشتغلة به تبلغ ما بين ٧٥ و ١٠٠ ومعدل عدد رجال الواحدة منها من ٥ الى ١٥ ومع كل سفينة نحو ثلاثة قوارب وهاتى السفن تبنى مخصوصاً للعمل في الاسفنج وهي على شكل نصف اهليلج ومفرطة تفرطاً يبلغ الغاية ما تحبزه له اصول سلك البحر واما القارب فصغير والمستخدم في جمع الاسفنج عدد رجاله اثنان وجملة الرجال ست مئة يشتغلون كلهم باستخراج متى رأى الطقس جيداً وكلما كان الهواء ساكناً والبحر هادئاً اغتصبوا الفرصة للعمل ومتى حان استخدام هاتيك القوارب ربطوها الى مؤخر السفينة قطاراً اي متتابعة الافراد ويأخذ كل واحد من العلة ملفط حديد مثلث الشصوص له مغرز تمكن فيها خشبة طولها من ١٨ الى ٢٥ قدماً وفي ثخن قيراط ونصف وكذلك زجاج الماء اي دلو في قعره لوح من الزجاج وهذا يزيد العامل قوة في نظره لمحبيه النور من ورائه فيرى على عمق عشرين اقدام او خمس عشرة قدماً بالريادة ويجذف النوتي متملاً بينا يكون العامل مدبباً من جانب القارب ورأسه في الوعاء الذي بيده وعينه تحترق عباب الماء ليأخذ ما يقع نظره عليه حتى اذا رأى الصالة التي يشدها يرفع الملفط يميناً فيسعفه المجذف لان عيه لا تبرح في منظاره وبعد حجز الاسفنج يضع الوعاء جانباً ويستخرج صيده

وكثيراً ما تحول وحوش البحر بينه وبين العمى فتظلم المياه في عينيه ويرى

الحوت مثلاً او المنشار او سمك ابليس الهائل واكثر من ذلك ما يرى من اسراب السمك المستظرف كالاستمبيري والاسيانبولي والكافالي ونخبة الملاحين والبومبينوكل هذه تمر تحت نظره جائلة دون علمه بل قد يقف نظره عند تراكيب المرجان الجميلة وما في الاعماق من الاخاديد والكهوف المرصعة بالجواهر

ومتى جمع حمل القارب يؤخذ الى السفينة فيضوئه فيها جاعلين جذوعها الى الاسل وعبونها الى فوق حتى تموت وهذا النوع من استخراج الاسفنج غاية في الكرامة اذ تصبغ السفينة فيه لانتطاق والاسفنج مغشى بالدمدمان وبمادة لزجة تفوح منها الروائح الكريهة حتى اذا تمّ وسق السفينة عادت به الى البر حيثما يؤخذ الاسفنج الى موضع يسمونه في عرفهم كركول ويطرونه هنالك بالرمال وبني الكركول هذا كحظيرة من عمد السندبان مغروسة في الرمل ويخنارون موقعه في كف جزيرة ويبقى الاسفنج مطوراً مدة اسبوع او اكثر فاذا انقضت تزول منه المادة اللزجة فيأتي العامل الى الكركول بمساة صغيرة ينشط بها ما على الاسفنج من الوحش والجلد فينظف ثم يرتب على اختلاف ضروبه وينظم في خيوط معتدلة الطول ثم يقصر في الشمس ويصبح بعد ذلك جديراً بالبيع

وينمو الاسفنج في رمال البحر على شكل الملفوف او الفطر يظهر حسن دأكن اللون وله في الظاهر عيون اما صغوره في العمق فينال لها جسورة الريش اخذاً عن ظاهر المرجان المجلدي او الشبيه بالمرآح ما يشاهد نائماً في الاسفنج وفي مثل هاتيك المحلات يوجد الاسفنج الكبير اما ضروبه المختلفة الموجودة على هاتيك السواحل فهي المعروفة بالاحرق وصوف الغنم وعشب النرس والاصفر ولا يباع منها الا صوف الغنم والاصفر وثن الليبرا من هذا الاخير شلين ومن صوف الغنم اربع شلينات

والاسفنج موسمان مخصوصان في شهور الصيف والشتاء واذا ظل الماء

صافياً استمرّ على مدى السنة كلها

والطريقة الشائعة هي ان يجمعوا الاسنخ بالحصّة ذلك ان يكون القارب
الملك وللبحارة الثلاثين ومكناً يخاسون على النفقات ويبيع البحارة الاسنخ المستخرج
من مياه فلوريدا في كاي وست وميدرس كيس وابالايكولا

ومقدار المال المدفوع ثمناً في السنة هو في كاي وست ٢٤

الف ليرا وفي سيدرس كيس ١٢ ألفاً وفي

ابالايكولا ١١ ألفاً وجملة

ذلك ٤١ ألف

ليرا

الفصل الثالث

مغاص الاسفنج في جزائر بهاما

مواضع الاسفنج في بهاما . تعديل المغاص . استخراج الاسفنج وتنظيفه . تبيان احد عشر ضرباً . قيمة صادرات بهاما . منافع جديدة للاسفنج . قصر الاسفنج . توليد الاسفنج ونقله . الاسفنج البهامي

ان نحو من ٥٠٠ سنيمة تستمر مشغلة به على الدوام ورجالها الثلاثة الآلاف يجدون عملاً فيها وبواسطتها يدخل للنزالة في كل سنة عشرون او ثلاثون الفا من الليرات وتصرف فيها

واعظم مواضع الاسفنج واقعة في الشرق والغرب والجنوب من نيوبرويدنس ومع انها تكون في الغالب بعيدة عن الشاطئ وعلى عمق عشرين او اربعين او ستين قدماً يسهل رؤيتها نحت الماء الشفاف القائم فوق قاع رملي صافٍ فتنتلع من موضعها او تنجح حجماً

وتؤخذ اطائب الاسفنج من وليمس كاي في جزيرة اندراوس وهذا الضرب يستخدم مخصوصاً للأعمال الجراحية ومعظم ارساله الى اميركا اما البحر المتوسط فيصدر الصادر الى اوربا من هذا الضرب

وطريقة تنظيف الاسفنج المتبعة هناك بسيطة جداً وذلك انهم يبقونه على ظهر السفينة حتى يموت ومن ثم يطرحونه في الكرول ونسبها الحظيرة المقامة لذلك التي يطوف ماء المد عليها فتبقى عرضة للبلل اربعة ايام اوستة وفي آخرها تضرب بعضاً مفلطحة فتصبح غاية في النظافة . ومنذ بضع سنوات كانوا يطمرون الاسفنج مدة عشرين يوماً فتندثر في آخرها المادة الغروية الحيوانية او تأنس لها الحشرات المتكاثرة في الرمال واكثرهم عدلوا عن هذا جملة واتخذوا الطرز الجديد وهو غاية في البساطة وينظف اكثر من سواء . وبعد ذلك يرتنون الاسفنج ويضعطونه في مكابس شديدة كما يكبسون القطن ويضعون في ظاهر الباله او الرزمة فودجاً صغيراً ليدل على صفة ما تحويه

ومن الغريب ان مستخرجي الاسفنج ليسوا "بالحكم الرضى حكومتهم" في معرفة جودة الاسفنج من عدمها ولذلك يكثر ارسالهم شيئاً من ادنى الضروب الى الاسواق فلا تصادف الاً بخساً وذلك شراً يمكن ملاقاته بسهولة فان استخراج الاسفنج الاعيادي وتنظيفه يحتاجان الى تصبٍ وعمل كالاسفنج الفاخر ولذلك وجب على مستخرجيه ان يتبهوا اشد الانتباه لتباين الصفات وان يفرقوا بين الاسفنجين السليمة والمعطوبة وبين ذات النسيج الفاخر والشكل الحسن او الخشن الرديئة

واسفنج بهاما احد عشر صنفاً ويؤخذ الفاخر الكبير من صنف صوف الغنم او قدير النخل من الطرف الجنوبي الشرقي من جزيرة اندراوس ومن كل ضفاف اكسوما وهذا الصنف معروف بالحامي وهو الاكثر رواجاً والاغلى ثمناً واما سائر الصنوف فهي الصخري او اسفنج الزينة اللطيف والفاربي والخملي والاصفر واليابس الرأس واللونج الابلامندي والعشي والعامي او الفنازي والسفاية وهذه الاشكال غالية الثمن الاً الخملي المستخرج من الطرف الغربي من جزائر بهاما وليس كاي وفي هذين الموضعين ترى هذا الصنف من الاسفنج ولئن كان خشناً صلباً وشائعاً كسائر تاج امثاله الاً انه يضارع الاسفنج التركي

النائع الصبت في نسيجه وهو يُباع بمثل صوف الغنم تقريباً. ويستخرج من الشواطئ الوسيعة الواقعة الى الجنوب الشرقي من جزيرة اندراوس صنف من الاسفنج المخملي غاية في الخشونة والحطة ويستجاب بالمقادير الكبيرة ويُعرض للبيع ويستعملونه للخيل كثيراً نظراً لصلابته ونعمته وليس ثمنه كبيراً وإنما كثرتة تسهل وفرة استخراجهِ فيعوض ذلك على التجار ما يجسرون من فرق الاثمان وقلّ ان توجد للاسفنج بقع جديدة فإنه يظهر ان البحارة يرغبون في استخراجهِ من ذات المواضع القديمة المخبرة ولذلك يكثر التردد على المواضع المألوفة حتى كادت تفرغ غير انه لا يشك بوجود مواضع حمة فسحة الارحاء قائمة على مدى الساحل الوسيع وكلها لم تسبر بعد وإن هي الاّ مصادر ثروة مستقبلية لمن يستهدي عليها في الايام الآتية وطريقهم في استخراج الاسفنج من قاع البحر هي ان يربطوا شصاً الى عصاً يبلغ طولها ٢٥ قدماً واحسن اصناف الاسفنج في الاعماق الاّ الفنازي الفاخر

وفي عام ١٨١٥ بُذلت العناية في استخراج احسن اصناف الاسفنج اريد بها الصدفى والصخري والمخملى والفارسي لان الطلب عليها كان أكثر من الاول والاثمان اعلى غير انه يظهر لمراقبي ورود الاصناف الى السوق ان الاسفنج المناسب الحجم للتجارة يتناقص بالتدرج وما لم تكتشف مواضع جديدة او يتنفع بالاصناف الخشنة الواقعة الوجود او تُفخ مغاوص كوبا لتجار بهاما حتى يسمح للاسفنج الصغير القائم في جوار تلك الجزائر بوقت كافٍ يتمكن فيه من النهي اللازم وما لم يتم شيء من هذا يضطرّ كثيرون من المشتغلين بهذا العمل الى تركهِ لانه يكاد لا يفي باحتياجاتهم

والسرعة الحاصلة في استخراج الاسفنج تكاد لا تصدق وقد بدأ امرها عام ١٨٤١ وهاكم البيانات الاولى عن التجارة فيه منذ ذلك الحين مع تدرج تقدمه كما ترى

قيمة الصادرات من جزائر بهاما

عام	قطار = ١٢٠ ليبرا	القيمة ليرات
١٨٤٩	٠٠٠٠	٢٢١٧
١٨٥٠	٠٠٠٠	٥٧٠٠
١٨٥١	٠٠٠٠	١٤٠٠٠
١٨٥٢	٠٠٠٠	١١٢٥٧
١٨٥٥	٢٢٩٩	٠٩٦١٥
١٨٥٦	١٨٠٠	٠٦٨٢٢
١٨٥٧	٢٦٥٧	١١٠٢٥
١٨٥٨	٢٢٥٧	١٧٢٥٤
١٨٦٦	٨٦٢٠	٤٠٠٠٠
١٨٦٩	٢٨٨٧	٢٨٠٠٠
١٨٧٠	٢٨٢٦	٠٠٠٠٠
١٨٧١	٠٠٠٠	١٤٨٦٨
١٨٧٢	٥٠٠٠	٢٢٩٢٨
١٨٧٤	٢٤٧٢	١٥٥٥١
١٨٧٥	١٩٤٠	١٥٦٢٨

ونحو نصف المقدار المستخرج يُشحن الى الولايات المتحدة والنصف الآخر الى انكلترا

والاستنج قبل عرضه للتجارة يُداس بالارجل ثم يكبس ويُغسل مرارًا بالماء الملح والعذب على التعاقب حتى تزول عنه المادة الهلامية التي تغشاها فيوضع في الماء الغالي ابتغاء تنقيته من الرائحة المخصوصة الناتجة عن المادة الحيوانية اللاصقة في خيوط تركيبه

ويتم قصر الاسفنج بغمسه في محلول مخفف من الحامض الكبريتيك على درجة واحدة أو ١.٢ فيبقى مغموسة خمسة ايام او ستة ويعتني بكبسها وقتاً بعد آخر

ومن الضرورة قبل مباشرة القصر ان ترال كل مادة كلسية يمكن علوقها بالاسفنج وذلك بنقعها نحو ساعة في الحامض الهيدروكلوريك المخفف وما يأتي هو التحليل الكمي للاسفنج

٤٧.١٦	كربون
٦.٢١	هيدروجين
١٦.١٥	نيتروجين
٢٦.٩٠	أكسجين
١.٠٨	بود
٥.٠	كبريت
١.٩٠	فسفور
١٠٠.٠٠	

ولو كان الاسفنج اغزر وجوداً وارخص ثمناً لاستفج الناس منه منافع أخرى كاستخدامه لحشو الفراش والاثاث وهو يصلح لذلك جداً وقد جرى عليه بعض الابريكان او كعمله السجة كبيرة بيضاء للترشح او لاصطناعاً منه قرطاساً او غير ذلك

ومن الممافع التي استخدم الاسفنج لها مؤخراً في اميركا اصطناع الاسفنج المرين للتجارة اذ يأتون به في حاله الطبيعية فاسياً وشحاً ملآن رمل وكسير من الصدف فبعد ان ينقو في اناء كبير ملآن ماء يتمدد ويسهل حينئذ تمييز اشكاله فيجعلونه قسباً احداهما بسمونه الناعم ويغذونه حشواً للفراش والتهاني بدعونه الجاني ويجعلونه للفقاع والمساند

وحينئذٍ يبتدئون حجرة ثانية بالتنظيف وأمره مهم جداً وطريقته ان يقطعوا الاسفنجة ويغسلوها بامرارها نحو ساعة في وعاء كبير فيه عدة سكاكين ثم الاسفنجة بها وذلك من جراء تحريك الماء بواسطة دواليب ويتغير الماء مراراً وهكذا يقطع الاسفنج جيداً وتذهب عنه ادرائه ومن ثم ينقع مدى عشرين دقيقة في حوض من الماء بحوي مقدار درجتين بالميدرومتر من صودا كاوية البالغة حرارته ١٥٠° ثم يُنقل الى حوض آخر فيه محلول صاون شديد التنظيف حار فينتع فيه مدى نصف ساعة ويحرك على الدوام حركة شديدة وبعد هذا يُعاد الى الوعاء الاول فيغسل فيه ساعة أخرى ويقطع فلذا صغرى فيتم بذلك عمل التنظيف وبعد ان يعصر الماء منه بوضعه تحت المكابس تحمله آلة الرفع الى الحجرة المجنفة فوق ذلك الموضع بطاقتين حيث الحرارة عالية درجة فيجفف فيها داخل اسطوانات دائرة على محاورها فيتفتح الاسفنج منها نظيفاً من غير رائحة ولكنه صلب وخالٍ من المرونة ولذلك لا يصلح لحشو الامتعة

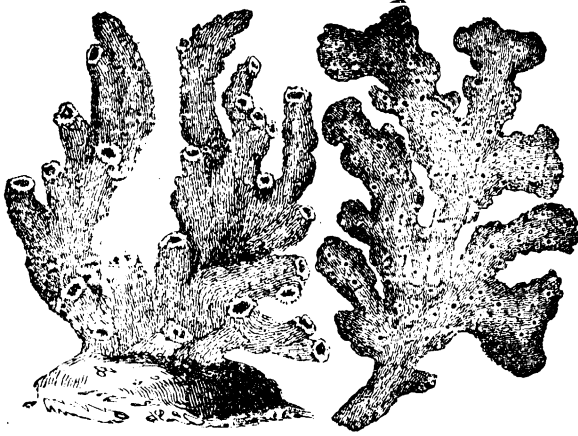
ومما يجال ذكاء المخترعين فان مسامات الاسفنج سدت متى تغير الماء عنها وما لم تستمر هاتيك المسامات مفتوحة لاسيبل الى المرونة المستمرة وبما ان الكليسرين مادة لا تتغير فلذلك تصلح للغرض ويتم العمل بوضع الاسفنج الجاف الصلب في محلول الكليسرين بالماء بكميات متساوية منها وبعد ان ترفع على المكابس الشديدة تجفف ثانية على الاسطوانات فيتجبر الماء حينئذٍ وتبقى قطع الاسفنج جافة ناعمة وهي مشربة من الكليسرين الى درجة اكسبتها المرونة المستمرة ومن ثم تؤخذ الحجرة التعبئة وفيها تكبس رزماً ذات اربعين ليبرة فتصبح معدة للبيع وقد بدأ عام ١٨٧٣ في الولايات المتحدة بمشروع مفيد وهو ان يصنعوا من الاسفنج الخشن المسى بالعشي والقفازي والنفاية نوعاً من اللد بيسطونه تحت الطافس واشتري من هاتيك الاصناف المقادير العظيمة في جزائرها ما وذلك في بدء ١٨٧٤ لكن انقطع الطلب في اواخر السنة كان حبطت ايامهم في نجاح العمل

ومحسن بنا تحذير الناس من مشترى الاسفنج الرخيص من صغار الباعة في الاسواق لانه قديمك ان تكون هاتيك الاسفنجيات قد قضت الواجب عليها من الخدمة في المستشفيات او مرابط الخيل او غيرها من المصالح الدينية حتى اشربت فسادا بحيث لا تصلح ولو غُسلت بعد ذلك غسلاً كيمياً لان الاسفنج المستخدم في ضد الجراح يذخر مقداراً وافراً من الرائحة الكريهة وناهيك عما بقي فيه من البكتيريا وسائر جراثيم الامراض والعدوى ومنعاً للضرر الناجم عن ذلك يجب غمس الاسفنج بمحلول مركب من اربعة اجزاء من اعلى منغسات البوتاسا مع مئة جزء من الماء ثم يُغمس بعده بمحلول الحامض الكبريتيك ويُغسل بالماء فيعود الاسفنج الى حاله الاولى بل يرجع اليه رجعة الجري ويصح نسيجه

وفي عام ١٨٦٢ ارسلت جمعية التعويد على الاقليم في باريز (سوسيه داكليماتاسيون) المسيو لاميرال الى سوريا على عزم ان ينقل منها الاسفنج لاستفراخه في سواحل فرنسا فلما عاد في ايلول من تلك السنة رفع تقريراً جعل فيه اقسام الاسفنج المطلوب ثلاثاً اولها الفاخر الناعم المسمى الابيض وثانيها الحسن الصلب ويُقال له الاحمر وثالثها العادي قال ويسمونه قبار (والحال انه معروف عن اسمه فيما كانهم يريدون به الضخم) وهذه الضروب الثلاثة موجودة في الشرق بين ٢٦° و ٢٢° من العرض اي بين الاسكندرونه وصيدا

ومسلم الآن ان الاسفنج من المملكة الحيوانية وهو مجتمع خلايا شادها من البوليب الفروي يشبه بناء المدرجوريا (المدر) والپوريت وغيرها من البوليب ومتى جُمع الاسفنج اول امره من قاع البحر نكسوه مادة هلامية سوداء شفافة شبيهة بالخشب النباتي الذي يظهر فيه بالنظارة المكبرة اجسام بيضاء هليجية الشكل وهي البيوض المعدة لحفظ النوع ومتى بلغت اشدها اخرجتها مياه البحر من الاسفنج لان الماء لا يبرح ماراً من ثقبها فتسبح بجوانها

بما لها من الاهداب الخطارة حتى تبلغ صخرًا مناسبًا فتعلق به وتبتدى هناك
بحياة جديدة



الاسفنج النامي

وهذه الرحلة التي يقوم البيض بها من الاسفنجية الاصلية ثم في اواخر حزيران
وبدء تموز وافخر اصنف الاسفنج موجودة على عمق خمسة عشر باعًا او نحو
ذلك والاسفنج العادي على عمق يختلف بين عشرين او ثلاثين باعًا
وفي طرابلس الشام استخدم المسيو لاميال بعض القواصين فشرعوا
يعملون في ٢١ ايار فوضع الاسفنج المستخرج في صناديق اجري فيها مجرى من
ماء البحر جريًا مستمرًا وبذلك حُفظت عليها المادة الحيوانية وصينت من
الاذى وبلغ هذا الاسفنج مرسيليا في ١٧ حزيران وتُقل منها الى طولون
وجزائر هابر وفيها غُرقت في احواض من الحجر في كل منها خمس اسفنجيات
ونشر ذلك في مواضع عدة

وفي مدة بضعة من السنوات المتأخرة اشتغل الاستاذ اوسكار شميدت
استاذ علم الحيوان في مدرسة كراتز عدة اسابيع في بدء الصيف وذلك باستنتاج

الاسفنج الحامي وتربيته صناعياً فنجح مسعاه حتى افترته الدولة النمساوية وهو
الى هلا العهد متبع في سواحل دلمانيا

ومن المعروف منذ حين ان كثيراً من طوائف الذوؤنيت تجدد نوعها
بتفطيع الام وكل قطعة تنمو وتصير جسماً جديداً فاتخذ الدكتور شهدت من هذه
الخاصة مجالاً لعمله فجعل ينقطع الاسفنج قطعاً صغيراً ويربط هاتيك القطع في
خشبات طويلة ويغمس بها في الماء فتمت القطع فيه فاخذ من كل منها اسفنجة
كروية وعلى حسب راي الدكتور المذكور ان القطعة الصغيرة من الاسفنج
تصبح ذات قيمة تعادل خمس بنسات بعد غمسها بثلاث سنوات ومجمل النفقة
لأنها اربعة آلاف اسفنجة بما فيه ربا المال المبذول على مدى ثلاث سنوات يبلغ
ثمان ليرات وثمان شلينات والدخل سنة عشر ليرا فيبقى

الربح ثمان ليرات ولا ريب ان العمل بهذه الحرفة

سيكون سييلاً لنفع عظيم لسكان سواحل

بجرادريا ودلمانيا

الفصل الرابع

مغاص الاسفنج في بحر الروم

تجارة الاسفنج في الجزائر العثمانية . اسعار الاسفنج في التجارة . عدد السفن المشتغلة به . المغاص تجاه سواحل كريت وسوريا وبلاد الغرب . تعديل المغاص . طريقة الغطس . ناقوس الغواصين والملابس المستعملة الى هذا العهد . واردات الاسفنج من بحر الروم . جملة الواردات الى المملكة البريطانية . تجارة الفرنسيين في الاسفنج . الاسفنج الصواني

—xox—

تجارة الاسفنج في الجزائر العثمانية

ان رأس المال الموضوع في التهيئة للغطس على الاسفنج كان معظمة مستداناً من الصيارفة الوطنيين الا في ظروف مخصوصة كان لاصحاب القوارب فيها مال يستندون اليه غير ان الاموال الغريبة وعلى الخصوص الانكليزية والفرنساوية قد دخلت بينهم منذ عهد حديث بالادوات الغاطسة وذلك عند ما عدلوا الى الطريقة الجديدة في الغطس ثم ان محلاً فرسايوا مشهوراً بانساع دائرة اشغاله في هذه التجارة قد حفظها منذ عهد حديث واخذ استعمال

الآلات الانكليزية بالازدياد حتى قيل ان الاهليين يفضلون الادوات الانكليزية على الفرنسية وعدد كل الادوات المستخدمة في الجزر العثمانية يناهز المئة وسبب المخطا ط ثمن الاسفنج في السنوات الاخيرة تأخر الغواصون عن وفاء ديونهم للمصارفة الوطنيين فاصبح هؤلاء غير اكفاء لتقديم ما يحتاجونه من النفقات في اعداد قواربهم ولئن كانوا مالكيين صكوك الدين ومع كل هذه الظروف المعاكسة فان مقدار الاسفنج المستخرج في السنين المتاخمة يزيد كثيراً عن نتاجه في الماضي وذلك حاصل من الاقبال ومن استخدام ادوات الغطس ولتخذ مثلاً جزيرة خلقي فان النتاج لم يكن منذ عشر سنوات يزيد على عشرة آلاف ليبرا اما الآن فقد بلغ العشرين الفاً مع بقاء عدد السفن كما كان فضلاً الا انها استخدمت الادوات الغطاسة فكان ذلك مظهر زيادة عظيمة وقد قيل ان نتاج الاسفنج اصبح زائداً عن مقدار الطلب وانه اذا اقتدرت كل القوارب التي تصلح للعمل في هذه الجزر على استحصال المال اللازم لها بلغت المفادير الزائدة مبلغاً يؤدي الى كثرتهم في السوق حتى يكسب فتخفف الاثمان الى حطفاً تورد الغواصين موارد الخراب والدمار ومعدل اثمان الاسفنج عام ١٨١٢ ذكرها بالاقفة (ليبرا ٢ ١/٢) كما ترى

فاخر قفيرا الشيل الاسمر الصلب

بلدان	شيلين الى شيلين	شيلين الى شيلين	شيلين الى شيلين	شيلين الى شيلين	شيلين الى شيلين
بنغازي	٤٠	١٧ ١/٢	٨		
مندروها	٤٨	٦٤	١٩	٢١	١٠ ١٢ ١/٢
سوريا	٢٩	٢٢	١١	١٢ ١/٢	٤ ٥
قرمان	٢٤	٢٢	٩ ١/٢	١١	٢ ١/٢ ٤
قبرس			١١	١٢ ١/٢	
كريت	٢٤	٢٢	١١	١٢ ١/٢	

فاخر قفيرا المحل الاسمر الصلب
شلين الى شلين شلين الى شلين شلين الى شلين

رودس وغيرها من

٩ ١/٢	٨	٢٢	١٤	الجزر العثمانية
٨	٦ ١/٢	١٦	١٢ ١/٢	اليونانية

اما اسفنج بنغازي ومندروها فلا يباع بالوزن بل قطعاً وقد نُسبت اثمانه
لموافقة سواه والاسفنج البنغازي الفاخر نادراً

ومع ان الاثمان المذكورة اعلاه ارفع منها في السنتين السابقتين فهي ما
برحت منخفضة لان قوارب الاسفنج اليونانية المعتادة على استغلال اسفنجها وبيعها
في اسواق جزائر سبورادس رفعت الى هذا العهد يدها عن ذلك وبالحقيقة انه
بسبب انخفاض الاثمان في هاتيك الجزائر عزم كثيرون من تمار الاسفنج
الوطنيون منذ بضع سنوات ان يرسلوه الى اوربا عوضاً عن ان يبيعوه بالمرق
من موضع الى آخر من البلاد الاوربية فتراهم يجولون الاقطار كلها حتى
اسوج ونروج معرضين اسفنجهم للبيع بل ان بعضهم يقصدون اميركا واخرين
نزلوا لندن حيث ترى ابناء وطنهم يشترون المفادير التي لم يتيسر للباعة تصريفها
في طوافهم وقد نجح اولئك الطوافون في سعيهم حتى قيل ان قيمة الاسفنج المرسل
الى بريطانيا في السنة لا ينقص عن سبعين الف ليرة

والاسفنج اهم الصادرات من الجزائر العثمانية وعدد القوارب المشتغلة فيه
بين ٤٠٠ و ٦٠٠ قارب كل سنة وهذا توزيع العدد الاعظم منها على الجزائر
المختلفة

ميوس ٢٥٤

سبي ١٩٠

٤٤٤

٤٤٤	نفل رقم
٦٥	خلقي
٤٠	كاستل روسو
٢٠	لبروس
١٢	سنامباليا
٧	نيلوس
٢	كاسوس
٦٠٠	

وبما ان في كل قارب سبعة رجال فجملة العملة ٤٢٠٠ رجل
ومغاص الاسفنج واقع تجاه سواحل كريت وسوريا وبلاد المغرب ومعدل
اعمارها نحو ثلاثين باعاً الا الانواع الدنيا فانها موجودة في مياه افل عمقاً وعدد
قوارب الاسفنج في كالينوس مئتان وستون رجالها الف وست مئة بينهم بعض
الغلمان ويسمون هانيك القوارب سكا في ومعدل محمول الواحد منها ست
طنات ورجالها ستة او سبعة الى الثمانية منهم اثنان مجذ فان
والحاصل من ثمن الاسفنج المستخرج يُقسم انصبة فيأخذ الغواصون نصيباً
كاملاً اما المجذ فان فثلثي النصيب والغواص الماهر يغطس في اليوم الواحد
ثمان مرّات الى العشرة

والاسفنج مكسو غشاء رقيقاً قاسياً اسود ضمنه سائل ابيض كاللبن ومنظر
الاسفنج في هذه الحالة يخالف هيئته بعد ما يتخلص من تلك المواد الخارجة
والقيمة التي ياخذها اهل كالينوس في كل سنة تبلغ الفين وخمس مئة ليرا ويرسل
احسن اصنافه الى بريطانيا واما العادي والحسن فيرسلان الى فرنسا والنمسا
والاستانة العلية

وقد تقدم اصحاب المغاوص العثمانية قدماً عظيماً بما ادخلوه بينهم من

ادوات الغطس اما الصنف الذي يستخرجونه من بحر مرمرا فهو من الرتبة الثانية ويصدر الى انكلترا وقسم منه الى النمسا والمانيا وما ياتي بيان اثمان الاسفنج المباع في رودس عام ١٨٦١

قيمتها ليرا

٤١٠٠٠

الفاخر

٦٣٠٠٠

العادي

٧٠٠٠

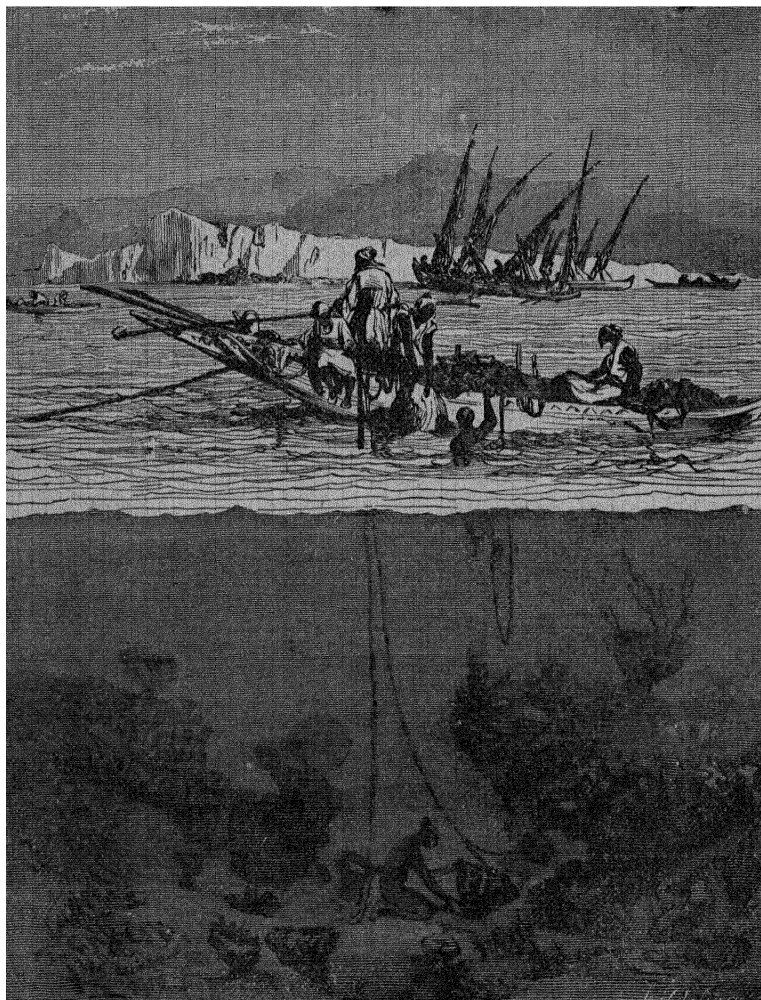
الخشن

١١١٠٠٠ الجيلة

وبعض الاسفنج المستخرج في خريف سنة ١٨٦٠ بيع في اوائل سنة ١٨٦١ بثمن الاقصة ٤٥٠ غرشاً من الصرب الفاخر وبثمن ١٢٠ غرشاً للعادي و ٦٠ غرشاً الخشن وكان ثمن الفاخر والخشن ارفع ما بلغت اليه اثمانها

واما في اواخر تلك السنة فانخفضت الاثمان نحو ربعها وكان موسم عام ١٨٦١ مقبلاً جداً وسنة الاسفنج الفاخر لسواها اعظم ما كانت في السنين السالفة ويقول الغواصون ان الكمية التي كانوا يستخرجونها منذ عشر سنوات لا تحصل لهم في هذه الآونة ولهذا يظهر جلياً ان نمو الاسفنج لا يعادل سرعة استخراجهم والمقدار الصادر منه الى البلدان الاجنبية مذكور في هذا البيان النسبي فمن ٢٦ جزءاً أرسل الى انكلترا ١٢ الى فرنسا ١٥/٢ الى النمسا ٥/٢ الى الاستانة ٢ الجيلة ٢٦ جزءاً وفي سنة ١٨٦٧ كانت الصادرات العثمانية ٣٠ قنطاراً انكليزياً قيمتها ٧٠٠ ليرا (القنطار ١٢٠ ليرا)

ومجل قيمة الاسفنج المستخرج من سواحل سوريا من عشرين الى ٢٥ الف ليرا وذلك هو المعدل للسنين السالفة والمشاهد ان النتاج يتقلص سنة عن سنة وذلك لكثرة استخراجهم وعدد القوارب المحترقة به الآن تبلغ ٢٥٠ الى ٣٠٠ وعدد رجالها ١٢٠٠ الى ١٥٠٠ وطرابلس والبترون (على ساحل جبل لبنان) هما



غطس السور: بن علي الاسفنج

النفطان المهمتان في شغلهم ومن جوارها تستخرج انحر الاصناف وقوارب الغطس يختلف طولها من ١٨ قدماً الى الثلاثين وفي كل منها اربعة رجال او خمسة يشغل احدهم بالرياسة والتدبير ويطس الآخرون وترى الغطاس عارياً وحول خصره شبكة مفتوحة يضع الاسفنج فيها ثم يقبض بكلماته يديه على حجر ايض طويل مشدود الى حبل ثم يغطس به في الماء حتى اذا بلغ القاع وضع الحجر تحت رجليه وقبض الحبل باحدى يديه وشرع يأخذ بالآخرى ما يراه قريباً من الاسفنج ويضعه في الشبكة ومن ثم يشير الى الجماعة بضربات معلومات على الحبل ليرفعوا اليهم ولا يستعملون سكيناً ولا مديّة ولا اداة ما والقاع الذي يبلغه الغاطس يختلف عمقاً من الخمس باعات الى الثلاثين باعاً والباع يعادل طول قامة الرجل المعتدل النوام

ان الغطس على الاسفنج في الثغور السورية مهنة يحترفها كثيرون من الناس فتدرّ عليهم ما يقوم به اودهم ولذلك يحمل بنا ان تزيد الثراء عنها بياناً لان صاحب البيت ادرى بالذي فيه وانما نؤثر هذا البيان عن جماعة من المشتغلين بهذه الحرفة المفيدة فنقول

ان مواضع الاسفنج تمتد من مياه اللاذقية الى مياه البترون ولذلك يشغل في الغوص عليه كثيرون من تجارة اللاذقية وارواد واسكلة طرابلس والبترون وكانت عدة قواربهم منذ بضع سنوات قريبة من البيان الآتي

اللاذقية	٢٠	طرابلس	١٢٠	الفلون	٥
ارواد	٥٠	البترون	٦٠	طرطوس	٥

وجملة ذلك نحو مئتين وسبعين قارباً غير ان مهاجرة كثيرين من التجارة الى اميركا وذهاب بعضهم للغطس في مياه الغرب قلل عدد القوارب حتى صارت تقل عن مئة منها نحو سبعين لطرابلس اما عدد رجال القارب الواحد فخمسة او ستة منهم رجالان ينشلان الغواص

عند اعطائه العلامة المنقوش عليها بشد الحبل والباقون للغطس مناوبة وانضاء
اعمال أخرى يقتضيها المقام
والقوارب عادة صغيرة مفتوحة من ذوات الشراع والمجازيف تستعمل
عند الاضطراب

وطريقتهم في الغطس ان يتخذوا لهم حبلًا ضخماً طوله ثلاثون قامة الى
الاربعين وفي طرفه بلاطة من الرخام وزنها سبع افاث او ثمان بمسك الغواص بها
او بربطها في حل صغير يشده الى وسطه لكي لا تنفلت البلاطة منه وهو في القاع
فيكون ذلك آخر الهدى وناهيك بانه اذا ربطها في وسطه تمكن من العمل
بكلتا يديه واستخدم البلاطة في اقتلاع الاسفنج العاصي بخلاف من يظل ماسكاً
بها باحدى يديه فانه لا يعمل الا باليد الاخرى . ومتى تشفى للغطاس بلوغ
القاع سليماً واقتلع الاسفنج وضعه في محلاة معلقة بكتفه حتى اذا مرت عليه
الدقيقة او الدقيقتان الى الاربع اشار بالحبل الى الساحبين الذين في القارب
فينشلونه سريعاً

ومواضع الغطس عند طرابلس لا تبعد أكثر من خمسة الى عشرة اميال
عن البر وعمق الماء يختلف باختلاف الفصل ويشرعون بالغطس من ١٥ ايار
على عمق اربع قامات الى العشرة . تدرج في ذلك تدريجاً الى آخر الشهر
وبعداً ايضاً بحيث لا يبلغون الثلاثين قامة الا في ايلول غير ان هذا العمق
لا يتسنى لكل واحد منهم وانما يتجاسر عليه بضعة مختارة منهم ومعدل العمق
الاغنيادي من ١٦ الى ٢٠ قامة

ومتى ارادوا الغطس خرجت القوارب باكراً النهار عند بزوغ الشمس
وباشرا القوم عظام الشاق في بياض النهار الى العصر حينما يرجعون فيضعون
جنى اليوم على رمال الشاطئ ثم يصبون فوقه من ماء البحر ويدوسون الكومة
بارجلهم ويبقون على ذلك نحو نصف ساعة فيغسلونه ويكررون العمل مراراً
حتى ينظف الاسفنج من المادة الحليبية اللزجة ذات الرائحة الرنخة التي تكسب

الاسفنج حال النصفانها به لوناً اسود مع ان لونها رمادي غامق . واذا بقي منها شيء بعد تكرار الغسل كسطوة بالسكين وكل هذا يتم قبل الغروب

وسوق بيع الاسفنج خاص به لا يشاركه فيه غيره من سائر المواد فان الغواصين يحملون بضاعتهم الناخرة الى بيوتهم او غيرها ويكومونها كوماً لا فرق بين افرادها من حيث الصفة ويعرضونها للبيع على هذه الصورة فيجتمع حولها ائمة من التجار ويشرعون في المزايدة حتى يستقر البيع على الراغب الاخير وعند ذلك يتدئ التوزيع وبه يقسم الاسفنج الى ثلاثة انواع الالبيض والقبيا والاحمر على ان معدل هذه البيوع يحسب على هذا الدراري من ٦٠ غرشاً الى الف غرش ثمن افة الالبيض بحسب درجة جودته واما القبيا فمن عشرة غروش الى مئة وخمسين غرشاً وكذلك الاحمر من خمسة غروش الى ستين غرشاً

ومن عادة العطاسين في القارب الواحد ان يكونوا شركاء بعضهم بعضاً بالسوية وتارة يكون القارب ملكاً لاحد هم فيحسبون له نصيباً او اجرة وطوراً يستأجرونه من صاحبه بخمس ليرات وتجهزون بالحبل والبلاطة وسائر لوازم الغطس . واما الساحبان فيكونان بالاجرة وتختلف اجرة الواحد من خمس ليرات الى عشرة

وكان معدل كسب الغواص الواحد من ١٠٠ الى ١٢٠ ليرا اما اليوم فقل ان يتجاوز السبعين ليرا

وكانت الحكومة السنية تاخذ عشر النتاج ولكن اخذت عوض ذلك ضريبة سنوية ثففاضها من قوارب الغواصين مقابلها ثلاث ليرات عثمانية عن كل قارب

وبلغ مقدار الصادر من الاسفنج عام ١٨٨٩ من ميناء طرابلس نحو ثلاثين الف ليرا بعضها يرسل الى فرنسا والبعض الآخر الى النمسا وهذه القيمة ليست هي ثمن النتاج الطرابلسي فقط بل هي ثمن كل النتاج

السوري لان تجار طرابلس يشترون من اللاذقية وارواد والبترن ويصدرونه من مينائهم بل قد يتأخر التجار عن الذهاب اليهم فيجلبون بضاعتهم ليعرضوها في سوق طرابلس اه .

ومع ان الاسفنج معروف باختلاف اصنافه وحجمه فانه يسهل ترتيبه هكذا (الاول) اسفنج الزينة الايض الفاخر الجرسى الشكل (الثاني) الاحمر الكبير المعروف باسفنج فينيسيا او اسفنج الحمام (الثالث) الاحمر الخشن المستعمل للوازم البيوت كالتنظيف وسواه . ويرسل معظم الاصناف الفاخرة الى فرنسا اما الاحمر والاعنيادي فالى المانيا وانكلترا

وفي مفاص لبنان ١٢٠ قارباً رجالها ٥٥٠ ودخلها السنوي بين ٤٠٠٠ و ٦٥٠٠ ليرا

وقيمة الصادر من جزائر سبورادس رأساً يبلغ ٩٠ ألف ليرا وكان الفوم يأخذون اسفنج جزائر سبورادس الى رودس ليصدر منها الى اوربا ولكن لما شرعت البواخر الانكليزية تمر على تلك الجزر صار الاسفنج يرسل منها رأساً وعلى السواحل بين ٢٠ ٢٢ و ٢٣ تستخرج الاصناف الناعمة والجافية الناعمة والحمراء سواء وتخلط معاً لانها تؤخذ من عمق واحد اي من اربع قامات الى خمس عشرة قامة فاذا تجاوز الغاطس هذا العمق يرى اسفنج فينيسيا اكثر من سواه بل كأنه معظم الموجود مع انه في ما دون ذلك لا يعادل الا ثلث خليطيه واذا بلغ العمق عشرين قامة او ثلاثين يستقل هذا الاسفنج بالوجود ويكون كبير الحجم اما الاثمان فقد كانت هكذا ثمن العادي او الحامي بحسب صنفها من ٤٠ الى ٦٠ غرشاً ثمن الافقة (ليبرا ٢ ١/٢) واما الفاخر فمن ١٢٠ الى ٢٠٠ غرش

اما الاسفنج المستخرج من مائندروها على الساحل الافريقي فيباع دائماً بالقطع وثن النطعة من صنف الحامي من غرش ونصف الى اربعة غروش ومن الفاخر من اربعة غروش الى ثمانية ومن صنف ذموكا او الخشن من خمسة عشر

بارة الى ثمانية عشر القطعة وقيمة الليرة العثمانية في معاملة الاسفنج ١١٥ غرشاً
والليرة الانكليزية ١٢٥ غرشاً . وما برح النوم يرسلون الى انكلترا اسفنجاً
مرملاً

والاسفنج المستخرج بادوات الغطس ليس جيداً كالذي يخرجهُ الغواصون
المجرّدون لانهم ينزلون الى اعنى من هولاء وهناك موضع اطائب الاسفنج وهذا
سبب غلاته أكثر من نتاج الآلات بالمئة خمسة عشر الى العشرين ومع ان ادوات
الغطس تستخرج مفادير او فر فان اللس آخذون بكراتها لما يحدث عنها من
المصائب المتكررة في كل سنة اذ يغطس الغواصون فيها الى عمق يزيد عما
رسم لهم

وجملة الادوات الواردة من فرنسا وانكلترا في مدة السنين العشرة
والاثنى عشرة الاخيرة تبلغ ٢٥٠ آلة الآب المستعمل الآن لا يزيد على ١١٠
فقط والعدة اللازمة لها تتغير في كل سنة ويستوردونها على الغالب من انكلترا
وعدد السفن المشغلة بالاسفنج بما فيه حاملة ادوات الغطس وذلك في رودس
وحزائر سبرادس يبلغ ٧٠٠ وعدة رجالها ٦ آلاف وعام ١٨٧٤ لم يشغل الا
٥١٢ قارباً بينها ٩٦ من حملة الآلات الغطاسة

واستخراج الاسفنج من مياه تونس يكون اهمه في كانون الاول والثاني وفي
شباط لانه في سائر ايام السنة يغطي البحر في مواضع المغاص بالعشب البحري
واذ تجيء انوار تشرين الثاني وكانون الاول تنقش هاتيك الاعشاب فيظهر
الاسفنج جلياً ومع ذلك فلا استخراج زمانان احدهما يتبدى في اذار وينتهي في
تشرين الثاني وثانيها يبقى على بقية ايام السنة ويكون النتاج قليلاً مدة الصيف
لان آلات الغطس تكون بومئذٍ ضرورية وهي لا يستطيع اتخاذها الا اذا كان
القاع صخراً او صلباً الا ان العرب يفتشون عليه عند الشاطئ فيشعرون به حينما
تمس ارجلهم بين اعشاب البحر المتراكمة غير ان الموجود هناك لا يكون الا من
ادنى الانواع رتبة ذلك لانهم لا يقوون على بلوغ الاعماق . ونحتاج العمل في

استخراج الاسفنج متوقف على هدوء البحر ولذلك لا تكون الايام الصالحة للشغل
 زمن الشتاء الا اربعون يوماً او خمسون

اما العرب الساكنون السواحل واليونان واخص منهم اهل كراندي على
 قرب نوبليا والصفليون فكلهم يشتغلون باستخراج الاسفنج وانما اشهرهم اليونان
 واقلم نشاطاً العرب

ويتخذون لاستخراج الاسفنج مجرفة ذات ثلاثة اسنان متباعدة او
 ضرباً من الشباك مثل ما يؤخذ به المحار اما العرب فيستخدمون قوارب يسمونها
 صنده (ولعلها صندل) ورجال الواحد منها اربعة الى السبعة واما المجرفة فتبنى
 بيد واحدٍ منهم حتى اذا رأى اسفنجاً وقف القارب وبدأ العمل على عمق ١٥ قدماً
 الى ٢٢ واليونان مع انهم من اشهر الغاطسين يستعملون المجرفة ايضاً لكنهم
 يتخذون لذلك الزوارق الخفيفة الصغيرة حيث لا يكون فيها الا حامل الاشعب
 والجذاف ويشرع الاول بسبر العمق بضرب من النظارات هو انبوب من تنك
 قطره ١٤ فيراطاً وطوله عشرون وفي طرفه الادنى زجاج سيك والقصد من
 هذا الاناء اجتناب الارتجاج الحاصل في سطح الماء واباحة الناظر فيه ان يرى
 القاع واليونان مهارة عظيمة اذ يستخرجون الاسفنج احياناً من عمق ستين قدماً
 بواسطة مشعب قصير وذلك بانهم يقبضون على ثلاثة او اربعة من تلك الاداة
 فيلقون الواحدة في الماء ولا تكاد تغطس فيه حتى تأنيها الثانية فتعلق فيها
 وتريدها قوة ومكناً تفعل الثالثة وسواها وكل هذا بسرعة عجيبة واحكام غريب
 حتى انه بالكذب ترغ واحدة من هاتيك الحراب عن موضعها اما العرب والصفليون
 فلا يتفعون بشيء من هاتين الطريقتين لا المشعب ولا الانبوب

ومغاص الاسفنج محسوب مجالاً رحيباً لقبول التمسحين والاصلاح وخطر
 نفاد الموجود غير ذي بال لان الاسفنج الجديد ينمو موضع القدم في مدة
 الاثني عشر شهراً

والبيان الآتي ينفع عن صادرات البلاد العثمانية والبحر المتوسط الى المملكة
البريطانية مدة عدة سنوات

عام	ليبرا	قيمة ليرات
١٨٥١	١٨٩٨٢٨	
١٨٥٢	١٦٠٦٣١	
١٨٥٣	٢٠٥٩٢٤	
١٨٥٤	٢٢٤٧٨٧	٧٠٢٤٦
١٨٥٥	٢٣٩٩٨٥	١٤٠١٦٤
١٨٥٦	٢١٤٢٨٧	١٧٢٢٥٨
١٨٥٧	٢١٨٦٧٦	١٦٤٦٥٠
١٨٥٨	٢٨٧٦٨١	١٥٧٧٥١
١٨٥٩	٢٤٥٨١٨	٢١٨١٦١
١٨٦٠	٤١١١١١	٢٧٠٤١٠
١٨٦١	٢٤٠٥٠٦	١٠٨٧٨٢
١٨٦٢	٢٤٨٩٢٤	٠٧٤٨٣٢
١٨٦٣	٢٧٧١١١	٠٦٩٠٧٤
١٨٦٤	٤٢١٩٠٦	٠٥٢١٦٨
١٨٦٦	٢٢١١٩٩	٠٤١٤٧٧
١٨٦٧	٢٢٠٠٢٢	٠٢١٤١٥
١٨٦٨	٢٥٦١٢١	٠٦١٨١٧
١٨٦٩	٦٦٠٦٨٥	٠٨٥٧٥١
١٨٧٠	٤٥٢٨١٩	١١٢٢٨٤

ومنذ تلك السنة الاخيرة لم تعد الواردات تدوّن تدويناً رسمياً

وهذه المفادير ترد غالباً على إحدى الطرق الأربع أي فرنسا أو اليونان أو العثمانية أو إيطاليا إلا أنها نجيّة أحياناً من مالطة ومصر

والاسفنج المشحون على ثلاثة أنواع الفاخر والعاديّ والحشن ولا يوجد بين الاسفنج الأسفنجية أو اسفنجيان في العشرة من النصف الفاخر وسائرهما من رتبة ثانية أو احط من تلك وفي العاديّ اسفنجية من اربعة تُحسب رتبة أولى والبقية من رتبة ثانية ومن الحشن نصف رتبة أولى والنصف الآخر رتبة ثانية وهكذا يرى ان الاصناف الفاخرة والعادية والحشنة ينقسم كل واحد منها قسمين

ومجموع واردات الاسفنج الى بريطانيا عام ١٨٤٠ كان ٧٨٥٠٠ ليبرا وفي عام ١٨٤١ كان ٥١٩٣١ ليبرا فصار عام ١٨٥٥ نحو ٤٧١٨٧١ ليبرا وما يأتي بيان مقدار الاسفنج الوارد الى بريطانيا وثمنه في المدة التالية للسنة المذكورة اخيراً

عام	ليبرا	قيمة ليرات
١٨٦٣	٥٤٤٨٨٣	١٠٠٣٠٤
١٨٦٣	٤٧٤٧٤٠	٠٧٧٩٠٧
١٨٦٤	٥٤٠١٧٣	٠٦٠٣٧٨
١٨٦٥	٦٩٤١٣٨	١٠٣٧٧٠
١٨٦٦	٨٩٥٣٦٩	٠٩٦٧٦٨
١٨٦٧	٩٨٠٣٥٩	٠٨٦٣٠١
١٨٦٨	٩٩٧٤٤٧	١١٩٩١٧
١٨٦٩	١٢٣١٦٧٣	١٥٦٩٦٥
١٨٧٠	٨٢٧١٥٩	١٦٠١٦٣

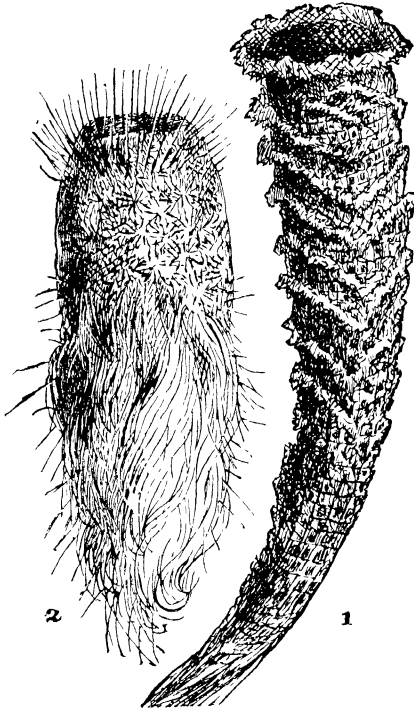
ومنذ ذلك الحين لم يُنشر بيان
وما يأتي هو ترتيب الفرنسيين للاسفنج التجاري
الفاخر الناعم السوري

الفاخر الناعم الجزري (نسبة لجزر اليونان)
 الفاخر الصلب السوري المعروف بالشهبوز
 اسفنج سوربا الاصفر المعروف بالنفيسي الفاخر
 اسفنج الجزر الاصفر المعروف بالنفيسي العادي
 الاسفنج الدجاجي من الغرب
 الاسفنج الاسمر من الغرب المسمى مارسياياوي
 اسفنج سالونيك

وأخر الكل اسفنج جزائر بهاما والاندركي الذي يقسم الى فاخر وعادي
 ونسبته رخو عديم المرونة ولذلك يسهل تمزيقه وثمة قليل جداً
 وفي عشر سنوات نهايتها ١٨٦٠ بلغ الاسفنج المباع في فرنسا مليوني
 كيلو ثمتها عشرة ملايين وست مئة ألف فرنك اي ٤٢٢ ألف ليبرا انكليزية
 وعليه تكون المنطوعية السنوية نحو ١٥٠ ألف كيلو وعام ١٨٧٥ ورد الى فرنسا
 ٢٤٦٦٦٦ كيلو من الاسفنج منها ٩٢٢٢٤ كيلو أرسلت الى غيرها وعام ١٨٧٦
 ودها ٢٥٧٨٧٨ كيلو وصدر عنها ٨٩٦٠٠ كيلو

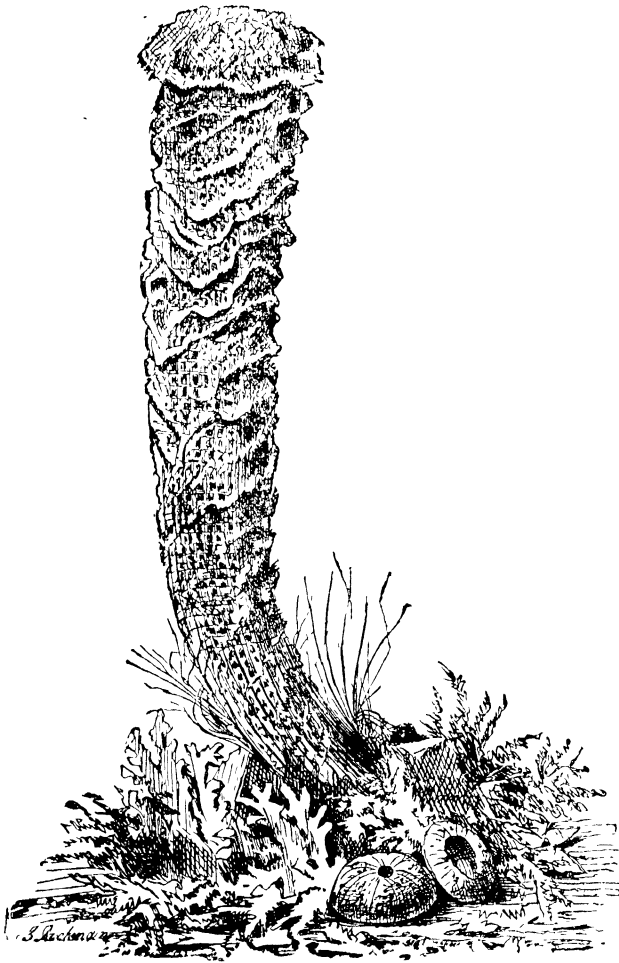
الاسفنج السليكي او الصواني - وجوده غير منحصر في البحار الحديثة العهد
 جيولوجياً مع ان التجاري منه غير مهود وجوده من قبل لان المادة القرنية فلما
 تسهل التجيير ومع ذلك ترى في الصخور الطباشيرية والاولينية كثيراً من
 الاسفنج ذي الاسنان الصوانية وترى في الصخور العتيقة من الاسفنج الكبير المحاوي
 الحبيب الكلسي وتلك تشابه المرجان اشد الشبه وقد ظننا اعظم علمائنا في
 الجيولوجيا انها منه ومما الحبيب على هيئة الابر دقيق لا يرى الا بالنظارة
 المعظمة ولكنه دقيق الانتظام يعلم من ترتيبه انه قيام هيكل جسي واما الاسفنج
 القرني فليس بذي حبيب بيد ان هيكله لا يحلو من بعض كسر منها متشرة فيها
 من غير ترتيب ما يدل انه دخل عليها من الخارج
 ومقدار السليكا الذي يدخل في تركيب الاسفنج عجيب فانه يشاهد على هيئة

الحب بنادير عظيمة متداخلة في جسم الاسفنج ومن ضروب الاسفنج السلكي



الاسفنج السلكي او الصواني

الجميلة جداً والنادرة المتال الضرب المسمى اويلكتلاً وهي توجد في جزر فيليبين وهيئتها كالقنفذ ولها شبكة قرنية على هيئة الهيكل الجسدي مركبة من خيوط سلكية كبيرة تتد من قاعدتها الى رأسها ويحيط بها خيوط دفاق تولف معها مرعاً ذات ثنوب او خروم مفتوحة وتشبه شبكة اوسلة طولها من ٦ الى ١٥ قيراطاً وثخنها عند طرفها الاقصى او جزعها قيراطاً الا انه يزداد تدريجاً كلما علا نحو الرأس فيبلغ في معظم الاحيان نحو قيراطين وهناك يعلموها حرف سبعة ربع قيراط وتخنم في طرفها الاكبر بنسيج رفيع من الخيوط الدفاق لاشكل



اسفنج اویلا کتلا

معين له وعلى هذه البناية الظرفية الخفيفة نقيم المادة الهلالية وهي في سيجها شبيهة
بالاسفنج العادي لكنها تكون حينئذٍ مبالغة نحو الغشاء غير المنتظم الذي يكسوها
ويظل معها مدة الحياة

وقد اتى على هذا الاسفنج حين من الزمن كان فيه نادراً قليلاً
بحيث يبع باثمان فادحة اما الآن فان تقدم التجارة صبره
قريب المنال ويسهل اقتناء بعض النطع
اللطيفة منه ببعض شلينات ليس
الأ

الفصل الخامس

الزبوت من ذوات الثدي البحرية

صيد الفقمه . الزيت المستخرج من شحمها . جلدها . الفقمه ذات الفرو . فرس البحر . مصيد الببال . واردات زيت الشحم والدهن وعظام الببال . زيت الدلفين . زيت الدوكونج

— ١٠٢ —

الزبوت من ذوات الثدي — ان الزيت لمن الاصناف التي تجود بها الحيوانات البحرية لسد حاجات الصناعة وهو يستخرج غزيراً من ذوات الثدي والاسماك ومعدل مقدار تجارته في بريطانيا وحدها ينفق عن المليون ليرة انكليزية في السنة . وبعض هاتيك الملواد الزيتية يتخذ طعاماً للانسان وبعضها يُستخدم في المعامل وغيرها في الطب

والزيت التجاري يستخرج قليلاً او كثيراً من معظم الساجات في البحر من ذوات الثدي البحرية كالبال والحوت المشحم والفقمه وفيل البحر والدوكونج وفرس البحر وغيرها وكذلك من انواع الحيتان مثل الكرخر وسك الشمس والقنّ والهرن وغيرها من انواع السمك الصغير التي يسعون في صيدها اشتغافاً بزيتها

وعظمة الانجار بالزبوت الحيوانية والمواد الشحمية تدل على انها لكثرة ما

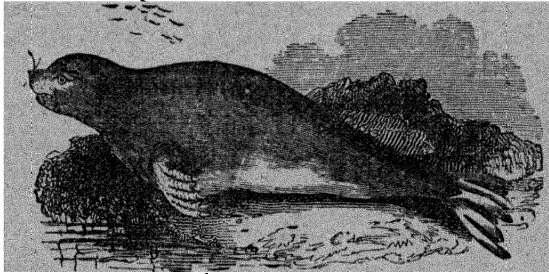
فيها من الكربون والمدر وجين مرغوبة في كل الافطار لسد اعواز كثيرة سواه
كان في اعظم البلدان تدنا او بين ام لم تزل في حال النظرة الساذجة وأنا
نعم ان زيوت السمك غاية في النفع لذوي العلال السلية وتلك الزيوت اما
مستخرجة من كبدة القد او من الدوكونج وقد تستعمل في مرض البدن اذا لم
يمكن بقاؤها في المعدة ان شربت

وقد عدد الدكتور طسن من الزيوت الحيوانية الجيدة ما كان نافعا في
الطب فذكر عنا عن زيت كبدة القد زيت الفم زيت شحم الحوت وكانت
نتيجة مشاهداته افتناؤه ان زيوت السمك كلها تشبه في خصائصها العلاجية
مع انها تختلف في استعمالها للمضم في معدة الانسان وقد جرب زيت ارجل
الثيران وهو زيت حيواني مستخرج من الدهن الناعم الصلب الموجود بين
البشرة والغائرة والجلد وكذلك جرب زيت كبدة الحوت وزيتا آخر مستخرجا من
نوع من السمك يكثر في ساحل مالابار فكانت هاتيك التجارب كلها دالة على
فوائد

وعادة المرح البومي شائعة في كل البلاد الحارة ويراد بها تنعيم الجلد وإقامه
الجسم معاني وفي الافطار الاستوائية يستعملون الزيوت النباتية واهل نيوزيلاندا
وغيرهم يستعملون زيت الحوت لذلك اما الاسكيمو واهل كرينلاندا فيشربون
مقلرا كبيرا من زيت الحوت والفم وغيرها وكذلك الساكنون على ضفاف
الانهر الكبرى في البرازيل وعلى الساحل البحري يستعملون زيت الترس
(ضرب من السلاحف يعرف عند العامة بالترس) والدهن المستخرج من
التساحين الاميركي والاعنيادي وكثيرون من اهل الهند يتخذون زيت الحوت
والمستخرج من كبدة السيف مروحا لاجسامهم

والمشتغلون بتجارة الصوف والصابون والشع وغيرها مما يستخدم فيه الزيت
والدهن كثيرا ما ينجون من خطر الامراض السلية والتخزيرية ومن عفاة
الملاحين ان مجرد السفر لصيد البال شفاء من العلال الصدرية وربما كانت

المقادير المشروية من هاتيك الزيوت والمطلى بها ما تؤثر في الداخل
 صيد الفقمه - ان صيد السيل اي الفقمه يلي صيد القند في الاهمية بالنظر
 الى تمارة نيوفوندلند ونرى ٣٥٠ مركباً مشتغلاً فيها وتلد الفقمه في كانون الثاني
 وشباط وذلك بين ثلوج لابرادور التي يجملها مجرى الارقيابوس صوب الجنوب
 فتبلغ سواحل نيوفوندلند في اواسط اذار ومار الصيد منها مختلف اذ في بعض
 السنين يصدر من جلودها مقدار لا يتناهى المئتي الف فيما يصدر من همالك في
 بعض السنين الاخرى ما يفوق الاربع مئة وخمسين الفاً وقيمة زيتها المشحون بين
 ١٦٠ و ٢٠٠ الف ليرا وفي كل قنطار انكليزي من الشم احد عشر جالوناً
 من الزيت



الفقمه الكريالانديّة

ومن اهم الزيوت ما يستخرج من الفقمه والند لان زيت الببال نفص كثيراً
 لنعوذ الصيادين عن الافتمام بصيده بالنسبة الى الماصي ولكن زيوت السمك
 عديدة الانواع وهي تستخرج في مواضع حمة ولها في مواطنها وسائر الاقطار رغبة
 عامة وهي زيوت الحوت والهرن والمنهادن وغيرها

زيت الفقمه - ان للفقمه ثلاثة ضروب من الزيت اولها ما يسيل بضغط
 طبقات الجلد بعضها فوق بعض وثانيها ما يخرج من الشم الممرض لعل البخار
 وهو في مراحل مسدودة سداً محكمًا وثالثها ما يستخرج من سائر الجسم بعد

ضعطاً شديداً

وفي سان جون من نيوفونددلند (والبلدة المذكورة نقطة تجارة هذه الاصناف)
يضعون الشم في احفاش كبيرة من خشب تحتمها اوعية اخرى خشبية يؤخذ
الزيت بها وهذه الطريقة لانتاج الى حرارة صناعية وما يخرج من الزيت في
مدة الشهرين او الثلاثة الأول ينال له زيت السيل الاصفر وهو عبارة عن
نصف الكمية او سبعين بالمئة منها ومتى دب الفساد الى السمك صار الزيت
داكناً كريهاً على انه اذا سلئت النفاية الننة وقصاصة الجلد كان من نتاجها
منادير كافية من الزيت المعروف بزيت السيل المسلووق ثم استخدموا لذلك
بعض الادوات البخارية فاصحوا يستحصلون ضرباً من الزيت حسن الصنف
منتظمة خالٍ من تلك الرائحة الكريهة الظاهرة في نتاج الطريقة القديمة وناهيك
ان استخراج الزيت بها اصبح يتم باثنتي عشرة ساعة بعد ان كان يقضى عليها ستة
شهور وقبل ان بضعة نقط من الاثير التريك تمنع سناخة الزيت الممتن
وتحول دون فساد ومتى أُحيى الزيت لبصل الكحول عنه صفا لونه ولمع ولو
كان كدراً من قبل

وفي روسيا يستخرجون كل سنة مقداراً من زيت الفمّة وذلك من البحرين
قزوين والايبض وطريقة استخراجِه بسيطة جداً فانهم بعد ان يكسّطوا
الطبقة الشمعية عن باطن الجلد يعرضونها في البراميل او الدنان لحارة الشمس
فتفعل تلك في استقطار الزيت من الرتبة الاولى ثم يضعون النفاية في الخلائق
ويغسلونها مع شيء من الماء واستخراجه بالخارج في معمل او معملين واما ما
يصاد في الخريف والشتاء فيستخرج زينها نواً من غير ان تملح جلودها ولكن
تغليها في زمن الحرّ ضروري جداً ولذلك بعدون لها حفرة كبيرة تسع خمسين
الفاً من الجلود

وقد اهاننت الحارِب الدقيقة المكررة في استخراج شم الفمّة ان النتاج النسبي
للزيت النقي من الاصناف المختلفة هو كما يأتي على حسابان ذلك لبرميل واحد من

الشحم في عجل كانت على احسن حال

اسم	براميل الشحم	الزيت	النفاية
	ليبرات	جالون	ليبرات
الفقمة المستنة من ضرب هارب المسي فوكا كرينلادكا	٢٨٨	٢٢ ١/٢	٧٢
صغار هذا الصرب	٢٢٥	٢٢	٥٢
الفقمة ذات النبع المسماة هودا وستيانويوس كريستانوس	٢٢٠	٢١	٨٠
الفقمة الحولية واسمها ييلمر	٢٤٦	٢١ ١/٢	١٠٢

وكانت صادرات زيت الفقمة من نيوفونلاند عام ١٨٥٠ نحو ٦٣٠٠ طنًا
 قيمتها ١٨٠ ألف ليرا وفي ١٨٦٠ كانت ٥٥٦٥ طنًا قيمتها ١٦٩٩٧٥ ليرا وعام
 ١٨٧٠ كانت ٤٩٨٢ طنًا قيمتها ١٧٦٤٧٢ ليرا وعام ١٨٧٥ كانت ٤٨٣٧ طنًا
 قيمتها ١٢٢١١٦ ليرا

وكانت قيمة كل الزيت المتخون من نيوفونلاند كما يأتي

اسم	عام ١٨٧٠	عام ١٨٨٥
زيت القد	١٠٧٨١٢ ليرا	١٠١٤٢٠ ليرا
" القد الفاخر	٠٢١٠٦١	٠٠٢٨٤٢
زيت الفقمة الفاخر	١٧٦٤٧٢	١٢٢١١٦
	٣٠٥٣٥٣	٢٢٧٢٧٨

وقد اشتغلت نحو ثلاثين سفينة بين صغيرة وكبيرة بحارية بمصائد سبتربرجن
 وضافها عام ١٨٧٢ فبلغ مقدار الصيد الذي حصلته ١٢٠ ألفًا من القم و ٢٥
 فرسًا من افراس الجمر المعروفة بالوراس و ٦٢٦٢ برميلاً من الكبد قيمتها جميعاً
 ٩٩٦٦٢ ليرا

جلود الفقمة - ان معظم صيد الفقمة في نيوفونلاند وهو يتدث في اذار

وقل ان يستمر أكثر من شهر واحد او شهرين وعدد السفن المشتغلة به ١٥٠ الى ٢٠٠ من ذوات الطابقي وربما بلغ صيد الواحدة منها نحو الفين ولئن كان المقتدر الذي صادوه ذات مرة ثمانية آلاف سيلاً ورحلاتهم في التماس صيدهم مرتان او ثلاث في الفصل

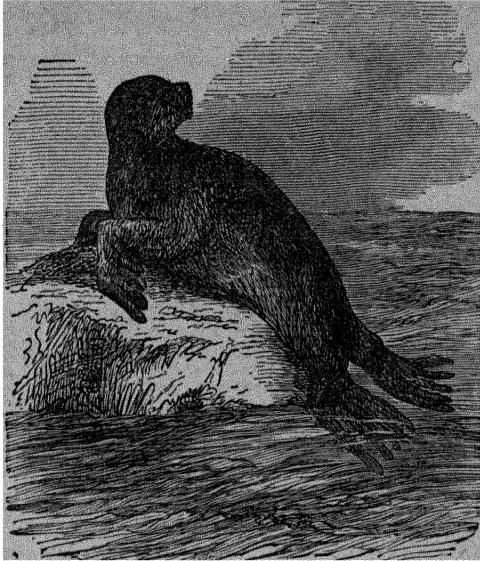
وتختلف مقادير جلود السيل الواردة الى البلاد البريطانية فانها انحطت الى ١٦٠ ألفاً وارتفعت الى ٨٧٦ ألفاً وفي الربع الاخير من هذا القرن كان المقتدر الوارد ٢٢ مليوناً وهذا تفصيله على ازمته مقدار احدها تسع سنوات

سنة	مقدار
١٨٤٨	٤٨٨٤٧٧٥
١٨٥٧	٦٤٢٩٨٢٠
١٨٦٦	٤٧٦٣١٢٢
١٨٧٥	٦٧٤٤٤٤٧
	٢٢٨٢٢١٧٤

وفرو القيمة التجاري يؤخذ من عدة انواع من الحيوانات حتى من السيل ذي الشعر وكان ما حصلته شركة واحدة اسمها شركة الاسكا مقدار مئة الف فرو في السنة الواحدة لانها استحصلت اجازة الحصر من لدن الحكومة الاميركية

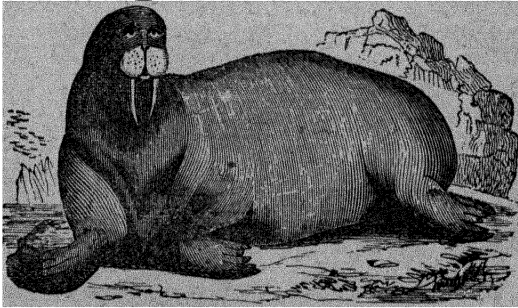
وبما اني انيت على وصف ذوات الثدي البحرية وفوائدها التجارية مع رسومها في كتاب آخر (النتاج البحري وتديره ومنافعه التجارية وفائدته المطبوع في محل شابسان وهال سنة ١٨٧٧) فلا أكثر من ان اشير الى من اراد التفصيل ان يعدل الى قراءته

اما الوارس (واسمه العلمي تريخيكوس روساروس ويعرف بفرس البحر) فان



فمة الاوقيانوس

فيه منافع سواء كان من لحمه او اسنانه او جلده او من زيت المستخرج من شحمه



الولرس او فرس البحر

وسكان الإقطار القطبية يعتبرون لحمه كثيراً اما جلده فاذا قُدَّ خيوطاً وقُتل

حبلاً اصطنعوا منه مرساً لصيد الببال بل قد يستعملونه في شدّ القوارب الجلدية وتغطيتها ومقدار فكوكه المصاد في الاسكا يبلغ معدّاه مئة الف ليرا وزناً والزوج من اسنانه وزن اربع ليرات واطباء الاسنان كانوا سابقاً يرغبونه كثيراً والصينيون يستخدمون هذه الاسنان في كثير من الصناعات كأنه العاج اما زيت هذا الحيوان فمشهور في التجارة

صيد الببال - قد كُتب في ذلك الوقائع الجمة والحوادث العدة والاصواف الرائعة حتى لم يبق من مجال للاضافة في الحج الذي تخذه النوم في صيد الببال وظلّ ذلك الصيد قد تقلص كثيراً عند الانكليز والاميركان بالنسبة لما كان عليه في السنين الماضية اما الفرنسيين فقد اضربوا عنه بته

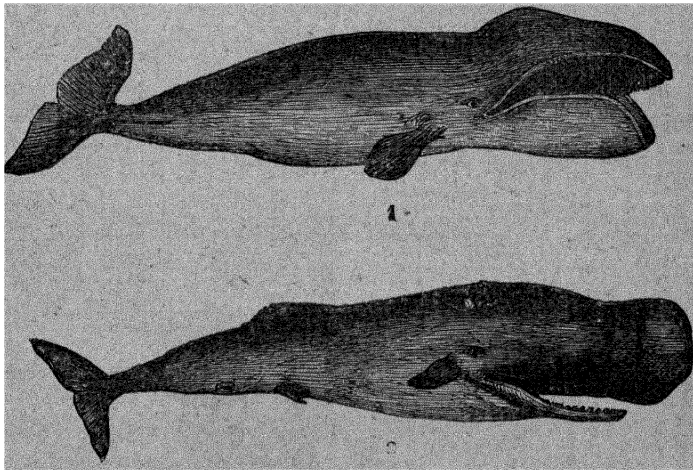
ومنذ ٥٠ سنة كانت السفن المشتغلة في صيده في اميركا ٧٣٠ مركباً مجموعها المقرّر ٢٢٢١٨٩ طنّاً اما الآن فعدتها اقل من ١٧٠ سفينة ومجموعها ٤٠ ألفاً وعلة ذلك ان كثرة استعمال الغاز والزيت المعدنية والنباتية للاستضاءة قد قلّت الطلب على زيت الببال قلّة تُذكر بالنسبة لرواجه فيه نحو نصف قرن ويظهر ما يأتي ان المقادير التي استوردناها منه ما برحت على شيء من الثبات

وهاك جدول الواردات للجرائم البريطانية

سنة	زيت اودهن	قيمتها ليرات	شمم اوزيت الراس	قيمتها ليرات
١٨٦٧	١١٩٠١ دن	٤٧٨٧٢٣	٢٢٢٦ دن	٢٧٢٣٦٧
١٨٦٨	١١٢٠٢	٤١٥٤٠٠	١٩٤٥	١٨٥٩٦٠
١٨٦٩	١٠١٤٦	٢٩٩٥٣٦	٤١٠٧	٢٨٧١٧١
١٨٧٠	١٤٧٣١	٥٤٩٢١٢	٤٠٦٩	٢٤١٢٤٠
١٨٧١	١٩٢٩١	٦٢٦٧٠٦	٥٣٨٨	٤٥١٠٢٨
١٨٧٢	١٥٠٠٤	٥٢٢٠٥٦	٢٧١٥	٢٢٢٥٣٤

سنة	زيت اودهن	قيمتها ليرات	شم او زيت الراس	قيمتها ليرات
١٨٧٣	١٥٥٦٩ دن	٥١٤٤٩٣	٢٨١٧ دن	٢٥٢٤٣٤
١٨٧٤	١٢٨٩٦ "	٤٥٤٧٢٩	٣١٥٥ "	٢٩٦٦٣٠
١٨٧٥	١٤٨٩٠ "	٤٨٩٨١٧	٤٤٦٩ "	٤٢٧٨٨١
١٨٧٦	١٢٤٦٦ "	٤٤٥٢٦٣	٢٣١٨ "	٢٢٠٢٥٩

وقد يكون الشم في البال السمين بالغاً في الثخن اجزائه نحو خمسة عشر
قيراطاً او عشرين مع انه على الغالب لا يزيد القدم ثخنًا وهو جاف اصلب من
شم الخنزير كثير الزيت حتى ان البرميل المملوء من شحمه اني التنظيف لا يسع
ما يستفطر من زيتو سلقاً مع ما يبقى من النفاية



١ البال الكرينلاندي ٢ البال الشمسي

عظام البال - هي على خطا تسميتها من جملة التاج الثمينة من صيده وزعانف
البال الواردة الى المملكة البريطانية في العشر السنوات الاخيرة كما باقي

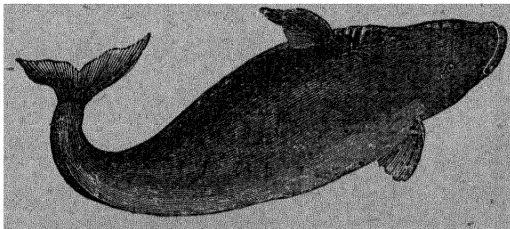
سنة	قنطار	قيمتها ليرات
١٨٦٧	٢٧٤٠	٥١٢٨٦
١٨٦٨	٢٨٠٠	٦٧٨٧٦
١٨٦٩	١٦٨٠	٢٤٩٥٨
١٨٧٠	٤٢٦٠	٧٩٤٨٢
١٨٧١	٢٨٥٢	٤٥١٧٨
١٨٧٢	١٨٢١	٥١٥٠٧
١٨٧٣	٢٥٠٤	٦٤٦١٨
١٨٧٤	٢٩١١	٥٤٩٢٠
١٨٧٥	١٨٧١	٤٢٢٤٠
١٨٧٦	١٧٩٩	٤٧١٤٤

وقد نشأ في جوار بلدة فادسو في مدخل وارانجر فيورد من نروج معمل
عظيم بإدارة المسيو فوين من تونسبرج وهو صاحب امتياز حرية جديدة لصيد
البال وهي عبارة عن حربة ذات شصين عظيمين متحركين كأنهما شق
المرساة على كل جانب واحد ترمى هذه الحربة للبحر من مدفع صغير دوّار
موضوع عند مقدم السفينة والشصان لابسان ساق الحربة وهي في المدفع وفي
مرورها في الهواء وعند دخولها في جسم الحوت ولكن متى شدّت المرساة المعلقة
بالحربة تراها قد انتشرا وتمكنا على زاوية مع الساق $\approx ٤٥^\circ$ وذلك يجعل اخراجها
من جسم السمك مستحيلاً وفوق هذا فان في الحربة كبسولاً بحوي مادة سريعة
الانفجار ولم في الوصول الى فجرتها واسطة حسنة حتى اذا انفجرت مات الحوت
سريعاً فيسرع القوم الى ربطه بالمركب وجره الى المعمل حيث يشرعون في
شقه واستخراج شحمه على الطريقة المألوفة ومتى انهموا العمل صيروا النفاية ساداً
بجيت يتنفع من كل الجثة ثم ان للمسيو فوين باخرتين صغيرتين صاد

بها سنة ١٧٧٢ ثمانية وثلاثين بالاً والظاهر أنه بسبب الوسائط النعمالة التي
يأخذها لم يفلت من يده حوت واحد متى دخلت الشصوص في مدنه
وجياد الحوت قبل انصرام اجله قل ان تزيد مدته على بضع دقائق . وموقع
هذا الممل عند مدخل وارنجر فيورد حيث تنبئ عملية الانتاع . وهذا الممل
يختلف عن نوعه الكريلاندي (بالينوباترا) واذا كان بالغاً اشدّه زاد حجماً
فان منه ما صيد بالغاً بمئة قدم طولاً وصغارهُ عند طرحها من بطن الام
عشرين قدماً وقد تقرر ان المسبو فون صاد خمسين بالاً تدرت قيمة الواحد
منها بمئة وخمسين ليرا انكليزية

زيت الدلفين - يصاد هذا الحوت (وهو دلفينوس فوسيانا او ضرب
من الدرفين الحنيزيري) من تمامه سواحل طرازون وذلك اما بالشباك او
رمياً ومقدار نتاجه السنوي ٧٠٠ الف ليرا من الزيت بعضها يشقّه نقره الناس
في الاستصواء ويرسل الباقي الى التسطينية ويُصاد ايضاً وامراً من اللؤلؤ
بليت في الدمرك فيؤخذ منه احياناً من ١٥٠٠ الى ٣٠٠٠ حوت

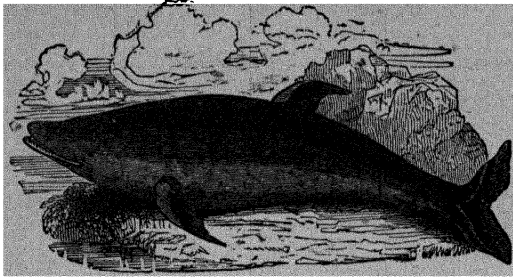
واستخراج الزيت من البال الابيض (بلوكا كانادون) والدلفين الاسود
من الحرف المهمة في مقاطعة كوبك على نهر سان لورنس في اميركا وهذا الزيت
يلو من الرائحة ونوره ساطع ولذلك يقال بافضايته على كل زيت سواه في اضاءة



الدلفين الاسود

الماء لانه لا يجرد اذا اشتدت وطأة البرد وبقاؤه طويلاً يجعله بالغاً من النية

والقدر شؤها البعيد ولا سيما في طلاء الجلود وتزيت الآلات فينبها من بوائق
الاحتكاك

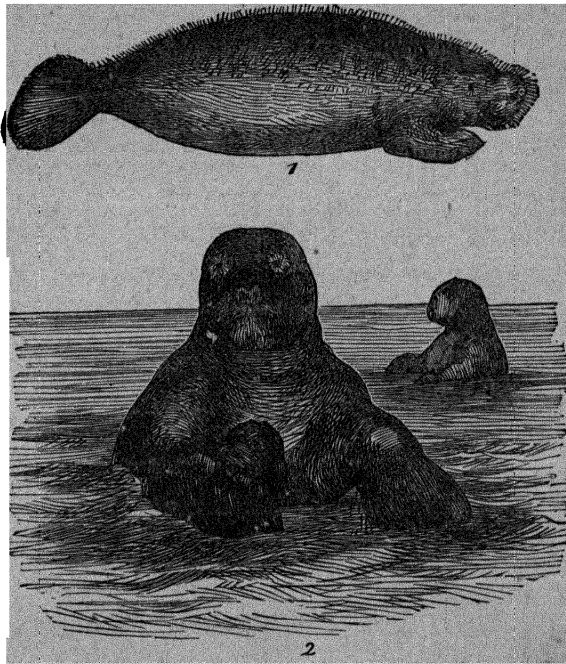


الدلفين البالي

وفي سنة ١٨٧٤ صدر من كندا ما قيمته ٨٦٦٠٠ ليرا من زيت السمك
زيت الدوكونج - انه منذ بضع سنوات زادوا على جدول النتاج التجاري
زيتاً حيوانياً فيه كثير من الخصائص الطبية وهو يستخرج من شحم الدوكونج
الاسترالي (هاليكورواستراليس) الساكن شطوط كوينسلاند والسواحل
الشمالية الغربية من أستراليا وقد وصف هذا الزيت بمنافعه الطبية بدلاً من
زيت كبد القد والفرق بينهما ان زيت الدوكونج لا يجوي شيئاً من اليرود غير
ان فيه كل المنافع التي يجويها زيت كبد القد لكنه يخلو من رائحة الكريهة ومع
ذلك فان المتحصل من هذا الزيت غير وافر المقدار وناهيك بما خسر من
شهرته من جراء بلوغه مغشوشاً كثيراً

واشهر المعروف من طائفة هذا الحيوان النوع المسمى مانانوس اميركانوس
وهو ينتاب مصاب الانهر والمخجان والاجوان المستنرة الواقعة في جزائر
الهند الغربية وفي سواحل كينيا والبرازيل وما قيل فيه ان طوله يبلغ العشرين
قدماً ويختلف عن الدوكونج بانه عديم الانياب والقواطع وقد قال الدكتور
بروكس في كتابه عن الحيوان ما يأتي ان الدهن الحائل بين البشرة والجلد

متى تعرّض للشمس اضاع ريحاً ذكياً وكان مذاقه حسناً ما يفوق به ادهان سائر
الحيوانات البحرية ومن خصائصه المنفرد بها ان لا يُفسد بحرارة الشمس ولا
يُعطب وطعمه كزيت اللوز الحلو ويصلح اخذهُ بديلاً من الزبدة ويجوز تناول
اي مقدار كان منه على امنٍ من الخطر لانه لا يؤثر باحداث اللين اما دهن
الذنب فاشد صلابة ويصبح بعد سلقه انعم ما سواه انتهى ولحم المانانوس معتبر
جداً في كل البلاد التي يسبح في مياهها وهو كثير الوجود في مياه بحيرات



1 هاليكور اوستراليا 2 مانانوس اميركاني

الامازون وقد وصفه واليس في رحلته نحو ينابيع ذلك النهر فقال ان تحت
جلده طبقة من الدهن تختلف سمكاً غير انها تكون في الغالب قيراطاً فتسلق

ليستخرج الزيت منها للضوء والطبخ ومقدار النارج من كل حيوان خمسة جالونات
 الى الخمسة والعشرين جالوناً زيتاً انتهى وذكر ادورد
 في رحلته على ضفاف نهر امازون انه يصاد كثيراً وقد
 يبلغ طول فردٍ ثمانية اقدام قيل ان هذا
 غير المانانوس الموجود في خليج
 مكسيكو

الفصل السادس

زيوت الاسماك والمصائد التي تستخرج منها

تحديد زيت السمك . زيت كبد القد . الصادرات من
نيوفونلند . طريقة اعداد ذلك . الصادرات من نروج . ومن
ايسلاندا . زيوت السمك في روسيا . زيوت السمك الهندية .
الاسماك التي تستخرج منها الزيوت . زيت الحفش . زيت الهرن .
زيت الاولاخان . زيت المنهادين . طريقة استخراج ذلك
وتعديله



ان كلمة زيت السمك لا تدل على معنى مخصوص لانها تطلق على كل
الزيوت المستخرجة من ذوات الثدي البحرية ومن الاسماك على السواء حتى ان
الزيت المستخرج من البال يسمى بزيت السمك ايضاً وزيت الحوت ما يخرج
بالحرارة من كثير من ضروب السمك كبيرها وصغيرها يخلط معاً كالذي يتخذ
في التجارة حتى انه يكاد يتعذر معرفة مصدر الزيت المباع ما لم يُعلم الموضع
الذي استُخرج فيه وكان شهيراً على ان هنالك مصائد كبرى للقد والهرن

والبشرد والسردين والمنهادين وسواهما وكلها تبذل شيئاً من العناية في استخراج الزيت

زيت الفد — ان الزيت المعصور من الفد يُحسب مهماً في بابهِ ومقدار الناتج من كل خمسة طنات من السمك نحو هو كرهَد واحد من الزيت وكمية الزيت المستخلص من كبد الفد في نيوفوندلند تبلغ ١٢٥٠ ألف جالون قيمتها ٢٠٠ ألف لبرا وكلة (تقريباً) يشحن الى انكثرا لان المكس الاميركي على وارده عظيم جداً وقيمة زيت الفد الخام الصادر من نيوفوندلند تبلغ ١١٠ آلاف لبرا واما ثمن المكرر منه فمن عشرة آلاف لبرا الى الخمسة عشر ألفاً وكانت قيمة صادرة جملة من مصائد نيوفوندلند الفرنسية بحدى الخمس سنوات المنتهية عام ١٨٧١ بالغت ٥٦٠ ألف كيلو ودخل هافر عام ١٨٧٦ نحو ٢٨١٩ ألف كيلو

اما الخصائص الطبية لزيت كبد الفد فقد اقيمت على اثباتها الادلة الراهنة فاصح استخراج الزيت بنوعاً لا ينضب لثروة المستغلين به في مستعمرة نيوفوندلند ولكن هذا الزيت يقد كسائر المواد النافعة اذ شرعوا بأخذون زيت الفد العادي المستخرج على الطريقة المفسدة فيرشحونه عن اللحم الحيواني لتنقيته من الرائحة الكريهة (بعد ذهاب البود وغيره من الخصائص الطبية بالتعفن اثناء تدييره) ومن ثم تيمم العملة العشاشون فيصنع كانه سليم صحيح

اما اكباد الفد المتخذة لاستخراج الزيت الطبي منها فانها تفحص فحماً دقيقاً فا وجد منها قليل المادة او متضرراً او كان قد لصق به شيء من المراتة يُبذل جانباً ثم تغسل الكبود المنقاة وتجفف فيضعها الصيادون (وهم على الغالب الذين يستخرجون الزيت او يبيعون السمك لغيرهم من كبار العامة) في براميل مفتوحة فيخرج الزيت منها تدريجاً ويعوم ثم يرفع بالمغارف ومتى برد صفي ثلاثاً او اربعاً في ورق نشأش وبذلك يتم العمل ولا يبقى الا صبة في تيكات او ادانان من خشب السنديان وبعد ذلك يصير معداً للبيع في السوق

واولنه حينئذ اصفر تبني يكاد يخلو من الرائحة والطعم ويعرف بالزيت الطبي الطبيعي

وفي غضون ذلك يعتني آخرون من الصيادين بتنقية الاكباد وغسلها وتجفيفها ووضعها في وعاء من صفائح الحديد المنك ثم يضعون هذا الوعاء في اناء من الحديد اكبر منه جرماً ملآن ماء الى نصفه ومتى اُحى هال انزيت من الاكباد وبعض المستخرجين يستخدمون البخار في رجلين الخلفيتين وغيرهم يمحرون البخار على الاكباد توتاً ويستخرج اول نتاج هذه الوسائط المنتظمة بالمغارف ويصفى عند ما يبرد ويحفظ للاستعمال علاجاً ويسمى الطبي المغلي بالبخار او الساطع الاعيادي اما النتاج التالي فيستعمل ايضاً في الطب وهو اشد من ذلك احمراراً ويقال له الاسمر اللامع واخيراً نغلي الاقسام من الاكباد التي لا نحل من ذاتها اولاً لتعمل فيها الحرارة الخفيفة فينتج عنها الاسمر الداكن او زيت الدباغين وتبقى النفاية والبقية السوداء فتستخدم سماً

ومقدار الزيت الذي تدره اكباد الفد يختلف من سنة الى أخرى فان في بعض السنين لا يمتلئ البرميل زيتاً الاً من ٦٠٠ كبد بينما تكفيه من غيرها مثتان وعام ١٨٤٠ صدر من نروج ٤٢٧٣٧ برميلاً من زيت الفد وزيت الكرخ وعام ١٨٤٨ ثخن ١٢٩٦٥٧٢ جالوناً من زيت الفد وفي عام ١٨٤٦ لم يكن الاً ٦٥٦٠٠ جالون فقط

ومتوسط صادر زيت السمك من سواحل نروج في المدة بين سنة ١٨٥١ و١٨٥٥ كان ٥٢٩٠٠ دين كل سنة وفي غضون سنة ١٨٥٦ الى سنة ١٨٦٠ كان المعدل نحو ٥٩٦١٧ دنائاً سنوياً وفي اثناء الفترة بين سنة ١٨٦١ وسنة ١٨٦٦ كان ٧٧٥٠ ألف لتر مساهمة واما في عام ١٨٧٧ فكان الصادر ١٣٠٦٠٠ برميل من زيت كبد الفد قيمتها ٢٨٦٦٠٠ ليرة اما نتاج كل قارب فل ٨ ثمانية براميل الى عشرين برميلاً من الكبد وثن البرميل من الاكباد الطرية الصالحة لاستخراج الزيت الطبي منها من ٢٧ الى ٣١ شليناً واما الاكباد العتيقة فتباع بسعر ٢٢

الى ٢٦ شايئاً البرميل وفي بدء الفصل يكون السمك كثير المادة الكبدية حتى انه من ٢٥٠ الى ٣٠٠ سمكة مصادة بالشبكة يؤخذ برميل كبير ملآن كبوداً بينما يجناجون فوق ذلك الى نحو خمسين او مئة سمكة مصادة بالشصوص وكلما تقدم الفصل هزل السمك وصار البرميل لا يمتلئ الا باكباد ٤٠٠ او ٤٥٠ اما في جانب البحر الغربي من جزائر لوفودين فان اكباد ٦٠٠ او ٧٠٠ سمكة تملأ البرميل

وفي اسوج يأخذون بقايا السمك المسلخ ويضعونها في خلاقين واسعة ممتجة بما نُبذ من الهرن وغيره وبمقدار قليل من الماء ويغسلونها معاً او يعرضونها للبخار تكراراً حتى يُجَلَّ مجموعها فيصبون عليها ماء بارداً فيطفئوا الزيت على وجه الماء ويرفعونه وينفونه ويعبونه في البراميل ولونه حينئذٍ اسمر وهو يصلح للضوء وسواءً الا انه كثير السبولة فلا يصلح للجلود

وكان مقدار الصادر من جزيرة ايسلاندا عام ١٨٦٧ من زيت السمك ومعظمه من زيت الحوت بالغاً ٤١٨٦٥٦٠ ليبرا على ان مقدار الصادر السنوي لا يقدر بأكثر من مليونين وسبع مئة الف ليبرا

والزيت من اهم التاج الثنوي في المصائد الروسية وقيمة المستخرج منه تبلغ نحو ٧١٥٠٠ ليبرا وهو يستخدم اما للمنافع الطبية او للطعام ولاغراض صناعية اما الزيت الطبي فمستخرج من كبد القد وطريقته ان يشقوه وهو طري ومن ثم يعرضونه لحرارة البخار واما زيت الطعام فانهم يستخرجونه من الدهن المكتشف امعاء السرجيون والسندر (لوكوبركاسندر) وهم يغسلونه ويذيبونه في الخلاقين البخارية وهو طري وهذا الزيت او الدهن المذاب يستعمل غالباً مزاداً على براميل الخبياري اذا كان صُغُر السمك فيها غير بدین بلدانه كافية وفي موضع استخراجِه يخذونه بدلاً من الزيت النباتي

وزيت السمك الاعنيادي المستعمل في بعض المنافع الخاصة كعامل الصابون والمدايع وانارة المصانع وغير ذلك انما يُستخرج على الغالب بالتعفين

الذي من شأنه حلّ الأعضاء التي تكثف الدهن فيسهل جريانه وتبلغ كميته زهاء المئة ألف پود (والپود عبارة عن ٢٦ ليبرا) والزيت يؤخذ من عدة اقسام من السمك ومن مفادير وافرة من السمك كهرن استراخان وغيره من الانواع الصغيرة المسماة سيرينورس غيران الحكومة حضرت منذ عهد قريب الانتفاع بهذا السمك الصغير مع ان استخراج زيت الهرن مباح لكثرة اسرايه وتعذر تجميعها جميعاً بالسرعة اللازمة وهي في جديها وطراوينها ولذلك أُنِج استخراج الزيت منها

واستخراج الزيت ليس منحصراً في كبد القد بل ان أكباد عديد من الاسماك الاخرى نرى امرها رائجاً والسعي وراءها عظيماً وتلك هي الراي (او الهزاز لضرب من الرعاد) والكرخر وغيرها من نوع سكوالوس ما تؤخذ أكبادها في ايسلاندا ونروج لاستقطار الزيت منها فيستعملونه للاستصباح ويتنفع به العملة في الجلود وفي غينيا الانكليزية يستخرجون الزيت من كبد سمك المنشار (ريسنس بكتينا بونس) فيستضيئون به واما جالية الهند فيستخرجونه ليرحوا به ابدانهم ومقدار ما ينتج عن الكبد الواحد نحو خمسة عشر الى العشرين جالوناً من الزيت وفي كامبوديا سمك يُقال له ناسوك يخرج منه زيت مشهور بكثرة السيارين فيه

وقد قل مقدار زيت السمك المستخرج في الهند في السنين المتأخرة ففي سنة ١٨٦٥ سُخِّن من بومباي والسند ومدرس نحو ٢٧٥٠ ألف ليبرا وحتى الآن لم تزل مدرس تستخرج منه مقداراً كبيراً والزيت الهندي قسماً طبي وعادي

واهل ارياف الهند يستقطرون الزيت من أكباد الكرخر والمفلطح والمنشار والهزاز وذئب البحر والسردين ذي الزيت وغيرها ومعظم احناء ذئب البحر على الزيت حوالي كانون الثاني اي قبيل زمن تنقيسه ومتى كان العمل محصوراً في الأكباد دون سواها فانها توضع في الماء حتى يغلوها نحو

قيراط ونصف ثم تُحْمَى الى درجة ١٢٠ وبعد نحو ١٥ او عشرين دقيقة تُحَرَّك فيطفو الزبد ويكشط الزيت عنها الى آنية أخرى وعند ذلك يُباع باسم زيت السمك ولا يغسلون الاكباد سواء كانت طرية او قريية من الفساد دامية او نظيفة بل يضعونها كلها معاً في اناء واحد كبير

وفي الهند يُستخرج مقدار عظيم من الزيت من سميكات السردين وخصص منها المسمى لَوَّار (كلونيا نيوهاوي) الذي يصاد من آب الى تشرين الثاني ثم يُعالج بالماء العالي لنصل الزيت الذي يطفو عليه ويخرج الزيت من اكباد ضروب عدة من سمك النوع المسمى سيلورويد او السلور على ان الاسماك لا تكون بدنية وافرة الدهن الا في شهري كانون الثاني وشباط غير ان زيت السردين عمدة الزيوت في الهند لانه اذا لم يُعصر عنه رأساً فهو يستخرج من الحيتان والاسماك الاخرى التي تاكل السردين . والسردين المازيت غير معلوم ذهابه وابابه وفي عام ١٨٦٤ شح من ميناء كوشين مقدار عظيم من زيت السمك بلغ ١٤٨٣٠٦ قناطير انكليزية اما عام ١٨٦٥ فكانت الصادرات اعظم واكبر لكن في مدة الخمس سنوات التالية اوشك ان لا يحسب ثمة تجارة حتى سنة ١٨٧١ حين ظهرت الاسراب الكثيفة من السمك ووفد معها الكرخر بكثرة ولما جاءت اسماك السردين كانت هزيلة ولكن في تشرين الاول اوقبله قليلاً سمئت وصلمت لاستخراج الزيت منها والقوم يصطادونها اما بشباك عوامة طويلة مربوطة في اطراف بالقوارب تحيط بسرب السمك او ان يسرح لصيدها عديد من الزوارق فتفصد سرباً واحداً وتلقي عليها شباكها وقد حسب وسق القارب من هذا السمك بالغاً اربعة عشر الفا

فاذا كان السردين المازيت هو السمك المسمى كلونيا المومورو فيتنضي وجوده في ارخيل ملقاً ايضاً

ومتوسط الزيت المعصور في رانكون نحو ٧٧ طناً في الشهر غير ان ذلك المتقدر يزداد كثيراً في المدة الواقعة بين تشرين الثاني وابار لانه لا يُعصر الا

بومئذ والقوم يستعملونه للاستصباح والطعام وفي السمك وطريقة استحضاره ان يسلقوا امعاء بعض السمك وروؤوس غيره بل قد يضعون السمك برمنه وذلك في وعاء من حديد ملآن ماء ومتى طفت المادة الدهنية كشتطت عن الوعاء الى اناء آخر وغلبت حتى يطفو الزيت منها قبل انهم يعصرون الزيت هكذا من الاسماك المسماة اناباس سكاندنس وباربوس شولا وكلويابلاسه مع امعاء اوفيسيناالوس سترباتوس

وفي تونس يستخرجون الزيت من روؤوس الحفش ومن سلسلتها الفئارة ونفايتها وذلك بان يضعوها جميعاً في خلعين كبيرين ثمان مئة رأس واربعة مئة هيكل ومن ثم يغلوها مدى اربع وعشرين ساعة وقيمة الزيت الصادر من تونس عام ١٨٧١ بلغت الف وست مئة ليبرا

زيت الهرن - انه منذ خمسة عشر سنة او تزيد كان القوم في روسيا يعصرون من الهرن زيتاً لان اكله لم يكن مألوفاً بينهم لاعقادهم انه كلبان زاعمين هذا لما يرون من طواف السمكة طوافاً متتابعاً حال تنقيسها ولهذا كان يؤخذ من الهرن كل سنة نحو مئة مليون فتعصر زيتاً وفي مدة الاسابيع الثلاثة او الاربعة التي يقدم السمك فيها يستخرج عند ضفاف البولكا من مئة الف الى مئتين وخمسين الف بود (البود ٢٦ ليبرا) من زيت الهرن وذلك بحسب وفرة السمك ودرجة سمومه وطريقة استخراج الزيت هي هذه ان يوضع الهرن في انية مفتوحة تحوي الواحدة منها الماء فيصب عليها الماء العالي فتمر عليها عدة ايام قبل ان يبدأ التعفن الاختاري فيها وذلك لتعرضها لتعمل الهواء والحارة والماء الحار وفي اثناء ذلك ينفصل الزيت عنها ويصبح الكل ككتلة محمرة اللون كهيئة الرائحة وقوامها بين المجمودة والسيولة ومتى وقع الاختار التعفني كانها الامر يوماً واحداً اذ يؤخذ الزيت عن وجه الماء وتبذ البقية

وفي اليابان يستخرجون الزيت من الهرن المصاد من ثلثاء سواحل يابو وشالي نيبون حيث ترى الوفاً من الاهلين يشتغلون في المصائد ويتنعمون نفعا

جزيراً واليابانيون يستأجرون المصائد من الضابطة الذين تقيم الحكومة اليابانية على حماية الجزيرة وتختلف الاثمان من ٤٨ الى ٥٦ شلينا للبيكول (عبارة عن ١٢٠ ليبرا) اما في كاناكاوا فلا يحصل زيت هذا السمك الا نصف التمن المذكور واهم اسواق زيت السمك في بلدة هاكوداتي الاولاخان والهوليكن (ثالغشيس باسيفيكوس) هو سمك اكبر من السرقات قليلاً لطيف الطعم لذيقه ووجوده غزير في مياه كولومبيا الانكليزية . وقيل انه يسهل كبسه بزيت او ان يلح أولاً ثم يكبس بالزيت على النخ الذي يتبعونه في كبس البلشرد وهي ابي الاولاخان ملأه زيتاً حتى انهم يقولون ان ما يُصاد في الشمال يتقد كالشمعة وفي نيسان يدخل النهر ملايين عدداً ويهتدى اليه حينما يرى اللاورنس حائماً فوق اسرابه فينتفض عليها احياناً ليخطف منها وهو يتعق ويستمر السمك موجوداً نحو ثلاثة اسابيع يصاد خلالها بالمقادير الوافرة

واذا أُكُل هذا السمك طريئاً كان غاية في اللذة ولا يبرح فاخراً اذا ملح او دُخن ويُصاد بقضيب طوله عشر اقدام وفي الخمس الاقدام الاخيرة من طرفه صفوف من المسامير كاسنان المشط بين السن والسن نحو قبراط ونصف فيلق في الماء ويعاد باليد ويكاد لا يرجع الا وقد علفت فيه ثلاث سمكات او اربع وعلى الغالب ترى رجلين يركبان زورقاً وبصيلتان على هذا النمط فيمتلئ في نحو ساعتين من الزمان

اذا سُلق هذا السمك على نار هادئة او في ماء غالي يخرج منه مقدار عظيم من الزيت يستخدم كزيت كبد الدن ويتنفع به مثله او اكثر وقوامه اذا كان بارداً كالزبد الخثرة اما اونه فايض ورائحته قليلة اما مذاقه فليس نفهاً حتى ان الذين يستعملونه يملون اليه جداً واهل الهند يستخرجون منه كل سنة مقداراً عظيماً ويستعملونه عوضاً عن السمن وهو قوام معاشهم وقسم مهم في تجارتهم واذا بذلت العناية في تصفيته كان زيتاً رائئاً فاخراً لونه اصفر لطيف الا ان بعضاً من اهل الشمال يتركون السمك حتى يفسد بعض الفساد ومن ثم يستخرجون

الزيت بضغطه على الصنائع

ولاريب ان هذا الزيت سهل اخذهُ صنّاً مهّماً ذا قدر وثأف في الاقتصاد وقد شرعوا يستعملونه في الطب وايس غريباً ان يجدوه نافعاً كزيت كبد القد او غيره من الاطعمة الميدر وكر بونيّة

زيت المنهادن - ان صيد المنهادن جاري بهمة ونشاط تجاه الساحل الانلاتيكي في الولايات الاميركية وذلك لاستخراج الزيت منه على عوائد هذا السمك الطبيعية غير معروف تماماً وقيل انه هو المسمى بريغورديا منهادن (او الوسا منهادن بتشيل) من طائفة الهرن ويختلف عنه بما فيه من فرجة عجيبة واقعة في مركز الفك العلوي وطول هذا السمك من ثمانية قراريط الى اربعة عشر قيراطاً وهو يتاب سواحل الانلاتيك من ماين الى الجنوب الا انه لم يَر في ما يتجاوز رأس هاتراس جنوباً وقد يتخذ طعاماً غير ان معظم الناس يحسبونه كثير الزيت بحيث لا يصلح للاكل اما الصيادون فعندهم انه من افخر الملاذ وهو ينوع زيت السمك الاميركي بيد ان زيت الحوت كان في بعض الازمنة القديمة يسمى بهذا الاسم ولكن نبذ ذلك منذ حين واصبحت الزيوت المستخرجة من الاسماك الاخرى معروفة باسمائها الخاصة

وعصر الزيت من المنهادن والباجي حرفة مهمة يجتريها بعض الاهلين في الولايات الاميركية الانلاتيكية وقيمة صيدها في ولاية ماين تبلغ ٢٠٠ الف ليرا وعدد السفن المشتغلة فيه ٢٥٠ مركباً شراعياً واربعون باخرة وخمس مئة قارب اما تجارتها جميعاً فيبلغون فيه ٢٥٠٠ عدٍ وسادل ماين اعظم اقسام المصيد واكثرها ربحاً لان مقدار الزيت المستخرج منها كثير بالنسبة لعدد السمك ومن جراء ذلك صارت الفائدة موضعية وعدة المعامل تزداد على التوالي

وفي بورتلند ترى معظم المعامل قائمة في عمالة لتكون وفيها من العملة نحو خمس مئة ومقدار نتاجها يبلغ مئة الف ليرا ويشغل هنالك عديد من السفن البخارية والشراعية من صغيرات الحجم وناهيك عن الف رجل يعملون براً وبحراً

ويخرج سمك المنهادين من مياه تيار المخلج الحارّة ويأتي سواحل نيوجرسي في شهر نيسان فيبلغ سواحل ماين في ايار او حزيران ويبقى ثمة الى تشرين الاول ومن ثمّ ينكمس راجعاً صوب الجنوب

ويتخذون للاصيد اسرع الزوارق جرياً بدون اعتبار تزخرفها وانما يقام لها اخف الفلوع واوفرها سرعة ولذلك تهبط احسن القوارب مشتغلة بهذا الصيد وقبل ان تكون هاتيك الزوارق زائدة عن عشرين او ثلاثين طنّاً وعرضها ١٨ قدماً ومحيطها خمسون لكنها مبنية لمقاومة الانواء الساحلية ومجهزة جهازاً كاملاً بالاشعة الصغيرة والكبيرة بحيث لا يتعدّر عليها السير حيث تلجئ القوارب المزخرفة الى المين وعدد رجال هاتيك الزوارق من ثمانية الى عشرة ولا تمام العدة يؤخذ مع كل زورق صندلان في كل منها شراع واحد وهو اصغر من الزورق والواحد منها يسع سبعين الفاً من المنهادين (نحو ١٦ او ١٧ طنّاً) ومهمتها ان يحملها المنهادين للبر بعد صيده اما الشباك فيصطنعونها من القطن المبروم طولها مئة وثلاثون باعاً (٧٨٠ قدماً) وعمتها من ثمانية الى مئة قدم وفي الطرف الشرقي من لون ايلاند يزدونها عمقاً لان الصيد من عمق اعظم ويجعلون في قعر الشبكة هذه مرساً مرتباً بحيث ينضم الى بعضه على طرز الاكياس ولذلك سميت الشبكة عندهم "پرس سينس" اي شبكة الكيس ويشد طرف الشبكة العلوي الى ضرب من العوامات يصنع من الفلين او الخشب ومتى طُرحت الشبكة الى الماء تبقى تلك حافظة طرفها العلوي طافياً على وجه الغمر وسائرهما مدلى في الماء ونحل الشبكة هذه في قارين يصحان الزورق ويظلان معه حين لا يكون مشغلاً بالصيد

فتى ثمّ جهاز الزورق على هذا الطرز سار يفتش عن السمك الساحج في الماء اسراباً فاذا التقى بواحد من هاتيك الاسراب التي الشبكة امامها والآن لم يقع فيها شيء من السمك لانه يسمح الى الامام قبل ان تغلق الشبكة عليه وطريقة الطرح ان يذهب القاربان ويفترقان فيلقيان الشبكة متباعدين حتى اذا صار السمك

فيما عاد الفاربان فالتفيا واحاطت الشبكة بالسك من كل الجهات وعند
منفرج الفارين يعلون ثغلاً كبيراً في قعر الشبكة ويسمونه نوم فيبقى النمل في
القاع وبه يعلق المرس الذي يطبق الشبكة كالكبس ويمنع السمك ان يفلت منه
ومتى ارادوا تطبيق الامراس يرفع الرجال تلك الشبكة الى الفارين وينفضون
ما فيها من السمك الى الكبس المطبق الذي يسمونه سُنبت وعند ذلك يشيرون
الى الصندين فيأنيان الى جانب الزورق ويستخرجون السمك بشبكة من طرز
آخر ويضعونه في الصندل فاذا كان سرب السمك كبيراً وقد أخذ معظم سمكه
يرسل الصندلان بجملها الى البرسريراً لينرغاه في المجل ولكن اذا لم يكن لها ما
يلأها يبقيان غالباً حتى يتسنى صيد سرب آخر فيرسلان مملوءين

ومتى بلغا المجل وقفا بجانب السنالة وفرغ السمك في مركبة يرفعها البخار
بعد امتلائها من الصفاة الى المراحل فتلقى فيها ومتى امتلأ المجل سمكاً فجر
الماء اليه من حوض مرتفع حتى يغمر السمك ومن ثم يأتي البخار ويتدث الغليان
ويبقى ذلك مدة عشرين دقيقة او اربعين بحسب الظروف (ذلك الزمن يلزم
لانضاج ملء المجل سمكاً حيث يراد الاجادة) الا ان بعض المماهل تجعل وقت
السلق قصيراً وغيرها تطيله اكثر لينضج السمك كله وعند نهاية السلق يخرج
بعض الزيت الا ان معظمه يبقى في السمك ولكنه يعصر منه بالمكبس المائي وهذا
يعصر في مدة عشر ساعات من ٢٠٠ الى ٣٠٠ الف سمكة ويتخذ للمكبس وعاءان
لكل منهما حواجز تمنفظ ما فيه من المواد والحكمة في اتخاذها معاً كي لا يقع ابطاء
في العمل

ثم متى انتطع سيلان الزيت من وراء الحماجز يرفع المكبس عنه ويحمل
الوداء الحاوي قطع السمك المتكتلة الى الدوارة (وراد بها دائرة من قضب
الحديد تؤخذ الارئال عليها الى الجهة المقصودة) ومنها الى الخط الحديدي الى
موضع الكتل وهناك تُرفع التبضتان اللتان بمسك قعر الوعاء بهما وتطرح
النتابة يجري هذا وفي غضون بضعة ايام في المكبس وعاء آخر فيعود الوداء المفرغ

الى الرجل لُعباً ثانيةً وهكذا الى النهاية ويسبل من المكبس زيت وماء مخدرين الى الاناء الفاصل وفيه من رأسه الى قعره حاجرٌ يجري الزيت الى ما وراءه من ثنين مفتوحين في الاعلى اما الماء فيمر الى ما تحت الثعر فيقف الرجال ويغرفون الزيت تاركين الماء وشأنه من الجريان على ان في بعض المعامل يرتبون الاناء الفاصل بحيث يجري الزيت منه تياراً الى الاوعية المعدة له من غير ان تمسه ايدي العمالة وفي هذا شيء كثير من الاقتصاد في العمل

ثم يضعون الزيت في آنية على انهم اذا ارادوا زيتاً احسن نوعاً بقصرونه بوضعه في اناء يسمونه الشمسي وهو غير بعيد الثعر وبعرضونه فيه لفعل الشمس واذا رغبوا فيه ان يكون اخضر من ذلك اخضاروا له اناء مصنوعاً على طرز آخر ذلك ان يكون حاجر يدخل فيه اطار ينتهي اليه كل الغبار والوسخ فلا يتعدى به ويقصر الزيت من غير ان يضيع منه شيء ويجتمع في قعر المراحل والآنية الفاصلة وغيرها مقدارٌ عظيم من الرواسب اكثرها من النفاية الدقيقة المزوجة بشيء من الزيت فيضعونها في وعاء التجويف ويدبرون عليها المجرى البخاري فننضج نضجاً تاماً حتى يطفو الزيت على وجهها فيضعون الثرث الباقى في الدراميل ويبعونه لعمالة الصابون فيستعملونه في اصطناع صابون زيت السمك

ويستخرج من هذا السمك اعظم مقدار من الزيت حتى ان البرميل الواحد من السمك المصاد في شهر ايلول يعصر اربع جالونات ونصف من الزيت ومتوسط نتاج الالف سمكة نحو ١٢ او ١٤ جالوناً زيتاً على ان ذلك يتوقف كثيراً على الفصل وعلى جودة احوال السمك اوردتها

ومنافع هذا الزيت عديدة فانه يقال باستخسانه طعاماً واذا كانت طريقة استخراجِه حسنة يستعمله الناس بدلاً من زيت الزيتون وهو يصلح للرسم والدهن كثيراً على انه لا ييارح المادة المدهون بها ابداً ومن النادر ان نجد مثل هذا الطلاء طامساً وترى مقداراً عظيماً من زيت بزر الكتان الموجود في السوق مزوجاً بزيت المهادين وليس على المصورين من ضرر باستعماله لكن في ذلك حيف

على جيوهم غير ان من خصائص هذا الزيت انه لا يمكن استخدامه للصفل فان
حجمه وسرعة امتصاصه للأكسجين والصفغ تمنعان من استعماله للآلات اما رائحته
الكريهة فأخذت في الاضمحلال لانه ظهر ان السمك اذا سُلق طريئاً كان
زيتُه حلوًا لطيفًا على ان كرامة الرائحة منسوبة لاستخراجه من السمك الفاسد
ثم ان الزيت الاعنيادي يستعمله الدباغون وغيرهم من اهل الحرف واما العظام
ونفاية اللحم الباقية بعد استقطار الزيت منها فانها تصلح سادًا برغب فيه حرائق
القطن في الجنوب

ومقدار المال المستخدم لهذه الحرفة عظيم جدًا وفي سنة ١٨٧٢ تقرر ان
خمس مئة الف ليرا قد شُغلت في ٤٢ معملًا منتشرًا على ضفاف لون ايلاند سون
ورود ايلاند وساشوسنس وماين وكانت كمية السمك المصاد ١١٧٢٧٠٠

برميل والحاصل من الزيت ٢٢٥٠ الف جالون قيمتها

٢٠٠ الف ليرا ومقدار السماد السمكي ٢٦

الف طن قيمتها ١٢٥ الف

ليرا

الفصل السابع

مصيد القندس اي الكرخر لاستخراج الزيت منه

مصيده في نروج . القندس الكرينلاندي . طريقة صيده .
القندس الحامي . القنداس في اوستراليا ونيوزيلاند . مصيد
القندس في الهند . الصادر من زعائف القندس الى الصين
حيث تتخذ طعاماً



مصيد القندس في نروج - ان في طائفة القندس اربعة انواع كلها تسكن
الجبال الواقعة في المناطق الشمالية وهي سيمينوس بورياس اوسكوالس كليسيارلس
وسلخ مكسيموس وسكوالس اكانثياس وسكوالس سينساس فيجر
اما القندس الكرينلاندي فهو السيمينوس بورياس ويأتي بالعدد العديد
متردداً على خط يكاد يكون على مدى الساحل الغربي اما ابعاده عن الشاطئ
فبين خمسين ميلاً ومئة على انه في الاقطار الواقعة عند سواحل نورتلاند وفيشارك
حتى الرأس الشمالي وبينه وبين شاري او جزيرة الدب يكون اوفر عدداً ووجود ايضاً
في كل البحر الشمالي والاقويانوس القطبي كما في معظم الاجوان الواقعة في الساحل
الغربي على اعماق تختلف بين مئة قامة او مئتين
وكان الصيد قديماً محصوراً في اهل السواحل المجرية ولكن منذ عهد

قريب صار ذلك شائعاً بين الساكنين في كل البلاد من حد ٦٨° من العرض حتى الرأس الشمالي وبينه وبين جزيرة شاري اما السفن المشتغلة به فمحمولها على الغالب بين ٢٥ و ٢٥ طناً ورجالها ستة انفار للغارب الواحد وهي ترسو نجاه السواحل على عمق مئة وخمسين الى مئتي قامة مشدودة الى مرساة تمل انجرها نحو فنطارين وطول حبلها ثلاث مئة قامة

ويعلمون بالمرسة صندوقاً كثير الثنوب او كيساً من الجنيفس وفيه نفاية الشم او بقية بعد استخراج الزيت منه ويدلونه الى موضع قريب من القاع على مقربة من الانجر فتدري ان نقطاً من الزيت ترشح من الثنوب او تصفى من الجنيفس فتطفو على الماء كأنها جدول مستمر يراد به اغواء السمك كما يستخدم الفرنسيون بيض القد طعماً ارضياً لاغواء السردين حينما يلقونه في البحر ومتى رأى القندس جدول الزيت لحق به فيتصل الى الطم المنسوب له على طرف سلسلة دقيقة من الحديد طولها قامة او قامتان وهي معلقة في مرسة نخنها كخن النصبه التي يدخلن التبغ بها والشص المنسوب على طرف السلسلة حجمة الاعنيادي كحجم الخطاف المستعمل لحوت سليمان يضعون فيه ضرباً من السمك والافضل منه مندر من شم القنمة بزن لبراً . وتصاد القنمة التي يؤخذ هذا الشم منها في سترسبرجن وتلح فيها طريفة والظاهر انه ما من نوع آخر من الطعم اشد فعلاً او اكثر جذباً من تلك لانه يسيل منه بعض دوائمه المدهنة فتجري الى بعده شاسع وتصبح كأنها اغراء آخر لالتقام الطعم الذي ينهمه السمك نهماً ان كان من ذلك الشم على انه اذا كان فاسداً او متعفناً فان القندس لا يسرع في التمام كما لو كان طريثاً صحيحاً ويحسبون ان اللازم لم مدة الفصل خمسة برايل ملأى من الشم فتتخذ كل سفينة ذلك المتدار معدلاً متوسطاً

فتمى على القندس في الشص يرفعونه الى سطح الماء برافعة واحدة على ان في كل سفينة اربع رافعات اثنتان منها على كل جانب وبما ان المرسة قصيرة فهي لا ترفع القندس الا الى ظاهر الماء اما انفة فيرفع قليلاً ويضرب ضربة

مبرحة تذهب به صريعاً ومن ثم يلقى اليه شخص كبير على طرف قضيب معلق
 بجبل متين فيؤخذ به الى المركب وهناك يُنثر بطنه وتستخرج كبده ثم تُنقب
 معدته لينفخها الهواء وبعد ذلك تضاف الى بعضها وتوكل ثم يلقى الحوت في الماء
 فيجعله بعيداً وبما انه يكون متفوخ المعدة يتعذر عليه ان يغرق في الماء فيظل
 عائماً لكنه يتوارى عن العيان وما يزعم الصيادون ان رمية لا تضر بالمصيد شيئاً
 لبقائها عائمة على وجه البحر

وطول هذا السمك يختلف بين ١٠ اقدام و١٨ قدماً وقيته بالنسبة لحجمه
 ومقدار كبده وصفة ذلك الكبد اما تتاج الفرد منه فهو من نصف برميل زيتاً
 الى برميلين وذلك يعادل من ١٥ الى ٦٠ جالوناً زيتاً

وهذا النوع من القدس يصاد قريباً من الشاطئ الى وارنجر فيورد
 ويشرعون في الصيد من غايه ايلول وينقون فيه مدة الشتاء الى غايه شباط
 وطريقهم ان يركبوا القوارب المكشوفة المجهزة بخمسة رجال وان يصطادوه
 بالامراس الطويلة

والطعم المرغوب فيه اما من شحم الدلحين او النقرة ويقبض على المرسى باليد
 حتى اذا شعر الصياد بس طعمه جذبها شديداً ليزداد الشص دخولاً في فك
 السمك على ان في ذلك موضع خبير وذكية لا غنى عن الفرصة السانحة لان السمك
 متى شعر من نفسه بالعلوق في الشص انتف حول المرسى وتلك لا يتعذر قطعها
 بحروف جلده ولهذا فمن الضرورة سرعة رفعه سرعة عظيمة يبلغ بها وجه الماء قبل
 ان يتمكن من الاستدارة المذكورة

ويحدث غالباً ان عديداً من القنادس تصعد الى سطح الماء وراه ما على
 منها على الشص فيبادر القوم حينئذ الى صيدها بشص البكرة المعلق بخطافه
 طويل مما تتسلق به كل واحدة من السفن وبعد صيده يعلق بشص كبير ذي
 حبل متين ويترك في البحر مربوطاً عند المقدم حتى يرفع الى فوق
 وتتاج الصيد من ظهر القوارب المفتوحة يتوقف كثيراً على الريح والطقس

وإذا حصلت هاتيك السفن على برميلين حتى الأربعة من الكبد كان نتاجها حسناً على أن في أيام اقبالها ينتج لواحد سبعة براميل الى الثانية بل اذا تم للقارب في مدى فصل الشتاء اربعون برميلاً او خمسون عد ذلك حظاً وافراً ولم منه منفعة أخرى غير اخذ الكبد وهي انهم يفترون جسمه الى سفنهم ويجرونه الى البر فيتخذون منه علفاً لانعامهم اذا لم يكن من رؤوس القد المجففة ما يقوم بالحاجة

وفي بعض الاحيان يتخذ الحماة طعاماً للانسان وذلك اذا قطع قدماً وقدد في الهواء او طهر في الارض حتى يفسد بعض الشيء فيأخذونه ويعالجونه معالجة مخصوصة يصلح بها وبوكل غير انه يحتاج في هضمه الى معدة كالتي لاهل القطب

الهندس الحامي (سلخ ماكسيموس) نوع آخر من طائفة الفنادس على انه اعظم الاسماك البحرية و يوجد على مدى الساحل من ريفاردن عند عرض ٥٩° و ٢١° حتى فينارك وكانوا يجرون في هذا الصيد بنشاط وادلم مدى سنوات عديدة وكان نتاجهم منه حسناً يكفي في اعالة اهالي البلاد التي يصاد فيها غير انه تناقص عدداً فتقلصت بذلك الاهمية التي كانت له ولكن زاد صيد الهرن فعوض عن النقص في الهندس

وهذا الهندس يختلف عن سواه من ابناء نوعه بكونه غير نهم ولذلك لا يجذب ولا يصاد بذلك الطعم او تتبع فيه طريقة الصيد التي يؤخذ بها السيموس بورياس وانما تفضل طريقة صيد البال وفي آخر ايام الشعري حينما يكون الماء والطقس في اعلى درجتيهما يظهر الهندس عند الشاطئ ويبتدى الصيد واكثر السفن المشتغلة به كبيرة الحجم طولها من ٢٧ الى ٤٢ قدماً وفيها من البحارة اربعة رجال وتستخدم من الادوات الملقط الذي يصاد به السرجيون ويعلق بهرسة يكون طولها بنسبة عمق الماء في الموضع المقصود وذلك يغلب فيه ٢٠٠ او ٤٠٠ قامة ويبقى هذا الحبل مكوماً في مقدم المركب

ومنى تمت الامة اخنار الصيادون وقتاً منهم فيه نسمات الهواء اللطيف في
 أبان الحر فيشرعون في مخر البحار ناشرين شرعاً مثلث الزوايا على انهم
 لا يتجاوزون اطراف المجون حيث مقام القندس عادةً وتلك توجد هالك
 هادئة على قرب من سطح الماء كأنها تندفأ في الشمس ومنى رأت قارباً لحقت
 به من الوراء وترى الزعانف الكبيرة النائمة من ظهره الى ما فوق سطح الماء
 دليلاً على وجوده وحركته

ويزعم الصيادون ان اتباعه القارب انما هو لاغتراره بما يرى من الشراع
 الثلاثي الزوايا فيحسبه سمكة أخرى من نوعه على أنما يقطع النظر عن سبب
 اغتراره نعلم ان من المحقق انه يتبع القارب عن كسب امداً بعيداً ولو اشتد
 الرجح عليه فاذا دنا من القارب والصياد له بالمرصاد رماه هذا بملنطو رمية
 تمككه من اصابة جسمه بالشص اصابةً توجبها قدرته ومنى شعر الحيوان بالضربة
 غاص في الماء سريعاً ودنت من القوم ساعة الخطر

ورغبة في سهولة الفاء المرسى يجب ألا يكون ثمة عائق لان الالفاء المطلوب
 ينبغي ان يكون سريعاً جداً بحيث ينام رجل مخصوص لصب الماء على البكرة
 التي تمر الحبال بها لئلا تلتهم من سرعة الاحتكاك فاذا دقرت المرسى بقطعة
 نائثة من الخشب او صادفت عائقاً كان ذلك وبالاً على القارب لانه لا يبقى
 من ريب في تحطيمه واذا بالصدفة او الاهمال قُتل الحبل على يد احد الرجال
 او رجليه فانه يصبح فريسة الحوت لاحماله وذلك امر قد يحدث احياناً ولهذا
 ترى رجلاً منهم حاملاً فاساً مستعداً لقطع الحبل اذا وقع الحذور لكن تلك
 النائبة اذا وقعت أدت الى مقتل الحوت والرجل معاً والحوت متى بلغ النعر
 على مدى المرسى يظل سابحاً والقارب معه حتى تخور عزيمته غير ان الهزيل منه
 اثبت من البدن وقد تمر عليه من الساعات اربع وعشرون وهو يجر القارب
 جراً اما البدن فعلى الغالب يتعب في مدى ثلاث ساعات او اربع
 ومنى اعيا الحوت يرفع الى سطح الماء حتى يلاصق المركب وللحال ينطعون

زعانته بسكين حاد طويل لئلا يضرب بها فيعظم المركب وبعد هذا يطعنونه بالحرايب حتى يُقضى عليه تماماً وقبل الشروع في استخراج كبده يعلقونه بالصاري مربوطاً بعدة حبال ويدبرونه وعندئذ يأتي أحد البحارة وفي يده سكين طويل ويفرق القسم المتقدم من بطونه فيتمكن من اخذ جزء عظيم من الكبد ثم يدخل ذراعه مبعداً الالياف والاعشية ليفسح مجالاً لاستخراج الكبد على ان هذا العمل يحتاج الى الدقة ومتى تم ذلك تُشق المعدة من الطرف الواحد الى الآخر فيخرج الكبد ساعتئذ ثم يملأ البطن ماءً ويطرح الحوت في البحر فيغرق للحين ويؤخذ الكبد الى المركب وينتهي الصيد

وحجم هذا الحوت غايه في الكبر والاغلب فيه ان يكون من ٢٠ الى ٢٥ قدماً ولقد مرّ حين بلغ الصيد فيه اربعين قدماً لكن ذلك اصبح هذا اليوم في حكم النادر اما صغاره فلا تُلتفت حيث تنبت ولا ريب في الناح حتى تبلغ اشدها اما حجم الكبد فتتوقف على حال الحوت والغالب فيها ان يكون حاصلها من الحوت الواحد اربعة براميل الى السبعة على انها تبلغ احياناً العشرة والسته عشر بل تتج في بعض الصيد اربعة وعشرون برميلاً غير ان هذا اندر الوادر واذا كان الكبد خصباً فان الستة براميل منه تعصر مله خمسة براميل زيتاً في كل منها ثلاثون جالوناً ولا فائدة أخرى من هذا الحوت

ولطائفة القندس نوعان آخران هما شيء من الاهمية اولها كلب البحر المرقط المسمى سكوالس كانشياس وكان في الزمن الماضي كثير الوجود على مدى ساحل غوتنبيرج وفيه كان يشتغل معظم الصيادين شغلاً راجحاً اما اليوم فان الصيد يجري مدى الصيف من ناز الى الرأس الشمالي وذلك في الاجوان وتجاه الساحل

وهذا النوع من الحيتان المتفرسة على ان لم في صيده طرائق شتى منها انهم يشاهدونه في وسط الصيف ساجماً على قرب من سطح الماء فيسهل حينئذ اخذه بالشباك والمرس غير انهم يخذرون من عضه المرسه وقطعها فيلبسونها خشباً

لمسافة قصيرة من الشص وقد بوكل لحم هذا السمك طرياً. لكن من الضرورة سلخه قبل طبخه فاذا طُبخ مسلوخاً عد من انحر الملائد ويقدد فيستخدمونه لمقطوعة البلاد وللإصدار منها الى اسوج حيثما يسرون به كثيراً ويستعمل مع بيوضه بدلاً من سائر البيوض ابتغاء الاقتصاد والمخترقون في التجارة والمخراطة يستخدمون جلوده للصقل وإما كبده فغزير الزيت جيدة جداً

والنوع الثاني يسمى في نروج الكلب (لعلها مأخوذة من الكلب في العربية) او هوستورسك (سكو الوس سيناكس نيجر) وهو اصغر انواع الحوت ويوجد في كل الاجوان العميقة على مدى الساحل حيث يحدث اضراراً جمة لقصم الطعوم المنصوبة على حبال الصيد العميقة المطروحة لصيد السمك الطويل التورسك (وهو ضرب من القند يسمى بروسموس قولكارس)

على انهم لا يلتقون الامراس ذات الشص الواحد لصيد هذا الحوت ولكنهم يضعون عشرة شصوص او اثنا عشرة الواحد منها فوق الآخر وفي كل منها طعم من السمك الملعن بعض الشيء ويفعلون ذلك في اواخر الصيف وفي الخريف وفي بعض الاجوان على مدار السنة والماء المختار لصيدها منه يختلف عمقاً من ٦٠ الى ١٠٠ قامة وبما ان هذا الحوت كسل فعرضه خفيفة جداً وناهيك بصغر حجمه ولذلك فان معرفة زمن عضه وبقائه على الشص يحتاج الى خبرة ودقة ولا سيما اذا كان ثمة ربح عاصنة على انهم لا يرفعون المرسى كلما شعروا بعضه لان ثمة عدة شصوص وانما يكتفون في كل غصة مزعومة بان يجذبوا المرسى جذبة شديدة ومتى علقت السمكة بالشص ظلت ساكنة عند رفع المرسى ويجدون بها ثمانية حيثان او عشرة وبما ان مجي هذا النوع يكون اسراعاً وفي تلفظ الطعم غير مبالغ فان الصياد الواحد اذا كان ماهراً عاد من شغل الليلة الواحدة بالغنمة الوافرة على ان هذا الحوت لا بعض في النهار وهو لا بوكل وانما يرغب فيه لاستخراج كبده الوافرة الزيت وفرة نفوت المألوف وزيتها بالغ من الجودة مبلغاً عظيماً

وفي الخيلان القائمة حوالى شبه جزيرة كولامن لابلاند يشتغل الروس شغلًا
 نشيطًا بصيد الفندس واخص ما يصيدونه من نوع انسيموس 'بوربالس
 وبذهبون اليه تجاه الشواطئ بقوارب صغيرة لاطرها ورجالها اربعة
 وفي الخريف تكون الحيتان على احسن حال وتناجها من الزيت غزيرًا واما
 في الصيف فتكاد لا تعطي نتاجًا ثم ان بعض الحيتان من الفندس الحامي تنتج
 نحو الف وست مئة ليبرا زيتًا وهذا الزيت يباع في روسيا على حاله الطبيعية
 بستة شلينات ثمن البود البالغ ٢٦ ليبرا واذا كان الزيت مصفى بع بضعف
 ذلك الثمن

ويصاد الفندس من ازاء سواحل نيوزيلاند بمقادير عظيمة وذلك في
 مدى تشرين الثاني والكانونين ومعظم صيادييه من الاهلين ويتخذون منه طعامًا
 وتباع زعائنه رخيصة واما في الصين فتجد سوقًا رائجة رابحة
 وقد اعلنت حكومة مستعمرة فكتوريا درجات الجوائز في صيد الفندس
 فاصبح ذلك شغل الناس من اصحاب القوارب والصيادين في خليج هوبسون
 يتسابونه تكررًا حتى انهم اصطادوا في صندوق في مدى اسبوع واحد من شهر
 ايار عام ١٨٧٧ نحو ٢٥٠٠ حوتًا فبلغ دخل بعضهم من ثلاث الى اربع ليرات في
 اليوم وصيد في الجون حوت كبير طوله ١٦ قدمًا

وقد نقرر منذ بضع سنوات ان ١٢ قاربًا في كل منها ١٢ رجلًا لا تبحر
 تعمل في مصيد الفندس في كوراثي وان القارب بصطاد احبائيًا في الدفعة
 الواحدة نحو مئة فندس مختلفة الحجم ومتوسط صيد القارب ربما يبلغ الثلاثة
 آلاف مرة فيكون مجمل عدد الحيتان المصادة في السنة ليس اقل من اربعين
 الفا والفندس الحامي الكبير المسمى مهور (سليغ ماكسيموس) يؤخذ بالملقط دائماً
 حيث يجذونه على سطح الماء عائماً ونائمًا وكبد الحوت من هذا النوع الهائل يعصر
 هنالك ملء ثمانية براميل من الزيت وهو خفيف جداً في ثقله النوعي
 ومتى ضرب الحوت ترك وشائه فيركض حتى يتعب فيجبر ويضرب

بالنبايت حتى يموت ثم يدخلون شصاً كبيراً في عينيه او منخريه او في موضع آخر من جسمه يسهل الغرز فيه لكي يطرؤنه الى الشاطئ على ان القطر لا يسهل عليهم الا باستخدام عديد من القوارب لان هنا الحوت قد يبلغ من الاربعين الى الستين قدماً طولاً وفي بعضه تبلغ سعة الفم اربع اقدام وكل الضروب الاخرى من القندس تصاد بالشباك على الطرز الذي بصطادون به الهرن عندنا وهاتيك الشباك مصنوعة من الحبال الانكليزية الضخمة ذات الثقوب الواسعة نحو ستة قراريط وعرضها غالباً ست اقدام واما طولها فست مئة الى الثمان مئة قامة او من ثلاثة ارباع الميل الى الميل والى الجانب الواحد منها عوامتان من الخشب طول احدها اربع اقدام وتباينها ست اقدام ومن الجهة الاخرى قطع من الحجر فتغرق الشباك في الاعاق من ٨٠ الى ١٥٠ قدماً

وتلك تطرح في يوم وترفع في اليوم التالي بحيث تلتقي مرتين او ثلاثاً في الاسبوع بحسب حالة الطقس وما يلحق العمل من النجاج وغالباً توجد الحيتان الصغيرة ميتة والكبيرة في حالة الاعياء ومتى أخذت الى البر تقطع الزعانف الظهرية التي لا يستخدم سواها وتجنف في الشمس على الرمال وينقطع اللحم قدماً طويلاً ويبلغ للاكل ويؤخذ الكبد ويسلق استقظاراً اذ يربو واما الرأس والعظام والامعاء فانها تبنى على الشاطئ لتفسد فيه او ترمى الى البحر حيث يكون عديد لا يحصى من صغار الحوت متوقعاً رميها اليه ليلأكلها والانواع التي تصاد على الغالب المعروفة بما يأتي رينكو بانوس باكتينانا ورينكو بانوس لبش وكاليوسردا تكتبنا

وسبب كبر حجم الحيتان التي تؤخذ اكبادها لا يستطيع صيادو الما لابر ان يصطادوها بالشباك كاهل السند ولكنهم يأخذون قطعاً تنم من لحم العجول او الدلفين ويطرونها يوماً او يومين قبل استعمالها ثم يعلقونها طعاماً على شص يربطونه بسلسلة الى مرسة وذلك اثناء الصيد

وفي السند يستخرجون المفادير الوافرة من الزيت وذلك من اكباد اسماك

مختلفة فمن ذلك القندس المسمى (كارشارياس ميلانو بتروس) وهو يصاد غالباً في مدى الشربينين الاول والثاني اذ تكون الاكباد يومئذ بالغة من نموها ما لا تصل اليه في سائر الايام اما الزيت المعصور منها فهو واحد النوع في كل الازمنة ولكن مقدارهُ يختلف كثيراً اذ هو في الحريف يزيد ثلاث مرات عنه في الفصول الاخر واحسن الكبود واكثرها رغبة هي الصلبة الوردية اللون اما الضاربة الى البياض والرخوة فانها تنبذ ظهرياً لدناءة منزلتها وتنزع الحوصلة وبغسل الكبد ويستفزع دمه بالشق فيه ثم يقطع قطعاً صغيراً ويوضع في وعاء خزفي كبير فيه من الماء ما يغمر القطع ثم تضرم النار تحته فيغلي خمس عشرة او عشرين دقيقة وبعد ذلك يتزل عن النار ليبرد ويجمع الزيت الذي يطفو على وجه الماء بمغارف من النارجيل ويصب في جرار خزفية صقيلة وبعد ذلك يوضع في مغل فما لا يتزل من نفوهِه كان منبؤاً وعقيب هذا بثلاثة ايام او اربعة تعاد تصنيته في مصفاة ليفصل عنه راسب الستيرين وتعاد عملية التصفية اربع مرات في مدى عشرين يوماً وخمس وعشرين حتى ينظف من الراسب فيصفو الزيت بعد ذلك ويصنع لونه تبنياً جميلاً وربحه كزيت كبد القد ويصح عندئذ الاتئاع به في الطب

وفي بلاد الهند يعصرون ضرباً من الزيت دنيء الرتبة وانما يستعملونه للضوء ولصالح اخرى يبنية ويستخرجونه من كبود القندس والهزارة وغيرها مزوجة معاً وذلك بان يجمعو الاكباد من غير ان يغسلوها ومن ثم لا يصفون زيتها ويصدر من بومباي سنوياً مقدار من زعانف القندس يبلغ من الستة الى التسعة آلاف قطار وقبعتها من ١٤ الى ٢٠ القامن الليرات وما عدا الصيد الموضعي فانه يرد البلدة كثير من صيد الخيلجيين العربي والفارسي وصادر الزعانف من مدراس قليل يبلغ من ٢٥٠ الى ٣٠٠ قطار في السنة وهي قسمان ابيض واسود والاول زعانف الظهر وهي كلها خفيفة اللون على جانبيها ومشهورة بكثرة الناتج عنها من الجلوتين والثاني هي الزعانف الصدرية والبطنية والاسنية وكلها اقل

اعتماداً من الزعانف البيضاء ولذلك تباع ارض من
 وترسل الزعانف الى الصين من جهات شتى ككياي وسومطره
 ومانبلا وبورنيو وحزائر سندويج وغيرها وتعتبر
 طعاماً لذيذاً وتستخدم لعمل
 الصابون

الفصل الثامن

غراء السمك التجاري

وصفه ومنافعه. السمك الذي يستخرج منه. الغراء الروسي. الفزبكي. الغراء البرازيلي. الغراء الهندي الغربي. الغراء الاميركي الشمالي. الغراء الصيني. حوصلات السمك وزعانف الكرخر

—x—

ان غراء السمك من احسن ضروب الغراء المجهواني واكثره نقاوة وجمالاً وكانت روسيا اهم مصادره وهو يستخرج من سمك السترجيون وذلك منذ عهد بعيد اما منافع غراء هذا السمك فمنسوبة بالاكثير لتكوينه نسيجاً مخصوص به خاصة نصفية الخمر والجمعة وما من غراء صناعي يفضي لبانة مصطنعي الخمر كالنتائج من حواصل السترجيون ولو ما كانت المادة الغروية فيه نقية لا تختلف في تركيبها الكمي عن الطبيعي

ويستجلب الغراء للسوق في هيئة شتى تارة على شكل صفايح وطوراً اقراصاً او على هيئة اكياس واحياناً مختلف الاشكال فيعرف باسماء عدة منها الكنتاني والورفي والطويل والنصير واللساني والانبوبي وما قد خيوطاً دقاقاً واحسن ضروب الغراء ما كان ابيض اللون صفيقاً كأنه نصف شفاف لكنه صلب لين لا طعم له ولا رائحة اما الضروب الدنيا منه فاكثف ولونها اصفر وهي

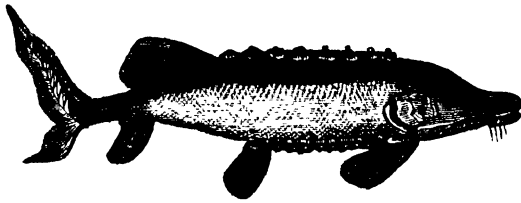
غير شفافة وطعمها وريحها سميكان فاذا وُضعت في الماء البارد لانت ثم انتخت
فاذا رُفعت ساعثنذ للنور كانت لَمَاعَةً واما في الماء الغالي فان الغراء النقي
يخل سريعا ولا يبقى منه الا بقية طفيفة من النفاية ومع ان ذلك شأن احسن
ضروبه فاننا لانجد من ذلك شيئا في السوق لان الغراء التجاري لا يخلو من
الاجزاء الزلالية

والخيوط الدقيقة التي تنتزع اليها احيانا تحفظ في الحوانيت فبسهل
اصطناع الرُث بوقت قصير ومتى اُضيف اليه شيء من السكر او الحليب او
الحامض او الافاويه كان طعاما وافر الغذاء لذيد الطعم وثلاث اوقية او نصفها
منه تكفي لافيتين من الماء

وتؤخذ مرقا باضافة الملح اليها مع شيء من الافاويه والحشائش العطرية
وتستعمل في الطب ايضا مليئا من الداخل والخارج ولا يصطنعون الطعام الا من
احسن ضروب هذا الغراء وادلك يستخدمونه لافخر انواع الحلوى اذ يمزجون
منه قليلا مع اشكال الرُث لاسيما ما كان منها ربا نباتيا وذلك ابتغاء صبرورتها
ذات منظر مرتجف ولكنهم صاروا في هذا العهد يستخدمون الجلاتين بدلا

وغراء السمك معروف منذ عهد قديم اذ كان معهودا عند الرومان
بدليل ورود ذكره في تاريخ افلاينيوس وهو يستخرج في بلقان شتى وذلك من
حواصل عدة انواع من اسماك البحر والنهر والخور والانكليز يستحضرون من
روسيا الفخر المصنوع فيها حيث يستخرجونه من طائفة الاكسيدسان سريد اي
السترجيون وما يلحق بها من الانواع الاخرى (على رأي براندت وراتزبرج)
كالمسماة اكسيانسرتوريو او السترجيون الاعنيادي واكسيانسرهوسو اي
السترجيون الكبير واكسيانسركولدنسادي واكسيانسراينوس واكسيانسر
ستلاتوس وكذلك اكسيانسر بريثيروسترس واكسيانسر شييا واكسيانسر
راتزبرج واكسيانسر يشنستيني واكسيانسر موكولوسوس واكسيانسر
او كسبرهينكوس وهذين الاخيرين من اميركا الشمالية

وغلاد غراء السمك بحول دون كثرة استعماله ولهذا يعدل الناس الى اتخاذ
 البديل منه لاسيما الجلائين (وماء الغراء الا اننى اشكاله) بيد انه كثير الغذاء
 يخلو من المواد الحريفة ويصلح للرعى كثيراً ولاعداد بضعة اللان من الطعام
 والحلوى وناهيك في منافعه الطبيعية في الداخل والخارج واستخدامه لزقاً للجروح
 الخفيفة وفي بعض الصنائع والحرف وفوق كل هذا تصفية الخمر والجمعة اما
 طريقة الانتفاع به في تصفية الجمعة فهي هذه ان يعدل صانعها الى تقسيم الغراء
 قطعاً دقيقاً ثم يجلها بالجمعة المحمضة حتى تصبغ في قوام اللعاب الخثر فيضاف منها
 شيء الى السائل المراد تصفيتها وبعد حين ترسب المواد المعكرة وظن بعضهم
 ان الدقائق التي تكون عاءة في السائل تتعلق بالغراء وتنضم اليه فتصبح واباه
 مزيجاً لا يجل ولذلك يهبط الى الاسفل ويرى غيرهم انه متى حل الغراء في
 سائل قليل الجاذبية بينه وبين ما يطنو في السائل فتبقى تلك حرة
 فترسب



سمك السرجيون

واحسن الغراء ما كان دقيقاً صلباً ولكنه لين وابيض نصف شفاف خالٍ
 من الطعم والرائحة قابل الذوبان في الماء الغالي ذوباناً تاماً تقريباً اذا كان فيه
 جزء من مئة من الجلائين فله خاصة الاحالة الى جلائين اي ان يصير الجسم ناعماً
 يتدرج في الصلابة كلما برد واما الضروب الدنيا منه فهي كثيفة غير شفافة لكنها
 بيضاء او صفراء ذات طعم وريح سميكة ولا تذوب الا قليلاً واما الضرب

الاعنيادي من هذا الغراء فيسبى كعك الغراء ولونه اسمر ورجمه كربه ولا يستقدم
 الا في الحرف وفي عمل الغراء الاعنيادي وغراء السمك البرازيلي ادنى من
 الروسي وهو على شكل انبوبي او مكمل على هيئة قفير النحل او الكعك او اللسان
 اما الغراء الامبركي الشمالي فشبيه بالشريط الطويل وهو يستخرج من حواصل
 السمك المسمى اوتويشوس ريكالس

غراء السمك الروسي - يستخرجه الروسيون من الاغشية الداخلية في سواج
 سمك السترجيون (اكسانسر) ومن سيلروس كلانيس ولاسيويرسا والجنسيس
 بال والكارب الكبير واما السمك المسمى كوركونس ليوسيشنس فالحاصل منه
 قليل جداً

وتبنى الحواصل بضعة ايام في الماء وهو يتغير عليها مراراً تنية لما من دقائق
 الدهن والدم وبعد ذلك نستخرج ونقطع طولاً على شكل صفائح فتعرض للشمس
 والهواء واما الاجزاء الخارجية منها فانها تعلق بالواح من الخشب ولكن الداخلية
 المولفة من طبقات الغراء النقي فانها تستخلص من الغلاف الخارجي وتلف في
 الكتان وتكبس منعاً لما من التفلس فتصنع حينئذ حزمًا صغاراً بحسب حجمها
 بحيث تكون حزم غراء السترجيون الكبير حاوية عشر صفائح او خمس عشرة
 وزنها نحو ليبرا وربع الليبرا واما ما كان من السترجيون العادي فتعوي خمساً
 وعشرين صفيحة وزنها ليبرا واحدة وبعاً كل ٨٠ من هذه الرزم في كيس من
 الكتان ويغلى بمحصر خشن ويرسل الى الخارج مخنوماً بالرصاص وثن ليبرا
 في استرخان من ١٩ ليبرا و٤ شلينات الى ٢٨ ليبرا و١٦ شلينا بحسب صفة
 الغراء ومع ان الحواصل تصب بعد ذلك خالية من اجزائها الداخلية فانها
 لا تبرح متضمنة شيئاً من الغراء فيكشط عنها بالسكين ثم يدعك وبعد تبليلو بالماء
 يصنع قطعاً صغاراً حجمها كحجم الربال انساعاً واما صفائح الغراء المستخرج من
 سيلروس كلانيس فانها تبسط كوريفات الكتب وتجفف على الجبال الصغيرة
 ونعياً اكياساً يسع احدها ١٥٢ ليبرا واما غراء الكارب (سيهرينوس كاريون

فُيصنع رزماً وزن احدها ثلاثون ليبرا وفي استراخان يصنعون غراء جيداً من حراشف ذلك السمك

والثاميكاً هو اسم الحبل الظهري او اوتار العمود الفقاري المستخرج من السدرجيون الكبير بطريقة مخصوصة والنوم يجلبون قدره كثيراً ويخذونه طعاماً لذيذاً وتبلغ قيمة نتاجه عشرين ألفاً من الليرات في السنة واول شيء يصنعون به انهم يغسلونه جيداً ثم يضغطونه استخلاصاً لما فيه من المادة اللينة وبعد ذلك يقدونه ويجرمونه حزماً صغيراً على مدى طولهم لكتهم بطوونه من وسطه وفي روسيا يصنعون منه كمكاً محبباً لم كثيراً وقيمة البود الروسي منه ليرتان وعشر شلينات الى ثلاث ليرات وثلاث شلينات (البود عبارة عن ٢٦ ليبرا)

وطريقة اعلاده في روسيا هي هذه تؤخذ الحوصلة من السمك وهو طري لين وتُفَرَّق ثم تغسل من فرثها اللزج وتكشط عنها هاتيك الاجزاء الرقيقة التي تكتنفها ومن ثم تُعرَّض للهواء لتصلب فيه على ان الاختلاف بين هذه الطريقة والمناهج الذي يعالجون به حواصل الندى والسمك الطويل هو ان تلك تُفَرَّق وتُغسل في ماء الكلس ليشرب مادتها الزيتية وتُلْقَى بعد ذلك في الماء الصرف ثم تجفف على الشباك اما الطريقة التي تجربها المعامل الروسية الكثيرة على بحر قزوين ونهر الفولكا فهي ان تشق الحوصلات اولاً وتغسل جيداً ليتزع ما فيها من ذرات الدم والوسخ وبعد ذلك تُنشر معرضة للهواء فتجف فيه وفي اثناء ذلك يكون الجزء الابيض النضي الداخلي مداراً الى الاعلى وهو من الجلاتين الصرف فينكشط ويضعونه في نسج مرطب (او بترك في الغطاء الخارجي) ويُجَل باليد شديداً ثم يؤخذ من النسج ويجفف على شكل وريقات الغراء او يُلَف ثم ينشر لولبياً فيصبح على شكل قلب او حافر فرس او يصنع قبارة (طويل الاوتار وقصيرها) بين ثلاثة احنة فوق صفيحة نغشاهما الاوتار وهي تمكن في مواضعها باصابع من خشب فتى جفت قليلاً علقت على الحبال في الظل حتى لا يبنى لرطوبتها اثر على ان القطع المستطيلة تُنشر احياناً على شكل الغراء المنضود

كوريفات الكنب ولا بد لمصطفي الغراء المجيد ان يجعلوا حجر التجفيف غاية في الترتيب كما هو واقع في استراخان وقد ذهب يالاس ان في الانحاء السفلى من مجرى الثولكا يستخرجون ضرباً من الجلاتين الفاخر يسلق الساجات الطريفة وصبو بعد ذلك في اشكال شتى واما في كوريف فانهم يصطنعون غراء مسلوفاً فاخراً جداً يخرج شفافاً لونه كلون الكهراء على انهم يصبونه صفائح والواحاً وفي اوسنياكوس يسلقون الغراء ايضاً في مرجل كبير واما غراء السمك الاعنيادي المصنوع كمكاً فانه يتخذ من بقايا الضروب الاخرى حيث يضعونها في وعاء معدني كبير مع قليل من الماء ويغلوها الى درجة تجعل اجزاءها قابلة الالتصاق فنصبح مثل الكعك ثم تجفف

غراء السمك الهندي - ان الدكتور كانتور هو اول من نبه الخواطر الى هذا النتاج اذ قال ان سمك بنكال المسمى سوليه اذا كان بالغاً اشدّه يكون طوله اربع اقدام وهو يشبه انواع كلب البحر (الكرخر) لولان بنيته انحف واما لحمه ففيه جفأً وغلظةً وصنعة الافلون في بنكال ضرباً من الطعام يسمونه برته وذلك بعد تليجه ومعالجه بالتوابل فيصبح اداماً مقبولاً وان احسن اجزاء سمك السوليه انما هي حوصلاته وتلك متى عرضت للشمس وتربت لتجف فيها صفت وراقت الى حد يقرب من الشفافية ثم قست بحيث يرتد عنها حرف السكين اذا اعمل فيها ومتى كانت على تمام جفافها اختلفت وزناً من نصف ليبر الى ثلاثة ارباعها اما ذلك السمك فيكثر في مياه خليج تجاه سوكر وفي مصاب انهر النازلة من السندر بند وفي بعض الاحيان يكون وافراً جداً

وكانت معرفة الدكتور كانتور بالغراء الهندي عظيمة الفائدة حتى حدثه الى استطلاع احوال السمك الذي يستخرج منه فعلم انه على الغالب من ضروب نوع او نوعين من طائفة پولنيوس واخص هذا ضرب پولنيوس سل ذكره هانن في كتابه اسماك الكنج وضرب الكول او الغريا (كورفينوس نيجر) اما الاول اي پولنيوس سل فان رويل يظنه شكلاً من نوع پولنيوس لينيانوس

القائلون بوجوده في كل السواحل الزاهية شرقاً واكبر منه نوع بوليموس تينرا
داكتيلوس شو وهو مطنون به ايضاً مصدرأ لبعض غراء السمك الهندي
وكذلك عدة ضروب من السلور يدا واخص منها الضرب الذي سماه الدكتور
بوكانان سلوروس رايتا

ولكن لم يثبت المقوم الاجادة في خبط ضروب السمك التي يستخرج الهنود
منها هذه المادة النافعة لانه يظن ان بعضها متصلة بانواع تخلو من الحوصلة
جملة بدون جزم في هذا الامر نقول انه على مدى الساحل الغربي حتى مالابار
ترى السلور يدس او الصلور وافرة بل في معظم الاسماك هنالك ولكن عند
مصاب الانهر الكبرى في البحار يكثر صيد البوليني ومتى تجاوزنا ذلك نخرج
الساحل الشرقي نرى الاكانثوبتريجيان وافراً جداً واما تجاه ماسوليانام صوب
الشمال يعود البولنجي فيكثر وعلى الخصوص تجاه سندرباندس وفي بورما
يعود الصلور الى الكثرة بسبب خصائص الماء والبولنجي من جملة ما يذكر بين
سمك الاكانثوبتريجيان المنتج غراء غير ان هذا النوع مختص بما يحدث من
التواتر اللينة في اصل كل من زعانفو الصدرية وهي مستطيلة جداً في
الضرب المسمى بوليموس بالراديسيوس والمعروف في بنكال باسم توبسي موتشي
اي سمك الزرشك وبمعرفة عدد هذه التوات في ضرب ما يستطيع الحكم في
احياء ذلك الضرب على الحوصلات او خلاؤها منه وبالنتيجة اذا كان ميسوراً
استخراج غراء السمك منها او لا

ومن الانواع السبعة المعروفة لهذا العهد في البحار الهندية واجوان سواحلها
لا يستفاد في صناعة الغراء الا من نوعين فقط وهما الوحيدان من ذوات
التوات الصدرية الخمس وقصارى الامر انه اذا لم يكن البوليموس مزداناً
بهاتيك التوات الخمس البارزة من اصل زعانفو الصدرية فمن العبث التفتيش
فيه عن الحوصلات لانه عديمها وبالنتيجة لا يستطيع اخراج الغراء منها والمهوى
(او الحوصلة) متى جنب اشبه اللسان شكلاً مثل مهوى الضروب الاخرى من

الاكاثوتيريجيان حوصلاتها سائبة في الجوف ولا يتصل بالبلعوم شيء من
 القنوات ولا تتعلق بالفقار وإذا فحصنا حواصل السلور بدس أو ذئب البحر
 الحالية من الحُرشف ما نستخدم لاستخراج الغراء نجد ما يختلف عما قدمنا اختلافًا
 عظيمًا لانها كالكياس قصيرة مستديرة ذات افواه مفتوحة ذلك يظهر موضع
 استخلاصها من اتصالها بالفقار والاسماك ذات المهاوي الموصوفة الساعة توجد
 في المياه الموحلة والاجوان ومصاب الانهر ولا نقصد الماء الصافي والضربان
 ريتاريتويدس س وف او بيلوروس ريتا ما يبلغ حجمًا كبيرًا بوجلان في
 اعالي الانهار ويقال ان فيها غراء كثيرًا

وقد رأى الدكتور ماكلا لاند عام ١٨٣٩ ان الصينيين يستجلبون الغراء
 من الهند بمقادير وافرة وانهم يفعلون ذلك استمرارًا على عادة قديمة العهد فبدأ
 يبحث في الامر حتى بان له ان من قرية واحدة واقعة على ستة اميال الى الجنوب
 الشرقي من كالكتونا يصدر كل سنة ٨٠٠ الى ٩٠٠ موند (نحو مئة ليبرا) ثمن
 الواحد منه من ٢٥ الى ٤٠ روية ولما كان اللورد اوكلاندا واليا بعث بنموذج
 منه الى انكثرا اذ كان يومئذ من الصادرات الجديدة وقال الدكتور رويال
 ان الهالي المذكور اجل القول عن حال المصائد الهندية وعن وجوب الالتفات
 الى معالجة السمك باكثر اعتناء وفي كتيب لذلك الدكتور نشره عام ١٨٤٢
 بعنوان نتاج غراء السمك على مدى الساحل الهندي ابان فيه خلاصة ما تم من
 قبل واتي على ذكر اعداد مهمة وتجارب ذات شأن عظيم بما يتعلق بقيمة هذا
 الصنف في لندن من الجهتين الاقتصادية والمالية ومن جملة قوله ان هاتيك
 الحوصلات تؤخذ طرية فتفتح ويكشط عنها الغشاء الوعائي والجزء الداخلي ثم
 تغسل ويسرع بتنظيفها على الشكل الذي يخناره العامل لما اوبراه اصح لشائها
 في تعبئتها واذا جفت قبل ان تصل للعامل (وهذا يكون الاغلب فيها لان
 السمك يصاد على بعد عن المعمل) تفتح الحوصلة ويستخرج منها باليد كل ما يمكن
 اخراجه من الاجزاء المبطنة ثم يملأ خلفين خزفي كبير بهاتيك الحوصلات

ويصب الماء فيه حتى يغمر مدى اثنتي عشرة ساعة فتعود الحوصلات الى حالها السابق من النعومة وحينئذ يسهل تنظيمها كأنها طرية انتهى ولعل هذا هو سبب الرائحة السمكية الناجمة من هذا الغراء على ان من الضرورة ان تكون الحوصلات طرية عند استخراجها منها اما الدكتور ماكلا لاند فقد قصر بعضاً من النماذج التي اخذها بماء الشب (اوقية منه لاربعة او خمسة جالونات ماء) وذلك بأن نغمها فيه هنيئاً حتى اذا اشربت منه نقلها الى نسج من الكتان او النطن مشرب مثلها بماء الشب فلقت بها لثاً متمكماً ووضعت جانباً مدى ١٢ ساعة ويتكرر ذلك حتى يبيض الغراء غير ان بعضها قد يرش بالطباشير او يعفر بجذاته اذا كان منوياً ارساله الى الوطن معرضاً للرطوبة وعند بلوغه اليه يذص عنه الغبار واما في كوادور فانهم ينقعون الحوصلات بالماء الملح ثم تجفف وفي ما عداها تؤخذ وتجنف بالشمس ليس الا

والغشاء المبطن حوصلات السرجيون يحوي احسن انواع الغراء كما تقدم على انه يبيد في مصطنع الهند وذلك لما فيه من كثرة الالياف بان لم يتبين ان الهندي احسن ضروب الاغشية وغراء الهند الشرقية لا يخلو من امض السوائب الكبرى كاحشوائه على رائحة السمك ناهيك بانه لا يذوب تماماً وكان ذلك لما يبقى فيه من المادة الزلالية وقصارى الامر ان اصطناع الغراء يحتاج الى عناية يجب مراعاتها وذلك عند استخراجها وهو طري وكذلك ينبغي اشد الانتباه عند التجفيف لانه اذا لم يكن تام الجفاف ربما ادى به الامر الى شيء من التغير والفساد او اصبح ضرراً من الجلاتين عسير الذوبان ولكن اعظم شعائبه الرائحة الخبيثة وهي على الغالب نتيجة سوء التدبير في استخراجها ولهذا يسمى بالابلوث بشيء من السبال الحيواني الصادر عن السمك لثلاً يتعذر تطهيره منه وفوق هذا فهو ثخين جداً ويسهل ازالة ذلك بالضرب او الكبس كما يجري في اميركا والبرازيل وروى رويال ان الجيد الزائد الذي يتطلبه هذا يسهل الاستغناء عنه بعدم تزيينه بالافاق وذلك شكل لا يرغبون فيه ومع هذا فانهم يستطيعون

نقطيته او ثره حتى يصلح لاستعمال الناس اه وقال ايضا ان الاحسن والارخص
ان يعد هذا السمك ويرسل للبيع صفائح على شكل الحوصلات المشقوقة او انقى
اجزائها ومن ثم غسل وينظف ويحفف على احسن منهاج . والغراء المنقطع
خيوطاً لا يصلح للسوق الانكليزي لانه من الخيف العظيم ان يشتري منه مقدار
كبير وهو وقع على شكل الحنات لما هالك من الطرق العدة المتخذة لغشه
ومزجه بكل مادة من العفائير اه

وما يأتي هو المنهاج الذي به يفصلون غراء السمك عن الحوصلات
وطريقة اعلاه للبيع في اسواق الهند

ان طول الحوصلة من ثمانية قراريط الى اثني عشر قرارطاً وهي مروسة
عند كل طرفيها كترس الخفيفة المزدوجة على انها جوفاء مطبقة وتستخرج
من السمك حال صيده ويلقيها الصياد جانباً وهي في بادئ امرها ناعمة لينة
الملمس وفيها شيء من الاتفاخ بالهواء ولكن لا تلبث ان تضمر ويتصلب ظاهرها
فتباع حينئذ لاهل الصين وتجدها حال استخراجها من جوف السمك مغطاة
بغشاء صفيق كالعكبوت مركب من اوعية الدم الدقيقة وتلك يسهل نزاعها
لانها ليست من مادة العضو المستخدم على انها اذا تركت تلظمت الحوصلة ببقع
الدم وقست وتكتلت او طراً الفساد على بعض الاجزاء من النسيج الوعائي نفسه
ولهذا يتعين على العامل ضرورة ان يتزع ذلك النسيج الوعائي في اول
الامرين فيبين ظاهرها كالاطلس الابيض جيلاً في نسيجه اللبني المائل فيشق طرفها
ويستخرج من داخلها الغشاء العنكبوتي الذي فيه فيظهر الجانب الداخلي باطلسه
الابيض كالتحارجي على انه اذا امعن النظر فيه وجدت البافته غير مائلة ولكنها
عارضة فان تركت لتجف صارت كلها صلبة قرنية فيها شيء من الشفوف

وغلاظة هذا العضو تبلغ ثلث القرارط واحسن واسطة لمشاهدة تركيبه
اللبنية هو ان يمزق حين اذ يكون جافاً فتنبه شقوقه صوب الالياف العرضية
الكاثنة نحو تسعة اعشار مقداره كله بين لا يكون النسيج المائل الا غشاء خارجي

ضعيف فاذا استمرت هذه التجزئة الآلية اصبح الغشاء الخارجي منفصلاً ووقع على شكل صفائح وحراشف فيتم بهذا العمل الآلي قسمة الحوصلة الى قسمين احدهما النسيج المتعارض الالياف وهو من الجلاتين الصرف ومقداره تسعة اعشار الكل وثانيها النسيج المائل وهو صفائح عريضة تحوي الالبومين اي المادة الزلالية وبذلك يبقى الجلاتين اي غراء السمك نقياً تماماً

وحوصلة السوليه اذا بُقِرَتْ ونُظِفَتْ وجُنِفَتْ على الطريقة المذكورة آنفاً بلغ وزنها من ١٢ الى ١٦ اوقية منها نحو ٩٠ بالمئة من غراء السمك النقي الذي يُستطاع فصله عنها بالوسائط الآلية

وبما ان السمك يصاد على بعد من بومباي وكالكونا في غالب الاحيان تباع الحوصلات غير مبقورة ولا منظفة ولكنها على حالتها التي استخرجت بها من السمك بما فيهم - الغشاء الحاوي الاوعية الدموية وناهيك بما يطرأ على ظاهرها من الصلابة والجفاف وما يكثر وجوده فيه من الطخ الدم

فاذا كان هذا حالها وجب ان تنقع في الماء مدى ١٢ ساعة تغلياً على المادة الفرنية التي فيها وتسهلاً لبعيها وبما ان الفشرة الخارجية لاندوب فهي لا تتأثر من النقع بالماء شديداً على انه كثيراً ما شوهد الغراء الداخلي بعد بقرها ذائباً في جوفها حتى انه اذا استمر العاملون على نقعها وغسلها بعد بعيجها ابتغاء تنظيفها وتليينها فان الغراء يقل كثيراً وينقص بما يذوب من الاجزاء الماخلية التي تحل وتخرج عن غير انتباه العملة اليها ودفعاً لهذا يتعين حمل الصيادين على ان يسرعوا في بيع الحوصلات حال استخراجها من السمك وان يتزعموا منها نسيجها العنكبوتي وان يغسلوها بالماء العذب ويحفظوها في الشمس وبعد ذلك كما طال عليها امد التجفيف في الهواء كلما كان ذلك خيراً وابقى

غراء السمك البرازيلي - يغلب على الظن ان احد صروب سمك سيلور يود او الصلور الكثير الوجود في كينيا هو مصدر الغراء البرازيلي الذي يرد معظمه على شكل كتلة او انوية

ويصاد السمك الذي يستخرج هذا الغراء منه من عند مصب نهر الامازون
بمقادير وافرة وذلك في كل سنة ومعظم الغراء يُرسل الى بريطانيا العظمى اما
الاسماك المصادة من الانهر فليست من ذوات الدرجة الاولى فان كميات وافرة
من السمك المعروف هنالك بيراكورو (فاسترس جيكاكس) بصطادة الافلون
من اعالي الامازون ويرسلونه الى سوق پارا فيجد ثمة رواجاً عظيماً

وسمك الماكوربان يؤخذ من الواحدة منه اثنتان وعشرون ليبرا قديداً او
ملوحاً وليبرا واوقية ونصف من الغراء وهكذا تكون نسبة وزن الغراء الى السمك
كالواحد الى العشرين وتلك قاعدة كادت تكون مطردة وباعتبار المقدار المنقّر
للسمك المصاد يكون حاصل الغراء ١٢٢٤٨٠ ليبرا

ولو فرضنا ان ثمن الليبرا الواحدة من الغراء شلينين وستة بنسات (على
ان ثمنها في پارا اربعة شلينات وقد تبلغ الخمسة) وان ثمن الليبرا من السمك
المالوح بنساً واحداً قيمة التاج الموضعي كما يأتي

ب ش ليرات

غراء السمك بالغا ١٢٢٤٨٠ ليبرا بنين ٢ ٦ ١٤٤٣٥

السمك المالح " ٢٢٢٦١٦٠ " ١ " ٩٨٠١

٢٥٢٢٦

ويصدر من البرازيل كل سنة نحو ٧٥٠ الى ٨٨٠ قنطاراً انكليزياً من
الغراء قيمتها من ١٥ الف الى ١٦ الف ليبرا

وفي مستعمرة الرأس يستخدم بعض تجار الخمر قديد حوصلات سمك كبلجى
(سيانا هولولدوناكوف . وقال .) عوضاً عن الغراء

غراء السمك الهندي الغربي - هذا هو الاسم الذي يعرف به في التجارة
الغراء المستخرج في بلاد غيانا الانكليزية والفرنساوية وهو نتاج ضرب من
ضربين من سمك الصلور ففي غيانا الانكليزية ربما كان مستخرجاً من سمك

جبلباكر (سيوروس باركاري) فانه غزير في اجوان الانهر هناك ويصدر منه شيء قليل الى الخارج واما في غيانا الفرنسية فان بعض العباية مصروفة الى طريقة استخراج من سمك الماكوريان (سيلوروس فيلس) وهذا يستخدم مخصوصاً في تصفية الجمعة (البيرا) ذلك انهم يجعلونه خيوطاً دقاً بفعل السطح الميكانيكي فيذوب تماماً في الماء البارد ونسبته الى الغراء الروسي كالآتين الى الثلاثة على ان رخص ثمنه مدرجة الى تفضيله على ذلك

غراء السمك الاميركي الشمالي - ان حوصلات القد المستخلبة بالمقادير العظيمة من نيوفوندلند ان هي الا المماوي المملوحة من هذا السمك على ان صيادي اسلاندا واميركا يستخرجون الغراء الجيد جداً من حوصلات القد غير انهم لا يعرفون طريقة نظيفه على التجه الروسي في معالجة حوصلات السنجريون اما الغراء الذي على شكل الشريط فانهم يصطنعونه من حوصلات السمك المعروف بالهيك الاعنيادي (مرلوشوس فولكارس) او ربما كان الشائع عنه هذا الاسم في مدى الساحل الاميركي وما هو الا (فيس كوس) وطريقته ان يطرحوا الحوصلة في الماء ليلين قليلاً ثم يؤخذ من الماء ويضغط بين مكبين من الحديد فيطول بينهما الى مدى نصف يرد او يزيد فيجفف عندئذٍ ويعبأ ثم يرسل الى السوق

وفي عمل الغراء الشريطي هذا تراهم يضعون اللين والرطب او المتنوع من حوصلات في المكابس فيضغط على المادة اللزجة حتى يتضام المكبس ويتألف بينهما صفيحة مستطيلة ومع انهم لا يفترقون عن صب الماء البارد على المكابس اثناء العمل ترى شيئاً من الغراء قد لصق بها ولا يستخرج عنها الا كسطاً ولذلك ترى العمل بطيئاً متعباً ونتاجه صفائح غير نامة

ان المستر جامس مانن من روكبورت في ماساشوسنس (من اعمال الولايات المتحدة) قد اخترع آلة براد بها قشط المادة الغروية عن المكبس ليستمر العمل جاريًا فان الشريط متى توقف عمله اقتضى للعامل فيه ان يعيد

تعرضه لفعل الآلة وتديره هناك في المكابس وبينها حتى ينضغط ضغطاً كافياً
ويطول فاما ان يؤخذ منها حجلة او ينقل الى مكابس أخرى تكون ملاصقة لها وانما
يراد بها ادق وارفع وقد اتم الخترع هذه الغاية بوضعه عند جانب كل من
المكابس مكشطاً على مدى طول له طرف متصل بالمكبس حتى يمر هذا على بعد
قليل من ذاك فيكشط عنه ما يعلق فيه من الجلاتين على شكل صفايح

وكان الدكتور أرون عام ١٨٥١ عالماً ان سمك السترجيون غزير في انهار
اميركا الشمالية فادعته عدم اصطناع الغراء فيها فنبهه حكمدار كنذا الى ذلك
فنتج من هذا ان نهضت تجارة رائجة بذاك الصنف الثمين الذي كان قبل
المعرض الاول في لندن محسوباً من نفاية امعاء السترجيون اما اليوم فبعض
العناية مبذولة في تهئة الحوصلة والغشاء الخارجي المكتشف القناة الهضمية على
الطريقة التي بها يستخرج احسن الغراء الروسي

والسترجيون يدخل انهار اميركا الشمالية كهر بوتوماك وديلاوير
وهudson وكنابك بنادير غزيرة جداً كانه الهرن والشاد الا ان الاتفاع منه
قليل جداً ووجوده في الانهار من حد فرجينيا حتى اقصى الدرجات الشمالية
المأهولة مسافة ٢٠٠ ميل الى ٥٠٠ ويستطاع صيد ٢٠ او اربعين المائة في
كل سنة وذلك من هاتيك الانهر علا عن الانهر التجارية في اقصى الشمال من
ماين وحينئذ تبلغ قيمة الصادرات السنوية من الرميون المكبوس والخبياري
وغراء السمك مبلغ ٥٠٠ الف ريال اميركي على ان السترجيون غير ذي شان
عند الاميركان ويكاد لا يباع الليبرا منه بينسين وتراهم يبنزون سواجحه ويطارخه
ظهيراً وهناك نوعان من السترجيون يترددان على الانهار الاميركية احدهما
المستدير الانف (اكسيانسرويكونووس) والغالب فيه ان يبلغ طوله ثمانية
اقدام او اكثر وان يزن مئتي ليبرا وثانيهما الحاد الانف (سكوفير هيكوس
بلاثير هيكوس) ومعه خمسة اقدام طولاً على انه يزن مئة وخمسين ليبرا او
اكثر وقد يوجد منه في روسيا ما يبلغ وزنه خمس مئة ليبرا وصيدت سمكة منه

في نروج كان وزنها الف ليبرا

وفي كل سنة يصيدون الوفا منه في نهر هرسون وجمهور من الناس يتخذون صيده شغلاً لم فيطرحون شباً كبيراً وعوضاً عن رفقها جملة يلقونها عائمة على وجه الماء ويرقبونها حتى اذا انحدر قسم منها الى اسفل علموا ان وقع هنالك سمكة فيرفعون الشبكة من ذلك الصوب ويخرجون الصيد منها ثم يعيدونها حبالة لصيد آخر

ولم على البر حظائر او احواض لحفظ السمك حتى يعرض في السوق ويرسل منه كثير الى ولاية الباني فيحسبونه هناك من المشتهيات وفي غيرها يقطع صغيراً ابتغاء استخراج زيت الوافر

غراء السمك الصيني - ان هذا الغراء يستخدمه اهل الصين في كثير من المصالح ومع ان الوريين يستخرجونه غالباً من حوصلات سمك السرجيون فان للصينيين في عمله منها جاً آخر نرى منه بين اصنافه التجارية صفائح ذات ظواهر قرنية مائلة الى البياض سيجها شبيه بالغشاء الحيواني وهي متباينة الاشكال ويسمى بالصينيون جوكا ومن خواصها انها اذا اذيت في الماء صارت غراء جيداً جداً يستعمل كثيراً في النجارة الدقيقة على ان عمل الاثاث حرفة اشتهرت بها مدينة نكبو ولهذا الغراء من الخصائص ما يقرب من الجلاتين كثيراً فانه شبيه به من حيث كيانها على اسوة في المادة النيتروجينية وانه بالتقطير يدر مركبات من الامونياك (النشادر) والغم الضخم فاذا احرق الغم كان رماده مبيضاً كانه مركب من فوسفات الكلس

وهو بالنظر للصناعة يختلف عن غراء السمك اخلاقاً بينا لان غراء الصين يبنى على المقاومة العنيفة واجود ضروريه يستعمل في لوازم الاثاث الفاخر وفي وصل قطع الخشب المراد ضمها لاحتمال المقاومة العنيفة وعلا هذه المافع الصناعية فان للغراء عديداً من الرغاب بين اهل الصين حيث يتخذونه طعاماً والضروب الثلاثة من السمك الذي يستخرج اهل الصين الغراء منها هي

الاول المايو (سيانا لوسيدا) ذو الحراشف الشهباء الثاني الناهو انكيسو
(اونوليشوس ماكولاتوس) الاصفر الرأس والزعانف اصفراراً فافعاً الثالث
المونكو (انكوبلا مورانيا باكتيسيس باسيلوسكي) ومتى ارادوا استخراج حواصل
هذه الضروب يرفعون الخياشيم ثم يدخلون الاصابع فيستخرجونها من الداخل
 ويفصلون عنه الاجزاء المعوية والغشائية ومن ثم يشقونه بالسكين طولاً ويرفعون
الشقين فيستخرجون الغشاء الابيض الذي يجدونه على الجانبيين فيباع حينئذ
للاكل على انه اذا سُلق هنيئاً في الماء لا يذوب وانما يتكثل كتلة جلاتينية نفه
الطعم اما الضرب الثالث من السمك المذكور آنفاً فانه من نوع الحنكليس
وطريقتهم فيه ان يُقربطه وتستخرج الحوصلة منه وهي كبيرة الحجم جداً

والغراء المصنوع فاخر جداً على انه يغلب فيه الاصفرار والتشريب شبيهة
بنسبة نوع السمك المستخدم وهذه هي طريقة اصطاعه . يُغسل الجوكا بالماء
مدة ساعتين ثم يُخرج منه ويوضع في حمام مائي مدة ما فاذا لمُس ووجد ناعماً
يُرفع ويُضرب بمدقات الحديد والنوم يحسبون هذه الطريقة لطيفة وبوجوب
علمها في ابانها وبعد هذا يفرطون الغراء ثم يكبسونه باليد ويتطعون فيه قطعاً
افقياً حتى يبلغه الهواه سريعاً فيجف ومتى اريد استعمال الغراء يكسر قطعاً صغراً
ويلقى في الحمام المائي مع قليل من الماء فيذوب فيه

ولعل الغراء الصيني يدرك نصيباً من الرواج التجاري اوفر من نصيبه الحالي
واستعملوا في اصطناعه الحامض الكبريتيك

والصينيون يستعملون الغراء ليس فقط في الطعام بل وفي الطب ايضاً
والشفاف منه اكثر انواعه قبولاً ومعظم الموجود منه فلذ مستطيلة مثلمة شفافة
لونها اصفر باهت على ان الجلاتين يتخذ بدلاً عنها في معظم الاحيان وهو صفائح
طويلة كثيفة لونها اسوداكن وانما تصنع من جلود انواع الحيوان

وصادرات غراء السمك من مينائي هيوكو واوزاكا في بلاد اليابان الى
شنغاي وهو كوبك باغت ما يأتي

سنة	بأكيل	قيمة ربال
١٨٧٢	٢٢٨٦	٧٥٢١٢
١٨٧٥	٦٢٢٨	١٩٨٤١٦

وقد تقرر ان الاهال والجهل اضاعا في كثير من المستعمرات الفرنسية
المنادير الوافرة من غراء السمك وفي سنكال وماهي ينبذون الحواصل والامعاء
عما اما في نيوفونتلند فانها بعض طعام الصيادين ويرسل بعضها الى فرنسا
ويصدر من كوشين تشين الى الصين مقدار قليل منها فان في عام ١٨٨٤ صدر
من ميناء كابين ٩٧٧٤ ليبرا قيمتها ١٠٦٦ ليبرا وكان متوسط وارد غراء السمك
الى الصين في مدى الخمس سنوات المنتهية عام ١٨٧٠ نحو ٢٩٥٢ باكيل كل
واحد منها بزن ١٢٢ ليبرا يقابلها معدل ذلك في السنوات الخمس المنتهية
عام ١٨٧٥ بالغاً ٢٩٢٤ باكيل

اما حواصل السمك فان هي الاسوا مجة او مهاوي عدة انواع منه تستخرج
وتجفف بالشمس ويحسبها اهل الصين من الملاذ لان فيها خاصة النفوية وهي
تجمع على ساحل مالابار بكثرة وترسل الى بومباي ومنها تصدر المنادير الوافرة
الى الصين ومستعمرات المضائق

وفي السنة الرسمية المنتهية عام ١٨٧٢ صدر من بومباي ٩٠٠٨ قناطير
انكليزية (كل قنطار مئة ليبرا) من حواصل السمك وزعانف القندس قيمتها
كلها ٣٠١٠٠ ليبرا وفي سنة ١٨٧٠ صدر من بينان نحو ٢٢٧٧ باكيل ومن
سنكا بور ١٢٥٩٤٦ قنطاراً قيمتها ١٢٧١٧ ليبرا والثمن الغالب فيها يبلغ ١٤
ليبرا عن القنطار وذلك في سوق كانتون

الفصل التاسع

حاصلات اسماك اخرى ومنافعها

تنوع استعمال بعض اجزاء السمك . حراشف السمك .
المواد المصنوعة منها . جلد السمك . استخدا مة . جلد كلب البحر
(الكرخر) . جلد الهرازة . شاكرين وكالوشات . دقيق السمك .
معجون السمك . الكوانين او روح اللؤلؤ



ان من المنافع الجمة لبعض اجزاء السمك ما هو غريب عجيب ألا ترى
ان الهنود الساكنين على ضفاف نهر الامازون (في اميركا الجنوبية) يتخذون
العمود الفقري المسنن من السمك الهراز نصالاً لسهامهم . واهل داكنا في بلاد
الهند يستخدمون عظم الفك من سمك البوالي (سيلورس بوالس) وبما ان الانسان
صغيرة منخبة ومنضدة تنضيداً حسناً متقارباً فانها تصطبغ مشطاً لتسريح الفطن
ولا استخراج الخيوط الجافة والمنفصلة والمواد الخارجية من الفطن المندوف وتغذ
اسنان كلب البحر سلاحاً ويصنع منها ومن غيرها بعض الحلى وهنود اميركا
الشمالية يعملون قبعاتهم من فكي كلب البحر النائم (سومينوسوس بريثينا)
والهنود والاسكيمو يتخذون بعض ادواتهم من عظام السمك كاستخدام العمود

الفري من القندس قضيباً وعظام الببال سلاحاً وفي اليابان يصطنعون من عظام القندس والمنظومة تقايد صدف السلخفاء وفي جزائر كوربا يتخذ صغار الولدان جلاجلهم من البيوض اللولية المجففة بعض انواع السمك المفلطح او غيره من ذوات الغضارف ويستعينون على تصويتها بادخال صغار الحصى الى جوفها

اما حراشف السمك فمركبة من طبقات منضدة من القشرة الغشائية وفصقات الكلس وهي علة لمعانها وليس بعيداً ان تكون فلوس الاسماك على ما فيها من الميناء او الغطاء الصدي صالحة للاستخدام في الصناعة والظاهر انها ضرب قائم بذاته وهي حتى الآن لم تسبر سراً كيمياً آلياً

وفي معرض فينا العام عرضت فلوس سمك القبطان (هيتروس) المصادة من سنكال لاصطناع غراء السمك لتشد يد الشريط الحريري وصفاه

وارسلت الكلية الملكية الزراعية في كريستانا الى الدائرة المسماة سمثسونيان انستيتيوش الكائنة في مدينة واشنطن (عاصمة الولايات المتحدة) وذلك عام ١٨٧٥ ناجاً مصنوعاً من حراشف السمك وعيونه سنة ١٨٧٨ عرض اثنان من اهل اسوج في المعرض العام الباريزي ازهاراً وتحماً كلهم مصنوعة من فلوس السمك

ومرّ على المصاغ والحلى المصنوعة من حراشف السمك حين من الدهر كانت ييوعها للنساء رائجة فيه وذلك في قصر البلور من مدينة لندن وفي نوارك من الولايات المتحدة تستخدم حراشف السمك الكبير في الصناعة ايضاً ذلك بان تنقع الفلوس الطرية في محلول ملح الجرمي مدى اربع وعشرين ساعة تنظيفاً لها من الادران ثم تغسل خمساً او ستاً بماء مقطر يتكرر العمل فيه كل ساعتين او ثلاث وبعد هذا تفصل الحراشف كل حُرشفة وحدها وتجفف كذلك على نسج نظيف عقيب ان تضغط قليلاً وآخر الامر تنقع في الكحول ساعة ويُسح عنها بعد ذلك فتبدو ناشفة تشبه عرق اللؤلؤ صلبة القوام لدنة

فيعمل فيها بسيطة أو ملونة ويتخذ منها الأزهار الصناعية والبضائع المستخرقة
وغيرها من اطائب الاثاث وللصينيين طريقة في سحن الحراشف واصطناعها
رشوشاً اودقيقاً ملوناً يكسب الصور لمعاناً

ومعظم جلود السمك ذات جلوتين او غروية يسهل ذوبانها بالماء ولكن
بعضها ذات قوام اكثر ثباتاً وشدة ونفعاً

ومع ان جلود بعض ذوات الثدي البحرية كاللحمة وفس البحر والبال
الابيض او البالوكا (المعروف بمجلد ابوربواز) كلها تستخدم في التجارة منذ زمن
طويل فان القوم لم يلتفتوا الى الانتفاع بمجلود سائر الاسماك انتفاعاً عظيماً الا
منذ عهد قريب اذ كان قبيل ذلك محصوراً ضيق النطاق وانما كان يصطنع
من جلد الحنكليس شراك السياط (الكرايج) وربط الخنايط وكان يستخدم
جلد السول او المشط الخنف لصفية القهوة ويستعمل بعض الصناع جلود
الفندس والهزاز للصفل وهي اداة لتنعيم المواد وصلفها وفي اصطناع جلد
الشاغرين

وقد عرض المستر كانت من كريستيانا النرويجية في المعرض البحري
المعظم في وستمنستر اكتوبر يوم عام ١٨٧٦ عديداً من المجلود المدبوغة كان بينها
جلود البال المدبوغة - وطولها ستون قدماً في عرض اثني عشر قدماً وهي
تصلح سيوراً لدواليب الآلات

وللاحذية من السمك الابيض يسهل تدبيرها قطعاً طولها ١٢ قدماً في
عرض اربع اقدام

وجلود اسماك مفلطحة عديدة مدبرة لاصطناع الفناز (الكنوف) ومنها
يصنع المجلد العلوي الفاخر للاحذية وقد يبلغ ثلاث اقدام مربعة للقطعة الواحدة

وجلود السول مدبوغة ومهابة لاصطناع الاكياس ونحوها
وجلود المحسكي الظهر تصلح سفنًا في التجارة الدقيقة عوضاً عن ورق الرمل
واكثر من هذه بقاء

وجلود الخنكليس تدَّر وتَصغ فتصلح للسيور وامثالها
وقد ذكر بعضهم ان اهل كولبورن في كندا يستعملون من جلود بعض
انواع الصلور كفوقاً (قناراً) وان صيدهُ آخذ مأخذاً عظيماً الناساً لتعالج لحمه
والانتفاع بجلده

وفي بلد كلوسستر من مساشوستس يصنعون الاحذية من جلد الككاسك
المعروف بالتورسك (بروسموس فولكارس) وقد اخذوا بذلك امتيازاً فاذا
ظهر من هذا الصنف في صنع الاحذية ما كانوا يظنون يفتح لجلد السمك باب
جديد يكون ولا ريب وافر الفائدة اما اهل مصر فانهم يتخذون من جلود
اسماكٍ يصطادونها من البحر الاحمر نعالاً لاجذيتهم وبرى في مجتمع الحاصلات
الحيوانية في متحف بائنا لكرين شيئاً من جلد السول المدبوغ وفي كثير من انحاء
روسيا وسيبيريا يتخذ الامليون جلد اللوش او البربوت (لونا ما كولانا) فينظفونه
ويغطونه ويحفظونه فيضعون منه خروجاً للملابسهم وصفائح لنوافذ بيوتهم عوضاً عن
الزجاج لانه شفاف كورق الزيت ثم ان بعضاً من قبائل التتر يبتنعون به اذ
يصنعون منه ملابسهم الصيفية وجوالق لاسنيعاب جلود حيواناتهم ويلبس سكان
السواحل الشرقية لاقساط اسيا جلود حوت سليمان المدبوعة ويؤكدون ان
جلدها صلب كجلد الشاة ومواضع الحراشف تجعله مرقطاً حسناً

وقد ذكر بروزوسكي في كتابه المسمى وارينكندا المطبوع في فينا عام ١٨٦٩
في فصله المعنون جلد السمك ان ذلك يتخذ من ملاك البحر (سكوالس سكواتينا.
لن. وسكواتينا لاقيس. كثف.) ومن القندس الشائك (سكوالس اكاثياس
وسكوالس كارشارياس) ومن القندس الخبيري (سكوالس كانيكولانا) ومن
بعض انواع الفلطح كالملكي (راجارينوبانس) وكراجا سينن وغيرها وجلود هذه
الكلاب والفلطحات ذات اشواك مختلفة الحجم في موضع الحراشف وهي اي الجلود
تستخدم في الصقل وفي تغطية الصناديق وامثالها وذلك بعد ان تزال اشواكها
النجمية الشكل سنناً بالحجر الرملي

وقال كوبيورت (الطبعة السادسة عن يد الدكتور بلاشون عام ١٨٧٠
 و١٨٧١ المجلد الرابع) ان السفن الموجودة في البحرين الاحمر والهندي من طائفة
 التركبون ذو جلد درني صلب يسمى كالوشاة تسمية مشتقة من صانع باريسي
 كان اول من اصطنعه . ومعظم ضروب السلايمان وهي الروزت والقنادس
 والهيو متين والاكبولات والليش وسواها هي ذات جلود خشنة تستعمل لتغطية
 الصناديق ولسفن الخشب وصفله وما يرح التجار لايتهدون الى معرفة الاسماء
 المميزة هاته الجلود فكل واحد منهم يسمي على اهوائه مستعينا على تعريف المستعيات
 بما تلمه اليه قريحته من اسماء جلد الركبن وجلد كلب البحر والشكاين والكالوش
 وما يأتي هو ضروب الجلد النافع من بين الجلود الجمّة

اولاً . جلد كلب البحر المحدث وهو صغير الحراشف مزدحمها وفيها شيء
 من الشفوفية وهي ذات خطوط طويلة اما حافة الجلد فتامة ومستديرة لكنهما
 مطلقة من صوب البدن ولئن كانت معلقة من جهة الزعانف وفائدة هذا الجلد
 محصورة في تغطية الصناديق وامثالها الا انه ليس من الجفء في مكانه فجملة صالحا
 المسفن

ثانياً . جلد الروزت المرقط (سيلوم كوف) وهو آدم درني متراكم
 الحراشف قرنيها ذات صلابتيه وعلى قرب من بعضها وفيها شفوف وشكلها
 مثلث الزوايا وهذا الجلد كثير الاستعمال في الصقل ومن مزاعم بعضهم ان الكالوشاة
 المغشوش يصنع منه بعد سحق الحراشف فيبقى اثرها مربعا ظاهرا لاسيما بعد
 وضعه على ورق اخضر وفيه يقول المستر كوبيورت اني اعتمد ان الكالوشاة
 المغشوش يصنع من جلد الاكيلات . ا هـ

ثالثاً . جلد الليش (سيمنوس) يباع للتجارين باسم جلد كلب البحر
 وظاهره مغشى بحراشف معينة الشكل ولكنها درنية وفيها شيء من الشفوف وهي
 منتظمة باقتراب الواحدة الى الاخرى على هيئة الخماس (ترتيب مربع في وسطه
 خامس)

رابعاً. جلد الاكيلات (سبيناكس اكانثياس كوثر) اذا نُظر فيه بالعضمة يرى مغطىً بجراشف صغيرة مربعة برّاقة ليست في شيء من خشونة الجراشف السابق ذكرها ولكن يستخدمها الصياغة انتفاعاً بظاهرها الصدفية الصقيل

خامساً. جلد الساكري (سبيناكس نيجر كوثر) وفوائد هذا كسالفه ونظفة ساكري فارسية ومنها ساغر التركية لمشايتها للجلد المدبوغ المتخذ من البغل والحمار ومنها اشتمت لطفة شاغرين في اللغة الانكليزية

سادساً. جلد الكالوشاة او السفن يؤخذ من ظهر هبولىفوس سفن وتريكون سفن كلوك وفي هذا الجلد عديد من الدرن اذا سُفِن اصنع موضعه ابيض في داخله مظلم صدفى وقد يُصنع الجلد هذا الواناً شتى لكن الاولى ابقاءه على لونه الطبيعي بعد ان يُصقل قليلاً

ومقدار جلد الهزاز المجفف والملموح والوارد الى فرنسا عام ١٨٦٢ كان نحو ١٨ الف ليبرا معظمها من بلاد البرتوغال وكان ثمنها قد يما يبلغ السبع فرنكات الليبرا اما الآن فيستطاع بيع الليبرا بشاين واحد

واحسن ضروب الكالوشاة او ما نسميه الشاغرين يُصنع من جلد السفن وهذا كثير الوجود في بحر الروم والبحرين الاحمر والهندي ومشهور بحجم تنواته العظيمة وهذا السمك الهزاز على ضربين خشن الجلد وناعم

ويُصنع في الشرق من بعض اجزاء جلد كلب البحر الملكي (سكوانينا انجلوس) ظروف للساعات لونها اخضر مجرى وهانيك القنادس حلقة اتصال بين نوع الهزاز وسائر كلاب البحر ومعظم وجودها في بحر الروم وقد تشاهد في البحر الالماني وبما ان جلدها خشن يستعمل لصقل الخشب والعاج واغير ذلك من لوازم الصناعة

وترى المحترفين الالوريين من الخراطين والتجارين وسواهم يستخدمون جلد كلب البحر الازرق (سكوالس كلوكوس بين) لخشونه بدلاً من ورق السنبادج

سفناً للتباع ومهيئةً لصقله . واهل الشرق ينتفعون بمجاد هذا الحوت ايضاً اذ يتخذونه صيفلاً للخشب والعاج ويصنعون الشاغرین منه . واكثر الجلود استعمالاً جلد الهراز (هيو ليفوس سنن) الكثير الوجود على شواطئ مالابار ولذلك نشأت له في هذا العهد تجارة واسعة في البحر الهندي وهو موجود في بحر عمان وفي مائي وقد يصطنع الفرنسيون منه ضروب التخنيان وحسبك بمصنع جبرودون الكائن في سوق هسار ريشيلو في باريز

ولما كان المعرض الباريزي عام ١٨٧٨ عرض هذا البيت التجاري صندوقين مملوءين بالامتعة المصنوعة من هاتين الجلود من ذلك دواة كبيرة وشمعدان وعلب وقبعات ومقاطع للورق واكياس ومخافض للوريقات واطارات للصور الشمسية واساور وقوارير وامثال ذلك . ولما الاذنان الطويلة فقد صنعت قُضْباً وماسك للاقلام

جلد الروزّت (سكوالس كنولوس وكانيكولوس لين) - ان اسم هذا السمك في مرسيليا شاة (اواهر) وفي كانا لونيا كرين وهو اصغر حجماً من السمك الملكي وجلده مائل للاحمرار على انه غير مرقط ولكنه مفلطح ومتنظم الخبيب ولا يصلح الا لعمل الصناديق واشياء اخرى تُعرف بالشاغرین وباني هذا الجلد من البحر المتوسط اذ يجلبه البحارة رزماً تباع الدزينة منها (الدزينة ١٢) بثلاثين شلينا الى الستة والثلاثين بحسب حجمها

وجلد كلب البحر انما هو اسم آخر يطلقه الفرنسيون على آدم بعض انواع السكوالس او الروكين غير ان السمك الموجود غالباً على السواحل الفرنسية يُعرف باسم الكلب البحري والفظ البحري (الشاة) والروزّت الحمري (سكوالس كانولوس لين) ولاخفاء ان محترفي الخراطة والنجارة يستخدمون هذا الجلد للسمج والتنعيم قبل الصقل ومثلهم يفعل الصاغة والعلما في المعادن ومتى ازيل الدرن المنتشر على ظاهر هذا الجلد تحوّل اسمه الى كالوشاة فيصبغ اخضر ويتخذ لنعطة الصناديق والسبوف والعلب وتستعمل هذه الجلود في بلاد الدولة العثمانية

كسورية وتونس وطرابلس الغرب ونسى هنالك شاغرين واحسن انواعها ما كان مصنوعاً في الفسطينية واطرفها ما كان لونه اسود واخضر وايض واحمر

مخاصيل السمك - ان الحذق النروجي ادى الى اكتشاف مئة طريقة لتفكه طالب التاج البحري في الوطن ومريدي ازدياد تصديره الى الخارج فترى ان الكيس من السمك او من بعض اجزائه كالبطارخ والحواصل وصنع السنبوسق الفطائر (والكلمة الاولى ربما تدل في اصلها الانكليزي على الرقاق الصغيرة الحجم مع ان المقصود بالفطائر تلك المعروفة في كل اوربا شبيهة بالفطائر الانكليزية القديمة ما يبلغ طولها متراً او تزيد) من السالمون والكركد وكذلك الكيس من ام خلول والكركد والسيكاه واثنى عشر ضرباً اخرى كل هذا يجعل تجارة الاساك رائجة جداً واخص الصناعات النروجية دقبت السمك وما هو الا صيرورة لحم السمك دقيقاً ناعماً ومزجه بغيره من المواد على ان في زعم الكيبيين ان الكعك المصنوع من هذا الدقيق يحوي من الغذاء ما في اربعة امثاله وزناً من لحم البقر او ستة عشر مثلاً من اللبن او خبز الذرة ويستعمل هذا الدقيق عوضاً عن الارز والبطاطا وفي نروج يطبخونه مع الطيور ويجسونه لذيد الطعم شهياً

والهنود يرشون فوق ارزهم المطبوخ خناً يسمونه كلوملموس يتخذونه من قديد سمك البونيتو الفاسي القرني (سمك البونيتو من نوع بقر الماء واسمه العلمي ثينوس بهلايس على انه ورد ان اسمه العامي مشتق من كلمة عربية هي بنيت وبنيت والحال ليس في العربية شيء من هذا وانما يقرب منها لنظ السمك الذي وفي افريقيا واميركا الجنوبية يأكلون ارغفة قديدة من السمك المتعفن المسحوق ناعماً

معجون السمك - يسميه اهل مالاي بالاشون واهل اليابان تراسي وهو كتلة مركبة من مسحوق السمك والفريديس او مجروشها بحيث يظهر المسحوق

ثم يقدد في الشمس والطلب على هذا المعجون عظيم جداً لان استعماله نابلاً للارز شائع في كثير من البلدان الواقعة الى شرقي بنكال بما فيها ولايات الصين الجنوبية وجزائر الارخبيل الهندي وانتشار استعماله سبب فعال في اتساع الاتجار به في داخل البلاد حيث يرغب الاهلون في اكله كثيراً كـرغبة العبيد في الهند الغربية باكل الهرن والسك المملوح

ويصطادون على شواطئ كوشين صين كثيراً من السمك ليصنعوا منها التوابل والأدام والمرق ما يزعمون ان لها افخر الخواص الطبية الواقعة واسمها عندهم نواكوم وتصنع مزيجاً من التريـس والسميك المتكاثر وجودها على السواحل بين ايار وآب وتلك سريعة الانحلال في الملح واحسن ضروب ما كان من تنكوين وفوكول وينق من المرق في المستعمرات الفرنسية الست نحو ثمانية ملايين جرة قيمتها مليوناً فرنك اي نحو ثمانين الف ليرا واذا طُمر هذا التوابل في التراب عدة سنين بلغ درجة الكمال ويصنع منه سائل يضارع طعمه احسن انواع السردين والضرورة تقضي على اهل انام باستعمال التواكوم لانهم يعيشون بين الاجام والسباح حيث ترى الماء رديئاً والقوم لا يشربون خمرًا ولا شراباً روحياً آخر وكثيرون من القادة الفرنسيين ينسبون تنعمهم بالعافية التامة مدى اقامتهم في كوشين صين لما ياكلون من معجون السمك

وفي بعض الافطار الشرقية يصنعون ضرباً من التابل يسمونه كاروم وذلك من سمك بلع منتصف التعفن على انه مباح كثيراً وقد اكثروا له من الافاويه وكان الرومان عدة ضروب من الكاروم يستخرجونه من سمك الاسقمري والبونيتق

وسماج السمك المسمى ارجنتيننا سفيرينا لين (الموجود في بحر الروم) يكثر فيها البربق الفضي المشهور في السمك وتخذ ذلك في تقليد اللؤلؤ (لعل هذا السمك المعروف عند عامتنا بالسفري وفي اللغة بالسفور) ويستعمل في صنع اللؤلؤ الكاذب

ثم ان المحلول الابيض الناصع يستخرج من حراشف السمك الابيض
 (لوسيكوس البورنوس) وهو سمك مستوطن في مياه انهار فرنسا وهذا المحلول
 او الكيمايين مادة مخاطية تلين حراشف السمك واذا عُرِضت على الحرارة تجهد
 فتصبح راسبا كثيفا ابيض وتستخرج بقشر السمك باعثناء فوق وعاء اجوف مملوء ماء
 طريئا على ان القسم الظهري اي الاسود لا يقشر معها لان فلوثة صفراء ولا قيمة
 الا للبيضاء وبعد ذلك يضعون التشور في مخل مصنوع من شعر الخيل فيطرح
 الماء الاول بما فيه من الطخ الدم ثم تغسل الحراشف وتضغط فتخرج منها المادة
 المخاطية او الكيمايين وترسب في قعر الاناء وتظهر كأنها كتلة زيتية زرقاء مشربة
 بياضا على انها شديدة اللعان ولا يجمع من هذه المادة ليعرنان الا اذا استخرجت
 من اربعين الف سمكة والصيدا دون يجمعون عليها بالامونيا في علب من تنك
 وتصدر على هذه الحالة الى باريز فاذا أخذت نقطة من هذه الخلاصة بريشة
 وغُمِست في الماء تطفو عليه فيبدو منها الوان ناصعة وقد تؤخذ

هنات دفاق من الزجاج وتطلى بهذه المادة

فتقلد الدرّ تقليدا محكما

جدا

الفصل العاشر

منافع الاصداف في الحرف والصنائع

تركيب الصدف . اختلاف الاشكال والالوان . المنافع
الاقتصادية الجمّة التي يستخدم لها . التجارة المتسعة في الصدف .
الجمّاء الصدف . اصداف المعاملة واستخدامها المتنوع في السكة
والحلي وغيرها . الصدف يلبس حليّة . الودّع او مناطق المعاهدات
من الصدف . الصدف نموذجٌ يتخذهُ الراسمون . تجارة الانكليز
في الصدف



ان الاصداف لتباين بنائها واختلاف الوانها وجمالها كانت مضاراً بتباري
به الواضعون من الكتبة والشعراء وترى مؤلّفات اشهر كتاب الانكليز ملأى
بالعبارات البديعة التي نخلها دائرة في خاد كل مطالعٍ ليب في على حدّ
قولهم

فالحجر صبرها حسناء ناعمة والنوء دحرجها والحازم ماؤها
وما برحت موضع انظار الناس صغاراً وكباراً في العالمين المتمدن والعجمي

وهي عندهم مرغوب فيها اما للزينة الذاتية او لتغذية الحجر او ارواء لغيلل جماعها
من اهل العالم الطائفي

ومنافع الصدف اكثر ما يعرف عامة الناس والتجارة فيه تزداد نمواً في
كل سنة على انه ما برح مجال التقدم فيها وسبعاً راجحاً يدرّ المكاسب على التاجر
والمستورد والبائع وعامة الناس الذين يشترون

ويتعين علينا للاحاطة بتركيب الصدف ان نحددُه تحديداً علمياً ابتداءً
فقد تقدم ان الاصداف تعتبر بشرة لانها تكسو عضواً سي الرءاء وهو بمثابة
الجلد الحقيقي او الادمة الحقيقية في سائر الحيوان

وبفرز من الغدد الواقعة في هذا العضو المهم لعاب لرج فيه نسج غشائب
مزوج بكرينات الكلس فيتمكثف في طبقات متتالية ثم يقسو ويصب على
البدن فيكون في بدء امره بسيطاً عاطلاً من الزخرف ولكنه يتحسن اخيراً
ويتجلى وفاق طبيعة الحيوان الذي يشغله فكل صدفة والحالة هذه مركبة من
مادتين حيوانية وكلسية تكون اولاهما قاعدة غشائية وهي مثل رقيقتها ذات
جمال وهي مؤلفة من خلايا سلسية الاضلاع او من قشور متجمدة كثيراً او قليلاً
كأنها السخيان. اما الاصداف المستورة بالاثواب فانها تخلو من اللون والتي
تغشاها الاثواب تصب سطوحها عند الافراز صفيلة او مصفحة بالميناء كأنها الودع
واذا كانت الصدفة مستغرقة رجل الحيوان صارت صفيلة كالحاها في الضرب
المسمى سيميا وفي الاصداف الاخرى طبقة من الغراء خارجية تؤلف المسمى بشرة
وقد تكون احياناً دقيقة جداً وشفافة

وقد لاحظ ادورد ان هيئات الاصداف واللوانها (كما في اشياء اخرى
طبيعية) تدل على مقاصد مخصوصة او تكون اثرًا للاموس عام وقد اصاب في
هذه الملاحظة وما علا هذا اشياء اخرى نستحق بحثنا وتدش العقول المستنبذة
فان خضاب عديد من الاصداف مستور مدى حياتها بثوبها الخارجي ولا ترى

الخلايا اللؤلؤية التي اصدف نوتيلوس (من نوع اركونوتا اركو) الأبعون
البشر

وتباينات الاصداف البحرية في الشكل واللون والصفة متعددة جداً
واجملها ما كان من السواحل الباسيفيكية والاورالية كأن الشمس تفعل في تلوين
الاصداف بما تشع من الحرارة الشديدة في الافطار الحارة او ان طبيعة الغذاء
الحيواني هنالك تزيد في البهرجة والمعان عن المألوف منها في الاقاليم الباردة
ومن المحال محاولة الاتيان على ذكر كل المنافع التي يُستخدم الصدف لما
على ان ما لا يدرك كنهه لا يُترك جلّه

ان الاصداف المسماة سترومبوس وترتيون ودوليوم وفوسوس ونوركس
وبوسينوم كلها تُستعمل لاصطناع الابواب والصور والمصابيح والآنية وزخارف
التخوم في جنات الازهار واهل الهند يصطنعون من اصداف البوسيكون
والسيكوتيسبس والماكترا وغيرها كثيراً من الادوات فمن الماكترا يعملون
المغارف والملاعق ويستعملها الصيادون واما ضروب التريديكنا فانهم يستخدمونها
لصنع الآنية والانابيب والمقابض والحفر فيها ويصنعون في الهند من اصداف
باكتن وهاليوتيس ودانتاليوم ومرسناريا وامثالها حلماً وكشاكش وناهليك بجار
الاسروع المسمى (بكتن جاكوبا بون) فانه يُغذّ وسام شريف ويصنع من سائر
ضروب صدف البكتن ما يبرّ وعلباً ويستخدم صدف الشائك في صياغة الخلاخيل
الهندية وفي صنع الجوخ وتلميعه ويستعمل محار المصوّرين (اونيو بكتوريوم) لحفظ
الوان ذهبية وفضية واهل الصين يغذّون اصداف البلاكونا بلاستنا بدلاً من
الزجاج ويتخذ اليابانيون محار سيثريا لوسوريا المنقوش نقشاً بدعياً أداة
للالعاب وصدف الكوري جاري في المعاملة بين اهل الهند وافريقيا وقد يصنع
منه كشكش في كثير من السجوف واما اصداف مارسناريا فيلوسيا وبرورا لا
يملوس وبوسنيوم اندانوم فان الهنود الساكنين السواحل الشرقية من اميركا
يستخدمونها في صنع مسكوكاتهم الوطنية او الووموم وهو الودع المتخذ عملة في

النجارة والهنود الساكنون شواطئ الباسينيك يستخدمون لذلك صدفاً آخر من
 الهكوا او الدانتاليوم واما الحجار المسى سيبرايا وروثلاً واوليثا وتورثلاً وفاسيانيلاً
 (وهو صدف فينيسي) وغيرها فانها تستعمل ازراراً وحلى ويصنعون من
 الاصداف ضرباً من الفسيفساء بالصاق الانواع الى بعضها ويتخذون منها غلافات
 للكتب او اطارات لغيرها وعلمة الاسنان والخزف يتفننون بالاصداف بعد
 تكليسها وناهيمك عماً لعظام الصيروج من طائفة سيبا اوفيشيناكس من النوائد
 الجمية وما لبعض تنوات الحجار من المنفعة في اتخاذها حلياً بعد صقلها وصياغتها
 والطبقات الآتي بيانها هي درجات استخدام الاصداف في الصناعة والمنافع
 فالوها الاصداف الصئيلة اللامعة فانهم يعملون منها ازراراً لؤلؤية وحلى وغيرها.
 وثانيها الاصداف الدرية الفزحية الالوان (كناية عن تعداد الوانها كقوس
 قزح) فانها تصلح لتزيين المصنوعات الورقية ويعمل منها دلباً للبطاقات
 والمصاغ واشياء اخرى غيرها. وثالثها علة من صغار الصدف تستعمل في صنع
 الازهار الصدفية وسائر المواد المستظرفة وفي صياغة اساور النساء وقبعاتهن
 وغير ذلك. رابعها الاصداف الصالحة للحفر والنقش والتركيب في حلية الصدر
 (بروش) والاساور والعقود ودبابيس الوشاح وازرار الصدر والاكام وغيرها
 من الحلى. خامسها الاصداف المستخدمة لصنع الملاعق والكؤوس والمصابيح
 ومقابض السكاكين وسواها من مصالح البيوت وكذلك لعمل المساعط والقصص
 او الغلايين وامثال ذلك. سادسها لاصطاع احسن ضروب الكلس ولاتحاذاها
 ساداً بعد سحقها تراباً او طيناً ولعمل الخزف والطلاء اذا جُرشت. سابعها
 تستخدم في اتخاذها سكة للمعاملة الجزئية وذلك في اميركا الشمالية والهند وافريقيا
 وكذلك يجعلونها ضابطاً للحساب في لعب القمار ولها فائدة اخرى وهي ان تصلح
 نموذجاً لدرس الرسوم والالوان الطبيعية فيقصد بها الحفار والمصور والصانع
 ولها منافع اخرى غير التي ذكرت غير ان تلك اهمها واحرارها بالذكر
 واثبات الان اذكر الاصداف المستعملة للحفر فيها والتي تتخذ حلياً

اننا لانستطيع الوثوق بما نقف عليه من علم المقادير المستجبة لهذه المقاصد
وانما نعلم ان ضروب الصدف تأتي السوق اكباساً فيطوف السامرة معلنين
وجود الاصداف المساة في الثور والخوذة ومخار المللكة الى غير ذلك لكنهم
لا يضبطون حساباً لما يبيعون

وانا توصلاً للاحاطة بانساع تجارة الاصداف ندون هنا ما اعلن بيعه في
مدينة لندن في يوم واحد (في ١٠ اكتوبر سنة ١٨٧١) عن يد سامرة مختلفين

فمن ذلك اعلان لوسيس وبيت

٢٧٥ صندوقاً من صدف عرق اللؤلؤ وارد بومباي

٤٣ " " " " " " مصر

٦ " " " " " " كامبيا

٢٦٢ " " " " " " باناما

٠٤٥ " من الكاوس او الودع

٠٨١ رزمة من الاصداف المستظرفة

١٩٥ صندوقاً من الصدف الياباني للاذان

وهذا اعلان اليس وهيل

١٤٠ صندوقاً و٦ براميل من صدف عرق اللؤلؤ وارد فرمتل

٠٠٨ " و٢٧ حزمة " " " " " بومباي

٢١١ " كاوس

٠٢٤ طناً من الصدف الياباني للاذان

واعلان بريس وهيمان وشركاهم

١٨ صندوقاً من صدف عرق اللؤلؤ وارد بومباي

واعلان بوبار وبارنات

٤١ صندوقاً من عرق اللؤلؤ

٦٠٠٠ محارة

١٤٠٠ صدفه خوذية

وكان اعلان بروكس وفايث هكلما

٨٤ سلّة و١٢ كيساً و١٠ آلاف حلزة خضراء

٢٣٠ رزمة و١ طنات من الصدف الياباني للاذان و١٢٠٠٠ من صدف التريب

وهذا اعلان دونالد كراي واولاده

٠٢٩ صندوقاً من صدف عرق اللؤلؤ وارد منيلا

٠٥١ صندوقاً من صدف عرق اللؤلؤ وارد بومباي

٠٠١ صدف احمر

واما اعلان كريفين وولده فهو

١٩٤ صندوقاً من عرق اللؤلؤ وارد بومباي

٢٨١ كيساً من كوريس مالديف

٠٠٥ طنات من الاصداف الخضراء اليابانية للاذان

ومعظم الاصداف ذات المشفر الواحد هي من النوع المسمى بالصيني لما فيها من اللعان وبعض الشفوف ولان كسرهما شبيهة بكسر الخنزف المعروف بالصيني ومتى فُحصت هاتيك الكسر بالنظارة المعظمة ظهر منها بناء كثيف مؤلف من طبقات متناسقة يغلب فيها التركيب اللينفي الجميل محدثة زوايا قائمة مع السطح الخارجي والقسم القابل الذوبان من هاتيك الاصداف هو كربونات الكلس الذي اتحدت دقائقه مع بعضها بما جاءها من المقدار الطفيف من اللعاب

الحيواني اما صلابة هاتيه الاصداق وتلاحمها وتغلب النعومة في سطحها فيمنع من قطعها بالادوات المألوفة في قطع الاصداق الاقل منها صلابةً والاسهل قصاً ولذلك يتبع استعمال السنبادج او الحجر المعروف بتربولي او الخفان او غيرها من المواد الاكثر صلابةً لفعل به

وهذه الاصداق تحتاج الى الصقل اكثر مما تحتاج الى النطق ولكن متى اوجب الامر تجزئتها لاستطلاع اقسامها فانما يفعل فيها الفاطم المروّس بالماس وبعض انواع هذه الاصداق تصلح للحجر الجأ لان مادتها مركبة من طبقات مختلفة الالوان متباينة الصلابة والنسيج بعضها اقرب الى الصدف منها الى الخزف

ولفظه كامبو عند الافرنج يراد بها الحجر الخنور حفراً نائناً وهي محرّفة عن لفظة عربية الجأ وهو الشخص والجأ ايضاً الحجر النائي عن وجه الارض والكلمة الافرنجية كامبو كانت في اول امرها تطلق على التجارة الصلبة كالخزج العقيقي وامثاله وذلك اذا حفر حفراً نائناً ولكنها صارت لهذا الحين نعم ما نقش على الاصداق ومواد البراكين وما يرصع بالجواهر

وصناع اليد من العملة يضع الترصيع على الصدفة وضماً مستحكما بحيث تكون الطبقة الوسطى على طول القطعة وفي الجأ تكون الطبقة الوسطى هي الجزء النائي والطبقة الداخلية ارضها والخارجية لونها الظاهر المقصود به احياناً اكساب ظاهر الشكل الواناً مختلفة وصاغة الجأ يجنارون من الاصداق ذات الطبقات الثلاث اولاً ما كان منها متلاصق الطبقات تلاصقاً محكمًا لانها اذا انفصلت عن بعضها ذهب عليهم ضياعاً ثانياً ما كانت طبقتها الوسطى غليظة ثالثاً ما كان بين الطبقات اختلاف بين في الالوان رابعاً ما كان لون طبقتها الداخلية موافقاً لغرضه

والنضروب المستعملة الآن على انها اصيبت لدى العملة فخبه الاصداق بما علم من الاختبار فيها هي اولاً ثم الثور (كاسيس روبا) لان طبقتها الداخلية

حمرء يسمونها ارض الحزج العقبى والصدفة حمرء بما فيها من صنوف الحجر
الضخمة واما شفرتها الخارجية فانهما حمرء مشربة اصفراراً ثانياً الخوذة السوداء
(كاسيس مداكاسكار بنسب) ولها في داخلها طبقة سوداء او ارض جزعية
وتظهر بياضاً خمرية ويغلب في هذه الصدفة ان تبلغ قدماً طويلاً ثالثاً الخوذة
الفرنية (كاسيس كورنوتا) وهي بياضاً وارضها برديالية صفراء رابعاً بوق
الملكة (سترومبوس جيكاكس) ارضها وردية اللون وطول هذه الصدفة عشرة
قراريط واما فتحتها فوردية اللون وشفرتها عريضة جداً ومستديرة من فوق
ومن هذا النوع ضرب سترومبوس بوجيليس وهي محار مبروم فيه احمرار واصفرار
وشفرته وردية من الخارج شعاعية . واحسن هذه الاصداف ثم الثور والخوذة
السوداء الفرنية لا يستبعد عليها الانفصال عن ارضها او - كما يقول الصناع
الفرنساويون - ان ينطوي واما صدف الملكة فقل ان يظهر اختلاف اللونين
فيه ظهوراً واضحاً وناهيك عن ان وردية الارض تزول اذا تعرضت للنور اما
احمرار ثم الثور فيمتد قليلاً في فوهة الصدفة ويأخذ بالاصفرار كلما رجع الى
الوراء كما يشاهد في الحجة الصفراء من الجبأ الاحمر الارض ولذلك ليس الا
ثم الثور يصلح جبأ كبيراً لحلى الصدر المعروف بالبروش وعدة من قطعه الصغيرة
تعمل ازراراً للقمصان اما الخوذة السوداء فيصنع منها على الاقل خمس حلى
للصدر وعدة من الازرار بخلاف بوق الملكة فانه لا يخرج منها الا قطعة واحدة
وطول الصدفة كاسيس فلاميا نحو ستة قراريط وقد تستعمل احياناً الصدفان
كاسيس دكوسانا وكاسيس تبرزوا لانهما بياضان على ارض سوداء خمرية
وتستعمل اصداف ثم الثور من الهند وسيلان واما الخوذة السوداء وبوق
الملكة فمن الهند الغربية وكلها تباع في سوق لندن

وكان استعمال جبأ الاصداف منذ بضعة سنين زياً شائعاً واتخاذ الجبأ
الصدفي الروماني المنقن الصنع ما برح مرغوباً فيه حتى اليوم واحسن مواضع
هذه الاعمال مدينتا جنوا ورومية مع انه يحفر في فرنسا كثيراً منها اما في رومية

فيوجد نحو ثمانين حماراً للجاء الصدي وفي جنوباً نحو ثلاثين منهم وبعض هؤلاء
ينقشون المرجان ايضاً ومنذ اربعين سنة كانت صناعة الجاء محصورة في رومية
وانحصرت في ايطاليا حتى منذ ٢٦ عاماً حين شرع احد الايطاليين في حفرها
في باريز فاصبح عدد المشتغلين فيها الى هذا العهد زهاء الثلاثة آلاف

واما الخوذة السوداء فان بين طبقاتها تبايناً في الالوان يجعلها تفضل على
سواها في انتاج الجاء اذ يكون الرسم المنقوش على الطبقة الظاهرة البيضاء قائماً
فوق ارض من الطبقة الثانية الدكناء او السوداء والعمل في ذلك ان تقطع
الصدفة أولاً قطعاً صغيراً على الحجم المراد اصطناع الجاء به وذلك بواسطة
الماس وآلة القطع او بشفرة من الفولاذ مسقاة بالسنبادج والماء

ثم يذبلون عنائهم في تهيتها وتشكيلها على المسن فتخرج مربعة او مستطيلة
او في اي شكل ارادوه واما اطرافها فيصقلونها بحجر الشد وبعد هذا يصفقونها الى
قطعة من الخشب تكون للصانع مقبضاً يسك القطعة به عند ما يصور بنلم
الصورة التي يريد حفرها

وبعقب خط القلم شفرة حادة ترسم خطوطها فيليها ادوات لطيفة من
اسلاك الفولاذ مفلحة الطرف صلبة ويعملون بعدها بالمبرد والمنقش ازالة
ازوائد الفشرة البيضاء وقد تستعمل في هذه الصناعة الدقيقة ابرة الرفء العماوية
ممسوكة بمقبض خشبي فتأتي بالفائدة المطلوبة وليس الا المزاوله والاخبار ياتيان
بما يلزم هذا العمل من دقة الصنعة اليدوية ومن الضرورة ان يصنع الشكل العام
اولاً ويجهدون بابقاء كل تنوء قريب المثل حتى يتيسر لهم ازالته تدريجاً عند
الاخذ بالعمل الدقيق والصقل وقد يرشون الاجزاء العلوية بالاسود الخفيف
لتبقى ظاهرة لم عند العمل

ويبدلون جهدهم عند الحفر لتلايق شيء من الضرر على الارض الداكنة
وذلك عند رفع البياض الكثيف لان تلك الطبقة الداكنة متى كانت طبيعية
فُضلت على ما يعمل منها بالصناعة حتى اذا كسرت تلك الطبقة في ناحية منها

وجب رفع كل تلك الفشرة او الطبقة وذلك عمل صعب جداً يزيد عسراً على فصل الابيض عن الاسود ولكي يكون للجما المصنول خطأ واضحاً في كل جهات يتخذون الطريقة الآتية وهي ان يتركوا كل اطراف الصورة تلقاء الارض غير منحدرة الى الطبقة السوداء تدريجاً فان تم ذلك كان الخط الخارجي غير محدود في كثير من مواضعه بسبب لون الصورة البيضاء المرتفعة في الجما الخارجية تدريجاً صوب الارض السوداء على ان هذا ممكن اجناباً جملة بابقاء الحد مرتفعاً تماماً على غلاظة خمس الفبراط

ويُصقل سطح الجما بادوات المحرلان كل سفوف ساحج يسهل به ازالة اطراف الدقائق النانثة من الصورة وبالنتيجة يعطب الجما جملة ومتى تم العمل وصقل بما استطاع وذلك بادوات المحر يصفل للمرة الاخيرة بسحق جاف من غراء الزجاج يُعمل به بفرشة خشنة الا ان في عملها حذراً ويراد بها صقل السوداء اكثر من صقل النقش وهي آخر العمل ويلبها استخراج الجما مما يشد اليه من الخشب وذلك قبيل صياغته

وطرق تركيبه مختلفة باختلاف البلدان التي يلبس فيها وفي كثير من المعارض العامة ظهرت عدة امثلة حسنة لضروب الجما الصدفية المنقوش فمن ذلك معرض دبلن الملتئم عام ١٨٦٥ حيث عرض جوزاف سوليسيني من نابولي نموذجات فاخرة الصنعة ثمن الواحدة منها ليرتان الى الاربع منها ما يمثل الليل والنهار او العذراء المباركة والطفل الاقدس على رسم كارلورويس ومثال فلورا نقلاً عن الرسم القدم وصورة باكانالس اخذاً عن الجص الذي وجد بين خرائب يوساي وكذلك قل بصور السلام ومدوزا ولورورا وسورس وغيرها وعرض جوزاف ناري جما منقوشاً بمثال الفديسين بولس وبطرس وصور ميشال انجلو وكاليليو وظهر لويجي سوليني من رومية ثمانية عشر فصاً من الجما الصدفية البديع ولما فتح المعرض العام البحري في نابولي استغنى دومنيكو باسكولي من رومية وساماً فضياً من الدرجة الاولى لصنعه

الحسن في الجء وفي المعرض الباريزي المنتع عام ١٨٧٨ عرض كل من فرنكاقي وسانتا ماريا من رومية بعض الجء الفاخرة المنقوشة على اصناف خجة والحلي المصنوعة من الصدف الوردي الفم (سترومبوس جيكاكاس) وقد يغشون هاتيك الجء بان يفصلوا عن قديمها الجزء المنقوش ويلصقونه بقاءة من البشم فيحصل من ذلك مظهر الجزع

ويخرج من صدف الجء خرزاً فينظمونه بسلك فيصنع سواراً ويصنع السوار ايضاً وازرار الاكام من الحمار اللؤلؤي الصقيل المسى تروخوس ان الفينيقي والبندقي

وبعد هذا نتجه اجماعنا الى اصناف طائفة الكاوري وهي عظيمة جداً تمتاز بلطافة شكلها وجمال هيئتها واختلاف ألوانها وكثرة صفاتها وهذا الصقال يحفظه الحيوان وهو حي فيلب بالصدفة ثوباً او غشاء نسيجياً والاصناف ناعمة ملسة ألوانها لامعة مرقطة ترقيطاً جميلاً وفيها خطوط ذات تعارج وتوجات وانثام وانثال ذلك وكلها من اصناف البحار الحارة الا الكاوري البريطانية الصغيرة وكثير من ضروبها يرغب فيه جماعها كثيراً ومنها ما يتنفع بخويله للزينة والزخارف اما ضروب الكاوري المستخدمة لاصطناع الاساور وازرار الاكام وحلي الصدر (البروش) والتعاويذ الصغيرة فهي السبرايا اندانا والسبرايا فالينا والسبرايا اسيلوس والسبرايا زكراك والسبرايا كريبابايا والسبرايا رانيكولانا وقد ترسم الجء احياناً على ظهر الكاوري الازرق الظهر (سبرايا مونانا) واذا اتصلت معاً كانت سواراً جميلاً ونستعمل الكاوري احياناً ميناء للساعات وصالاً للصخور

ويكثر استخدام الكاوري في المقايضة وتشتق منه المفادير الوافرة الى افريقيا الغربية وانما تختب لمائها اللباعة وحفرها ولا يمكن غشها وثن القنطار من الكاوري المالدني من اثني عشر شلينا الى خمسة وثلاثين شلينا واما المنسوب للداكا وكوتاك فمن ستة شلينات الى اثنين وعشرين شلينا ونصف الشلين ولكن

الصدف الاعنيادي الازرق والميت اي ما يخلو من النعومة والميناء فلا يبلغ
 ثمن القنطار منه اكثر من ثلاثة شلينات ونصف شلين الى الخمسة عشر شليناً
 والكاوري عظيم الشأن في التجارة على ان ضربين من النوع الايض
 الصغير يُجمعان ليستخدم في المعاملة بحيث ترى صدف السكة الصبيحة
 (سيبرايا مونايا) والزائفة او الخلفي (سيبرايا انولا) جاريان في معاملة معظم
 الانحاء الافريقية . وفي مدينة هامبورج بيت تجاري يرسل كل سنة اربعة عشر
 مركباً الى زنجبار فتشحن صدف الكاوري ونذهب به الى الشاطئ الغربي من
 افريقيا وتشترى به وسعها من زيت الخل وسواه من حاصلات هاتيك الديار
 وما يأتي هو مقدار الوارد من هذا الصدف الى ميناء لوغوس وحدها وقد ضرب
 المكس على كل قنطار منه شليماً واحداً

سنة	قنطار = مئة ليبرا
١٨٦٨	٦٥٤٩٦
١٨٦٩	٥٦٠٤
١٨٧٠	٥٠٢٤٠

والقيمة النسبية لهذه المعاملة تختلف باختلاف المواقع ففي الهدم الانكليزية
 كل اربعة آلاف صدفة تعدل شليناً وقد قيل انهم بنوا كيسة انفقوا عليها نحو
 اربعة آلاف ليبرا نفدوها كلها من هذا الصدف واما ترتيب المعاملة الدارجة في
 الساحل الغربي من افريقيا فهو هذا

كل اربعين صدفة	تعدل	سلكاً واحداً
وكل سلكين ونصف	"	بنساً واحداً
فكل مئة صدفة	"	"
وكل خمسين سلكاً	"	رأساً من الصدف
وكل عشرة رؤوس	"	كيساً

وكل الفين صدفة تعدل رأساً
وكل ثلاثة رؤوس " ربالاً
وكل عشرين الف صدفة " كيساً

وفي مواضع غير تلك تحسب قيمة الالف صدفة معادلة لشلين واحد وثلاث بنسات فيُدفع صداقاً للحدثات من النساء من ستين الناب إلى مئة الف صدفة قيمتها (من ٣ ليرات و ١ شلين إلى ٧ ليرات وعشر شلينات) بينهما يكون صداق المرأة العادي نحو عشرين الف صدفة فقط أي خمساً وعشرين شليناً وأما في بلاد السودان فليس للاهلين المتجرين سكة يتعاملون بها إلا الصدف المذكور فتكون الالمان صدفة بالغة في الوزن من الخمس ليرات إلى السع وقيمتهما ربال واحد ولكن منذ اتسعت دائرة التجارة في تلك الاقطار صارت المعاملة بالصدف حملاً ثقيلاً على عاتق التجار يكاد يوقفهم عن مزيد التجار ويمنع الاهلين عن التقدم ومع انحطاط قدر هاتيك الاصداف في الاقطار المجاورة لاء إلى النيل تراها ما برحت جارية عند قبائل الميتو النازلين بين الدرجتين الخامسة والسادسة من العرض الشمالي وتتخذ منها حلية

وهناك ضرب آخر كثير الوجود ولكنه بديع الحسن يقال له صدف النمر وهو يصنع مساعط ومخابر ومخاتم (المختم وضعناه لاداة تعلق بها الخواتم فتحفظ) ومالح وامثالها وقد ينقشون عليها الصلاة الربانية او بعض الآيات وكثيراً ما يصنعونهم - ازخرفاً للمعارف والملاعق او يعملونها صفارات وسواها ويهبثونها باشكال يقلدون بها الحيوان

وترى الاردية الآدمية التي تلبسها بعض قبائل بورنيو ايام الحرب مزدانة بصغار الصدف المنضد فوق بعضه كالحراشف او الزرد في الدروع والداياك يلمصون الصدف الايض الصغير من الكاوري المستخدم عملة في عيون جماجم اعدائهم التي يحفظونها فتظهر كأن هاتيك العيون مغمضة وتستعمل تلك الاصداف

في الهند لتزيين سروج الخيل والافعال وترى كثيراً من هاتيك العصابات في المتحف الهندي . وتنظم اصناف الكاوري ايضاً كالخرز او تخاط كالازرار في ملابس نساء برينجاري كأنها من الحلي وهي دارجة في المعاملة كالدرهم وذلك في ولاية حيدرآباد وفي غيرها من القطر (وكأنها الحُجَان وهي هنوات كاللؤلؤ من فضة وسفيفة من آدم ينسج فيها خرز من كل لون لتوثعها المرأة او خرز بييض بهاء الفضة معرب كان بالفارسية)

وما يُحَل من خشب الصندل الثمين من بعض جزائر الباسيفيك الى الصين انما يشتري من جزائر هيريدن الجديدة بالصدف المسى او ثولوم انكوسوم وهو ضرب من الكاوري خزفي الشكل ابيض وسفرفته بنفسجية اللون ويوجد في جزائر الاصدقاء ولكن ايس في افطار خشب الصندل . واهل هيريدن الجديدة يعتبرونه جداً ويحسبونه من افخر الحلي حتى انهم يفايضون بالصدفة الواحدة نحواً من طن من خشب الصندل وسفن التجار تقصد ارخيل تونكان مخصوصاً بغية الاتجار بالصدف حيث يبيعون الواحدة منه بريال اسانيولي وكان للصدف منذ الازمنة الغابرة شأن عظيم في الزينة والزخرفة عند كل الشعوب الهجينة والمتدنة بعض التمدن

وليس بدعاً ان يكون اللاس في بدء الازمنة قد مال الى المحار لما فيه من مسرة العين وسهولة الخضوع للصناعة سواء كان ذلك من صدف البحر او المياه العذبة وناهيك عما في الناس من اهل الطبقات الدنيا في المنع الانساني من الرغبة في تزيين انفسهم وتخليتها والصدف يفوق سواءه من المحاصلات الطبيعية باجتماع المرغوب فيه بحيث لا يستغرب اجماع القوم على استخدامه لتلك الغاية في كل انحاء المعمور فتبائل اميركا الشمالية يتوسعون في الانتفاع كثيراً باصناف ساحلهم البحري وضافهم النهرية بل يتحلون ايضاً بالاصناف البحرية المتجمرة ولا جرم ان يكون نطاق الاتجار بالصدف القديم وسيعاً لان بقاياه قد وجدت على شكل الحلي او الآنية وذلك في داخلية اميركا الشمالية على بعد عظيم من الساحل

وعديد من قبائل اميركا الشمالية يلبسون الفلاذ من الودع ويتخذونه
معاملة وكان اسم ذلك ويوم ويصطنع ما يلبس منه على الساحل الانلانتيكي
من اصناف التراف (فنسوس مارسيناريا) واما المصنوع من الجزء الارجواني
الداخلي من الصدفة المسماة مارسنريا فيولاسيا وفنس مارسنريا فانها كثيرة
الاعتبار لاحتوائها على الودع البحري او الوموم الذي يتعامل الآن فيه سكة
على ان ستا من هذه الزرقاء وثلاثا من البيضاء تساوي بنسا واحدا انكليزيا واما
الدانتايوم او صدف الاسنان فهو معاملة اخرى جارية بين سكان ساحل اميركا
الشمالي الغربي وهو المعروف بسركو وهو صدف مستدير لونه ابيض ناصع شديد
الصلابة يشبه مقبض الغليون الخزفي الاعنيادي وطوله يختلف بين قيراط
واربعة قيراط وثخنة نحو نصف قيراط وهو مجوف ومعكوف قليلا ومستدق
الطرفين بعض الشيء واعتباره بالنسبة لعديده متى نُظِم في سلك يجناز وسط
اجوافه طوله باع وكل سلك طوله باع يحوي اربعين منها يكون منتهى الحال
والجود وهذا معدل معاملتها في اقطار الفرو

جلد السمور الباني

١	كل اربعين صدفة طولها باع واحد بتن
٢	٢٩ " " " " "
٣	٢٨ " " " " "

وهذه الاصناف تتوفر في بعض المواضع على الساحل الباسيفيكي وبما
انها متروحة من طرفها تنظم بغير عناء وقد وجد منها في داخلية البلاد بعيدا
عن البحر حيث يلبسها القوم حلى بل وجد منها ايضا في بعض الرجم القديمة في
ولاية اوهايو وهذا الامر دليل على اتساع التجارة الدينية القديمة على ان بعد
الباسيفيك عن ولاية اوهايو يعادل تقريبا كل عرض قارة اميركا الشمالية
وهذا الصدف موجود ايضا (الدانتايوم) في الهند الغربية فاذا وجد منه في

السواحل الجنوبية للولايات المتحدة فليس بعيداً ان يكون الموحد في اوهاي
مأخوذاً من ذلك الموضع

وانظرة وموم تطلق غالباً على الودع الصدف في عموماً الا انا نحصيها صرباً
منه اسطوانتي الشكل يغلب في حجمه ان يكون ربع قيراط طولاً وان يكون
مغططاً طولاً مصنوع من الصدف الصلب المسمى تراق (قنوس مارسناريا)
وهو صدف ذو مصراعين موجود بكثرة في شواطئ اميركا الشمالية ويمسبه
الهنود الساكنون قريباً من البحر قواماً لمعيشتهم مما يدل عليه عظم المفادير
المطروحة منه بعد نزع جُعلها اي لحمها الداخلي ومن وجودها في معظم الرجم
الاميركية الشمالية والقوم هنالك ينظمون الحيوانات الرخوة ويحفظونها
ويحفظونها مؤنة للشتاء اما الاجزاء الزرقاء والبنفسجية من صدف التراق فمنها
يتخذ الوموم الداكن وهو اكثر اعتباراً من المستخرج من الاجزاء البيضاء ان
المصنوع من اشواك بعض وحيد المصراع وما يرح القوم بشيرون الى بعض
السواحل الانلاتيكية كلونك ايلاند مثلاً حيث صنع الهنود الوموم وتعرف
هاتيك المواضع بما يتجمع فيها من صدف التراق المأخوذ منه بعض اجزائه
الزرقاء وخرزات الوموم تصلح كثيراً للتلائد والاساور وغيرها من ضروب
الزينة ومنها يصنعون ايضاً الاسلاك والمناطق المسماة وموم مما له شأن عظيم
في تاريخهم وهما ما كتب لوسكيل عنها :

يعلمون بعضها من الصدف الذي يعتبرونه كثيراً الا ان اصطناعها نادر
لما تحتاجه من الزمن لحلوهم من الادوات اللازمة ولهذا كانت الخرزات خشنة
جافية المنظر فلما جاء الوريون الى بلاد اميركا شرعوا يصطعمون الوموم من
الصدف فكان تاجهم حسناً غزيراً فاخذوا ينافضون الهنود به مستعاضين عنه
بما كان لدى اولئك من حاجاتهم فوقع لهم من ذلك تجارة رابحة اما الآن فقد
نبت الهنود مناطقهم واسلاكهم الخشبية واستعاضوا عنها بما يصنع من الصدف
غير ان قيمة هذه المادة انخفضت متدرجاً الا انها ما برحت غزيرة

ذات مقام اه

وقيمة الوموم والتزخرف به ظاهران من عبارات ننفلهما عن مؤلف لروحروليس الذي هاجر الى اميركا الشمالية عام ٦٣١ اقال : انهم يملقون هانك الفلاند من الدراهم حوالى اعناقهم وخصورهم واعناق وخصور نسائهم واولادهم واما الماشيكوك فهو حزام يعلمونه بديعاً ثخنة من القيراط الى الخمسة او يزيد وهو من هذه الدراهم (قد تبلغ قيمتها احياناً عشر ليرات ونيّف) فيتمنطقون به ويتدرونه اشتتالاً بل ان الامراء منهم يرصعون به قبعاتهم وانهم (اولباسهم) كل هذا من الخرز المنظوم اشكالاً والواناً وقد ينضم ايضها الى اسودها ويمزجان معاً اه والمناطق من الوموم المتكرر ذكرها في تاريخ الفبائل الشرقية عبارة عن سيور عريضة من الادم تُصد فيها صفوف من خرز الوموم الابيض والازرق تضيئاً محكمًا ينتج من معاكسة اللونين البياض والدكة رسوم مخصوصة وهو معلوم ان الهنود عند عقدهم صلحاً يتبادلون هذه المناطق وفي ظروف اخرى يتصدون بها التصديق على اعمالهم وتحايّد ذكرهم لتلك الحادثة ومتى رأوا ان من الضرورة الانذار او النظاهر بالوعيد لعبت مناطق الوموم دورها بينهم ايضاً بل قد يُبعث بها للعدو استنزاً لآله الى ساحة الوغى وحينئذ يكون ترتيب الانياب ورسومها مطابقاً لظروفها الجمة فيغلب الابيض ابان السلم والاسود اذا كانت الشؤون مليكة شديداً واما اذا كان ذلك علامة لاشهار الحرب فالواجب ان يكون النطاق قائم اللون وفيه تصوير احمر في وسطه رسم الفأس ايضاً باللون الابيض

وقد وجد الباحثون كثيراً من الحلى الصدفية معظمها كانت منظومة او ما يُلبس تعليمياً وذلك في مدافن الشعب الهندي من الرُجم والنبور وذهب المعلمان سكويرودافيس ان في اوهايو (من اميركا) ودعاً مصنوعاً من الصدف وغيره موجوداً في رُجم المذابح اكثر مما يوجد منها في رُجم المقابر وذلك ما يدل على قدر هذه المادة عند القوم الذين كانوا يحسبوننها جديرة بالتقديم ضحية

ولا ريب ان الطرُق التي كان يجري عليها العملة القديمة انما هي من الطراز الهيجي او الفطري ولا بد لكل ودعة من عمل شاق ولذلك فشأنها من الاعتبار بنسبة ما اقتضته من الوقت والصناعة

وتحلي الهنود بالصدف على ابسط انواعه ذلك ان تلبس بعض الاصداغ الوحيدة المصراع الصغيرة الحجم كالمرجنيل ونايك واوليفا وهي تثقب وتنظم من غير عمل آخر وتلبس فلائد واشباهها وماتيك الضروب المذكورة وجدها سكوير ودافيس المشار اليهما بين رُجم اوهايو ولما فُتحت رجمة كريث كريك وجد الباحثان المذكوران نحو خمس مئة قطعة من المرجنيل على قرب من احدى الرمم . وعدد الصدف الجري الكامل الصمغ الذي كان يستعمله القوم خرزاً كما هو قليل بالنسبة للمقادير العظيمة من المتاع المصنوع من الاصداغ الجيرية ذات الشفرات او النهرية اما الخرز المصنوع فيتنوع في اشكاله وحجمه الا ان الغالب فيه شكل جزء من الاسطوانة كثير الانتظام او قليلاً مثقوب في وسطه . وهو ثخين ثخناً مناسباً وقد برق احياناً وبعض هئاته صغيرة الحجم جداً بحيث لا يتجاوز محيطها ست مليترات اوسع بينما تكون القطع الكبرى لا تقل عن الثانية وعشرين مليتراً

واكبر الخزرات والمدليات اكثرها اعتباراً ويصنعها الهنود من صدف الكالوميليا او ما سماه كابسا دوفكا قلوب الالباق الكبرى من جملتها صدف الستروبيوس جيكاكس وهاتيك الخزرات اسطوانية الشكل او مستديرة وذلك فيها مختلف بين الكثرة والقلّة على انها مخططة خطوطاً مستطيلة وبعضها تدق عند طرفها وهيئتها كالسيكارة بطول قيراطين ونصف قيراط . ويصطنعون ايضاً من قلوب الاصداغ الجيرية الكبرى ذات المصراع الواحد ادوات كالديوس شكلاً ذات ساق غليظة ينتهي بحجرة مستديرة

والاصداغ المكسدة تنتج كلساً نقياً وهو المعروف بشونام ويستخدم في الشرق جزءاً مع جوز الاريك وورق البانل وذلك للمضغ

ومنى امكن الحصول على تراب الصدف او مسحوقه كان ذلك عظيم القدر
والشان كساد مفيد للزرع والاصداغ الجروشة تستعمل لتبليط الماشي في
الجنائن والدور ولاصطناع الخزف الفاخر وغير ذلك
ثم ان استخدام الاصداغ نموذجاً في الرسم والهيئة واللون ينتفع به النقاش
والمصور والمهندس والبناء والصانع كل ذلك مما يشاهد في مخف كتون
الجنوبية

ومنذ زمن طويل اشار لامارك على اهل التدقيق من المهندسين ان يدرسوا
اختلاف السطوح البارزة من الصدف وان ينظروا في ترتيبها وبهاء انتشارها
فانه لا يوجد شكل الا والطبيعة قد مثَّله بها بحيث يجد المهندسون في كثير من
انواع طائفة سيريشيوم حتى وفي طائفة بلرونومس وفي اللولبيات مناهج مخنارة
لرخفة الاعددة وهي خليفة بالتخدي بها

وقد كانت الاصداغ زخرفاً يرغب فيه قدماء النقاشين في الحشيب كما
يستدل عليه من موافد الدور القديمة والرسم المشهور بكارون الذي كان الصاغة
يتخلونه قيل فيه انه مستفاد من طرف صدفة المزمار (تريتون فيمورالا) على
انها تسمى صدفة الكارون

والصدف منافع اخرى في الحرف لكن اهمها الفوائد التي ذكرناها اما
عرق اللؤلؤ وغيره من الاصداغ المائعة فسيأتي البحث فيها في فصل منفرد
وتحسب القيمة المتوسطة للواردات من الصدف الغريب بمدى السنين
المتأخرة ٢٥٠ الف ليرا على انه يعسر الاثبات بتقدير صحيح لهذا الصنف لانه
يكاد لا يوجد له ذكر مخصوصاً في بيانات حجرة التجارة وبما انها تدخل البلاد
معفاة من المكوس لانها من جملة المواد المعدة لعمل الصانع فان المأمورين
لا يعيرونها شيئاً من الاهتمام ولذلك لا نعلم مقدار الاصداغ المأخوذة للجماء ولا بحار
البصاق والاذان او الماريس ما يرد بمقادير وافرة ولكن حينما يكون الصدف
معرضاً لمكس الدخولية المختلف قدره من خمسة الى عشرين بالمئة فهناك يجب

ضبط المقادير الواردة وافزادها

ويرد من الاصناف كميات عظيمة لاجل الصناعة فيجري قيدها هكذا
نوجدات من التارنج الطبيعي على ان ما يتفرد من نوعها في الذكر بين بيانات
الدوة انما هو عرق اللؤلؤ والكأوري والجماء غير المركب وناهيك عن اللؤلؤ
ذلك النتاج المشهور والعالي القدر الخارج من الحار اللؤلؤي

وفي عام ١٨٧٠ أعلنت الواردات هكذا

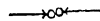
قنطار	قيمتها ليرات
٢٦١٩٧	٧٦٤٨٩
٠٦١١٨	٠٦٣٤٧
	٠٣٤٤٥
اصناف حمة لفائدة الجماع والتجار والمحترفين	١٤٠٠٠
لؤلؤ	١٦٦٧٥
وهذه الارقام دون المتوسط كثيراً	١١٦٩٥٦

واستخدام الصدف غير مقتصور في بلاد انكترا وانما يتنفع به اهل الصين في
الصناعة وكذلك اهل الهند وفرنسا واطاليا والمانيا وغيرها من الاقطار الاوربية
ومثل هذا في اميركا الشمالية ولهذا فان الموضوع الذي يجسها
فيه يع اكثر مما يتبادر للذهن
في بادئ
الامر

الفصل الحادي عشر

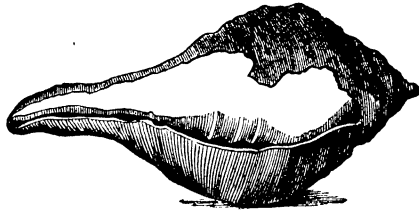
نُتمة منافع الاصداف في الصناعة والحرف

الدمايح والاساور المصنوعة من صدف الشنك من نوع
 التربنلا. اعتبار الصدف اعتباراً دينياً. طريقة اصطناعه.
 وصف الدمايح. اصطناع احواض الماء المقدس من صدف
 الزراق الكبير. الواردات العظيمة من بوق الملكة. منافع الاصداف
 اللماعة والفرحية الالوان. استخدام الاصداف في المنافع
 الافتصادية. الانية الصدفية. الازهار الصدفية. المزامير الصدفية.
 الغلابين الصدفية. الاصداف المسحوقة والمكلسة. منافع صدف
 الاوبركيلا اي ذوات الغشاء في الزمنية. الالوان من الحيوانات
 الرخوة. الارجوان الصوري. الحرير البحري



الدمايح والاساور الصدفية - ان اهل الهند يعتبرون الاصداف الكبيرة
 البيضاء المقعرة الثقيلة الخزفية من انواع تربنلا بيزم. وٲولكا كرافس. وتربنلا
 رانا. ويسمون في التجارة شنك وترى الصدف منها منتفخة البطن في القسم العلوي

على الشكل الكثيري ولونها ابيض ضارب الى الصفرة اما صغارها فلا تخلو من
بقع حمري



صدف الشنك

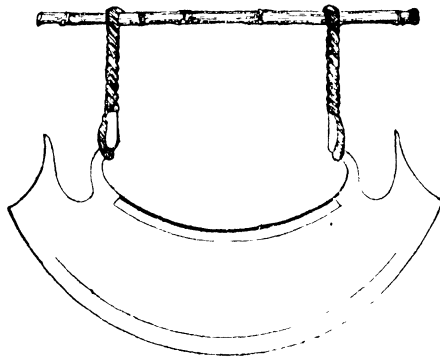
والشنك او الشنخ صدف مقدس عند الهنود وشعار وطني لمملكة ترافانكور
والمعبود فشنو يمثل عندهم حاملاً في احدى يديه واحدة من صدف الشنك وفي
ال اخرى واحدة من صدف الشاكر

ويزعم الهنود انهم اذا لم يعبدوا هذا الصدف عند ابتداء عبادتهم او صلواتهم
فان نقادهم لانصاف قبولاً وذلك لانهم يعتقدون ان فشنو الوافي قابض على
صدفة من الشنك اسمها ديقادانا وان شنكار الملك قابض على صدفة اخرى
مثلها ذلك ما ترويها اساطير ديانتهم وتقول ان تجسد فشنو اول مرة ويسمى
ماشها فانار (ومعناها الحرفي الصبورة سمكاً) انما كان لاهلاك شانخاسوار
(الصدفة الهائلة من الشنك) استرجاعاً للقياس (كتبهم المقدسة) التي سرقها
ذاك وفر بها ملتجئاً الى قاع البحر

واستخراج هاته الاصداف جاري بالاكثير في خليج مانار على مقربة من سيلان
ومن سواحل كورومانديل وترفانكور وتونيكورن وغيرها ويستخرجها الغواصون
من عمق قمتين او ثلاث ويقال للاصداف التي لا تخلو حينئذ من جملها اي
الحم في جوفها الشنك الاخضر وذلك لبقاء بشرتها عليها ويروج حالها كثيراً
اما الشنك الابيض فهو صدف ميت قذفة الامواج الى الشاطئ بعد ما خسرها
كان عليه من الميناء ولذلك قل ان يقوم بنقطة ارساله الى كلكتا وعدد المستخرج

يختلف من سنة الى اخرى اختلافاً عظيماً متبعاً في ذلك حالة الطقس ونجاح
العواصين وعلى الغالب يرسل من هذه الاصداف اربعة ملايين او خمسة في السنة
وذلك من خليج مامار وفي بعض السنين تبلغ قيمة الاصداف الجافية الواردة الى
مدراس وكلكتا عشرة آلاف او خمسة عشر الفا من الليرات ويُستجلب الى كلكتا
بضع مئات منها مما يؤخذ من خليجي العرب والعجم وقد اشغل مغاص هذا الصدف
في سيلان ذات مرة ست مئة غواص فتنتج لحكومة الجزيرة من رسوم الاجازة نحو
اربعة آلاف ليرا في السنة اما الآن فالعمل مباح مجانياً

ويغلب استعمال هاتيك الاصداف آنية للزيت ومصابيح وذلك في هياكل
الهند فترى القوم ينقشونها ويحفرونها ويزخرفونها كثيراً لكي تصلح لتلك الغاية واذا
كانت العُقف متجهة يمينا (العُقف جمع الاعقف ويراد بها هنا خطوط عقفاء
الرووس يسميها الافرنج ثولبوت تترين بها العُمد وتكون من خطوط هذا
الصدف) كان لصدفها شأن عظيم نظراً لندرته حتى قد يباع في كلكتا بثقله
ذهبا اي باربعين ليرة الى الخمسين وفي سيلان يحسبون الضرب المخالف مقدساً
فيحمله الكهان كثيراً ويتخذونه عقاراً يطيبون به وفي داكا يتنفعون بهذا الصدف
في صقل القطن نظراً لثقله ونعومته ويستخدمه اهل نابال في صقل الورق

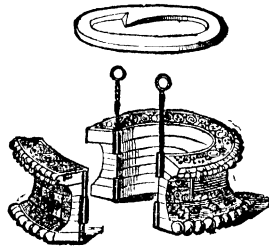


المنشار الذي يستعمله الاهلون لقطع الصدف

وإم اللوازم التي يُطلب هذا الصدف لها هي صنع الدمايح والأساور
والخلاخيل وصناعتها تكاد تكون مقتصرة في دأكا وطريقة ذلك أن تُقطع
الصدف أو تُشقّ فلق دوائر أو أسلاكاً دقيقاً مختلفة الحجم والفاعل فيها جميعاً
منشار على شكل نصف دائرة تشتغل فيه اليدين وإخص القدم سواء

وقد سعى بعض الأوروبيين بإدخال المناشير المستديرة بين القوم ولاكتهم
قواموها كثيراً مع ظهور منافعها . ومن هاتيك الدمايح التي تلبسها نساء الهند
ما كان مزخرفاً بالصور والنقوش ومذهباً ومرصعاً بالجواهر أما الخواتم الصدفية
فتكسى من دخلها بما يدل من خشونتها نعومة

ويضاف إلى ذلك أطراف من الملاط الداخلي ويرسم فيها صوراً ومثلة
حمرًا وزرقاءً وذهبيةً ويزيدون على ذلك تمويهها بالفضة والذهب وترصيعها
بخرز صغير زجاجي ملون وغير ذلك . والأساور الكبيرة تصنع من فلق شتى
ابتغاء بقاءها مفتوحة لدخول المعصم بها ولها دبوسان لوليان يفتحانها ويطبقتانها
على أن الموت لا يوجب نزاع هذه الحلية من المتزينة بها ولذلك ترى الطلب
عليها مستمرًا لأن كثيرات من النساء يلبسن عدة منها في المعصم وكثيراً من
الخلاخيل في أرجلهن



أفلاذ الصدف منفصلة ومتصلة

وهذه الدمايح الصدفية واسمها عندهم سانكا (أو سنكو وقيل سكتي
وسنكام) تصنع كثيراً للنساء الساكنات حول تلال سلمت في دأكا المشهورة

صنع الدمايح منذ عهد بعيد وعادة هؤلاء النسوة ان يلبسن في كل معصم اربعة اساور والعملة عندهم يسمون شاكاس ولم معرفة بتمييز الاصداغ المختلفة عن بعضها بالاسماء الآتية تيتكوري وباني والباتي والابلا ودهالا وكولاي وشورتي واحسنها نوعاً التتوكوري الجمال تعريفه وصفاته واحتماله الحفر والصناعة الدقيقة

وتقوش هذه الدمايح (سنگا) مختلفة فمنها العريض الخشن المطلع ومنها السوار الدقيق اللطيف المستدير ذو الاطراف المخرزة او المفروضة او الموسومة نقشاً برووس الثور والمزخرفة بالبروز وفيها البرجة من التذهيب ولون اللك وغير ذلك

وقد أرسل من هذه الدمايح امثلة عديدة الى المجرة الهندية في المعرض اللندني العام الملتئم عام ١٨٧٢ م صهيبة بشي من الاصداغ المصنوعة منها وهي اي الاصداغ في حالتها قبل الصناعة واثائها واصحبت ايضاً بالادوات المستخدمة لذلك وصور الرجال العاملين وكل هذا باق الى هذا اليوم في المتحف الهندي الكائن في سوٲ كسنتون

وكان استخراج صدف الشك في بعض الارمنة من مياه الهند خاصاً بحكومتها تحظره على سائر الناس كأنه مغاص اللؤلؤ فاستوردت منه في اوائل القرن دخلاً مقداره سبعة آلاف ليرا ولكن لما رأت ان الغواصين يستطيعون استيصاله بايسر الاسباب من على الشاطئ او بان يحفروا في الرمال في مقاطعة جانغا من سيلان اضريت عن الحظر

وهناك صدفة كبيرة الحجم خزفية المادة ثقيلتها اسمها العلمي تريدا كما جيكاس تُستعمل حوضاً للماء المقدس في الكنائس الباباوية وكذلك احواصاً للبرك في الجنائن وهي اكبر الاصداغ المعروفة واثلتها وزناً اذ يبلغ ثقل مصراعها او فلقتيها في بعض الاحيان خمس مئة ليرا وهي متي بلغت معظم كبرها تحوي خيوطاً بوصية كأنها المرساة ترسو بها فتقطع تلك بالفأس واذا اخرجت المصاريع

وكانت صغاراً تصنع مالح ومصابيح ومقايض ومآثر وتعمل منها بعض الحياء بنقشها
 نائماً ولكن لونها الأبيض الضعيف يحتاج الى الوان اشد سطوعاً . والدياكة
 سكان التلال في بورنيو يلبسون الدمايج العريضة من هذا الصدف ايضاً وهو
 متى مرّ عليه الزمن والاستعمال صُقل فصارت شبيهاً بالعاج الا انه لا يأخذ اصنارُهُ
 والنساء ترغب كثيراً في زوج من هاتيك الدمايج تلبسه في كلّ من يديها
 وقد ورد في كتاب "سفر الصل" ان اهالي كورل هافن يلبسون الاساور
 من الصدف الصلد الذي يصنعونه بسنّ صدف تروكوس نيلوتوكوس سنّاً
 يصير منه جزءاً مستعرضاً من الصقل وبوقى بقطعتين او ثلاث من صدفة اخرى
 فتتصل معاً وتصبح سواراً مستديراً ناعماً ويلبس من الضرب الاول خمسة اساور
 اوستة في كل يد

بوق الملكة - ان الصدف المسمى بالينبوعي او سنرومبوس جيكاكس مما
 يوجد في الهند الغربية يملئ عتقه الأول بمادة صلبة يبلغ وزنها احياناً خمس
 لبيرات وهو اي ذلك الصدف زخرف يرغب فيه باعة الحليب زينةً لحوانيتهم
 لما فيه من لون في الوردى اللطيف ويُستعمل في مجملته ناعماً فيستخدم لصناعة
 الخزف الصيني وقد ورد منه في احدى السنين ٢٠٠ الف صدفة من جزائر
 بهاما الى ليبربول فاتخذت لتلك الغاية وفي غاية عام ١٨٧٥ وردت الباخرة
 المسماة كروسادر من ناسو في نيورفردنس الى بلاد الانكليز حاملة خمسة آلاف
 من هذا الصدف

اما منافع الاصداف المائعة والفزحية الالوان فسنأتي عليها في الفصل
 المخصوص بعرق اللؤلؤ ونذكر عنها هنا بعض الامور وذلك ان الحمار المعروف
 عند التجار باسم البصاق الاخضر المسمى في العلم توربو الياربوس تراه كثير
 الاستخدام في الزخرفة بان تلتخذ القطع منه شعراً ناعماً حتى ترق ويمس سطحها
 ومن ثم تستخدم في ترصيع بعض الاثاث كعلب الطوايع واغطية الموائد الصغيرة
 والصناديق الجميلة والسلال المستظرفة ذات الفضبان المعدنية وكذلك في

صنع الازرار والاقراط وسواهما من الحلى وناهيك عن خوان مزخرف بها بفتحة زنبرك فيظهر فيه اما فارورة طيب او مقبض لفائف التبغ (سيكاره) او نحو ذلك وفي السنين المتأخرة أدى الزبي الى اصطناع اشياء كثيرة من هذا الصدف لتحلية قبعات النساء او لعل ازرار للاحذية والمناطق وامثالها وزخرفة هذا الضرب من الصدف فوق ما يجدته عرق اللؤلؤ ذلك لما في تلاعب لونه الفرجي المائل للاخضرار الفاتح من البهاء حتى ان الاصداف الكبيرة من هذا الصدف البديع كانت تستخدم كؤوساً يستقي بها ملوك سكدنافية وما برحت تستعمل مرصعة بالجواهر ترصيعاً بديعاً

ولهذه الطائفة من الاصداف نوع آخر يسمى قبة الترك (توروس مانيكوس) وهو يستخرج من سواحل غربي افريقيا ويستعمل في صنع الادوات الصغيرة كالعتائد والحقن وحلى الصدر وامثالها

واصداف الاذان على تنوع انواعها واخص منها الضرب الاخضر المسمى هاليوتيس ابريس والبريطاني الاعنيادي المعروف بهاليوتس سبركولانا وبعض الانواع اليابونية والكاليفورنية كل هذه يكثر استخدامها لاردهاء الوانها فانها تشهد لتصنيع المواد الورقية واصنع الازرار وما كان منها للمصنوع والاكمام . وكذلك الاقراط وعلا هذا فان بين انواع صدف الاذان ما يحسب جميلاً لقبوله الصفال ودخوله في الحلى والتجارة كالانواع المسماة هاليوتس روفيسنس وهاليوتس سبلندنس وهاليوتس كراشرودي

واذا كان جزء من الصدف الابيض المخروطي الشكل (من نوع كوتوس) كبيراً بحيث يسمع المعصم اذا ولج فيه عد هذا الجزء من فاخر المتاع فترى اهل جزائر الباسيفيك يرغبون فيه كثيراً وتجار اوربا يسومونهم به ثمناً فادحاً وفي معظم الاحيان يؤخذ من فلاند الاهلين اصداقاً نهريّة وبريّة نادرة الوجود وقد سرق احد العفود من مثال لوطني من اهل هانتيك الجزائر والمثال قائم في قصر البلور (كريستال پاليس) على ان الاصداف التي فيه تسوى بعرف جماعها

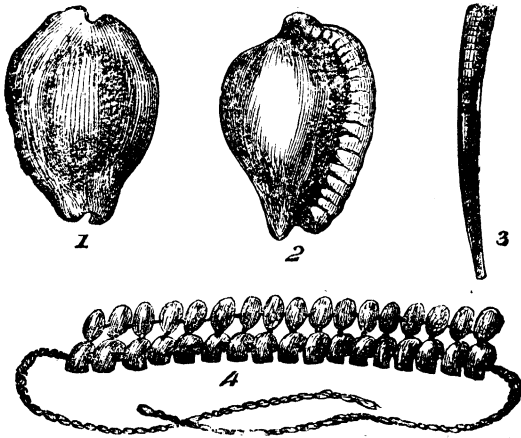
كثيراً من الليرات

ومتى كان اهل هاتيك الجزائر الباسيفيكية لابسين افخر ملابسهم تجدهم
مزدانين بالاصداق من نوع اقولوم وذلك في خصورهم واكواعهم وكعوبهم وفي
جزائر البحر الجنوي يكثر التحلي بالفلاند المظومة من صدف نانكا على ان
النساء الوطنيات من سكان فان دوين لند يرغبن كثيراً في العقود المظومة
من اصداق ايلانكوس ابريسودوتا فيتحلن بمظومها عقداً واكليلاً اما النساء
الانكليزيات فقد صرن الى الرغبة في ذلك للحاسه وندرته

اما الالوان الفرجية اللامعة التي استلقت ولا ريب في بادى امرها نظر
القوم الى اصداقها فانها تظهر متألفة بما يطرأ عليها من التحليل البعضى بازالة
البشرة مسبباً عن طول تعرضها لمقاة مية على الشاطئ غير ان الالهين في البلوغ
الى هذه الغاية طريقاً صناعية بتعرضها لدخان كثيف خارج من وقيد نباتي
اخضر وعوضاً عن ان يتنعوا بما حصل لهم عرضاً من الحامض الحطبي تراه
يستخدمون الحبل ثم الفك سحجاً للشرة الباقية ثم يعادون الفك بمادة دهنية
حتى يتم الصقل . وتراهم يسلفون الاصداق مع الشاي وسواه من القوابض
ليزدهي بها لون البقع الزرقاء والخضراء ثم يثقبون الاصداق ثقباً صاعداً بوضعها
بين انبياهم وعضها قليلاً وبعد هذا ينظّمونها في وتر من حيوان الفقير غير
ان التامانيين الاصليين قد اندثروا ولم يبق في الامكان الحصول منهم على
عقود مصنوعة على هذا الطرز

وفي بريطانيا الجديدة وسان كريستوفال وغيرها من الجزائر الواقعة الى
الشرق من غيانا الجديدة ترى الالهين المتوحشين يتحلون بالفلاند على نوعين
منظومين من الصدف البري يتناهيان جمالاً وكلاهما محار ايضاً الا ان احدهما
ذو شفرة صفراء ذهبية والاخر قرمزية اما في الجزائر المأهولة بقوم من سلالة
ياهاو الجمعدية الشعر فانه يوجد نوع من الصدف الكبير المسمى اقولوم ناصع
البياض جداً يشبه الخزف الصيني يستخدمه الالهون في تزيين بيوتهم ومعايدهم

وزوارقهم ومن اجل الحلى الصدفية التي يصنعها القوم المتدنون نصف التمدن
عصابة تصنع من النوكلي ابي العنق الداخلية من النوتيلوس اللؤلؤي وبعضها
اهل جزائر النوتية على رؤوسهم حينما يذهبون الى الحرب ومدار كل نواة من
صدفها بعد نزع القشرة الخارجية عنها لا يزيد عن الفيراط فتظهر كأنها الفضة
الخالصة بعد جلائها وتظم هاتيك الحبوب في الضلع الاوسط من ورق
النارجيل وتُعصب ثم تربط حول الرأس بخيوط مبرومة من ورق النخيل
والصدف من النوتيلوس اللؤلؤي لا يوجد في جزائر النوتية ولكن يستحصره
اليها تجار اوربا من خلكدونيا الجديدة ومن فيجي وهناك تباع كل صدفة منه
بشلين واحد وقد يرد منه الى سِدني مفادير وافرة فترسل منها الى ساموا
ومعظم ضروب هذا الصدف من نوع النوتيلوس ماكروسفالوس



(1) الدراهم الصدفية (2) صدف خشب الصندل (3) صدف
راتا اليوم المتخذ سكة بين الهنود الساكنين الساحل الغربي (4) عصابة من
صدف النوتيلوس من ساموا

استخدام الاصداف في المنافع الاقتصادية وفي الزخرفة - ان استخدام

الاصداف للملاعى والمصايح وانصبه السكاكين وغيرها من الخدم الاقتصادية او المنافع العادية لما يتسع نطاقه جداً

ففي البرازيل يستخدمون مصراعى الصدف المسمى انودوتنا اسكولا للمغارف ويتفننون بصدف امولاريا لرفع صمغ الكاوشوك واما الافريقيون الساكنون الساحل الغربى فانهم يتفننون من اصداف اشاكتيا الكبيرة ويعملونها ملاعى

وما برحت الاصداف تُصنع مغارف وملاعى وامثالها وفي كثير من الاقطار يتخذون الصدف البطيخى الكبير وسواه لتفريغ القوارب من الماء ولانزعاب الزيت والفتيلة حيث يُعلق كالمصباح ولغرف اللبث والحليب وهناك عادة لا يدرك مغزاها وهي ان يوضع الصدف في كل نافذة من حوانيت باعة الحليب في الماصمة

وسكان السواحل الاقل عدداً يصطنعون سكاكينهم ورماح صيدهم وشصوصهم كل ذلك من الصدف الصلب ومتى كان الشخص صدفاً افاد في ظهوره طعاماً لمأعاً واما اهل الصين فانهم يستعملون الصدف سمحاً ويستعملون المحوق كاستعمالنا السجوف الورقية

ثم ان هالك صدفة صغيرة الحجم ذات مصراعين (يسمىها اهل اوستراليا الغربية اريكو) تستعمل ثقافاً لرماحهم عند ما لا يتصلون الى الزجاج واهل جزائر الاصدقاء يلبسون صدف الكاوري البردقالي النادر وجوده شعراً للرئاسة واما سكان نيوزيلاند فانهم يصفلون صدف التوكوس ويصنعون منه شوقاً للاذان فيصبح اشد لمعاناً من الشنوف اللؤلؤية من الطارزين القديم والحديث على انهم يرصعون تماثيلهم الضخمة وقوارهم الحربية بالاجزاء المخططة بالالوان الفرحية والشبيهة بالدر الموجدودة في داخل الصدف هاليونس ابريس ويصنعون من هاتيك الاجزاء ايضاً شصوصاً براقه لصيد السمك وهذه الزخرفة عينها جارية في جزائر سليمان ولكنهم يستعملون النشرة اللؤلؤية التي في

النوتيلوس ذي الخلابا وادران الصدف اللؤلؤي حتى ان الانسان الرحالة
الوحشي انتجع انحاء الساحل الشمالي الشرقي من اوستراليا لينتج سرورا بنزبهن
ذاته بجيلة على شكل ملمعة مصنوعة من النوتيلوس اللؤلؤي يد ان الصدفه
الموسومة بالساطعة من اجل النتاج الطبيعي وهي من بقايا الامونيت (ضرب
من الصدف اسمه الافرنجي امونيت وهو من المندثرات)

وفي كالدرنا من شبلي ضرب من صدف السكالوب مثل اثالما دقاقا بلون
زهري يتخذ كبراء الاهلين (في شبلي) صحافا صغارا لوضع الصابون على موايد
التزين

وصدف الكالوب هذا (يكن) كان يضعه السياح الاقدمون في برانيطهم
او في عرى اثوابهم علامة لاجنيازهم البحر وبلوغهم فلسطين حيث ادوا فريضة
زيارتهم للاراضي المقدسة وما برح كثير من العيال القديمة محافظين على هذا
بين شعار مجدهم التليد دلالة على ان اسلافهم ادوا الفريضة واما اتخاذها طعاما
فما برح جاريا حتى جعل الانكليز يخفون من اسمها فعلا بنوهون به اليوم عن
طبخ ذوات المصراعين واذ لم تكن الصحاف والكؤوس في الازمنة الخالية متوفرة
في عددها كما هي هذا اليوم كانت الشفرات المنفجرة او الجوفية من هذا الصدف
تستعمل كؤوسا واما المفلطحة منها فصحافا وقد نلج الخزافون عند الانكليز هذا
النمط اذ ترى صحافهم وكؤوسهم مصنوعة على طراز الصدف ذي المصراعين وليس
هذا فقط بل ان العملة في الاصداف يصنعون من هذا السكلوب مآبر ومدايس
(مغارز للدبايس) وغير ذلك من المنافع

وصدف المصل اورميتيلوس (ام خلول) ليس له الا منافع قليلة وذلك
انه اذا صقل صنعت منه الملابس ومناقب الحق والاقراط والصلبان والمآبر
والدبايس وتركب في الرخام فيصلح وعاء للوراق المنبوذة وقد يستخدم اناه
يعمل فيه المصورون بالفضة والذهب على ان الماويين من اهل نيوزيلاند
يصطعدون من صدف ام خلول متناشأ لتف الشعر من وجوههم

ويصنع من بعض ضروب صدف الكوكل ما يرصغيرة بل ان عملة الزهور
الصدفية يصطعون منه حشيشة الدينار وامثالها واما الماكر العادية الرخيصة
فانما تصنع من صدف الهولك وغيره

وكثير من الاصداف الصغيرة لها في التجارة رواج عظيم لصنع الزهور
الصدفية ومواد أخرى والسواد الاعظم من هاتيك الاصداف انكليزي يُحشد
من غير معارضة من على سواحل مجارنا ويبيع التجار منها باسم اصداف الكهف
اما الاصداف التي يغلب استعمالها تقليداً للزهور المعروفة بالخزاي والورد
الطليبي والشقيق وحشيشة الدينار وسواها فهي شنرات الحلزون (ليباس
انانيسرا) ومن انواع دانتاليوم واوليثا اوربلا ومرجنيللا وستريجلا بيسيفورمس
وفولوس داكيتيلوس وفولوس باپيراسيا وتاليناس وكارديوم وسواها لكن
اختيار الصدف المناسب واصطناعه لا يجتاجان الا الى ذوق سليم لعمل بتلات
الزهور وتلوينها اذا مست الحاجة

وقد روى المستر مايهو في كتابه المعنون "العمل والفن في لندن" ان
نحو مائون من الصدف العادي بيع في اسواق لندن بثمن ثلاث شلينات
كل كروس (الكروس اثني عشر دزينة والدزينة اثني عشر فرداً) فالكروس
اذاً مئة واربعة واربعون فرداً (وثمنها بالفرق بنسأ واحداً لكل قطعة اي
اثني عشر شلينا ثمن الكروس كله عند بيعه مفرقاً وبيعاً ايضاً قسم عظيم منه
في داخلية البلاد اذ يطوف به صغار الباعة من اهل لندن فيشتري اهل البر
منهم كثيراً وفاق عاداتهم بابتياح ما كان جميلاً لطيفاً برغبة تفوق الرغبة في
اللازم المفيد . وقد يبلغ طواف اولئك الباعة الى منتصف طريق بريستول
وليغزول

ويستفك بكثير من الاصداف ابواقاً فان النوع الكبير المسمى باكسونم يتخذ
الرعاة الابطاليان منه ابواقاً يستعملونها في رعاية انعامهم فيحدث لهم منها عدة
من الاصوات الرنانة وكذلك يغلب استعمالها في بلاد وابلس الشمالية حيث ينفخ

المزارعون فيها خطاباً للحرثين عندهم ويؤتي الرعاة فيها في شيانيا ومسكوني
 نداء لماشيهم وفي بلاد الهند الغربية يستقدمون الزنوج من حقول قصب
 السكر بما ينخون لهم في الصور المصنوعة من صدف الينبوع من نوع سترومبوس
 والفترة بين نفخي الصور هي زمن الغداء على ان اهل الهند الشرقية يصنعون
 ابواقهم من صدف الشنك ويستخدمها الكهان البراهمة لهذه الغاية ومثلهم ينخ
 اهل الجزائر الباسيفيكية بالصور المصنوعة من صدف كبير اسمه الترتيون
 (ترتيون ترتيونس) بعد ان ينفخوه من عند شفتيه ويتخذونه مِقُولاً او قرناً للتكلم
 وذكر كائنان كان الجبال في بلاد اليابان يلبسون صنفاً من صدف البياكسوم
 ناعم الملمس ابيض اللون فيه بقع وخطوط حمراء ذات بهاء وجمال وانها تندلى
 من مناطهم وتكون لهم صوراً اذ لها في طرفها انبوبة ينخون فيها عند قدوم
 السياج ابتغاء سؤلهم الصدقة وصوتها ليس بعيداً عن قرن رعاة البقر والصدفة
 الاخرى المستعملة ابواقاً ايضاً هي موركس كولوسوس

وفي متحف سوث كستنوت وعاء للبارود مصنوع من صدف موركس
 المرصعة بالنفث والمزلة بزخارف مشبكة كالاشواك مما يقال له صناعة نبالو
 واعلمنا من القرن السابع عشر او الثامن عشر ويوجد ايضاً في متحف الهند وعاء
 للبارود غير ذاك وهو مصنوع من صدف توربو المنزل

ومن المنافع العجيبة التي يستخدم فيها صدف التوربو وسواه عمل الغلابين .
 والقبائل غير المتمدنة قد سبقتنا الى الانتفاع بذلك ألا ترى ان ادمس يقول
 في سفره السمرخ ان في جزائر باشي وعلى الخصوص في جزيرة ابابيات يصنع
 الاهلون غلابين لطيفة من انواع شتى من الصدف وذلك انهم يترعون من
 الصدفة عمودها المركزي وحواجز لفائفها ثم يدخلون قطعة من الابنوس في
 ثقب عند ذروتها وهذه الغلابين تصنع من اصلاف متراپاالس ويصنع غيرها
 من مترا ايسكوالس من انواع سيريشيوم وتريرا

والصدف المجميل من نوع نوتيلوس پومبيليوس يركب غالباً على قوائم

ويُنقش عليه شيء من الرسوم فيكون اناءً لطيفاً لحفظ الزهور واما الصدف
النوتيلوس الدرّي فانه يصنع كوؤوساً للشراب وذلك في بلاد الشرق بعد ان
ينزعون الغلاف الظاهري من الصدفة فتبرز الطبقة اللؤلؤية منها وتراهم
ينقشون عليها احكاماً رسوماً شتى

وفي المعرض العام اللندني الاول ابرز صانعٌ ماهر اسمه ود غودجاً للعمل
الشاق والمزاولة بالصبر صدفة من النوتولوس منقوشة تذكراً للسون
(الربان الانكليزي المشهور) ولم تكن اداة علم فيها الا السكين الدقيقة
فقط واما نقشها فهو ان على واجهتها كان رسم الكرة الارضية ومثال بريطانيا
ممتطية صهوة اسدٍ وهي مكتنفة بشعار الملك وحولها اطار مركب من ورق
السنديان والبلوط وكل ذلك محكم الصنع جداً واما الجوانب فعلى كل منها
نُقشت بعض عبارات مأخوذة عن فتزجيرالدا ذاكرة انتصارات نلسون وهي
دقيقة جداً بحيث لا تقرأ الا بالنظارة المكبرة وعلى احدى الجهات مثال السلام
جالساً عند مقدم سفينة وهو يشير الى انتصارات ذلك البطل وكان على الجانب
الآخر مثال الفديس جاورجيوس والذين اما رأس الصدفة فكان مصنوعاً
كأرس الببغاء وبالاجمال كانت الرسوم بدیعة والنقش غاية في الدقة والاتقان
فيل ان هذا الرجل الصانع الیدین قدم من قبل ذلك لجلالة الملكة الانكليزية
صدفة مثل هذه نقش عليها بالآلة ذاتها الشعار الملكي وريشات البرنس اف
وايلس (ولي العهد) والباخرنان بريطانيا العظمى والغرب الاعظم مع وصف
ملهمٍ بها وناعميك عن عدة ابيات من اشعار بوب بلغت كلماتها ألفاً وخمس مئة
وكل ذلك منقوش بابدع صنعة وكان النص المائياً والحروف من الانكليزي
القديم والروماني والابطالي ولما قدم هذه الصدفة مُنَّع مبلغاً من النفود وبعد بضعة
ايام ادهش المسكين اذ وصل اليه صندوق كبير وجد فيه نسخة من صورة
التوقيع صنع السرهايزر وهي باطار يدع مزخرف بالورد والعسلوج والشوك
مموهاً بالذهب

والصينيون يرغبون كثيراً في النقش على صدف النوتيلوس عند ما تُسلخ
الفشرة عنه ليظهر الدرن

وصدف الانودوتا تستعمله قبيلة ميتوالافريقية في ادواتهم الموسيقية بل
ان هولاء يتخذون من النطع المستديرة من الصدف ادوات للمقامة ونساء
اليابان يلعبن لعبة مخصوصة بشفرات الاصداغ المنقوشة نقشاً جميلاً

تنوع نتاج الحيوانات الرخوة - ان اهل الصين يصنعون عددًا وافراً من
هذا الصدف البحري والتهري والبري على السواء ويفسلون به العناية اعتياداً
لمسحوق منشف يتداولون به في النفاط او يتخذونه في الزينة وكذلك يكلسون
ويستحقون شفرات بعض اصناف الاونبوس من نوع الاركاكرانوسا وبعض المحار
ويصنعون منها عقاقير طبية يعالجون بها الحميات والفالج وغيرها

اوركيلا - اي ذوات الغشاء - ان انواعاً جمّة من ذوات الارجل
المعدية ينمو لها غشاء عدد رعاى ارجلها وتلك اما مؤلفة من طبقات قرنية او
كاملة صدفية كثيفة وغاية فائدتها ان تطبق فوقة الصدف حين بدخلها
الحائل على انها تنمو وتؤلف لولباً على كثرة وقلة اذ يبلغ عدد خطوطها اللولبية احياناً
عددًا كبيراً معظمه متوسط المركز ولكنه في غيرها وهو الغالب فيه يكون مجنم
المادة الجديدة الى جهة واحدة وتكون النواة المركزية في الوسط تماماً وفي
الاصداغ اليمينية تكون الخطوط اللولبية يسارية محضاً وذلك مطرد بغير خلاف
ومن ذوات الغشاء القرني باسينوم المانوم واما الكلسي فمنه تروكوس وترتيون
وتربورمانيكوس وتربورمورانوس وكوكي وثركانوس وقد اخذت بعض
هذه الاغشية الجاسية فصنعت وركبت حلى للفلاند والدبابيس والازرار
واشباهها

وكان يقال قديماً لغشاء صدف اللولب وغيره انكوبس اودورانس او
بلانا يلمانينا اما ذات الغشاء القرني الصغير فتسمى شيسام ترنه واهل سوريا ما
انفكوا يتخذونها دواء (كلأ) وغشاء الثوربو كوشلوس وغيره يحدث

اميليكوس فنرس

الصباغ من المحار - كان الناس في الزمن القديم يستخرجون الصباغ
 الفاخر من المحبوانات الرخوة وحسبك شاهداً السبيا والارجوان الصوري اما
 الآن فقد كثرت الاصباغ المعدنية والمحبوانية والنباتية حتى صارت الصدفة
 غير ذات شأن عظيم على انها ما برحت تستوف المظر بمحارنها ببعض الذكر
 اما اللون المعروف عند الصنّاع باسم سيبا فهو سيال موجود في كيس
 المحبر الذي يقله سيبا اوفيشيناس ولونه اسمر داكن وله في الماء فعل عجيب
 ويستعمل في التصوير كاستعمال البستر (وهو صباغ آخر اسمر اللون) والمحبر
 الهندي على انه ابي السبيا لا يدخل مع الزيت والى الآن لم يستعمل في التصوير
 الشمسي على الطريقة المسماة بالكربون وبيع السبيا في حواصل صغيرة تنزع عنها
 الاغشية وبسهل ذلك بسلتها هنيئة بالحامض الكلوريك فانه يعدم الغلاف
 ويسهل نزعه باليد بوضعه في الماء فيطفو كيس المحبر لانه خفيف وحينئذ يفصل
 بالنصفية وتجفف مادته السوداء بعد غسلها بالماء العالي

واذا سحق سحقاً ناعماً استعمل في التصوير المسمى باللون المائي لان صلابته
 توجب مزجه بلون آخر كالسبينا او سواها تسهيلاً للسحب

الا انه يستعمل على الطريقة الآتية تخلصاً من ذلك السحق الشاق الذي
 لا يتأتى نوال الغاية منه وهذه الطريقة تنتج لوناً صافياً وهي ان يوضع مئة
 وخمسون غراماً من البوناسا او الصودا الكاوية في وعاء وتُدس في النار حتى
 اذا ذابت البوناسا في الماء يضاف الى ذوبها مئة كرام من المحبر الجاف بلء
 التودة بينما يكون النحريك مستمراً حتى يذوب الكل تماماً فتُرفع عن النار وبعد
 بضع دقائق يصب فيها شيء من الماء (كلما قل كان خيراً) وهكذا حتى يتم
 النحير وفي غضون هذا العمل تفوح رائحة الامونيا (النشادر) الشديدة ولكن
 يصح المحبر الجاف قابلاً للذوبان في الفلي دون الماء او الحوامض

والخلاف مشند النزاع بين الباحثين في مصدر الارجوان الصوري الذي

كان له في الزمن القديم مكانة وشأن صيَّره لباس القيصرية والملوك الغابرين
فندى بعض المؤلفين بحسبونه من تاج اعشاب شبكة الصخر او الاورشلا (نبت
آخر صباغه بنفسجي اللون) الجاري الاتجار بهما الى هذا العهد على ان معظم الباحثين
يقولون بالرأي السديد وهو انه من تاج بعض انواع الصدف كالمركس
(موركس براندارس وترونكولوس) وهور بورا (هور بورا باتولا وهور بورا برسكا)
ما يستخرج الصباغ المذكور من حلزونها وان الاصداف الصغيرة كانت تجرش في
الهاوين واما الكبيرة فيستخرج حلزوها منها

وفي بريطانيا عديد من الحيوانات الرخوة ما تحوي هذا الصباغ وكذلك
تري ذلك السيلال موجودا في صدف هالياكس جاشينا الموجود كثيرا في
البحار الرومي والانلاتيكي والجنوبي

ومتى كُسرت صدفة من صنف هور بورا لانيولوس يرى على ظهر حلزوها
ونحت جلده عرق رفيع مستطيل ابيض اللون فيه سبال ضارب الى الصفرة
فاذا اخذت منه باداة (فرشة) صغيرة وضعها على قطعة من الكتان ثم عرّضت
القطعة للشمس صارت خضراء وزرقاء وارجوانية ثم استقرت على الفرزوي لا تتغير
عنه بل يبقى لونها مزدهيا لانيال العطاب الحوامض او القلويات ويصلح وسم الكتان
بها اذا اريد ذلك بمحبر لا يتجى

وقد ذكر لينين في كتابه المعنون "الالوان القديمة والحديثة" ان صدف
البور بورا كان معظم وحود افخره على صخور صور في الساحل وتجمع ايضا في
بنسج من ساحل كراتولا في افريقيا وفي ساحل لاكونيا من اوربا واختلاف اللون
باختلاف الموضع الذي اخذت منه فان اصداف بنطس وغلاطية في الشمال
تنتج صباغا اسود واما في الاقطار المعتدلة فيغلب اللون البنسجي وفي الجنوب
كرودس مثلا ترى اللون احمر فان كان ذلك الحار الارجواني يسمى پيلاجيا
ويتماز بعضها عن بعض باقليمها وبالغذاء الذي ترعاه وكان النوم يزجون متين
من حلزون بوكسينا الى مئة واحد عشر حلزونا من الپيلاجيا لينتج لهم اللون

الارجواني البديع الذي اظن فيه المورخ افلينوس وهو احد التوجات الثلاث
التي للارجوان وقد نوه بها الاقدمون الذين كانوا ايضا اذا ارادوا ان يصنعوا
لوناً ارجوانياً مزجوا عدة اقسام من الحار معاً و اضافوا اليها ملح البارود وبولاً
وماء وملحاً ثم عشباً بحرياً من نوع الفوكوس اما الصباغ المستخرج من الالبوكسينا
فلا يحتاج الا الى الماء الصرف

وقد أدى البحث الاختباري في علم الحيوان الى اظهار ان اللون الارجواني
يختلف باختلاف المغاص الذي أخذ الحار منه بحيث علم انه اذا كان ذلك
الحلزون ساكناً بين الاعشاب البحرية او الوحول كان عصاره خالياً من المنفعة
وانما اذا كان بين الحصى فشقان عصاره اعلى منزلة و ارفع شأنها ولكن اذا تنوعت
تربة الموضع والغذاء كان الارجوان فاخراً بديعاً بيد ان الابحاث الدقيقة
ابانت ان الالوان الاكثر ازدهاء والافرنمناً لا يتأتى الحصول عليها الا اذا
مزج العصار الذي ذكرناه مع السائلات المستخرجة من اصناف انواع اخرى. ألا
ترى ان بعض الثياب الصورية تنمو فيها الالوان الباهرة بما يحاكي ثوج اللوان
بعض ضروب الحرائر في يومنا هذا وربما اهتموا الى هذا التموج او ان شئت
فقل نلاعب الالوان بما رأوا منه في عنق الحمامة وقد ضاع هذا الصباغ الباهر
بخراب مدينة صور ضياعاً ظلاً مدى بضعة عصور خالية محجوباً حتى اسفر علماء
الانكليز عن حقيقة اللثام وكاد يكون اكتشافه بنوعاً غريباً للثروة الناتجة من
الانجار به لولم يصع الانتفاع به منبؤاً لاكتشاف آخر طبيعي وهو دودة القرمز
على ان هذا نبذ أيضاً للدالة عنه بالمركبات الكميّة للالوان الحميّة المستخرجة من
فطران الفم

وصدق سكان لاريا كلاثروس بحوي عصاراً آخر لونه جميل جداً ولكنه
يتغير بالحوامض ويبيض من فعل النور تدريجاً وكذلك في البلانوريس كورنيوس
لون قرمزي الآله اقل ثباتاً من سالفه ذكرنا اي السكالاريا وقد ذهبت
مساعي العاملين على تثبيت ضياعاً وكان في زمن اوغسطس ان الليبرا الواحدة

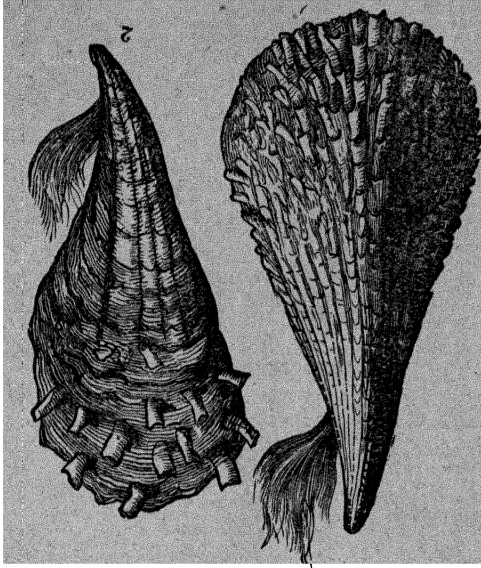
من الصوف المصبوغ ارجواناً صورياً تُباع بما يعادل ستاً وثلاثين ليبرا انكليزية
وإنما لانعجب من هذا الثمن المادح متى عرفنا مناج استخراج الصباغ وقلة المفلتر
المستخرج من الحنّز الواحد ناهيك ان الاقدمين كانوا متى ارادوا ثلوثين خمسين
ليبرا من الصوف انفقوا على صباغها مئتي ليبرا من عصار الموركس ومئة ليبرا من
سبّال الدوريرا بحيث تصبح نسبة النسيج الى العصار نسبة الواحد الى الستة
وقصارى الامر ان معامل الارجوان الصوري الاختر كانت تضارع الذهب
قيمة

الحريز البحري - ومن جملة المواد التي تستنتجها الصناعة من البحر بل من
عجب النتاج الصناعي ذلك النسيج المصنوع من زغب صدف البناس الموجود
في البحر المتوسط وليس هذا الزَّغَب الا كزعانف الاصلاف والاجنحة البحرية
كما يسمونها واسم نوع صدفها بينانوبيلس (هذا الزغب يسمى في الانكليزية
بيسوس وهي مشتقة عن بوس العبرانية ومعناها في العربية الدِّمَس وبما انه نسيج
حريري او كناني فهو اياها والله اعلم)

وهائيك الاصلاف قصبةٌ جداً ونسبه في شكلها الاصلاف الكبيرى من نوع
ام خاول لانها طويلة ودقيقة الراس وضيقة الظهر ومن ثم تعرض تدريجاً حتى
تنتهي الى معظم العرض في الطرف الآخر وفي هذا الجنس نحو عشرين نوعاً او
تزيد وكلها تنفع مقادير وافرة بوصاً او زغباً حريزياً يسميه الصيادون لانابنا
اي صوف السمك وذلك ان هائيك المنويات المصاريع ذات زغب دقيق
النسيج لا يشبه الا بالشعر الناعم او بالحريز او بخيوط الزجاج وهي تستخدمها في
التعلق بالصخور لانها عائشة تحت الماء

وكان القدماء يجرون بهذا الصنف ويجدون له رواجاً عظيماً وكانوا ينسجون
منه ثياباً وبسي الرداء منه ثارتين وهو ذو قدرٍ وشأن حتى قيل ان عذبة عامة
ارخيناس كانت من هذا النسيج وفي عام ١٧٥٤ صنع منه زوج جرابات وأهدي
الى البابا بندكتوس الخامس عشر وكان غايّة في الدقة حتى وسعنها حنّة كالمنسجط

حجماً وقد أثر المورخ بروكويوس ان احد النياصرة من الرومان بعث بثوب
من هذا البوص مديّة ل احد العمال في ارمينيا



اصدا ف بيتا

وما برح الانتفاع بهذا الزغب جارياً لالشيء آخر غير ندرته وتري النمام
تمشط خيوطه بالامشاط الدقيقة جداً ثم تغزلها وتصنع منها مواد ذات شأن عظيم
لما فيها من لين اليا فها ولعائنها وبهائها . وشيّد في بالرمو معمل عظيم كان تتاجه
من النسيج الفاخر الذي يضارع احسن الحرائر واجمل انواعه ما يصنع منه في
معشنى مار نيلومل للابنام الكائن في مدينة لوكا

وقد عرض ف . دسي ماكنتي من كالياري في معرض لندن عام ١٨٦٢
بوصاً من الپينا مصنوعاً خيوطاً ورباط اعناق وفتازاً ومرض ماريانو راندا
شيني شالاً محوگاً منه وفي المعرض الباريزي العام سنة ١٨٦٧ عرض پول
مونتاكو من استي في البسنديا شالات مصنوعة من هذا البوص

وهذا البوص موجود في كثير من الاصناف ذوات المصراعين وهو زغيب
ينعم في البعض ويخشن في الآخر ومنبته من عند اصل الرجل وبه ينشأ الخلز
بالاجسام الغريبة على انه يستخدم الرجل في هداية الزغب الى الموضع اللائق وفي
الصافها به وفي وسع الخلز تجديد هذا الزغب اذا نزع منه ولهذا زعم رومر انه
غزل بعض مفرزات القدم واما يولي فيظنها استطالة في الالياف الوترية
ليس الا

ولصدف البنا آلة عامله كأنها آلة سحب الاسلاك ولها عضو خارجي
كالاصبع وفيه غراء ينفذه الخلز متى شاء وذلك من ثقب دقيق في شفته فهذا
الغراء او الصمغ متى اجناز هاتيك الثقب اصنع على مثل نتاج الرتيلاء او دودة
الفرخ خيوطاً دقيقاً تكاد لا تدرك وهي اذا تضاعفت كان منها الحرير البحري
الذي يعجب به السبيليون كثيراً

واول شيء يفعله الخلز ان يعلق الخيط بها فيه من معدات الالتصاق
محمولة او حجر حتى اذا تم له هذا يرجع من موضعه ويخرج الخيوط من الثقب
في العضو الخارجي بطريقة وصفها بالي اثناء كلامه عن دود النر بنام المشابهة
لشعب الاسلاك المعدنية الا ان هنالك فرقاً واحداً وهو ان السلك معدن غير
متغير الا في الصورة بخلاف هذا الخيط فانه يتغير مادة وصورة بعد سحبه لانه
لا يكون في الماء الا غراء ناعماً لزجاً وانما يكسب الخيط صلابته وقاؤه من فعل
الهواء على سطحو حال تعرضه له

وهذا البوص صنف مهم في التجارة السبيلية ولاجله يصاد كل سنة من
البحر المتوسط مفادير وافرة من صدف البينا من عمق عشرين قدماً او ثلاثين
ويستخدمون لذلك اداة يسمونها كراپ وهي ضرب من الملاقط الحديدية
استانها مستقيمة طول احدها ثمانى اقدام وبعده عن الآخر ست فراريط وطول
صافها بحسب عمق الماء لانه وان كانت الخيوط دقيقاً فهي تجمع على بعضها
اجتماعاً يجعل حولها عظماً يتطلب القوة البالغة في نزعها عن الصخر الذي

تلاصقه ومتى نزع الزغب وُفِع بيع الى نساء البلاد فيغسلنه بالماء والصابون ثم
 يجففنه في الظل وينومنه بمشط كبير ويقطعن الجزء الجزعي الذي كان يتصل
 فيه بالحز ثم يسرحن الباقي وبهذا تصبغ اللبيرة من النوع الجاسي ليست اكثر من
 ثلاث اواق انكليزية من الخيوط النافعة وهذه تصنع عديداً من المواد المفيدة
 للانسان كالشالات والجرابات والقبعات والصدرة والنفاز والاكياس وامثالها
 ولون نسيجها اسمر يضرب الى الصفرة وهو جميل جداً يشبه لون الذهب الذي
 تردان به ظهور بعض الذباب والحشرات

واما الخمار الكبير المعروف بالتراق الهائل (تريدكنا جي كاس) الموجود
 منه في بحار الارخبيل الشرقي فان فيه بوصاً مركباً من عديد من الخيوط الجافية
 غير انها قليلة المرونة والحز يغزلها او بالحري يلفيها في القالب خيطاً بعد آخر
 وهي عصار غروي مفرز في قناة كبيرة مركبة من قدم الحيوان فيكسبه
 المواد الصلبة حال بروزه ومتى اجتمعت صارت خيوطها منيعة بل حبلاً متيناً
 يتصل بالصخر من طرفها الخارجي اتصالاً يقيها فعل اضطراب البحر وهو في
 ثخن لا يفعل فيه الا الناس

وقد ذكر مارسدن بان طول احدى هذه الاصداف بلغ ثلاث اقدام وثلاثة
 قراريط في عرض قدمين وقيراط واحد وكذلك شوهد بعض النماذج
 البالغة كبراً هائلاً وهو طول اربع اقدام

الفصل الثاني عشر

عشب البحر وفوائده

منافع عشب البحر الجمّة . الحشيشة البحرية تستخدم في الحشو
والنجادة وساداً . رمادها واليود . طحلب الكراجين . استخدام
العشب البحري في الطعام . كثرة الانتفاع به في الصين واليابان .
الجلوز . منافع اخرى للعشب البحري



ان العشب البحري شائع الاستعمال في اوربا واقصى الشرق وذلك في
الصناعة والزراعة والنسج

والنباتات البحرية جملة اهم شأنا ما يظهر لعامة الناس منها ولعل الانتفاع
بها يزداد على مرّ السنين وهاك ما نصّه لبيك في كتاباته عن الكيمياء قال كل
يعلم ان في البحر العظيم عوالم تامة من الحيوان والنبات متبادلة الاعتماد على
بعضها والتعاقب في شؤونها لان الحيوان يأخذ من النبات عناصر قوامه
ويعيدها للماء في شكلها الاصلي فتصبح غذاء لجماعة اخرى من النبات اما
الاكسجين الذي تنصّه الحيوانات البحرية بتنفسها الهواء فهو يجلّ في ماء البحر
ويعاد الى الماء بعد اجتيازه العمل الحيوي في النبات البحري فيصبح اكثر اكسجيناً
من الهواء الكروي لانه يكون بالنسبة اليه كسبة ٢٢ او ٢٢ بالمئة بينما لا يكون

أكسجين الهواء الكروي إلا ٢١ بالمائة منه. ومن ثمَّ يتحد الأكسجين بما ينتج من نَفْثِ أجسام الحيوانات البحرية المينة فيغير كربونها ويجعله حامضاً كربونياً ويصير الهدروجين ماءً. وأما النروجين فينبهياً بشكل الامونيا وهكذا نرى ان في البحر دوراً يتم غير معارض بشيء من العناصر ولا مزاد منها ومدة بقائه لاحتدادها مع ان سعتها محدودة كحديد مباتها واغذاء النبات ايضاً موجود على قدر مسمى. ا. هـ ونعلم حق العلم ان النباتات البحرية لا تستطيع ان تستجلب غذاءها من السماد بواسطة جذورها وحسبك ان ترى التبت البحري العظيم المسمى تنكل البحري او فوكوس جيكانتيوس. فقد ذكر كوك ان علوه يبلغ الثلاث مئة وستين قدماً ونبت واحد منه يكفي بتفرعاته الحجة لاعالة الوف من الحيوانات البحرية ومع كل هذا فان جذره صغير يكاد لا يزيد عن قبضة الاسان حجماً فاذا با ترى يستطيع هذا الجذر ان يغذي من الصخر الاصم الذي لا يرى على سطحه تغيير محسوس وهو ظاهر ان هاته النباتات لا تحتاج الا الى موضع تثبت فيه فيقيمها مغبة الانتقال كأن مرادها توازن ثقلها النوعي الاخف من المادة السابجة فيها وتلك المادة تعيلها الاعالة اللازمة وتكفيها من البروز الى سطح الماء على ان ماء البحر يحوي الحامض الكربونيك والامونيا والوسفات الفلوي والتراني وكربوناتهما ما تحتاجه هاتيك النباتات في قيامها ونموها وحسبنا ثبناً على وجودها انا نشاهدها في رمادها

العشب البحري وان شئت فسمه البهق يتخذ سماداً ويصنع منه الصودا او الفلي ويستخرج منه اليود والبروم وبعضها الشبيهة بالطحلب الارلندي الى غير ذلك ما يصلح لعمل الجلوز واذا جُفِّف البهق وكُس صلح لاصطناعه زينة او للانتفاع به في اللوازم النباتية اما في سكوتلاندا وغيرها من الاقطار الشمالية فانهم يتخذونه في الشتاء علناً لحبولهم وماشيئهم بل قد تنبأه الايائل فتأكله اذا كان المرعى قليلاً

وحوالى اواخر القرن الثالث عشر رأى ارمان دوفيلث ما نحدث المواد

النباتية ونظم الاسفنج من التأثير الحسن في معالجة الاورام الخنازيرية ونضج الغدد الدرقية فكان ذلك واكتشاف البود في رماد الاعشاب الجيرية داعياً حذا بالدكتور كوينده من جنينا الى الاخذ في دراسة فعل البود (عام ١٨١٩) فادى به البحث الى صبرورة ذلك العنصر من الادواء الطبية الناجعة

وعلى الشطوط الصخرية الانلانتيكية عشب اسمه العلمي فوكوس فاسيكن لوسوس وهو ينمو على حداث الماء عند مداه او على مقربة منه وكان القدماء يسمونه كوركوس مارينا اي السنديان البحري وله في الانكليزية اسماء عدة لا فائدة بذكرها على ان منه صنفاً يسمونه بلاردراك كان اهل الولايات المتحدة الاميركية يستعملونه في الطب وكذلك استخدم الفرنسيون خلاصته باستطاره مع ٥٤ بالمئة من الكحول

ومن هذا العشب نوعان لها رواج عظيم في التجارة احدها حزاز الصخر وثانيها سي راك ونسبوه الطحلب او دوستيرا مارينا واسمه العامي بالبول وهو مصدر ثروة لكثيرين من الاهليين فاما حزاز الصخر فيستخدمه الكيميون في الاستحضارات الصمغية وقد يرسل منه الى بلجيكا والطحلب (دوستيرا مارينا) يتفع به في حشو الفراش والكراسي وفي النجادة وامثالها ويسمونه الشعر النباتي واما اهل انكلترا فيدعونه الفا وفي عام ١٨٧٣ بلغت صادرات هذا العشب المجفف من كرانفيل بطرني البر والبحر اربعة ملايين ومئة الف ليبرا او تزيد على ان هذه الكمية ليست الا ثلث المقدار المباع بحيث تكون قيمة الجميع نحو الف ليبرا ومن خصائص دوستيرا ما يقارب العشب البحري البهق مع انها من فصيلة اخرى

والاسماء العلمية التي نسمي بها عدة نباتات نامية في قاع البحري الجبا وفوسي ويسهل جمعها من على شواطئ البحار في اقسام شتى من المعمور حيثما وجد في بعض ايام السنة محمولةً مجاري الماء ومدفوعةً الى البر بفعل الامواج والماء

ولعلّ كثير من الناس يعجبون لاشتغالنا بالنباتات البحرية مع ان لنا في اخواتها البرية فوائد جمة نغتنبنا عن ذكر هذه على ان قصور عامة الناس عن معرفة سعة التجارة بها في كل انحاء العالم واخص بالذكر الشرق الاقصى مدعاة الى نشر هذه الحقائق ايقافاً للعامة على التفاصيل الوثيقة في هذا الباب (وانا نقلنا عن مقالة ملاي بالفوائد منشورة في مجلة جمعية التعويد على الافليم في باريز بتاريخ اذار سنة ١٨٧٨ من قلم المسيو رينارد وموضوعها منافع العشب البحري)

ثم ان في سواحل نورمندي وبريطاني في فرنسا واخص بالذكر نورفوتيه يجمع من البهق مقدار عظيم ومعظمه من النبات المعروف عند العلماء باسم فوكوس كورنوسوس والسواد الاعظم من الالهين الكثيرين يحملون نتاج هذا العشب ملأاً لمعيشتهم فيجربونه في كل سنة وهو يستخدم في الحرف كثيراً فان الخبذين وامثالهم يخزنونه خشواً للبقايد والمساند ونحوها مما يبدل منها احياناً بشعر الخيل وتستعمل ايضاً خشواً للفراس لانسيا ما كان منها مهوداً للاطفال لان رواحتها العطرية تمنع اقتراب الحشرات منها

والذين يعيئون الامتعة يستخدمون العشب هذا غلاًفاً للواد القيمة ومثلهم يستخرج الكيميون منه نتائج مفيدة كالاملاح ابي الصودا وبعض مركبات الكلور والكبريت والسلكا واليود والبروم الخ

وفي آخر معرض النأم في باريز عرضت الاعشاب البحرية ملونة الواكاً جمة بعد بوخها فصارت بدلاً عن زخارف الورق التي علت اثانها لاختلاف فوائدها وترى القوم بعد تجفيف الاعشاب يكبسونها حزمًا ذات مئة ليبرا اما لوئها فيبقى اسمر كأنها النع الجاف

استخدام العشب البحري ساداً - ان الصينيين واليابانيين قد عرفوا منذ زمن متوغل في القدم ان للبهق منافع جمة في الزراعة على انهم لما كثر عديدهم وصار اتخاذ الالحيا طعاماً لم يبلغ ثمن العشب المذكور مبلغاً عدل به عن تلك

الفائدة ولا سيما بعد ان عوّض عنه بغيره من المواد واخصها اقتدار المدن واما في اليابان فانهم يحملون العشب البحري الى حضيض الجبال ويلقونه هنالك ساداً للاشجار

فالنوائد التي تجنبها الزراعة من الاعشاب البحرية غاية في الاهمية ولا تخنّاج الى بيان لشيوخ امرها على انها اذا طُهرت في التراب اختمرت فصارت ساداً جزيل الفائدة للنبات يحمل الحرّاثون منه الوفاً من الاحمال من شواطئ البحر الى مواطنهم الداخلية

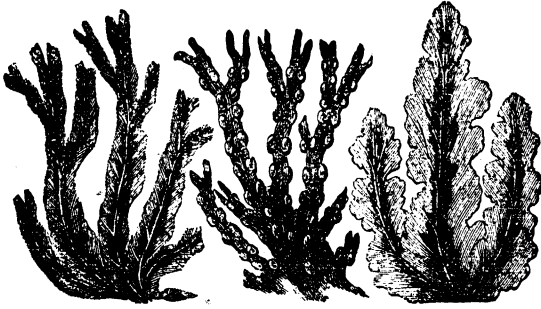
وللعشب في كرانفيل من فرنسا تجارة واسعة ولا يستطيع حسابان قيمة ما يتخذ منه للساد

وفي فرنسا اوقات محدودة لجمع ولا يباح استئصاله في سواها بخلاف الصين والهند فانهم يجمعونه فيها في كل يوم على ان للمحتاج الفرنسي فوائد فانه معلوم ان بين هاتيك الاعشاب الظاهرة كثير من انواع الحار كأم خلول والسكالوب واشباهها بل ان هنالك مستودع بيوض بعض السمك واليهما تلجئ السميكات وبعض الحلزون هرباً من نهمه الانواع الكبرى من الاسماك ذات الاسنان الحادة كالكنجدس والبونيتو وسواها

وترى البهق هذا على الانلانتيك ولا سيما على القسم المعروف بكولف سترم كالأجمة المشتبكة فتمر السفن في بقع من البحر تكون كلها مغطاة به وفي بعض مظاهره تشاهد خطوطه على شكل حبات طويلة لا يرى طرفاها والملاحون يسمون هذا التجمع النباتي حديقة نبتون ويسمون عناقيد الحبوب الدرنية البارزة على وجه الماء بعنب الاقليم الحجار وما برحت هاتو الاعشاب حتى الساعة غير ذات جدوى لفعود الناس عن استخدامها استغفلاً لمصرف نقلها

الا ان بعض اصناف البهق اوفر رماًداً من بعض وترى الصنف الاكثر انتشاراً منها هو فوكوس فاسيكولوسوس او الطلبل الوعائي ومن شأنه ان يأخذ من ماء البحر كثيراً من المواد اللحية والثرابية وقد حلل باربرا رماده فوجد فيه

نحو عشرين بالمئة ملءاً اعينادياً ونحو ١١ او ١٢ بالمئة من البوناسا والصودا
والكلس و $\frac{1}{2}$ ٢٤ بالمئة من الحامض الكبريتيك



ضروب العشب البحري

والبيق الطري يتبع على الغالب ستة عشر بالمئة رماداً او نحو ٢٢٠ ليبرامنة
في كل طن من البيق وفي كل طن من الرماد ١٨ ليبرا من فوسفات الحديد
والكلس و ٢٨ ليبرا من البوناسا ومن سواها من المواد المعدنية ما يبلغ ١٦٤ ليبرا
اما المواد اللحية الثمينة فتربو على النصف من كل الرماد

ومع ان هاتو العناصر غاية في الفائدة للنبات فان استخدام الاعشاب ساداً
لا يخلو من خصائص اخرى لم يقوَ التحليل على بيان علتها

واهل غربي ايرلندا يتفنون باستخدام الاعشاب كثيراً ويشترونها باثمان
باهظة تفوق ما ابانه لم تحليلها الكمي كثيراً وتسمو بها البطاطا ولا تضارع في منفعتها
لها وفي سواحل كورنوال تستخدم للرعي وزراعة الحبوب والقطاني ولتسميد
حدائق النماذج حيث تنشر عند جرائنها ويزرع البروكولي حوالى بندانس على
مدى مئات من الفصبات ولا ساد له الاها والمقدار المألوف لكل قصبة نحو
عشر طنات الى الاثني عشر فتفعل فعلاً سريعاً اذ تنعفن فتتخلل في الارض
وتسرع مؤثراتها في الغلة التي سمدت ارضها بها

وفي الساحل الفرنسي من الخليج يجمع هلا العشب جمعاً عظيماً حتى انه اعلان

رسمياً منذ بضعة سنوات بان مقدارهُ سنوياً يبلغ نحو عشرين مليون يرد مكعب
 واما وزن العشب فليونان ومئتان وخمسون الف طن وطرق جمعها مختلفة اما
 بالنارج او بالثؤوس او المغارف الطويلة النصال وتُقلب اما بالقوارب او
 بالمركات او على ظهور الحمبر ومثالها وبالاجمال ان اهمية عشب البحر للعماد
 عظيمة هنالك جداً حتى انه طُبِعَ عندهم كتاب مخصوص به في موضوعه (اسمه
 البحث في السواد البحري لابن ادور بيير طبع في باريز)

وحماماد هاته الاعشاب على مهم يشغل فيه كثيرون من الفقراء في سواحل
 الخليج في اوقات معينة اي بين تمام القمر في اذار ونهاية في نيسان واما جمع
 العشب المقذوف على الشاطئ فيسور على مدار السنة
 وفي جزائر الخليج يجمعون العشب المنطوع في اوقات معينة اي في كرنسي
 يدثون في ١٧ تموز وينتهون في ٢١ آب وفي جربي مدى عشرة ايام من
 العاشر من اذار والعشرين من حزيران ومقدار الناجح لكل من الجزيرتين نحو
 ثلاثين الف حمل في السنة

والاعشاب البحرية ذات دخل عظيم من رمادها واليود المستخرج منها
 وطريقة استخراج الرماد ان يحرقوا الاعشاب الميتة اي المنبوذة على الشاطئ
 حتى تصعب افراساً صلبة ذات لون داكن فيرسل الى السوق على تلك الحالة
 وليس لليود مخرج تجاري الا هذا الرماد على ان وفرة الانتفاع به في الطب
 والتصوير ادى الى استكثار صنع الرماد فاصبح اعظم اهمية من كل المنافع التي
 لاعشاب البحر ومعدّل حاصله في سكتلاندا هو خمس ليبرات من كل طن من
 رماد العشب البحري

وكمية اليود الموجود في ماء البحر قليلة جداً بحيث تحتاج الاعشاب البحرية
 الى ثلاثين مليون ليبرا من الماء الملح لتأخذ منها ليبرا واحدة من اليود
 واستصناع الرماد البحري في الممالك الانكليزية عظيم يبلغ حاصله من ١٠ الى
 ١١ الف طن وعمله جارٍ في ارسلنا والجزائر الغربية وفي اوكي وشتلاندا وفي كرنفيل

وشربورج وغيرها من بلدان فرنسا حيث المعامل الكبيرة لصنع
واستخراج اليود مخصص بالأكثر في بريطانيا العظمى وفرنسا لان المستخرج
منه في البلدان الاخرى قليل جداً واما الاميركان سكان السواحل الانلانتيكية
فقد سعلوا بعلمه ولكنهم وجدوا اعشاب بحارهم قليلة اليود فانكمأوا راجعين
ومتوسط نتاج اليود يبلغ عشر ليرات في كل طن من الرماد وكل طن من
الرماد لا يجمع الا بحرق عشرين طناً من اعشاب البابل فالنتاج المحرق منه
في السنة اربع مئة الف طن واثنان اليود لهذا العهد ارفع من اثمان الاملاح
الفلوية التي كانت الغاية الاصلية للحارقين

طلمب كراجين - ان من احسن انواع الطلمب المعروفة في التجارة
الصنف المسمى كوندروس كريسيوس الذي منه يخرج الكراجين او الطلمب
الارلندي الذي يُخذ احياناً بدلاً من العصيد وفي صنع الجعة وهو مغذٍ ملين
ويُسعمل نافعاً اولعاباً في الامراض الرئوية وغيرها ويصنع منه ايضاً دهان
لتصليب الشعر وغيره وحاجة انكلترا منه يوقى بها من كلار والساحل الغربي
الارلندي ويرسل الى الولايات المتحدة فيحفظه الصيادلة للبيع ولكن ما لبث ان
ظهر بمقادير عظيمة في كل الساحل الانلانتيكي من نوفاسكوتسيا الى لونك ايلاند
غير ان قليلين من الناس يعلمون بانساع المنفعة من هاته الطلمب واختلاف
انواعها وبما ينفق من الوف البراميل المملأى بها في صناعة الورق والجوخ
والقبعات من النش واللبد وغيرها وفي عمل الجعة وعلى الساحل الشمالي
الانلانتيكي ترى هذا الطلمب الارلندي منشراً على اختلاف في الكثرة والقلة
باختلاف الموضع في قلة المياه او غمتها حتى نحو الاربعين قدماً وتجد اوراقه
مساكن عديدة من الحار الصغير ولذلك تُعطب اذا استخدمت لشيء آخر واما
ما ينمو منه خالياً من الساكن فهو محصور الموضع في بضع محال بحوارستوات
من مساشونس حيث تنكسر امواج الانلانتيك على شواطئ المملأى بالصخور
فيكون النبات فيه بالغاً ام كاله - وبالاجمال تراه في كل موضع ينمو فيه من

يؤوض ام خلول وغيره من الحمار مرغوباً في جمعه آونة الصيف بالمقادير الوافرة
اما موسمه فيبدأ في ايار وينتهي في ايلول



ولجمعه طريقتان الاولى اخذه باليد ايام الجزر العظيم والثانية بملقط حديد
الاسنان طويل النصل في سائر اوقات الجزر وما يستغني عن البيان ان استعمال
كلتا الطريقتين مقصور على ايام الصحو ولا سبيل الى استخدام الطريقة الاولى
البدوية الا في الجزور الربيعية الوافقة باوائل الشهور واسطها الى عند الهلال
والبدرو لا خفاء ان المديبدأ يومئذ عند الظهر وفي نصف الليل فتتكشف

الصخور لاختد الطحلب عنها في باكرة النهار ومساء حيث تسرع التوارب الى الصخور التي يعلق عليها احدن الاعشاب فيشرع البحارة باختيار ما كان منهم - ا فابل الاصداق والحار الصغيرة وكل الاجسام الغريبة فاذا تمّ لجامعي هذا الصنف ان يحسنوا صنعه بعد ذلك رغب الصيادلة فيه واندوهم ثمنه مضاعفاً او مثلاً عن ثمن الصنف العادي ومتى جاء المدد اسرع الجامعون الى قواربهم وخرجوا الى آخر الصخور الحاملة عشباً واستعملوا لها الملقط كما يستعملونه ايام الجزر العادي بيد ان الطحلب المجموع على هذه الطريقة لا يكون نقياً كنتاج اليد لانه يغلب فيه ان يكون مزوداً بعشب آخر يجب تنقيته منه ونزعه عند الخفيف والتعبئة

وتدير هذا الصنف دقيق جداً فان الطحلب يرى عند استيراده الى البر اسود اللون كربه المنظر فالضرورة تنضي بقصره وتجفيفه . اما القصر فيتم بتكرار غسله وتنشيفه في الشمس غير ان الطحلب سريع الذوبان في الماء العذب وادلك يغسلونه على الشواطىء البحرية التي يتناها الماء الملح وبعد تجفيفه يعبأ في اوعية ثم يلقى به الى الماء الملح فيغسل غسلأ تاماً ويعاد الى المقصر فيجف في الشمس وعلى الغالب يكفي لنوال المرام خمس مرات او ستة وفي المقصر ينشرون الطحلب باعناء ثم يقلبونه ويرقبونه لئلا يتبلل بالمطر وعنب هذا العمل بتغير لونه من السواد الى الاحمرار فالى الالبيض المشرب اصفراراً وهذا لون احسن اصنافه ومتى تمّ تديره جيداً يعبأ جملة في اكواخ حتى اذا سخ الوقت يؤخذ منها ويتقى وبوضع في البراهيل ونعدل التناج السنوي خمس مئة الف لايبرا وبما ان الشمس في السواحل الايركية اكثر ضياء وظهوراً منها في الساحل الارلندي فالتناج الايركي يفضل الارلندي لونا وجمالاً

وام الاعشاب البحرية النامية في بحار الولايات المتحدة هي الآتية للطعام - كوندروس كريسبوس . وهو المسمى بين الناس بالطحلب الارلندي وبكثر وجوده في شاطئ نيوانكلند وعلى الخصوص في شمالي رأس الفد حيث يكون

نوع تحت حد الماء تماماً وهو يجمع بمقادير كبيرة في مهنهم من مساشونسس ويُبَاع
فَتُصْنَع منه الطحلبية (طعام اسمه عندهم بالان منبع اي الاكلة البيضاء تؤخذ من
الطحلب البحري والحليب والسكر والفرقة الخ) والحلوى الانكليزية المسماة
بودين ونشاء الطحلب ويتنفع عمله الجمعة به لثنيتهما وكذلك يستخدمه طبّاع
الاقشة

والصنف المسمى شيرزمنيا ادوبس - وهو طحلب عادي (اسمه عندهم
دُلس) يُباع جافاً في مَين الولايات الشمالية وياكله البحارة والاولاد واغلب
الموجود في الاسواق الاميركية وارد من الولايات الانكليزية مع ان النبات
موجود كثيراً في الولايات الشمالية الشرقية

وبورفيريا فولكارس - وهو بُوْكُل مطبوخاً في بعض الافطار الاوربية
ويستورده الصينيون النازلون في اميركا حتى بلاد مساشونسس شرقاً من
بلادهم الاصلية مع ان وجوده متوفر في سواحل تلك الولايات

الاريا اسكولانتا - يكثر وجوده على ساحل الولايات الشمالية الى الشمال
من رأس القد وبُوْكُل في سكتلندا ويعاف في الولايات المتحدة على انه
لاريب في ان الاصناف المسماة اوشنيا سينيفورم (في كاي وست) وجيكارتينا
مايلوزا (التي يخطئون بها كثيراً فيجمعونها كأنها الطحلب الارلندي) والانواع
الكاليفورنية للكوندروس وبعض الاصناف من نوع كراسيلاريا كلها تصلح
الاكل كالطحلب الارلندي

المنافع الاخرى - الخس البحري (اولفا لانيسيا) يستعمله بعضهم في تغذية
الخيمانات البحرية وعلى الخصوص الحار

وكثير من اصناف العشب البحري تستخدم ساداً والاهلون الساكنون
السواحل يميزون العشب الداكن اللون كنبات صخري وكذلك النباتات
ذات الحوصلات الصغيرة والرمادي اما الصخري فعلى ثلاثة اقسام فوكوس
سيسيكولوسوس وفوكوس نودوسوس وفوكوس دوركانوس واما الرمادي

فيجنوي على منزر البليس واصناف لاميناريا والصفاء البحرية واكاروم
تورناري والاريا اسكولغا وكلا التبتين الصخري والرمادي يستقدمان ساداً
وذلك اما بنشرها على الارض وتركها حتى يتخللا او بان يمزجا معاً ببعض المواد
الاخرى فيصنع المزيج سرفيناً نافعاً

والعشب البحري الاحمر (بوليسيفونيا هارفاي) يقال انه يلقى احبانا على
شاطئ خليج باكونيك بكثرة تحمل النجوم على اتخاذ ساداً

والرمادي الكبير الكاليفورني (ماكروستوس بهريفيرا) يتألف اجماً
مشتبكة بصير بها مضرباً طبيعياً للامواج على شاطئ كاليفورنيا والبحارة يستعملون
اوراق هذا النبات في الجهات الجنوبية بديلة من اللفائف التبغية (السيكارات)
ونستعمل السوق الطويلة الدقيقة التي للصف المسمي نيروكوستيس لونيكانا
ذي الحوصلات الكبيرة والنابت في الساحل الغربي امراً طويلاً بتصيد بها
هنود الشمال الغربي وكذلك يصنع اهل سكلاندا امراس شصوصهم من
كوردافيلوم

واما السوق الجافة من لاميناريا ساكارينا ولاميناريا لونيغبولوس
ولاميناريا فلكسيكولس وغيرها من الانواع الكبرى من جنس اللاميناريا فانها
تستعمل نصلاً للسكاكين وقواطع للورق واضروب من الزينة وتسمى قرن
الوعل الصناعي وقدسعى بعضهم ذات مرة بان ينشئ في راس ماربل معملاً لصنع
الازرار من سوق اللاميناريا المجففة ولكن ما عثم ان ضرب صفحاً عن هذا التصد
لان هاتيك الازرار لا تتحمل الفسل غير ان عملة الادوات الجراحية يستعملون
الساق المجفف من اللاميناريا واخص منها الضرب فلكسيكولس (النباتي أو
الكفي الاوراق) لصنع القنابل الاسفنجية

والكورالينا اوفيشينالس كانت تستعمل في الطب من المقتويات (نقير
يبرد عن المصائد)

وفي سيلان عشب عادي (اسفيروكوكوس ليشينويدس . اكاردت)

يُستعمل كثيراً في الطعام وكذلك يأكل أهل أستراليا الغربية عشباً آخر اسمه
(أوشيا سبيسيوزا)

والصينيون يستعملون المقادير العظيمة من عشب البحر الجاف وذلك من
اليابان ويستعملونه في الطبخ بدل الملح والخضرة للتخين قوام المرق وهو يجمع من
كل شواطئ جاسو وفي البحر الداخلي في جوار ناكاساكي وسينو ووساكا على أنه
صنف مهم في صادرات ناكاساكي وهأكودات وثن الباكو مل منه من ربالين
ونصف إلى أربعة أو عشر شلينات إلى السمة عشر ثمن القنطار الانكليزي ونصف
القنطار

وقد ورد في الأقرباذين الصيني ذكر عدة من اصناف الاعشاب البحرية
بما لها من الخصائص العلاجية الفعالة سيما في شفاء الخراج كتنضخ الغدد الدرقية
مثلاً ولاخفاء ان الصينيين يعرفون منذ القدم منافع حمة لاصناف العشبة
لاميناريا التي ورد ان اصنافها تنمو في سواحل البحر الشرقي وكوريا وجزائر
مالاريا ويذكر الأقرباذين الكبير منها سبعة اصناف واما الصينيون الساكنون
الولايات البحرية فانهم يأكلون كثيراً من الاعشاب المذكورة فيكون لهم دواء
وغذاء ويتفنون ببقاياها سماً فيشبهون بذلك أهل الهبريد الانكليزية حيث
توصف على حدتها على شكل صبغة وذلك بعد ان يزال عنها بالغسل ما فيها
من الطعم المالح او انها تنزع بغيرها من العقاقير في كثير من الادوية واستخدام
هاتيك الاعشاب عندهم على الاجمال شبيه بما كنا نستخدمها له قبل اكتشاف
اليود

وفي الجزائر الكبرى كجافا وسومطره وبورنيو وغيرها من الوف الجزائر
الصغيرة المعروفة في الجغرافيا بالارخبيل الهندي ترى المياه الحارة موافقة لمزيد
نماء الاعشاب البحرية ولهذا تكثر هناك جداً

وأهل ملقا يجمعون صنفاً من هذا العشب خصوصاً ويسلقونه ويستخدمون
منه غراء أو ضرباً من الجلوز يسمونه كراكار وأهل الصين ينفقون منه كثيراً

وفي كوشين صلب السنلى وهي القسم المخصيب الواقع في حوزة الدولة الفرنسية تراهم يجمعون من اصناف الالجيا فيسمونها باسم حنة ان يطلق على جنس هذه الاعشاب الالهو روكان ومعناه اعشاب الاكل البحرية ومعظمها تؤخذ من السواحل الصخرية في الفارة الاسية وخليج سيام وجزائر فوكوك وبواتوكوندور وبالاجمال من كل الشطوط التي تجتازها البواخر بين سيكون وتونكين والصين

وهناك ضرب آخر من الالجيا ليس فيه هاتيك المنافع غير انه لا يخلو من الفائدة لانه يستخدم في الطب علاجاً وضاداً وغير ذلك واسم هذا الضرب هامي نوك ومعناه الحى الصخر اما لونه فاخضر جميل وخبوطة دقيقة جداً تحرك مع الماء كأنها ذنب السمكة وترى الموجود منه في مرفأ توران كثيراً جداً وهو ينمو في رفاق الماء ويتعلق بقطع الاخشاب وامثالها

وامل انام يسمون الجبلانيين المستخرج من الاعشاب البحرية باسم ناو وقد مر بنا ان اهل ملقا يسمونه كاراكار . ولا يذلولون في استخراج العناية التي يصرها الصينيون واليابانيون ولا يرسل منه الا الى الصين نظراً لانخفاض اثمانه

ويطلق الاناميون اسم روكان على عديد من انواع العشب الالجيا (كونفرافا كورالينا وجيليد يوم بينينفورم وغيرها) ما يجمعون عن صخور جزائر كولوخاي (من مقاطعة بنه نوان) وكولوري (من مقاطعة كوان نكاي) وفي الطب الصيني يسمونها هامي ناو

وكل الف وخمس مئة كرام من الروكان يخرج منه لبران من رب العشب البحري ما يستعمل كثيراً في الطعام بعد ان يضاف اليه شيء من السكر والافاويه او اشياء اخرى ما يحسن طعمه ويصنعون من هذا الرب غراء العشب البحري المسمى جلوزا ما انتشر استعماله منذ بضع سنوات في مطابخ فرنسا وعند عملة حلواها وكذلك في طلي المنسوجات عندهم وفي اصطناع جلد طارفي الذهب.

واحسن اصناف العشب البحري ما يستخرج من جزيرة كولوري واخر اصناف
الجلوز ما يسمى روكان شونفت وهو ابيض اللون شفاف ثمن الباكيل مئة (١٢٣
لبيرا) لبرتان انكليزيتان والاصنف الثاني من الجلوز يُباع بنصف هذا الثمن
واما المحاصل من كولوخاي فهو دفيء الرتبة جداً

وللعشب البحري دخل في مطاعم اهل كوشين صين اذ يستعملونه تابلاً
لانهاض الشبهة للاكل وذلك بزرجه مع الثوم وماء البحر وبصفوف منه المرق
المشهور بنوشمان ذي الرائحة القوية ومنه يصادرون الى كل انحاء الشرق
الافصى

واما بلاد الصين فان انساع سواحلها البالغ نحو ثمان مئة فرسخ طولاً وكنه
موافق لاقتلاع العشب البحري الوافر على مداها غير ان عدد اهل الصين كبير
جداً وطلبهم لهذا العشب متواعل ولهذا يجناجون الى جمع الاعشاب في كل يوم
بغير انقطاع وذلك يؤدي الى تقليل المقدار النامي

وبأخذون يجمع هاتيك الاعشاب بان يسيروا في قوارب صغيرة شراعتها
من القصب المنفوخ فيأتون بها من تجاه جزيرة هنيان الى خليج تشالي وكذلك
من جزائر فورموسا وشوسان وايوكايو وغيرها ويغالب ان تكون بحارة هاتيك
القوارب الصغرى عائلة برمتها كلهم يشتغلون باقتلاع الاعشاب من الصخور
وبصيد السمك بالطعوم التي يدلونها في قصب من الخيزران في طرفه مرسى
تذهب في البحر على خط مستقيم وتستتر الامواج على تحريكها الطعم حركة دائمة
فيتبع من جراء ذلك كثرة الصيد

والصنف الثاني من الاجليا يقتلع بطريقة اقل تلباً وعسراً وذلك بواسطة
قفف مصنوعة من غصون الخيزران فيراها البحارة تحرك ملفاة في اجوان الانهر
والجزائر والخلجان والمرافئ ومصاب الانهر الكبرى حيث يبلغ المدّ علواً عظيماً اما
الاعشاب التي تحياها الامواج لدن المدّ فانها تنفد عند هاتيك المحاجز
الصناعية وتبقى فيها بعد وقوع الجزر واذا اعتبر الانسان تلك المفادير العظيمة

التي يجلبها النوم من على سواحلهم وما تجل القوارب والبواخر كل سنة من مين
اليابان الى بعض مدائن الصين كشنغاي وتينغ سين وكونشان وغيرها لا يجلب
من عظم المتأدبر التي تنفذ هناك طعاماً للاهلين لان الرزم الواردة من هذا
الصف نجل الى اقصى السلطنة كهانان وسن بل قد نتصل الى تبيت
ويستعمل العشب البحري طعاماً كما في كوشين صين واليابان وذلك يجعله
مرقاً مزوجاً مع الارز والسمك او ضروب البنول ويتألف منها الطعام المسمى
باك سوسيج او ياتاني

ولاعشاب البحر فائدة تقوم لدى الفقراء مقام الملح المزوج بها طعاماً
فيتوفر عليهم باستعماله كثير لان القوم الساكنين منهم بعيداً عن الملاحات
يشترون الملح غالباً وفوق هذا فان في العشب طعاماً عطرياً بحرياً يشبه به طعم
السمك القديد الخضر المستعمل كثيراً بين اهالي الشرق الاقصى على كثرة
عديدهم ووفرة جموعهم

والانكليز يسمون الجوز المستخرج من العشب البحري غراء السمك واما
اهل كاتون فيدعونهُ توكاو ويسمون المائع من ربه كوكاو
ويصنع الصف الاول من هذا الغراء على هيئة الياف فيكون ابيض شفافاً
ويستخدمونه في كثير من الحرف فمن ذلك ما يتنفع الصانع به في عمل الاقراص
من الحلاوة والمعكرون والكعك والورق وفي نقسية الكاوز (لضرب من الانسجة
الحبرية الصفيقة) الشفافة الدقيقة والحرائر الرفيعة التي تصنع منها المراوح
والستائر والسجوف وامثالها وعلى هذه الانسجة المنسأة (الصمغة) جيداً برسم
المصورون رسومهم التي لا تضارع في البهاء والجمال

والصف الثاني من هذا الغراء العشي يكون اذكن اللون لانه مؤلف من
الرواسب الراسبة في قعر المرجل الذي يطبخ العشب فيه ويستخدم لما يستخدم فيه
الصمغ المائع المستخرج من العشب لتصمغ المظلات الشتوية والصفيقة والمصابيح
الورقية وقضبان الفنا القائمة عليها ومتى جفت هاته المواد تماماً ظلت الزمن

الطويل مصمغة لا ينفذها الماء على ان لكل شيء آفة وهناك من الحشرات ما
يرغب في هذا الصمغ كثيراً حتى انها قد تنضم منه مقداراً كبيراً في ليلة واحدة وهذا
الصمغ رخيص الثمن جداً لكنه عظيم الفائدة للصينيين ونرى في كتون ويوكاما
واوزاكا صفائح شفافة مصنوعة من الغراء المستخرج من العشب البحري على انها
تفوق ما يصنعه الاوربيون من صنفها لانها لا تتأثر من فعل الحرارة والرطوبة
وغراء العشب الياباني صمغٌ خفيف جداً كأنه لب السيسبان لا طعم له
ولا رائحة ويصنعونه بنقع عديد من اصناف الاعشاب ولا سيما المسى لاميناريا وسلتها
معاً وتحك الوريقات بقواطع حادة فينزع عنها اللحاء الخارجي ويرسب مع ما
فيه من دقائق الملح

ثم يُسلق هذا العشب على نار خفيفة مدة ثمانى عشرة ساعة وبعد ذلك
تترك الكتلة لتبرد فنظف كأنها غراء السمك فيستخرج النسم العلوي منها وهو
احسن اصنافه ليحفظ على الالواح

واما الجلود التجارية او الغراء الياباني فيستخرج ايضاً من العشب جيليد يوم
سينفورم ويصنع على شكل عصي صغار وهو شفاف الا انه جاسي المظهر فاذا
غمس في الماء شق منه كثيراً ولكنه لا يذوب الا اذا كان الماء غالياً ومتى برد
بعد ذلك كان ذوبه رطباً وهذا سرٌ ضروريه صالحاً للطعام على انه يضاف اليه
السكر وسائل عطرياً او ضرباً آخر من الافاويه ويصفى في نسج ثم يصب في
القوالب . ويستخدم هذا الجلود ايضاً في كثير من الصنائع

ويصنعون من العشب پورفير فولكارس لعباً يسمونه مات وذلك بعد
سلق العشب واستعمله اهل انام طعاماً كالجلود

وهناك اسماء الاعشاب البحرية التي يستخدمها اليابانيون في الطعام والصناعة
الامانوري (پورفير فولكارس) توجد على سواحل كثير من الولايات واحسنها
ما يُقْلَع من سيناكو في خليج يادو من مقاطعة موساكي
الوكام (الارياينا نيفيلا) ويوجد في كل سواحل اليابان تقريباً وهو

مجفف ويرسل للتجارة

الكاسيو (لاميناريا ساكارينا) وهي ام حاصلات هوكيادو وتؤكل على طرق جمة اي سلفاً ونخبصاً وقد بدأ وفي التنديد تصنع قوداً مستقيمة او مربعة ويصدر منها كثيراً الى الصين

الارام (كاييا الوفكانا) يوجد في البحار الواقعة الى جنوبي اليابان على انه يستمر طويلاً اذا جُفِّف وكان له في العصور الخالية بد ييضاء اَبَّان فجمت البلاد بالجماعة والنقص

الهيچيكي (سيستوسورا) موجود ايضاً في هاتيك البحار وهو على ضريين طويل وقصير والنوم يتنعمون به مجففاً واحسنه ما برد من مقاطعة ايسي الاوزوري (امترومورفاكو مبرسا) يستخرج من تلك المياه ايضاً واحسنه الحار من مقاطعة او

التنكوسا اونوكورا تنكوسا (جيليد يوم كورنيوم) يُتَمَلَع من البحار المكتنفة ولايات اليابان وبعد ان يُغسل بالماء الصافي غسلاً حسناً يجفف وعند ما يراد اكله يُغس في الماء الغالي ويذاب ومن ثم يصفى السائل لاستخراج المواد الغربية منه ويترك ليُجف فيفسو ثم يقطع فلذا على ما شاء العاملون ومعظم اكله ايام الحر

ولم في اعلاده طريقة اخرى وهي ان يعرضوا اللعاب لبرد ليل في الشتاء الفارس فيجلد ويصاب وحينئذ يسي كاتين ويسهل حفظه للصيف ويدخل في صنع المعجنات وفي طبخة عديد من الوان الطعام وعلا ما فيه من خصائص التغذية فانهم يصنعون منه ورقاً واشياء اخرى

والماندا وارا (مالوكلو ماكرانثا) موجود في سواحل كثير من الولايات وهو يلج ويؤكل مما يجأ بالخل

والنوسا كا نوري (كاليمنيا داتانانا) سَمَّت باسمها العامي نوسا كا لمشابهتها عرف الديك وتنمو على الغالب في البحار الواقعة الى الجنوب والشرق من اليابان

والنوري (كلاكو بلنكس انديكتا) تكثر على شواطئ معظم الولايات
وتجربها جافة وإذا سلنت وصنع الغراء منها يستعملها الحاكسة لنفسية الخبوط
ويستخدمها الخزافون في الرسم على الخزف الفاخر المعروف بالصيني ولها منافع
اخرى واحسن اصنافها ما ورد من جزيرة هاشيجو وولاية سانوما
ويستخدم لمانيك الصناعات ذائما نبات آخر بحري كبير اسمه تسونومانا
(جيمو كونكروس پيتا نانانوس)

والسيونوري (نياليون فرميكلاريا) مجشد من بحر شيتوكو الداخلي
ويؤكل ماموحا ويسهل تجفيفه بين الرماد ابتغاء حفظه طويلا
والمانسو بانوري يسي كذلك من مشابهة وربقات الصنوبر المانسوي
وهو يصلح للاكل واوكينسو نوري وهو ضربان كبير وصغير ويجفف بعد غسله
بالماء الزلال

والميرو (كود بوم نومستوسوم) ذات ضروب شتى منها ناكاميرو وهيراميرو
وغيرها والاول بارد من مقاطعة اواما الثاني فمن سانوما وهو يؤكل نيئا
او مملوحا ويستطاع ابتناؤه طويلا بتجفيفه في الرماد
والسوزين نوري (فيلدرونوم ساكروم) من اشهر حاصلات هيا وشكلها في
التجارة كالوربقات الضخمة الجافة

والموزوكو (ميزوكلارا ديسييين) تُقتلع من البحار الواقعة الى جنوبي يابان
وشرقها وتؤكل نيئة ومعالجة بالخل او مجففة ومكبوسة واشهر اصنافها ما يبي من
مقاطعة اواما

واليابان اوفر الافطار خصبا في عشبها البحري وتري الاهلين بكثرون
من اقتلاعه حتى يبلغ مقدارا عظيما كل سنة

ويكاد يستعمل على تلك البلاد ان تكون على غير ما ذكرنا لانها مؤلفة من
اربع جزائر كبيرة وهي نيفون وباسو وسيكوك وكوسيو وبتنشي بحرها على بعد
قليل من ناكاساكي ويتصل بكثير من بلدان اللامبوس العظيم ويمتد من هنالك

الى جدران مدينة اوراكان الكبيرة الكثيرة السكان وما فيها من الترع العديدة التي اكسبتها لقب فينيسيا اليابانية فلو اضعنا الى ذلك الالف وثمان مئة او الالف جزيرة مما يوجد في بحر اليابان والاقويانوس الباسيفيكي تصوّر حينئذ عظم المنفعة الذي يحصل من الشغل في اقتلاع هذا العشب شغلاً معتبراً ومن صيد السمك والمحار والاصناف والاختبوط وغيرها

وفي بعض هاتيك الاعماق ارض غمرها البحر من جرّاء فعل جبال النار فيها وهي رعية التجارة وفيها ينمو نوع اللامناريا من جنس الالجيا فيزدهي كثيراً ويرغبه الناس جداً وقد يبلغ منتهى الكبر في حجمه اذ قيس بعضه بنحو خمس مئة برد طولاً ومن سليفته ان ينصل عن منتهى متى بلغ اشدّه فيرتفع الى سطح الماء بما فيه من الطبيعة الاسفنجية

اما اهل اليابان فلا يجمعون الاعشاب البحرية على طريقة الصينيين وانما يتخذون الفنا بدلاً من الفف التي ذكرناها فيعزرونه في الشط الممتدة الى البحر مسافة طويلة على رقة مائه

ومتى اقترب المسافر من مدينتهم جثو يرى عديداً من جذوع الفنا مغروزة في رمال الشاطئ على هيئة تمكّن العشب المحمول بتيّار الماء عند المدّ من الدخول بين قضبها حيث يشبّك فيها ويزداد اشتباكاً كلما مرت عليه الساعات تحت الماء مدفوعاً ومجذوباً من تياره حتى يلتف سافه الطويل على القضب ويبقى حتى يغمر الماء عنه في الجزر فيجف ومن ثم تتوارد قُطر النفل كثاراً فيقع ثمة منظر بديع لان سكان النغور ينجذرون الى الشواطئ على كثرتهم بين رجال ونساء واولاد فيدفعون بعضهم جانباً وتعلو ضوضاؤهم لان الذي يبلغ الموضع أولاً يكسب ما يدفع به البحر من العشب والمحار والاصناف ومتى ارتفع المدّ تعالت الامواج برجع الاهلون الى منازلهم القائمة خطوطاً مستطيلة على الشاطئ

وتراهم يعرضون ما يجمعون في النهار لفعل الشمس والريح ابتغاء تحفيفه فيها واما النساء فينشغلن بتوزيع العشب اذ يقضبن الاوراق بالسكين ومن ثم يقطعها

الرجال افلاذًا ويكثرونها فوق بعضها فتظهر ككومة من الطحلب وكل هذا يستدعي وقتًا طويلاً

وبعد تدبير هذا العشب على ذلك المنهاج يرغب فيه الناس كثيراً ليتخذوه طعاماً وبعد ان يجف العشب الاعيادي يحزم حزمًا صغيرة وتشد ببعض الفضب المتينة وتعمل اما الى المدن والقرى القائمة على الساحل او تصدر الى الصين

ولاشك ان في الايام المستقبلية متى وصلت يد الطباخين الاوربيين الى بعض انواع العشب البحري (الاجيا) يتأق هولاء باصطناع بعض الاطعمة فيتمتع بها الفقراء زمن الشتاء حينما تعز عليهم البقول وفوق هذا فان تلك الاعشاب اذا طبخت وقطعت افلاذًا صلحت لاصطناع السلطة بطريقة بسيطة كطريقة عمل الاسياخ في فرنسا بل اذا اضيف اليها ضرب من المرق زال عنها الماء الملح بطعمه الخاص وصارت ضرباً من الطعام لذيقاً

وهكذا رأينا ان في اليابان اصنافاً من العشب البحري كلها تصلح للطعام وتحسب في الصين منجراً عظيماً وهي على الغالب من المحاصيل الطبيعية التي لا تحتاج الا الى جمعها وفي بعض الاحيان يتخذ ما يزيد انماؤها وسائل صناعية قصد زيادة نموها

وذلك انهم يضعون على مفرقة من توكيو في رقرق الماء غصوناً من نوع السنديان المسمى كوركوس سيرانا. وذلك في الربيع فيظهر فيها في حزيران ان تموز براعم حمراء تصبح بعد شهرين او ثلاثة وريقات ناعمة مستديرة ظاهرها كالسوق تبلغ عدة قراريط طولاً ثم تسرع السوق بالتفطخ في اطرافها حتى تصبح وريقات عريضة تؤخذ لكل يومين على مدى الشتاء الى اذار حين تجسو فلا تصلح لشيء وانما تنساقط زمن الصيف وحسن هذا العشب متوقف بالاكثار على الطقس حيث يبلغ معظم حسبه ابان تتابع الامطار والثلوج مراراً بحيث يصح الرقرق قليل الملوحة غير ان تكاثر الماء العذب لا يفيد العشب وحسبك انه

منذ دور او دورين كانوا يجمعون المفادير العظيمة عند مصب نهر السويلا كاول
 قرب اساكوسا في توكبو ولكن ذلك النهر كان يجمل معه مقداراً عظيماً من الحصى
 حتى اصبح مصبه على نوالي الياام متقدماً في الماء كثيراً وبالنسبة عذب الماء الى
 درجة قضت بزوال اثر العشب من الموضع ولهذا الاعتبار اتخذوا لانماء النبات
 الطريقة التي ذكرنا وبقي عشبها معروفاً بالاسم القديم الذي سمت به اعشاب
 اساكوسا وهو اسكوسانوزي وقيل ان اغصان النبات كوركوس سيرانا تستخدم
 على مدى ثلاث سنوات وعقيب ذلك تنبذ لحماها ولا تفرخ بعد عشباً

ويصدر كل سنة مفادير وافرة من العشب الجري (كامبو) من ميناء
 هاكودات قيمة مجموعها زهاء ١٦ الف ليبرا وهي تنقسم الى ثلاثة انواع احسنها ما
 ورد من شياني وبوكادسو وبلها ما يرد من اكيش وثالثها وارد كوسودو
 وترى هذه الاعشاب مألوفة اسواق هاكودات على مدار السنة الا في فصل الشتاء
 ولاقتلاعها موسمان الاول من ايلول الى كانون الاول والثاني من ايار الى آب
 وعلا هذا فان تجارتها رائجة بين الصين ومواردها من ناكافي وكاماكوكو
 ومقدار الوارد منها اليها في السنة نحو ثمانين الف قنطار وبلغت واردات
 شينغاي زهاء مئة وسبعين الف قنطار

وتزداد تجارة العشب الياباني في الصين سنة بعد سنة واهظم مستعملها من
 الفقراء

ويصنع في الصين واليابان صمغ نباتي اسمه كاتن يستخرج من جليد بوم
 كورنيوم او من بلوكاريا ليشيند يدس وقد استعمل الى انكلترا على شكل صفائح
 مربعة منقطة او حزمياً من الافلاذ وهي تسمى غراه العشب الجري واما في
 الكوشين صين فيدعونه هاي ثاو وقد ادخله الفرنسيون الى بلادهم واستعملوه في
 حرف شتى لاسيما في احضار الجلود لطرق الذهب وفي جعل الانسجة مائفة
 لنفوذ الماء فيها وهذا الصمغ لا يذوب الا في الماء الغالي ويلزمه لذلك مقدار من
 الماء ساوي خمس مئة مقدار من وزنه

وهناك طريقة استخراجها ذلك انهم يغسلون العشبة المسماة نانكوسا غسلاً جيداً ثم يسلفونها حتى تصبح مغلياً غروباً فتزال من النار وتصب في حنق مربعة حتى اذا بردت صارت هلاماً جامداً تسهل تجزئته قطعاً مربعة طولها قدم وما يجدر ذكره هنا طريقته في اراقه الماء عنه لانها غاية في السداد والحكمة فانهم يعرضون قطع الهلام الموشورة الشكل للهواء في ليلة باردة ويتركها فيه حتى تجف على ان شمس النهار تذيب الماء المتجمد فيجري منها تاركاً المادة البيضاء الزرنية الباقية في الحنفية مبلغاً عظيماً ثم تذاب في الماء العالي ولكنها متى بردت رجعت الى سابق حالها اي هلاماً جامداً وهو معروف في اوربا بعض الشيء على انه يسهل الانتفاع به في كثير من الاعمال كاتخاذ طعاماً وادخاله في عمل الملابس وضروب الهلام من الحلوى ولتصفية المائعات بدلاً عن غراء السمك الحيواني وترباً يستعمله الكائنون في بارنز ملاطاً لنفسية للكس وقصارى القول انه يصح اتخاذه عوضاً عن كل صنوف الغراء على انه يفضلها جميعاً لان هلامه اثبت واشد قواماً

وهناك عشبة أخرى يقال لها فواخذة مداها في البائدة ايضاً وهي تشبه طحلب كراجين ويتنفع بها عوضاً عنه في مواضع جمة منها طلي سدى النساخ الحريرية

اما في اوربا فلا يكتفون من اتخاذ العشب المجري طعاماً وانما ترى اهل ايرلندا ياكلون عشبة الضالس (رودومنيا ياالمانا) معالجحة بالسمن والسمك او مسلوقة في الحليب وممزوجة بدقيق الذرة ويكثر على السواحل البريطانية نواعان هما اللأقر الاخضر او والثا لاتيسبا واللأقر الأرجواني او بورفيريا فوكارس وكلاهما اذا سلقا وعولجا بالتوابل من البهار والسمن والخل كانا طعاماً شهيماً يؤكل مع اللحم البارد وترى حيوانيت لندن طائفة بها وادبن اليها من سواحل ديفونشير واهل ايرلندا يسمونها سلوك . ثم ان اهل سكتلندا ياكلون الوريقات الطرية من صنف لاميناريا ديجيتانا وسمونها نانكل بل انه مر على

الناس حين من الدهر كانوا فيه ينادون في اسواق ايدنبرج وكلاسكو على
الضالس والتانكل كما ينادى الى هذا العهد على قرة العين وجرجير الماء في اسواق
لندن

منافع شتى للعشب البحري - قد سعى الكثيرون من الناس مراراً
لاصطناع الورق من العشب البحري ولكنهم لم يدركوا الا النزر القليل من
النجاح

وفي عام ١٨٢٠ منحت دولة الدانمرك امتياز ذلك الورق المزعوم خروجه
اشد بياضاً وقواماً وارخص ثمناً من سائر ضروب الورق المعروض وعام ١٨٢٨
استحصل اليشاكولير على امتياز من حكومة الولايات المتحدة الاميركية لعل الورق
من عشب اولفا مارينا واعطت حكومة فرنسا لمسيو تريبو عام ١٨٢٢ امتيازاً
بذلك ايضاً وفي عام ١٨٧٥ منحت الدولة الانكليزية امتياز لاصطناع الورق
من العشب الا انها لم يخرجوا من حينئذ الى الفعل

قال المسيو بريزو من طولون ان على عملة الورق من العشب
البحري ان يستعمل جزور الجيا بعد ان يفسروا عنها اللحاء الخارجي اللينى لانه
لا يقصر قصراً تاماً ومن ثم يغسل ذلك غسلاً حسناً ليزول عنه الرمل والتراب
الذين يوجدان في غالب الاحيان ملتصقين به وبعد اجادة سحقه بوضع في
حوض مملوء ماء مزوجاً بالحامض الكبريتيك وبسبب الخلايا في العشب تراه
خشناً صلباً على انهم يحتاجون في صنع ورقاً الى تليينه فينتفع بشيء من الحوامض
ومتى حان استخراج من النقع يستخدمون لذلك مغرفة خشبية ذات ثقب
عدة يصب منها ماء الحوامض في وعاء فيبقى ليستعمل ثانية واما الرب الورقي
فيضعونه في سلال محبوكة من قصب الصفصاف وبظل فيها حتى يجف من
رطوبته اما الياق الوريقات العشبية فلا يتنفع بها في العمل لانها لا تقصر قصراً
تاماً ولكن سائر العشب يقصر بعد غسله وتديره بالحامض على ما ذكرنا وذلك
بما يحضه بكلوريد الكلس حتى يكتسي البياض المطلوب

وعالج الكافير كلوزن عشب البحر بالفلويات فوجده يذوب فيه تماماً
ويتألف من ذوبه فيها مركب صابوني يستطاع ادخاله في صنع الصابون
ومنذ بضع سنوات اخذ المستر شسلن امتيازاً للانتفاع بالاعشاب المحلولة
والمكبوسة المسماة اللامينيت وذلك في تقليد القرون المصنوعة قبضات للقواطع
والعصي واطارات الصور وغلافات الكتب وامثالها على ان الاحتراف بذلك
لم يؤخذ به كثيراً

واهل زيلاندا الجديدة يتخذون من قرنة بعض الاعشاب آنية لايحاء زيت
البال الذي يستصحبون به في مياينهم وكل قرنة تسع نحو ربع جالون يكسونها
بالياف القنب فتشبه بذلك فارورة من الكاوتشوك

واعشاب الفوكوس الكبيرة المجوفاء اذا جففت اوراقها الضخمة استخدمها
سكان الساحل الباسيفيكي من اميركا الشمالية لاستقاء الماء وكذلك يصطنع اهل
تاسمانيا آنية شربهم من العشبة الرمادية العريضة الورق وذلك
قد تبلغ في العرض مبلغاً يكفيها من سعة ربع الجالون او
نصفه ماء وناهيك عن انهم لا يعرفون من الآنية
لنقل الماء الا هذا النبات والصدف
المسمى سيميا

الفصل الثالث عشر

الملح البحري

طريقة استحصال الملح البحري . ملاحات فرنسا ومواقعها .
مقادير المحاصلات . تركيب الملح الطبيعي . اصطناعه في الولايات
المتحدة . مقطوعية الملح في بلاد مختلفة . معامل الملح البحري في
البرتغال . حصر اصطناع الملح في الهند . الواردات من الاملاح
الاجنبية . حاصلات الملح في كوشين صين

— ٥٥٠ —

ان الملح نتاج آخر من حاصلات البحر وهو يستخرج بالتبخير الذي يتم
بكثرة عظيمة في مواضع حمة اخص منها بلاد الهند وسواحل فرنسا والجزائر
العثمانية وسواها وتوصل لأغاية استخراجهم بمعدراً من ماء البحر في احواض
يبنونها على الشواطئ ويسمونها ملاحات او سباخاً ملحاً حتى اذا دخلتها المياه
تعرضت لفعل اشعة الشمس ومجاري الهواء فتبخر الماء عنها وبما ان في كل مئة
جزء من ماء البحر جزءان ونصف الجزء او ثلاثة اجزاء ملحاً فان المنادر الذي
يعرض للتبخير ينبغي ان يكون عظمياً للحصول على الملح التجاري ومع هذا فان العمل
ما يرحمها جسدياً مستمراً بحيث لا تبلغ الاثمان الأزهيداً

وفي فرنسا نحو ٨٢ ملاحه او سبخة مالحة مساحتها زهاء ٤٨٥٠٠ قصبة واما
مراكزها فهي هكذا واحدة على المانش و٢٦ على سواحل الاوقيانوس و٤٥ على
شواطئ البحر المتوسط وفي كل منها حوض واحد او عدة احواض يدخلها ماء
البحر يريد ان ملاحات الجنوب احسن من سواها لانها انظم حالاً ناهيك
عن موضعها من الطقس الذي يكون التجيير فيه اكثر واحسن

و يدخل الماء الى الاحواض اما بفتاة مجنونة بها على علو شواطئ البحرا
بالآلات المائية الدافعة اذا كان ارتفاع الحوض يزيد عن مساواة البحر واما
الحوض فلا يكون الا ضحاً غير بعيد القعر الا انه فيسبح المدى يعرض
السيال فيه لتجيير باشعة الشمس حتى اذا بدأ النعل الطبيعي انحدر الماء متلاً
الى برك اقل عمقاً على ان شكلها قائم الزوايا فتجتمع فيها ثم تغدر منها في اخدود
ينتهي بها الى آبار عظيمة تسمى ابار الماء الاخضر فتفرغها بالمضخات الى اخدود
اخر تجري فيه الى برك اخرى من ذوات التجيير تسمى المحميات الداخلية ثم
تذهب منها الى الحوض ومنه في اخدود آخر الى آبار غير تلك يسهونها بالمالحة
وفيها يبلغ ماء البحر ٢٢° الى ٢٤° من ميزان السوائل لبوم على ان المضخات
تدفعها الى اخدود رابع فتجري فيه الى برك جديدة اصغر من سالنها فتسمى
الموائد المالحة وهناك لا يبلغ عمق السيل الا خمس سنتيمترات او ستة وفيه
يرسب الملح وبعد رسوبه تجري الماء بالقنوات عائدة الى البحر ويعاض عنها
باملاء الحوض من ماء الملح وهذا التجديد يتم لم كل يوم او كل يومين ويبقى
العمل مستمراً ما دام الطقس حسناً اي من نيسان الى ايلول ومتى بلغ ثخن
الملح الراسب اربع سنتيمترات الى الخمسة جمع ورفع من موضعه ولهذا يترك حتى
يجف ويؤخذ بالغارف فيكوم كوما تدعى كالمس ولا يعمل ذلك مدى الفصل
الا مرتين او ثلاثاً وآخر الامر يخلو الملح من كل اثر للماء بما يسيل منه فيصلح
للاتجار

اما الملح المستخرج من الملاحات التي على المتوسط فانه على شكل بلورات

كبيرة ألحم بيضاء اللون غاية في الصفاء بخلاف ملح السباخ التي على الاوقيانوس فان بلوراتها شبيهة اللون ويسمى ملحها التجاري بالاشهب وانما اكتسب لونها الشبهة مما لحق به من تراب الاحواض حيثما يرفع كل يوم وصيرورته ايضا نقضي اما بغسله او بتكريره لازالة المواد الغريبة الداخلة عليه اما الغسل فبالماء المذاب فيه شيء من الملح الذي ويجفف في الافران واما التكرير فان به يصنع الملح الداخر الموائد وطريقته ان يذاب الملح الاشهب في الماء الذي وان ترسب المغنيسيا الظاهرة في ذوبه باضافة الكلس اليه ثم تصفى وتغمر على مرآجل غير عميقة

والسباخ المالحمة التي يعمل بها في فرنسا في الوافعة في مصب الرون (بون ده رون) وعلى نحوم الاوقيانوس ولا سيما جزيرة دي وفي اللاندس والشارنت انفارير ولوار انفارير وبما ان نتاج هذه السباخ يختلف فالتنمين يختلف ايضا ويحسب معدله المتوسط بفرنكين ونصف كل مئة كيلو يضاف اليها قيمة المكس $12\frac{1}{2}$ فرنك فيبلغ التن ١٥ فرنكا وقد بلغت المقادير المافذة في فرنسا من ملح الموائد عام ١٨٧٦ بحسب الجدول الرسمية نحو ٣٠١٢٢٨ الف كيلو قيمتها ٤٥١٩٩٣٠٠ فرنكا وبلغت الصادرات عام ١٨٦٢ الف كوتال قيمتها ٢ ملايين فرنكا وذلك تبلغ قيمة تجارة الملح والمكس المضروب عليه نحو مليونين ليرا انكليزية علا عن كمية كبيرة تستخدم في الزراعة والمصائد والاعمال الكمية وكلها تُعفى من المكوس

ومرسيليا مستودع الملح البحري المعد لتجارة فرنسا وقد بلغت مقادير الوارد اليها سنة ١٨٧٧ زهاء ٧٨ الف طن فصدر منها الى الخارج ١٧٤٠٠ طن وافق في البلاد الفرنسية ٢٩ الف طن للاعمال الكمية والصابون واستخدم اثني عشر الف طن في المصائد

وهذا تحليل الملح الطبيعي المستخرج من جنوبي فرنسا وغربها

ملح الجنوب	ملح الغرب	
٩٥٠١١	٨٧٠٩٧	كلوريد الصوديوم
٠٠٠٢٢	٠١٠٥٨	كلوريد المغنيسيا
٠١٠٢٠	٠٠٠٥٠	سلفات المغنيسيا
٠٠٠٩١	٠١٠٦٥	سلفات الكلس
٠٠٠١٠	٠٠٠٨٠	الذرات الترابية
٠٢٠٢٥	٠٧٠٥٠	الماء
١٠٠	١٠٠	

وما يأتي هو معدل نتاج فرنسا من الملح على مدى عشر سنوات نهايتها

سنة ١٨٧٦

طن	
٢٢٠١٢٥	من السباح المالحمة الجنوبية
٢١٩٥٦٢	" " " الغربية
٢٠٢٩٠٧	" الملاحات
٦٥٢٥٩٥	

وبلغت الكمية الواردة للمطوعة المحلية ما يدفع مكساً نحو ٢١٥٥٤٩ طناً صدر منها ١٠٩٦٢٢ طن وورد من المعفى ابتغاء الانتفاع به في الصناعات ١٨٢٧٦٢ طناً فالجملة ٦٠٨٩٤٥ طناً وكان ارتفاع المكس على الملح الى ١٢ ١/٢ فرنك على المئة كيلو؛ وجب القانون المسنون في ٢ حزيران عام ١٨٧٥ وعلى سواحل بحر المانش يستخرج الملح البحري بطريقة غير طريقة السباح المذكورة وذلك انهم متى وقع البحر يجمعون رمال الشاطئ ويغسلونها بماء البحر فيتأني عنها سيال مركن مالح فيجرون عنه الماء حتى الجفاف وذلك في قدور صغيرة يجمعونها بوقود الحطب فيحصل من جراء ذلك كمل ملحية يضعونها

في السلال ويعلفونها فوق الدور على مدى تجيير الكمية التالية فينصاعد البخار المائي اليها ويدوب الاملاح البائلة وبعد هذا يجزنونه في الاهراء حيث يبقى بضعة اشهر ثم تجبرون فيه بعد ذلك وفي مدة ذخره ينقص وزنه ٢٨ او ٣٠ في المئة وما يبقى منه يكون ملحاً فاحراً بياضه ناصع كأنه الثلج ويعرف بالملح القداح (مابين في الصنائع والفنون - بارنز)

اما في البلاد الباردة التي لا يوازن طفسها بمناخ مناسبة اتباع مناهج الملاحات الاخير كبلاد سيبيريا مثلاً فانهم يجلدون الماء التماساً لما يرسب من ملح فان الماء المشبع ملحاً يجلد على درجة من البرودة تقل كثيراً عما يلزم منها لتجليد الماء الفراح وماء البحر اذا تعرض لهواء تكون برودته تحت الصفر يوضع درجات انفسم شطرين احدهما جامد وهو الماء الفراح الا قليلاً وثانيهما سائل وهو الماء المشبع ملحاً او الحامل منه مقداراً ومتى رفعت صفائح التجليد وأعيد العمل مراراً كان النتائج سائلاً مركراً نوعاً يسهل استخراج الملح عنه بالتجيير ولكن مثل هذا الملح لا يكون نقياً

وليس في الامكان تدبير كل حاصلات الملح في العالم لان استنتاجه غير مقصور على الصناعة ولكك تجده في عديد من المواضع ولا سيما في البلاد الحارة في الطبيعة من غير عناء وقد زعم البعض ان الحاصلات الاوربية من الملح تبلغ ٢ ملايين طنّاً واما في فرنسا فانهم حسبوا معدل النتاج بالغاً ٦٥٠ الف طن وهذا تقسيماً من نتاج مالح الجنوب ٢٠٠ الف طن ومن الملاحات الغربية ٢٥٠ ألفاً ومن الشرقية وبلاد البيرة مئة الف طن ويسهل مضاعفة هذا القدر ان ثلثه لولا قلة الاسواق التي يباع فيها والمتطوعة تبلغ ٥٤٠ الف طن وهذا تقسيماً ٢٧٠ الف طن للطعام و ٥٠ الفاً للأعمال الكمية و ٦٠ الفاً ترسل الى الخارج و ٧ آلاف لتعليج السمك تحت نظارة ادارة المكوس ويستخرج الملح في كالينورنيا ومعظمه من ماء البحر

وبلغت قيمة الملح الجري المصنوع في أستراليا عام ١٨٧٦ نحو ٢٤٤٨٦٣ قنطاراً

ويصنع الملح أيضاً في مستعمرات البرتوغال كسان توماس وجزائر الامراء
وانكولا ومسامد وجزائر كاپ فر

والملح الجري المستخرج من سواحل خليج باشييل في الصين بالتبخير من ماء
البحر في السباغ المالحه انما هو من اموال الدولة وقد وضعت له سنناً مخصوصة
وكذلك ملح البارود

ويستصنع الملح أيضاً في كوا من املاك البرتوغال في الهند
وام مصانع الملح من ماء البحر في الولايات المتحدة الاميركية واقعة على مدى
ساحل راس كود ونانتوكت

وتراهم يستحضرون الملح بتبخير ماء البحر الذي يرفعونه بالمنضخات الدائرة
بواسطة طواحين الهواء فيضعونه في آنية خشبية . وإذا كان في الموضع ارض
سبخة يزيلون عن سطحها ما كان نامياً من الاعشاب ويحرون ماء البحر فوقها
بعد ما يكونون قد ازدخروه في حوض مرتفع الفعر فيجنىع الملح فيه بفعل حرارة
الشمس والرياح ومن ثم يطلقونها من الحوض في منافذ حجة الى برك اخرى
ترسب فيها الاملاح الكلسية ون ثم ينهر الماء الى مواضع اخرى بأخذ ترسيب
الملح فيها حين لا يكون ارتفاع الماء في هاتيك المواضع الا بضعة فراربط ومتى
كانت ارض الاحواض منخفضة عن سطح البحر بحيث ينهل جريان الماء من
هذا الصف من الاحواض الى الصف الآخر يكون العمل سهلاً بخلاف ما
اذا كان الانخفاض قليلاً فان الماء الملح يرفع بالمنضخات المحركة بالطواحين
الهوائية في مواضع حجة . ويسمى الملح المستخرج على هذه الطريقة بملح الخليج ولا
يستطاع صنعه الا في البلاد الجافة لانه اذا امطر الموضع بضع ساعات تعطل
العمل الذي قضوه في مدة بعض اسابيع فيصنعون اللوقاية احواضاً خشبية ذات
اغطية نقيها من المطر وتكون هاتيك الاحواض بسعة عشر اقدام مربعة وعمق

قدم واحدة وتحرك الاغطية سداً ورفعاً بدو اليه فوق قضيب من الحديد
واكثر من هذا حدوداً ان يُعلق غطاء ان يزاويتها ويد بران في دوران على محور
ويقع تحريكها تغطية حوضين معاً او كشفها سوية
وقد تعدل مقدار المقطوعة من الملح لكل نفر من الناس تعديلاً تقريبياً
فكان كما يأتي

ليبرا	
٤٠	في انكلترا
٣٠	" ايطاليا
$18\frac{1}{2}$	" فرنسا
١٨	" روسيا
$16\frac{1}{2}$	" بلجيكا
١٦	" النمسا
١٤	" بروسيا
١٣	" اسبانيا
$8\frac{1}{2}$	" سويسرا

ولا يستخرج الملح البحري في بريطانيا العظمى وإنما يستصنع الملح فيبلغ نحواً من
مليون وخمسة مئة ألف طن يصدر نحو نصفه الى الهند والولايات المتحدة
ولكن يستخرج الملح البحري على قلة في خليج الكوا وغيره من انحاء مستعمرة
الرأس وكذلك في أستراليا

وأما في البرنوكال فجال صنع الملح البحري ذو سعة والتاج السنوي يناهز
٢٥٠ ألف طن والطلب عليه عظيم ومواضع صنعه في ستوبال وايسبون وافيارو
والكارث وتدير الملاحات في ستوبال بسيط جداً لانها عبارة عن حوض وسيع
مقسم الى مربعات منفصلة عن بعضها بدروب لا يكاد عرضها يزيد عن اليرد

وكلما تعمل بالحوض الأكبر الذي تذخر فيه مياه البحر ويساق الماء رأساً الى
الاحواض الخشبية حيث يتجبر ويرسب ملحه من غير سابق تسرع وتصفية ويطلق
الماء في الخريف حتى يغطي وجه السبخة لبحرية كمالاً ويعلموا خمسين سنتين
او ستين فاداً جاء الربيع تجبر الماء وفي شهر حزيران تظهر الدروب انفاصلة
فتنظف الاحواض الخشبية وتترك لتملأ من وقت الى آخر بماء جديد من الماء
وسرع عمل التجبر من جراء فعل الريح الجنوبية الشرقية التي تكثر يومئذ حتى
لابضي عشرون يوماً الاً وتلك الاحواض ملأى بطبقات من الملح تخمها قيراط
ونصف وهي في حالة ثرب من الجفاف ويكون انماصل منها تاجاً اول حتى
اذا جمع اطلق الماء عليها ثانية ومرت عليها عشرون يوماً اخرى فاستخرجوا
التاج الثاني غير ان هذا لا يكون ناشفاً كالاول بل يكون مغطى بطبقة اخرى
من الماء الملح تخمها قيراط او نحوه وعند جمع الملح يُبذ هذا الماء تبداً فان كان
الطقس مواتاً سعمالاً يستحصل نتاج ثالث وفي ايلول يعاد غمر السبخة بالماء
ليبقى مدى الشتاء

وفي الهدم تحصر الحكومة اصطناع الملح وتجي منه نحو ست ملايين ومئتين
وخمسين الف لبرا في السنة . وظهر ان النتاج الوطني لم يكن كفيّاً لان دخل
الحكومة من المكس المضروب على الملح الوارد من البلاد الاجبية عام ١٨٧٦
بلغ ٢٢٢٥ الف لبرا فقط وقدرا المكس مختلف من شلبن الى ست شاليات
وست بنسات عن كل مئة لبرا ولذلك يعدل مقدار الوارد من الملح الاجبي
من ٦٠٠ الف الى ٩٠٠ الف طن

وكانت كمية الملح الواردة الى باله بومباي والمخرجة من معاملها في مدى
سنة آخرها اذار سنة ١٨٦٧ بالغة ٢٧١٨ ٥٤ مُنداً (كل مند مئة لبرا) منها
٤٥٩٦٣١٢ مُنداً من ملح البحر و٥٤ المائيل المشتغلة في صنع الملح ٢٥٤
وفي قطر شيمبا كاي على مقربة من مندلاي وعلى مدى ضفاف نهر ابرارودي
الغربية بفاع متسعة لاصطناع الملح ويستخرج في مواضع اخرى من بورما على قلّة

وأما في شيبا كاي فانهم يستطيعون الاستئثار من صنع الملح ولكن الوارد من
الخارج يزداد كثيراً حتى انه يشغل موضع المصنوع الوطني
ويصنع الملح البحري في سواحل كوشين صين والآمال معنودة بصير ورتو
بالغا غايات الجحاح وفي سوك تران وباريا وبيان هو سباخا مالحة كلها عمالة
وما يأتي تقرير نفقات عمل الملح في سباخ باريا وينقسم كل مكنتار من الارض
(المكنتار قصبان تقريباً) الى ما يأتي

جزء	جزء	جزء
المهاد ٤٠	ومجار ٤٠	وجص ٢٠

الجملة مئة او مكنتار
واحد فتتج من ذلك ان اتخاذ مئتي مكنتار من المهاد تحتاج الى ٢٢٠ مكنتاراً
من الارض والعمل في المكنتار الواحد من المهاد اي نحو مكنتارين ونصف من
السباخ يقتضي النفقات الآتية وهي الف وخمس مئة فرنك في ابتداء الامر لاجل
اعالة العملة مدى تهيئة المالح فاذا كان جمع الملح لاول مرة وافراً يدفعون
للصناع مبلغاً آخر قيمته الف وخمس مئة فرنك اخرى ويباع لهم بعد ذلك جمع
الملح لحسابهم فيكون مبلغ السلف المعطى لهم كراسال نحو ثلاثة الاف فرنك وفي
السنة التالية يعمل المالكون لحسابهم ويجمعون من الملح ما قيمته الالف فرنك يُخصم
منها المكس وغير ذلك فيبقى الف ومئتا فرنك من الدخل الصافي ربعا للسلف
من رأس المال الذي بلغ بالمصروف نحو ٢٨٠٠ فرنك فيكون معدل الربح ٢٦
في المئة

فاذا لم يكن نتاج عمل الملح او جمعه حسناً فان العملة يحسنون صنعهم في
السنة التالية غير مزيدين في رأس المال الا ما كان من النتاج الحاصل لهم من
الشغل لحسابهم

فيتتج من هذا ان تشغيل المئة مكنتار من السباخ المالحه او ٢٢٠ مكنتاراً
من الارض تستدعي من رأس المال نحو ٤٠٠ الف فرنك اي ١٦ الف ليرا

ويُجمع الملح من كائِن في غربي أستراليا على حالته الطبيعية ويُخَرَّ المِاء عنه من العِبرات المالحَة الواقعة في جزائر روتانست كِبِير في بولنوب وموِير ويخَر المِاء من روتنست إلى ٢٢٦° فرنهيت ويخُنوِي ٩٥° من كلوريد الصوديوم
الصرف

وكانت تجارة الملح في الباهامس وجزائر الأتراك عظيمة الآنما تعطلت لارتفاع مقدار المكوس المضروبة عليها في الولايات المتحدة وعام ١٨٧٣ صدر من الباهامس بقيمة ١١٠٨٠ ليرا وعام ١٨٧٦ انحط مقدار الصادر إلى ٤٦٣٩ ليرا وفي عديد من الجزائر الخارجية من مجموعة الجزر كان الأملون عيالا على نتاج الملح لأن الجزائر المنتجة ملحا تكاد لا تصلح لانتاج شيء آخر ومنذ
بضع سنوات أصبح العمل مخسرا للمستغلين به ولا أمل لهم
بالتحسين حتى يخفف المكس

عنهم أو يُلغى
تماما

القسم الثالث

انتفاع الصناعة من البحر

الفصل الاول

صدف السلحفاة وصيد الزرسة

السلحفاة البحرية . تقسيمها التجاري . السلحف البري . الانتفاع
بالسلحف . طريقة استخدامها . طرائق شتى للانتفاع بها . تعديل
الوارد منها . الزرسة الخضراء المأكولة . منافع لحمها وبيضها
للطعام

—xox—

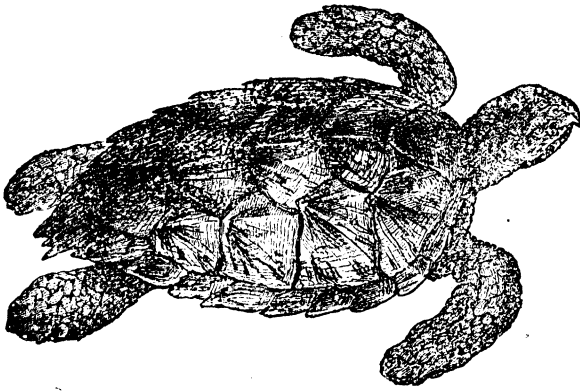
ان الانسان مسلط على الارض يأخذ جواهرها وكرام حجارها ويحكم فيها
صاعته ويستخدم نباتها وموادها المعدنية للصانع والجمع ويفعل في البحر مثل
ذلك اذ يوجب عليه ان يؤدي ما فيه من اللؤلؤ والمرجان والكهرباء وعرق
اللؤلؤ للزريع والرخفة ومثلها يضطره الى اعطاء صدف سلحفاة للزينة بل

ان في البحر كثرًا ينتفع به المصور والرسام والناسخ والقاش وطالب العلم وناسك
عن جبال مرجاه واعداؤه واعشاه ما تزين بها غرف العالم الطبيعي والجماع
والمناحف على اننا نأسف ان في عصرنا وان كان معروفًا بالعلم موصوفًا بالبحث
الدقيق فما برح السواد الاعظم من الناس يجهلون المصادر الطبيعية التي تستجلب
تلك المواد الجربة منها والوسائل المتخذة لندبيرها مع ان الامر حربي بالبحث
والتنقيب. وقد انتشر بين الناس بعض الشذرات عن هاتيك المراتد لكن الامر
يحتاج الى بيان وافٍ

ان الصنائع الشبيهة بالقرنية والشرية التي تكسو الترس الظهري في السلحفاة
الجربة تبلغ في بعض الانواع مبلغًا من الظرف والثلوث يجعلها صالحة لكثير من
الصناعات واحسن الاتراس رواجًا في التجارة ما كان غلافًا للنوعين المعروفين
بمنار الصقر (هوكس بيل) والكارث لان اتراسها اشد متانة واكثر ثخانة وارضع
الوانًا وغلب تكون الترس من ٣، صفحة فيقال لجلهتها بلسان اهل المنجر
”الرأس“ وهي مؤلفة من اربع صفائح على كفي من الجانبين ومن خمس على الظهر
غير ان الظهر ياتي ثنائي عند مراكزها واعلى الجنبات ثنائيًا المتوسطتان لانها
اكبر الكس واتبعها اما التي على الظهر والاطراف فتسمى المحالب او الخوافر
وقيمتها اقل من المذكورات وعدد الفطاع الطرفية اربع وعشرون ومواضعها
حول الاطراف وتدعى الارجل او الانوف ويختلف ثخن الصنائع من قيراط الى
رابع وذلك وماتى سن الحبيان وحجمه ووزنها من اربع لبيرات الى ستة فما فوق
لانه اذا كنت السلحفاة ذات حجم معتدل بحيث يبلغ طولها ثلاث اقدام في
عرض قدمين ونصف كانت صفائحها لا تزن الا تسعة اواق واما طولها فثلاثة
عشر قيراطًا في عرض ثنائي وثخن ربع القيراط عند وسطها

ويستخرج صدف السلحفاة من ترسها وازنارها العظمى باجمائها او بتنعها
احياءًا في الماء العالي واما في المند الغربية فانهم يكشطون الصنائع برفن
الانراس في التراب او الرمال عشرة ايام او اثني عشر يومًا وفي آخرها تستط

الصنائع ويسهل جمع الثلاث عشرة صفيحة الظهريّة التي يتألف منها ما مرّ ذكره



الترسة

وهو ثمان من الجانبيّات وثمان من الحوافر وواحدة جحمة واثنان من الصنائع الاعلى ثم يُنقب في كل منها ثقب يسهل نزعها جميعاً لان اهل الخبرة من الشارين لا يأخذون انتراس السلخانة ان لم تكن كلها منظومة معاً

والاقلام والانوف من صدف السلاحف يكثر طلبها للصين واما شفرات السلخانة المسماة بمنشار الصفر او الترسة المُطعّمة النّوع فانها شفاة كثيراً على اهلها مرقطة ترفيظاً يزيد عما كان منه في سلاحف الكارت لان حراشف هذا النوع ارق ولا تستعمل في مواضع تلك بل ينتصر في الاستناع بها على التليس او التتريل واما صدف سلخانة منشار الصفر فانه اخضر داكن مرقط بالنق الضاربة الى الاصفرار وذلك بخلاف لون صنائع الكارت فانها مائلة الى السواد وفيها بقع شفاة غير منتظمة المركز على انها ذهبيّة اللون ومعروفة تعريفاً احمر او ابيض او اسمر او غير ذلك

وصنائع السلخانة الخضراء اي المأكولة رقيقة لينة يتتبع بها قليلاً في الصنائع واللون الغالب فيها الاسمر الباهت انما للاصفرار مقلماً بخطوط سوداء الآ

انه غير زاه كازدهاء الوان السلماء المطفة القطع مما يحسب العلامة البارقة بينهما
 واما حراسف الترس الظهري لنوع السلاحف المسمى بالبليد فانها ذات لون
 اسمر كسبائي داكن وهي رفيعة جداً وابست على شيء من الصفاء او بهاء اللون
 ولذلك قيمتها قليلة لولائهم يستخدمونها لبعض المواد كما يتفزع من المفترس
 الوارد منها تمت اسم صدف الترس (تميزاً لها عن صدف السلاحف) فان
 متوسط ذلك الوارد بلغ في مدى السنوات الاربع او الخمس الاحيرة نحو ستة
 آلاف ليرا على ان الليبرا منه تباع بالجملة بثمن خمس شلينات اوست واحط
 ما بلغت اليه من ثمان بنسات الى ثلاث شلينات ثمناً الليبرا منه

واما اصناف السلاحف البرية الصغرى فانها غير ذات جدوى في تربية
 يومنا هذا ولذلك لا تجدد لها مبيعاً في بلاد الانكليز على انها كانت تستعمل في
 القدم لاصطناع الادوات المزخرفة كخنق الشاي وعلب الرسام ومخاط الورقيات
 والاشاط واثالها ولكن قد صار امرها الى الاهمال بعد ان ادبل منها بصدف
 السلاحف الجرية اما في مستعمرة الرأس فانهم يصنعون المساعط من الاتراس
 الظهريه التي لصدف السلف البري الصغير البالغة سعته ثلاثة قراريط . بل
 ان اهل اوربا يستخدمون هذا الصدف تزيلاً في الاخشاب وفي اسكلتها يرصعون
 به الموائد والغرف واطارات الصور وغير ذلك من الزخارف بعد ان يضعوا
 تحتها بطانة من المعدن الرقيق ليكسيها لمائاً وبهجة وهنود اميركا الشمالية يتخذون
 من هذه الاصناف مغارف وملاعق واشامها

واذا ادنيت صدفة من نار خفيفة الوقود او نفعتم بالماء الغالي لانست حتى
 صحت وضعها في الثواب واخراجها على الهيئة المطلوبة . والثواب المستعملة لهذه
 الغاية مزدوجة بحيث تؤخذ الصدفة بين شطريها بعد ان يجريان ويكون
 وضعها في الشطر الاسفل وتطبق الاعلى عليها وبعد ذلك يوضع القالب في مكبس
 فيضغط الشطر العلوي عليها ضغطاً خفيفاً وبعد ذلك يضعونها في الماء الغالي
 فتزداد الصدفة ليناً وكما مرّت هتية يهرمون اللواب فيضغط الشطر العلوي

حتى ينتهي الامر الى كبس الصدفة في الشطر الاسفل فينقطع ما يرسم على القالب
في شطريه الاعلى والاسفل من الكتابات والرسوم على الصدفة الملمية ومن ثم
يرفع القالب من الماء العالي ويغمس في البارد نحو ربع ساعة ومن ثم يستخرج
الصدفة منه فيرى مطعماً عليها ما رسم على القالب

ومنى ارادوا ان يصلوا بين قطعتين من صدف السحماء جعلوا الطارين
على شكل زاويتين وهندموها حتى يسهل انهاء الطرف الواحد المنحني فوق الآخر
وبعد ذلك تكتشط الاطراف حتى تنظف وبذل الجهد في رفايتها من ان تمس
بالاصابع او ان يصيبها شيء من المواد الدهنية وبعد ذلك تلف قطعة من
الورق حول لفائف الاطراف وتشد بسلك ويجمى ملتظان كاللذين يقص بها
الشعر ويدسان في الصدفة فيما يكون احد الملتظانين من فوق والاخر من تحت
فتنص الصدفة بهما على مدى لفهما وبارك تسري حرارة الحديد الى ما وراء
الورق فتلين الصدفة وتوجب اتصال القطعتين اتصالاً مكيفاً وفي بعض الاحيان
يصلين القطعتين بالماء العالي وتلف الطرفين فيضعون عند الموصول بينهما
قطعة من المعدن ويلقون الصدفة في مكس ويغمس كل ذلك في الماء العالي
وكما لانت الصدفة تلتصق القالب المكس عليها فتعمل الشقان اتصالاً محكمًا
ومنى اريد وصلها ينظر في ائتلاف اللون والرسم اللذين على سطحهما حتى لا يتع
تباين بينهما من هذا القبيل

وفي بعض الاحيان يصنعون ادوات الزينة ما يسمونه صدف السحفاة
المذاب وذلك بان يضعوا قصاصة ذلك الصدف ونشارته ونهايته في قوالب
مزدوجة احدهما اظنهما الحقن او الاشياء الاخرى المزخرفة وثانيها للسطح الداخلي
ومنى امتلأ القالب الاسفل من هاتيك الذرات (والقالب هذا للسطح الخارجي)
أطلق العلوي عليه وضغط فوفاً بلولب متصل باطار يضم الفالين معاً ومن ثم
غمس القالب كله في الماء العالي حتى اذا لانت ذرات الصدف ادير اللولب
تدريجاً حتى يضغط الصدف فيصبح صفيحة واحدة تشغل بطن الدالين ومن ثم

يترك الغالبان حتى يبردا ويؤخذ الصدف منها وإذا عليه رسوم تمثل المنقوش
نقشاً نائماً وهذا المنهاج متبع في فرنسا وقد بلغ فيها اتم كماله وادلك يرد منها
ضروب شتى من المساعط بل تفنن الفرنسيون في الصناعة حتى صنعوا من
اصداف السلف عصباً مجوّفة وذلك بان يصلوا قطع الصدف بعضها ببعض
وصلاً متكاملاً ولمؤوها حول عصاً بمنزلة قالب لما ثم ينسألون تلك من وسطها
وحراشف الصُدرة - وهي اسم اطلقناه على النرس البطني بن السلف -
صفراء اللون ويتفتح بها بديلة من القرن ويظهر هذه الصدف فة يختلف عن سواها
فانه عوضاً عن ذلك اللون المـيج بقعاً ترى لونها اصفر فاقعاً يشبه الاظلاف
بعض الشيء او النطع الطرفية غير ان اقسامها المتصلة بالترسة مرتطة
مثلاً

والاصناف الداخلية والاظلاف تستعمل في اصطباع الامشاط الذهبية اللون
او الشبيهة بالنهراء على انها شفافة بعض الشيء وهي مرغوب فيها في بعض
الافطار والسيدات الاسبانيات يشترين المشط الاصفر المصنوع من صدف
السلف بثلاث ايرات او اربع اما المشط المصنوع من المرقط فلا يباع هناك
بأكثر من عشرين سليماً او ثلاثين وفي ذلك من عجائب الذوق والزي شي
كثير ونقش هذه المواد يكون بالحفر فيها او يلحمها بعد تليينها بالحرارة . وغلب
اتخاذ صدف السلف غشاء للخشب وذلك بعد ان يقطعوه رقفاً ويلصقوه
عليه بالغراء ثم يصفونه صفلاً حسناً وينوعون الالوان بانواع البرداخ او بوضع
قطع معدنية تحت النقشة

ويعاون في هذه الاصناف كانها من القرن وذلك بعد ان يلينوها او
يجعلوها مرنة بغمسها في الماء الغالي المزوج ملئاً على سبة قبضة منه في كل مئة
ليرا ماء وتظل متغمسة في المريج نحو ساعة وهذا قبل الشغل فيها حيث لا لزوم
لغمسها بالماء البارد كما يغمس القرن واما اصداف السلاحف الصغيرة فيجعل
ماء تيمها اشده ملوحة ومدة الغليان اقل وتصنع بعض المواد بوضع القصاصة

والنفاية والخبوط المتخذة من الصدف المذكور في قوالب نحاسية تُصَفَّ متوازية - وعدنها اثنا عشرة او عشرون - في رجل مملوء بالماء العالي وتترك فيه حتى تدل الليونة والضغط على امتلاء القالب وعندما تستخرج المادة منها وتصل ونعد للبيع

وحين اصطناءه يفلون من المادة اقتصاداً لانها غالية الثمن حتى اذا ارادوا ان يصنعوا اغناد الطائرات مثلاً يستعملون سيوراً من الصدف يقطعونها فلداً بالمشار وتؤخذ الفلدة وهي حامية فشد وتذب حتى تصبح نفوياً مستديرة او بيضبة بادخال قوالب الخواتم المستدقة الرؤوس ويتنع بهذه المرونة في اصطباع الحقق حيث تعمل القوالب في الاقراص المستديرة المفلطحة من الصدف فصبرها على شكل حقة قائمة الجوانب واتصال فلدة او فلدين من الصدف يتأق لللملة بكشط الاجزاء التي تغشاها حتى تصبح خالية من كل مادة دهنية (حتى ما يلصق فيها من اثر الاصابع) وبعد ذلك يُلان بالماء العالي وبضم الشطران احدهما الى الآخر بملقط حامٍ مفالغ ذي شترتين حتى ارا تم ذلك التي بالنقطة المزدوجة الى الماء البار د

فان كانت درجة الحرارة زائدة دكنت الالوان حتى اوشكت ان تصبح سواداً كما يشاهد في المساعط المصنوعة بالقوالب وذلك لان صدف السلحفاة يقل عن الثرون قولاً للتلين ولذلك لايلين حتى يدخل القالب الا وقد تضرر لونه ولذلك لا ترى الصناعات يجارلون عمل امشاط من هذا الصدف ذات زخرف ظاهري على طريقة الضغط وانما على المنهاج الآتي وذلك انهم يلصقون على الصدف ورقاً فيرسمون عليها نقوشاً ثم يقطعون الرسم بالمشير والمناقب ويزيلون الورقة بالقع في الماء ثم يحسنون النقش بقلم الحفار

وفي اصطباع الامشاط الجانبية الصغيرة يستعملون آلة دقيقة تحوي شفرة تقطع الى فوق والى تحت وفيها موضع تمكك الصدف فيه وتترك الآلة الى الامام والى الوراء على التوالي وكل هذا لوفره دة غالية الثمن ونفرض اسنان مشطين

معاً في وقت واحد وتكون اسنان المشط الواحد فرجات الآخر وتلك تسمى
مفروقة مع ان المشار لم يستعمل في عملها وهي اما تُصنع غالباً من القرون المرطبة
ترقيقاً جيداً عوضاً عن اصطنائها من صدف السلحف وعبد ذلك يعسر
تمييزها على غير الخبير

ويسهل على مهرة الصابعين جعل القرون في مظهر الصدف السلحي
وذلك بطليها بزيج مركب من جزئين من الكلس وجزء واحد من المراداسك
مع قليل من ماء الفلي وبتركون الطلاء حتى يجف فيكون ذلك دات الخضاب
الهندي وبفعل في المادة فعلاً، نتجاً عن اتحاد كبريت الرصاص مع الكبريت
الموجود في زلال القرن فيحدث بقعاً داكنة تعاكس لون القرن الزاوي واما
الصدف الصاعي فيعمل من ذوب الجلاتين مضاعفاً اليه ضروب مختلفة من
الاملاح المعدنية

واعظم معامل الامشاط موجود في ابردين حيث ترى سنّاً وثلاثين انوماً
لنهيئة القرون وصدف السلاحف اصنعها وكذلك ترى مئة وعشرين مكبساً
لولبيّاً بجر كمها الخجار

ومنذ اربعين عاماً كانوا يصنعون امشاطاً حلمية للنساء وهي اكبر من
قبعات النساء في يومنا هذا . كانت تُصنع في اسكلرا والولايات المتحدة لكي
تصدر منها الى اسابيا واسيركا الجنوبية وحجتها قدمان عرضاً وهي تخطيط
بنحو ثلثي الرأس واما ارتفاعها الحلي فمن ستة قراريط الى قدم وفي اعلاها
شغل دقيق وفيه كانت النساء الاسابيات يعلقن مناديلهن ومعظم الشغل فيه
باليد والمشار واما صقله فيدوي محض واثمائه مرتفعة تبلغ الثلاث ليرات الى
الاربع

ان النوم في هذا العهد يرغبون في الصدف السلخني الثخين وكان الرومان
مولعين بالنزبل والطعيم به ولذلك قضت الضرورة ان يقطعوا منه قليلاً
دقاقاً واصنعوا منها اعمالاً بديفة واما التعشية به فانها تتم بالصفوف بغراء السمك

مزوجاً بكتن القنديل والزنجفر والاخضر والكروم ومادة بيضاء او ذات لون
أحمر وكل ذلك بوضع على ظهر الصدفة ازهاء لالوانها وتستتيراً للغراء والملاط
الذي تلتصق به الى الخشب

والصدف السلخني منافع شتى في التزيين وتصنع منه ادوات عدة عرفها
معظم الناس ويستعمل من الحديد والصين الى فرنسا كثير من صدف السلاحف
الاسر والفاصح لتنتزل به المراوح اما الاسرفتمن الليبرا منه ٢٥ شلياً ولكن تناع
الليبرا من النافع بارع ليرات وبدل من الآلات بالابدي في قطع الفلذ اللازمة
للتزيل في المراوح اهـ فإذ صدف السلخف والعاج وفي الصين واليابان
يصنعون منها الكؤوس والصحاف البديعة والعلب المستظرفة وشوكات الطعام
وامثالها وحتى الآن لا تعرف طريقةهم في صقل الاطباق المصنوعة من صدف
السلخف ونذهيبها ولما يصنعون من ذلك في الكؤوس والخف في بلاد
اليابان

والصينيون يرغبون في صدف السلخف كثيراً على ان لهم في اخيارها ذوقاً
مخصوصاً ألا ترى ان ما كان ذات نفع مديحة بيضاً وحجراً متصلة ببعضها
متشابهة في طرفي الصفيحة يحسبون انها اطرف سائر انواعها والخف واذك
يشترونها برغبة وفادة تزيد عن الرغبة في الاصداف الحامية من تلك الحاصة
وبعكس ذلك الصفائح ذات البقع الداكنة انضاربة الى الاحمرار اكثر منها الى
السواد وليس فيها الا قليل من البياض على انها مشجرة اكثر منها ومرقطة
وبالاجمال ان هي في نظرم الا باهتة الالوان غير زاعية وليس بين الوانها تلاؤم
ولذلك فهي عديم قليلة الفائدة وهذا الميل قد يبلغ بالصينيين ان يشترى
الصدفة الواحدة من الرأس باثمان فادحة وامثال ذلك الرأس الابيض
ولاقسامها اسماء شتى

وكان الرومان يزينون مواد اثاثهم بصدف السلخف وروى افلاينيوس ان
كافيليوس بولبو كان اول من استخدم الصدف المذكور في الرصيع والتطعيم

وشاع هذا الرأي بين الناس الى زمن اوغسطس ايام كان السراة والاعيان
يزينون ابوابهم واعمة غرفهم بملك المادة ولما دخل يوليوس قيصر مدينة
الاسكندرية وجد فيها مجموعة من اتراس السلحف فاخذها واستصحها في موكب
دخوله متصراً الى رومية

ودكر امثرايون ودبودورس وافلينيوس ان القوم كانوا يصنعون قوارب
صغيرة من صدف السلاحف ومن علم موضع هولاء المورخين من الصدق
لا يعجب من ثقتنا برؤيتهم مع اننا نعدم العلم اليقين بالانهاج الذي كانوا يتخذونه
في بناء مايلك القوارب . غير ان النرس البحري قد يوجد احياناً كبير الحجم
بحيث يسهل اصطاع قارب صغير من صدفه الظهيرية ومثلها النوع المسمى
اللوث (سارجس درماتوشكس كوربايا) ترى طول ترسها الظهري تسع
اقدام كما في المثال الموجود في متحف سدني من نيويورك الجنوبية غير ان
المصريين لم يكونوا عارفين بهاتيك الحيتان ائاملة وربما كانوا يستخدمون
السلاحف البرية ويصلون قطعها بالحرارة

قال دبودورس ان القوم المجاوين البحر الاحمر كانوا يستفيدون من
السلاحف طعاماً ويصطنعون من اتراسها الظهيرية قوارب صغيرة يجنازون
ذلك البحر فيها وآية نستوعب اشياءهم واجراً يغطون به مساكنهم

وقال دايبر اخبرت ان سلحة قبضت في خليج كامبشي طولها اربع اقدام
من ظهرها الى بطنها وعرضها ست اقدام فاستعملها ابن القبطان روك وهو حدث
عمره تسع سنوات الى العشرة قارباً يذهب عليه من البر الى سفينة ابيه على بعد
ربع فرسخ تقريباً . وقال سائح آحراسمة لاميران النرس الموجود في التراس
الابيض تبلغ حجماً عظيماً حتى انه بعد ازالة العظم منه يملأ برميل من لحمه عدا
عن الرأس والحلقوم والذنب والزعانف والامعاء والبيض ويكفي في تغذية ثلاثين
رجلاً (فرمين الرحلة الى هولندا الاثوائية صفحة ٨)

والامثلة الموجودة في متاحف التاريخ الطبيعي في باريز ولندن يتبين منها

عظم الترس البري حتى ينضج صدق ما رواه السباح ولكن ليست هاتيك
الفرسات الكبيرة بالمذبذبة الطعم المرغوبة في المآكل وإنما احسنها طعماً وأكثرها
الغاسماً ما كان وزنها عشر ليرات الى الخمس وعشرين ليرا

وقد عرض المسيو فيليب العامل الباريزي في المعرض اللندني العام
الملتئم عام ١٨٥١ عدداً من الاساور وحلى الصدر والخواتم والمعاضد وامثالها
المصنوعة كلها من صدف السلف واستحق على سلعه وساماً وما عثم ان اصبحت
بعد ذلك زياً مرغوباً عند الانكليزان تلك الحلى ذات خصائص تحبها من
الناس كثيراً وهب نقاء مائها وموافقتها للذوق السليم ورخص ثمنها حتى
نزلت منزل الحلى المصنوعة من المواد البركانية بعد ان كانت تلك شائعة ثم
ان القوم يصنعون الصدف السخفي في قوالب لاصطناع الافراط وحلى الصدر
(روشن) والاساور والصابان وغيرها مما يستخدم لها الذهب المحالص وتنقش
عليها الرسوم البديعة

اما انكثرا فتستورد المقادير الوافرة كل سنة من صدف السلف وكثيرها
تخسر صدف هذا الصنف المهم في الصناعة على انه يعسر تصديق القول بان في
بعض السنوات تبلغ الواردات ثلاثين طناً قيمتها فوق الاربعة وسبعين ألفاً من
الليارات ومقدارها المتوسط ٢٥ طناً

وفي معرض باريز العام الملتئم عام ١٨٦٧ كانت البلدان العارضة من
صدف السلاحف هولندا والهند الهولندية والباهاواس وناهيتي وعرض احد
الفرنساويين من نوسيب بعض صحاف صدفية فاخرة والبلدة المذكورة تصدر
كل سنة سنة اوسبعة آلاف ليرا

ويلم مقدار سعة الاشتغال بصدف السلاحف من الاطلاع على كمية الوارد
منه من البلدان شتى تعددت الى درجة لا يضارعها فيها غيره من اسباب
الزخرفة ألا ترى انها تردنا من الهند والصين والارخبيل الهندي والجزر
الباسيفيكية واستراليا والهند الغربية واميركا الجنوبية وافريقيا. اما الجزائر

الهندية فانها تصدر معظم الصدف البحري من الاسواق الاوربية والصينية واهم
مَين الصادر سنكا بور ومايتلا وبانافيا والقدر السنوي من ٢٦ ألفا الى الثلاثين
ألفا من الليرات

وهذا مقدار الواردات الى بريطانيا عام ١٨٧٠ وقية ذلك

البيلتان	ليرات	ليرات
هولندا	٦٩٠٠	٤٢٢٠
الجزر الفيلية	٢٥٢٦	١٨٢٦
الهند الامكليزية	٢٥٢٨	٠٩٨٤
المساكن في المضائق	١٩٨٢	١٤١٤
اوسنراليا	٩١٤٤	٦٢٢٠
كربادا الجديدة	٦٢٢٨	٤٥١٨
جزائر الهند الغربية وهندوراس	٩٥٧٦	٦٥٥٢
مواضع أخرى	١٠٤٢٨	٦٦٢٨
المجموع	٤٩٢٢٢	٢٢٥٠٢

وكانت الاثمان المتوسطة عام ١٨٧٠ من ١٢ شلين الى ١٤ شلين ونصف
لليرة الواحدة الا ان صدف السلاحف لا يُباع باكثر من ٧ شلينات وتسعة
بنسات ثمن الليرة

وظلت الاصداف السلخية رخيصة في الثمن على مدى بعض السنوات لان
اعتلاء ثمنها موقوف على الزبي في عقص النساء شعورهن حيث تُصطنع تلك
امشاطا لها وانما بلغت اثمان الليرة منذ ربع قرن نحو ثلاث ليرات وثلاث
شلينات وفي السنوات الاخيرة بيعت السلع بالجملة بثمن بخلف من ١٢ شلينا
الى ١٥ شلينا وقد ازداد الطلب عليها اخيرا وظهر في اثمانها ميل للصعود وفي
احدى البيوع العامة الشهيرة اللندنية بيعت الاصداف المرقطة رقطا دكاء على

لون فاتح وهي تخلو من الندوب تلي انها ملوثة الزاناً صدفية غير زاهية وتلك
من وارد زنجبار وبومباي وسنكاپور بسعر الليبرا من ٢٨ شلينا الى ٢٩ و ٦
بنسات وبيع من صدف سلاحف الهد الغريبة من اربعة الى خمسة آلاف ليبرا
بثمان من واحد وثلاثين الى واحد واربعين شلينا الليبرا من الصنفين الجيد والاحسن
من نوع الخوافر واما الصنفان الاعنيادي والوسط فبيعا من ٢٥ شلينا و ٦
بنسات الى ٢٢ شلينا ولكن الدون قد يبلع احد عشر شلينا الى اثنين وعشرين
شلينا في الليبرا

ومنذ عشر سنوات كان يصدر من موريتوس من خمسة الى ستة آلاف
ليبرا كل سنة وانما نزل ذلك موحراً الى الف ليبرا
وهاك معدل الوارد السنوي من صدف السلاحف الى فرنسا

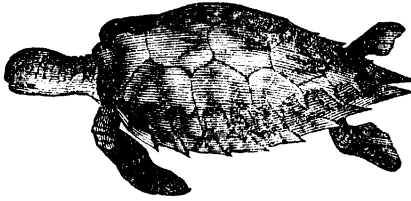
كيلو قيمتها فرنك

٠٧٣٠٠٩٦	١٢٢٨٩	١٨٥٦	عام	المنتهية	العشر	سنوات
١٢٥١٩٢٢	٢١٦٢٩	١٨٦٦	"	"	"	"
٢٠٧٨٩١٠	٤٢٢٠٦	١٨٧٦	"	"	"	"

ولنأت الآن على ذكر الطعام المأخوذ من الترس فان المسيو لاسيديد
يقول ان الترس من اغزر النعم التي جادت بها الطبيعة على سكان الافطار
الاستوائية ومن افيد الحيوانات التي اقامتها في البر والبحر

والناس يرغبون كثيراً في لحم بعض الحلف البحري واخص منه الترس
الخضراء (شيلونيا ميداس) وعلى الخصوص في انكلترا ولذلك يتخذونها سلامة
تجارية وورود الثمن من الترس المحي ليس بامر قليل الاهمية . غير انهم منذ
بضع سنوات صاروا يستوردون اللحم قد بدأ فاصبح قريب المنال لمن يطلبه من
الشارين وقد يبلع ايضاً ثم ان في كل اصناف الترس زيتاً يستخدم لمنافع جمّة ومن
ذلك ان في بعض الجزر الهدية الغريبة يستعملون به عن الزبدة اذا كان

طرياً او عن الزيت الحلو المستعمل للصلاطة والطبخ ويستصح به ايضاً والظاهر



الترسة الخضراء

ان بدء استعمال الترسة طعاماً كان في انكلترا في القرن الثامن عشر ويؤخذ من تقرير مدرج في مجلة جاشلس جورنال المورخة في ٢١ آب عام ١٧٥٢ ان الترسة كانت يومئذ من النواذر ولكمهم كانوا لا يفتقون سبيلاً لما تحتها طعاماً وهاك مقال الجدة المذكورة ان ترسة وزنها ٢٥٠ ليبرا أُكلت في كس ارس يال مال وقد هُدم باب الفرن حتى وسع الجزء الذي يراد خزنه

وتد اصبحت ضاحكة لندن الموضع الذي يؤكل الترس فيه كثيراً الى هذا العهد وصارت الاماكن المسماة شيب اندرتل ورشس في كورنيل والكيلد هال والماسون هوس كلها مستودعات كبرى لبيع وزاد البخار في فا اداو فترى خمسة عشر الفأمة ترد كل ستة الى مئة بلونا وتُنقل منها الى مائة وخمسة ووزن الترسة الواحدة من ربع قنطار الى ثلاثة قناطير وتقدر قيمتها بثمانية آلاف ليبرا او تزيد وليست كل فانتيك الترس المدرعة بما يسمى الدس النقي لان السفر يضربها ومن اللازم عليها مدة قبل طبخها لموائد العظما والاراء

وقد ذكر الدكتور سرون في تاريخ جايكا اثناء كلامه عن الترس انها متى كانت صغيرة كان لحمها رخصاً لذيذاً فيتبدل ذلك بالصلاطة والغصرفة بتقديمها في السن فنصح غير صالحة للعد في فانتيك الافطار الحارة ومع ذلك فان النوم يحسون عصاراتها من المنويات الفعالة ويخذونها لشفاء الجلد وتعبيو

في الاحوال الاسكروطية والجذامية

ويستعمل لحم الثرسة الخضراء في جزائر الهند الغربية عموماً وفي كل المداين
البحرية في الولايات المتحدة والبرابريل وبيرو وانكلترا وامريقيا وجزائر
الرأس الاخضر وبين اعالي السواحل الغربية الافريقية وبلاد غيانا والكنغو
وجزائر موريتيوس والا-نتاع (في الافقيانوس الهندي) وفي الولايات الهندية
الانكليزية وبلاد اوتريالبا وروى بعض السياح ان ايبايبين ينزلون لحم
الثرسة منزلة لا يضارعوها عندهم لحم آخر من ذوات الاربع واسم الثرسة عندهم
كيكام

وهكذا نرى لحم الثرسة طعاماً يستعمله كل الناس الا بعض الاوربيين
الذين لا يمسونه لذياً وناهيك عن انه كان كذلك في كل العصور وحسبنا ثبنا انه
مذكور في كتاب دبودورس الصقلي وافلينيوس واسترابون وزد على ذلك ان
دبودورس عرف امة من سكان الجزائر الواقعة في مدخل البحر الاحمر كان
شغلهم صيد اترس فسامخ خيلوني فاجس

ويطبخ لحمها بكل الطرق المألوفة فيصنع منه مرقاً رشوى ويعل على
ضروب شتى وينتفع ببعضها وامعائها وعظامها ولا يهل منها شيء

وفي الثرسة فلذنان من اللحم بيضاوان بياضاً ناصعاً كانتها عند لحم العجل
ويسهل دهنها شحم الخنزير واصطناعها لحمًا محمراً او ضراً من الفطائر فنضارع
بذلك ما يصنع منها في روان وستواز وهكذا ترى اترسة على كبرها كانتها من
السبيكة البحرية اي لا تترك منها شيء غير ما كول اما العظام فيسهل اشباعها
من الماء ويؤخذ دهنها المائع فينتفع به عوض السمن او الدهن ولاهل الهند
الغربية طعامان يصنعان من اترس وهما المرق والبوكان اي حشو الصدر
وبعطر المرق شيء من الخمر الاسباني والا فاويه القوية ويتبل الزنجبيل وكش
القرنفل وحوز الطيب ومتى اكل الرجل منها وشرب شيئاً من خمر المدبران تبرداً

لا حشائو على ما يزعمون حسوا فعله بالغاً في النائق والبلاد ولكن التلذذ بهذا الطعام لا يشعربه إلا من اعتاده

وأما حشو الصدر فيعالج بسحق اللحم ناعماً وطبخه بصفوفه وماك طريقتهم في ذلك ان السدرة في صدف البطن الذي يبقى عليه ثلاثة قراريط او اربعة من اللحم مع كل الدهن الاخضر ذي الطعم اللطيف فيضعون هذه السدرة في الفرن متيلة بمحاض الليون والتمبل واليهار والملح وكش الزرشل والبيض كل ذلك مزوجاً مما لا يجب ان يحشى الفرن كثيراً لان ليونة اللحم المذكور تنضي بطبخه تدريجياً ويثيب اللحم المرة بعد الاخرى بالمغرفة بما يكون احذا بالضع على النار وانما يريدون بذلك ادخال المرق في اللحم ثم تؤخذ الاصداق ويستخرج اللحم منها وما اكلت احسن منها طعماً واكثر لذة اه . وهذه الطريقة ليست المأخوذ بها في المطابخ الملكية وما هي ايضاً بالطريقة الاعيادية ولكنها التي اشار بها الاب لابات الراسب الدوينكي ونحن نعلم ان الرهبان ثبات في طبخة الطعام ولا سيما ما كان منه صالحاً للصيام اما التجارة الذين تسمى هذا الطعام باسمهم وليس عددهم افران ولكنهم يطبخون اترس في اخاديد مستنرة بالليل من الفحم على ان هذه الطريقة افضل من سواها (كنا يزعمون) وبها كانت الطريقة المطبوخ بها فان الهاس مجمعون ان لحم اترس فاحر شبي

ويصنع من اترس الاخضر مرق في امبركا والهد اغربية حتى ان معلاً في كاي وست من فلورنسا يعني مئتي الف ليبرا كل سنة في تكات تحكة اللحم والمعل يشغل عشراً من السفن وستين رجلاً في جمع اترس ويرسل منه الى انكلترا وكوبا وترى في جاميكا بعض الممايل مجدة في اصطامع طعام يرصى به النهوة الذين يتتابون ولائم الولاة لان هذا اللحم وافر الدهن الاخضر وسواء من الجلايين الموجود في الزعاف ويتصل الوارد من كولون عن طريق الهد الغربية وبواسطة البواخر الباسيفيكية حتى تكاد المتطوعة تنحصر في واردها لولان لواردات كاي ناس ذكرنا بينها وعام ١٨٧٤ صدر عن جاميكا ٥٤٨٤

ليبرا من الترس المدبر قيمتها ٢٥٦ ليبرا

وفي جايبها هم اسواق الهند الغربية لبيع الترس اذ يرد هاهنا سواحل خليج مكسيكو من حد تريينداد حتى فيراكروز ولكن معظم ذلك من هندوراس وتورنوكاز ونصدر من جايبها الى اسكترا والولايات المتحدة

ومع ان كل اصناف الترس المأكولة مقبولة في الذوق فانها تمتاز بمواضع صيدها فيفصل بعضها على البعض الآخر وترى الانكليز يفضلون ما كان مأخوذاً من خليج هندوراس على سواه ويستحسنون ايضاً ترس رأس الجزائر الخضراء وسان فسان وقد قال دامير ان هذا الصنف اصغر ما يصاد من الجزائر الايركانية واما لحمها فايض يتخلله طبقات من الدهن الاخضر النابت النوام اللذيذ الطعم

غير ان الفائدة منه لا تنحصر في لحمه وانما يستفادون من الدهن زيتاً بتعريضه لفعول الشمس متى كان هذا الزيت طرياً صلح للتلي ولسائر ضروب الطباخة ولكن متى فسد صلح لتزييت الجلود والآلات والاستصباح لانه من اشد المائعات سيولة واكثرها احترافاً

وقد يستخرج من الترس الواحدة نحو مئة ليبرا زيتاً وفي نهر اونيوكو صنفان من الترس احدها بلنوسفالوس تراكيا وكلاهما يغزر فيها الزيت ومثلها الترس المسماة لونا فان زيتها ذائع الصيت

ويبوض معظم انواع السلف البحرى والترس فاخرة جداً لانها وافرة الغذاء لذينة الطعم اما صدفها فليس صلباً ولا يقسو بياصها او زلالها بالطخ والوطني في البرازيل ياكل منها عشرين او ثلاثين في الوجبة الواحدة اما الاوربي فيكفيه منها اثني عشر بيضة في طعام الصباح على انها نعل عجة فاخرة وترى اليهود ياكلونها بيضاً نيئاً ممزوجاً بما يصطنعون من دقيق الكاسافا (الكاسافا نبات اسمه مانيهوا او تيليسيا وسماها اينبيوس الباتي المشهور جاتروفا مايبوهوهو

من النصيلة الافورية التي ترجيها العلامة بوست مجليب اليوم (ويؤخذ مقدار
 عظيم من الزيت من رواسب بيض النرس على ضفاف الهرين اورنيكو
 والامازون وعدة بيوض كل ترسة مئة او مئتان ويشغل عدة
 آلاف من الناس على هاتيك الضفاف باستخراج
 زيت النرس الذي يسمونه الماتكا
 ويتعاطون به في تجارتهم
 المحلية

الفصل الثاني

عرق اللؤلؤ وفوائده

تركيب الحجار الصدفى . سعة استخدامه في الصناعة والنسج .
ايضاح عن الانواع المنشورية . ضروب اصناف عرق اللؤلؤ
الداخله في التجارة . المواد التي تستخدم لها . تعديل الواردات .
الغوص في الباسيفيكي بطلب هذه الاصناف . مغاص اللؤلؤ في
غربي اوسنرايا . اعمال الورق المقوع . استخدام الاصناف الاخرى
اللماعة والباهتة . اصناف الاذان او المالبى يديـة



ان عرق اللؤلؤ من جملة حاصلات البحر التي يستخدمها الصناع والعملة
ومثلها الاصناف اللماعة والباهتة وكلها تُحسب من الاصناف المهمة في التجارة
ولذلك نوجه اليها انحنائنا
اما اصناف عرق اللؤلؤ فان العملة الصناع اليدين يعملونها حتى
وزينة وهي من الحجار الكبير المستخرج من انحاء شتى في العالم واخص منها اصناف
الوع المسى مليا كرينا . ماركارينغراي الحاملة الدر
ومنه الاصناف مركبة من كربونات الكلس مع قليل من المادة الجبسية

ومصدر ذلك الكلس مستفاد من طعنها اما نسيجها فتختلف الا انه مخصوص
بها واذا كُسِر بعضها ظهر فيه لمعان بائت كالإخام او الخرف الصيني فتسمت
خزفية وبعضها اللؤلؤي او الماع والبعض الآخر مركب تركيباً لبيئاً ومنها قرني
وغيرها زجاجي شفاف

والاصداق المماعة مركبة من طبقات منضدة من اغشية دقيقة وكرينات
الكلس غير ان هذا لا يكفي في ايجاد التالئ اللؤلؤي الناتج عن هاتيك
التموجات الدقيقة في الطباق اما الاصداق اللبية فمؤلفة من طباق متالبة من
خلايا منشورية تحوي كرينات الكلس الشفاف بعض التالئة وتلامها الجذيلة
جداً واقفاة على سطحها تمكس عنها هاتيك الالوان الزائفة بنسبة الى زاوية
وقوع النور عليها

ومركبات عرق اللؤلؤ الجامدة قائمة بين الطبقات السنوية والماعة في
العصاة مبالغاً عظيماً بحيث يضطر العامل فيها الى استعمال الادوات الفاطعة
ويستعان بالحامض الكبريتيك وغيره من الحوامض المعالة ليرش بها المستار
المستدير والمنزب والمبرد واما سلفات الحديد المستعمل لصفائها
والاباينين والصبغين ما هي مخصوصة ووسائل لم تنزل مستورة عنا اذ تراهم
بهمرحون ويصفلون مصنوعاتهم اللؤلؤية تنزيلاً وترصيحاً بالابخار المهر
صداع المغرب وانه برندون عن تمثيله وملء افئدتهم انداماً وحسداً

وعرق اللؤلؤ منافع حجة غير استعماله عري وازراراً ومقابض للسكاكين
والمراوح وغلاطات للكتب وحقق للورقات وغير ذلك من المانع النفيس
بان يشتغل فيه التجارون الخزفون وعماله المعازف المعروفة البيانوصاع
ادوات الورق المنقوع وغيرهم وترصع به مقابض الاقلام وحلى التدرج الاقراط
والابازيم وازرار الاكام والخنق الصغيرة وامتعة اخرى لتجاوز المنة عدداً

وازداد منافع هذه المادة في كثير من صنوبر الصناعة لا سيما ما كان
منها من الحلى وانواع الزينة اودى باصداقها الى مضاعفة الاثمان الا ترى ان في

برمنهام من اربعة الى خمسة آلاف رجل يشتغلون بضاعتها على انهم قلو كثيراً
لما وقع لنا من المداطرة في سائر البلدان حتى ان فرنسا تصنع كل سنة ١٥٠٠
طن من عرق اللؤلؤ وتشاركها اميركا الشمالية واستراليا في مضاربتنا ومقدار
ما نستجلبه سنوياً يبلغ من ١٥٠٠ الى ٢٠٠٠ طن ثمنها ١٠٠ الف ليرا
وهذا مقدار عرق اللؤلؤ وسواه من الاصناف اللماعة التي تقرر ورودها
الى فرنسا بموجب الجداول الرسمية

متوسط الواردات السنوية

فرنكاً	كيلو				
٠٧٣٠٢٠٨	٠٧٨٨٩٩٤	١٨٥٦	في مدى العشر سنوات المنتهية		
١٢٣٠٨٨٤	١١٩٧٨٩٨	١٨٦٦	" " " " "		
٢١٥٩٩٤٣	١٢٧٦١٤٢	١٨٧٦	" " " " "		

واصناف الاذان البحرية (هاليوتيس) تستجلب الآن الى فرنسا ويبلغ
مقدارها ١٢٤٥٥٠ كيلو في السنة

ويُنتفع بعرق اللؤلؤ كثيراً بصنع الازرار وذلك بان تقطع الافلاذ من
الصدفة بالماشير الحلقية المثبتة على المحرطة فيشق ذلك فلذتين او اكثر حسبها
يُرَاد من صنع الازرار فتصقل وتنظف وتعمل على الشكل المطلوب ثم ترخف
وتزين على سطحها وتفتح الثقوب التي تمر الخيوط بها لوصول الازرار بالثوب
وبعد هذا تصقل وترتب ونصف على وريقات كل واحدة منها تحوي اثني عشرة
دزينة وتباع باثمان مختلفة بين شلين واحد وست بنسات الى الثمان شلينات
وتصنع بعض المعامل في برمنهام كل سنة ٥٠٠ الف كروس (اثني عشر دزينة)
ولاحضاء ان الازرار اللؤلؤية مختلفة الحجم من سعة نصف الليرا الى الهئات
الدقيقة التي نلخذ حلياً اما الاولى فيباع واحداً بشلينين او ثلاثة
وهذه المادة افادت العلم بان ابدت احكام نيوتن عن اصل الالوان

كفائدهما للصناع بكونهما من الخنف المستحسنة

وعرق اللؤلؤ هو القشرة الباطنية او الحراشف القائمة على باطن اصداف
ضروب شتى من الحمار الساكن في البحر الهندي اما صدف اللؤلؤ الصمغ المسمى
بالحمار الدرّي فانما تظهر عليه الوان عرق اللؤلؤ المختلفة وهو نوع من اكبر
الانواع المسماة به ويدعي مليناً كريناً ماركاريتيفراً كما تقدم ويخرج منه احسن
الاصناف وادينا ادلة حجة على ان كثيراً من الاصداف تشبه السطوح الداخلية
من ذلك الحمار الاعنيادي شبيهاً قليلاً وحسبك اننا اذا نظرنا الى داخل
اصداف ذوات المصراعين نرى ثمة التمثّل في الالوان وهذا مصدر جمال عرق
اللؤلؤ واما صدف ام خلول فقد روى ريوهر في بدء القرن الماضي ان
الاصداف المجموعة من تجمه شواطئ بروفنس باطنها مختلف الالوان وفي كرب
صدفة قسم يشبه اللؤلؤ في منظره

ولا يستطيع احد ان يضرب صمغاً عن تموجات هاتيك الالوان وجمالها غير
انه لم يسع احد في بيان سبب هذا التلوين حتى نهض السر دافيد بروستر
فسعى الى مطلوبه سعيًا حثيثاً وزاد في عمله خدمة جليلة على ماله من الايدي
البيضاء في علم البصريّات

قال السر دافيد بروستر المشار اليه اذا اخذنا صفحة من عرق اللؤلؤ
منتظمة الشكل وكان سطحها المتخاذاً مستويين (لكنها غير صفيّين) وادنيناهما
من اعيننا نرى فيها بانعكاس النور عن مصباح نضعه على بعد بضعة اقدام منها
رسماً غير واضح عديم اللون تماماً وقد تأتى هذا الرسم وفاق المبادئ المألوفة
لانعكاس النور وهو ضعيف وغير واضح لضعف قوة الانعكاس عن سطحه
وبشاهد الى جانب هذا الرسم غير الواضح رسم آخر اكثر سطوعاً اذ يلمع
بالالوان المنشورية وعلى جانبيه (اي جانب الرسم المنشوري) يرى مجتمع من
النور الملون يبعد من الرسم المنشوري مثل بعد هذا عن الرسم العادي وهذه
الرسوم الثلاث لا تبرح في خط واحد الا ان بعد الواحد عن الآخر بمجسب

الجهة التي تنظر منها اه

فلما ابدى السر دافيد بروستر هذه الملاحظات عن ابعاد الرسوم عن بعضها اتضح سبب الالوان فانه وضع قطعة من عرق اللؤلؤ في كوبوته (آلة مقياس الزوايا) وثبتها بالملاط من الراتنج وشمع العسل ثم رفعها من الملاط بعد ان جمد عليها واقتضى له ان كشطه بطرف السكين فوجد ان صبغة عرق اللؤلؤ قد اقبلت على الملاط رسماً واضحاً لسطحها وزاد عجزه اذ رأى ان ذلك الرسم المتروك قد استحوذ على خاصة احدثك هاتيك الالوان التي تبدو على عرق اللؤلؤ فنسب هذه الظاهرة غير المنتظرة الى اعتلاق قشرة دقيقة من عرق اللؤلؤ على الملاط عند ما انفصلت عن الصدفة وناعته بعض الذين شهدوا التجربة غير انه اعاد الامتحان فظهر له خطاه ذلك الحكم وارتأى ان عرق اللؤلؤ اكسب الملاط الخصائص التي فيه

وادی ذلك الى افهام السر دافيد بروستر بان مصدر هاتيك الالوان قائم على سطح الصدف وايس في شيء من الطبيعة الكيميائية في المادة والملاحظة لشكل ذلك السطح عرضه الى مِظَر (مكسكوب) من المعظلات فراه مركباً من اثلام لها على قوله شبه تام بالسج المطيف المكون جلد رأس الاصبع في الطفل الصغير او تحاكى هاتيك الغضون الدقاق التي تغلب مشاهدتها على السطوح المغشاء بالفريش (الصفال) او بزيت التصوير اه. واذا كانت صدقات عرق اللؤلؤ منتظمة التركيب كانت اثلام سطحها متوازية فتظهر اوار المصاح المنعكسة عنها كلها على خط واحد غير انها اذا اعوججت او انعكبت تصح اشكال الفندبل المنعكسة في خط غير مستقيم

وفي هذا دليل على ان هاتيك الالوان صادرة عن انعكاس نور المصباح الواقع على الانلام لانك اذا حدثت بالمِظَر الى الشع الظاهرة عليه هاتيك الالوان رأيت فيه مثل تلك الانلام ويعلم من مبدأ السر اسحق نيوتن بشأن سبب الوان الاجسام الرقيقة (ما لا موضع لذكره هنا) تبين ان الانلام العدة

تكسر النور الذي يقع عليها تكسيرا يحزنه اجزاء شتى ينعكس كل منها الى العين
من قعر الانثلام الدقيقة وحوائها ملوثة بالوان مخصوصة تحدثها الزاوية التي
ينعكس عنها

وهذا الظاهر البديع الجمال يسهل صنعه في بلمس تولو او صمغ عربي وذلك
بضغط ذاك الغشاء الرقيق حتى يجهد بين قطعتين من عرق اللؤلؤ ل
يستطاع نقله الى سطح من الرصاص الذي او الى المعدن القابل للذوبان
المركب من الزئبق والبنموث بالطرق

اما دقة هاتيك الانثلام وعدتها فتختلف باختلاف الاصداف فتري تارة
ان المظهر المعظم ست مرات الى الثمان لا يستطيع ان يظمرها واحيانا يكشف
عنها حتى قد يُعد المثلث في مساهة لا تزيد على الفيراط سعة وطورا يبلغ العدد
مبلغا لا يحصى وما يذكر ان الصفال والتعقيم لا يزيل هاتيك الانثلام وظن
بعضهم ان بنما مواصل ربما اندثرت بالصلل ولكن اذا ذهبت الفواصل لا نسلم
الانثلام ومع هذا فها دقت النشرة بالتعقيم فان الانثلام والالوان انماثة عنها ان
تبرحا فانهم ان كان في سطوحها خدوش فان في قعر الخدوش وحوائها
انثلاما كما لو كان السطح مستويا

واذا نظر الفاحص الى نور مصباح من خلال غشاء دقيق من عرق
اللؤلؤ او من صمغ او بلمس ما كان فيه اثر الانثلام ترى الرسوم الملونة المبعثة من
المصباح بوضوح كاد يكون تاما كما لو كان منعكسا عن سطحها
اذا كان رأي علي صحيحا فان للنوم ادلة على الانثفاع بها في اكثر من موضع
وحاصل القول اذا كانت الوان عرق اللؤلؤ نائجة عن الانثلام الواقعة على
سطحها فمن الصريرة ان تحدث هاتيك الالوان صاة باستخدام الادوات التي
يسهل بها حفر مثل تلك الانثلام على سائر المواد والمسيو بارتون من مستندي
الضرب خافه النائية قد جاء بها يصدق على هذا الرأي اذ اصطنع اداة يستطيع
بها ان ينقش على سطح الفولاذ وغيره من المعادن انثلاما دقيقا تبلغ عدتها الدين

الى عشرة آلاف ثلم في الفيراط الواحد من المعدن بحيث اذا رآها الناظر اليها في ضوء النهار لا يصير من الوانها الا قليلاً ولكن متى وقع عليها شعاع الشمس او الغار رز للعيان تلاعب الالوان الفاخرة روزاً يتضح به كل ضروبها ويقع في مظاهرها اللون والتبدل كلما تحركت النقطة او تغير وضع الفنديل واصداف عرق اللؤلؤ على ستة انواع او ثمانية وهاك بيانها

فاولها ما كان من جزائر ارووي اعلاها قيمة على ان موقع هاتيك الجزائر في الجنوب الغربي من فينيسيا الجديدة وطولها من الشمال الى الجنوب مئة ميل ويخرج منها في كل سنة نحو ١٢٠ او ١٥٠ طناً صدفاً لؤلؤياً على ان المحار اللؤلؤي غزير في بعض الانحاء من سواحل خلكيدونيا الجديدة وذلك على عمق عظيم وهو على ثلاثة ضروب احسنها واكثرها طلباً واعتباراً الابيض الذي ويليه اسود الحوافي وآخر الكل النغل او المغشوش

وثاني المغاص اهمية ما كان بين سولو الى غيانا الجديدة وسواها حتى ان كل البحر الفسج المتد من رأس اوبنسن ماراً بجزائر تاوي وسولو حتى باسلان تراه مرعاً للمحار اللؤلؤي ومعظم الغواصين المشتغلين به من اهل ملقا والصيب ومقدار المبيع السنوي منه الفان وخمس مئة الى الثلاثة آلاف قنطار انكليزي ولا خفاء ان لآتي سولو ما برحت منذ القديم مشهورة بسناتها وبالغة اسي درجات الاعتبار بما لا يضارعها فيه لؤلؤ آخر في كل الارض اما اصداقها فتعرف باصفة ارظهرها وحوافها ولذلك تصبح غير صالحة للنعلي بها وانما يستخدمها صناع القواطع في شيفيلد (من انكلترا) على انا لا نعرف عن جزائر سولو الا قليلاً وانما انصل بها ان الاهلين فيها واللانون سكان ميندانو من اكثر القرصان بسالة واعظمهم اقتحماً وجسارة وكلهم بطوفون بحار ملقاً في الناس فرائسهم وهم الاصناف التجارية في سولو وجوارها ما كان من حاصلات المغائص كاللؤلؤ واصداف عرقه واصداف السلاحف وامثالها

وثالثها الاصداق المنسوبة الى بومباي يوتي بها من المغائص في خليج

فارس حيث تبذل المهمة في القاس الآلى ويدرك العاملون بها غايات النجاح
وأكثر اصداف هذا المغاص سوداء الحوافي وصغيرة الحجم غير ان المستفاد منها
أكثر ما يستخرج من اصداف باناما وناهيته تبلغ الواردات منها من آلاف الى
٥ آلاف قنطار انكليزي في السنة ومعظم استخدامها في برمنهام ازراراً ومعدات
وللنرصيع

رابعها الاصداف المستخرجة من مغاص البحر الاحمر ونسب مصرية وذلك
اسبب ورودها للاسكندرية وظل واردتها زمناً طويلاً متصلاً الى قينا عن طريق
تريسته وهالك يشغل بها عدد من اهل الصناعة اعاداً لارسالها الى الاسواق
الايركية وبذلك يخلصون خمسين في المئة من ظل المصنوعات الاكليزية غير
انه لما ارتفعت اثمان اصداف عرق اللؤلؤ اصبح قسم عظيم من اصداف البحر
الاحمر متطرقاً الى لندرا وليفرمول وحملة المفدار الصادر من هذا الصنف من
ميناء الاسكندرية ١٢ الف قنطار انكليزي ولا يدخل انكثرا منها الى هذا العهد
الآن نحو نصفها

خامسها الاصداف البامامية المستخرجة بكثرة من خليج باناما حوالى جزائر
اللؤلؤ قيل ان احسنها من حيث كبر حجمها وصنماء لونها وبهائها ما كان من
مستخرجات جزيرة القديس يوسف احدى هاتيك الجزر ومنذ عام ١٨٨٥
اصبحت تلك التجارة مهمة في هاتيك الاصناع اذ بلغت الصادرات من اصدافه
وسق خمسة مراكب اوسمة محمول واحدها من مئة الى مئتين وخمسين طناً
وكلها نقصد بريطانيا العظمى والمعدل المتوسط للصادر السنوي من ذلك
الموضع يبلغ من ٨٠ الى ١٠٠٠ طن

وصدف عرق اللؤلؤ يختلف حجمه باختلاف نموه ويكون من قدر راحة
اليدين الى سعة اعلى قبعة الافرنج واصغر النجسين من نتاج مياه اندركا الجنوبية
بحيث تبلغ زنة الصدف الواحدة اي احدى اللفتين نحو نصف ليبرا اما اصداف
مباي ومصر فاماها تزيد ثلاثة ارباع الليبرا واكن السوداء من نتاج البحر المحتري

تبلغ البهرا وزناً وتزيد ما اصداف سكة بور وبانيلا اذن نزن لبيرا ورغماً وتوقف
قيمتها على حوت نوعها كثيراً على انها ترد جملة غير منظور فيها الى تفريق
انواعها السبع عن البيت والتخوم منها ويراد بالتخوم ما اكله الديان وهذا السقط
يكثر وجوده بين الاصداف الكبيرة الحجم واما ذات الحجم الصغيرة والوسطى
فانها اصماء مائما تباع باعلى الاثمان غير انها لا تنال سمواً مقامها الا اذا كانت
صلابة جميلة المنظر حسنة الهندام ناصعة البياض لوناً ومادة

والزري في هذا الصنف ما في سواء من الصماعات من اليد الطولى رواجاً
وثمناً ألا نرى انه منذ خمس عشرة سنة (من زمن تأليف الكتاب) كانت
الاصداف ذات الحواشي السوداء الشائنة تسميتها باللؤلؤ المدحج كثيرة الطلب
لنصنع منها الازار الداكنة الكبيرة المتخذة في اردية الساء وصداري الرجال
واثوابهم المستعملة للصيد وامثال ذلك ولكن اصبح هذا الزري انزاً بعد عين وقبل
ذلك اي من مضي ثلاثين عاماً او اربعين كانت الواردات عظيمة من الاصداف
الداكنة الكثيفة وبما انه لم يكن لها الا قبة اسمية طمرت كوماً عدد برمنهام ولكن
لما عاودها الطلب نبزت واستعملت وقد قال لي (المؤلف) احد كبار تجار
الاصداف اللدنيين ان صانداً من برمنهام تطوع في احضار عرصة دار جاره
وحته من غير اجور فابي صاحب الملك ذلك الا ان الرجل اصر على طلبه
متهماً باداء خمس ايرات للمالك اذا اباحه العمل وادبه باخذ الاقراض خارجاً
فصدق المالك على الطلب واحضر الرجل فصنى له من الرمح بعد بيع الاصداف
اللؤلؤية عشرون ليرا انكليزية وزاد الراوية لي (المؤلف) في الخبر قائلاً ان قاعة
الباردة في برمنهام مبنية على ركامها يك الاصداف بحيث لو نفص البناء على
فخائمه ثم اعيد كما كان بعد استخراج الصدف من تحته لوفى حاصل مبيعها بنقبات
النقص والبناء

ولم يبق لعرق اللؤلؤ ما كان له من عجم المنفعة في اصطلاح نصاب التواطع
جملة واخص منها السكاكين الصغيرة لقطع الحصى والناكة وامثال ذلك مع

انه منذ سنين ليست بكثيرة كان ينفق في شيلد كل سنة نحو مئة طن انلك الغاية والصدف الحاوي من الكثافة ما يجعله صالحاً لصناع شيلد انما هو الوارد من مايبلا وسنكا بور واورسترايا الغربية لكن وارد هذه بلاداً منذ عهد غير بعيد والاختلاف في الوارد والطلب عظيم جداً حتى ان هذا الضرب من الصدف اللؤلؤي كان يباع في مدة الخمسين سنة الاخيرة باثمان متنوعة تبلغ من الستين الى الست مئة لبرا للطن الواحد ويقال للقطعة بين المستطين التين تشدان الى النصاب المركزي في السكن الحرشان وهذان يشخان باليد على الحجارة كالأعلى حدته حتى تتعادل السطوح فيها جميعاً وتترك الكثافة المطلوبة وهذا العمل الشاق مدعاة لاعتلاء قيمة المناقب الصدفية المصنوعة للقواطع ناهيك عن صلابة الصدف ولعانه فان كانت المفابض مفتتات متوشة علت قيمتها كثيراً

وقد اندهش زوار المعرض الباريزي العام الملتئم ١٨٦٧ حينما نظروا صوراً مصنوعة من فضيفساء عرق اللؤلؤ ومعروضة في القسم الديامي تمثل بوزء صنم المعروف تميلاً حسن الصنعة اصلي الشاة بحيث استدعى منظره حسد الصناع ولما علم ملك سيام بما كان امر صناع القصر ان يصنعوا مثاليين على ذلك الطرز بل اوعز اليهم ان يجعلوا علمهم اقرب الى الذوق الاوربي بان يمثلوا المخلص (له المجد) فافانهم وعملوا به فبلغوا اخر المعرض وبعد انقضاءه قدّم للامبراطورة اوجينيا لتزدان به بعض الكنائس البابوية

ونجارة عرق اللؤلؤ واسعة في الكوشين صين حيث يستخدمون ذلك في ترصيع الاناث الباخر وتستخرج هانك الاصداغ بالاكتر من خليج ترور . ومواقع اخرى من المستعمرات الفرنسية هنالك تأتي ببعض الشيء . واما اصداغ الحمار اللؤلؤي الصحيح المستخرج من سيلان (المسمى افيكولا ماركاريتغرا) فانها دقيقة جداً بحيث يعسر استخدامها في الصناعة لرقه مادتها الصدفية مع ان القوم قد استوردوا منها كثيراً على رجاء الانتفاع بها والاستفادة من ركامها المتراكم على

سواحل الجزيرة منذ شرعوا في استخراج لؤلؤها

ويتم التزليل بصدف اللؤلؤ بان يرسم الصانع الماهر ساق الزهرة واوراقها بقلم من ور الابل مغموس في قوام من الثرينش والترشينا ويلي فوق رسوه ورق الذهب فيلصق حينما يجف من القوام ثم يس ذلك بقطعة من الحرير فبنشر ما كان زائداً من الذهب ويلي ذلك تلوين الزهرة والاوراق حتى اذا جفت تغشي الصورة وسطح القطعة بطبقة من الثرينش (الصقال) الالبيض

وهناك للزبل طريقة اخرى وهي انهم يرسمون الزخرفة المقصودة او الصورة المرغوبة نوع من الطلاء لاتنغل فيه المحامض وذلك على قطعة من الصدف مشحودة ومصقولة على دوايب دوائر على محاورها كما يفعلون في الطريقة الاولى ثم يرملون بالمحامض الاحزاء التي تكثف تلك على انها لم تُصنل ولهذا الطريقة منافع اخرى منها انها اقل تمناً من تلك التي تعمل الرسوم بها باليد

ولكن زخرفة الورق المدقوق الاكيزي لايدل على الذوق السليم لان رسمها وصغرها تغلب فيها الخشونة والجناء حتى ان اليابانيين مع كل ما لهم من سلامة الذوق في الصناعة قد قلدوا الورق الاكيزي تماماً غير ملتفتين الى حسن الرسم ودقيقه مع افتدائها عليه

وترى ان ما اتينا عليه من ذكر المافع الجمية التي لاصداف عرق اللؤلؤ انما يفيد ابصاراً في بيان سعة اللوازم التي تستخدم لها وكيف ان الاتجار بها ذو قدر وشأن عظيم . فان في كل يوم يحدث نفع جديد لعرق اللؤلؤ ومع انه لا يصلح مجالاً للمهارة العظيمة والصناعة المديعة فان عقول المخترعين وذكاء الصانع ما برحا عاملين في مزيد المافع الناجمة عنه

ونسط الآن لدى القراء بعض التفاصيل عن الاتجار به على انه لم يحسب خليفاً بالذكر في قيود غرفة التجارة الا عقيب عام ١٨٥٣ ومنذ ذلك كانت الواردات المذكورة كما ترى الى عام ١٨٧٠ اذ بعد ذلك الحين لم ينشر بشأنها تقرير رسمي

سنة	قنطار = ١٠٠ ليبرا	قيمة ليرات
١٨٥٢	١٥٤٨٠	
١٨٥٤	٢٦٦٤٤	٨٨٢٠٥
١٨٥٥	٢٠١٢٠	٢٤٦٢٤
١٨٥٦	٤٢٠٢٢	٧٦٥٤٤
١٨٥٧	٢٤٢٢٤	٥٧٨١٩
١٨٥٨	٢٥١٠٨	٦٠٤٤٨
١٨٥٩	٤٠٠٠٢	٦٧٨٥٩
١٨٦٠	٢٠٠٥٤	٥٩٧٠٧
١٨٦٢	٢٥٤٤٢	٢٨٦٧٧
١٨٦٢	٢٠٢٢٢	٢٥٢١٦
١٨٦٤	١٩٤١٥	٢٠٤١٦
١٨٦٥	٢٧٢٦٢	٤٢٦٦٢
١٨٦٦	٢٤٠٢٢	٤١٧٤٦
١٨٦٧	٢٦١٧٥	٧٠٤٢٦
١٨٦٨	٢٢٠٠٢	٦٤٨٦٩
١٨٦٩	٢٧٦٦٢	٩٤٠١٥
١٨٧٠	٢٦١٩٧	٧٦٤٨٩

وفي زمن مرسلتي المجزوءات كان الغوص على اللؤلؤ رائجاً كثيراً وقد استمد أهل كاليفورنيا السفلى منه ما لا جزيلاً وكانت قيمة الاصداف وحدها كافية للقيام بتنقادات مفاصله اما اللؤلؤ فكان رائجاً خالصاً والاصداف الكثيرة اللؤلؤ توجد على الغالب على عمق من ١٤ الى ١٨ اقامة غير ان للموضع تأثيراً عظيماً في اللؤلؤ من حيث الجنس والمقدار فترى في بعض الجزائر كثيراً من اللؤلؤ عند الشواطئ

البرية دون الجزائر ولذلك ترى غواصيها يعملون من غير خوف ولا ملع وقد سعى الكثير من الافراد والشركات باستخدام آلات يسمونها جرس الغواصين ولكن التجربة كانت تودى في كل مرة الى اكتشاف خطأ او حيلولة صعوبة لا تقوى الآلة على ازالها وناهيك عما في البحر من عدم انتظام هيئة قاعه وذلك مفسدة لعل الآلة. ومثله انها لا تمكن الغواص من الانتقال من موضع الى آخر اذ يضطر القارب ان يغير في اوضاع آلاته ومعداته وموقفه وفي ذلك عاء ومشقة ولما لم يقع للاهلين استئصال الجرس بحيث ذهبت انعاب البحادين في افعالهم ادراج الرياح



الغوص على صدف اللؤلؤ في بناما

واما جمع اصناف عرق اللؤلؤ فما برح منذ ١٠ الى ١٢ سنة آخذًا مأخذًا حسنًا على مدى سواحل كاليفورنيا بجوار جزيرة القديسة بربرة وعلى الساحل الجنوبي ايضا ونرى اهل الولايات المتحدة الاميركية يستعملون اصناف عرق اللؤلؤ كثيرا وذلك في اصطناع الازرار وعلب الوريقات واكياس الدراهم وامثال ذلك من الصناعات الدقيقة على ان كثيرا من الجزائر المجاورة الشواطئ الكاليفورنية ملأى بالاصناف الفاخرة التي لا وجود لاثامها في سائر العالم واما كثرتها فحسبنا بذكرها ان بضعة رجال يستطيعون ان يملأوا منها سفينة وذلك

حتى في رفرق الماء وهو بالغ اسي درجات الجودة بينما ترى في مواضع اخرى
كجزيرة بركوس مثلاً ان اصدافه معوجة وذات بثر ورقط دكاء ولذلك تجد
في اسواق اوربا اعتباراً عظيماً

ولا توجد اللائي في الجزر فقط بل يند موضعها الى السواحل البحرية حتى
ان القوم يظنون ان مكانها متصل من خليج داريان الى الخليج الكاليفورني ألا
ترى ان في مياه الموضع المذكور اخيراً وعلى شواطئ مكسيكو الاصلية وكوستاريكا
يجد الغواصون على اصداق اللؤلؤ كسباً وافراً وعملاً رائجاً وحسبك ان في
عام ١٨٧١ صدر من كوبا كل ١٢ او ١٤ طنناً من صدف اللؤلؤ

والقسم العلوي من الكنيسة الكاتدرائية في بناما وغيرها من المعابد هنالك
مزدانٌ بصدف عرق اللؤلؤ بحيث متى وقعت اشعة الشمس عليها احدثت لها
منظراً بهياً وفي مانيلا كثير من الدور الفاخرة ظاهراً شرفاتها مركب من
اصداق عرق اللؤلؤ الخام الداكنة ومن الحار الورقي المنزل في اطارات من
الخشب ذات مربعات صغيرة تكون نوافذ تتحرك على مزاج ومع ان النور
الداخل من هاتو النوافذ اقل مما تنفذ الكوى الزجاجية فان لهذه المواد ما
يسمونها على سواها اريد بذلك المتانة بحيث لا تؤثر فيها فواعل الجو مدة
شهور الانواء والعواصف

وتجار بناما يصدرون من مقاطعة شيريكى كثيراً من الاصداق المتجمعة في
جوارها بل ان بحارة القوارب الذين يجيئون للاسواق بالحيوانات الرخوة
للاكل يؤكدون ان على هانيك الصناف كثيراً من الحار اللؤلؤي وان موافقه
على ابعاد متدنية واما الاصداق الصغيرة فانها تستخرج بالالوف المؤلفة على انها
تنبذ جانباً بلا قدر ولا قيمة بخلاف الاصداق الكبيرة النامة النمو الباهرة المحاسن
الصدفية فانها ذات شأن عظيم ومع كل ما هنالك من الارباح الطائلة فان
الغواصين لا يعملون في ذلك كثيراً خيفة ان يذهبوا فريسة ما ينتاب هانيك
المجار من الحيتان الهائلة كالبال والسيف وغيرها ما يكثر على شواطئ السواحل

من شطوط اماكابا تنجاه سننا كروز

والاهلون الاصليون في كثير من الاعناق يسرون بالنخلي باصداف الزينة
ولم في استعمالها طرق لا تخلو من العجب والبهاء فمن ذلك ان الدياكة سكان
بورنيو يزدانون بصدفة لؤلؤية كبيرة مصفولة يعلقونها في زردياتهم ومثل ذلك
يزخرفون درقاتهم بهذا الصدف ويرى الباحث في غرفة خصائص الامم من
المتحف البريطاني امثلة شتى لانتفاع اهل جزائر الباسيفيك بصدف اللؤلؤ وما
يستوقف المظهر هناك زردية لاهل بولينيسيا حسنة الصنع جداً مزدانة بعرق
اللؤلؤ ومزخرفة بضرب من السجى المملتى المصنوع من قطع دقاق من صدف
اللؤلؤ المنقطع صغيراً مجذوق عجيب والمنظوم معاً على ان خلو الصناعات من
الادوات الاوربية يجعلهم عملاً عظيماً من التجارة والاعتبار في عالم الصناعة والفنون
وترى الرجل من سكان الجزائر الباسيفيكية يغوص عباب البحر كأنه لا يعبأ
بامواجه التماساً لما في قعره من درة نواحي لآلى عنده واخرى ليعت بها
للوري فيعمل فيها بمجذوق المعروف ما يجعلها آية في الظرافة والبهاء وفوق هذا
فان اهل نيوزيلاندا وفيجي يتخذون من صدف الاذان وعرق الموأ شصوصاً
رأفة ليصطادوا بها السمك

وصادر عرق اللؤلؤ من مانيلا عام ١٨٧٤ بلغ ١٠٢٥ باكيلاً والباكيل
الواحد ١٢٢ ليبرا واما في عام ١٨٧٥ فاصبح الصادر ١٢٧٨ باكيلاً وبيعت
الاصداف البيضاء الصلبة من وارد مانيلا وذلك في سوق لندن وفي شهر
كانون الثاني عام ١٨٧٦ بثن من ١٢ ليبرا الى ١٢ ليبرا وشلينات واما الصلب
الوسط فبيع باحد عشر ليبرا وسبع شلينات وست بنسات ويبيع الفرخ بثن ٧
ليبرات وه شلينات الى ٨ ليبرات و١٧ شلين و٦ بنسات . واما المعطوب المدور
فبيع بسعر ٦ ليبرات وشلينين و٦ بنسات الى ٧ ليبرات و١٧ شلين و٦ بنسات
وهاك ما روى مؤلف الكتاب المسمى الرحلة في الباسيفيك عن غواصي
اللؤلؤ في البحار الجنوبية قال ان النظر الى الغواصين بوجوب الدمشة لانهم

يلتفون بانفسهم في البحر سراعاً كأنهم السهم اذا مرق حتى اذا بلغوا القاع تفحصوا ما فيه من الصغور ويظلمون على ذلك متفلسين بحركة بسيطة تنبلاً افتقياً تحت الماء وتلي عمق سبع فامات او ثمان وقد وقفت اكثر من منهم بالمرصاد وضبطت اوقانهم فرأيت ان اطول وقت اقاموه تحت الماء كان دقيقة وربع دقيقة وهذا الامد لم يكن الا لاثنتين منهم احدهما سماء رفاقه او خاي اي البحر لما ظهر من ذكائه واقتداره. على ان المدة المألوفة نقل عن الدقيقة واذا كان الطقس حسناً رأوا ما في القاع من الصدف فغاصوا في الماء على شكل زاوية اذا كان الماء عميقاً غير ان هاتيك الاصداف قد تنصل بالمرجان برغبتين فيقتضي لاسئتهما هذا بذل شيء من القوة وقد ادهشني ذات مرة ما رأيت من ان غواصاً غاص مرتين وعاد صفر اليدين اذ لم يقوَ على محاربة كبيرة فغطس ثالثة ورجلاه الى الوراء حاملتان احدى ادوات رفع الاثقال فعلتها بالمرساة وجرها بكلتا يديه حتى خرج بها وفوق هذا تراهم اذا غاصوا في الماء العميق جداً شكوا من الالم في آذانهم بل قد يخرجون وانافهم ترعف كثيراً من الدماء ولما قل ان يرغوا في مثل هذا الغوص لما فيه من التعب وهم يرون في ذلك النافع كثيراً من الصدف ولكك لا تسمع منهم الا الايمان المغلظة بخلوه ما يطلون تخلصاً ما يمانون من شدة الضغط الهائل وما يذكرانه كثيراً ما حدث ان فئة من الغواصين افسهوا بخلو القاع العميق من الصدف فلما ابدلوا بغيرهم وغاص هؤلاء خرجوا وقد استخرجوا خمسين طناً او ستين بلاء السهولة. اه

والغوص على الاصداف الدرية من اهم اعمال الاهلين في جزائر الاوقيانوس الباسيفيكي والغواص الواحد يستخرج في اليوم من عشرين صدفة الى اربعين وذلك وفائق حالة البحر. واحسن الاصداف ما اخذ من القاع الرملية او من المجاري واليوم يغوصون كثيراً في بحار ارجيل بوموتو وكامبير وباخذون الاصداف المستخرجة الى تاهيتي حيث تكون صنفاً مهماً في تجارتهم يبلغ مقداره المتوسط نحو الف طن في السنة اما اصداف الباسيفيك فجميلة على انها ثخينة

ذات لون ابيض فضي وزمن الغطس في جزائر كامبير يبتدئ في كانون الثاني وينتهي في نيسان وهنالك جزيرة يقال لها جزيرة الهلال ترى اصدافها صغيرة ذات لون تبي

ويختلف مقدار الصادرات من ناهيتي اختلافاً عظيماً فان في عام ١٨٤٥ كان الصادر نحو ٢٢٤ طناً فنقص ذلك اذ اصبح المعدل المتوسط نحو ٢٠٠ طن في السنة وظلّ على نقصائه الى سنة ١٨٥٢ اما في عام ١٨٥٢ فعاود النهضة اذ بلغ ست مئة طن ثم قلص حتى كاد يكون عدماً وظلّ كذلك الى عام ١٨٦٨ حين كثر عليه الطالب فبلغ ٤٢٠ طناً وصادرات سنة ١٨٧٢ بلغت ٢٢٨ طناً وتلتها سنة ١٨٧٤ فبلغت المشتريات ٤١٠ طناً قيمتها ٢٠٥٣٠ ليرا ومنذ اول كانون الثاني سنة ١٨٧٥ ضرب على الصادر مكس قيمته ليرا واحدة واثنى عشر شليناً على الطن ابتغاء حظر استخراج الصغار من الصدف مما لا يكون ذا ثمن مذكور

وقد صدر من ناهيتي عام ١٨٧٤ غير ما ذكر نحو ٢٩٦ طناً من الصدف المسمى مارا (نوربو ماركارينا شيوس) قيمتها ١٤٨٠ ليرا وعام ١٨٥٨ صدر من جزائر الملاحين بقيمة ست مئة ليرا من عرق اللؤلؤ والفس وست مئة ليرا اللؤلؤ

وكانت اثمان صدف عرق اللؤلؤ في جزائر باوموتوس عام ١٨٧٢ بين بنسين وثلاث بنسات لليبرا الواحدة ولكن تصاعد الثمن في السنة التالية فصار ست بنسات

واما الحمار اللؤلؤي في الباسيفيك فيسكن المستنقعات القائمة في باطن الجزائر المرجانية والظاهر ان وجوده قائم بالمرجان النامي حيث يتصل به فينجع من الرمال ومن جرف الماء وتقلبات حاله بين الزيادة والنقصان الناجمين عن المد والجزر غير ان وجوده ليس منحصراً في هاتيك المستنقعات وانما يتعداها فيوجد كثيراً تحت امواج البحر الهائلة التي تنكسر على الصخور المرجانية

(بل ربما وجد في الاعماق البعيدة) وتلك حقيقة لا يعرفها السواد الاعظم من الناس الا ان قلة شيوعها لا يعدمها ثبوتا وحسبنا دليلا انك ترى في كل الارياض المرجانية ذات المستنقعات الداخلية ولا سيما ما كان منها مضررا للرياح (وترى ذلك على الاكثر في بعض فصول السنة) عديدا لا يحصى من الاحياء الصغيرة التي لا تنظر الا بالمكبرة وما هي الا الحار الدري وكذلك ترى من نوعه كبيرا بالغاً حجم الشلين وقد تنفاذة الامواج فتلاطم به الشواطىء بل بمحمله المد الى مياه المستنقعات الراكدة وكأني بتلك الاحياء قد افترخت في الاعماق او في الكهوف المرجانية او تحت المواج فتندفع على الشواطىء الظاهرية وتلتبس عن سليقة في طباعها لنفسها سبيلا الى الماء الراكد وراء الحواجز المتجذرة اما الحار المفترخ داخل المستنقع فانه يكون على شكل كتل متصلة بالصدفة الاصلية او يظل اعدادا لا تخصي مجموعة على بعضها ومتصلة معا وقائمة في ثنوب الصخور وبلغ هذا الحار اشد في سبع سنوات فيصعب وزن الصدفة الواحدة حينئذ نحو ابرأ بقطع النظر عن الحار الذي فيه واما حجمة المألوف فيكون كصحاف المرق المستعملة الى هذا العهد - وبعبارة أخرى - يبلغ محيطه عشرة قراريط غير انه قد يتجاوز ذلك الى الثمانية عشر قيراطا ولكن ذلك في حكم النادر الذي لا يقاس عليه وبعد ذلك يهلك الحار وينفصل الصدف عن الصخر ويغلق فلا يفلق ابد الدهر وتندثر المواد الحيوانية في الحار واما الحار فيغشاؤه من الداخل والخارج طبقات حجرية مرجانية فيصعب غير ذي جدوى ولا يعش الحار الدري الا اسرابا وحيثما تجد الواحد منه فهناك او على مقربة من موضع وجوده سائر جماعته في عديد لا يحصى ويجدها الباحث في المغائر المرجانية مدلاة من السقوف ومتصلة ببعضها كالسلسلة او متجمعة ركائما كبارا وهي متضامة كأنها البنيان المرصوص غير ان انصالها وقتي وكان معظم الناس يعتقدون ان محار اللؤلؤ نسيج على ان زعمهم هذا مسند لما يرون من الحبل الذي يشد الحار الى الصخر اذ ان ظاهر بناءه نسيجي مؤلف من خيوط دفاق

متعددة نحتها كالمرسة الرفيعة وهي تخرج من جسم الحمار مارة بفوهة واقعة بين
الصدف ما يلي المفصل ولونها زمن الحياة قائم على أنه يتغير بين اخضر واصفر
ذهبي واذا تحرك بدت منه ألوان شتى ويتصل بالصخر الاصم فيشتد فيه انصاله
حتى لا يفلعه منه إلا افتدال الرجل القوي ولذلك تكاد لا تصدق استطاعة
اصدافيه على الحركة والانتقال من موضع الى آخر غير اننا نتأمل بالقول المأثور
عن غلبليو "ومع كل هذا في نحره" واذا عرضت لهاؤه الاصداف ظروف
مخصوصة تراها ترحل من موضع الى آخر اسراباً ومع انها لا تبعد الشفة في تتنقل
الى الجوار اما اسباب رحلتها فربما كان ما يحدث في مواضعها من تغيير حالة
الماء لما يطرأ على الطقس من الانقلابات او يكون ذلك لثقل المواد الحيوانية
التي يغتذي الحمار بها

وجود جرف الرمل ملتم براحة الحلزون ولذلك فهو لا يعيش في جوار
الضفاف الرملية ومثل ذلك لا يوجد في مستنقعات الماء التي لا يبلغها المد واذا
جاء به اليها لا يلبث ان يدركه النناء وقد جرى امتحان ذلك مراراً فادى الى
النتيجة المفترزة الساعة ولذلك نُسب النناء للسبب الآتي وهو ان كل مستنقع
ترك فيه مياه البحر الباسيفيك يصنع مباءة لعدد لا يحصى من الحشرات الشبيهة
بام اربعة واربعين وذلك في هجوم مختلفة بين الدقيق الذي يكاد لا يرى في
العين المجردة والكبير البالغ حجمه نحو قدم ومتى نقرر هذا علم ان هذه الحشرات
الهائلة تتلع الحلز بل ربما كان لهذا عدواً آخر غير ان تلك الحشرات اشد
علواً واذرع فعلاً

واذا كانت الظروف موافقة بدت حياة الحلزون اللؤلؤي للباحث
كأنها نلى غاية من اليسر والسلام وهو بالغ الحسن والبهاء يقضي غابراً بما بين
اعظم شعائر التواد متنعماً في ماء البحر البارد النقي حيثما يتصل بكهف او غار
فتغشاه النباتات البحرية ناشراً لحبته الباهرة الحسن (الظاهرة الواضحة للناس
بظاهر الجبال حيث تقع عليها اشعة الشمس مخترفة طبقات الماء الرقيق الذي

نسكه فتبدو للعين متألفة كثيراً) ودالعا لسانه المحاكى الحجة شكلاً فيقدر على حوالبه
يلتبس طعاماً انيقاً فيزداد في التهامه نمواً وكبراً مثلاً من فرشه الصدفي ما
يركب قوام تلك السدرة الثمينة

ويحسن بنا ان نذكر هنا ان اللآلئ اذا طرأت عليها ظروف مخصوصة
اودت بها الى الفناء او العطب يخسران نألنهما وبالنتيجة ضياع ثمنها واحسن
الادواء الواقية حفظها في المغيسيا

لاجرم انه يسكن المواضع المناسبة جداً ويتمتع بالسعادة والهناء لكنه لا يعدم
من جانب الدهر اكداراً ألا ترى ان معظم المحار الدرري البالغ حد النمو والكبر
يبتابه عدو في شكل الكركند الفرزي وهامة الافريدس فيدخل الصدفة
مع انبائه ويتخذان لها مقاماً تحت جسم مسلوحيها متنعين بما يجدران من النعومة
والرخاء ومن ثم بذودان جهدها عما امتلكتا بحيث لا يقوى الحلز على طردها من
منامو بل يلبثان ويربيان نمة صغارهما وناهيك عما يحدث عنها من الشر والاذى
ويزعم بعض الناس ان السبب الصحيح لاحداث اللؤلؤ انما هو مرض يأخذ
الحلز ولم على ذلك ادلة منها انه متى كان المغاص حسناً تنمو فيه المحار كثيراً
وتبلغ حجماً عظيماً وهي نقية ليس لسطحها الخارجي درن ولا ثلول ولا ثقوب
احديها الديان بل تراه ملساً جميلاً يدل بمجمل حاله على تمتع الحلز بالعافية
والنجاح المستمر (كل هذا مشاهد في المستنقعات التي تكون اصدافها متباعدة)
متى كان كل ذلك ترى اللؤلؤ نادراً قليلاً بحيث لا يكون وافياً بنفقات
العواصين اذا غاصوا عليه دون سواءه اما الاصداف فانها تكون حينئذ اكثر
قيمة واعظم قدراً بالنسبة لموضعها من اللؤلؤ وكل هذا بخلاف الاصداف المتراكمة
التي امهكها الضغط فشوه من ظاهرها وبرزت متضخمة عند اسفلها ولها من
قشرتها الموائمة غلافها الظاهري ما صبرها عند اطرافها على حالة غير طبيعية
مع بعضها مما اوجب الظن بان نموها توقف لامر ما ومثل ذلك تراها ملائى
بالعقد والادرن القشرية المظهر اما شكلها فكيفير الحل بما فيه من الخاربس

الدودية الكثيرة وتلك تكون خارقة المادة الصدفية كثيراً أو قليلاً فلهذا هي
الاصداف المملأى باللالى الفاخرة والدرر النادرة وليس بدعاً ان اخذ من
الصدفة الواحدة مئة درة أو نحوها الا انها متى بلغت هذا العدد قل من بينها ما
كان جوهراً ثميناً بل ربما لم يكن منها شيء قط

على ان اثرأ واحداً من آثار وجود اللؤلؤ في داخل الصدف ما يبرح
معتبراً مصداقاً على صحته وهو شرط لا بدركه الا اهل المزاولة والامتحان ولذلك
يقال انه متى كان الحذر حياً كان السطحان المبسطان الباديان على ظهر المنصل
منلوئين بالوان مشورية ومثل ذلك يكون شأن الحبل الذي يصل الحارة
بالصخر فان كان في الحار درأ فاللون الغالب في الاجزاء المذكورة (ابلان
ربعان الحياة كقولك حيث ينشل من الماء) يكون الشبهاني المتألق من غير
ثبات بحيث يعسر وصفه ولكن يسهل على الغواص ادراكه ولذلك ترى اهل
الخبرة والمزاولة يتفقون من وسق القارب نحو ثلاثة ارباع صدفه ما يحوي
لؤلؤاً رطباً

وفي الباسيفيك ينفخون الحار بالسكين وهذه احسن الطرق اذا أجيد العمل
بها ووفقى السكاكين ما كان مماثلاً لما يستخدم منها على الموائد من ذوات الفولاذ
الجيد المشحوذ شحذاً دقيقاً تصنع النصلة بعده مرنة جداً واما القبضة فيجب ان
تكون متينة وبياسر العمل فلا يضي السهار الا وقد فتح العامل الماء نحو طن من
الصدف وهو لا ينحسر واحدة من اللآلى الحسان ولا يستطيع الاسراع بالعمل
الا على خطر ادماء اليدين جرحاً (قد يبلغ احياناً مبلغاً مهماً) لان حد الحار
كحد الزجاج الا ان الذين يعملون لانفسهم وفي آمالهم نيل المكاسب الفادحة
لا يبالون بهل هاتيك العوارض بل ترى حميتهم كحمية العالمين في معادن
الذهب واذا مهر البيض بالعمل لا يسمحون لسواهم ان ينفخوا الاصداف لئلا
تتلاعب ايدي الوطنيين باللالى فتذهب ضياعاً واولئك لا ينأمون عن السرقة
كلما سخط لهم الفرصة

ومنى أنزل الصدف الى البر جمعه الغواصون - حسب عادتهم - في
كومتين احدها ما يظنون به يحوي الدر والثاني ما قلت فيه ثمنهم فيتولى
الغواص فتح الاولى بنفسه ويعد بالثانية الى الوطنيين وتلقى الاصداف الفارغة
في الظل لئلا تقع عليها اشعة الشمس فتلم بالوانها الزاهية وكان من عادة القوم
في زمن القطع ان يأكلوا الحار المستخرج من محار اللؤلؤ ذلك اذ يطبخون
نفايته في فرن من الحجارة ويخففون سائره في الشمس على انه وان كان وافر
الغذاء والمفعة فهو خال من اللذة وفيه جفالة وغلظة ومقام اللؤلؤ من الصدفه
في العسل الاكبر الذي يبرز منه ذلك المسمى حبلاً وتحن هذا بحاكي ضخامة كف
الانسان في اصل الباهم وبما ان اللحم شفاف بعض الشيء ترى اللؤلؤة غير مستترة
عن العيان لئلا لها بتكسير النور وهي لذلك بادية للنظر واضحة المرمى على انه قد
تعدد اللآلئ بالحار الواحد لكنه يغلب في مثلها صغر الحجم ونشوبه الشكل .
وقد توجد بعض اللآلئ فائقة في بطن الصدفه ومثلها يكون في الغالب فاخراً
نفيساً مستدير الشكل كبير الحجم فاذا فتحت الصدفه من غير دربة ولا اعتناء
وكان فيها مثل هذه اللؤلؤة الثمينة سنطت تلك بين جبل الحار وهو اذ ذاك
في حالة النزاع منذ شقت الصدفه فضاعت بين النفايات ومن ثم نبذت
الصدفه فذهبت الدرة ضياعاً ومثل هذا الحادث كثير الوقوع في المغاص
الباسيفيكي ويضاعف الكثير من الدرر الحسنات وذلك لان الاهلين مع وفرة
خبرتهم لا يحسبون لوجود الدر حساباً في غير عرضل الحار وتراهم يملسون
الفرصاء فوق الرمال فيضعون الحارة بين فخذتهم ويعملون فيها السكين
فيشفونها فاذا كان ثمة درة حبيبة (يغلب فيها ان تساوي ثمة لؤلؤة أخرى)
سنطت منهم بين الرمال على ان مثل هذه الدرة لا تكون الا نادرة اي في كل
الف محارة واحدة تقريباً

والطقس الجميل الهادئ يناسب الغوص على اللآلئ كثيراً الا انه لا يكون
وجوده ضربة لازمة لاستخراجه لان بعض الاهلين في الجزائر ممن اعتاد العيش

في البر والبحر ينتشون عن اللآلئ بالسباحة وروؤوسهم تحت سطح الماء حتى اذا رأوها يرفعون رؤوسهم فيتنفسون مقداراً من الهواء يكفيهم مدى غوصهم ثم ينحدرون الى الاعماق فيأتون بما تصل اليه ايديهم سرّاً خفاً وفوق هذا فان اهل بولونيسيا لا يستخدمون في الغوص حجارة تعينهم على النزول الى القاع ولا اداة تسدّ انوفهم كما يفعل السنكايس ومع هذا فتراهم يظلون تحت الماء الدقية والدقية بل ربما اكثر من ذلك ويستخرجون الاصدف ولو كانت على عمق عشرين باعاً ولا بد لانزالهم الى هذا العمق من موجب بفوق المادة على انهم لا يقيمون ثمة طويلاً بخلاف اهل جزائر بارهين وباومانيا ورايا فانهم يفعلون ذلك اذا شاءوا

ومحار هذا العمق كبير الحجم جداً يبلغ قطره ثمانية عشر قيراطاً حتى انه اذا شق زوج منه من عدد المفصل بلغ عرضه ثلاث اقدام والغوص على هذا الصدف شاق جداً لان حرارة الشمس تزداد باشعاها من الماء الراكك فتصبح شديدة الفعل جداً ولذلك يطلي الغواصون اجسادهم بالزيت ولولا ذلك لانتشرت جلودهم الشبهانية الالوان وتساقت اولاداً

وفي كثير من الجزائر تكون النساء ابرع من الرجال في هذه الحرفة لانهن يعتدن منذ الحداثة ان يقدمن للرجال مااكلهم من الحمار والثرار فينغن ماهرات في الغطس واجرة عملهن من النسيج اي من القطن المطبوع (المسمى عندنا شبتاً) ومن النسيج والادوات الحديدية والحلى كالاقراط والدوع والجلود الملوّنة وامثال ذلك من الاصناف المختلفة التي يطول بنا عدّها وليست القيمة واحدة في كل الجزائر ولا السلع المتخذة عوضاً عن العمل مطلوبة في كل مكان ولذلك يتطلب الامر ان يكون التاجر محيطاً من قبل ذي خبرة بشؤون المواضع الجمّة التي تكون مغاصاً للدر وبها يرغب فيه الاملون من المنافع لترجيع تجارتهم ولا يكون من الخاسرين

وبحسب بعضهم ان كثيراً من المغاصات القديمة التي اغنت الكثيرين من

عالمها (كمغاص ناكو الذي استجلب منه الخراجات هورت اخوان عام ١٨٥٦
 و١٨٥٧ بمدي ١٢ شهراً نحو مئة وعشرين طنّاً من الصدف بواسطة خمسة عشر
 غوّاصاً ونساءهم اللواتي تزوجوهنّ هنالك) قد فرغت (وكمغاص مانكارو
 نكارو حيث لم يبق فيه الا الاصداق الصغيرة) او قلت لتعاقب الاخراج منها
 ولاحظتها قبل ان تبلغ اصداقها تمام نموها فاصبحت الى هذا العهد قليلة الجدوى على
 ان ذلك مغلوط وانما الغر الاصداق ما برحت في النافع وفي كهوف المرجان
 تحت هاتيك الارياف المستفرغة واذا احسن اغراء الاهلين المتبررين غاصوا
 عليها العباب وبرزوها للوجود ألا ترى ان بعض المستنقعات لا يدو
 منها ان فيها ما يستحق الذكر من هاتيك الاصداق بل بعضها لا يشاهد فيها
 شيء قط ومع ذلك فهي ما برحت مياة المقادير الوافرة من المحار وعلّة ذلك ان
 الغواصين لما لم يروا شيئاً في ضمضاج الماء ابوا ان ينشوا عنه في موضع آخر
 ولا خفاء ان تلك الضماضع تنتهي الى اجوان رملية لا يستطيع هذا المحار البقاء في
 جوارها كما قدمنا فضلاً عن ذلك اذا كانت الاجوان جارية الى خور كبير
 ولم يكن ثمة مجرى ظاهر فان الماء الرقراق يصح عظيم الحر بحيث لا تقوى
 الاصداق على سكناه مع انها تكثر وتغزر في الاعماق بما لا نستطاع مشاهدتها
 الا لمن غاص مفتشاً عنها . والمحار اللؤلؤي كما لا سفيح يتطلب ظروفًا مخصوصة
 لنموه ألا ترى ان مواضع جمّة تحوي في الظاهر كل لوازم وجوده ولكنها تخلو
 منه تماماً (سيراندل في مجلة العلم المنتفع به)

ويستخرج صدف عرق اللؤلؤ من الساحل الشمالي الغربي من اوستراليا
 الغربية على بعد ١٢٠٠ ميل من فرمنتل ونشنغل به السفن على اختلاف حجومها
 من الصغيرة ذات الخمس طنات محمولاً الى الكبيرة والعلمة من الاهلين
 والملاسيين غير ان الوطنيين اخبر من الغرباء ولئن كانت الثقة في مواظبتهم
 على العمل ضعيفة جداً لانهم لا يشبهون ولذلك يفضل الملاسيين عليهم لانهم ارفع
 قدماً وافل نعباً ولكنهم اوفر اجوراً ومعدل وزن المحارة الواحدة ليبرا وثمن

القطار منها سبع ليرات او ثمان ولهذا يكون الاستخراج من الساحل الموافق
موفور الفائدة. ولقد دل الاختبار المتعاقب على مدى سنوات عدة ان السواحل
تعود الى حالها من الوفرة في مدة سنة او سنتين ولذلك تلوح من هذه المهنة
بشائر البقاء طويلاً واقرب المين الى المغاص وافعة في خليج نيكول وتلك الميناء
بلد عامرة فيها حكومة منتظمة وعلى كل سنيمة تشتغل في استخراج الصدف مكس
قدره ليرا واحدة عن كل طن مسجل على انه لا ينقص المقدار عن الخمس ليرات
او يزيد عن الثلاثين وينفق الدخل من هذا المكس على المنافع اللازمة للقطار
الشمالية

ومغاص اللؤلؤ في خليج الكرخ بعرض ٢٦ جنوباً جارٍ على هذا النمط ان
النظام وفي الشتاء يعناضون عنه بنصب الشباك الجارفة من الاسلاك بالغص
ويرفعون الى تلك الضفاف وكانت الاصداف الصغيرة الحاوية نئيس الدر لا تؤخذ
الا من خور يقال له عندهم بوسلس هار بوراي المينا العظيم (يا للعجب العجاب
كان هذا من اسناد الاختداد) وعرض هذا الخور عشرة اميال وفي وسط موقع
المرابي ومتى جاء الرجال نزلوا الى البر وخرت قواربهم ومعظمها صغير عند
الساعة الثامنة صباحاً فظلت الى الساعة الثانية او الثالثة بعد الظهر ويستطيع
الفارب الصغير ذو الاربعة مجارة ان يستجلب ثمانية اكياس ملاءى بالصدف فتلقى
تلك بين الركام التي على الشاطئ حتى يفسد الحار الذي فيها وعند ذلك
يسهل فقع الصدف ولا ريب ان نطهم هذا اقل ركونا الى الظفر من سواء على انه
قد توجد بعض الدرر الغوال ولكن ذلك في حكم النادر اما اللآلئ المعتدلة
الحجم فانها تنفي عن سواها الا ان الافلال منها لا يعتمد عليه لان ننادها قريب
على ما دلت عليه اعراضه في الموضع المسمى كل ذلك والقوم لم يكتشفوا مستودعاً
آخر غزير المادة ثم ان الصاد من اللؤلؤ يزداد على مر الاوقات وقد بيعت
بعض الدرر الحسان بمئتي او ثلاث مئة ليرا

وما برح مستخرج الاصداف اللؤلؤية في اوستراليا الغربية اخذاً في التندم

وما انفكت تجارتها مرتفعة ذرى النجاح على مدى الساحل الشمالي الغربي من
 أستراليا بين الدرجتين الخامسة عشرة والخامسة والعشرين من العرض الجنوبي
 ومنذ سبع سنوات (قبل تأليف الكتاب) لم يكن لهذه التجارة من اثر وانما
 نشأت واخذت منذ ثلاث سنوات بالتقدم والنجاح حتى بلغ الصادر من الهدف
 الى لندن عام ١٨٧٦ نحو ٢٤٠ طناً والى سنكاپور ٦٧ طناً ومعظم هذا المنفذ
 الاخير يتنقل من تلك المياه الى لندن والتمن الحالي الطن بين ٢٥٠ و ٢٨٠ ليبرا
 ومعظم تجارة هذا الصنف بايدي المارلين في الاصقاع الشمالية الغربية من
 سواحل أستراليا او بيد بعض الممولين الذين متى حان الوقت ذهبوا الى
 هنالك بسفن من ذات الاربعين الى الثمانين طناً محمولاً واقاموا على قرب من
 موضع الاصداف يستأجرون لاجراجها من اهل مالاي واليابان وبعض
 الوطنيين ولا يتقدمهم الا اجوراً طينة وكانت السنة الماضية عليهم وافرة الخبز
 رائجة التجارة باسمه عن ثغر الآمال في مزيد الاقبال

واصبح صدف عرق اللؤلؤ البديع الجمال صنفاً مهماً في أستراليا الغربية
 بل تقرر استيراد شيء منه من كامبيا غير انني (المؤلف) لا اظنه من نتاج السواحل
 الافريقية الغربية

وبروج سوق اصداف عرق اللؤلؤ في الصين كثيراً لانها تستخدم للنش
 والتنزيل ويصنع منها خرز ومعدّات يسمونها سمكاً (لانهم يصطنعونها على
 شكله) وملاعق وامثال ذلك الا انهم لا يصنعون منها ازراراً كما في اوربا واما
 الخرز الذي يعملونه منها فعلى ثلاثة انواع احدها المستدير غامقاً - وثانيها الغليل
 الاستدارة - وثالثها المحفور او المرسوم ثم انهم يصنعون معاد الورق على اشكال
 شتى منها المستدير والمستطيل والبيضي ويزينونها بالرسوم والنقوش وتعرض
 للبيع طغوماً كل واحد منها فيه مئة واربعون قطعة ومنذ بضع سنين ارسل من
 بلاد الصين بعض الاصداف من عرق اللؤلؤ وهي منقوشة ومزخرفة كثيراً وانما
 اريد بها ان تكون لصحاف الحلوى ومع انها كانت بدبعة في صناعتها وقد

استغرقت جلّ العناية والهمة في عملها الدقيق فانها لم تصلح لما اريد بها وما صادفت حظاً لدى الاوربيين

ومثل هذه الزخارف ولكن احط منها في الصناعة شيئاً وقل انقائاً واكثر جفاءً وخشونة هاتيك الاصناف المبتاعة لزوار بيت المقدس التي يستخضرونها من بيت لحم وجوارها مما تنقش عليه الرموز الدينية والكسبية وبعض الصور والحفر في الصدف اللؤلؤي طريقة شبيهة بالنقش الداني في المعادن وذلك باستخدام المحامض الاكالة والحفر بعد ان تقسم الصدفه تقسيماً بتطلبة الغرض منها ثم يرسم عليها ما يراد بواسطة فرنيش او طلاء قائم وبعد ذلك تمسح الصدفه بالحامض النتريك الثقيل مسحاً متكرراً حتى تاكل الاجزاء التي لم يمسها الطلاء وبعد ذلك يغسل الطلاء المذكور فيظهر الرسم الذي لم يأت الحامض عليه ظهوراً جلياً بياض منه طريقاً بديعاً واذ كان الرسم على المثال المنقوش على النحاس فالعمل فيه كالعمل في ذاك

وبين الاصناف عديد من المتألفة الالوان نالفاً صادراً عن طبيعتها الصدفية او الفرجية وكلها تستخدم في الزخرفة والصناعة كانتها صدف عرق اللؤلؤ ولذلك يجمل بنا الامناع اليها فمنها صدف الاذان (من طائفة هاليونيس) يستعملها صناع برمنهم للتزويل ولما يتشبع به من الزخرفة بالورق وسائر المناع المستظرف وقد يقال لها في التجارة اصناف الاورور اي الشفق القطبي وعدة انواع طائفتها الصدفية نحو سبعين نوعاً منها نوع انكليزي كثير الوجود صغير الحجم اسمه (هاليونيس نسبركولانا) على ان لونه فضي ويسى في جرسى اورمروى غزير فيها ومن خصائصه ان له عند عموده الفكري صفاً من الثنوب وانما تسمى بصدف الاذان البشرية اما الانواع الموجودة في مياه الاقاليم الحارة فان الوانها اشد سطوعاً واحسن نالفاً وحسبك بالهاليونيس ابريس الموجود في زيلاندا الجديدة فان لونه اخضر قرحي وكذلك ترى الهاليونيس مبدأ الفاطنة مياه رأس الرجاء الصالح اذا نرعت عنها بشرتها السمراء الضاربة الى الاصفرار

تجدها مرقطة برنقائياً أو ترقيطاً آخر وقد استجلب من اليابان وغيرها بعض
انواع بدعة كالماليوتس ورفامنس والماليوتس سبلاندنس والماليوتس كراشرودي
والقوم يستعملون الصدف الاذني الاخضر في صنع الازرار المستطرفة والعري
وازرار الاكام والاقراط وسواها

وترى سكان كورنساى وجرسى يزينون دورهم باصداف الاورير جاعلين
وضعها خماسي الترتيب وصفها بحيث تقع اشعة الشمس على جوفها المتألق ويصنع
من بعض الاصناف الكبيرة الحجم الشائع وجودها في كثير من الاقاليم صحافاً
للفاكهة وذلك بعد نزع قشرها الخارجية فتصبح ذات جلاء يجاذي في تألق جوفها
البديع وهي اذا احكم ترصيعها كان لازدهاء الوانها وبها شأنها ما يزيد موائد
العظماء بهرجة وانفاً وفوق هذا فان لاصداف الاذان صنائع تشبه بها صدف
السلحفاة غير انه يتخللها طباق من الصدف يظهر منها اذا عظمت طبقات
كثيرة غير ذات انتظام

ويجفف الصينيون من سكان كاليفورنيا الحار الذي يؤخذ من جوف هذه
الاصداف ابتغاء تصديره ويسمونه ابالونس ومثلهم يفعل اليابانيون ويستعمل
الصدف اللؤلؤي ترصيعاً وذلك في الصباغة فاذا صُقل صلح لخرقة واجهة
المواقف واذا سحق اردانت به الحروف في الكتابات المزخرفة

وفي التجارة صدف آخر يسمى البصاق الاخضر وهو توربو الكاربوس او
مرمورانوس على انه مشهور ببغداد اللاعة والوانه الزاهية احمراراً واصفراراً
واحمراراً بديعاً ساطعاً كل ذلك ممزوج معاً وترى ملوك سكدنافية يتخذون
كؤوسهم من هاتو الاصداف حتى انك تجد منها في المتاحف مصوغاً بالنضة
ومرصعاً بالجواهر وهنالك صدف آخر من النوع المسى بطروش التركي او
(تربوس مانيكوس) تصنع منها الكؤوس الانبوية الشكل ويمل من بعض
اجزائها الحقن والعلب والحوذ وقوارير الطيوب ومحافظ اطوار البريد ومغالف
للمذكرات وغير ذلك من الازرار والاقراط والخواتم وحلى الصدر واماها

وقد مرّ بنا ما دلنا على ان ذلك الاثر البديع الصادر من الجزء الصدفى من المحار انما هو حادث من طبيعة طبقات الغشاء المنرد في الطبقات والفتيات الواقعة على سطح عام وقوعاً منحرفاً انحرافاً كثيراً او قليلاً ولا خفاء ان كثيراً من الصدف يظل مدى حياته خفي اللون لما يرنديه من الغشاء الخارجى فلا ترى مثلاً الحجر اللؤلؤية الموجودة في النوتيلوس على انه متى شئت تلك الصدفه نصفين ظهرت الحجر المشهورة عنها واهل الشرق يصطنعون منها كؤوساً بديعة الجمال يزينونها بالزخارف والكتابات لانه متى أزيل الغشاء الخارجى عنها (ولونه الغالب ابيض داكن) ظهر المنظر اللؤلؤي الجميل وقد برصع هذا الصدف فيصنع منه مزاوهر لموائد السراة وتزدان به واجهة موافدهم

والصدف اللؤلؤي يستخدم لخرقة كل الاعمال الورقية وتلك ولون بطل زبها في بلادنا (الانكليزية) فانها ما برحت شائعة في اميركا ولوربا والسلع المصطنعة منها في بعض المستعمرات في الموائد والكراسي والطباق وامثالها ولاستخدام الصدف اللؤلؤي طريقتان وذلك انه اذا مسحت المحاجة لعدد من القطع الدقاق المتائلة في الحجم والنقش يصلونها بالغراء ومن ثم يرسمون ما يريدون صورة كان او كتابة ينقش على الصفحة الخارجية وتقبض بعد ذلك بهلزمة او كلاب وينقش فيها كانتها صفحة واحدة وتسوى بمنشار دقيق او تهبأ بالمبارد وقد يعدل الى استخدام الخارز في العمل ومتى ارادوا فصل القطع عن بعضها القوها في الماء الغالي فيذيب الغراء وتنصل غير ان المواد التي ترصع باللؤلؤ في معظم الاحيان هي الحديد المسبوك او الصنائع والورق المصنوع وهالك طريقة العمل

اذا كانت المادة حديداً مسبوكة نقوه في بادى الامر من الرمال التي تلتصق به اثناء سبكها ثم سودوه بغشاء من الطلاء وكن التناديل حتى اذا جف تماماً يطلى ثانية بطلاء اسود او ياباني وقبل ان يجف هذا الطلاء يلقى عليه ما شئت الصنعة او رغب الصانع من القطع اللؤلؤية على شكل وريقات او ورود

اوزهور أخرى فتاتصق تلك بالطلاء سريعاً ويضعونها في انون حامٍ تبقى فيه
 عدة ساعات او حتى يجف الطلاء فيستخرج من الانون ويغشى بطلاء آخر يعم
 اللؤلؤ والسمط المنظوم فيه ثم يُعاد الى الانون فيظل حتى يجف ويكرر هذا
 العمل مراراً وآخر الامر يكشط الطلاء عن اللؤلؤ بسكين ويبقى سطح اللؤلؤ
 والطلاء الذي بكتنفه غير محسوسين ثم يُصنل اللؤلؤ بقطعة من حجر الخفاف
 المش والماء ويصنل سطح الطلاء بمحوق ذلك الحجر حتى يلمس ويرطب بالماء
 وسينما يكون اللؤلؤ في هذه الحالة غير الصئيلة يظهر كأنه مثل نتريلاً
 ولذلك يسمى بما يدل على حاله واما جلاؤه وازدهاؤه

فينوقفان على صناعة الصانع الذي

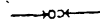
يعمل فيه بعد

ذلك

الفصل الثالث

اللؤلؤ ومغاصه

كثرة الطلب على اللؤلؤ . طريقة تكوينه . اللآلئ الكبار
الغوال . الاصداف التي تحويها . تعديل مغاص اللؤلؤ في
سيلان . طرائق الغوص . اشكال اللؤلؤ . قيمة اللآلئ الواردة الى
انكلترا . مغاصه في خليج فارس . مغاصه في بناما . المغاص في
الباسيفيك . اللآلئ المستخرجة من الصدف النهري المسى بام
خاول . اللآلئ الفاخرة المشهورة



اننا قد مجئنا عن عرق اللؤلؤ وما ينتفع به ولم يبق علينا الا البحث في
اللؤلؤ العظيم الشأن وما تراه فيه من الجمال الرائع اذ نتجلى به بخور الغيد
او ينزبن به رجال الشرق الاقصى كأمراء الهند اولئك الذين نتألق الدرر
من ملابسهم وسروج فيملتهم تألقاً يذهب بالابصار ويدل على وسع ثروتهم وامتداد
ايدئهم الى قلب البحار . وكان منهم منذ بضع سنوات ان وفدوا على حكيدار
الهند (نائب الملكة فيها) في بروال على فيلة مزدانة بالدرر الغوال المتراكمة
فوق رؤوسها ركاماً وصدف هولكار مغطى باللؤلؤ والزمرد

لاجرم ان الدرر حلية عظيمة الاعنبار لدن كل سكان اسيا الشرقية من حد جبال حملايا الى الباسيفيك ومن منشوريا الى المضائق وكلهم يرغبون فيه لتلبية الاحذية والاحزمة والاقراط والعقود والاكايل ولتزيين المعبودات وفي تاريخ الصينيين ترى اللؤلؤ مذكوراً مراراً حجة ما يدل على موضعه من نجلة ملوكهم واعتبار كل الذين يرغبون في الزينة الشخصية

اما ترى انه تذكر هنالك بعض الدرر البالغ حجمها الفيراطيين والثلاث وان منكستي كان على الصين سلطاناً عظيماً مشهوراً باسرافه وقد تولاهما في بدء القرن العاشر وكان من امره ان افراط في الاسراف حتى كان يتجلى باللالئ الحسان وبامراهل بطائمه ان يتخذه في ذلك وكذا كان كرسي ملكه وسروج خيله وادوات مركبته الحربية كل ذلك كان يزخره بالدر النفيس حتى ان طرق موكب العظيم كانت لا تخلو من اللالئ المنشرة من حلى المارة العظام وناهيك عما كان مألوفاً في تلك العصور من العادة المعروفة بالثر في النصر وذلك ان وفود الاقطار الخاضعة كانت اذا دخلت الصرح ثرت حوا اليها كثيراً من اللالئ حتى انها اهدت ذات مرة ثياباً كلها مصوغة من اللؤلؤ المنظوم

وقد وقع الخلاف بين العلماء الباحثين على صحة تسمية اللؤلؤ جوهراً غير انهم متفقون بجلالتهم على نفاسته واعنائه قدره لما يشاهدون من غلاء ثمنه وليس بدعاً فان اثنان اللالئ التي يملكها اهل اوربا واميركا والهند لا بد ان تكون بالغة مبالغ فادحة باعتبار ما حشد القوم منها على توالى العصور وكرور الايام حشداً كانت تبعث عليه الرغبة الوفاة مدى الازمنة الى هذا الحين بل ان كثيرين من الممولين كانوا يسعون السعي الحثيث لاقتناء افخر اللالئ تنافساً بها ولا نرى لدينا اليوم مصادر وثيقة يعتمد على اخبارها في تقدير متجر الغرب في اللؤلؤ غير ان تاجر مشهوراً اخبرني ان مقدار اللؤلؤ الوارد الى لندن سنوياً يناهز ثمة المئة والمئة وعشرين الف لبرا وفوق هذا ترانا اذا نظرنا الى الجداول

الصادرة عن غرفة التجارة نجد ان قيمة اللؤلؤ المترَّر عنه والمخمن ما دخل
البلدان البريطانية في مدى ثمانية عشر عاماً آخرها سنة ١٨٧٠ سواء كان مركباً
او حياً يزيد عن المليون ليبراً ثمناً

ولا يخفى ان هذا القدر يقل عن الواقع كثيراً ويخصرني المعلوم من الوارد
الى بريطانيا العظمى على ان هنالك مفاد بر و افرة لم تضبط ارقامها وناهيك عما
يرسل الى الشرق وما يباع في سائر الافطار الأوروبية وفي امبركا كل ذلك
يسهل لنا سبيل التخمين للقول بعظم الاهمية التجارية والصناعية

ثم ان في سيلان عشرة مفاوض كان دخل الحكومة منها في مدى ثلاثين
عاماً من سنة ١٨٢٢ الى سنة ١٨٦٢ بالغاً ٢٠٠ الف ليبراً على ان كسب العملة
والتجار فيها ما لا يعلمه الا الله

والؤلؤ التجارة العادية انما هو مفرز صفائح منصّدة مشتركة المركز ومادته
صدفية كنيقة هيئة الحسن الخاص بها مركبة من غشاء و من كربونات الكلس
واحسن انواع هذا اللؤلؤ ما يستخرج من ذوات الفلتين ولئن كان من نتاج
ذوات الفلقة الواحدة دريّاخذ بالابصار دهشة واعجاباً ولكنه ليس بذئ ثمين
عظيم

وترى بين الصدف الساكن البحار والمياه العذبة ان معظم حيوان الصدف
منه يفرز مادة قرنية وكلسية اي مركبة من الحيواني والمعدني ما يتألف داخل
الصدفة اثناء نموها فيتكوّن من مفرزها تلك المادة العجيبة المعروفة بعرق
اللؤلؤ وغزارة هذا المفرز تظهر على شكل نقط او كرات او تتوات متصلة بداخل
المصارع اوقائمة في الجزء اللحمي من الحيوان وهي حيثئذ على هيئة كروية تزداد
في كل سنة طبقة من المادة اللؤلؤية الصرفة وتستمر بعد ذلك متألّفة وفيها
بعض الشفوف والصلابة

وقد عرض في المعرض البحري العام الملتئم في مدينة نابولي عام ١٨٧١
كثير من النتاج البحري المستخدم في الصناعة وكان ذلك بالغاً في النخامة والبهاء

حتى ان الصنف الاباطالية ظهرت بادية بالسن الشعراء متناخرة بما حوت قاعة اللؤلؤ والمرجان من الغرائب المحسان وناهيك عما عرض ماركيزني الفلورنسي من مجموعة الدرر الغوال وبينها درة سمراء قدرت قيمتها بخمسة آلاف ليرا انكليزية وثلاث من العقود المنظومة من اللآلئ الشرقية البيضاء الكبيرة وهي متفنة الصنع ومزدانة بالجواهر وقد منح هذا الرجل الوسام الذهبي الاكبر ليس لانقاؤه الصناعة بل لان اللآلئ التي عرضها كانت نادرة بتينة عظيمة الثمن رفيعة الشأن بما لا يضاهي (على ان فرانكونيني وفيلبس اللندني عرضا من الدر العظيم ما ابهرت صناعته الاعيان ومع ذلك لم يفوزا بالوسام)

وفي ايطاليا جوهرى مشهور اسمه بلكالة في نابولي مجموعة فاخرة بينها ناچ من اللؤلؤ والماس والذبروز وغيرها من الجواهر نال عليها وساماً فاخراً من لدن لجنة المعرض

وعرض فيلبس اخوان (محلم في كغسّر ستريت من لندن) لؤلؤة كبيرة الحجم عجيبة الشكل منزلة تنزيلاً حسناً على هيئة صدف تربتون واحسن اللآلئ ما كان صافياً ابيض اللون متألّفاً خالياً من البقع والادران امس السطح صقيلاً في طبيعته وافضلها المستدير الشكل الا الدرر الكبار ذات الشكل الكمثري فانها تفضل للاقراط . وكل اللآلئ تشارك الاصداف التي نمت فيها في صفاتها بحسب موقعها منها فاللآلئ تؤخذ من قلب المحار الصدفى تضارعه في التركيب اللؤلؤي المألوف وكذلك نجد اللآلئ النامية في الطبقة الظاهرة من اصداف بيناسكوموزا او في جوار تلك الطبقة لانند عن لونها الاسمر ونسجها الموشوري ومثل هذه اللآلئ الصدف المسى بالاكونا يلاستنا ترى لونها رصاصياً بل ان المستخرج من المحار اللؤلؤي ذاته (ايفيكولا ماركاريغرا) يتلون تبنياً على انه نصف شفاف ومثل هذا اللآلئ الموجودة في باطن ام خلول فانها تضرب الى الزرقة

وعلى الغالب لا تعتبر اللآلئ الداكنة اللون الا قليلاً وعلى الغالب نستخرج

من اصناف عرق اللؤلؤ ذات الخافه السوداء او المدخنة وقد توجد اللائى الكبار احيانا ملتصقة بالصدفة فتستخرج بالدقة وتنظم مع اللائى الحسان لان الجزء الخدب الذي يتصل بالصدفة يكون في معظم الاحيان مجسم وهيئة ذلك الجزء من الصدفة الذي يتو عن مساواة سطحها

وما كان من اللؤلؤ على هذه الصفة لكنه على غير استواء في نقطة الصلة فانه يظل على فائده للجوهري اذ تركبة تركيباً يستوي فيه مع اللائى الحسان ولقد استطاع الفاه النظر الى ما كان من الدرر لصيقاً بالصدف وما اخرج منها كل ذلك في مجموعة المستر رسنرد هوب في المتحف الجنوبي الكندي في ولا بدع فان في حوزة هذا الرجل اعظم الدرر المعروفة اذ تبلغ احداهما ثلاثة اواق اي الف وثمان مئة حبة اما طولها فغير اطان ومحيطها اربعة قراريط ونصف وناهلك عما في محل الخواجات هنت وروسكل (من لندن) من الدرر الغوال ما يدهش النظر ويمحير الفكر

وعند النبوك ابركورن قرط من اللؤلؤ الفاخر بديع الشكل وكذا الدرر الغوال اللائى لىكرونتس ددلي فانها ادهشت الوقا من زوار معرض لندن عام ١٨٧٢ ثمن عقد واحد منها بثلاثين الف ليرا وقد عرض هنالك ايضاً عديد من الحلى اللؤلؤية الخاصة بالاشراف والوجهاء فكان عرضها فاخراً

ومع ان اللائى الحسان لا تنظم الا على نقاء بساطتها الطبيعية لاغنائها عن المزيد في تحسينها فان الصاغة والجوهريين قد يدعمون لما بد الصناعة فتصيح من الحلى البدعة شكلاً ولا سيما اذا قرنت بالمالس فصارت شتوقاً او تيجاناً او اكاليل او حلى للصدر او غير ذلك

وليس عجيباً ان يصدف الشاري بين كثير من العادي القليل القيمة دراً فاخراً وقد حدث ذلك للخواجات هنت وروسكل . استقدموا من اوستراليا لؤلؤاً قليل الثمن فوجدوا بينه درة بيعت بقيمة ٨٠٠ ليرا . والوطنيون من اهل تلك الدبار عالجوا الحمار اللؤلؤي بالشواء فمطلوا لون بعض الدرر ونحسوه ثمناً

ويصدف ان درة ثمينة توجد لاصفة بصدفة من اصداق عرق اللؤلؤ التي يشتريها الصناع في اسواق لندن فاذا استخرجت منها بما ينبغي من الدقة بيعت بالانمان الفادحة . واهل البلاد التي يؤخذ هذا الحار منها ينفخونه او ينفخونه التماساً لما يوجد فيه اتفاقاً من اللؤلؤ وقد ينفونهم بعض ما فيه . حكى المستر ريت احد صناع الازرار اللؤلؤية انه منذ خمسة عشر عاماً وجد احد العملة من برمنهم في احدى الاصداق التي يشتغلها لؤلؤة كبيرة الحجم كاملة الشكل فباعها باربعين ليراثم بيعت بعد ذلك بمئتين ويكثر وجود اللآلئ الصغار على هذا النمط فترى بعضها كامل الهيئة والبعض غير متكامل الشكل اما في الحادثة المشار اليها فان اللؤلؤة كانت نامة الشكل وهيئتها وحجمها كالبرقوفة الصغيرة

وقد يشق الجوهر جي اللؤلؤة نصفين ابتغاء الترضيع بها على صلب اما لآلئ الانهار في سكتلندا فيغلب استعمالها لترصيع الذهب وفي حوزة الدولة القيصرية الروسية مجموعة من الدرر الغوال . والقيصر نقولا والقيصرة امرأته كانا برغبان كثيراً في اذخار اللآلئ الحسان ولذلك شرعا في التماسها من اقصى الارض وكانا برغبان في اللؤلؤة اذا اجتمع بها امران يندرج اجتماعهما في الدرة الواحدة وهما ان تكون كاملة الكروية وفريدة لم تُثقب ولم يتقلعها بشر من قبل وبعد ان قضى القيصر المشار اليه خمساً وعشرين عاماً بالبحث والتنقيب قدم للقيصرة عقداً نفيساً لم ير الناس له مثلاً ومثل ذلك اهدى ولي عهد روسيا (هو الامبراطور فرديريك الالماني) لعروسه يوم زفافها عقداً فاخراً منظوماً من ست وثلاثين لؤلؤة ثمينة فكانت مطحماً للابصار وبهجة للناظرين وقصارى الامر ان رغبة الناس في الدرر مرض عظام ما برح شديد الوطأة على الناس في كل عصر ومصر

وكان الناس يزعمون ان اللؤلؤ لا يحدث الا في الاصداق من ذوات المصراعين ولذلك كان يعسر على الفائليل ان يبينوا الصدق ذا اللؤلؤ

الوردي لانه ليس بين الاصناف المعروفة من ذوات المصراعين ما كان غلافه الداخلي ملوناً وردياً اما اليوم فقد ظهر لاهل البحث ان ذلك الدرّ الوردي من جملة نتاج الحار الخزفي المسمى تشنك او (تورينلا سكوليموس) وقد انتفى كل ريب من هذا القيل بما عرض في المتحف البريطاني من احدى اصناف هذا النوع وفيها لؤلؤة وردية اللون كبيرة الحجم فاخرة النوع قائمة عند فوهة الصدفة بحيث لولا العناية بامرها لذهبت ضياعاً عند فتحها واللؤلؤة لا تبعد لوناً عن لون بطانة الصدفة وليس هذا فقط بل ان الاصناف العادية المعروفة بالنبوعية والموجودة في بلاد الهند الغربية باسم (سترومبوس جيكاكاس) تحوي لؤلؤاً وردي اللون يسمى في التجارة باللؤلؤ البوقي وفي المعرض اللندني العام المتعقد سنة ١٨٦٢ عرضت بعض الدرر الوردية اللون من البهاس فكانت فاخرة جداً غير ان لونها لا يلبث ان يتغير كلون الجاه الوردي المصنوع حتى للصدر ثم ان التراق الهائل (تريداكنا جيكاكاس) والحار الاعنيادي اوستريا ايدولس وام خلول الفرنسية (مدبولافولكارس) وغيرها من ذوات المصراعين كلها تحوي لؤلؤاً تغلب فيه الدكنة ولذلك لا قيمة له

ويستخرج من البحار الشرقية لؤلؤ صغير الحب وذلك من الحار الشفاف بعض الشيء المسمى بلاكونا پلاستنا او اوريكيلارس ويكثر استعماله في الصين عقاراً وبعض القطع الفاخرة منه يحنارها الجوهريون لؤلؤاً يختلف في صفته وتألفه عن اللؤلؤ المستخرج من صدف افيكولا ماركارتيغرا والماليكرينا ماركار تيغرا ما يكثر في ارخيل سولو

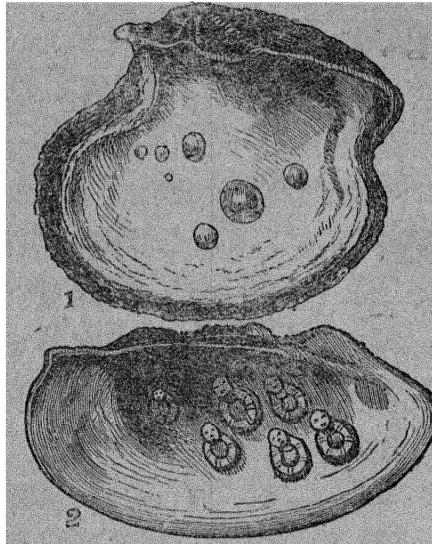
ومع ان اللآلئ قد استخرجت من كثير من البحار والانهار المنشرة في العالم فان الناس لم يتخذوا لم مغاصاً يتفعمون بتجاريه في التجارة الا في ثلاثة مواضع او اربعة وهي اولاً خليج مانار وفي الضفاف اللؤلؤية من سيلان واربين وتونيكورين من بلاد الهند الجنوبية ثانياً في الخليج الفارسي وعلى بعد من البحرين ثالثاً في خليج باناما وكاليفورنيا رابعاً في ضفاف اوستراليا حوالى الجزائر

الباسينفكية

ومقدار الدخل الناتج لحكومة سيلان من مغاص اللؤلؤ لا ضابط له لتقلب احواله على انه ما يستحق العناية به وقد قضى الهولنديون سبعا وعشرين عاما من سنة ١٧٦٨ الى سنة ١٧٩٦ لا يملكون خلال ذلك مغاصا وكذلك لم يكن لهم نجاح في غضون المدة الواقعة بين سنة ١٧٩٢ وعام ١٧٩٦ غير انه لما صارت البلاد للدولة الانكليزية من حق الغوص على اللؤلؤ للمسرحون جرفس احد تجار الشركة الهندية الشرقية ولكن ما لبث هذا الملتزم بان باع حقوقه لبعض الوطنيين بستين الف ليرا فربح الشاري القيمة ثلاثة اضعاف وفي عام ١٧٩٧ التزم الغوص احد تجار الوطن واسمه كنداباشتي من بلدة جافنا بمبلغ مئة وعشرة آلاف ليرا وطال زمن غوصه قبلت ارباحه الخالصة ١٤٤ الف ليرا ثم عاد ذلك الملتزم وجدد العقد لعام ١٧٩٨ بمئة واربعين الف ليرا فاطال زمن الغوص ايضا فكان ربحه (بما فيه مكاسب اخرى) ١٩٢ الف ليرا ولكن اوشكت المرافق ان تنفرغ حتى لم تكن حاصلات عام ١٧٩٩ الا حوالي ثلاثين الف ليرا ومنذ تلك السنة الى آخر عام ١٨٠٢ لم يكن الدخل السنوي من المغاص الا بين ١٢ و ٥٥ الف من الليرات وبلغت واردات ١٨٠٦ خمسا وثلاثين الف ليرا غير انها عادت فارتفعت ١٨١٤ فصارت ١٠٥١٨٧ ليرا وانقطعت اعمال الغواصين من عام ١٨٢٠ الى عام ١٨٢٧ ولكنها عادت سنة ١٨٢٨ فكان معدل الدخل السنوي على مدى الخمس سنوات التي آخرها سنة ١٨٢٢ ثلاثين الف ليرا ولم يغطس الغواصون عام ١٨٢٤ ولكن بلغ دخلهم عام ١٨٢٥ نحو اربعين الف ليرا ثم انحط ذلك في السنتين التاليتين الى ٨٠٠ و ١٠٦٠ وعقب هذا توقيف العمل الى سنة ١٨٥٥ حيث لم يجز الغواصون الا احد عشر الف ليرا

وجاءت سنة ١٨٦٠ فكان الدخل من المغاص اكثر مما كان منذ عاد الغواصون الى اعمالهم بعد عطلتهم حيث بلغ ذلك ٤٨٢١٦ ليرا ولولا تغيير

١٥٢٧ قارباً فاستمر علمها ثلاثين يوماً وبلغت عدة المحار المستخرج ٦٨٤٩٧٢٠
وقد علم بالاختبار ان المحار اذا لم يبلغ الخامسة من عمره لا يجوي الاّ
القليل من اللؤلؤ النخس الثمن واذا كان عمره بين الخامسة والسادسة كان
اللؤلؤ الذي فيه مقوماً بضعف الثمن الاول ويتضاعف هذا ايضاً اذا عاش
حلز المحار الى السابعة وعلم اهل الخبرة ايضاً ان اللؤلؤ اذا أسرع في استخراجه
لم يكن كاملاً وان امهل كثيراً ربما مات الحلز فذهبت اللؤلؤة ضياعاً



المحار اللؤلؤي

ومن ما لوف عادة الغواصين في سيلان ان يعملوا في مغاصهم شهراً او ستة
اسابيع بادئين حوالى الاسبوع الثاني من اذار الى اواسط نيسان او اخره لانه
يومئذ يغلب هدو البحر وانخفاض المجاري وهاك وصف المغاص وقد نقلته عما
كتبت في مجلتي المسماة تكنو لجست مجلد ٢ صفحة ٥٤٦ قلت نقسم القوارب
المشتغلة به الى قسمين عدة كل منها ستون قارباً او سبعون والقسمان يتعاقبان

الطنس الذي طرأ عدد آخر آذار وما تلا ذلك من فشو الهواء الاصفر لبلغ الدخل ستين ألفاً وغلاء اثمان المحار كان ناتجاً عن وفرة المكاسب التي ربحها المتجرون به عام ١٨٥٨ (اذ كان معدل الربح ٢٠٠ في المئة) حتى اذا ذاع الخبر نقاطر معظم الهنود الى المصاربة فيه فاصبح المال وافرأ كوفرة المتعاملين به وكان يباع الالف من المحار عام ١٨٥٨ بليرة واحدة وتسعة عشر شلماً فاصبحت عام ١٨٥٩ بثن اربع ليرات وعشر شلماً واعلاها ثمناً لا تقل عن ثمان ليرات وثمان شلماً وادرك المغاصان الاخيران اثماناً اعلى ولا ريب ان مع كل هذا الارتفاع في الاثمان كان الكسب وافرأ

وكان دخل الحكومة عام ١٨٦٠ ستماً وثلاثين ألفاً وست مئة واثنين وثمانين ليرا والتمن المتوسط الذي بيع به الالف من المحار ثلاث عشرة ليرا واربع شلماً واغلى الاثمان ثمان في عشرة ليرا واما في سنة ١٨٦٢ فوقع للحكومة زهاء ٥٥ الف ليرا وكان الثمن المعتدل للالف محارة ست ليرات واربعة عشر شلماً واستفادت سيلان من مغاصها في مدى التمانين عاماً الاخيرة نحواً من مليون ليرا وذلك على النمط الآتي

ليرات	
٥١٧٤٨١	في المدة الاولى من عام ١٧٩٦ الى ١٨٠٩
٨٩٩٠٩	" " الثانية " " ١٨١٤ " ١٨٣٠
٢٢٧١٩٢	" " الثالثة " " ١٨٣٨ " ١٨٤٧
١١٧٤٥٤	" " الرابعة " " ١٨٥٥ " ١٨٦٠
٥١٠١٨	من مغاص ١٨٦٢
١٠١٢٠	" " ١٨٧٤
١٨٩٥٢	" " ١٨٧٧

١٠٤٢٠٦٦

وكان عدد السفن العاملة في آخر السنين المذكورة (سنة ١٨٧٧) نحو

في الغوص ولكل قارب جماعة وخمسة حجارة ويُحسب لكل حجر غواصان وكل الرجال والقوارب يعدّون من قبل الحكومة وتجدر لهم في مرساها مواضع مخصوصة تشير اعدادها الى اعدادهم الخاصة وبذلك يسهل على كل قارب ان يجيء بما يصطاد من المحار الى موضعه المسمى

وعادة السنن ان تسير في الساعة الحادية عشر ليلاً او عند نصف الليل فتبلغ المغاص مع شروق الشمس لان مواضعه على بعد ١٢ ميلاً من البر ومتى بلغت القوارب اليه تُعطى الاشارة فتطرح الاحجار الغائصة الى جوانب السفن فتحدث شيئاً من التجمعة ثم يتمسك كل غواص بحجر ويخدر به الى القاع ويبقى الغواص الآخر قابضاً على حبل الاشارة مراقباً حركات رفيقه حتى اذا اقتضى الامر رفع الحجر اولاً ثم الشبكة التي وضع المحار فيها ثم الغواص نفسه . وكل زوج من الغواصين يضع محارة لوحده وذلك اما في شباك كبيرة او في سلال ولا يكون جزاء العاملين الا ما جنت ايديها وما وافقها السعد

ومتى تعب احد الرجلين غاص الآخر عوضه على انها لا يتعاقبان لان التغير ينفي باضاعة الوقت عبثاً وانما يخرج الغاطس الى سطح الماء فيبقى في ظاهره الدقيقه والدقيقتين اما عائماً من غير اجتهاد واما قابضاً الحبل بيده ومن ثم يعود فيغوص مكرراً العمل حتى يرى من نفسه الحاجة الى الراحة فيصعد الى فوق ويبقى مراقباً ويظل ذلك اخذاً في مجراه مدى ست ساعات ولا جرم ان الناس المصلحة الذاتية يفعل في الانسان فعلاً عظيماً حتى انه كلما دنا القوم من التجاز بزدادون نشاطاً فيزيدون جهدهم جهداً ولذا ترى اوفر الاوقات شغلاً واكثرها جهداً حين يجتهد النهار شديداً اذ تعلق الشمس الى كبد السماء الصاحبة من غير ضباب او سمباب فيصبح البحر من جراء ذلك كالرصاص المذاب وفي آخر الامر يدوي المدفع الثاني فتخدر الحجارة جميعاً لتفني غوصاً آخر وحينئذ يشتغل البحارة جميعهم باعداد الاشرعة ومن ثم يدبرون القوارب نحو البر حتى اذا بلغوا الشاطئ نزل الغواصون الماء بمجل الأزواج منهم جناهم الى الموضع

المسمى وهنالك يقسمون المحار الى اربعة اقسام ولا تمضي على القوارب الساعنان الا وقد فرغت شعبها ما لم تعترضها الرياح المعاكسة وعقيب تلك القسمة ياخذ الغواصون حصصهم فيبقى للحكومة نصيبها ومقداره الثلاثة ارباع فيجوزون ذلك كوماً في كل منها الف محارة وبوصدون عليها الابواب ويضعون الحراس لحفارتها كل ذلك استعداداً للسوق العام

وهاته الطريقة مناسبة للبلاد كثيراً وموافقة للغاية المنصودة لان الصالح الخاصة تدفع بالغواصين الى المهمة والنشاط فيجدون في العمل غير كارهين سيطرة الحكومة لانها كادت لا تكون شيئاً مذكوراً على انه لا يستطاع اجبار احد من الناس على ان يان ما يفعله الغواصون اختياراً ومهما تعالت الرواتب المقررة لانهم على الغوص مراراً في اليوم الواحد ولا تدفع بهم الى تنريغ قواربهم بتلك السرعة وذبابك النشاط . اء

ومنظر السوق عجيب غريب لانه لا يبرح غاصاً بالناس الآخذين في البيع والشراء على تنوع السلع واختلاف البضائع فتري الهنود الواضعين النظارات على عيونهم والقادمين من سواحل الهند يجلسون في اكواخهم الخفية وامامهم الموازين الدقيقة والآنية النحاسية المعدة لتقدير حجم اللؤلؤ ينظرون بملء التحيل والختناع المشهورين بها لكل من مر بهم من باعة الدر وهنالك ايضاً الصرافون واصحاب المحاونيت الصغيرة ذاك باسطاً دراهمه وهذا بضائعه على قماش ابيض وامثال ذلك مما يملأ السوق

اما المغاص التونيكوريني الواقع على البوغاز من جهة مدارس فانه اغل عام ١٨٦١ نحو عشرة آلاف ايرا وكانت الضريبة السنوية المفروضة في واسط القرن الماضي على هذا المغاص للشركة الهندية الشرقية الهولاندية عشرين الف ايرا ومثل ذلك كانت مغاصات الهولانديين على الجانب الآخر المسماة تنغلي تكاد تكون غير منقطعة بل مستمرة في كل سنة ولكن بعد ان احل الانكليز تونيكورين اشغل القوم في الغياصة عام ١٨٢٢ فكان دخل الحكومة

الهندية من ذلك ١٢ الف ليرا واما غياصة سنة ١٨٣٠ فانجبت عشرة آلاف ليس إلا

لاجرم ان الحار اللؤلؤي آخذ في الاندثار من سواحل تنغلي على ما يظهر للباحثين وانقراضه تدريجي وذلك عدة اسباب نورد منها طرفاً واثبت كنا لانقوى على بث الحكم فيها لانه معلوم ان الحلزون لا يعيش في الماء اذا تجاوز من الكثافة حداً معلوماً او كان الضغط عليه فوق ثلاثة امراتل الهواء الاعيادي وناهيك عن انه يأخذ من الماء تلك المواد الجامة فيتألف صدفة منه فتدري الى هذا العهد ان الانذار التي يعود بها الجزر مرتين في الاربع وعشرين ساعة من ضفاف توتيكورين فضلاً عما تلقى بسفن في الماء كل هذه كافية لنلوبك المياه الى حد لا تقوى عليه الحلزون الضخام بل ندر من قدرها فكيف يكون حال الحار اللؤلؤي على دفتيه

وقد جرى الفحص ثلاث عشرة مرة خلال المدة الواقعة بين سنة ١٨٤٠ وسنة ١٨٥٦ وذلك في الضفاف فكانوا في كل مرة يجدون الحار اللؤلؤي قليلاً لا يجدر به الغياصة لانه غلبه ولذلك لم يشتغل احد بها الى عام ١٨٦٠ اذ باعت الحكومة نصيبها من الحار بالمراد العلني ففتح ثمن الالف بمخمس عشرة روية وارتفع تدريجاً الى الاربعين (اربع ليرات انكليزية) فبلغ مقدار المبيع ١٥٨٧٤٥٠٠ محارة ثمنها عشرون الف ليرا وفي صافي دخل الحكومة بعد حسابان النفقات ونصيب الغواصين وفي عام ١٨٦١ كان نتاج المغاص حسناً نظير العام الذي قبله وبدأ يباع الالف من الحار بسبع ليرات او ثمان ولكنه ما لبث ان تحفض الى اربع ليرات فثلاث فاربع وثلاثين شلينا ولما فحست المواقع في عام ١٨٦٢ لم يجدوا بها شيئاً مذكوراً فتركت وشأنها حتى عام ١٨٧٢

وكان صافي الدخل من مغاص سيلان في مدى تسع سنوات سابقة لعام ١٨٣٤ بالغاً ١٤٥ الف ليرا ولكنه بلغ عام ١٨٣٥ نحو اربعين الف ليرا وفي سنة ١٨٣٧ لم تكن الغياصة عظيمة المقدار فحصل منها ١٠٦٢١ ليرا ووقف العمل بعد

ذلك الى عام ١٨٥٥ حين اغلّت الغياصة مثل ذلك المبلغ تقريباً واعيد العمل سنة ١٨٦٠ فكان الدخل منه ستاً وثلاثين الف ليرا

وفي عام ١٨٧٧ كان قد مضى العايمان من غير ان يعمل الغواصون شيئاً فعاودوا الغطس بانقضائهما وبات القوم ينظرون الى نتائج المدة المحدودة بل الاهتمام لان على نجاحهم عُدّت الامال برجع الحال الى التحسين لما في ذلك من بيان النمط الواجب اتخاذهُ في صيانة مواطن الدر على انه لا ينبغي ان المحار اللؤلؤي او بالحري الصدف المسمى مصلاً او ام المحلول (لان ذا الفتلتين الحامل هذا الجوهر الكريم ليس الا ضرباً من صدف المصل) لايجوي كبار الدر الا متى تكامل نموه وصار في الرابعة من سنيهِ ولذلك من المتعين على الغواص ان يتغير من الصدف ما بلغ ذلك العمر ولهذا آلت حكومة سيلان ان لاتبيع الغياصة في الموضع الواحد الا مرة كل اربع سنوات تاركة شيئاً من المحار الصغير لينمو ويزداد غير ان لهذا النمط معارضا شتى منها ان لذياك المحار اعداء الذاء لا يبرحون عن ترصده ناهيك عن الظروف الخاصة المانعة من تقديمه فلذلك لانقضي السنة على محار الموقع الواحد الا كآب لم يكن بالاس شيئاً مذكوراً فكيف به اذا ظلّ اربعا من السنين ولهذا ترى ان فائدة نمو الدر مدى السنوات الاربع تكاد لانعادل مضار بنائه عرضة للخطر كل ذلك الزم على ان مراد الحكومة في امرها ان تحقّق الامد الذي ينبغي اتخاذهُ فترة بين الغوصة والاخرى في الموضع الآخر

وقد أدّت الغياصة الاختبارية التي جرت منذ بضع سنوات الى ان عدد المحار المعدّ للاستخراج كان عشرة ملايين ومتوسط ما يؤخذ من اللآلئ لايزيد عن اثنين في المئة وثن الف من المحار يتوقف طبعا على حجم الجوهر الذي فيه والرأي الشائع ان المحار اللؤلؤي يكون في سنهِ الاخيرة معادلاً ضعف ثمنه في سائر عمره فاذا كانت الف محارة تاتي بلؤلؤ مختلف الحجم بن كبير وصغير ما يساوي عشرين ليرا فذلك اذا صفتة رابحة ولاخفاء ان مئة لؤلؤة صغيرة الحجم

الواحدة منها لا تزيد على رأس الدبوس كبراً لا تساوي ثمن لؤلؤة واحدة أكبر منها قليلاً بحيث تعادل الحمص الصغير حجماً ولذا ما الغياصة الأضرب من البانصيب بين قذاحها قليل من الجوائز السنوية وكثير ما يحسب من سقط المتاع. ولا جرم ان طريقة اختيار القوارب للعمل ونط تلك في الغياصة لا يتأتى إلا بالافتراء اذ تنقسم القوارب اقساماً في كل منها خمسون ولا يباشر العمل إلا قسم بعد آخر كي لا يفوت الحظ احد الاقسام ويغلب في كل القوارب ان يكون عددها مئتين وخمسين وان يبلغ عدد رجالها العاملين مباشرة والمستفيعين بها زهاء العشرة آلاف وقد بلغ عدد الخمار المستخرج سنة ١٨٧٤ من مغاص واحد نحو ١٢٥٠ ألف محارة فيبعت بمبلغ ١٠١٢٠٠ ربية اي ١٠١٢٠ ايلاً ولا ريب ان هذه الأرقام تدل على موضع المغاص من الاهمية وتبعث على الرغبة في ارجاع قوى انماؤه الى سابق تقدمها اذ ان في ذلك فوائد حمة ليستوي في الانتفاع بها الحكومة والغواصون

ثم ان اللآلئ بعد جمعها ترتب وتوزن وتثنى وطريقة ترتيبها ان تغربل في مصاف نحاسية عدة يسمونها زنايل ويضعونها على شكل صحاف كبيرة تبلغ عدتها العشرة او الاثني عشرة وفي الاولى منها عشرون ثقباً فيغربلون اللآلئ بها ويسمون اللآلئ التي لا تمر من تلك الثغوب بذوات العشرين وبلي تلك المصفاة مصاف أخرى من ذات ثلاثين وخمسين وثمانين ومئة ومئتين واربع مئة وست مئة وثمان مئة والـف ثقب وكل مصفأة لا تتجاوزها اللآلئ تعطي تلك الجواهر حق النسبة الى عدد ثغوبها فتصبح ذات الثلاثين والخمسين الخ اما اللآلئ التي لا تجوز ثغوب المصفاة الحادية عشرة او ثاليتها فانها تسمى ماسي وبسبب هائلك المصافي تنوع الدرر الى عشرة او اثني عشرة رتبة وبعد ذلك ينظر في اشكالها والوانها وكل حجم يوصف بسبعة اوصاف مختلفة الا ما كان من رتبة ماسي وبعد ان ترتب اللآلئ توزن وتثنى بحسب درجاتها ويُفصح عن ثمنها بقدر معلوم للشعر وهو مقدار ينظر فيه الى النجم والمهينة واللون والوزن

وعدد اللآئى المحسوبة جوهرًا ثمينًا قليل جدًا على معظم المستخرج من
الحب اللؤلؤي الصغير ومن اللآئى المشوهة يدخل في صنع المعجون الوطني
المرغوب فيه كثيرًا بل قد يستعمله بعض اهل النرف شونام او مادة كلسية
يخرج بورق البتل او غيره من الافاويه لتصنع المضغة منه بل ان مسحوق اللؤلؤ
المستعمل في الصيدلة ما يبرح في تلك الديار دواء ناجعًا في شفاء كثير من
الامراض وذلك في القرن الماضي غير ان كونه من اللؤلؤ حقيقة فيه شك
المقدار المقرر لاثمان اللؤلؤ الوارد الى بريطانيا العظمى

عام	ليرا
١٨٤٣	٦٠٧٢٥
١٨٥٤	٤١٠٠١
١٨٥٥	٢٠٤٧٦
١٨٥٦	٥٦١٦٣
١٨٥٧	٦٢٨٠٥
١٨٥٨	٧٨٥٥٩
١٨٦٤	٥٦٣٢٦
١٨٦٥	٤٥٧٨٩
١٨٦٦	٥١٨١٦
١٨٦٧	٢٨٠٩٦
١٨٦٨	٢٦٠٧٩
١٨٦٩	٤٥٤٠٣
١٨٧٠	١٦٦٧٥

وبعد تلك السنة لم تنشر الجداول الرسمية عن الواردات المذكورة
واما المعدل السنوي لواردات اللؤلؤ الى فرنسا فتند ذكرت في الجداول
الرسمية الفرنسية كما يأتي

فرنگ	کرام	
۱۲۶۵۹۵۱	۸۲۱۰۰	في مدى عشر سنوات نهايتها ۱۸۵۶
۲۶۲ ۸۶۲	۱۵۵۳۰۰	۱۸۶۶ " " " " "
۲۰۰۷۳۲۳	۱۱۸۰۷۸	۱۸۷۶ " " " " "

واما المغاص الشرقي الثاني فهو الواقع في الخليج الفارسي وقد ذكر الكولونيل بلي في تقرير رسمي رفعه الى الحكومة في بومباي سنة ۱۸۶۳ ان الحار اللؤلؤي منتشر على مدى السواحل الغربية من الخليج المذكور الا قليلاً وليس لاحد حق القياصة والناس اللؤلؤ من العباب الا للاعراب الذين يسكنون الشطوط حتى اذا اراد احد من الغرباء ان يغوص مثلهم حسبه معتدياً ووقع عليه الهرج في كل القطر واكثر المواضع لؤلؤاً مغاص جزائر البحرين وفيه ثلثي اصدافه على اختلاص الماء في العمق من الرقراق الى عمق ۱۷ او ۱۸ فامة وليس بدعاً ان يكون ميسوراً في عمق اعظم دلي انه شائع عنه ان الدرر المأخوذة من القاع اكثر نالفاً من المستخرجة من الضخاج اي انه كلما كان موضع الدر في البحر عميقاً كلما كان فاخر التالقي اما كروية الدر فايس لها ضابط معلوم

وزمن القياصة مدبدد يتبدئون به متى هوجر الحر الربيعي في نيسان وبطلون على التيام به الى آخر شهر الصيف في آب او البول وعدة القوارب العاملة لاتنقص عاة عن ۴ او ۵ آلاف في كل الشطوط وفي كل منها عشرة رجال او عشرون او ثلثون وثلثون ومن القوارب الف وخمس مئة تخص البحرين

ومعظم القوارب العاملة في مغاص الخليج الفارسي انما هي خاصة بتجار اللؤلؤ من الهنود وغيرهم من سكان البنغال الذين يقرضون الغواصين الاموال حين عطلتهم والغالب عندهم ان تكون القياصة في عمق اربع فامات الى السبعة على ان التجارة يبادرون الى اعمالهم فيغوص الغواصون وينهب الآخرون على

الحبال منتهين الى اشارة الغواصين ليرفعوهم عند الاقتضاء

وقد تدرت قيمة المستخرج من هذا المغاص باربع مئة ألف ليرا في السنة على ان هذا التقدير متفق عليه باراء هرتيلوك ووالسند وغيرها من الثقات بل ان الكولونل بلي صادق عليه منذ عهد قريب لانه ذكر عن المدخل السنوي هكنا من غواصي البحرين مئتي ألف ليرا ومن الغواصين الآخرين الذين من الثغور العربية ويستغلون في الخليج الفارسي وهم غير اهل البحرين ايضاً مئتي ألف ليرا ايضاً فالجملة اربع مئة ألف ليرا ومعظم اللآئي الحسان تُرسل من هنالك الى سوق بومباي حيث يغلب فيه بيعها بالاثمان الباهظة وقد يرسل كثير من الدرر الى بغداد اما بومباي فالرائج فيها هو الدرر المائل الى الاصفرار التام الكروية بخلاف بغداد فانها تطلب الابيض وترسل اليها ايضاً اللآئي الصغار وكانت قيمة كل اللؤلؤ الوارد الى بغداد من البحرين في عام ١٨٦٥ بالغاً ٣٠ ألفاً من الليرات وفي عام ١٨٦٦ بلغت ٢٥ ألفاً ولكنهما هبطت عام ١٨٦٧ الى ١٨ ألفاً وزاد هبوطها في السنتين التاليتين فلم يكن معدل الوارد في الواحدة منها الا ثمانية آلاف فقط

وبلي هذا مغاص اميركا الوسطى على الجانبين الانلانتيكي والباسيفيكي على ان كثرة استخراج اللؤلؤ منه قد اضر به كثيراً حتى كاد يصير الى العقم بما توالى عليه من الغياصة واخذ المحار قبل بلوغه

وقد وجدت بعض اللآئي النادرة في ثمنها وتآلفها وذلك في الجزء الاسفل من جون فولكا في خليج كاليفورنيا على مقربة من لويس كويانس ولاخفاء ان من ذلك الجون استحصل اربا امانس الانكليزي هاتيك الدرر الغوال اللآئي صنعت منها في اواخر القرن الماضي قبة لملكة اسبانيا كانت بهجة للناظرين ودهشة لعظماء سان كلسو وقلعة وندسور وكان ذلك المغاص في اَبان رواج علمه ايام الرسالة الجزويتية ومن جرائه جرّاهل كاليفورنيا السفلى مغنماً عظيماً بما توفر لديهم من الثروة الطائلة

ومنذ بضعة سنين وجدت في جون بناما درة فاخرة جداً شكلها كمثري نام
وماء تألقها جميل باهر

والمقدار المتوسط للتاج السنوي من مغاص بناما يبلغ ٢٥ ألفاً من الليرات
على أنه ليس في الامكان ضبط القيمة الصحيحة لان هاته التجارة ما برحت سرّاً
مصوناً بكنهه اهلها خيفة الحسد الكمين في نفوس تجارها وغواصها على ان هؤلاء
يعرضون لآلئهم للبيع سرّاً متخذين سوء المقلب والظاهر من الجداول الرسمية
ان الصادرات من بناما كانت عام ١٨٦٥ بقيمة ٢٨١٠٠ ليرا وفي عام ١٨٦٧
صارت ٢٣١١٠ ليرات وقد استجلب الانكليز سنة ١٨٦٩ اولاً باربعين الف
ليرا من نيوكراندا ومين اميركا التي على الانلاتيك ومن سان توماس على انه لما
فرغت المغاوص في بناما من لؤلؤها اضرب النوم عن العمل فيها

وفي عام ١٨٧٩ استنصر الملك فيليب الثاني الاسباني من جزيرة ماركاريتا
الواقعة تجاه الساحل الكولومبي لؤلؤة فاخرة جداً كمثرية الشكل وزنها ٢٥٠
قيراطاً وقيمتها ثلاثون الف ليرا

ولما اكتشف كولبوس بعض الجزائر الواقعة في خليج مكسيكو وجد الهنود
يفغصون على الحار اللؤلؤي ورأى احياد نسائهم زدانة بعقود الدر المنظوم
فزين لهم المقايضة بما كان معه من قطع الخزف المنقوش والملاون ببعض الالوان
الزاهية وكان النوم يعتقدون بالراي القائل الذي كان عليه علماء الطبيعة يومئذ
وهو ان الدر يتكوّن من نقط الندى الذي اشرقت عليه اشعة الشمس ولذلك
لم يكن اندهاش كولبوس عجباً لما رأى هو ورجاله في خليج پاريا بعض الحار
(دندر وستر ياسواي) معلّفاً في غصون الاشجار مفتوح الصدف مستعداً لقبول
الندى ليصبح فيه لؤلؤاً ثميناً

واما الهنود فيقولون في شعرهم ان الدر نقط من الندى تساقط في الصدف
الذي تؤخذ منه لؤلؤاً وقد قال برهي الى المستر لابل ان الحار يصعد الى
سطح البحر في شهر ايار ابتغاء استيعاب الندى في صدفه فتقع فيه جرثومة اللؤلؤ

فتمضيها حرارة الشمس

والعل أفلينيوس كان عارفاً بهذا الزعم الهندي فصدقه ورواه زائداً فيه ما شاءت أهوائه مثل ما جرت عادته قال يختلف الدراخلافاً مصدره نوع البدي الذي تألف منه بحيث لو كانت الانلاء صافية كان درها نقياً وإن عكراً كان اللؤلؤ مثل ذلك وإن كان الجو مغيباً يوم نزول الانلاء الثمينة كان اللؤلؤ الناتج منها اصفر اللون وإن كان مقلار البدي النازل في الصدفة الواحدة كثيراً كانت الدرة كبيرة الحجم غير ان البرق يطبقها سريعاً فتخرج الدرة صغيرة فان اردت حين نزول البدي كان التاج صدفة مثقوبة لا قوام لها انتهى

وفي عام ١٨٧١ منحت حكومة كويباكيل ربان احدى السفائن الاميركية ان يغوص على اللآلئ في ذلك الساحل بشرط ان يكون لها خمس التاج والظاهر ان الموجود هنالك غزير وفاخر النوع لان ربان السفينة خرج راضياً مسروراً وبلغ الصادر من تلك البلاد في السنة المذكورة ٢٥ اوقية ثمن الاوقية منها عشرون ليرا

وترى بين مخنوبات الرجم القديمة الموجودة في اميركا الشمالية كثيراً من اللؤلؤ المنقوب الذي كان منظوماً كالمساجح ألا ترى ان الباحثين سكوير ودافيس قد وجدا من ذلك في خمسة ركام من الرجم الموجودة في اوهايو على انه كان في بعض المواضع كثيراً الى درجة يستطيع بها جمعه بالملات لكن معظم هذا اللؤلؤ كان متضرراً بنعل النار وكثيراً منه كان متكلساً حتى اذا مسته اليد ذهب فتناً ومع هذا فان مئات منه ظلت سالمة بحيث استطاع القوم نظماً على ان اشكالها غير قياسية ولئن غلب عليها الكمثري ووجد بينها المستدير تماماً والنطع الصغرى منها بلغ محيطها ربع القيراط بينما بلغ محيط الكبرى ثلاثة ارباع القيراط وقد ذهب الرجلان سكوير ودافيس الى ان الاصناف الدرية توجد في انهار ذلك القطر الذي اتيا على وصف اثار القدم التي فيه ولكن ليس كثيراً

الى درجة يستطاع معها نسبة كل الموجود في الرجم اليها ناهيك عن ان اللؤلؤ
 النهري المحار فيه اصغر بما لا يقاس مما وجد في الانقاض ولذلك يظن الرجلان
 المنزه عنها ان اللآلئ القديمة كانت من وارد السواحل الانلاتيكية او من خليج
 مكسيكو ولا خفاء ان الهنود الساكنين الولايات الجنوبية من الولايات المتحدة
 كانوا يستخدمون اللؤلؤ في الحلى والزخارف كثيراً جداً ويشهد بهذا كل رواية
 القدم لاسيما كانوا رحلة دوسوتو (وها الشريف البرنقالي المستر وكارسيلاسو
 ديلافيكما) فانهما ذكراهما من مقادير اللؤلؤ التي رآها ذلك الرحالة الباسل
 وقومه بين الهنود الذين جاؤا بلادهم ما يبلغ حد الخرافة في الحديث عن الكثرة
 وليس بدعاً فان الاسبانين كانوا ارغب الناس في اللؤلؤ فلا عبرة في مبالغتهم
 عن مقاديره ونحن نؤثر عن كارسيلاسو ديلافيكما ما يأتي اشارة للفائدة قال
 بينما كان دوسوتو نازلاً في مقاطعة اشياها زاره الكاسك (شيخ الهود) ذات
 يوم واعطاه عقدًا من اللؤلؤ طوله باعان ولولم تكن اللآلئ مثبوتة لكانت تلك
 الهدية عظيمة المقدار جداً لان اللآلئ كانت متساوية الحجم وكلها بذر حب
 البندق فسر دوسوتو بهذه الهدية وانعم على الهندي ببضعة قطع من الخمل والجوخ
 فسر هذا بتلك جداً عندئذ سألته عن مغاص اللؤلؤ فاجاب ان ذلك في
 بلاده وان في هيكمل مدينة اشياها مقداراً عظيماً من اللؤلؤ المذخور لان
 هنالك مدفن اجدادهم وهو يستطيع ان يأخذ من ذلك ما يريد فابدى القائد
 امتنانه وقال انه لا يأخذ من الهيكمل شيئاً وانما قبل الهدية ارضاءً لحظيره ومع
 ذلك احب ان يعلم كيف يستخرجون اللؤلؤ من الصدف فاجابه الكاسك
 انه يرسل بعضاً من الغواصين في ذلك الليل حتى اذا جاء الصباح في الساعة
 الثامنة يرى القائد ما اراد وللحال امر اربعة قوارب ان تذهب للغياصة وان
 ترجع في الصباح وفي غضون ذلك احرق كثيراً من المحطب على الشاطئ فنتج
 منه مقدار من الفحم المحترق حتى اذا رجعت القوارب وضعت الاصداف على الفحم
 امام الزعيم والقائد فتأثرت ونفخت فوهاهما فوجد في اول واحدة منها عشرة

لآلى أو اثنتي عشرة وكلها في حجم الحمص فدفعت لها فاستحسنها مع ان النار
اضرت بتألفها ثم اكتفى الفائد بما كان وذهب لمناولة الطعام وبما كان مشتغلاً
به دخل عليه عسكري وقال له انه كان ياكل بعض الحلزون الذي استخضره
الهنود فعلق بين اسنانه درة كبيرة فدفعها اليه متوسلاً ان يقبلها منه هدية
لزوجته حاكمة كوما فرفض دوسونو الهدية متلطفاً جداً وقائلاً للجدي انه يمتن
له كثيراً كانه قبل الهدية وانه سيكون له ذات يوم عن لطفه واعتباره لأمرائه ثم
اوعز اليه ان يحفظ على الهدية المفصودة وان يبيها بالخمول في هافانا ثم ان
الاسبانيين الحاضرين ساعدته مع الفائد فحصى اللؤلؤة وظن بعضهم بكفاءة معرفتهم
بالتقدير فحتموها تساوي ٤٠٠ دوكات اذ رأوها تتألى كثيراً لانها لم تستخرج
بالبار. اه

ونستخرج اللآلى من بعض اقسام الارخبيل الشرقي واحسنها النانجة من
جزائر سولو وقد ذكر واحد من رفاق مجلان انه رأى درتين عد امير بورنيو
حجم الواحدة منها كحجم بيضة الدجاجة
وترسل اللآلى احياناً الى سنكا بور بقيمة احد عشر الف ليبرا سنوياً
وفي سنة ١٨٦٧ صدر من اللؤلؤ ١٩٩٠ تالاً (التال وزن يساوي اوقية وثلاث)
ثم ١٠٤٥٠ ليبرا يقابلها ٢٨٥٢ تالاً صدرت سنة ١٨٦٨ قيمتها ١١٥٥٤ ليبرا
واما في عام ١٨٦٩ فكانت الصادرات بقيمة ٢٢٢٩ ولكنها ارتفعت سنة ١٨٧٠
الى ٥٦٨٦ ليبرا

وبوجد المحار اللؤلؤي حول الجزائر المسماة جزائر الشركة وهو هنالك
متوسط الحجم ويغلب فيه ان يكون جيداً ألا ترى المسيو كوزان قد روى في
كتاباته عن ناهيتي المطبوعة سنة ١٨٦٠ انه علم اثناء اقامته بتلك البلاد ان
ناجراً المانياً دفع لملكة البلاد الف ومئتي ليبرا انكليزية ثمن درة في حوزتها
وفي سنة ١٨٤٨ صدر من جزائر الملاحين لؤلؤاً بلغت قيمته الف وست مئة ليبرا
ومراتب الدر عندهم اربعة

الرتبة الاولى ذوات الشكل القياسي الخالية من العيب
 " الثانية " " المستدير والمتألق البهي
 " الثالثة " " غير القياسي والآتي لا تخلو من العيب ومن البنع
 " الرابعة عجر اللؤلؤ وهو ما انصل بالصدف
 واما اثنائها المتوسطة فهي وفاق انوعها وازانها كما يأتي
 الرتبة الاولى - ان الآلي التي تزن عشر الكرام تساوي ثلاث شاونات
 ويتصاعد ثمنها على هذه النسبة حتى تبلغ الكرام ونصف والكراميين ونصف فيصبح
 ثمنها من مئة ليرا الى المئة واربعين
 الرتبة الثانية - ان ثلاثين كراماً من اللؤلؤ عدد جبانو ثمان مئة لا يسوي
 الا اربع ليرات لكن اذا كان ذلك الثقل وزن خمسين أولوة فتمت ستون ليرا
 الرتبة الثالثة - ان ثلاثين كراماً من هذه الرتبة تساوي ثلاث ليرات او
 اربع بحسب كثرة اللطخ السوداء او قلتها وما في التألق الدرّي من الجهدوة
 او الازدهاء
 الرتبة الرابعة - ان الثلاثين كراماً تساوي ثلاثين شلينا الى الليرتين
 بحسب درجة انتظام أولوها ولعابها
 ثم ان تجارة اللؤلؤ في جزائر الشركة مقدرة باربعة آلاف ليرا في
 السنة وبعض الآلي الجزيرة شهيرة في جمالها منها درة بتيمة في حوزة ملكة كاسير
 نالها بديع وجهها كبيض الحمام على ان الآلي الكبيرة لا تباع باثمان مطردة
 وانما يتحكم الباعة في سوما تحكماً بخلاف الصغار فان لها سعراً محدوداً وهو
 اليزنان او الثلاث ثمناً لليبرا الواحدة وذلك من ناهيتي
 وفي جزائر كامبير توجد الآلي الكبيرة وكذلك في جزر باوموتو
 واللؤلؤ ابعد المجواهر ضبطاً في ثمنه لان سعرة متوقف على ظروفه المختلفة
 من حيث الحجم والشكل واللون ومن الصفات الاولى الملازمة للدرة الحسنة ان
 يكون ماء نالها فاخراً ويراد بهذا الماء ذلك البياض النقي الملازم للتألق الباهر

الذي يسطع في النور على ان من الدرر ما كان ناصع البياض الا ان له ميلاً الى
الازرق الفاتح او الازرودي وتلك انحر اللآئى ويلزم الدر في المقام الثاني
صفة الكروية او الشكل الكروي المنتظم وبين اللآئى عدد كبير لونها ضارب
الى الاصفرار وتلك منها صفة انحطاط قدرها والجداول الآتية نظمت احـد
الجوهرين من حي الطرف الغربي (في لندن) يقابل بين اثمان اللآئى من
الدرجة الاولى في السنتين ١٨٦٥ و ١٨٦٧ وماكـه

شلين. ليرا الى شابين. ليرا

المولودة ذات الثلاث	حبات من	١٧	"	"	١٩	"
" " الرابع	" "	٦	١	"	١٢	١
" " الخامس	" "	٧	١	"	٧	٢
" " الست	" "	٥	٢	"	١٥	٢
" " الثمان	" "	١٢	٤	"	١٤	٥
" " العشرة	" "	٢	١٠	"	٢	١١
" " الاثنتي عشرة	" "	٢	١٤	"	١	١٦
" " الاربعة عشرة	" "	٢	١٨	"	٢	٢٠
" " الثمانية عشرة	" "	٥	٢٠	"	٤	٤٠
" " العشرين	" "	٤	٤٠	"	٨	٥٠
" " الاربعة وعشرين	" "	١٠	٦٠	"	١٢	٧٢
" " الثلاثين	" "	١٢	٨٥	"	١٧	١٠٠

وعلا عما للدر من القيمة الثانية التي يتمتع بها باسوة سائر الحجارة الكريمة فان
له شأن آخر نسميه شأن المرافقة وهو ازدياد قيمة الدر بتعدد افراده وذلك
فيما لو احرز الانسان لؤلؤتين متفتحتين في الشكل والحجم واللون وسائر
الصفات لكان ثمنها معاً اكثر كثيراً منه لو بيعت كل واحدة منها وحدها

والعقد المنتخب من عديد من حب اللؤلؤ يكون اعلى ثمنًا من عقد آخر منتخب من حبة اقل عددًا ولو كانت اثمان المحبوب واحدة بالنظر لافرادها لان القيمة في هاتين الامثلة تتوقف على ما هنالك من التناسب التام بخلاف الحالة الاخرى حيث ترى العين تباينًا بين اللؤلؤة الواحدة واختها

وتستخرج بعض اصناف عرق اللؤلؤ من بوغاز توريس والنساء هنالك امهر من الرجال في الغياصة عليها واكثر ثباتًا والحار اللؤلؤي فاخر جدًا يزن من ثلاث ليرات الى الستة بل قد يتجاوز الى العشرة ويخرج الغواصون ونحت كل ابط من اباطهم عمارة فيفتخونها ويتخذون حليزونها طعمًا ما ويحفظون لؤلؤها القليل بكل اعتناء مع انه صغير ويبيع الطن من هذا الحمار في سوق سدي بئنة وخمسين الى مئة وثمانين ليرا ولا يكون محمول السفينة اقل من ٢٠ الى ٤٠ طنًا

اما مغاص الدر في اوسنراليا الغربية فالظاهر انها تزداد اقبالًا من سنة الى اخرى اذ كانت صادرات الاصناف عام ١٨٧٢ بقيمة ٢٥٨٩٠ ليرا مع ان صادرات السنة السابقة لم تتجاوز ١٢٨٩٥ ليرا قيمة بخلاف سنة ١٨٧٣ فان قيمة صادراتها (ونلك كناية عما استخرجوه في زمن الغياصة بين سنة ١٨٧٢ وسنة ١٨٧٣) بلغت ٥٠ ألفًا من الليرات وكانت قيمتها سنة ١٨٧٤ نحو ٥٨٩٢٨ ليرا ومن اللؤلؤ نحو ستة آلاف ليرا وربما كان هذا اقل من الصمغ والغواصون كلهم من الاهليين واجورهم طفيئة اذ لا يصدون بها الا فيام الأود على انه سنت منذ حين قوانين صارمة تقضي بوقاية مصالح الاهليين الاهليين ولهذا صار معظم الغواصين ان لم يكن المتدربين على العمل من اهل مالاي الذين يجيئون بشروط ينظمونها لسنة واحدة وذلك من سواحل كورومندل وجافا وراتنهم الشهيرة تختلف من ليرا الى ليرتين ولا يضرب عليهم مكس ويستطيع الغواص الواحد ان يستخرج في كل غطسة نحو ثلاثين ليرا من الصدف وثمن هذا الصدف هنالك يعدل بسبع ليرات او ثمان كل قطار وهو موطن الحمار المسبي ملكا كريتا ماركاريتغرا ووزن الزوج منه نحو ليرتين وقياس محيطه من ست

قرابط الى عشرة واهمية مغاصه بالنظر لشأه الخاص في التجارة اكثر منه بالنظر لما فيه من اللؤلؤ

وفي خليج شارك مغاص آخر وافر الفائدة واسع جداً ممتد نحو الجنوب الشرقي من جزيرة درك هارنوك عند الدرجة الخامسة والعشرين من الطول الجنوبي مسافة مئة وخمسين ميلاً واعدافه من الحار اللؤلؤي الصحيح ومن المسى افيكولا ماركارينغرا وهو محار يشبه سميه الاربي الا انه اكبر منه قليلاً وقيمه بنسبة ما فيه من اللؤلؤ وليس له في ذاته قدر وقيمة

ومنذ سنة او سنتين (من تاريخ هذا التأليف) وجدت لؤلؤة كبيرة في الساحل الشمالي الغربي اما شكلها فكثيري ووزنها مئة وتسعة وخمسون حبة ونسجها فاخر جداً ومثل ذلك ترى تألفها بديعاً وحجمها كالبللولة مقداراً ولكنها مختلفة عنها شكلاً الا ان في طرفها الاصغر لطفة او لطخين وذلك الطرف ذاته ليس تاماً في ظاهر شكله بخلاف الطرف الاكبر والاكنف فانه فاخر جداً ولا يعاب بنقص او بشين ثم ان اهل الموضع لا يعرفون لها قيمة لان اسواق اوستراليا لا تتعامل بمثلها كريمة نادرة اما الذين وجدوها فهم جماعة من الغواصين الذين خرجوا لتلك البقية من ميناء ملبورن

ولا ندي البحث في اللؤلؤ البحري بدون التفت الى اللآلئ النهرية المستخرجة من اصداف الامودون والانودوتا والونيوس وغيرها ما يوجد في انهار افطار مختلفة

ومعلوم ان كثيراً من الانهار المنحدرة من جبال بريطانيا وابلاندا وكندا تحوي من الحار اللؤلؤي العائش في الماء العذب عدداً وافراً لكنها كلها ادنيئة الرتبة في التألق والقيمة بالنسبة الى اللآلئ البحرية وبعضها يباع بثلاث ابرات او اربع بل ان منها ما يساوي الخمسين او المئة ليرا على انه معهود منذ زمن بعيد عند علماء الطبيعة والآثار انه كان يوجد في الانهار السكتلاندية في بعض الاحيان قطع نفيسة من الدر

وروى تيلر في تاريخ سكتلاندا ان الطلب على اللؤلؤ السكتلاندي كان عظيماً. وذلك في القرن الثاني عشر وما كان منها في حوزة اسكندر الاول كان مشهوراً بمجده وبهائه وعام ١٢٥٥ ذكرت الدرر السكتلاندية في قانون صاغة بارنر حيث ورد فيه انه يحظر على صاغة الذهب والفضة ان يتزلفوا مع اخوانها من الدر الشرقي في سمط واحد ما لم يكن السمط كبيراً او اريد به زخرفة الكنائس. ثم ذكرت ثانية في زمن الملك شارل الاول حينما كانت التجارة فيها ذات شأن بوجب اتباعه المجلس الاعلى اليها ومزيداً في البيان نؤثر عن كتابه لجون سبرول الايدنبرجي سماها الحساب الجاري بين سكتلاندا واكلترا عام ١٧٠٥ قال

اذا كانت اللؤلؤ السكتلاندية شائعة وذات لون بهي وتامة الاستدارة وعلى شيء من الكبر في حجمها ربما تساوي ١٥ و ٢٠ و ٣٠ و ٤٠ الى ٥٠ ريالاً مكسباً (قيمة الواحد نحو اثنين وعشرين غرشاً ونصف) بل اني دفعت مئة من تلك الريالات (قيمتها المحاضرة ١٦ ليبراً و ٩ شلينات و بنسين) ثمن واحدة منها ومثل هذه نادرة الحصول ... وقد اشتغلت باللاكي مدة اربعين عاماً ونيف والى اليوم لم استطع ان ابيع في سكتلاندا عنقداً واحداً من درها المنظوم ولا قرطاً منها لان معظم الطالبين بخنارون اللاكي الشرقية لورودها من بلاد بعيدة مع اني استطيع هذه الساعة ان اعرض للانظار من لآكينا السكتلاندية دراً بضارع الشرقي جمالاً لكنه يزيد صلابه وشفوقاً على انه ولئن كان اللؤلؤ الشرقي سهل الازدواج لاصفرار مائه فان الغرباء ما يرحلوا يرغبون في الدر السكتلاندي كثيراً . انتهى

وكان الرومان يعرفون تلك اللاكي البريطانية غير انهم يرمونها بالصغر وسوء لونها ناهيك عما روى التاريخ من الحديث المأثور بان الرومان انما قدموا بلاد البريطان طعماً بها فيها من تلك الكنوز الثمينة واكثر الكثرة بذكرون ذلك المهن المرصع بدر سكتلاندا الذي كان يتفاهه فيصر وقد علقه في معبد

الزهره (فنبس) في رومية ثم ان ناسيتوس يذكر اللؤلؤ من جملة نتاج بلادنا وانما يقول فيه ان لونه قائم كامد وينسب ذلك لنهاون الذين يجبعونه وقلة خبرتهم بحيث لا يفتاعون الصدف عن الصخر في ابان حياة حلزونها وانما يرتضون بها يطرح الموج على شواطئهم من الاصداف الميتة وكذلك ذكر بليني وغيره تلك الدرر باخطاط قدرها بسبب جودها وتكاثر موادها بالنسبة لجواهر المشرق واذا قربنا في بحثنا من هذا العصر نجد هكتور بوس من كتبة القرن السادس عشر قد توسع في الكلام عن لآلئ خلكدونيا كثيراً وقال فيها انها عظيمة الثمن لمائة خفيفة مستديرة وقد تبلغ احياناً حجم ظفر الخنصر. اهـ

ثم انه معلوم ان السار ريتشاردون من حجاب الملكة زوجة شارل الثاني قدم لمولائه درةً مستخرجة من نهوكونوي وهي ما برحت بين جواهر الناج الملكي على ان في القرن السادس عشر استخرج عدد من اللآلئ الكبار من الانهر الارلندية ومنها درة وزنها ٢٦ قيراطاً وقيمتها اربعون ليرا وقد بيعت لآلئ اخرى مفردة باربعة ليرات ونصف الى العشرة وبيعت ذات الثمن الاخير ثانية من اللوري كنبلبي فجعلناها واسطة عقدها وما عثمت ان عرضت عليها الدوكة اورماند ثمانين ليرا ثمنا بها فامسكت عن بيعها (Philos. Trans. Abr.) (p. 83)

وذكر اوليفر كولدميث في كتابه عن التاريخ الطبيعى مغاصاً للدر مأجوراً في نهر ناي وروى هوك ميلران عدة من الانهار الشمالية كانت مشهورة بالآلئها واما الغياصة في سكتلاندا فكانت تصنع نسياً منسياً الى عام ١٨٦٠ حينما ارناى الموسيو موريتز اونجر احد نزلاء مدينة ايدنبرج ان بطوف في الافطار التي يُظن ان الحمار اللؤلؤي غزير فيها فرأى ان النوم لم يهملوا الغياصة بتاتاً بل وجد من اللؤلؤ كثيراً بين ايدي بعض الناس الذين لا يعرفون له قدراً ولا قيمة فاشترى منهم ما استطاع فادّى ذلك الرواج بكثيرين من الناس وفيهم الفقاهون والبنائون والعلماء وغيرهم الى تفضية اوقات الفراغ بالغياصة حتى ادرك بعضهم

نجاحا عظيماً في مدى شهر الصيف بحيث كان الغواص منهم يكسب في الاسبوع الواحد من ثمان ليرات الى عشرة ولمغت قيمة الوارد الى لندن من سنة ١٧٦١ الى سنة ١٧٦٢ عشرة آلاف ليرة ثمن لآلئ مستخرجة من نهري ناي وراسلا على ان تجارة الدر في مثل تلك السنين من هذا العصر (اي بين ١٨٦١ و ١٨٦٤) تزيد على مضاعف تلك القيمة فقد قدر المسيو اونجران اللآلئ المستخرجة سنة ١٨٦٥ ثلغ قيمتها اثني عشر ألفاً من الليرات وكان صيف سنة ١٨٦٣ خالياً من المطر موافقاً للغياصة ولذلك كان الخارج من الدر زائداً عن ما لوف العادة في سكتلاندا وكان الثمن المتوسط للدرة ليرتين ونصف على ان اعلى الاثمان كان خمس ليرات ومنذ عادت المغاوص الى العمل عاد ثمن الدر الى نهضته وتنازع الآن من خمس ليرات الى عشرين وقد اشترت جلالة ملكة بريطانيا درة حسنة باربعين ليرة ومثل ذلك اشترت كل من امبراطورة النمسا (الساينة زوجة نابوليون الثالث) والدوكة هلمتون دراً نفيساً وعد المسيو اونجر عقداً من اللؤلؤ السكتلاندي بحسب ثمنه ٣٥٠ ليرة

ومن محاسن الدر ان يكون كروي الشكل او كثرته وهاك ما ذهب اليه احد مشاهير الجواهرين المسي جفريس قال . ان الدرة المحسنة لذات بياض ناصع هيّ بهيج (وفي الاصل بياض كاللبن ليس ميتاً بلا حياة) ففي خال من الدرر والبنع والطح واللوث والخشونة . اه . وزاد على ذلك التدح باللالئ الملوّنة مع ان الهنود يرغبون بها اذا كانت تضرب الى الاصفرار وغيرهم من الامم يريدونها مائلة الى الاحمرار على انه يحسب انماها بنسبة اوزانها وفي ذلك يقول ان اللؤلؤ ذات القواط وزناً (ثلاث حبات وخمس الحبة) تباع بثان شلينات ولكنها اذا كانت قيراطين بلغ ثمنها اربع مرّات ذلك الدرر ويزداد تسع مرات متى كان وزنها ثلاثة قيراط وهكذا بالنسبة المربعة اي بضرب عدد القيراط في ذاتها والحاصل في ثمانية فالحاصل الاخير شلينات اما اثمان اللآلئ القديمة العهد فانها تزيد على هذه النسبة كثيراً بل انه اذا وجدت

بعض الدرر الحسان فان ائمانها لا تقدر بنسبة وزنها بل بالنظر الى ظروف اخرى

وان الايمان الفادحة التي كانت تباع اللآلئ النادرة بها في الازمنة السالفة ما يحسب خبرها حديث خرافة ومثل هذه الايمان تنسب في الاكثر ارغبة بعضهم في مشتري اليتائم ولو مهابلغ ثمنها تفاخراً باحرازها ونافساً بامتلاكها اما اللؤلؤ الصناعي فقد كثر جداً ومع ذلك لم يحط من قدر الجوهر الصحيح ولا بخس شيئاً من ثمنه وانما اصبحت تلك الايمان الفادحة خبراً مذكوراً مع بقاء اللؤلؤ الصحيح مرغوباً فيه لئلا ينفذ اللطيف تألفاً فضياً بقول فيه بعض واصفيه وانه يكفي العين مؤنة الخديق في لمعان الماس كأنه ضوء القمر تلاءم نور الشمس الباهر. ١٠

ومن اللآلئ المشهورة في التاريخ درر كليوبترا وقد سحقت احداها واذابتها في الخل امام مرقس انطونيوس وشربها ثم شقت الاخرى نصفين وجعلتها فرطين لتمثال فنبس (الزهرة) الفائم في الزنون (ميكال لعبادة جميع الاوثان يقال له بالافرنجية Pantheon) ومن اشهر الدرر ايضاً تلك التي قدمها بوليوس قيصر الى سرفيليا وثنها ست ملايين سيسترسس او خمسون ألفاً من الليرات ومنها تلك التي بلعها كلود بوس قيصر المشهور بالشراقة وثنها ثمانية آلاف ليرا ومن الغريب ان كليوبترا وجدت لها في قلب انكلترا المقتصدة مثيلاً يضارعها في اسرافها وهو السرثوماس كرائام فانه واثن كان الى ذلك اليوم غير مشهور بسفاهة الراي فتد ساء فهمه لمؤدى واجب الطاعة لولي امره فسحق لؤلؤة كان قد اشتراها بخمسة عشر الف ليرا ومزج مسحوقها بكأس من الخمر ليشربها على نخب ملكه العظيمة

وقد رأى تافرنوس عام ١٦٣٢ لؤلؤة نفيسة عند شاه العجم تفدرت قيمتها باثني وثلاثين طومان وهي يومئذ عبارة عن ضعف هذا القدر من الليرات قيل انه حجب بها من قطيفة في بلاد العرب حيث كان ثمنه خاص للددر معروف

وذلك في زمن بلوي وكانت هذه اللؤلؤة كثيرة الشكل كاملة الاوصاف يبلغ طولها نحو ثلاث قراريط ومن مزاعم بعضهم انها هي التي كانت في حوزة المشاهد السابق اريد به فجع الله شاه

وكذلك تمنت اللؤلؤة النخبة التي اهدتها جمهورية فينيسيا للسultan سليمان الغازي العثماني بستة عشر الف ليرا وكان في ناچ الامبراطور رودولف الثاني درة كبيرة وزنها ثلاثون قيراطاً وحجمها كحجم الكثرى (كنا) ومثل ذلك ما روي من ان البابا لاون العاشر اشترى من احد جوهر فينيسيا درة حسنة باربعة عشر الف ليرا وكان في مدريد عام ١٦٠٥ سيدة من الشريفات تملك بلؤلؤة اميركية ثمنها ٢١ الف دوكات (الدوكات معاملة ثلث فضة وذهبية والاولى باربعة شلينات والثانية ضعف ذلك ولعل المراد بها هنا المعاملة الفضية فيكون ثمن اللؤلؤة ٦٣٠٠ ليرا)

ومنذ بضع سنوات عرض في مدريد لؤلؤة جافية كبيرة الحجم مركبة تركيباً بدعياً على شكل براد به تمثيل السماء عندنا بجنية البحر (وهي معبودة كان يزعم الاقدمون ان نصفها بشر والنصف سمك) وهي تسرح شعرها اما الجسم فكان من اللؤلؤة لانها ذات شكل بيضي مستطيل ولونها ابيض ناصع وذراعاها ورأسها من المينا البياض بخلاف الاجزاء السفلى منها المثلة السمك فانها من المينا الخضراء وجلتها احسنة المحفر وعلى نطاقها عبارة باللغة اللاتينية مؤداها *Fallunt aspectus cantusque syrenis* واظرف الآلى المعروفة هي الموجودة في متحف ذوسيا في موسكو ونقلها نريبكا ٢٨ قيراطاً وهي كروية تماماً وتألّف نألّقاً بدعياً حتى انها تظهر للرائي من اول وهلة انها شفافة وقد اشتراها ذوسيا في ليفورنو من ريان احدى سفن الهند الشرقية ولا ريب ان تلك الدرة النخبة التي سميت بلكرينا جذيرة بان يقصدها الناس في موسكو

وبين جواهر الناج الفرنسي لآلى فاخرة جداً منها ٤٠٨ درر وزن الواحدة منها ١٦ كراماً وكلها ناصعة البياض ومستديرة الشكل وماء نألّفها بدع وقد

نقدت قيمتها بعشرين الف لبرا وهناك ايضا درة واحدة كبيرة كأنها بيضة الحمام بديدة الصفات قيمتها الف وست مئة لبرا وتلوها غيرها من ذوات الشأن لكنكم اقل ثمنًا من تلك

واننا نؤثر عن الجملة المسماة پتمس مكارين قولها معربًا بما ان هذا الاعجاب ببلائع اللؤلؤ لمن الضعف البشري الساري في الناس اجمعين في كل عصر ومصر فليس عجبًا ان نرى شأنه عظيمًا حتى في الكتابات الدينية وفي التلود قصة مستظرفة مؤداهما ان معتقديها يعتبرون شيئًا واحدًا فقط في الطبيعة اعظم قيمة من اللؤلؤ وذلك انه لما دنا ابرهيم من مصر وضع سارة في صندوق وقفله عليها كي لا يرى احد جمالها الفئان حتى اذا بلغ مكان دفع المكوس قال له المجابة ادفع ما عليك من المال قال اليكم ذلك اجابوا انك تحمل ثيابًا قال اجل اني اعطيكم عن الثياب قالوا اذا معك ذهب قال اعطيكم مكس الذهب اجابوا لاريب ان معك من الحرائر الفاخرة قال واني لاعطيكم رسوم اغفر انواعه قالوا اذا انت تحمل لؤلؤًا اجاب واني مؤدبكم مكس اللؤلؤ فاحثاروا في امرهم واسقطوا في ايديهم لانهم لم يجدوا شيئًا بأي الرجل ان يدفع مكوسه فقالوا لابد من فتح الصندوق لنرى ما فيه فلما فتح استنارت ارض مصر كلها بنور جمال سارة ما يربو عن اللؤلؤ كثيرًا

والذلك نرى اللآلئ مذكورة في الكتاب المقدس لاعلى درجات الكمال واغفر انواع المفاسدة ألا ترى ان في العهد القديم ثناء على الحكمة اذ قيل انها اغفر من اللآلئ وفي العهد الجديد يشبه ملكوت السماء بلؤلؤة كثيرة الثمن وجدها التاجر فضى وباع كل مقتنياته واشترى ما وناهيك عن ان اورشليم الجديدة ظهرت ابوحنا في الرويا كبناء عظيم كل باب من ابوابه اثني عشر لؤلؤة واحدة انتهى ملخصاً

الفصل الرابع

المرجان ومفاسده

وصف المرجان العلمي . صنوفه . درجات مراتبه التجارية .
تعديلات التجارة في فرنسا وإنكلترا . مراكز صناعه في ايطاليا .
مواضع المرجان في المتوسط . تعديل القوارب العاملة . واردات
المرجان الى بريطانيا . تجارة المرجان في الهند

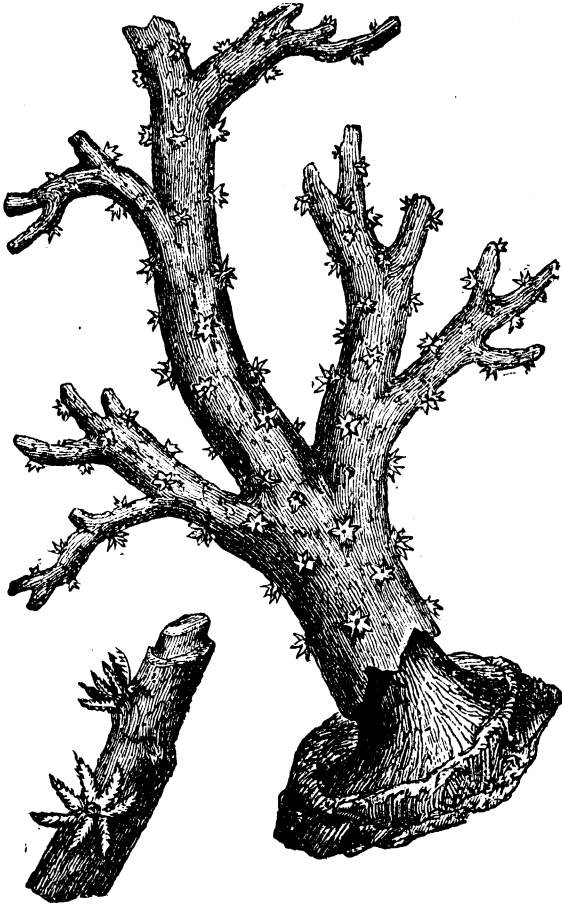


يغلب في العلم والتجارة ان يسيرا في الوجود متضافرين متناصرين غير ان
التجارة قد تسبق العلم في بعض الاحيان وهذا كان شأنها والمرجان فانه كان منذ
العصور الخالية مطلوباً حتى للذين لا يعلمون اما علماء الطبيعة فكانوا يتباحثون
في شأنه وخصائصه من حيث النمو والتركيب والمواضع الخاصة بانواعه
وترى علمائنا الى هذا اليوم متشاغلين باستكشاف اعماق البحار وسبر اغوارها
ومع كل اجتهادهم لم يفتقروا الى التردد القليل من ابضاج حقائقها المهمة التي
منى ظهرت عادت بالفائدة على الغواصين والمشتغلين بالمرجان ومن الحقائق
الخفية المطلوب البحث فيها قولم لماذا ترى المواقع المهمة لاحسن المرجان غير
منجاذرة البحر المتوسط وما هي اللوازم التي تتطلبها الحلزون قياماً بتركيب هذا

النوع المرغوب كثيراً في التجارة. وما زلت عند حدّ قولي (المؤلف) في خطابي الذي لفظته على أعضاء جمعية النون منذ بضع سنوات من اننا ما برحنا نجهل اموراً شتى عظيمة الاهمية من حيث نسبتها لتوليد هذه المادة البديعة واستخراجها والنثر القليل الذي نعرفه عنها يدلنا على ان نمو المرجان سريع جداً وان تقدمه بسيط وانه بألف الاحوال مها تباينت وان الفدة المنفصلة عن جذعه او جرثومته لا تخلو من الحياة بل تختار من ثلثاء نفسها مادة اخرى ثابتة فتصل بها للاستمرار على تقدمها وتركيبها جذوعاً اخرى وقصارى الامراتك اذا القيت الى البحر شيئاً وكان الى جوار مرجان لا تمضي على ذلك الشيء البضعة من الشهور الا ونجده مغطى بالمرجان. على ان اهم ما تجب معرفته في التنقيش عن هذا النفيس وفي الاستزادة من ارباحه ان يبذل الوسع في معرفة العمر الذي متى بلغ المرجان اليه كان اكبر حجماً وكذلك معرفة الأجل الذي ينتضيه الحال لارجاع مواضع المرجان الى وقرنها بعد ان تنضب موارده منها بالاستخراج المتواصل ومثله العلم بزمن وضع بيوضه وبكيفية زرع تناجره وبزمن تفتح براعمه واجل بقاءها كل هذه مسائل مهمة يتوقف على حلها نجاح العاملين على تجديده ونشأته وتحسين احواله على ان علماء الطبيعة ما برحوا قاصرين عن حلها

وقد قرّر الاستاذ لوكار دوشير الذي بُعث الى سواحل الجزائر بمهمة البحث عن هذا النبات الحيواني (الدوفيت) عن اخباراته البديعة قال اذا اردنا ان نصف شجرة المرجان وصفاً دقيقاً وجب ان لا يبرح من بالنا ان لنفريع نوع الدوفيت خصائص خاصة فنجسبها والحالة هذه كجماعة من الافراد اصلها من الدوفيت المتأصلة في بدء امرها من بيضة

ويقسم ساق المرجان قسمين نامين مستقلين احدهما المحور الاصلي وهو صلب قصم كالمحجر ويستعمل في التجارة وثانيهما الغشاء الناعم او الفشرة وتلك لا تقوى على الاظفار اذا كانت طريئة لكنها اذا جفت قست وصارت قصمة وتظهر تلك الفشرة او البشرة مفرّضة بخلايا صغيرة عند سطحها ويرى في



المرجان الاحمر وقطعة مكبرة منه

معظم الاوقات ثنوباً مشعة تحاكي تلك الخلايا وبلاحة المرجان الحي يظهر
انه يبرز من تلك الثنوب مثل زهور صغيرة حتى العالمان الطبيعيان ماليني
ويسونل انها الحيوانات ومثلاها بالقريص المجري الصغير
وما من شيء يضارع لطيف ورقة هذه الزهيرات الصغيرة الناصعة البياض
على انها ثنباين لونا عن المرجان الاحمر القاني

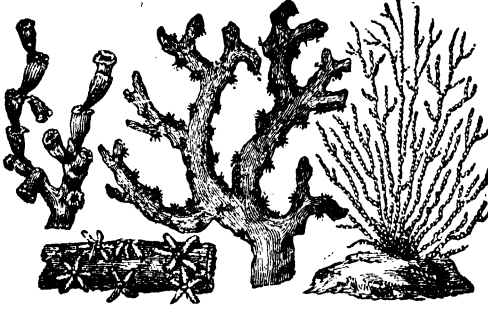
وايادها حول افواهها وهي ممدبة او مغشاة بخرج دقيق يتحرك دائماً فيحدث
قلعاً في الماء ويعمل مجرى مسدداً يجعل الى المركز ثم الى افواهها هانك العناصر
الدقيقة جداً التي تغذيها

والبشرة مؤلفة من نسيج ايض دقيق جداً وهي على مدى غلظها مظهر
تجويفات الحيوان الطويلة ويخترقها قنوات عدة تجعل اجزاءها متينة وبها عدد
من الذرات الكلسية الصلبة المانعة وكلها مسلحة بحزم من الرووس التي لا تؤخذ
ذات هيئة مخصوصة

وتركيب الحيوانات في غير ما تقدم على غاية من البساطة وهيئة الظاهرة
تحاكي شكل الجيوب او الكيس المفتوح فالنم مكتنف بالاذرع ومنه يذهب
الطعام الى التجويف المركزي او الداخلي وهناك نرى ثمان قشرات او طبقات
دقيقة كلها تنح نحو المركز. اهـ

والمرجان عدة انواع كلها تعرض للبيع في الحوانيت ويعرفها علماء الطبيعة
منها المسمى مرجان المراوح ومرجان المنافض (البرشات) وغير ذلك ما يستخدم
في زخرفة مواقد الدور وغرفها والمتاحف وموائد التصوير وسواها وكالمرجان
الابيض الذي كان يسمى قديماً باسم مدروبور فرجينيا ولكنهم بدعونه اليوم
او كيلي نا فرجينيا والمرجان الدماغى (مندرينا سيرابرفوريس) والمرجان الاسود
(ح انتيبائس) ومرجان انبوبة الارغن (توبورا موزيكا) وسواء كنا لا نظام
ترتيب انابيب الاسطوانية الشكل الملونة لونا قوالياً داكناً والمصفوفة بجانب
بعضها وبما ان هذا المرجان ارخص ثمناً من الاحمر الصلب فانهم يستعملونه بدلاً

منه في زخرفة المواضع التي يريدون الاقتصاد في النفقة على زيتها
وبجئنا الآن في المرجان الذي يعمل الجوهريون والصاغة فيه ما يغلي
الانسان به ولا ترى للصناعة بداً في سواه من نوعه



بعض اشكال المرجان

وفي بعض الاحيان يوجد المرجان الاحمر ايضاً بل قد يرى خالياً من اللون
جملة . وفي كل احواله يثقب وينظم عنوداً او يعمل سلسلة وقد عُرِضَ في
المعرض النابلي البحري العام غصناً من المرجان الاسود الفاخر المستخرج من
تراباني فكان نعمة ما عُرِضَ من الغنائم السلاحية من الباسيفيك ومغاص
المرجان الاسود في جدة يتعد خمسين ميلاً الى الشمال والجنوب واذا صفل هذا
الصنف صار صالحاً حياً للمساج وزازاً للسيكارات اما الابيض فانه غير تام
الصلابة ولا يوجد بالصفال ولذلك يباع رخيصاً وقد يعطب اذ يأكله الدود
والمرجان يلي اللؤلؤ حسناً وقدرًا وبحسبه علماء الطبيعة من جنود المملكة
الحويانية ورأساً لطائفة النبات الحيواني اي الذوفيت ومن بدائياته يظهر
للفواص كشجرة متشعبة مشتبكة الغصون خلية من الاوراق لونها احمر او وردي
على انها متضامة وصلبة وهو يحاكي البشم في صلابته ولمعانه وقبل الصفال كالجواهر
بل يتألق كحجر السيلان ولكن بلون البافوت ويستعمل القوم القطع الكبيرة منه

للفنن عليها وما ان مادنها صلبة يجيد النفاش بها مجالاً حسناً لصناعته ولذلك ترى في المرجان كثيراً من مهارة الصانع وحذاقة اهل الفنون المستظرفة ناهيك عما يعمل اهل الصين والهند وسنكال من بدائع النفوس الا ان اعمالهم لا تضارع محاسن الفن الايطالي المشاهد في كثير من حوائث نابولي وجنوا وليكورن ولا بدع في ذلك لان قدم الايطاليان راسخة في الفنون المستظرفة وعلمتهم صنائع الالدين كثيراً

واكثر المرجان ثمناً اكبر حجماً واثمناً شكلاً واجمله حباً وقد ازداد الى هذا العهد اعتبار الناس لما كان منه على هذا الطرز ثم ان معظم الحب الفاخر يرسل الى الصين حيث يروج وذلك ابتغاء جعله بين الازرار الحمراء التي يضعها عمال سلطانتهم في فبعاتهم علامة السؤدد والمنصب ومن الغريب ان بعضاً من الهنود يفضلون من المرجان ما فعلت الدودة فيه ولذلك تجد من مثل هذا الحب فناطيراً مقلطة صادرة الى الاقطار الشرقية لان اوربا لا ترغب فيه ابداً وغاية الهنود في تفضيل هذا الحب المناكل انهم يعتقدون ان معبوداتهم تسكن في تجاويزه

واهل الصين صنائع الالدين جداً ولم في الاعمال مهارة نامة وعلى انماها صبر جميل ومن اعمالهم انهم يصنعون من صغار المرجان خرزاً بان ينظفوه في خيوط بعد ثقبه ثقباً لا بد ان تكون دقاً وكان هذه الصناعة قد بارت لاني لم ار من مثله الا في مجموعة الخواجات فيلبس في سوق كوكسبار من لندن حينما تعرض تلك البديعة للانظار

ولاريب ان قسماً عظيماً من المرجان يذهب ضياعاً اثناء شحذه وبرده ليأخذ شكلاً جميلاً وناهيك عما يقضي ذلك من توفر النفقات وليس من المستطاع لكل من الناس ان ينال ما نالت المسس ادورد بارن من العقد النفيس المنظوم من حب المرجان الفاخر ومعظم العمل في صناعة المرجان وهو الشحذ والتفب والصفل منوط بالنساء

وعمل السمجات او الحبات قائم بثلاث الحفر والخرق والتدوير وهو في الغالب شغل نساء وادي بسلنبوني من ايطاليا وطريقة توزيع عملها على كثير من الصناعات في البلدان المختلفة مثال حسن لمبدأ توزيع الاعمال

فان كل الصناعات الماهرين في الحفر والنش والنطع يوجدون بين مئة عائلة ساكنة في بلدة آسيو واما المشغولون بالخرق والتدوير فانهم ابناء ستين عائلة يقطنون مواضع أخرى من ذلك النطر وكل قرية تخصص بعمل الحبات من حجم واحد وفي جنوا يستخدم صاحب العمل عشرة نساء او عشرين وتراهن بعدد الحبات لعمل صناعات يزرانوها تلك ثلاثون او اربعون نفساً بين رجل وامرأة كلهم يشتغلون في بيوتهم فعملون في الحبات تلك السطوح الصغيرة ويلبهم ثلاثون حفاراً في المرجان والحجاء وجملة الذين يكتسبون معاشهم من المرجان سواء كان باستخراجه او بقتله او ببيعه يبلغون الخمسة او الستة آلاف شخص في جنوا وجوارها وكسبهم السنوي لا يقل عن ثمانين الف ليرا ويصدر المرجان من جنوا الى النمسا والمجر وبولونيا وانكلترا وحلب ومدارس وكلكتا ويعلم الذين لم بعض العلم بشأن المرجان انه ادرك في هذه السنين المتأخرة مقاماً رفيعاً لدى السيدات بل قد تحكم الناس في قياس جماله بالنسبة الى اللون فاصبحت اذا قلنا شفاه مرجانية لا يرد الى الخطر احسن ضروب المرجان كما اننا لا ننتكر بالكرز عند ما نقول شفاه كرزبة وقصارى الامرات المرجان لا يكون نفيساً فاخراً عظيم الثدر والشان ما لم يكون لونه قرنفلياً خفيفاً يشبه اللحم منتظم الاصطباغ به في الظاهر حال كونه قطعاً كبيراً

وام اصنافه التجارية الاحمر ويجزأ الى الثاني والباقي والزنجفري وهذا نادر الوجود وبلي الاحمر الاسود والايضان الناصع والباقي وهذا كثير جداً واثنان الانواع واكثرها اعتباراً ما كان لحبي اللون او وردياً والمرجان الاحمر قد برتبه بعض المشتغلين به في اثنتي عشرة رتبة بحسب موجات الوان وذلك علل الالبيض والقرنفلي

وفي بعض الاقطار يجعلونه في خمس مراتب وهي الاولى زبد الدم والثانية
زهرة والثالث البافيات هي الدماء من المراتب الاولى والثانية والثالثة
واما المرجان المدربور او المدر وما يحاكيه في بهرج ظاهره من امثاله فانما
يقتد للزينة واما المحور الفربي المرجان الاسود اللين المسمى (بليزورا كراسا)
فانهم يعملون منه العصي والسياط وذلك في جزيرة برمودا حيث يصنعون ايضا
المغارف من محور مرجان الماروح (ربيدوكورجيا) ثم يقتد المرجان للبناء في
جزائر الباسيفيك وموريتيوس والسبيل وغيرها ويستعمل الصخر المرجاني من
التركيب الحديث (كوكوبنا) في اصطناع ادوات الزينة والافراط وذلك في
فلوريدا اما المرجان المكلس فيقتد دواء للاسنان لانه ليس من الحوامض حتى
ان الكلس يصنع بتكليس المرجان وصغوره

والعلماء والصناع المشتغلون في المرجان يسمونها اطرافا خشنة واخرى
ناعمة وكذلك قطعاً متفرقة وجذوراً واغصاناً وفروعاً كلها تصلح لصناعة الافراط
وكذلك الزهيرات يحسن اصطناعها من الحلي واما غصون المرجان فتتشكل
بهية المنعشات او سواها ويصنع منها حبات على شكل يصلح للعقود والعصائب
وكذلك على هيئة الزيتون

وقية المرجان بنسبة حجمه ولونه وسلامته وخلوه من المعائب وهنالك
بضعة ضروب نادرة من ذوات اللون الباهت اثنائها تعادل عشرين مرة وزنها
ذهباً خالصاً

واستخدام المرجان في الزينة كثير الضروب مختلف الاشكال فمن ذلك
العقود والحبوب (المنقوشة او المصنوعة ازراً) والاساور وحلي الصدر والافراط
والعصائب والامشاط وعناصر الشعر والسلاسل والصلبان والازرار ودبابيس
اللفائف للرجال وفصوص الخواتم والتعاويذ والمدايات وزخارف المظلات
والجاء وبعض لوازم الصغار من الاولاد بل قد يتعدى ذلك الى صنع غلافات
الساعات المتزلة بالمرجان الوردي اللون

وكان من عادات الرومان ان يملفوا حبات المرجان الاحمر في اسرة اطفالهم وحول اعناقهم وذلك لزعمهم انها تحفظ اسنانهم وتشدد دما وتقيها من داء الصرع وكانوا يتخذونها في الايام المتأخرة لوقاية الاعناق من النهج بذلك الملابس وما برحت يتخذ منها لعبا للاولاد

ونعيم استخدام المرجان متصل زمانه بالقرن الخامس عشر في دولة فرنسيس الاول وما فتئت نابولي وجنوا وليكوره منذ الازمنة القديمة مراكز مهمة لما يرد لها من المرجان الخام حيث ترى الصناع الماهرين يعملون في صنعه حتى للزينة وعدد النساء المشتغلات في المعامل الاربعة ذات الطبقة الاولى وفي المصانع الاخرى من الدرجة الثانية وذلك في ليكوره يبلغ الفاً ومقدار ما يصنعه خمسين الف ليبرا من المرجان على اختلاف اشكاله بين حب صغير ومستدير ابيض وبيضاء وبين الملس السطح مقطوع سطوحاً عدة الى غير ذلك ومعظم المرجان المصنوع يصدر الى الهند وبرسل منه كثيراً الى المانيا فينظم عقوداً من ذوات الدرجة الدنيا يستعملونها في الجنازات والمآتم ويبيع بثي منه الى روسيا فيجد ثمة سوقاً رائجاً بخلاف فرنسا فانها لم تكن من قبل ترغب في المرجان وانما اخذت الازياء بالميل اليه واصبح متوسط الوارد السنوي من المرجان الخام الى فرنسا كما يأتي

كيلو	فرنكات					
٢٥٣٨٠٥	١٠٤٥٠	١٨٥٦	في مدى العشر سنوات المنتهية عام			
١٤١٨٩٧٦	١٩٩٦٠	١٨٦٦	"	"	"	"
١٨٩٠٣٥٦	٢١٥٩٦	١٨٧٦	"	"	"	"
٣٥٦٣١٢٧	٥٢٠٠٦					

وكذلك كانت قيمة المرجان المصنوع غير المركب الوارد الى تلك البلاد في مدى الايام المذكورة هكذا

عام	كيلو	فرنك
١٨٥٦	٦٦٠٠	١١٢٥٨٠٥
١٨٦٦	١١٨٤١	٢٠٦٠٠١٠
١٨٧٦	١٤٥٥٢	٥٠٧٨٠٦٢

والسود من اهالي اميركا والهند الغربية يرغبون في المرجان كثيراً ومثل ذلك ترى اهل مراكز يشترون منه المفادير الوافرة ومثلهم الهنود وتسير القوافل نافلة الجواهر القيمة والتجارة الكريمة الى الداخل على ان القوم هنالك يدفنون بالحلى والزينة التي يرفلون بها في حياتهم فيذهب من ثمة في كل سنة من المرجان مقدار عظيم ضياعاً ويبقى السوق رائجاً عليه طلباً لزينة الاحياء اما معاملة في مرسيليا فذات شأن عظيم وفيها العديد من الصانع الماهرين وكانت الصادرات من المرجان المصنوع في اوربا سنة ١٨٦٢ بقيمة ١٥ مليون فرنك (٦٠٠ الف ليرا) منها بقيمة مليونين فرنكاً من صنع مرسيليا

وبما ان قليلين من الناس يستطيعون الوقوف على الجداول الضخمة التي يحويها الكتاب الازرق الصادر من قبل حجر التجارة (الانكليزية) وفيها قيمة الواردات السنوية لبلاد بريطانيا فحق تلخص البيان عن المرجان اظهاراً للتجارة هذا النتاج البحري على ان المرجان في هاتيك الجداول ثلاثة ارقام هي "قطع المرجان" و"المرجان" جملة سواء كان مصفولاً او خاماً "عقود المرجان" وتستورد حبوب المرجان ايضاً منتظمة انتظاماً بوجبه اختلاف مجموعها وتعمل حزمها كل حزمة ذات خمسة عقود او رزماً كبيراً تحوي الواحدة منها ستاً وثلاثين سمطاً وزن مرجانها ١٢٥ اوقية وما يتعرض على استعماله في تجارة المرجان انهم يضعون بين حباته كثيراً من الحرير الخام والفضة عند اطرافه ما يبلغ احياناً الثلاثين في المئة من وزنه ومن ثم يبيعون السموط بالوزن فيكون فعلهم هذا غشاً وخداعاً اما الجداول الرسمية فليست بالثقة الذي يعتمد عليه في بيان تجارة المرجان في

البلاد لانه لا يدخل دوائر المكس الا المرجان الخام وقايل غيره وانما يغلب في
التجار والجوهر جبين والافراد انهم اذا استبضعوا من ضفاف المتوسط شيئاً من
فاخر المرجان او غيره من الكرائم لا يسترسلون الى وضعه في صناديق البضائع
بل يحرسون عليه فيجعلونه بين امتنعهم الخاصة ومع هذا فان صافي قيمة المرجان
الوارد - على ما يستفاد من جداول المكس - لا تبلغ الخمسين الفا من الليرات
في السنة بل ان في آخر سنة اتصل بنا جدولها الرسمي لم يكن قيمة ذلك الا ثمانية
عشرا وعشرون الفا ليبرا على ان كل ذلك ليس في شيء من الضبط لان
قيمة المرجان الوارد تزيد على المئة الفا ليبرا في السنة اما جملة الوارد بحسب
هاتيك الجداول الفاصلة في مدى عشر سنوات من عام ١٨٦٠ الى ١٨٧٠ لكل
ضروب المرجان فيزيد عن ٢٠٠ الف ليبرا

وتختلف المفادير الواردة من المرجان على تباين انواعه من حيث الوزن
فان "قطع المرجان" مثلاً ورد منها عام ١٨٥٦ وعام ١٨٦١ من ١٤ الى ١٦
الف ليبرا بخلاف سائر السنين فان واردها لم يزد عن نصف ذلك المقدار
واما القطع الكبيرة او الثامة فانها تبلغ من ٤٠٠ الى ١٠٠٠ ليبرا اما عقود
المرجان فان كمية واردها قد نقصت كثيراً اذ كان ذلك عام ١٨٥٩ نحواً من
٢ آلاف ليبرا فاصبحت في السنين المتأخرة لا يزيد معدلها عن ٥٠٠ ليبرا او
٦٠٠ وقد وقع مثل هذا التغير في الحب فانه ورد منه في بعض السنوات من ٢
الى ٤ آلاف ليبرا ولكن نقص مؤخراً حتى صار معدله حوالى الالف. وكل
هاتى الارقام ليست الا مقدار المرجان الذي يستخره التجار ابتغاء تصديره بعد
عمله على انها ليست في شيء من مفادير منتخب المرجان الشائع الذي باستعماله
وما ثمة الا قيمة صناعة الصانع او الجوهر جي الذي دبره او حسن نوعه وشكله
ومجل قيمته اعظم من كل الارقام التي ذكرنا غير ان بينها كرائم تنوع وصف
محاسنها الافلام ولا يحيط باستحسانها الوصف حتى ان التصوير يعجز عن تمثيل
بهاهم -

وما برح حب المرجان منذ القدم حلية مرغوبة في هذه الديار وحسبك ما وجد في حساب جون بوست (المتوفي عام ١٥٢٤) وكبل كنيسة العذراء المباركة في لندن عن خادمة الملك قولة اوقية ونصف من المرجان بشلبيين ونصف جواهر لجسمها . زوج اسرة مزدانة بالمرجان المذهب والمنفض اوقية عشرة بثلاثة شلينات واربع بنسات عنها جملة ليرا و ١٢ شلين و ٤ بنسات ولاخفاء ان هذا ثمن عظيم في تلك الايام

وما يذكر انه كلما فتح معرض عام ظهرت فيه ضروب شتى لكرائم المرجان فمنها بضعة قطع من الاحمر النفيس كانت لم تنزل على حالتها الطبيعية حين عرضت في قسم من بلاد المغرب الجزائرية في المعرض اللندني العام عام ١٨٦٢ وعرضت الجزائر اليونانية بضعة قطع صغيرة من نفائس مرجان اتيكا وكان ملكيكيدونيا الجديدة مادة تشبه المرجان فعرضت باسم المرجان الوردي

وعرض في دوبلين عام ١٨٦٥ عدة من اشغال المرجان منها عصابة وسوار وفلادة ومشط وافراط وعقد وحلية صدر ومدلى وقد تقدرت قيمتها كلها بالف ليرا مع ان ذلك لم يكن الا ثمن المرجان فقط ولا سيما ان السنبور كيموندي قضى عشرين عاماً في تدبير هذه المجموعة ورسمها ونقشها بحيث كانت تلك النفوش ممثلة الزهور والعشب وفيها من الدقة واللطافة في الصناعة ما يضاهي صلابتها وعمق رسمها وكل ذلك يزيد في الدلالة على مهارة الابطالان وبراعتهم في فنون النقش على الجواهر

وعرض يوسف مارنوئي النابولي في معرض دوبلين العام سنة ١٨٦٥ مقبض مظلة من المرجان منقوشاً نقشاً بديعاً طوله ثمانية قراريط وكله قطعة واحدة مخنورة باشكال اثمار واوراق وحوانات وامثالها فتقدرت قيمتها باثنين وسبعين ليرا

ولما فتح المعرض البحري العام في مدينة نابولي سنة ١٨٧١ ظهرت نفائس المرجان وصناعة لان تلك المدينة نقطة استخراج من البحار ومحط لبائع الصنعة

فيه واليهما توافقدت من الصناعات والجواهر جبين بلاتع فمنهم الا ان الخواجه فيلبس لم يكن بين المتنافسين لانه لبس الا تاجر بالماله اما كاسلانا وموراينو فقد عرضا من نفائس المرجان ما قيمته من ٩ آلاف الى ١٦ ألفاً من الفرنكات الابطالية واحسن المصنوع منها عصاً ذات منقبض مرجاني منقوش نقشاً بديعاً وزنه مئة كرام ويليهما عقد من المرجان الابيض الضارب الى الاصفرار وهو نفيس جداً اما الخنف التي عرضها ميشال بيشيوني وغيره فان منها ذات نقش بديع وصناعة دقيقة ونافيك عن مجموعة اشبوني اخوان من المرجان الابيض والفرنلي الباخر جداً واخص ما بينها منقبض خنجر منقوش نقشاً بديعاً وعرض لومبي كاسلانا في القسم الابضالي من المعرض الباريزي العام سنة ١٨٧٨ مرجاناً فرنلي اللون نفيس النفس جداً ومثله عرض جياستو مليلو ونولا بيشيوني وبوسف جيوجوزي وروكو موراينو وكلهم من نابولي

ويختلف ثمن المرجان الاحمر الاعنيادي اختلافاً كثيراً وذلك في موضع استخراجه فانه لم يكن ثمن الليبرامنة عام ١٨٦٧ الا ثلاثون شلماً الى الليرتين وينشأ اختلاف الثمن من تباين صنف المرجان وما تحدث الظروف الطارئة على الاسواق البعيدة التي يباع فيها اذ ان معظم مبيعوه في غير اوربا اما مستخرجوه فقد بلغوا من المهارة في عملهم حداً بعيداً فطار لذلك صوتهم واذا اتفق لم ان وجدوا غصناً نفيساً من المرجان الوردي الفاتح لا يبيعونه وحده وانما يتخذونه سبيلاً لبيع كل ما كان في حوزتهم من المرجان فيقع لم بسببه الاتفاق مع الشاري على ثمن مسمى ولذلك بحسب مشرى هذا الحجم الكريم كحل اليانه يب على انهم لا يعرفون نفاسة مشترام الا بعد تزج ما بسمونه في عرفهم قشرة اولحاء فيظهر في المجموع كثير من المطلوب والمختور ولا يكون بين البقية الا التزر القليل من الجيد الصلب المستخدم للعمل فيه

وصفلية (سبيليا) اقدم مواقع التنشيش عن المرجان وقد كان الشروع به همه كوزو الاول من آل مدشى وذلك في يزا حيث كان بضعة من العمال

صناع اليدين ولا خفاء ان العملة هالك وفي ليكورنه ما فتتوا الى اليوم على
مارثهم وحذاقتهم

اما تريباني فطالما كانت اعظم مراكز الصناعة المرجانية وفيها صنعت نفائس
البلائع من التماثيل الخزافية والدينية ثم ان مورات لما كان متولياً شؤون هذه
الملكمة (في العهد البونابارتي) شاء في بونيسي على مقربة من نابولي معيلاً ملكياً
للمرجان ومدلة يد المعونة والمضد

وفي حوزة سمو امبرساں البانس قبعة منقوشة نفشاً جميلاً يطل انهما من صنع
اليونان الاقدمين من ادلة قدم الصناعة في حينها

وقبعة المرجان المستخرج من سردينيا في كل سنة تبلغ نحو ستين الف
ليبرا واذا طرحت منها كل الفئات اللازمة ابقت من صافي الارباح ١٢
الف ليبرا ثم ان المقدار الصادر منها يبلغ من ٢٠٠ الف الى ٢٥٠ الف ليبرا
ومعظم وجودها في الضحاج الواقع قرب كارلو فورث من مقاطعة الكسيرو
الكائنة على الشاطئ الغربي وكذلك يوجد في جزيرة مدالينا ولكن في الكسيرو
يغزروا المرجان جداً ويشغل فيه كل سنة مئة وتسعون مركباً رجالها ١٩٣٠
ومدة عملهم من اذار الى تشرين اول

وفي كل سنة تزداد اهمية استخراج المرجان وبالنتيجة يزيد القوم في ذلك
نشاطاً وافداً واكثر السفن العاملة من ايطاليا وهي تأخذ نتاجها الى جنوا
وليكورنه ونابولي فيكون قسماً منها من تجارتها

واما القوارب التي تسرح للعمل فانها تكون متينة ومتأهبة حتى الامة
وجهازها شراع مثلك وكبير لمقدمها ويقتضى المؤخر لوضع رابعة الثقل وقيام
البحارة والغواصين بينما يكون المقدم معداً للوازم صاحب العمل والرياح

ويطلقون اسم الآلة على كلما استخدم في استخراج المرجان من المراس
والاخشاب والموائد وهي عبارة عن صليب خشبي مركب من قطعتين متصلتين
معاً في مركبها اتصالاً محكمًا ونمتها يعلق حجر كبير تدلى الامراس فيه على هيئة

كيس ذي ثقب متسعة غير معقودة مع بعضها عنداً شديداً فيكون في الاداة ثلاثون من تلك الاكياس وهي معدة لجرف ما تنصل اليه في قعر البحر ومتى تحركت القوارب انتشرت تلك في كل جهاتها ومعلوم ان المرجان يتعلق برووس الصخور وانه يند من نفسه فيولف للماتة مواقع جديدة واما الاكياس الملقاة فانها تنصل بهائيك الصخور متوقعة ان يتعلق المرجان بها فتدفعه غنية جائزة وقد ادى الاختبار بالغطاسين الايطاليان الى معرفة مواقعهم . ولكل سفينة مشغلة باستخراج ربات ولكل قارب مؤخر فيه بحارة عدتهم ثمانية رجال او عشرة وكلهم يشتغلون في مدة العمل ليلاً ونهاراً

ومتى ظن الرئيس انه بلغ موضعاً فيه شيء من المرجان لا يلبث ان يلقي لكنه ومتى تعلقت في القاع تقف حركة القارب ويقوم ستة رجال او ثمانية عند رافعة الثقل بينما يشتغل سائرهم في ادارة الدفة وتدير القلوع ويقع على الامراس قوتان احدهما فعل افقي صادر من المركب وثانيها فعل عمودي من رافعة الثقل وبسبب الموانع الهجمة الناجمة من عدم تساوي قعر البحر وكثرة صخوره لا ترتفع الشراك الا تدريجاً وبهضات متوالية بينما يكون السفين في اسعافهم بين الكثرة والقلّة بحسب الاهتزاز الحاصل من فعل رافعة الثقل او الشراع اما الآلة فانها تقبض على الصخر الواقع في قاع البحر وترفعه ثم ترمي به وفي خلال ذلك تدخل الشراك تحته حيث ترى المرجان وافراً وتضطاد منه ولاخفاء ان طرح الامراس على المرجان واستخراجه من اعظم الاعمال مشقة واكثرها صعوبة وطالما امتنعت الآلة على اشد المجهودات واعظم النشاط ما يبدىه البحارة الذين يتعرضون وهم عراة الا قليلاً لحرارة شمس المتوسط ويعلمون بتلك القوات العظيمة في رافعة الثقل والآلة كل هذا والرياح او صاحب العمل ينهض همهم ويزيدهم حماسة واقداماً وفي غضون ذلك يصلح البحارة الشراع وينشدون النشائد بنغمات بطيئة لارخامة فيها وما تلك النشائد الا ترنيمات يعظون بها بعض القديسين الذين بكرهم الايطاليان

وترفع الشراك في بعض الاحيان وقد اقتلعت قطعاً كبيراً من الصخر
تجيء به الى ظهر السفينة وبعد قضاء المرام يضعون الآلة الى جانبها ويصنون
الامراس على ظهرها ويشغل النوبة في حشد تناج اعمالهم جامعين المرجان وحده
ذلك بان ينظفوا غصون هذا النبات البحري العالي الثمن ويأخذوا منه كل ما
يلقى عليه من الصدف وغيره من المواد العارضة وبعد هذا يجمل العلة تناجم
التمين ويذهبون به للبيع في مَين مسينا ونابولي وجنوا وليكوره حيثما ينهافت
الجوهر يون على شرائه

اما السفن المشتغلة باستخراج المرجان فضربان احدهما وهو الغالب فيها
ذات ١١ الى ١٦ طنّاً محمولاً وعدد رجالها من ١٢ الى ١٤ وكلها تخرج من
تورديل كركو رافعة راية ايطاليا ومن ثم تباشر عملها في مدى شهرين شباط واذار
وثانيهما ذوات الثلاث طنات الى الست وهي ترفع الراية الفرنسية مع ان معظم
رجالها من الايطاليين وعددهم في السفينة الواحدة خمسة رجال اوستة ويظلمون
في البحر معظم ايام السنة ومواضع اعمالهم عند سواحل افريقيا وسردينيا على بعد
خمسة عشر ميلاً الى الثلاثين من البر على انهم لا يأتون الشاطئ الا اذا مست
الحاجة وانما يظلمون في اعمالهم ليلاً ونهاراً من غير فترة وهم ينقسمون الى فئتين
تتناوب كل منهما العمل مدة ست ساعات اما تلك السفن الكبيرة فانها آخذة
بالغلب على الصغرى حتى انه يقال ان عدد العاملات منها بلغ المئتين ورجالها
الالفين والاربع مئة وراتب النوبي منهم عشرون ليرا الى الاربع وعشرين في السنة
واما الربان فراتبه ضعف ذلك وقيمة كل سفينة بما فيه جهازها من الشباك
والشراك والمؤنة وراتب نصف السنة كل ذلك بقدر بخمس مئة وخمسين
ليرا ومقدار ما يجمع القارب الواحد في السنة من ٦٥٠ الى ٨٥٠ ليرا من
المرجان

وللناس طريقة قديمة في استخراج المرجان وذلك بواسطة الشباك
المصنوعة على شكل مصلب من خشب فيه مقدار من الثمن يراد اقتلاع المرجان

به على انه قد بطن ان استخراج المرجان على اعتلاء قدره وغلاه ثم يفتح مجالاً
لاختراع آلة تستخرج بها غصونه بأكثر سهولة من الآلة المحاضرة وذلك من
قاع البحر

وقد جرب بعضهم جرس الغواصين للغطس على المرجان الا ان ذلك لم
يجد نفعاً كما كان منه في الغياصة على الملوؤ ومنذ حين شرع ايطالي يقال له
فوزلي بائتمان آلة من اختراعه فنجحت عند اختبارها في بوزا من خليج نابولي
بمحضور بضعة اعلام من رجال العلم والادارتين البحرية والمدنية في بلاده وليس
اختراعه الا صناع من الحديد المؤلف ثلاث حجر او طاهما تحوي الف ابراً من
الفل (صابورة) واوسطها تسع شصين واطاها تحوي هواء مضغوطاً وهالك
آلة مخصوصة بها يتمكن الشخصان من استنشاق الهواء المخزون بحيث يكسبهما
مدى خمسين ساعة وفيما هم يجربون هذه الآلة نزلوا بها الى عمق ٢٨ قامة
تحت الماء وظلوا هنالك مدى اثنين وعشرين دقيقة ونصف بدون ان يظهر
من الغاطسين اقل اشارة تدل على انزعاجهم على ان ثقل الصابورة الوعي
يوجب قيام القارب في موضع واحد وبكفي لدويره ابسط الوسائط وقد لحق
بهما الاختراع تدبير آخر به يستضيء الغواصون ليروا مطلوبهم على مدى فسيحة
من الناع ولملك الآلة ايضاً ضروب اخرى للغطس على الاسفنج والفوص على
اللاتى ما يحتاج الى التعمق الاكثر وقد اشار اليها المخترع

ويستخرج الاسانيون من مياه جزائر الرأس الأخضر (كاپ فرد) حوالى

٢٤٧٦٠ ليبرا من المرجان قيمتها ٢٠ الف ليبرا

والمرجان موحد ايضاً على اختلاف انواعه وبغزارة وافية تجاه الساحل
الجنوبي من جزيرة كورسيكا على ان استخراجها من هنالك يكاد يكون محصوراً
بىد الايطاليان وعدد القوارب العاملة فيه كل سنة ستون ومتوسط اجل شغلها
سنة اشهر وتاج الواحدة منها من اربع مئة الى ست مئة ليبرا من المرجان الخام
وكنه يعمل الى ايطالياتوا

ولا تخلو ابالة تونس وبلاد الجزائر ومراكش من وجوده على ان الحكومة الفرنسية كانت قد بذلت وسعها مكثرة وسائلها في المدة الواقعة بين سنة ١٨٠٦ و ١٨٢٤ لتجدد مواثقة تونس لحصر استخراج مرجانها بيد الفرنسيين فلم تزل اربا انما ثابرت على المحامها ففازت بهامها من حظر استخراج المرجان من تونس على غير الفرنسيين وذلك عام ١٨٥٢ تلقاء ضريبة سنوية مقدارها ٢٥٥ ليرا ومعظم المرجان المستخرج من شطوط بلاد المغرب احمر اللون ولكن لا يخلو الموضع من الابيض والاسود ومن القرنفلي البديع وهذا يغلب استخراجة تجاه الضفاف الصخرية في كالينا وفرانلي وفي لاكال تسعون قارباً للشغل وكذلك في بونا عشرون واكثرها لجامعة من الايطاليان على ان بينها ثلاثاً او اربعاً لبعض المالطين النازلين في بلاد الجزائر وفي كل سنة يخرج من توردل كركو ثمانون سفينة او مئة فصل الى الاكال في زمن الغطس ويرسل منها خمسون او ستون قصد بزرنا فيعملونها موضع اعالم واما الفرنسيين انفسهم فقل ان يغطسوا على المرجان مع ان لم بعض القوارب المشتغلة في الغطس في بحر الروم ومعظم طوائها يستعملون ادوات الغواصين وتقدر قيمة الصادرات من بلاد الجزائر بنمائين الف ليرا وعدد الايطاليين العاملين في الغطس يبلغ الستة آلاف اما تجارة الفرنسيين فلا يرغبون في الاعمال الشاقة القليلة الفائدة

وبلغ معدل القوارب العاملة على الشغل في المرجان على مدى الساحل الجزائري في مدة السنوات المتأخرة نحو ٢٠٠ ثلثاها او اكثر من الايطاليين على انه يعسر ضبط المقدار الذي استخرجوه من المرجان ولكننا نأخذ بما قاله العلامة انفسهم اذ روي انه بلغ ٢٥ الف كيلو

وعند بلوغ المرجان الى المحطة يقسم الى ضروب عدة هذه اهمها
اولاً المرجان الميت المتآكل وهو يطلق على الجذور التي كانت متصلة بالصخر وقد تغشاها الذرات الحجرية والدقائق النباتية وقيمة الكيلو من هذا الضرب بين خمس فرنكات وعشرين فرنكاً

ثانياً المرجان الاسود . ان هذا الضرب متى كان اسود صغيراً صلع
استخدامه لحلى الحداد فيبلغ ثمن الجيد منه ١٢ او ١٥ فرنكاً في الكيلو وربما زاد
على ذلك

ثالثاً المرجان المعبأ . وهو اسم يطلق على ما تنظف وترتبت درجاته حال
استخراجه من البحر ويطلق على فروع المرجان المختلف الحجم وثن الكيلو منه من
٤٥ الى ٧٠ فرنكاً

رابعاً المرجان المنقّب . وهو انفس الضروب وفروعه كبيرة جداً يبيعها
اصحابها الغواصون مفردة وثن الكيلو منها من ٤٠٠ فرنك الى ٥٠٠ بحسب
اعتدال الساق وانحرافه وجمال هيبته

وماك ما قدره مسيولاكار دوثيرس (نارنج المرجان الطبيعي مجلد ١
قطع ٨ في الصنائج الملونة . باريز بالير واولاده ١٨٦٤) عن نفقات استخراج
المرجان من هذا القطر قال

ان المركب من محمول ١٥ او ١٦ طنّاً ورجالاً اثنا عشر يحتاج على الغالب
احد عشر الف فرنك في مدة ستة شهور فاذا استخرج ٢٥٠ كيلو ثمن خمسين
فرنكاً عمل القارب بنفقاته اما المركب المستخرج ثلاث مئة كيلو فانه يكسب
الفين او ثلاثة آلاف فرنك على ان الغطس بالآلة اكثر فائدة مما سواه

وهو (اي المؤلف المذكور) بقدر النتاج السنوي من سواحل الجزائر وتونس
بمليونين وخمس مئة الف فرنك وقيمة ذلك المرجان بعد صنعه اثني عشر مليوناً
وبالاجمال نرى ان الغطس عليه والصنع فيه وبيعه كل ذلك مجالاً رحباً
لتنشغيل الاموال

ومنذ سنة او سنتين اكتشف بعضهم على مواقع مرجانية عند سواحل يالي
من كالابريا حيث استخرج الغطاسون الوطنيون مقداراً عظيماً من المرجان
الوردي النفيس وبينهما قطع كبار جداً فطار صبت هذا الموقع حتى استلقت
انظار الغطاسين الذين في نوردل كركو فتمجهزت ثلاثة قوارب وقصدت الموضع

فاستنجت كثيراً

وقد سعى الكثيرون من الناس في تقليد المرجان فلم يدركوا من النجاح نصيباً كبيراً ومنذ بضع سنوات وجدوا عن ذاك بديلاً رخيصاً يسمونه كورالين او المرجاني وهو كثير الوجود ويصلح عنوداً واساور وسواها وتُستطاع مشاهدته في قاعات القصر الملكي في باريس وفي كثير من الحوانيت التي تباع المصاغ الرخيص وانه يقلد المرجان الوردي الثمن قليلاً حسناً اذ هو تام الانتظام ناعم الملمس حسن الشكل بحيث يغتر به من له قليل الملم بمعرفة المرجان الصحيح اما الآن فيكاد لا يكون منظوراً حتى ان اهل الشرق الذين يُظن بهم من ذوي المعرفة والخبرة في الجواهر والمصاغ لا ينجون من الاغترار به وترى عنوداً من كبار حب المرجان المناسب الحجم وفي كل عنقود حبة راتجة السوق في الافطار الآسية حيث يستعملونها للمصاح وفي ذات مرة اتى بضعة من نخبة السياح الاجانب الى حوانيت الخواجه فيليب فاعجبهم ما فيها من نفاسة السجرات المعروضة لديهم وتناسفها وزاد عجبهم بما سميت من الاثمان وما غابوا طويلاً حتى عادوا وفي انفسهم غيظ وانقباض لما حاول النوم من خداعهم اذ انهم اشتروا من مثل تلك النفائس بعشر الثمن الذي سئلوه او يجزء من اثني عشر من قيمته ثم اظهروا ما اشتروا فكان من حبات الكورالين فلم يجيهم اولئك الباعة الا بان يضعوا الصنفين تحت الامتحان بالسكين فظهر المرجان الصحيح غير متأثر من الجارحة بخلاف الصناعي فانه شق وانفلق فاعتب ذلك ذهاب الجماعة الى ادارة الشرط بشكون اليها امرهم طالبين العوض عما نالهم من الخديعة والمكر بهم

وفي بعض الاحيان تصبغ حبوب العاج تقليداً للمرجان لكن هذا اسراف في تلك المادة النفيسة لان العاج على حاله الطبيعي افضل منه مصوغاً

وفي واسط ايار عام ١٨٧٥ اكتشف احد صيادي سيسيليا في مياه شيكا موقعا للمرجان فيه كثير منه غير ان صيادي تلك الدبار لم يكونوا على علم بطريقة استخراجهِ فاستحضروا بعضاً من صيادي فوردل كركو وميناء اميدوكل

ليعلوم على شريطة مفاستهم ارباحهم فخرج اهل المراكب من السواحل المجاورة
 ونوا كثيرين حتى وقع الهرج بعد وصولهم الى الموقع فاخششت الحكومة من
 وقوع الشتماء بينهم فانثت ذلك بوضع بارجة حرية بينهم وطول الموقع المحكى
 عنه ٥٥٠ يرداً وهو منجبة الى غربي الجنوب الغربي وشرقي الشمال الشرقي وكثافته
 ثلاثون يرداً على انه اتج في بادئ امره تناجاً واراً لان القارب الصغير الحامل
 ثمانية رجال كان متقدراً على جمع ثلاثين او اربعين ليبرا في اليوم وتباع الليبرا
 من المرجان باحد عشر شلينا وتطرح من ذلك خمسة في المئة للعبار فيكون
 كسب الدارب في اليوم الواحد عشرين ليبرا غير ان امد هذا الرمح كان قصيراً
 لان الموقع كد ينرغ من مرجانه والمرجان المستخرج لم يبق عظيم القيمة بل هبط
 في ١٥ تموز الى سبع شلينات ثمن الليبرا وصار المطروح عياراً ثمانية في المئة
 واستمر هذا الهبوط حتى النهاية الى ان بلغ ثمن الليبرا شلينين ونصفاً وصار الخضم
 عشرة في المئة عياراً وتقدرت كمية المستخرج من المرجان في المدة الواقعة بين اول
 حزيران و٢١ آب سنة ١٨٧٥ بمبلغ ٢٦٤ الف ليبرا ومتوسط ثمن الليبرا كان
 سبع شلينات فجملة الحاصل ٩٢٤٠٠ ليبرا

وما يذكر ان الصياد الذي اكتشف هذا الموقع الغني لم يربح الا عشر
 ابرات جمعاً بالبارات من الصيادين الراجحين

وقد ذكر المستر هرس في تقرير وضعه عن حالة الصنائع في ايطاليا ان
 ٢٦٥ مركباً تشتغل في استخراج المرجان منها ٢٦٧ مركباً لنابولي والبقية من
 ليكوره وغيرها من سواحل جنوب وعدد بحارة هانك المراكب ٢٦٩٩ نفساً بين
 رجل وغلام اما قيمة الناج الذي يفوز به كل مركب فيين ٢٨٠ و٢٢ ليبرا
 ومقدار المرجان الداخل ايطاليا في كل سنة يبلغ ١٢٠ طناً وتقدر قيمة
 المصنوع منه والصادر الى الخارج بقيمة ٥٠٠ الف ليبرا

ولما فتح المعرض البحري في نابولي عام ١٨٧١ نشر بين الناس بيان عن
 استخراج المرجان في ايطاليا وماكه

عدد السفن

٣٠٠

نوردل كركو

٠٦٠

ليكورنه

١٠٠

ليكوريا وسردينيا

٤٦٠

اما ثمن القوارب الكبيرة فثمة وستون ليرا لكن ثمن الصغيرة ثمانون ومجمل
اثنان جميعها واحد وسبعون الف ليرا وعدد المشتغلين في كل من هذه المراكب
سنة رجال او اثني عشر وجمعهم جميعا اربعة آلاف وقيمة رواتبهم ثمانون ألفا
ويزيد على هذا الجهاز اللازم لها فانه يبلغ نصف ذلك المندار على ان استخراج
المرجان يشغل ستة آلاف نفر وعلى كل قارب ان يصرف النفقات اللازمة
لجهازه وثبوته ورواتب رجاله ولذلك لا يقوم بمصروفه الا استخراج اثني كبلن
من المرجان وبها يعدل ليرتين وثمان شلينات فيبلغ ذلك ٤٨٠ ليرا وحسب
بعضهم ان جملة المرجان الوارد الى مملكة ايطاليا يبلغ ١٦٠ الف كيلو ثمنها ٢٨٠
الف ليرا

وعدد الحوانيت المشتغلة في المرجان هي هكذا في نوردل كركو ٢٤ وفي
ليكورنه ١٥ وفي جنوا ٢٠ وفي الاحصاءات الاخيرة ان القوارب المشتغلة في
الغطس في مياه نوردل كركو عدت ٢٢٩ واما الحوانيت فانها اربعون والعملة
سنة آلاف كلم بريمون ٢٠٠ الف ليرا بتعديل ٢٥ فرنكا للشخص الواحد كل
سنة (ربما اراد المؤلف ٢٥ ليرا انكليزية)

وكان عدد القوارب المشتغلة في استخراج المرجان من الجيرو في ايطاليا
سنة ١٨٧٣ بالغة ٢٢٩ مركبا وفي سنة ١٨٧٤ ١٥٩ مركبا وكان حاصل
المرجان ما يأتي

القيمة لبرا	الحاصل كيلو	المرجان الأبيض كيلو	المرجان الأحمر السنة كيلو
١٦٠٠٨٠	٣٤٩٢٠	٩٥٣٦	٢٥٣٨٤ ١٨٧٢
٩٢٩٦٠	٢٠٠١٨	٦٧٥٨	١٢٢٦٠ ١٨٧٤

وسنة ١٨٧٥ اشغل استخراج المرجان مئة وثمانين فاربا من اهل كاليارى
فبلغت قيمة نتاجها مليون فرنك بفايلها ٢٣٥٠ الف فرنك من نتاج سنة
١٨٧٤

ومن المعلوم ان المصنوع من المرجان يباع باكثر قيمة من الخام ولذلك
لا يدرج بنوعه لعل الايطاليان وكسهم

ومنى مر المرجان على ايدي الصناع بعثوا بالمقادير الوفيرة منه الى الهند
على ان في ليكوره وجنوا مصانع عدة كلها معدة لتهيئة المرجان المتصود اصلا
الى الاقطار الشرقية حيثما يناسب لونه الاحمر الوان النساء الوطنيات فيرغب
فيه كثيرا وناهيك عن ان حبوبة الكبيرة مرغوبة جدا في كل بلاد الهند
وتباع غالبا بثلثها لحيثا وبلغت قيمة المرجان الصادر من برنيزي الى مصر عام
١٨٧٣ نحو ٢٠٨ آلاف لبرا

والبيان الآتي يحوي المقادير الرسمية المقررة من المرجان ومصنوعاته ما
ورد الى البلاد البريطانية كمية وقيمة في مدى سنوات عدة على ان هذا الجدول
لا يستطيع الاستشهاد به بعد سنة ١٨٧٠ لان حجرة التجارة اضررت عن الاماع
الى قيود المرجان جملة

واردات المرجان الى بريطانيا العظمى من صنوف شتى والوزن بالليبرات

المجملة	الحبوب	العفود	الكامل	القطع	سنة
.....		١٧١٨	٠٢٨٥	٠٢١٧٣	١٨٥٥
.....		٢٧٨٠	٠٢٠٨	١٢٢٧٠	١٨٥٦

سنة	التقطع	الكامل	العقود	الحبوب	الجملة
١٨٥٧	٠٠٠٢٨	٠٢١٨	١٨٧٢	٠٠٠٠	٠٠٠٠٠
١٨٥٨	٠٠٠٦٤٥	٠٢٩٧	١٨٤٠	٠٠٠٠	٠٠٠٠٠
١٨٥٩	٠١٢٥٥	٠٦٢١	٢٩٥٥	٠٠٠٠	٠٠٠٠٠
١٨٦٠	٠٠٢٢٨	١١٢٤	١٦٢٢	٢٥٦٨	٠٦٦٧٣
١٨٦١	١٥٦٢٩	٠٠٨٤	٠٦٠٢	٢٦٥٤	١٩٩٧٩
١٨٦٢	٠١٤٦٨	٠٠٥٠	١٢٢٤	١٤٢٧	٠٤١٦٩
١٨٦٣	٠٠١٨٢	٠٢١٨	٠٥٨٦	١٨٢٩	٠٢٩١٦
١٨٦٤	٠٢٦٤٧	٠٧٥٨	٠٤٤٦	٢٠٠٠	٠٧٨٢١
١٨٦٥	٠٢٩١٤	٠٢٩٠	٠٢٥٨	٠٩٩٤	٠٤٥٥٧
١٨٦٦	٠٤٤٢٩	٠٢٧٦	٠٢٢٢	١٢٨٥	٠٦٢٢٢
١٨٦٧	٠٧٥٢٩	٠٢٢٥	٠١١٥	٢٥٤٢	١٠٤٢٢
١٨٦٨	٠٧١٢٠	٠٢٦٢	٠٧٢٤	٤٢٧٥	١٢٤٨١
١٨٦٩	٠٥٢٢٢	٠٧٨٦	٠٤١١	١٢١٠	٠٠٠٠٠
١٨٧٠	٠١٦٠٠	٠٤١٨	٠٦٥٢	٠٩٥٨	٠٠٠٠٠

صافي اثنان المرحان الوارد من الخام والعقود والحبوب وسواها

لبرات

سنة

٢٨٨٩٢

١٨٦٠

٢٢٤٠٢

١٨٦١

٢٠١٦٢

١٨٦٢

٢٢٦٥٧

١٨٦٣

٢٧٦٥٩

١٨٦٤

١٢٩٧٠

١٨٦٥

سنة	ليرات
١٨٦٦	١٧٨٩٩
١٨٦٧	٣٩٤٨٧
١٨٦٨	٤٥٣٩٥
١٨٦٩	١٨٨٣٤
١٨٧٠	١٤٨٧٨

وإذا نظرنا الى الوارد من المرجان بحسب وزنه نرى في ذلك تغييرا
كما يأتي

سنة	ليرا
١٨٥٥	٤١٧٥
١٨٥٦	١٦٣٥٨
١٨٥٧	٣١١٨
١٨٥٨	٣٨٨٣
١٨٥٩	٤٨٣١
١٨٦٠	٣١٠٥
١٨٦١	١٦٣٨٥
١٨٦٣	٣٧٤٣
١٨٦٤	١٠٨٧
١٨٦٤	٤٨٣١
١٨٦٥	٣٥٦٣
١٨٦٦	٤٩٤٧
١٨٦٧	٧٨٧٩
١٨٦٨	٨١٠٦

سنة	ليبرا
١٨٦٩	٦٥٢٩
١٨٧٠	٢٦٧٠

وأما تجارة المرجان في الهند عام ١٨٧٥ فان فيها نقصاً قليلاً عما كان عليه في عام ١٨٧٣ و ١٨٧٤ حينما بلغت ٦٦٦٨٩ ليبرا الآنما الى هذا العهد آخذة بالنمضة من الانحطاط السابق نهوضاً تدريجياً كان سببه على ما بظن ضرب مكس عليه قدره سبعة ونصف في المئة وذلك في شهر نيسان سنة ١٨٧٠ وكانت قيمة الواردات كما يأتي

سنة	ليبرات
١٨٦٨—١٨٦٩	٩٣١٢٦
١٨٦٩—١٨٧٠	٦٥٢٨٥
١٨٧٠—١٨٧١	٤٥٤٤١
١٨٧١—١٨٧٢	٥٤٨٩٤
١٨٧٢—١٨٧٣	٤٠٠١٢
١٨٧٣—١٨٧٤	٦٦٦٨٩
١٨٧٤—١٨٧٥	٥٣٥٥٨

ومع ان ضرب ذلك المكس قد احدث تأثيراً سريعاً في تخفيض الواردات فليس ذلك بالسبب الوحيد لان التجارة تغيرات معروفة وتقلبات ما اوفه وناميك عن طريقها عندهم لان تجارها من الاجانب الذين يستوردون المرجان وبيعونه للباعة الوطنيين فيذهبون به الى الداخلية لكي يباع في الاسواق المعينة والمواسم الدينية على ان المرجان حلية مرغوبة عند الاهلين بزبنون بها اولادهم وقد يتلى بها بعض الرجال منهم فيصبح رواج هذا الصنف متوقفاً على جودة مواسم السنة حتى اذا كان الاقبال اسرع القوم لشترى عقود المرجان يزيدونها

على القلائد التي كانوا يزدانون بها من قبل هذا بخلاف سني الحبل حيث لا يجد
بائع المرجان رواجاً لسلعته فلا يكثر بعد ذلك في الكمية المطلوبة

والمرجان عظيم المنفعة بين صادرات الهند الى ثيبت ويفضلون الحبوب
المستديرة المثقوبة والبيضة ذات الاطراف المنطوعة المثقوبة في مدى طولها
واذا كانت النقطعة بقدر الحمصة يبعث بمثل ثقلها ذهباً ويزداد الثمن بازدياد
الحجم وأكثر النقع رغبة ورواجاً اذ كلها لونا

والمرجان من اكثر الاصناف التجارية رواجاً في الصين ويستورد من
سنگاپور انواع شتى وكذلك من جزائر سومطرة وسامار واسم الاحمر منه
شان هوا والايض شيه هوا على انهم يفضلون الاسود ويعتبرونه جداً ويصنعون
منه ازراراً رسمية ومسابح واما الاصناف الاخرى فيصنعون منها خواتم واقراطاً
وقد يسمعون المرجان ايضاً ويغذونه عقاراً طبياً يتداون به ويتكلمون بانه
وليس هذا فقط بل ان كثيراً من ضروب المدربول اي المدر وامثالو يستخدم
عقاراً في بلاد الصين

ولقد تقرر ان القوم اكتشفوا في سواحل اليابان على موقع كثير المرجان
وان المرجان خاصة وهي بياض مركزه وكل اطرافه العديدة غير انه لا يصلح
للشغل فيه لانه ذو طبقات فيقشر ويكسر على ان الوارد منه الى الآن قليل
والقوم يتوقعون الغطاس عليه مهمة ونشاط بحيث يقف الباحثون على فوائد
اخباره فيما بعد ومع هذا فالظاهر انه لا يضارع المرجان المستخرج من سواحل
ايطاليا وسبيليا

الفصل الخامس

الكهرباء ومصادرها

مصادر الكهرباء. تركيبها الكيمي . منافعها وفوائدها. تعديل وإرداتها. الغياصة لاستخراجها. ان سواحل بروسيا على البلتيك هي اهم مصادرها. تعديل تجارتها . القطع الكبيرة التي وجدت منها . الكهرباء من رومانية



لما كنا قد بحثنا في اصداف السلخفاء وعرق اللؤلؤ واللؤلؤ والمرجان بقي علينا ان نلج الى نفيس آخر من خصائصه ان يعمش في البر والبحر على السواء وهو يخالف هاتيك النفائس التي انبنا على ذكرها من حيث نشأته فانها نباتية ونشأة اولئك حيوانية لا ريب فيها ومع ذلك ما برح القوم يبدلون الوسع في استخراجها من شواطئ البحار فيجدون ثم معظم المعروف من الصنف ولذلك حق للبحث فيه ان يكون في القسم المسمى "باتتفاع الصناعة من البحر" والكهرباء مادة راتنجية مفرزة من نوع بائد من الفصيلة الصنوبرية سماه كوبرت بينيتوس سوكسينيفر وظل مصدر الكهرباء تحت الشك زمنا طويلا اذ كان بعضهم يحسبه معدنيا كرونيما وزعم الاستاذ زانداك ان الاشجار التي تثمر الكهرباء كانت تنمو في التربة

الرملية الخضراء وذلك في الزمن الطباشيري وكانت تزدهي كثيراً في السواحل
 السبخة التي كانت تكتنف شمالي أوربا في ذلك الحين ولعل الجو كان يومئذ
 ارفع درجة منه الى هذا المهد بل ان هذا الارتفاع كان بالغاً الى الاقصاء
 القطبية المتجمدة في يومنا هذا ولا مشاحة في ان هذا الانقلاب من الاعتدال الى
 البرد العظيم كان واقعياً بدلالة آثار النباتات الموجودة وهي تماثل نباتات
 الاقاليم المعتدلة والكهرباء المستخرجة من صنف البلتيك اذا انعم فيها النظر
 وجدت ذات اشكال شالية مشتركة مع نباتات المعتدلة فتري شجرة الكافور
 (ان المؤلف ضبط اسم هذه الشجرة سيناموموم والحال ذلك اسم شجرة القرفة
 واما شجرة الكافور فاسمها كمفور اوفيشينالس ومع ان كليهما من الفصيلة الغارية
 فالفضل بينهما ظاهر عند علماء النبات والله سبحانه اعلم) مع الصنف والجنس
 والزان وضروب السنديان وهنالك نوع من الشويا يشابه الشويا اوكسيدنتالس
 الاميركي وهو كثير الوجود بين انواع الصنوبرية ويبدو في الكثرة نوع ودرتونا
 وضروب الصنوبر والشرين وبينها شجرة الكهرباء ومن مزاعم الاسناد المذكور
 ان الوفا من هاتو الاشجار بادت ولكن انقراض خشبها لم يسر الى الرانيخ النافذ
 من سوقها واغصانها بل ان تلك المادة ظلت متجمعة بمقادير عظيمة في الغدران
 والبحيرات الكائنة في مواقع الغابات البائدة واذا صح القول بان شاطئ البحر
 كان يومئذ ينخفض انخفاضاً تدريجياً فان البحر يطوف عليه ويحمل ما فيه من الكهرباء
 والمواد النباتية الى الناع حيث ظلت بين بقايا الحيوانات البحرية السابجة فيه اما
 المواقع العالية فان صنوبر الكهرباء يبقى مزدهياً فيها وتبقى الكهرباء تجرف الى
 البحر وترسب فيه وتألفها الرمال الخضراء ثم الطبقة الخارجية من القم الاسمر
 وزعم ريوان في الزمن الاوسيني كان قاع بحر البلتيك غاباً كثيراً ربما
 طال مداه فعم كل الفارة الشالية ألا ترى ان البحث في الناع على عرق ٦٤
 قدماً قد اظهر منه للوجود آثار نوعين من الفصيلة الصنوبرية هما الحور
 والكسنا وكذلك غيرها من الاشجار المختلطة وبظن الكسنة ان امرار الرانيخ كان

من النضيلة الصنوبرية وأنه استحال الى كبرياء عقيب بقائه طويلاً مطوراً تحت
التراب ومعظم ذلك الراتنج صادر من الشجرة المسماة بينوس سوكسينوس ورأى
الباحثون ما ينيف عن مثني نموذج للأشياء الموجودة في ذلك الصمغ وتلك من
الحشرات والدبابات والنبات والاوراق والحبوب والاصناف والثمار وسواها
وتختلف كثافة الكبرياء الطبيعية من ١٠٩ الى ١١١ وهذا تحليلها بحسب
راي شروتر من الكربون ٧٨٨٢ من الهيدروجين ١٠٢٢٣ ومن الأكسجين
١٠٩٠

والكبرياء اصلب جميع الصمغ وهي قابلة للفصل الحسن وكانت معروفة
عند القدماء ويسمونها الكندروم اي المجاذبة لما عرفوه من خاصة الجذب فيها
على انها تصلح للحفر والنقش فيها ولذلك كان الافدمون يتخذون منها خواتمهم
ويكثر وجودها على ساحل البلتيك في بروسيا من دانتزك الى مل
وتوجد أيضاً في سواحل الدنمرك واسوج رغاليسيا وبولونيا والبغدان واورال
وسويسرا قرب بازل وفي فرنسا على مقربة من باريز وكذلك بجوار لندن وفي
عدة اقطار من اسيا وبين الرمال الخضراء في نيوجرسي (من امركا) وفي اليابان
ولكن معظم مخارجها في بروسيا لانها في غيرها قليلة جداً

ويوجد مع الكبرياء قطع من الفم الحجري المسى لنكتت وبينها آثار حشرات
من الانواع البائدة وفي بعضها اثر للاغصان ولحاء الاشجار على انها اي الكبرياء
نقذها العواصف والانواء بالمقادير الوافرة على سواحل البحر وهي تحوي شيئاً من
الزيت العطري الطيار وضررين من الصمغ (الذي يذوب في الكحول والايثير)
والحامض السليسيك ومادة قارية غير قابلة الذوبان

وما برحت الكبرياء منذ العصور الخوالي حلية يتخذها الناس فيصنعون
منها العقود والاساور والصلبان والاقراط والازرار وحلى الصدر واشباهها
وكانت من قبل كثيرة الاستعمال للتزويل والترصيع في الاعمال الخندية الدقيقة
وحق الجواهر والمصاغ واطارات الصور وكل ذلك عرض في معرض نابولي

البحري اما الكهرباء ذات اللون الالبيض اللبني او الضبابي وليس الناصع فانها
المعتبرة جداً ويشذ عن هذه القاعدة ما كان اخضر اللون قليلاً او متلوّناً بلون
واحد . ومن الغني عن البيان ان صلابه الكهرباء ونفاستها جعلها منذ القديم
منزلة عند مدخني الشغ منزلة حسناء اذ يتخذون منها افواه المواسير (الشبقات)
والبنزاز وحسبك ان الخواجا براك عرض في المعرض اللندني المثلث في
سوث كسنتون عام ١٨٧٢ كثيراً من تلك المواسير وبعضها ذات افهام كهربائية
كبيرة الحجم بعضها ناصع البياض وبعضها غائمة وهكذا فعل المستركاب عدد
٦٢ في سوق دين من سوهو وحدث ذات مرة انه وجد في البلاد العثمانية برز
من الكهرباء نفيس جداً دفع به ٢٠٠ ليرة ثمناً وقد رأيت في حانوت الخواجات
فيلبس الواقع في سوق كوكسبار زوجاً من البنزاز الكهربائية غاية في النفاسة .
ويعتقد بعضهم ان البنزاز من الكهرباء لا تنقل الامراض المعدية من الشخص
الواحد الى الآخر ولذلك يرغبون فيها كثيراً اما الالمان فانهم يفضلون استعمالها
لبهاء الوانها ونعومة ملمسها وايونتها في الفم اما اثنائها فتختلف باختلاف لونها
وكتافتها وفي ذلك مجال رحيب للاختيال على الاغرار ثم ان الكهرباء الصفراء
النافع لونها الشفافة ليست بذات شأن عظيم ولو وقعت من العين موقفاً حسناً
بمخلاف الصفراء الداكنة التي تكاد تكون قائمة فانها عظيمة القيمة وليس افخر منها
الا ذات اللون الليموني الداكن وقد عرض المستر جينس فيس قنصل دولة
انكلترا في كاتانيا في معرض دبلين العام المثلث عام ١٨٦٥ عقداً من الكهرباء
بحوي ٢١ حبة مفالطة و٢٢ حبة صغيرة فكان لسلعته وجه في فائدة علم المعادن
وذلك لان هاتيك الحبات الكهربائية انما وجدت على ضفاف سيمتو وهو نهر
يسقي سهول كاتانيا وكان من خصائص تلك الحبات انها ملونة بالوان شتى
منها الاحمر القاني والخميري والاحمر الضارب الى الاصفر والضارب الى
الزرقة

وما علم مؤخراً ان لحضرة شاه الفرس نعيذة حسناء هي مكعب من

الكهرباء بلبسها حول عنقه ويعتقد انها تمنع الاذى والضّر . اما النطع الصغار والمعطوبة من الكهرباء فانها تتخذ صفالاً بديعاً ويصنع منها الحامض السوكسينك

ثم ان تجارة الكهرباء في بلاد الانكليز ظاهرة بمظاهر التقدم التدريجي بحيث ان معدل الواردات من الكهرباء الخام كان على مدى خمس سنوات آخرها ١٨٥٢ نحو ٤٣ قنطاراً في السنة ولكنه ارتفع سنة ١٨٦٧ الى ٦٠ قنطاراً ثم صعد سنة ١٨٧٠ الى ٢٢٩ قنطاراً وليس هذا فقط بل ان تلك البلاد تستورد من الكهرباء المصنوعة حبوباً وبزازاً وامثالها شيئاً كثيراً بلغت القيمة المعدلة في مدى السنوات الست الاخيرة ٢٤٠٠ لبراً لكن هذا التقدير ادنى من الواقعي كثيراً لان حبات الكهرباء تضاف في التيد تحت الرقم الاجمالي المعنون الحبات والسجلات

وما يذكر انه يغلب في الكهرباء ان تحوي شيئاً من الحشرات كالذباب والنمل والرتيلة وامثالها فائماً في صنعها قياماً بديعاً بدل وجوده فيها على انه لا بد ان يكون هنالك منبوضاً عليه من مادة سيالة وما تلك الا الزيت العطّر او العصار الطبيعي ولا خفاء انه يحدث مثل هذا في صمغ شجرة الكورباريل الامبركي الجنوبي وفي اللامار وامونيم الهنديين وفي الكوپال الاكري من افريقيا الغربية

وتوجد الكهرباء في الرواسب القديمة عند سواحل بروسيا الشرقية ولون الطبقة التي تحويه اخضر الى الزرقة وهي تارة على مساواة سطح البحر وطوراً تعلو قليلاً وربما خستة الحب وظاهرها اصفر وهنالك موضع الكهرباء ومنه تؤخذ تلك النفائس بمعدل كيلو من كل عشرين قدم مكعبة ارضاً ومعظم الموجود هنالك كان معرضاً لتأثير الجو فيه غير انه باق على اصالته شكله كان البحر لم يفعل فيه الا قليلاً اما اللون فلا شيء ابعد من التثبيت في نسبته اليه لانه يتموج

بين ظل السمرة والاصفرار

ومستخرج الكهرباء المشار اليه في كوريش هاف من شوارزورت (على مقربة من مل) ينتج في كل سنة ثمانين او تسعين الف كيلو وهو الى اليوم في حوزة بيت تجاري من كونسبيرج لا يبيع بسر اعماله لاحد من الناس على انه يستخدم في استخراج هذه النفائس اربعاً من الآلات البخارية علماً ما يستعمل من الادوات اليدوية فيجدونه في غالب الاحيان في نقط منفصلة ممزوجة مع الفحم الحجري (لكيت) منشوراً بين الرمال على عمق عشر اقدام الى الاثني عشرة وترى العمل جارياً ليلاً ونهاراً والعملة يتناوبون العمل كل ثمان ساعات وعدتهم حوالي الاربع مئة واجور الواحد منهم بالمعدل المتوسط في كل نوبة ايرتان ونصف وتبلغ الكهرباء المجموعة في كل نوبة مقداراً عظيماً ربما زاد على ٢٨٨ ليبرا اي ١٨٤ ٥ ليبرا في الاسبوع وبعد جرف الرمال تؤخذ الى شاطئ البحر فغسل فيه ايجاداً للكهرباء الحسنة

واما طريقة استخراج الكهرباء من مواضعها في اعماق البحر في غير ذلك الموضع فعلى مبدأ لباس الغياصة تقريباً وذلك بان يلبس الغواص ثوباً من الصوف يستر به كل جسمه ثم يكتنف بثوب من الكاوتشوك مصنوع من قطعة واحدة ولكنه يختلف الشكل عن لباس الغواصين القديم بحيث يتمكن لابس من التدد فيه على مدى جسمه اما الخوذة فمصنوعة ايضاً على طريقة جديدة ويعلق فيها حقان لستر الاذان تدليان منها الى الكتفين وهما من صفائح الحديد فيصلان بانبوبة الهواء الموجودة في القارب وذلك بواسطة انابيب من الكاوتشوك طولها اربعون قدماً وتدلى منها ايضاً انبوبة أخرى من الكاوتشوك لتصل فوهتها بقم الغواص فيستمد منها الهواء وبالاجمال ترى ان هذه الطرق محكمة الوضع احكاماً علمياً بحيث يتنفس الغواص الهواء النقي ويخرج الفاسد والخوذة ثلاثة ثقوب مستورة بالزجاج والاسلاك المعدنية الدقيقة والمراد بالثقوب مواضع العينين والشم ومضى لبس الغواص هذا الثوب واستخدمت به الادوات بشد في

وسطه جبل وُربط في رجله وكتفيه وخوذته ثقل وزنه خمسون ليبرا من الرصاص فيصبح بعد ذلك متأهبا للغطس ومن ثم يهبط الى الاعماق الى عالم الكهرياء فيقيم ثمة ما شاء من الزمن الى الخمس ساعات متابراً على عمله من جرف الكهرياء واقتلاعها واخذها بواسطة ملفطة المزودج على انها قد تمانعه وتنتوى على مجاهدته الشيفة ومها كان البرد شديداً فان اولئك الرجال الاشداء المجدين في اعالمهم تحت المياه قد يخرجون والعرق يقطر من اجسامهم اما الناظر عليهم فيقف في القارب وبأخذ الكهرياء من جيوتهم ومن بدائع الآلة انه اذا شاء الغواص ان يصعد قبل الوقت المسمى يطبق فمه وينفخ في الآلة من انفه خمس مرات اوسنة فبذلك تمتلئ الآلة هواءً وترفعه الى فوق من غير تعب ولا عناء

ورجال قوارب الغياصة ثمان منهم غواصان واربعة رجال يعملون في آلة الهواء مناوبة بين كل اثنين وعبوتهم على صفحجة المزولة وفيها مقياس الهواء ويقف رجل آخر ويقبض على حبل السلامة الذي يربط حول جسم الغواص فيرفعه به عدد اقل اشارة من تحت ثم يلي هؤلاء الناظر عليهم اجمعين

وقد عرض في معرض فيينا عام ١٨٧٣ بعض آلات الغياصة وكانت على شيء من الفائدة على انها في الجاري استعمالها في ساحل بروسيا الشرقي استخراجاً للكهرباء وقد استنقح اصحابها احراز الوسام الذهبي في معرض موسكو عام ١٨٧٢ وانما بنيت على طرز اقترحه بروكسكو ايرول دينارووزيد عليها بعض زوائد وتعد بيلات اقتضتها الحال لازيد الوقاية

ويصل الهواء الى الغواص بانبوبة من الكاوتشوك يبلغها بمضخة هواء ذات اسطوانتين وتلك الانابيب مشدودة باسلاك ونخل الهواء الى ميزانه الخصوص النائم عند ظهر الغواص وتكون بدلة الرجل محكمة وهي مع الآلة الهوائية متصلة بواسطة حلقة من الكاوتشوك بنجودة من النحاس ويرقع ويكون لذين نوافذ فيها واذا كان عمل الغواص تحت الماء بحيث يبقي رأسه قائماً استخدم الخوذة (وذلك

في تصلح المراكب) اما الرفع فينتفع به في التنشيط والجمت عن نفائس قاع البحر ومن فوائد هذه الآلة ان للغواص متداراً من الهواء مذخوراً في الميزان الخصوص بحيث لو نقص وارده من فوق لا يقع الحيف او الضر على الرجل اما الميزان فعبارة عن مصراع مصنوع لغاية ضبط الهواء وبه يكون معدل الضغط الذي بفعله يُنتفع بالهواء مساوياً على الاستمرار لمقدار عمق الماء الجاري العمل فيه

اما النفس الذي يصوبه الغواص فلا يمزج الهواء النقي وإنما يصعد الى الاعلى من باب جانبي غلته من التلين وفوق هذا فان الغواص يتمكن من زيادة او تنقيص ثقله النوعي بتغيير حالة الهواء الكائن بين ثيابه وجسمه تغييراً يتعلق بالكثرة والثقل وبذلك يستطيع الارتفاع والانحدار متى اراد

والكهرباء صنف ٢٢ في تجارة ساحل دانتزك وترسل منه خاماً ومصنوعاً الى النمسا وفرنسا وبلاد الشرق والتجارة فيها محصورة بايدي بضعة من عيالها واعظم مستودعاتها موجودة على ساحل ساملند من بيلاد الى كروس هوبنكسن وفي هذا المدي البالغ مسافة ثلاثة اميال يخصص استخراج الكهرباء بيد الحكومة ومقدار النتاج السنوي ٢٠٠ الف ليبرا ويُقسم الى ستة مراتب بحسب جمده وصنفه

واكبر قطعة معروفة يبلغ طولها $12\frac{1}{4}$ قدراطاً في عرض $8\frac{1}{2}$ قدراطاً واما كثافتها فن ثلاثة قدراط الى ستة ويبلغ وزنها $12\frac{1}{2}$ ليبرا وهي موجودة في المتحف البرليني وعرض في المعرض الكبير العام ١٨٥١ قطعتان مشهورتان بجالها وحجمها وبما من كونسبيرج ووزن احلاها اربع ليبرات ونصف ليبرا اما الاخرى فست ليبرات وفي سنة ١٨٥٤ كانوا يحفرون في پراغ براً فاكشفوا الكهرباء فيه فدلوا على سبر الارض حتى وجدوا بقعة ممتدة المسافة وهي هنالك صفراء اللون وبينها قطع وزنها ليبرتان او ثلاث وتجارة الكهرباء تزداد في كل سنة شيئاً وبما ان معظم الموجود منها في

الاسواق انما هو صادر من بروسيا او من مقاطعة مبل المجاورة لها فمن المتعين علينا ان نأتي على شيء من بيان ظهورها في تلك الاقطار الالمانية ولا يخلو ذلك من فائدة المستفيدين

وقد كتب المستورد فيس فنصل انكلترا في مبل تقريباً مسهباً عن تجارة تلك البلدة في الكهرباء

ولا خفاء ان في القطر الغربي من بلاد بروسيا توجد الكهرباء على شاطئ البحر بين جبال الداخلية وهو لا يوجد في الجبال الأعلى قلة لانفراد قطعه فيها الا في مواضع معدودة يسمونها اعشاشاً ولذلك لا يكون البحث عنه بين الجبال عظيم المنفعة بل لا يقدّر بأكثر من ضعف ما ينتق العاملون من الاجور اما في شرقي بروسيا واخص منها القطر المسمى ساملند فان الكهرباء أكثر وفرة منها في أماكن أخرى حتى انه اذا هبت هنالك بعض الرياح قذف البحر على الشاطئ مقداراً عظيماً منها فتجتمع منه ويغطس عليها من قاع البحر ويحفر في رمال الشاطئ يجمأ عنها وتنشأ . اما هانك الرمال فان الكهرباء الموجودة فيها منتظمة المنجم مزروجة في تربة من الدلغان الازرق الموجود على عمق معدلة المتوسط مئة قدم وثخن الطبقة الدلغانية ٢٥ قدماً الى الثلاثين وما حكى عن وفرة الكهرباء في تلك المواضع ان بعضهم احفر عليها في عام ١٨٦٩ فكان الحاصل لم يتاج اشتغالهم مدى اربعة شهور نحو اربعة آلاف وخمس مئة ليبرا . ومثل هذا الحفر ما برح جارياً في مواضع جمّة من ساملند وعلى الخصوص في وانزن وساسان وكرو سكوهرن وكليكنكوهدن وكركسنلن وكريسلانكن وهينكن وفي بروسنرورت مصانع أخرى لغير الحفر بل للغطس الى قاع البحر اما في شوارزورث على مقربة من مبل فانهم يجرفون الكهرباء من فعر كوريش هافر بالشباك الجارفة وقد ازدادت اهمية هذه الاعمال منذ بضعة من السنين حتى صار التاج السنوي منها ٨٠ ألف ليبرا

وكانت جملة الكهرباء الحاصلة سنة ١٨٦٩ نحو ١٥٠ ألف ليبرا ثمنها

٨٢٥٠٠ ليرا ومقدار المستخرج بالغياصة مساوي للحاصل من الحفر والجرف ويظن بعض العارفين انه لو انبع الحفرون منهاج اخوانهم المشتغلين في المعادن لزاد الناتج لم كثيراً على انه يقطع النظر عن عدم وقوف الناس الى اليوم على مقدار الكهرباء في الطبقة الدلغانية وقوفاً مضبوطاً فان هذه المناجم الكهربائية موجودة على شاطئ البحر في داخلية ساملن ايضاً بل نتجاوزها الى تخوم بروسيا الشرقية وليس بعيداً ان توجد الكهرباء ايضاً في الطبقات التي تحت الطبقة الدلغانية المتجهة اليها الى هذا اليوم اهتمامات الباحثين ومصدر هذا الظن ان كثيراً من تلك المادة النفيسة توجد بين الاتربة التي يحرقها الجرايم الانواء الشديدة والعواصف الهائلة وذلك من بعض التلال الرملية الساحلية الواقعة تحت طبقة الدلغان الازرق المنوع عنه

وهذه اثمان احسن ضروب الكهرباء مأخوذة عن تقرير رسمي

شلين

٦٦	٩	قطع	نصلح	بزازا	للتدخين				
٤٥	"	"	"	"	١٨	"	"	"	"
٢٠	"	"	"	"	٤٠	"	"	"	"
١٩ 1/2	"	"	"	"	٦٠	"	"	"	"
١٢	"	"	"	"	١٠٠	"	"	"	"
٩	"	"	"	"	٣٠٠	"	"	"	"
٢٠	"	"	"	"	٣٠	"	"	"	"
١٨	"	"	"	"	٦٠	"	"	"	"
١٢	"	"	"	"	١٠٠	"	"	"	"

وثن القطع الكبيرة يحتمل كثيراً من التقلبات بنسبة رواجه في الشرق او كساده فيه وهنا بخلاف اثمان الضروب العادية فانها تكاد لا تتغير الا نحو عشرة في المئة

واهم اسواق مبيع الكهرباء بالمفرق هي دانتزك واما مبيع الحجلة فهو الى هذا
الحد محصور بايدي بيترب او ثلاثة من اعظم البيونات التجارية في بروسيا
واصطناع الكهرباء البروسية بزازا وحبوباً وامثال ذلك من اعمال مدينة
دانتزك ايضا الا انه يتجاوزها الى غيرها من مدن تلك البلاد

ويصدر من الكهرباء الى فيينا ولندن وباريز وموسكو ونيويورك حيثما تجد
التجار البروسيان عملاء ملء حوائثهم من نفائس الكهرباء واصنافها بحسب
رغبة النظر ومنذ حين تقدم القوم كثيراً في ترتيب صنوف هذه المادة حتى
اصبحت عدة الصنوف زهاء الخمسين بما بينها من فارق الحجم واللون والصلابة
والنقاوة ولعل ازيداد البيوع منسوب لهذا الترتيب ولازيداد الرواج على ان
كثرة الطلب لجنوبي المانيا وبلاد روسيا والامارات اللانيوية والاقطار
الشرقية جملة اذا قبول بما كان من قلة النتاج في الماضي لايدعو الى تخفيض
ارباح المتجرين به متى زاد مقداره ولو كثيراً وناهيك عن ان ذلك النظر البروسي
خلي من المعارف كلها ولا بد من النظر في اهمية تشغيل الاهلين ويجاد الوسائل
الكافية لمعايشهم ولذلك ترى حجرة التجارة في كوينسبرج مهمة بادخال تلك
الطريقة لازدياد الحفر على منهاج المعادن

وتوجد في غير تلك الديار بين طبقات الفحم (الكبيت) كما في شاطي سيسيليا
الادرياتيكي

اما الهند فتردها الكهرباء من اليايات وجزائر فيلبين ومدكسكر واما
كتون في الصين فانها تستورد كل سنة مقداراً عظيماً من الكهرباء الصناعية
المسماة كوپال يبلغ في كل ثلاثة شهور نحو ١٨٧ قطاراً ومعظمه من شاطي
افريقيا الشرق وقد كان ثمة في تلك الديار عظيماً لانهم كانوا يصنعون منه بخوراً
وتخذونه للحلي

ثم ان الصينيين كانوا يفضلون القطع الصفراء الشفافة والالوان تدرج من
الاسود والاصفر الى الاحمر والايض ويختلف الثمن في الشرق كما يختلف في غلها

اي بنسبة حجم القطعة وصنيتها
والبروسيان ينسبون الكهرباء الى قسمين الاول اليسن والثاني
اردبرتسين وذلك مائي النجم وهذا معدني وهو اثن النوعين لانه اصلب ومنشق
اللون

وللكهرباء معمل في ترينلي وفي قرية تبعد عن الشاطئ الانكليزي مسافة
ميلين وعلى قيد عشرة اميال من بسويس وفيها تصنع الكهرباء على هيئة صلبان
واساور وغيرها من الحلي وهناك عائلة قضت ثلاثين عاماً تشتغل فيها والذين
يستخرجون الكهرباء هم فقراء الاهلين وانما يلتقطونها من على الشواطى بعد
العواصف الشتوية ومسافة مواضعها من لاندكارد فورت الى الدوبورج . وفي
حوزة الخواجا ويكن من البسويس قطعة نفيسة وزنها اربع ليبرات أخذت من
تلك الشواطى وقد اشتراها مع عديد غيرها

وحكي ان القطعة الفاخرة التي كانت للمرحوم الكسندر والمحسوبة اعظم
القطع الموجودة في انكلترا انما وجدت في ذلك الموضع واظن ان جلالة ملكة
انكلترا تملك قطعة نفيسة جداً من فاخر الكهرباء

ولمذه المادة الجبيلة ضروب من التقليد كلها ليست في شيء من صلابه
الاصل ومع ذلك فان الاغرار يخدعون مراراً بان يباعوا قطعاً من الانيم او
الكوپال او غيرها كأن ذلك من خالص الكهرباء

وذكر القنصل هرتسملت في تقريره عن تجارة كوينسبرج عام ١٨٧٠ ان
تاج الكهرباء في تلك السنة كان اقل منه في السنوات السالفة بحيث بلغ حاصله
١٤١٥ قنطاراً مع انه كان ١٧١٠ قناطر عام ١٨٦٩ وزاد على ذلك ان
الحرب التي احتمت نيرانها تلك السنة مع فرنسا قطعت تجارة الكهرباء بين
البلدين تماماً وفي خلال ذلك راج السوق في الصين رواجاً غير متظر
فطلب الصنف ولكن ما ليث ان سكن الحال

وكان استخراجها في شوارزورت قد انتج ٧٤٠ قنطاراً وفي برستوروت

٣٠٠ قنطار وفي سامكند ٥٥ قنطاراً وعلى مدى الساحل ٢٢٠ قنطاراً وجملة ذلك ١٤١٥ قنطاراً قيمتها ٥٠٠ الف ريال ملكي

وشركة الكهرباء البروسية المحدودة في كوينسبرج تشغل ٢٣٥٠ شخصاً و ١٩ آلة بخارية وقد باعت عام ١٨٧١ من الكهرباء بقيمة ٥٢ الف ليرا ومنحت شهادة شرف من معرض فيينا العام لامتداد تجارتها ونفاستها كهربائياً ويستطاع الاحاطة بانساع مناجم الكهرباء في ألمانيا من مجرد العلم بعدد العملة فيها فانهم الف نفس ومعهم من الادوات اثنان وعشرون شبكة جارفة ومئة مركب وسفينتان جرّارتان وسعة المنجم فسيحة ودخل الدولة منها ٧٢٢٠٠ ريال في السنة

وعادت التجارة الى نشاطها عام ١٨٧١ بعد ان كسدت في العامين ١٨٦٨ و ١٨٦٩ وذلك لان انكلترا وفرنسا والنمسا استوردت من الكهرباء الخام مقادير وافرة لتصنع في بلادها وفوق هذا فان اليابان والصين طلبتا كثيراً وكان مطلوبهما من الكهرباء الصافية فقلت كثيراً بالرغم عن تقديم استجراجهما لان القوم لم يكتفوا بجمع الكهرباء المفدوفة على الشاطئ بل احترفوا في كوينسبرج احافير عمقها ثلاث مئة قدم واشتغل في العمل خمس مئة رجل بما لديهم من الآلات التجارية ومئة مركبة نقل وفي مواضع اخرى اشتغل الصيادون والعواصون معاً واستعمل اهل مونيخ الآلات البخارية للمعمل في الطين

وبلغ حاصل الكهرباء سنة ١٨٧٤ نحو ٢٦٢ الف ليرا من كل المحجوم والصنات وكلها صدرت الى انحاء العالم

وكان وينفال احد مستصني المواد الكهربائية في معمل الكائن في ستواف من بومرانيا قد عرض في معرض لندن عام ١٨٦٢ بضعة قطع من الكهرباء المظلمة من الطرز الشرقي وقطعاً اخرى من الشنافة الصفراء وثلاثاً من العنود ذات الحب المظلم المعدة لتجارة افريقيا منها ما يزن العقد الواحد ليرا ومنها ما كانت الليبرا عقدين ومنها ثلاثاً ومئة عقد مرتبة بلغ ثمنها مئتين وثلاثين ليرا

وعقدن من الحبات الشفافة كل ثمانية عقود منها وزن ليبرا واحدة وثن العقد الواحد ثلاث ليرات وعرض تسعة عشر عقداً آخر ثن احدها سبع وعشرون شليناً وكذلك قطعاً ليزاز السيكارات وافواه المواسير وغير هذا مما يختلف شكلاً وحجماً وكذلك حبات زيتونية القطع واخرى شفافة ملمساء

وعرض المستر نيسي من دانترك اربعة قطع من الكهرياء الخام وزن احدها ليبرا واحدة وثلاثها وثنها ثلاثة عشر ليبرا وعشر شلينات وثن الثانية ١٢ ليبرا و ١ شلينات والثالثة ١٢ ليبرا والرابعة ٩ ليرات و ١٥ شليناً

وعرض المسيو برلسباخ تاجر حبوب الكهرياء في دانترك قطعة نادرة منها بالنظر الى حجمها وشكلها ولونها اما كثافتها فتلاثة قراريط ومحيطها اربعة عشر قيراطاً ووزنها اثني عشر ليبرا وقيمتها ٦٠٠ ليبرا وكذلك قطعتين وزن احدها اربع ليرات والثانية ليرتان وقد وجدت القطعة الكبرى في مخيم كهريائي في قرية كلاكو قرب دانترك

والكهرياء موجودة في جبال سبيشيل الواقعة في وادي بوجيو من رومانيا ولونها هنالك اسمر ذو اظلال مختلفة نتموج من الاصفر البرتقالي او الاحمر الى الاسود ضاربة الى الخضرة والخارج منها قليل والقطع الكبيرة نادرة والقوم يستعملونها لاشياء كثيرة كافواه المواسير والعقود وغيرها من معدات الزحف اما مسحوقها او نفايتها فانها تستعمل في تعطير روائح البيوت لان نفعها عطري جداً وهذه الكهرياء الرومانية تختلف كثيراً عن اختها المستخرجة من شواطئ المانيا التي على البالتيك وكلا الشقيقتين من راتنج شجرة سابتة عهد الطوفان وانما حفظنا بين طيات الارض ومع انها تتفقان في التركيب الكيماوي فانها تختلفان لوناً ألا ترى ان كهرياء المانيا لا توجد الا ملوثة باللون فاتحة منها الاصفر والايض والقرنفلي بخلاف كهرياء رومانيا فانها حمراء او قرنفلية وسمراء وزرقاء وخضراء وسوداء وقد توجد تلك الالوان غالباً مزوجة معاً في قطعة واحدة بل هنالك كتل ذات عروق فضية ورقط مذهبة وبسبب اختلاف تلك

الالوان تجد الكهرباء الرومانية عظيمة الشأن جداً وما كان منها دأكنا جيلاً
اعلى ثمة على الصفراء لانه نادر جداً

وفوق هذا فان الكهرباء الالمانية موجودة في البحر او بين الرواسب اما
الرومانية فوجودها بين الجبال والاكمام حيثما يجنفر الفلاحون ويجدونها
وليس جمعها عندهم على سنن معقولة ولذلك فهو في حالة الاندثار لان الفلاحين
على جانب عظيم من الجهل بحيث لا يقومون على البحث عنها الا اتباعاً لما
اعتادوه حتى صار فيهم سليفة وانما يجنفرون ابنا عن لم غير متبعين قياساً وقد
كان الموجود من الكهرباء هنالك كثيراً والنقطع كبيرة ولكن اصبح اليوم خبراً
مذكوراً ومن امانني بعضهم ان القوم اذا بحثوا عنه بالوسائل والمناهج العلمية
تحت نظارة قوم من الاعلام عاد كنهم الى سابق نفاستو

والظاهر ان شالي بورما وافر الكهرباء لانه يؤخذ منها خاماً يجنفر ثوب في
الارض انساعها ثلاثة اقدام ويبلغ عمقها احياناً اربعين قدماً . وارتفاع المناجم
الف وخمسون قدماً وهي واقعة الى الجنوب الغربي من سهل مين كوم في وادي
هوكون والزربة الخارجية من الدلائل الاحمر وكتافها خمسة عشر قدماً الى
العشرين وسائرها تراب كربوني لونه اسود اشهب . والقوم هنالك

يصنعون الكهرباء مساجح بوذية وخواتم وافهماماً للواسير

وامثال ذلك واكثر صنوف الكهرباء اعتباراً

لديهم ما كان بلون الكرز الداكن

والله سبحانه

اعلم

فهرست الكتاب

التمهيد

القسم الاول

انواع الاطعمة المستخرجة من البحر

٢٦	مصائد القد في بلدان شتى	الفصل الاول
٤٢	الهرن (الشامح)	الثاني "
٦٢	البلشرد	الثالث "
٦٦	الاستميري	الرابع "
٧٢	حوت سليمان ابي الرنال	الخامس "
٧٨	السردين	السادس "
٨٤	الثنّ وهو الحفش	السابع "
٩١	الفشريات اي الصدفيات	الثامن "
١٠٧	خيارة البحر	التاسع "
١١٨	الكفلوبود وامثاله	العاشر "
١٢٨	الحادي عشر مصائد شتى	"
١٢٢	الثاني عشر الحارة وسواها من الحيوانات الرخوة المأكولة	"

القسم الثاني

انتفاع الحرف من البحر

١٥٠	ملاحظات تمهيدية	الفصل الاول
-----	-----------------	-------------

١٥٥	الاسفنج ومواضعه	الفصل الثاني
١٧١	مغاص الاسفنج في جزائر بهاما	" الثالث
١٨٠	مغاص في بحر الروم	" الرابع
١٩٨	الزيتون من ذوات الثدي البحرية	" الخامس
٢١٢	زيتون الاسماك والمصائد التي تستخرج منها	" السادس
٢٢٥	مصيد الفندس اي الكرخر لاستخراج الزيت منه	" السابع
٢٢٦	غراء السمك التجاري	" الثامن
٢٥٢	حاصلات اسماك اخرى ومنافعها	" التاسع
٢٦٢	منافع الاصداف في الحرف والصنائع	" العاشر
٢٧٢	الحادي عشر نبتة منافع الاصداف في الصناعة والحرف	" الحادي عشر
٢٠٥	الثاني عشر عشب البحر وفوائده	" الثاني عشر
٢٢٠	الثالث عشر الملح البحري	" الثالث عشر

القسم الثالث

انتفاع الصناعة من البحر

٢٤٠	صدف السلحفاة وصيد الترمسة	الفصل الاول
٢٥٨	عرق اللؤلؤ وفوائده	" الثاني
٢٨٨	اللؤلؤ ومغاصه	" الثالث
٤٢٠	المرجان ومغاصه	" الرابع
٤٤٧	الكهرباك ومصادرها	" الخامس

