



سمك البكلاه

للدكتور احمد زكي

السمكة كالزراعة صناعة من أقدم الصناعات ، بل هي أقدم من الزراعة لانها اقدم صيد . والانسان كان اذا قيل ان كان زراعاً ، يصطاد طعامه على الارض وفوق الدوح وكذلك في الماء . وكانت طريقته في صيد ما على ظهر الارض وما في الهواء مسك ما يمسك ، وقذف ما يفلت بالحراش مصنوعة من الحجر والخشب ثم من الحديد . ولكن هذه الطرائق التي اساسها القوة لم تكن في صيد احياء البحار إلا قليلا ؛ لان البحر غير الارض ، لم يخلق لجل الرجل والحافر ، والانسان لم يوث زعنفة ولا ذبلا ، وهو ان عام فاصطناعا وتكلفا ، وفوق ذلك فالماء اذا سمك تعثر البصريه فلا يتقد الايسر لذلك غير الانسان طريقة الهجوم وعمد الى الحيلة ، الى الحتل والحديعة ، فعقف ابرة ربطها بل أمسكه يده ، ثم كساها بما يصلح ان يكون طعاما ، ثم في الماء دلاها فجاءت السمكة المسكينة تسعى كالناس للرزق فلما وجدته وجدت فيه حنقا . وطمع الانسان في غلة من البحر كبيرة ، والبحر ابر الحيرات ، كثير القيوض ، فعمد الى الحبل الطويل يمه بين السفينتين تتدلى منه الحبال الطويلة تحمل الصنارات الكثيرة تخفت تحت ألوان من الطعام شبيهة لم تبذل عن سخاء . ثم جاء دور الشباك ، ثم امتدت هذه وطالت حتى بلغت قيمها مئات الجنيهات . وجاء البخار فاستبدلت السفن الشراعية بسفن بخارية ، وارتقت طرق الصيade واحكمت ، فكثر المصيد وتعددت أنواعه واتسعت تجارته فأثرت الالهم وأغنتها

ومن الدول من يعتمد في اكثر ريعه واتزان ميزانيته على الدخل الذي يأتيها من السمكة . ولما كانت هذه الدول تصيد الاقل لنفسها ، وتصيد الاكثر الكثير لغيرها من الأمم البعيدة النائية ، وكان السمك قريب التحلل سريع العطب ، عمدت الى تحليله وتقديره ، فاصبح يخزن منه بنسبة لا تخزن بها اللحوم ، وصار ما يصاد في القطب يؤصل في خط الاستواء ، ومن ذلك سمك البكلاه الذي نحن بحديثه اليوم والبكلاه Bacalao لفظة أسبانية معناها سمك الحوت ، وهو سمك يقطن المناطق الشمالية من البحر الاطلسي ويقطن بحر الشمال والبلطيق ؛ ويوجد كذلك في شمال المحيط الهادى ، وتحدد أخص منطقة تخطى عرض ٧٥ . وهو لا يوجد في البحر الابيض المتوسط . ويسكن من البحر أعماقه على مسافات تراوح في الأغلب بين العشر قامات والمائة قامة ، ولو أنه غوري (١) في مكانه وعادته الا أنه اذا آن أوان إنسالة غادر الأعماق الصكيرة ورحل في قطعان هائلة الى اماكن من البحر يترجح عمقها بين ٢٠ و ٣٠ قامة يكون فيها أقل استهدافا للهلك ، فاذا هو بلغها التي يرضه فطفا في الماء ، ويحدث هذا غالبا في يناير وفبراير ومارس ، فاذا فقس البيض وتبدل واستتم خلقه تدرج في النزول الى الأغوار الأعمق وعندئذ يبدأ يعيش كما عاش آباؤه ، فاذا بلغ من العمر ستة استطال حتى ليبلغ ثمانية من البوصات ، ثم يزداد في الطول عاما بعد عام ، حتى اذا استم عامه الرابع أدرك فاستطاع ان يكون ابا أو أما ، ويكون طوله عندئذ نحو قدمين ، واذا امتد به الاجل عاش الى أن يطول الى خمسة أقدام والى أن يز ن خمسين رطلا

(١) للنور للناع

متعضوة صغيرة ومن الفطريات ، غذاء طيب لا للحوت ولكن لاسماك قشرية وأخرى رخوة يعيش الحوت بدوره عليها

كذلك لجزيرة أسلن وللبحر الشمالى ميزات من ضحلة واستتار عن هائجات المحيط تجعل الحوت يقصدها .

وتعود السفن بحمولاتها من الحوت ، فيشقى ويغسل بطنه ثم يملح . وبعد استكمال ملوخته يُجفف إما في الشمس ان كانت . واما في حشرات سخن هواؤها بالفحم ، وذلك الى أن يبلغ درجة من الجفاف مبروكة . وقد يجفف بلا تمليح . ثم يصدر هذا القديد ، وهو المعروف عندنا بالبكاله ، الى أوربا الجنوبية ومصر والقارة الافريقية . أما كبد الحوت فتعالج بالبخار وهي صالحة قدر بزيته المشهور . ولحم الحوت أيضا لذيذ الطعم وهو طازج ، سهل الهضم الا أنه قليل التغذية نسبة الى غيره وذلك لقلة دسمه ، حتى كأنما تركز دسمه في كبده فاقتطعت سائر الاعضاء . أما زيتة فغذاء طيب كسائر الزيوت ويمتصه الجلد سريعا فيغذى به الاطفال في بعض الامراض بدعك بطونهم به . وكشفوا فيه عن فيته من الفينمينات التي تذوب في الدهن فطلبه الطب فعلا ثمة . والزيت النقي له طعم جميل كطعم الزبدة لا رائحة للسماك فيه ، ولكنه سريع العطب بالتأكسد وينشأ عن هذا التأكسد طعمه الكريه ، والزيت يتأكسد ولو احتجب عن الهواء لان به أكسجيناً ذاتياً يكفي لافساد نسكته . والطريقة الحديثة لوقيته من ذلك تلخص في تفريغ مافوق الزيت من هواه كأنما كان ، فينبعث منه كل غاز مذاب ، ثم يطلق في الفراغ الحاصل غاز الكربون فيعمل في الزيت محل الهواء

ويقدر الحوت المصيد في السنة بما بين ٣٠٠ و ٤٠٠ مليون حوته ، ثمنها درن الزيت خمسة ملايين من الجنيهات والطازج منه كثير في إنجلترا فقد قصد صيادوها بعد الحرب العالمية الى منافسة الاسم في اصطياده فبرزوا عليهم . والطازج منه رخيص في إنجلترا ، كنا ندفع في الرطل منه ستة بنسات أو درن ذلك . اما القديد فثمن الرطل منه دون هذا .

وتبيض الاثني من الحوت ايضا يتذبذب عدده بين الملايين والعشرة الملايين في الفصل الواحد تبعاً لحجم الاثني وزنتها . ويبلغ قطر البيضة جزءاً من عشرين من البوصة ، وليس كل البيض بفاقد ، فأكثره يذهب طعمة لغادى السمك ورأسه ، وكثير منه يهلك فلا يستمر انضاجه بسبب مؤثرات فيزيائية لا طاقة لها ، وقد عرفت الطبيعة منه ذلك فزادته عدداً لكي يفلت منه المقدار الذي لا بد منه لاضطراد وجوده

وأكثر صيد الانسان للحوت يكون في فصل انساله ، ذلك لانه فصل التجمع فالترحل الى سطوح من قيعان البحر أقرب الى يد الانسان . وأشهر هذه السطوح : راضع ثلاث ، ساحل النرويج ، وجزيرة أسلن Iceland ، وجزيرة نيوفونلند Newfoundland بكندا ، وهي لذلك أشهر مصايد الحوت . وعداها قيعان ضحلة يبحر الشمال بين بريطانيا والقارة الأوروبية .

أما مصايد النرويج فقد هيأت لها الطبيعة ساحلا متعرجا ، يدخل فيه البحر تارة ويدخل مرفيه تارة أخرى ، وينحدر شاطئه في الماء انحدارا باغنا كبيرا . وفي قبالة هذا الساحل سلسلة جزائر اللوفوتن Lofoten تستطيل في حذاء الشاطئ النرويجي وتستدير قليلا مع استدارته ، تحنو عليه ، كأنما تحميه من انواء البحر الطلق وأمواجه . وعدا هذا تأتي الشاطئ التيارات المائية الدافئة من خط الاستواء Gulf Stream فتعدل من حرارته فتقل نحواً من عشرين درجة عن حرارة أى نقطة من الكرة الأرضية على خط عرضه . ولهذا لا تتجمد البحار النرويجية في الشتاء ، فهي تسمى بقيعائها وطيب جوها مناخاً مستظلالاً لقبائل الحوت تنزح اليه لتؤدي في كف الحب واجب الحياة الأول .

أما مصايد جزيرة نيوفونلند فاقومها منطقة تسكن من سلسلة جبال علاها الماء نحواً من ثمانين قمة ، قممها تحت الماء من رمل وطين ، يرحل اليها الحوت في جماعاته فيجد عندها مسكناً ومستقراً الى حين . ويزيد في صلاح هذه المنطقة تياران بحريتان يلتقيان هنالك ، يحملان معها مقادير لا حصر لها من احياء