

لهو طوراً ما بين امر ونهي وهو طوراً ما بين حاد وهاد
 وهو حينا بين الماتم فاح واواناً بين العرائس شاد
 خالي الذكر من احاديث لبي وسلي وزينب وسعاد
 سلس اللفظ والمباراة جزل هيجز باهر كشمز زياد (١)
 ان هذا باسعد غاية مؤلي ان هذا باسعد جل اعتقادي
 هو مقصودي الذي طول عمري امتناه من صميم فرادي
 ان اكن عطفنا فن سره جندي او مصيباً فن صحيح اجتهادي
 بغداد
 كاظم اليجلي

السلحفاة وتربيتها

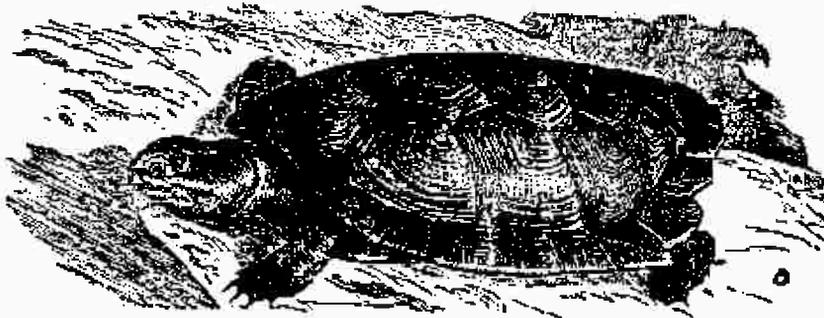
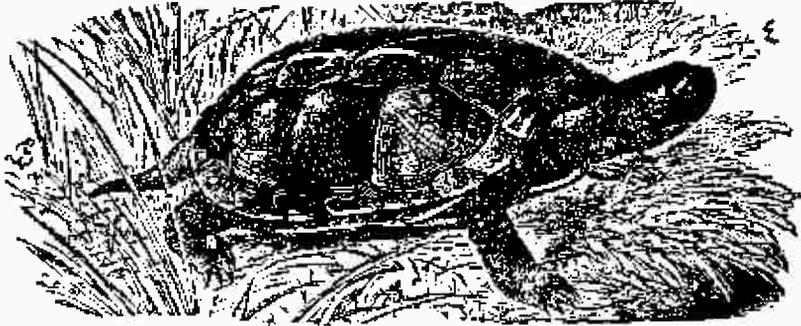
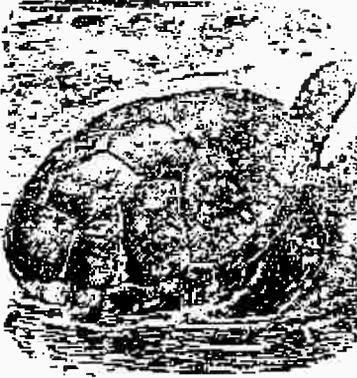
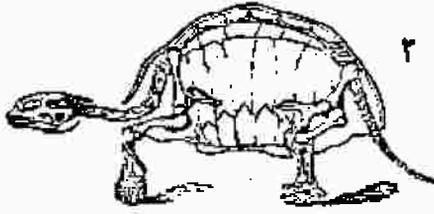
السلحفاة حيوانات معروفة تمتاز على سائر انواع الخيران بالترس العظمي الذي على ظهرها وتحت بطنها . وهي انواع بعضها بري وبعضها بحري او نهري وبعضها بري وبحري او نهري معاً . ومن اسمائها الجبأة والترسة وتخص السلحفاة بالبرية والجبأة بالبحرية والترسة بالنهرية . وقد وصفها بعضهم بقوله

خا الله ذات في اخرس تطيل من السعي وسواسها
 فكبت على ظهرها ترسها وتظهر من جلدها رأسها
 اذا الخدر افلق انحشاعها وضيق بالخوف اتفاسها
 تضم الى غمرها ككفها وتدخل في جلدها رأسها

وليس مرادنا ذكر انواع السلحفاة ووصفها وطياتها بل ذكر ما هو اهم من ذلك وهو تربيتها للاغذاء بلحمها فقد شاع الآن اكل بيض السلحفاة ولحمها والتمانس بطيخ البنغلة والشوربا منه حتى صارت تربي هذه الغاية

اقى السلحفاة بحرية كبيرة جداً منذ نحو اربعين سنة الى معرض المدرسة الكلية في بيروت لكي يحفظ فيه جلدها وعظمتها وترسها . وقطع لحمها فتخاطفه الاميركيون الذين كانوا في بيروت حينئذ بطيخ الشوربا واكتنا منه شواء فلم نستكره ثم اكلنا من شورباها في اوربا

(١) هو زياد بن معاوية المعروف بالثابت الديلمي



(1) بيض الحفأة وصغارها (2) عظامها (3) الحفأة المخضراء (4) الحفأة

الاورية (5) الحفأة الامازون

الاورية (5) الحفأة الامازون

المتطفت مجلد ٤٣ صفحة ٣٤٦



فاستطعنهما اما الاوربيون فيغالون بها جداً حتى تباع الصفقة منها بنصف جنيه
 واذا ربيت السلاحف في هذا القطر والقطر الشامي فلا يبعد ان تروج سوقها في اوربا
 لان ما يصاد منها الآن من البحر يباع في اوربا كله وقد رأينا سلاحف صيدت قرب
 بيروت لا يقل وزن السلحفاة منها عن عشرين نظاراً مصرياً أو نحو اربعة قناطير شامية
 ويقول الذين رأوا كلون لحم السلاحف ان ليس كله على درجة واحدة من حيث طيب
 الطعم فبعضه طيب وبعضه خبيث. ولكنهم غير متفقين في ذلك فاهالي اميركا الشمالية يفضلون
 السلحفاة الصغيرة التي يرى في ظهرها نتطح كتقطع حجارة الماس. واليابانيون يفضلون
 السلاحف العظيمة. والانكليزيين يفضلون السلاحف الخضراء التي يوثق بها اللحم من جزائر
 الهند الغربية. وسكان ضفاف نهر الامازون يأكلون السلاحف الكبيرة التي تكون
 في ذلك النهر وهم يربونها لهذه الغاية

وكانت السلاحف البرية الصغيرة من المهملات في اوربا التي لا تمن لها اما الآن تصارت
 تباع وتشرى بثمن فاحش ولا سيما ذات الظهر المقطع لكثرة طلب الفنادق والمطاعم لها. فكثير
 اعتناء الناس بتربيتها في برك تقام لها على ساحل البحر حيث تبيض وتولد وتقل من بركة
 الى اخرى حسب سنها لتلا بأسل كبارها صغارها. وتفاوتت البرك سعة فالصغيرة منها
 للسلاحف الصغيرة حال خروجها من البيض والكبيرة للسلاحف الكبيرة. ويتفنن بعضهم
 في الاغشاب الحجرية التي يزرعونها في هذه البرك او التي يطرحونها فيها طعاماً للسلاحف
 لان طعم لحمها يختلف باختلاف طعامها

وتبيض السلحفاة الحجرية في بلاد الشام على شاطئ البحر فيحفر حفرة في الرمل وتلقى
 بيضها فيها وتظمره وتتركه هناك فيتف من نفسه بجمارة الشمس. والبيض مستدير
 كالبرقال الصغير او كالبرق اندي وقشرته جلدية ملبدة وقد رأينا بعض التجارة يفتشون
 عنه في ساحل صيدا ويحصدونه من الحفر وقالوا انهم يملونه ويأكلونه. واذا خرجت
 السلاحف الصغيرة من بيضها ودبت الى البحر فلا يسل منها الا القليل لان الطيور
 والسرطين تأكلها والسلاحف الكبيرة تأكل الصغيرة فلا بد من وقايتها من اعدائها وهي
 بيض ثم بعد ما تخرج من البيض الى ان تبلغ اشدها اذا اريد تربيتها

وقد اهتم اليابانيون بتربية السلاحف شأنهم بكل ما منه ربح. ولربح منهم اسمه
 هتوري حقول واسعة خارج مدينة طوكيو يربي فيها السلحفاة العظيمة وهي كبيرة عنده
 اكبر من السلاحف العظيمة العادية وبيع منها لفنادق اليابان ستة عشر الف سلحفاة كل

سنة ويرسل الى بلاد الصين خمسة آلاف سلخفاة وهو يربها في برك متواليه سعة البركة الكبيرة منها نحو نصف قدان فيضع اللاحف الكبيرة في بركة ويراقبها مرتين كل يوم ويرى ما يرضى على ضفة البركة ويضع فوق حفرة البيض شبكة من الاسلاك المعدنية حتى يمنع سلخفاة اخرى من حفر الحفرة ثانية . وبعد نحو ستين يوماً او اقل حسب شدة الحر يفرخ البيض ويخرج الصغار منه . وتبيض السلخفاة نحو ستين بيضة او اكثر كل مرة ولا تبلغ اولادها اشدها في اقل من خمس سنوات

وتطعم اللاحف الصغيرة حين خروجها من البيض قطع اللحم والسمك ومعنى كبرت قليلاً اطعمت لحم الانكليس ومعنى جاء الشتاء واشتد البرد صامت عن الاكل وحفرت لها حفراً في الطين اخذت فيها

ومعنى بلغت السلخفاة اليابانية العضاضة اشدها اي متى صار عمرها خمس سنوات بلغ وزنها عشرين اقة الى ثلاثين

والتي تؤكل في بلاد الانكليز هي اللاحف الحضراء ويؤرق بها من جزائر الهند الغربية كما تقدم ولها تجارة واسعة فان الذي يأتي بها يجلب نحو اربعة آلاف سلخفاة كل سنة من جزيرة جاميكا ورجاله يصطادونها صيداً من البحر بالشباك ويضعونها داخل حواجز يقربها لها على شاطئ البحر الى ان يمين نقلها الى بلاد الانكليز . ولكن لا يصل منها حياً الا اربعون او خمسون في المئة كما انها مخلوقة لتنم في مكانها ولا تنقل منه الا بيضة فاذا نقلت بسرعة كما في السفن البخارية قصت السرعة عليها مع انها من اصبر الحيوانات وامسكها بالحياة حتى لقد يقطع رأسها ويبقى حية ساعات كثيرة او تززع احشاؤها واكثر بدنها ويبقى رأسها حياً

ويؤكل لحم اللاحف بخنة وشوريا كما تقدم وشورباها معدودة انحر المأكول . ولد صار الاوربيون والاميركيون يسبقون لحم اللاحف حيث يربونها ويستخرجون مرقه ويقومونه في آية من الصفيح ويرسلونه الى الفنادق والمطاعم لعمل الشوريا فيستغنى به عن ارسال اللاحف نفسها

وهنود اميركا الجنوبية الساكنون على ضفاف نهر الامازون يربون اللاحف حول بيوتهم للذبح والاكل كما تربى الضم والبقر ويجمعون بيضها ويستخرجون منه زيتاً للاضاءة . ومنذ عشر سنوات كانوا يستخرجون الزيت من نحو مئتي مليون بيضة كل سنة