

مصايد الأسماك

نموة إمام مع رجال شركة مصر

كيف يصيدون السمك

على بعد اثني عشرة ساعة من ميناء السويس، وفي وسط أمواج البحر الأحمر الصاخبة وقف القارب (التماسح) وهو أحد قوارب شركة مصر لمصايد الأسماك ، يمتدُّ شابكا يلتقيها في الماء ليقدّم لكان القطر المصري أكلة من السمك . وكان رجال القارب العشرة منهمكين في ترتيب الشابكا (الزول) على نظام خاص يضمن عدم ارتباكها إذا اضطدّت بالأمواج و (الزول) في ثمة صيادي السمك كبس طوله ثلاثون متراً، مقبوح من الجانبين . وضيق الفتحة من جهة فلا يزيد قطرها على متر واحد بينما الفتحة الأخرى واسعة يصل قطرها إلى ثلاثة أمتار . والفتحة الأخيرة تمتد إلى القارب بحلين طول الواحد منها ٥٥٠ متراً بها ٢٥٠ متراً من الألياف الباتية و ٣٠ متراً من جبال حديدية . فإذا أراد الصيادون أن يلقوا شابكا هم غدوا الطرف الضيق برصة بالحبال حتى لا يفتقد سمك السمك إلى البحر بعد دخوله الكبس والفتحة الواسعة محيط بها الحبال القوية التي تتحمل مقاومة الاجسام الصلبة مما قد يصادفها في البحر كقطع الحديد (الطلب) التي تحملها النشء بالخزعة . وبين جبال النسيج الثبات وجبال النسيج المعدني توضع لوحة من الخشب طولها متر وعرضها متران . وأحد طرفيها محدد ومكسو بالحديد حتى تحتفظ اللوحة بوضعها الطولي في الماء . فإن الحديد اكتف من الخشب ولذلك يرسو الجزء الثقل في القاع . بينما يرتفع الجزء الآخر والفرص من جعلها محدبة أن لا تفرز في القاع وتمطل سيرة الزول والقارب . ويوضع في كل عملية صيد لوحان مياثلتان من الخشب الفرص منها فتح الزول والمهبط به يماثل النقل إلى قاع البحر لأن عملية الصيد التي تنبها شركة مصايد الأسماك هي «كنس» قاع البحر . ويشد الزول إلى القارب بحلين يصل كل منها بأحد جانبي القارب حيث نبتت روافع عملها جذب «الزول» بما يضمنه من صيد

تسعة أميال لكل ساعة

تبدأ عملية الصيد من وقت انقضاء الشابكا في الماء وتركيزها في قاع البحر وتستمر مدة ساعتين أو



أسطول الصيد التابع لشركة مصر لصايد الأسماك
يستعد لرحلته الجديدة



الصيدون يعدون شباكهم على رصيف الشركة
تجهيزاً لرحلة طويلة



احد مراكب الصيد تنزل من على « القزاقه » بعد أن تم
اصلاحها والكشف على جسمها

ثلاث ساعات يسير القارب في اتناها وهو «يكبس» البحر من كل ما يصادفه في طريقه. فاذا دخلت الاسماك في الفتحة الواسعة تجزت عن الخروج لأن سرعة سير «الزول» أكثر من سرعتها وهي بذلك كلما طال عليها الوقت كلما توغلت داخل الكبس أي أن تستقر في طرفه الأخير المربوط فلا تنفذ منه ويقطع «الزول» في الجرف الواحد تسعة أميال ثم يجذب بعدها إلى القارب بواسطة الرواق التي تعلقه على صارم مرتفع فيسهل على الصيادين في هذه الحالة أن يحصلوا على صيدهم اذ يفكون الفتحة الضيقة فيفرغ «الزول» محتوياته على سطح القارب وعندئذ يشرع الصيادون في فرز أنواع السمك بعضها من بعض ثم يوضع في صناديق خشبية وينطى بالنجى إلى أن يعود القارب إلى مقره فيسلم صيده إلى مكتب الشركة وهو يتولى تصديره إلى أسواقه في القاهرة وغيرها من المدن وتستر رحلة الصيد ثلاثة أيام يلقى فيها الصيادون تسع «جرفات» بمعدل ثلاث كل يوم هذا اذا لم تعترض ميلهم إحدى العنبات فكثيراً ما تعلق الشباك بأحدى المراسي (حلب) التي خلفتها السفن من قبل وبعض هذه المراسي قديم العهد يرجع إلى مائة سنة ولذلك قلما تصح بحكمة الالتصاق بالأرض اذ تجتمع عليه التوائع والبقايا الحيوانية والنباتية فيحتاج انزعاجها من مكانها إلى مشقة ووقت اذ لا سبيل إلى تخليص الشباك منها إلا بزعها من مكانها وقد شاهدت على أحد القوارب غداة كثيراً منها ويقول أحد البحارة انهم اخرجوا من البحر أكثر من مائتي مرسة وكان أول عيدهم بها في سنة ١٩١٩ عند ما كانت سفن صيدهم شراعية وجذب الحبال بالأبدي لا بالرواق فاستغرق انشغالها نصف يوم واقضى عمل ٢٥ رجلاً

طرق «الصيد»

وصيد السمك كما يقول علي أفندي وكيل شركة مصر لصايد الاسماك ثلاثة أنواع تماماً نوع السمك وطبيعة البحر. فهناك أسماك تعيش طافية على سطح الماء وهذه محتاج إلى ما يعرف بالصيد «بنزل البوس» وفيه يكون النزل طاماً قرب سطح الماء فيجمع الأسماك. وهناك الأسماك الكبيرة تعيش في الجبهات الصخرية ويصيدها بواسطة حبال طويلة تعلق بها الصائير. وهناك أسماك تعيش في الجبهات الرملية أو الطينية وهذه يمكن الحصول عليها بالطريقة التي تتبعها شركة مصر لصايد الاسماك ويختلف مقدار الصيد باختلاف المواسم وبعاً لعدد مراكب الصيد والفترة التي يُترك فيها البحر «ليستريح» كما يقول الصيادون أو ليكثر سمكه ويتوالد بلفة العلم. ولكنه يقل بوجه عام في الصيف خاصة في الشتاء وتختلف مقادير الصيد بين طين وخسة اثنان في الرحلة الواحدة وأكثر محمول البحر الأحمر من سمك الحارث المعروف عند العامة «بالقاتورة» وهو أكثر وبجاً من الناحية التجارية لاسيما عند بائمي السمك «المقلي» لأن بهايه قليلة فلا ينحصر التاجر كثيراً في توزيعه

الثروة الثورية بموجب انه تصاد

في خليج السويس ٣٠ مركباً تقريباً منها ثمانية مراكب تملكها شركة مصر وأكثر المراكب الباقية تملكها إيطاليون درسوا طبيعة البحر وعرفوا جميع خباياه . ويقول بعض الصيادين ان الخليج لا يتحمل أكثر من ١٢ مركباً . ولهذا أصبح الصيد فيه عديم الريح في المدة الأخيرة فتتقه الرحلة الواحدة تبلغ خمسة جنيهات وتصف ثمن زيوت لتسيير الآلات علاوة على أجور العمال الذين هبط مستوى معيشتهم في المدة الأخيرة جوعاً كبيراً لأن حكومتنا لا تحدد عدد رخص الصيد فلا تتاح افرصة لكثير السك ولا لريح الصيد

أضف الى ذلك نرب الثروة الثورية الى البلاد الأجنبية التي لا تسمح لصيادينا بالذهاب الى مناطق صيد . ولهذا السبب ستقل شركة مصر أعمالها هذا الصيف الى منطقة بور سميد حتى يتسرها وجود الاسماك بكثرة في الشتاء القادم في خليج السويس . ويجدر بالحكومة ان تضع لهذه الصناعة سياسة ثابتة تسمح لها بالنمو والانتاش لا سيما أنها تتقاضى رسوماً كبيرة عن قوارب الصيد تبلغ ٧٥ جنهاً في العام الواحد . وتتفاوت ربح البحار في اليوم الواحد بين ١٠ قروش وعشرين قرشاً تبعاً لمقدار السك الذي يصيده . فإن الشركة تسير على سياسة دفع أجور العمال وفقاً للمقادير التي يصيدونها . ونحتم عليهم ان يؤمنوا على أنفسهم ضد الاصابات او فقد الحياة . وتدفع الشركة هذه الاموال ثم تخصصها من أرباحهم كل شهر وبذلك توفر لهم الأمن على عائلاتهم وتفيهم شر الحاجة في أثناء المرض

مصانع فرعية

ولما كان الثلج من العوامل المهمة في صناعة صيد السك سواء عند صيده او عند تصديره الى مختلف جهات القطر فقد انشأت الشركة مصنعاً لصنع يتج ثمانية اطنان في اليوم يستهلك معظمه في حفظ السك وياع بعضه لاصحاب المراكب التي تتعامل مع الشركة . ولشركة عدة « وورش » فرعية تتولى صنع الآلات التي تستهلك في قواربها سواء كانت من الخادان او الاخشاب كما أنها خصصت بضعة لتنظيف القوارب بسمها البحارة « القزاقة » وفيها تسحب القوارب التي تقلها ٧٠ طنّاً الى الشاطئ بحيث تعمل فيها الزمريات اللازمة سنوياً « والقزاقة » عبارة عن بناء من الخشب طرفه منحدر في الماء والطرف الآخر مرتفع فوق سطح الارض وله قطع كبيرة من الخشب المكسوب بالحد يد توضع في الماء الى ان يطوها القارب فتسحب الى البناء الخشبي وهناك تبدو جميع اجزاء القارب للعين فيشاهد ما فيها من عيوب . ويخصص كل قارب مرة في السنة وترسل الاسماك من مقر الشركة في بور توفيق الى عملائها في القاهرة على سيارات خاصة تصل مصر في ساعتين وبذلك يصل السك الى أيدي المستهلكين وهو طازج