العلوم

سمك البكلاه

للدكتور احمد زكى

السمكة كالزراعة صناعة من أقدم الصناعات ، بل هى أقدم من الزراعة لان الزراعة صيد . والانسان كان يصيد قبل ان كان زرّاعا ، يصطاد طعامه على الارض وفوق الدوح وكذلك فى الماء . وكانت طريقته فى صيد ما على ظهر الارض وما فى الهواء مَسْكُ ما يُمسك ، وقذف ما يفلت بالحراب مصنوعة من الحجر والخشب ثم من الحديد . ولكن هذه الطرائق التى اساسها القوة لم تغنه فى صيد أحياء البحار إلا قليلا ؛ لان البحر غير الارض ، لم يخلق لحمل الرّجل والحافر ، والانسان لم يؤت زعنفة ولا ذيلا ، وهو ان عام فاصطناعا وتكلفا ، وفوق ذلك فالماء اذا سَمُكَ تعسّر البصر فيه فلا ينفذ الا يسيرا لذلك غيّر الانسان طريقة الهجوم وعمد الى الحيلة ، الى الختل والخديعة ، فعقف ابرة ربطها بل أمسكه بيده ، ثم كسـاها بما يصلح ان يكون طعاما ، ثم فى الماء دلاّها فجاءت السمكة المسكينة تسعى كالناس للرزق فلما وجدته وجدت فيه حتفها . وطمع الانسان فى غلة من البحر كبيرة ، والبحر ابو الخيرات ، كثير الفيوض ، فعمد الى الحبل الطويل يمده بين السفينتين تتدلى منه الحبال الطويلة تحمل الصّنّارات الكثيرة تخفّت تحت ألوان من الطعام شهية لم تبذل عن سخاء . ثم جاء دور الشباك ، ثم امتدت هذه وطالت حتى بلغت قيمها مئات الجنيهات . وجاء البخار فاستُبدلت السفن الشراعية بسفن بخارية ، وارتقت طرق الصيادة واحكمت ، فكثر المصيد وتعددت أنواعه واتسعت تجارته فأثرت الامم وأغنتها

ومن الدول من يعتمد فى اكثر ريعه واتزان ميزانيته على الدخل الذى يأتيها من السّماكة . ولما كانت هذه الدول تصيد الاقل لنفسها ، وتصيد الاكثر الكثير لغيرها من من الأمم البعيدة النائية ، وكان السمك قريب التحلل سريع العطب ، عمدت الى تحليله وتقديره ، فاصبح يختزن منه بنسبة لاتختزن بها اللحوم ، وصار ما يصاد فى القطب يؤهل فى خط الاستواء ، ومن ذلك سمك البكلاه الذى نحن بحديثه اليوم

والبكلاه Bacalao لفظة أسبانية معناها سمك الحوت ، وهو سمك يقطن المناطق الشمالية من البحر الاطلسى ويقطن بحر الشمال والبلطيق ؛ ويوجد كذلك فى شمال المحيط الهادى ، وتتحدد أخص مناطقة بخطىّ عرض ٥٠ و ٧٥ . وهو لا يوجد فى البحر الأبيض المتوسط . ويسكن من البحر أعماقه على مسافات تتراوح فى الأغلب بين العشر قامات والمائة قامة ، ولو أنه غَوْرِىّ (١) فى سكناه وعادته الا أنه اذا آن أوان إنسالهغادر الاعماق الكبيرة ورحل فى قطعان هائلة الى اماكن من البحر يترجّح عمقها بين ٢٠ و٣٠ قامة يكون فيها أقلّ استهدافا للهالك ، فاذا هو بلغها القى بيضه فطفا فى الماء ، ويحدث هذا غالبا فى يناير وفبراير ومارس ، فاذا قمس البيض وتبدّل واستتم خلقه تدرج فى النزول الى الأغوار الأعمق وعندئذ يبدأ يعيش كما عاش آباؤه ، فاذا بلغ من العمر سنة استطال حتى ليبلغ ثمانية من البوصات ، ثم يزداد فى الطول عاما بعد عام ، حتى اذا استتم عامه الرابع أدرك فاستطاع ان يكون أبا او أما ، ويكون طوله عندئذ نحو قدمين ، واذا امتد به الأجل عاش الى أن يطول الى خمسة أقدام والى أن يزن خمسين رطلا

(١) الغور القاع

وتبيض الأنثى من الحوت بيضا يتذبذب عدده بين المليون والعشرة الملايين فى الفصل الواحد تبعا لحجم الأنثى ووزنها. ويبلغ قطر البيضة جزءا من عشرين من البوصة ، وليس كل البيض بفاقس ، فأكثره يذهب طعمة لغادى السمك ورائده ، وكثير منه يهلك فلا يستتم انضاجه بسبب مؤثرات فيزيائية لا طاقة له بها ، وقد عرفت الطبيعة منه ذلك فزادته عدداً لكى يفلت منه المقدار الذى لا بد منه لاضطراد وجوده

وأكثر صيد الانسان للحوت يكون فى فصل انساله ، ذلك لأنه فصل التجمع فالترحل الى سطوح من قيعان البحر أقرب الى يد الانسان . وأشهر هذه السطوح ، اضع ثلاث ، ساحل النرويج ، وجزيرة أسلن Iceland ، وجزيرة نيوفوندلند Newfoundland بكندا ، وهى لذلك أشهر مصايد الحوت . وعداها قيعان ضحلة ببحر الشمال بين بريطانيا والقارة الاوروبية .

أما مصايد النرويج فقد هيأت لها الطبيعة ساحلا متعرجا ، يدخل فيه البحر تارة ويدخل هو فيه تارة أخرى ، وينحدر شاطئه فى الماء انحدارا باغتا كبيرا . وفى قبالة هذا الساحل سلسلة جزائر اللوفوتن Lofoten تستطيل فى حذاء الشاطىء النرويجى وتسير قليلا مع استدارته ، تحنو عليه ، كأنما تحميه من انواء البحر الطلق وأمواجه . وعدا هذا تأتى الشاطىء التيارات المائية الدافئة من خط الاستواء Gulf Stream فتعدل من حرارته فتقل نحوا من عشرين درجة عن حرارة أى نقطة من الكرة الأرضية على خط عرضه . ولهذا لا تتجمد البحار النرويجية فى الشتاء ، فهى تهيء بقيعانها وطيب جوها مُناخا مستطابا لقبائل الحوت تنزح اليه لتؤدى فى كنف الحب واجب الحياة الأول .

أما مصايد جزيرة نيوفوندلند فاوفقها منطقة تتكون من سلسلة جبال علاها الماء نحواً من ثمانين قامة ، فمهما تحت الماء من رمل وطين ، يرحل اليها الحوت فى جماعاته فيجد عندها مسكنا ومستقراً إلى حين . ويزيد فى صلاح هذه المنطقة تياران بحريان يلتقيان هنالك ، يحملان معهما مقادير لا حصر لها من احياء متعضونة صغيرة ومن الفطريات ، غذاء طيب لا للحوت ولكن لاسماك قشرية وأخرى رخوة يعيش الحوت بدوره عليها

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

وتعود السفن بحمولاتها من الحوت ، فيشق ويغسل باطنه ثم يملّح . وبعد استكمال ملوحته يُجفف إما فى الشمس ان كانت . واما فى حجرات سخّن هواؤها بالفحم ، وذلك الى أن يبلغ درجة من الجفاف معروفة . وقد يجفف بلا تمليح . ثم يصدّر هذا القديد ، وهو المعروف عندنا بالبكلاه ، الى أوربا الجنوبية ومصر والقارة الافريقية . أما كبد الحوت فتعالج بالبخار وهى صيحة قدر بزيتها المشهور . ولحم الحوت أبيض لذيذ الطعم وهو طازج ، سهل الهضم الا أنه قليل التغذية نسبة الى غيره وذلك لقلة دسمه ، حتى كأنما تركز دسمه فى كبده فافتقدته سائر الاعضاء . أما زيته فغذاء طيب كسائر الزيوت ويمتصه الجلد سريعا فيُغذى به الاطفال فى بعض الامراض بدعك بطونهم به . وكشفوا فيه عن فيتمينين من الفيتمينات التى تذوب فى الدهن فطلبه الطب فغلا ثمنه . والزيت النقى له طعم جميل كطعم الزبدة لا رائحة للسمك فيه ، ولكنه سريع العطب بالتأكسد وينشأ عن هذا التأكسد طعمه الكريه ، والزيت يتأكسد ولو احتجب عن الهواء لان به اكسجيناذائبا يكفى لافساد نكهته . والطريقة الحديثة لوقايته من ذلك تتلخص فى تفريغ ما فوق الزيت من هواء كائنا ما كان ، فينبعث منه كل غاز مذاب ، ثم يطلق فى الفراغ الحاصل غاز الكربون فيحل فى الزيت محل الهواء

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