الدخان وزراعته

يزرع الدخان من قديم الزمن فى مصر فى ارض الجزائر الواقعة علي شواطيء النيل وفى المواطيء الموجودة باراضى الحياض

وكان يعرف منه نوعان :

١ الدخان البلدي وهو أحسن الأنواع وأجودها وأوراقه عريضة وزهرته حمراء مصفره

٢ الدخان التركي وأوراقه مستطيلة نوعا وزهرته خضراء وكان هذا النوع هو الا كثر انتشارا

ميعاد الزراعه :

يزرع الدخان بعد نزول مياه النيل عن الارض (أي بعد الفيضان)

فى شهر هاتور (نوفمبر)

مقدار التقاوي : تقاوى الدخان رفيعة جدا تحاكى حبوب ابو النوم ويلزم للفدان نحو نصف قدح

كيفية الزراعه : تجهز مساحة من الارض مقدارها من ١ — ٤ قراريط وتحرث أو تعزق بالفأس وتنعم ارضها وتوضع فيها التقاوى :

إما نثرا وتغطى بتراب خفيف بواسطة زعف النخل

وإما ان يعمل فى هذه المساحة بعد تجهيزها حفر متبادلة مع بعضها فى الوضع (علي شكل رجل غراب) ويوضع فى كل حفرة قليل من التقاوي ويداس عليها بالقدم خفيفا لتغطيتها وتترك لتنمو

فى فترة تربية التقاوي تحرث الارض المعدة لزراعة الدخان دفعتين وتزحف تزحيفا ثقيلا لتصير تربتها ناعمة بقدر الامكان، ثم يعمل فيها حفر بين الواحدة والاخرى من ٣٠ سنتمترا — ٤٠ سنتيمترا

وبعد نمو البذرة يترك نباتان فى كل جورة وما زاد عن ذلك ينقل لارض الزراعة . وهناك يعمل فى الحفر ثقوب عمودية بواسطة قطعة من الخشب ويوضع فى هذه الثقوب الشجيرات المنقوله (الشتله) ويداس عليها باليد لتثبيتها فى الارض . وتنقل هذه الشتله لارض الزراعه اذا بلغ ارتفاعها ١٠ سنتيمترا فى أرض النربيه

خدمة النبات: يعزق الدخان بعد شتله بشهر تقريبا وتلف النباتات بالتراب لفا بسيطا وتنقى منها الحشائش مرارا متوالية لتكون دائما خالية منها خصوصا عدوها الألد وهو الهالوك

الري : لا يروى الدخان مطلقا بعد نزول ماء الفيضان وبذر تقاويه حتى

يتم نضجه

اعداء الرشاد :

١ ألد أعدائه الهالوك ويظهر بكثرة فى الاراضى الصفراء فينقى باليد

٢ الصقيع

الجنى : يترك الدخان في أرض الزراعة حتى يتم نضجه في شهر بشنس (مايو) ثم يمر صاحب الغيط على زراعته فكلما وجد مساحة ما تم نضجها بدليل اصفرار الاوراق واستواء التقاوى الموجودة فى قمة الشجرة أخذ فى تقليع هذه الناضجة كلها مبكرا جدا أثناء وجود الندى مبتعدا عن التقليع في حرارة الشمس، ثم ينقلها الى المسطاح الذي هو عبارة عن قطعة من الارض مستوية السطح دهك سطحها بالطين وأحيطت بسور من البوص على ارتفاع متر . فاذا ما تم نقل الاشجار الناضجة من الغيط الى المسطاح بدىء في تقشيرها في نفس يوم نقلها

أما التقشير فهو عبارة عن تجريد الاشجار من أوراقها ، ويبتدىء من أسفل الى أعلا ، فالاوراق التى تنزع من الأشجار من أسفل الى نصف أو ثلثى هذه الاشجار لجهة أعلى تعرف (بالسروال) وهذه هى الاوراق الجيدة، والاوراق التى تنزع من النصف أو الثلث العلوي تعرف (بالقريط) وهى أقل جودة

بعد تمام التقشير تفرش أوراق كل نوع على حدة طبقات فوق بعضها بارتفاع ١٠ سنتمتر، ثم تقلب يوميا حتى يجف عنق الاوراق، عندئذ تجمع اوراق كل نوع على حدة فى الندى أيضا وتوضع فوق بعضها ويثقل عليها لكبسها على شكل اكوام مستديرة وتترك هكذا لمدة اسبوع

أو أسبوعين . وتعرف هـذه الاكوام (بالكابوس) وكلما نضج جزء من الزراعة اتبع فيه الطريقة السالفة حتى يتم الجنى

اذا انتهينا من تقشير الدخان وتكويم أوراق كل نوع اكواما مستديرة وتركها للجفاف نبتدئ فى عمل المكامر اللازمة له

هذه المكامر هى حفر تعمل فى الارض على شكل دائرة ارتفاعها يحاكي ارتفاع أكوام الاوراق التى تركت لتجف بحيث تكون عمق الدائرة ٢ متر وقطرها ١ر٥ متر الا أن حجم هذه المكامر يتوقف على حجم أكوام أوراق الدخان الذي سيوضع فيها

اذا انتهينا من حفر المكامر وجب دهك قاعها وجدرانها بالطين وعند ما تجف هذه المكامر ينقل اليها اوراق الدخان من الكابوس أي المحل الذي تركت لتجف فيه وتوضع طبقات فوق بعضها ويضغط بالاقدام على كل طبقة حتى تملأ المكمرة، فتغطى ببعض من سيقان الدخان الجافة التى أخذت منها تقاويها وتدهك فوهتها بالطين . ويبتدأ بالمكمرة الثانية وهكذا

ويترك الدخان في هذه المكامر لمدة شهر ثم يفتح عليه. واما أن يباع أو ينقل الى المنزل لتخزينه فى زكايب أو مذاود أشبه بمذاود الخيل لحين بيعه

محصول الفدان : كان يباع الدخان فى الوقت السالف بالوزن بما يعرف «بالشيله» وهى عبارة عن حجر وزنه ١٢ رطلا (بدل الصنج) وكان يوزن بميزان كفتاه مصنوعتان من خوص النخل فيوضع فى احداها الدخان وفى الثانية السنجه (الشيله) الحجر

وبلغ محصول الفدان فى ذلك الوقت من ٢٠٠ ـ ٢٥٠ شيله أي ٢٤ قنطارا

أما ثمن الشيله فكان يختلف حسب الوقت وحسب الصنف فكان من ١٦ ـ ١٠٠ قرش ،وذلك عند فرض الضريبة على زراعة الدخان التى كان مقدارها ٢٥٠ قرش، ثم ارتفعت الضريبة حتى صارت ٣٠ جنيها على الفدان

أما ايراد الفدان فبلغ .

١ قبل فرض الضريبة على الزراعة من ١٠ ـ ١٥ جنيها

٢ عند فرض ضريبة ٢٥٠ قرش على الفدان ٢٥ ـ ٣٠ «

٣ « « « ٣٠ جنيها على الفدان ١٥٠ـ٢٠٠ «

وعند ما فرضت الحكومة ضريبة الثلاثين جنيها على الفدان حددت المساحة التى يباح بزرعها دخانا،فكانت لا تسمح لاى شخص بزراعة اكثر من سدس ملكه دخانا.وكانت تحصل الضريبة مقدما قبل الزراعة وتعطى المالك رخصة (تصريح) تبين المساحة المصرح له بها لزراعتها دخانا

طريقة كسر (عمل) تقاوى الدخان : بعد الانتهاء من عملية تقشير شجر الدخان من الاوراق داخل المسطاح تجمع السيقان وترص بجوار بعضها على سور المسطاح من الخارج بحيث تكون قمتها لأعلى وتترك حتى تنشف ثم تفرك قمها باليد لاستخراج التقاوى.وكان ينتج من سيقان الفدان ما يقدر بنحو ثلاث كيلات من التقاوى

تعفير الدخان :

اذا اراد الفلاح تعفير دخانه فكان يستعيض عن تقليع الأشجار

بجذورها بقرط السيقان بأوراقها من على سطح الأرض، وترك الجذور بجزء يسير من الساق، فتنمو ثانيا. ويسمى الدخان الناتج من هذه الحالة بالدخان « الربه » أى العقر ولكنه يكون ردىء النوع قليل الغله

مصاريف تقليع وتقشير فدان دخان:

بما أن جميع اشجار الدخان لا تستوى دفعة واحدة فصاحب الغيط وأولاده يمكنه تقليع ما ينضج يوميا. واذا فرض وكانت مساحة ما سيقلع كبيره فكانت ثمانية أنفار تكفى لتقليع الفدان فى باكورة الصباح عند وجود الندي فقط

أما التقشير فيتسنى الى ٤٠ ـ ٥٠ نفرا بين رجل وصبي وامرأة ان يقشروا فدانا فى اليوم وكانت تفضل الصبيان والنساء على الرجال

وكان يعطى للرجل اجرة يومية رطلين دخان أخضر والمرأة من ١٫٥ ـ ٢ رطل دخان اخضر وللصبي رطل دخان اخضر ايضا

طريقة حفظ بعض أوراق الدخان للشرب الخصوصى :

اذا أراد احد زارعى الدخان ان يحتفظ بجزء من دخانه لشربه الخصوصى فكان يذهب لغيطه عند تمام النضج وينتقى خمس ورقات من كل شجرة من السروال أعرض وأرق وأزهى لونا (برنقانى) من باقى أوراق السروال وهكذا حتى يجمع ما يكفيه طول السنه. فاذا ما انتهى من جمع الاوراق المطلوبه يربط أعناق كل خمس ورقات مع بعضها ويأخذها لمنزله. وهناك يكون محضر امغلى منقوع الفرنفل ويبخ به هذه الأوراق ليكسبها رائحة زكية ثم يضع هذه الأوراق فى قواديس من الفخار المحروق يسع كل منها شيله وتكبس الاوراق فيها ويسد فوهة القواديس بالطين

بعد ذلك يقلب هذه القواديس على فوهتها ويضعها فى مكان طلق الهواء ويمكن حفظ الدخان بهذه الطريقة لمدة سنة فاذا رأى ان الدخان المخزون أكثر مما يحتاجه أمكنه بيع الكمية الزائدة بضعف الثمن العادى.

الواسطي ٢٢ يوليه سنة ٢٢ — على نؤاد

مهندس زراعى