



بداية السبعينيات هي شرارة 'التولع' بصيد الأسماك بميدار 'زريطي' على 'البيال والأسكله' وأغلب الصيد كان حاسوم ومجوه وشعم وقرقان وبميام ولا يخلو الصيد من 'المنشخال' لصيد أسماك الميد والزوري وايضا مع القمره يخلو صيد القمبار والنشوء على الحطب والتاوه، ذكريات الحداق خالد الكندري سردها لضحة 'بحري' هذا الأسبوع فقد رافق نواخذة كيار ونعلم منهم الصيد الناجح وأفضل أماكن تواجد الأسماك واين يتواجد النقرور والشيم وأفضل اوقات صيدهما وماذا يوجد بمحاذق فيلكا والحيشان من أسماك. كما اطلعنا الكندري على وقت صيد السبيطي ومتى موسم الهامور والبالول وعلى اي بيم يضرب الشعم ورحلاته للمحاذق العمانيه وما بها من اسرار يجب معرفتها ومعلومات فريدة تجدونها في هذا الحوار... فالي التفاصيل:

خالد الكندري: السبيطي صيده بـ «الحمل»

بالفلفل! وفي النهار وعند اشتداد الرياح يقترب السبيطي من الشاطئ ويكون صيده أكثر متعة كونه قريباً منك.

موسم الهامور والبالول

ويقول: أفضل مكان للحداق بالنسبة لي الحيشان (والآن تم منع الصيد داخل الجون) فذهبت الى محاذق فيلكا والحيشان يوجد بها جميع أنواع الأسماك تقريباً مثل الشعم والسبيطي والشعري والبالول وحتى النقرور يتواجد أحياناً، وعلى ذكر الحيشان أتمنى من الدولة ممثلة في الثروة السمكية الاهتمام والحرص على موضوع التلوث البحري في الحيشان، حيث يصب بها مصبان الأول مجاري الأمطار والثاني مجاري كراجات الشويخ الصناعية من مواد كيميائية وزيت مكائن السيارات والطراريد... الخ، مما يؤثر على الحياة البحرية فيها، والمعلوم ان الحيشان منطقة توالد وتكاثر السمك وهي حاضنة للأسماك كونها تقع في الجون، فأتمنى من المسؤولين الحرص على ايجاد حل لهذه الكارثة.

الشعم غرامه الشريب

ويضيف: الشعم من الأسماك الحاضرة طوال العام، ولحمها طيب ولذيذ، وصيدها بالعجين على السيف والأفضل تزيير المكان قبل الحداق سواء داخل البحر أو على السيف وذلك برمي قشور الريبان أو قطع العجين ونحو ذلك، والشعم 3 أنواع:

- 1 - الشعم الأصفر (بوزعانف صفرا) ويكثر في مارس وأبريل وكذلك في أكتوبر ونوفمبر.
- 2 - الشعم الأزرق.
- 3 - الدولار ويظهر في المربعانية، ويتمركز الشعم في المناطق الصخرية مثل الركسة والبيال، وأيضا في الأماكن الضحلة مثل الحيشان والرشدان، والشعم غرامه الشريب.

محاذق مصيرة وشويبية

وقال: حدثت في سلطنة عمان (مصيرة وشويبية) والإمارات (خور فكان) والسعودية (منيفة). وصيد عمان متعة وشيء لا يوصف، وإنما تذهب تجد الصيد الوفير، وتمتاز عمان بوفرة السمك وبأحجام كبيرة خصوصا الشعم والفسكر والعندق، فهم يحافظون على البيئة البحرية، فلديهم قوانين من الجهات الرسمية تحترم من الحداقه وصيادي السمك، فهناك يمنع صيد بعض الأسماك الا في مواسمها المحددة من الدولة، وكذلك رمي القراقير والألياخ لها قوانين صارمة. سبق لي ان ذهبت الى جزيرة مصيرة عدة مرات، ويكثر فيها الشعري والشعم العود والعندق والفسكر العملاق والبالول، ومصيرة مياها ضحلة مقارنة بالشويبية التي تمتاز بعمق اقواها ووفرة الاسماك كبيرة الحجم كالهامور والتوتة والحمام بأنواعه المختلفة، وكذلك النقرور العماني الذي يختلف عن نقرور الكويت بالشكل والطعم، فالنقرور الكويتي لا يعلى عليه وهو معشوق الكويتيين.



وأختم خالد الكندري قائلاً: أكثر ما يضايقني في البحر هو ما يقوم به بعض الجاليات الأجنبية من صيد القواقع البحرية مثل الزربايط والحار وكذلك الشريب، ويقومون ببيعه أو بأكله، ومن

جدا لدى الحداقه وكذلك للمائدة لطعمها المميز ولحمها اللذيذ، وكما يقول المثل الكويتي «الشيم أكل الحشيم».

محاذق فيلكا والحيشان

ويتابع: أفضل مكان للحداق بالنسبة لي الحيشان (والآن تم منع الصيد داخل الجون) فذهبت الى محاذق فيلكا والحيشان يوجد بها جميع أنواع الأسماك تقريباً مثل الشعم والسبيطي والشعري والبالول وحتى النقرور يتواجد أحياناً، وعلى ذكر الحيشان أتمنى من الدولة ممثلة في الثروة السمكية الاهتمام والحرص على موضوع التلوث البحري في الحيشان، حيث يصب بها مصبان الأول مجاري الأمطار والثاني مجاري كراجات الشويخ الصناعية من مواد كيميائية وزيت مكائن السيارات والطراريد... الخ، مما يؤثر على الحياة البحرية فيها، والمعلوم ان الحيشان منطقة توالد وتكاثر السمك وهي حاضنة للأسماك كونها تقع في الجون، فأتمنى من المسؤولين الحرص على ايجاد حل لهذه الكارثة.

اوقات صيد السبيطي

ويضيف: يعتبر السبيطي من الأسماك المشهورة في الكويت لجودة طعمه وصعوبة صيده حيث انه من الأسماك الحذرة، وجميع الحداقه يتفخخرون ويستمتعون بصيد السبيطي،

وموسمها في مارس وأبريل وكذلك من أغسطس الى نوفمبر، وأفضل اوقات صيده في الحمل عندما يكتمل القمر ويصبح بدرًا يعني في منتصف الشهر العربي، والسبيطي يضرب على الزوري الحي ومصير الدجاج والعجين، وبعض الحداقه يصطادونه

بدأ حبي وعشقي للصيد وأنا في العاشرة من عمري وذلك في بداية السبعينيات مع أبناء عمي وهم سيف وخالد عبدالله وفصل (بويابر) وخالد سلطان وعبدالله عبد الرحمن، وكنا نذهب إلى السخالية قرب عمارات زيد الخالد وموقعها حالياً مسنة الشعم، وسبب ذهابنا إلى هذا المكان هو قربه من بيت عمي حسن ربي رحمه في السخالية، وكان حداقنا بالخيط على يال البحر وعلى الأسكلة الموجودة وكانت هناك أسكلتان بجانب بعض، وكنا نحدق بميدار (زريطي) وهو أصغر حجم بالميايدر، وكان صيدنا حاسوم ومجوه وشعم وقرقان وبميام، وكذلك كنا نصطاد الميد والزوري بالمنشخال، وكذلك كنا نذهب إلى القمبار مع الذي ربي رحمه وعبداللطيف وعبد الرحمن ومحمود ومحمد عبدالله وعلى عبدالله وسيف وخالد عبدالله إلى منطقة عسبرج والتي تتميز بالهدوء والسكينة والصيد الطيب من القمبار، وذلك في نهاية الستينيات وبداية السبعينيات، وكان الأهل ياتون معنا وينتظرون عودتنا من القمبار والتي تمتد من ساعتين إلى 3 ساعات تقريبا ليقوموا بعمل العشاء من هذا الصيد دائما يكون شيا على الحطب والتاوه، وأنا كنت صغير السن فكنتم أراقهم فقط، وكانوا يحملون السيف معهم لصيد الحف والسلس والحاقول وهذه الأسماك تطفوا على سطح البحر، ويحملون معهم السراج لأن القمبار وقته في المساء فقط، معهم أيضا الصيخ لصيد القبايق والخثاق والوحر، وما يتم صيده يوضع في الزبيل، «يألفها من ذكريات وأيام جميلة».

الكويتيون عشقهم النقرور والشيم

ويضيف: الطبخة والدخان هما أفضل أماكن صيد النقرور، وتتواجد في الأوقات الرملية والطينية من إبريل إلى يوليو، وهي من الأسماك الممتازة خاصة للشوي، وأنثى النقرور لحمها لذ وطير من الذكر، والكويتيون يعيشون أكل النقرور لذا يقول المثل الكويتي: «من أكل عين النقرور ما تحدى باب السور». أما الشيم فغرياه في الحيشان وفيلكا، وموسمها من مارس إلى يوليو، ويضرب على بداية الثبر ووقفة الماية في وقت الفجر والمغرب، وأفضل بيمه له السمكة الحية، وهي من الأسماك المرغوبة



المعلوم ان هذه الكائنات هي الغذاء الرئيسي لبعض انواع السمك مثل الشعم والمزيري والسبيطي، وكذلك يضايقني بعض الحداقه الذين يصطادون السمك عديم القيمة مثل اللحمه والجم والجرجور ونعبان البحر، ويحتفظون به في الطراد إلى ان يموت، ثم يرمونه في نهاية رحلتهم مع ان هذه الكائنات خلقت لموازنة البيئة البحرية.