

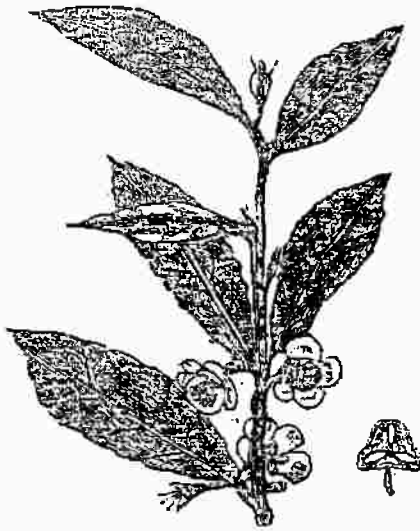
باب الزراعة

الشاي

زراعته وتجارته

النبات

للشاي تنوعان تنوع يزروع في الصين وتنوع موجود في اسام . وشاي الصين
بستاني كله وشاي اسام كان فيها برياً واشجاره كبيرة يبلغ ارتفاع الشجرة منها من ١٠
امتار الى ١٣ متراً وطول الورقة من اوراقه من ٢٠ سنتيمتراً الى ٢٥ سنتيمتراً واما
شاي الصين فاشجاره صغيرة ارتفاع الشجرة منها من اربعة امتار الى خمسة واوراقه
تميل الى الاستدارة وطول الورقة الكبيرة نحو ثمانية سنتيمترات . ونج من هذين النوعين



تنوع ثالث فيه من صفات الاثنين وهو يزروع الآن في بلاد الهند وسيلان ولاسيما في
الاماكن المنخفضة والمظنون ان التنوع الصيني هو الشاي الاصلي ولكنه تنوع بالزراعة
واغصان الشاي صلبة واوراقه مستنة صلبة لامعة رقيقة ولكنها جلدية متينة
غالباً . والازهار جميلة وهي يضاف في الغالب وقطر الزهرة وهي مفتوحة نحو ثلاثة
سنتيمترات وتكون مفردة كما ترى في هذا الشكل او مجمعة والثمر صغير جاف جلدي

او خشبي مقسوم من الداخل الى ثلاثة انسام كما تري في الشكل او الى خمسة انسام
واسم الشاي في اللغة الصينية "تشا"

الانظم

يمكن زرع الشاي في الاقاليم الحارة والمتوسطة بين الحر والاعتدال حيث متوسط
المطر أكثر من متر وسبعين سنتيمتراً . وهو ينمو في سيلان (وهي في الدرجة السابعة
من العرض الشمالي) من ساحل البحر الى ارتفاع ٧٠٠٠ قدم فوقه . وهو اسرع نمواً في
الاماكن المنخفضة ولكنهم اقل ورقا من المزروع في الاراضي المرتفعة . وطعم المزروع في
الاراضي المرتفعة اجود . ويزرع في الصين ويابان الى حد اربعين درجة من العرض
الشمالي وفي زيلندا الجديدة حيث العرض نحو ٣٧ درجة من العرض الجنوبي وفي تايتال
حيث العرض ٣٠ درجة من العرض الجنوبي ايضاً . ويتوقف الريج من زراعتهم على
رخص اجرة العمال وغلائها فاجرة العامل يجب ان لا تزيد على ثمن رطل (ليبرة) من
الشاي . ففي سيلان اجرة الرجل نحو اربعة غروش مصرية في اليوم واجرة المرأة
والولد من غرشين الى ثلاثة . والاجرة في الهند والصين وجاوى مثل ذلك او اقل ولا
يمكن لبلاد أخرى ان تناظر هذه البلدان في زراعة الشاي اذا كانت اجرة العمال فيها
اغلى من ذلك

الارض

يخصب نبات الشاي في أكثر الاراضي ولكن اصلح الاراضي له الارض التي
كان فيها اشجار وقطع الشجر منها لانه يطلب ان يكون التراب كثير المواد النباتية .
وتترك منطقة من الاشجار حول الارض التي يزرع الشاي فيها لتقيه من عصف الرياح
ولكي يقطع منها الحطب لتجفيف ورق الشاي كما سيبي . واذا كانت الارض خصبة
جاء النبات فيها ولكنه لا يكون جيد الطعم مثل الذي يزرع في الارض القليلة الخصب .
والمعامل التي يبيها ورق الشاي للتجارة يختلف ثمنها من مثني جنيه الى الوف من
الجنيئات ويمكن الاستغناء عنها اذا كانت الزراعة ضيقة النطاق

الزرع

تقطع الاشجار البرية من الارض بعد قطع اغصانها السفلى ويترك الورق حتى يمتزج
بالتراب ويحرق خشب الاغصان حتى يمتزج رماده بالتراب ايضاً ونفقة ذلك كله في
بلاد سيلان نحو مئة وخمسين غرشاً لكل فدان . ثم يزرع الشاي في خطوط يبعد احدها

عن الآخر من $3\frac{1}{2}$ قدم الى خمس اقدام ويجعل البعد بين كل نبتة واخرى كذلك .
 والمعتاد ان يجعل البعد بين كل خط وآخر اربع اقدام وبين كل نبتة واخرى اربع
 اقدام ايضاً فيزرع في القدان ٢٧٢٢ نبتة . ولا بد من زرع بزور الشاي قبل ذلك في
 منابت مظلة بعدد بالماء او وضعها في الشمس مدة حتى يشتق غلافها . ويجب ان
 تكون البزور جديدة لان فيها زيتاً يفسدها اذا عثقت . واذا اريد حفظ البزور مدة
 توضع في تراب جاف تنبت سليمة وعلى هذه الصورة يمكن نقلها من بلاد الى اخرى .
 ونزرع البزور في خطوط ايضاً بين الخط والآخر نصف قدم وبين البزرة والاخرى
 ثلث قدم وعمق الحفرة التي تزرع فيها البزرة نحو خمسة سنتيمترات . ولا بد من زرع
 كل التراب مع النبتة حين نقلها للثلا تيس . ولا تنقل قبلما يصير ارتفاعها عن الارض
 عشرة سنتيمترات فاكثراً

الباد

ان اهالي اسام لا يسمدون نبات الشاي لان ارضهم كثيرة الخصب ولكن اهالي
 سيلان يسمدون بالزبل وكسب يزور الخروع والعظام والساد النيتروجيني

القص

حينما يمضي على النبات في الارض من ١٥ شهراً الى ١٨ شهراً يقطع حتى لا يبق
 ارتفاعه فوق الارض الا نحو ٢٥ سنتيمتراً الى ٣٠ سنتيمتراً وهذا يجعل النبات
 يتفرع الى فروع كثيرة ويقوي . وبعد شهرين تقطع رؤوس الاغصان القوية تحت
 الورقة الثانية ما يلي رأس النضن اي تقطع من النضن ورقتان وساق الورقة السفلى
 منها الى حد الورقة الثالثة ينمو البرعم الذي في ابط الورقة الثالثة ويصير غصناً .
 وحينما يكون النبات صغيراً يراد بالقص تقويته وتكثير اغصانه ويُدَام على ذلك الى
 السنة الثالثة ومن السنة الثالثة فصاعداً تصير الاغصان تقضب لأخذ الشاي منها .
 ولكن يُقَطع النبات ثانية قبل ذلك حتى لا يبقى منه الا ساق ارتفاعها عن الارض نحو
 قدم او قدم وربع وفيها اصل غصنين

التطاف

من السنة الثالثة فما بعد يشرع في قطف ورق الشاي ولا تقطف الا الاوراق
 الجديدة الصغيرة الطرية وكلما كانت الاوراق اصغر كان الشاي اجود . ولا تقطف
 ورقة يزيد طولها على ستة سنتيمترات . ويعاد قطف الاوراق مرة كل عشرة ايام او

اسبوعين والقطاف الماهر يقطف في يوم من عشرين ليبرة الى ثلاثين
ويُقطف من كل فدان في بلاد الهند في القطفة الاولى من ٧٥ الى ١٠٠ ليبرة ثم
يزيد المقدار المتقطوف الى السنة السادسة حينئذ يبلغ ٢٥٠ ليبرة . والذي يُقطف من
كل غصن هو الاوراق الثلاث الاخيرة مع غصنها والبرعم الذي في آخر الغصن اي
ان الغصن يقطع فوق البرعم الذي في ابط الورقة الرابعة مما يلي آخره . ولا بد من ان
تكون هذه الاوراق طرية والأفلا فائدة منها . وأكثر القطف يكون يد النساء
والاولاد

واهالي الصين لا يزرعون الشاي في مزارع واسعة كاهالي الهند وسيلان بل في
مزارع خفية على جوانب التلال . وتقطف اوراقه عندهم من اواخر ابريل الى اواخر
اكتوبر والذي يزرع الشاي لا يدبر ورقه بل يبيعه لمن يدبر الورق

تدبير الورق

يقسم تدبير ورق الشاي الى اربعة اقسام وهي التذيل والتفجير والتخمير والتجفيف
التذيل

تبسط الاوراق على اطباق في الشمس او في مظال مطلقة الهواء ساعتين من الزمان
فتذبل وتلين حتى يسهل قتلها بدون نزع كل العصا منها لان طعمها في عصاها . ويمكن
تذيلها على النار اذا كان الهواء رطباً او كان المطر ساقطاً وتدوم مدة التذيل من ١٢
ساعة الى ٢٤ ساعة

التل

التل عمل مهم جداً في تدبير الشاي وبدون قتل الاوراق لازالة جانب من عصاها
المز واعدادها بذلك للاختار التالي . واهالي الصين يقتلون الشاي بأيديهم . ولكنه
يُقتل في الهند وياپان بآلات خاصة مصنوعة لذلك . فاذا اريد قتل الشاي باليد
اخذ القاتل يده قبضة من الشاي وقطعها على مائدة او نحوها ذهباً وايجاباً وهو يضغط
عليها يده ضغطاً شديداً حتى يصير ملمسها صابونياً وتنتقل اوراقها . والرجل يقتل في
يومه ثلاثين ليبرة اذا واطب على عمله ويقتضي قتل كل قبضة ثلث ساعة . وقد يقتل
الصينيون الشاي بأرجلهم ولذلك لا يكون شايهم نظيفاً . اما الآلات التي تستعمل في
الهند وياپان فسريرة العمل جداً وهي الشاي فيها نظيفاً غاية النظافة . وقد رأينا شايًا
يابانيًا مفتولاً باليد وليس فيه الا الاوراق الصغيرة والبراعم ويكاد يكون خالياً من
الاوراق الكبيرة والشكرة ولم نذيق شايًا اطيب منه طعمًا

التخمير

يوضع الشاي بعد نقله في ادراج او يسط على الموائد ويغطى ويترك مدة لكي يخمر وهذه المدة تختلف باختلاف الحر والبرد فاذا كان الهواء حاراً فالمدة ثلث ساعة واذا كان بارداً فالمدة عدة ساعات ولا بد من الانتباه التام الى الشاي وقت تخميره لان طعمه يتوقف على التخمير . والشاي المخمر يكون اسود اللون فاذا جُف قبل اختباره فهو اخضر

التجفيف

يجفف الشاي في آنية واسعة توضع فوق النار او يسط على حصر توضع في الشمس فاذا جُف في الشمس جف في نحو ساعة من الزمان ولا بد من قلب الاوراق مرة بعد اخرى حتى تجف كلها واذا جُف على النار فالآنية التي تستعمل لذلك واسعة قطرا لانهما منها نحو متر وعمقه نحو عشرين سنتيمتراً ولا تكون الحرارة اكثر من ١٨٠ الى ٢٠٠ درجة بميزان فارنهایت اي اقل من درجة ظليان الماء واذا زادت الحرارة على ذلك اُتلفت الشاي . ولا بد من تحريكه دائماً وهو على النار حتى يجف

ويتم تجفيف الشاي الآن في الهند وسيلان بالآلات كبيرة معدة لذلك تحمي الهواء وتجريه في غرف يسط الشاي فيها فيجف حالاً

اعداد الشاي

ولا بد من اعداد الشاي للبيع بعد تدبيره وذلك بان يغربل وينسف حتى يفصل عنه التراب والغبار ويفصل عنه وبين الاوراق الكبيرة التي لم تقطع وهذه تقطع او تكسر وتضاف الى الشاي ثانية . ثم تخرج الاشكال التي يراد بيعها معاً مزجاً محكماً وتفصل الاشكال التي يراد بيع كل منها وحده . ولهذا الفصل او التعريب اهمية كبيرة . فقد كان المظنون اولاً ان اشكال الشاي المختلفة الواردة من بلاد الصين كلاً منها من نوع خاص من النبات ثم ثبت انها كلها من نوع واحد ولكنها تختلف في الانتقاء فالشكل المسمى بكر يصنع من البراعم وهو اقوى اشكال الشاي والبكوسوتشن يتلوه جودة والسوتشن كبير الرق نوعاً والكفو اكبر ورقاً من السوتشن . واذا كان مقدار الشاي قليلاً سهل على الاولاد انتقاؤه بايديهم على الموائد وطرح كل الاوراق الحمراء منه وفصل كل شكل وحده . ويمكن انتقاء الشاي ايضاً بالفرامل المختلفة في اتساع خروبها او بالآلات المعدة لذلك . وقد كثرت هذه الآلات في الهند وسيلان حتى صار يصنع كل شيء بها

التمبغة

يوضع الشاي وهو جاف قبل ان يمصّ الرطوبة في صناديق مبطنّة بالرصاص وتلثم اغلبيتها حتى لا يدخلها الهواء . والصناديق التي تستعمل في الهند وسيلان لهذه الغاية مكعبة يسع الواحد منها ثمانين ليبرة وهناك صناديق صغيرة يسع الواحد منها ٤٠ او ٤٥ ليبرة وصناديق اصغر منها يسع الواحد عشرين ليبرة . والصناديق المستعملة الآن من حديد او صفح . ولا بدّ من تبطين صناديق الحديد بالورق لئلاّ يتلف الشاي من صدا الحديد . ونتاجات الشاي يصنع قطعاً كالقرميد ويرسل الى روسيا

تاريخ الشاي

ذكره كندل النباتي ان الشاي كان معروفاً عند الصينيين قبل سنة ٥١٩ للمسيح . ويقال في تقاليد الصين ان رجلاً هندياً ادخله اليها سنة ٥٠٠ للمسيح . وعُرف الشاي في اوربا في اواخر العصر السادس عشر ولم يستعمل فيها الا في اواسط السابع عشر وكان ثمن الليبرة حينئذ في بلاد الانكليز عشرة جنيهات . وسنة ١٦٧٨ ارسلت شركة الهند الشرقية ٤٧٦٣ ليبرة من الشاي الى بلاد الانكليز . وسنة ١٧٢٥ بلغ ما شربه الانكليز من الشاي ٣٧٠٣٢٣ ليبرة . والمحيط ثمن الليبرة سنة ١٧٤٠ الى ٧ شلنات ثم زادت المقطوعة رويداً رويداً كما ترى في هذا الجدول

١٧٧٥	نصف	مليون	ليبرة
١٨٠١	٢٣	.	.
١٨٤٠	٣٢	.	.
١٨٥٠	٥١	.	.
١٨٦٠	٧٧	.	.
١٨٧٠	١١١	.	.
١٨٨٠	١٥٨	.	.
١٨٩٠	١٩٤	.	٦١
١٨٩١	١٩٩	.	٦١

ورخص ثمنه بالتدريج حتى صار ثمن الليبرة الان اربع بنسات اي غرشين . واكتشف الشاي البرّي في اسام سنة ١٨٣٠ فاهتمت شركة الهند الشرقية في زرعها فيها وارسلت جانباً من الشاي الذي استغلته الى بلاد الانكليز سنة ١٨٣٨ ومن ثمّ

أخذت زراعته في الاتساع في بلاد الهند والآن يوجد هناك ثلث مليون فدان مزروعة شايًا وكان مقدار الصادر منها من الشاي

سنة	١٨٨٦	نحو	٢٠	مليون ليبرة
"	١٨٨٧	"	٨٠	"
"	١٧٨٨	"	٨٩	"
"	١٨٨٩	"	٩٩	"
"	١٨٩٠	"	١٠٥	ملايين

وأدخلت زراعة الشاي الى ميلان سنة ١٨٣٩ ولكنها لم تتسع حتى سنة ١٨٧٥ . وكانت مساحة الاراضي المزروعة شايًا سنة ١٨٦٧ عشرة افدنة فقط فصارت سنة ١٨٩١ مئتين وثلاثة وعشرين الف فدان اي نحو ربع مليون فدان والصادر من الشاي من ميلان في السنين الاخيرة كما ترى في هذا الجدول

سنة	١٨٧٣	٢٣	ليبرة
"	١٧٧٧	١٢٠٥	ليبرات
"	١٨٨٠	١٦٣٥٧٥	ليبرة
"	١٨٨٤	٢٣٩٢٩٧٣	"
"	١٨٨٨	٢٣٨٣٠٧٢٣	"
"	١٨٨٩	٣٤٣٤٦٤٣٢	"
"	١٨٩٠	٤٥٣٩٠٠٨٦	"
"	١٨٩١	٦٨٢٧٤٤٢٠	"

وغلة ناتال تبلغ كل سنة ثلثثة الف ليبرة الى اربع مئة الف ليبرة . وجزيرة جاوى تصدر في السنة نحو ثمانية ملايين ليبرة وفيها نحو سبعين الف فدان مزروعة شايًا . واهالي الولايات المتحدة الاميركية يجلبون كل سنة نحو خمسين مليون ليبرة من يابان . وكان الشاي الوارد الى بلاد الانكلتيز من بلاد الصين سنة ١٨٧٥ نحو ١٥٠ مليون ليبرة فصار سنة ١٨٨٠ نحو ١٦٤ مليون ليبرة وتقص سنة ١٨٨٥ الى ١٤٣ مليون ليبرة وسنة ١٨٨٨ الى ١٢٠ مليون ليبرة وسنة ١٨٩٠ الى ٦٩ مليون ليبرة وسبب هذا النقص زيادة الوارد من الهند وميلان فان الوارد من الهند صار الآن مئة مليون ليبرة ومن ميلان خمسين مليون ليبرة

مقطوعة الشاي

ويختلف الناس في مقدار استعمال الشاي وقد كان المستعمل في كل بلد من البلدان المشهورة باستعماله حيث يمكن الاحصاء كما ترى في هذا الجدول وهو متوسط المقطوعة في كل سنة من سنة ١٨٨١ الى سنة ١٨٨٩ وقد ذكرنا فيه رسم الجرك على الليرة

بريطانيا	١٨٣	مليون ليرة	والرسم	٤	بنس
الولايات المتحدة	٠٧٩	.	.	.	.
روسيا	٠٧٠	.	.	.	٢ الى ١١ ١/٢
استراليا	٢١	.	.	.	٣ الى ٦
كندا	١٩	.	.	.	.
هولندا	٠٥	ملايين	.	.	٢ ١/٢
زيلندا الجديدة	٠٤٣	.	.	.	٦
جرمانيا	٤	.	.	.	٥ ١/٢
راس الرجاء	١	.	.	.	٨
فرنسا	١	.	.	.	٩ الى ١١ ١/٢
جمهورية ارجنتين	١	.	.	.	٦ ١/٢
النمسا	١	.	.	.	٨ ١/٤ الى ٩

اما الصين والهند وياپان وبقية البلدان الشرقية فلا احصاء فيها لمقدار ما تستعمل من الشاي

الشاي والصحة

يقول الذين يشربون الشاي انه يمشم ويريحهم من التعب ويمنع عنهم النعاس ونبه تروام العقلية . والمشهور ان سبب ذلك كله هو المبدأ الكيماوي الذي في الشاي واسمه شاين ولذلك يرغب فيه الضعفاء والشيخوخة والفقراء الذين ينعمون عن جانب كبير من الطعام . ولكن اذا اكثر الانسان منه اصاب بالتبطل في معدته وزاد خفقان قلبه واضطراب اعصابه وتبعت بخيلته واصيب بالارق . وهذا التعب يحمل صاحبه على الاكثار من الشاي ليقاومه به فيزيد تعباً وتعباً وبصير كالمستجير من الرمضاء بالنار وتأثير الشاي يختلف باختلاف الاجسام فقد قال جستن ان الانسان يستطيع ان يتناول من ثلاث فحاحات من الشاين الى اربع كل يوم بلا ضرر واذا تناول مضاعف

ذلك انفسر لا محالة وقال الدكتور بنت ان الارنب التي ثقلها حمسة ارطال يمتها نحو خمس
فصات من الشايين . ويستعمل الشايين طباً كترياق للسمومين بالافيون وكعلاج للصداع
وكسكن للجوع الحشوي وكدر للبول وهو يستخرج من الشاي في شكل بلورات يضاء
طعمها مر قليلاً وهو نحو اربعة اجزاء في المئة من الشاي

وفي الشاي مقدار من التين ايضاً (مادة المنص) وبه يصير لون غلاية الشاي
اسمر وهو سبب الغفوصة في طعم الشاي فاذا ترك الماء العالي على الشاي خمس دقائق
او اقل لم يتخل فيه سوى خمس التين واما اذا ترك مدة طويلة انخل كثير من التين
وصار الشاي مضراً بالهضم . واحسن طريقة لاغلاء الشاي هي ان يسخن الماء حتى يغلي
ويرفع حالاً عن النار ولا يطال اغلاؤه لئلا يصير قاسياً . ثم يصب على الشاي ما يكفي
منه ويترك عليه ثلاث دقائق فقط ثم يصب في الناجين ويحسن ان تسخن الناجين
قليلاً قبل صبه فيها

علف البقر الحلوبة

يربي زيد بقرة حلوبة ويشترى لها العلف من عمرو ويعلفها به ويبع لبنها فيدفع
منه ثمن العلف ويبقى له شيء يقوم بعمشته وهذا هو ربحه الحقيقي وعمرو الذي يزرع
العلف يبي من ثمنه اجرة الارض التي استأجرها لزراعته او ربح المال الذي ابتاعها به
واجرة الاجير الذي ساعده في زراعته الخ ويبعث بما بقي من الثمن وهذا هو ربحه الحقيقي
فوكأن زيد يزرع العلف الذي يشتريه من عمرو لتضاعف ربحه لانه يربح من العلف
ومن اللبن

نزع التآليل من الخيل

قد ينمو على اذان الخيل واجفانها تآليل كبيرة تشوه منظرها . وعلاجها ان يربط
كل ثولول منها بخيط من الحرير ويشد الخيط عليه فلا يمضي مدة طويلة حتي يسقط من
نفسه واذا ظهر انه سيموت ثانية يكوى مكانه بقضيب من نترات الفضة (حجر جهنم)
او بقشة معطوطة في الحامض النيتريك . ولا بد من بلل المكان بالماء قبل كيهِ بنترات
الفضة

