

شاي يابان وعلم الكيمياء

نكاد حين نقابل انفسنا بام المشرق والمشرق يقضي علينا الاسى لولا تأييدنا فلا نعلم انحن بالنظرة دون غيرنا من امم الارض او ان احواننا الاجتماعية قد قضت علينا بتطويق المعارف والسكون الى الخمول والاكتفاء بما لا يثبت لنا قدماً ولا يرفع لنا شأنًا ومن كان ما مخلوقاً ليكون له في عالم النظم شأن لا يرمى حوله الا ما يسطر عنه ويضعف عزيمته ولذلك قل من انتقطع لنا الى الدرس والبحث وبدون ذلك لا نتأصل العلوم في بلادنا ولا نثمر

افتح سجل المعارف وقش عن اسماء الباحثين المحققين الذين وسعوا نطاقها واتاروا بها الازدهان تجد بينهم الالماني والفرنسي والانكليزي والاسوي والسنوي والابطالي والروسي بل تجد بينهم ابن يابان وهو وثنى دخل في المدينة لم يطلع على معارف اوربا الا منذ سنين قليلة ولا يتتار بزينة عقاية على غيره من اهالي المشرق ولا له في تاريخ العلم السالف اسم يذكر فيما ان يكون ابن يابان متقدماً علينا بالنظرة وهذا نكرة عليه كل الانكار وابتاؤنا الذين يتعلمون الآن في مدارس اوربا دليل على ذلك واما ان تكون امته قد اصابته الغرض في كنيته تعليمه اكثر من امتنا - ومهما يكن من الامر فاليابانيون سائرون في طريق البحث العلمي وغير مكثفين بالنقل والتقليد - ومن الادلة الكنية على ذلك ما عثرنا عليه حديثاً وهو ان احد كيمائهم الوطنيين واسمه كوزاي بحث في الشاي وخواصه مجئاً كيماء وياورضع رسالة في هذا الموضوع نشرت في اعمال مدرسة الزراعة الامبراطورية في يابان وجاء فيها على كل ما ذكره العلماء الالمانيون من هذا القيل وزاد عليه نتائج ابحاثه الخاصة وهي تناول تركيب الشاي الكيمائي وقلة في نوع الانسان واشهر الطرق المستعملة في بلاد يابان لاستحضاره وتناوله وكل ذلك من باب كيمائي انتخابي - وما قاله ان اهم افعال الشاي بعد ما يدخل الدم انه يهيج المجموع العصبي ويسكن العقل ويزيل التوتر وينبه الافكار ويسكن الجوع وينمش البدن ويمع الصداق

وفي الشاي قليل من الشاين والزيت الطيار والنين اما الشاين فسم زعاف اذا اخذ بكميات كبيرة واما اذا اخذ بكميات قليلة فهو مقو وهو في ذلك مثل الاستركين - والزيت الطيار لم يذكر من امره سوى انه ينه الشم والذوق واكدت قال ان تجبر الشاي

الاخضر بالبخار الحار لا يزال هذا الزيت الطيار منه. واما الشين فانه قابض وله الفة شديدة للشبهات بالفلزي فاذا زاد مقداره رتب اصول الاختيار من الحشرات المعدية وسبب سوء الهضم

ومعلوم ان الشاي على نوعين اسود واخضر. ولاختصار الشاي الاسود اربعة اعمال ضرورية الاول الاذبال والثاني التل والثالث التخمير والرابع التجفيف وفي . اختصار الشاي الاخضر يترك التخمير وقد يترك التل ايضا. وطرق اختصار الاسود واحدة تقريبا في يابان وفي الهند وذلك ان تقطف الاوراق الطرية من رؤوس الاغصان وتعرض للشمس ساعة او ساعتين فتذبل جيدا واذا لم تكن الشمس مشرقة توضع على النار حتى تذبل. والتل يعد الشاي للاختار ويختار فيوم من زيادة خروج العصارة من الشاي وعند الكيمائي كوزاي ان التل يخرج العصارة من السج الخليوي فتستقر على سطحه وترتب رائحته

والاختار اهم الاعمال في اعداد الشاي الاسود ويترول الرائحة البنية من الاوراق على راي كوزاي وبطيب طعما وعندة انه اذا كانت درجة الحرارة ١٠٤ مميزات فانه يتفقد الشاي ساعة واحدة للاختار كافر لاختماره واذا زاد الاختار عن ذلك صار طعم الشاي حامضاً فلا بد من توقيف الاختار حالما يبلغ الدرجة اللازمة وذلك بتجفيف الشاي في الشمس ثم بتجفيفه على النار. وكان الانكليز الذين يزعمون الشاي في بلاد الهند يفعلون به كما يفعل الصينيون تماماً لظنهم ان ذلك لازم لا لتجود رائحة ويحسن طعمه ثم وجدوا بالاختار انه يمكن اختصار هذه الاعمال كلها وانماها بالآلات البخارية على اسهل سبيل ولذلك رخص ثمن الشاي كثيراً

وفي بلاد يابان ثلاثة انواع من الشاي الاخضر وهي الشاي الياباني وهو يجبر بخار الماء الحار ليزول منه الطعم النقي ثم يفتل ويحفظ على النار. والشاي الاخضر الصيني وهو يحمص على النار قليلاً ثم يفتل ثم يحمص وهلم جرا الى ست دفعات. والشاي المسوط وهو اجود انواع الشاي كلها والاشجار التي يقطف منها تظل من الشمس ثلاثة اسابيع قبل قطفها ثم يقطف وتتقى اجود اوراقه ونجر بخار الماء ولكنها لا تتل ولا تلمس باليد بل تحرك بقصة من التنا ثم تجفف

وقد وجد الكيمائي كوزاي ان الشاين اكثر في الشاي الذي تحجب عنه نور منه في الشاي المكشوف لونها بحدوث ثلاثين في المئة وعندة ان تسريد الشاي يغير تركيبه

الكباري ويقلل الشين منه ولكنه لم يوضح كيفية ذلك. وان الازرق البروسياني الذي يستعمل لتلوين الشاي الاخضر لا يضر بالصحة لان كميته قليلة جداً

ويغلى الشاي في بلاد يابان على اربعة اساليب الاول ان يسخن مسحوقاً ناعماً كما يسخن البين عندنا ويصنع منه شراب كالقهوة ويشرب كله معاً وهو المشاي الاخضر الجيد جداً. والثاني ان ينقع في الماء الذي حرارته بين ١٢٠ و ١٥٠ فارهيت ستة دقيقين. والثالث ان ينقع في الماء الدافئ دقيقة وهو المشاي المتوسط والرابع ان يغلى في الماء وهو المشاي الدون. والفرض الاول مزج الماء بأكثر ما يمكن من الشايين واقل ما يمكن من الشين وعندئذ ان ذلك يتم في الانواع العليا من الشاي بنقها في الماء الذي حرارته بين ١٢٠ و ١٥٠ ستة تختلف بين دقيقتين وخمس دقائق والاسراع العليا من الشاي تباع الليدة منها في بلاد يابان بخمسة شلنات الى سبعة. ولذلك قلنا تخرج منها ويقال ان الوريين لا يستطيعونها لاعتيادهم غيرها من الانواع الدنيا. والذي نعلمه خلاف ذلك فان احد فضلاء اليرانيين اهدانا جاتاً من الشاي الاخضر الياباني وهو مسوط الاوراق منتصر على رؤوس الخراييب وكذا نجد له نكهة لا نجدها في الشاي المعتاد وكل الذين شربوه معنا من الافرنج شهدوا بذلك. ويقال ان بعض زارعي الشاي في بلاد الهند يتدون باليابانيين في اجتناء الشاي الاخضر ولكنهم لا يجنون منه الا مقداراً قليلاً يكفي لهم وللهدايا التي يهادون بها اصداقهم ولا يبيعون منه لغلاء ثموه.

وحملة التول ان بلاد يابان قد سارت في طريق العلم الخيني الذي سبيلتها اعلى ذرى النجاح ان لم نعلم ارتها للتولين الوريين الذين يجودون عليها بالنصار ليغفلوا اعتاقها بفيود لا تفك مدى الادهار

مسئلة كليوترا في لندن

صبرت مسئلة كليوترا وهي في النظر المصري على نقلات الجوز ونوابب الابام شات بل الوقت من السنين فلما نقلت الى البلاد الانكليزية اخذ الهواه يتخر يدها وقد مضى عليها الآن ست عشرة سنة فخر منها ثمن العنفة وبما ان عمى الكتابات التي عليها نحو عقدتين فستطعم هذه الكتابات كلها وتسمى اثراً بعد عين في نحو مئة عام فعمى ان يكون ذلك عبرة للذين يضعون بالانار المصرية فلا يحاولوا نقلها من مقرها ولا تعربه هذا النظر مما يتاخر به بنية الافطار