

طعام الجنود

يختلف طعام الناس نوعاً ومقداراً اختلافاً كبيراً فبينما ترى القري المتفرج سيده المدن يأكل خبز البيرة ولحم الطير والضأن والسمك وأنواع الخضراوات والفواكه والحلوى ويتفنن طاهيوه في طبخ ما يطبخ منها حتى لا يقدم له من لون واحد مرتين في اليوم ولا في اليومين والثلاثة ترى الفلاح في الارياض يكتفي بخبز القمح والكثير لا يأدبه بشيء أو يأكل معه لليل من البصل والخبز ولا يحول عن هذا الطعام يوماً بعد يوم وشهراً بعد آخر . وهو في الغالب أجود صحة من المثري وأشد منه عضلاً وانتم بالآ

والناس احرار فيما يأكلون على خد المثل القائل كل ما تشتهي واليس ما تشيب الناس رزق قيد ومسرورم انفسهم بالعادات . ولكن الجنود ليسوا احراراً بل يضطرون ان يأكلوا ما يفرض لهم من العونة الجارية) وقد كان ذلك شأنهم من قديم الزمان من عهد اليونان والرومان وهذا الاضطراب غير جائز بل هو في مصلحتهم لان ما يفرض لهم من الطعام هو في الغالب أكثر وافضل مما يأكلونه في بيوتهم . وتراعى فيه صحتهم وقوتهم كاتراعى احوال بلادهم وما فيها من مواد الطعام الكثيرة التي يمكن الاعتماد عليها

وقد بحثنا عن طعام الجندي المصري فوجدنا انه يتألف من المواد التالية

خبز	٢٥٠ درهماً في اليوم	مدة ٣٥٣ يوماً
بقساط	٢٠٠ درهم	١٢٠
فول	٢٠ درهماً في اليوم	مدة ٨٤
وعنيس	٢٠	(
عدس فقط	٤٠	٨٠
لحم	٣٥	٣٦٥
رز	٢٠	٣٦٥
سمين	٧ درام	٣٦٥
طحين	٥٠	٣٦٥
بصل	٥٠	٣٦٥
خضراوات	٤٥	٣٦٥

وذلك أكثر وافضل مما يأكله الجندي في يثيو . والسوداني كالمصري من هذا القيل ولكن السوداني يعطى عدداً فقط بدل الفول ويعطى ذرة في بعض الأماكن بدل الخبز . ويعطى كل عسكري يومياً من اللوازم الأخرى ٤٥ درهماً من النعم الجبيري أو ١٥٠ درهماً من الخطب لطبخ طعامه ودرهمين ونصف درهم من البترول وخمسة دراهم من الصابون

وتبلغ نفقات العسكري المصري في مصر نحو سبعة جنيهات في السنة وفي السودان بين سبعة جنيهات و ١١ جنيهاً حسب الجهة التي يكون فيها وحسب أسعار المأكولات وقد وقفنا على مقالة للستر اوستاس ميلس ذكر فيها اطنسة الجيوش الاوربية وهاك خلاصتها

خبز	٤٢٠	درهماً	في اليوم
لحم	٢١٢	"	"
بازلاء	١٤٤	"	"
زبدة	٥٠	"	"
خبز	٣٦٠	درهماً	في اليوم
رز أو خضر مقددة	٠٥٩	"	"
شورباتي علب	٠١٦	"	"
لحم	١٣٢	"	"
نعم	٠٠٨	دراهم	"
سكر	٠٠٥	"	"
خبز	١٨٠	درهماً	في اليوم
لحم طري	١٨٠	"	"
مقدد	٠٤٨	"	"
جبين	٠٣٦	"	"
مرق	٠٤٨	"	"
سكر	٠٣٦	"	"
خضر يابسة	٠٢٤	"	"

طعام الجندي الألماني

طعام الجندي النمساوي

طعام الجندي الانكليزي

خبز	٤٢٠	درهما	في اليوم
لحم	١٣٢	"	"
خضرا	٠٢٦	"	"
سكر	٠١٢	"	"
خبز	٤٣٣	درهما	في اليوم
لحم	٢٦٠	"	"
حبوب مقشورة	٠٥٧	"	"
شحم وزبدة	٠٣٢	"	"
خبز	٣٨٨	درهما	في اليوم
لحم	١٣٣	"	"
رز	٠٦٣	"	"
سكر	٠٠٨	"	"

طعام الجندي الفرنسي

طعام الجندي الروسي

طعام الجندي الايطالي

فالجندي الروسي أكثر هؤلاء الجنود اكلاً لحماً ويتلوهُ الانكليزي فالالمانى فالايطالى فالفرنسي فالنمسي والمصري ولكن اذا اعتبرنا ما في الطعام من الغذاء فطعام الجندي الانكليزي أكثر غذاء من غيره لكثرة ما فيه من الجبن والسكر واللحم المقدد القليل الماء ويتلوهُ طعام الجندي الروسي او يماثله لكثرة ما فيه من الخبز واللحم ثم طعام الجندي الالمانى فالفرنسي فالايطالى فالنمسي - واللحم قليل في طعام الجندي المصري اذا قوبل بطعام الجنود الاوربية ولكنه أكثر كثيراً مما يأكله الرجل من جمهور المصريين - ثم ان الجندي المصري يأكل الفول والعدس والرز والسمن وكلها اطعمة مغذية جداً ولو كان وزنها قليلاً لان الحبوب جافة قليلة الماء

كان ابطال اليونان في عهد هوميروس قبل المسيح يأكلون من ٨٠٠ سنة يأكلون اللحم والجبن والعسل واما عامة الجند فكانوا يأكلون القردة والزيت والزيتون والاشجار والبقول وكذلك جنود الفرس الذين اقليمهم مثل اقليم اليونان وكانوا حاسرين لم كانوا يكتفون بأكل الخبز والاشجار والخضر مع انهم بلغوا في غزواتهم بلاد اليونان وبلاد مصر وهذا كان شأن الرومان الذين تغلبوا على اليونان فان طعامهم كان الحبوب وادامهم الدمن والعرب امتدوا في غزواتهم الى بلاد الهند شرقاً وبلاد افراس شمالاً واسبانيا غرباً وطعامهم خبز الشعير واللبن والرز والاشجار

وكان طعام الجنود اليابانيين الى عهود قريب الرز غير المبيض والبيض والسمك المقدد والاثمار اليابسة . ولا يزال عرب البداية ينزولون المغاري وطعامهم قليل من التمر واللبن وكان جنود الشعاشي من السودان والعرب يكتفون بقليل من الذرة والتمر اي ان طعامهم كان نباتياً محضاً وعلى الضد من ذلك فبان هنود اميركا فأنهم كانوا يجاربون وطعامهم حيواني محض من دقيق اللحم المقدد . ولما كان ولجئون القائد الانكليزي الشهير في بلاد البرتغال مع جنود سنة ١٨٠٨ كانت عذوبة الواحد منهم رطلاً من الخبز ورطلاً من اللحم ثم اعوزهم الخبز فامر ان تصير عذوبة الواحد منهم رطلين من اللحم

وكل الذين قادوا الجيوش من قديم الزمان الى الآن اهتموا بزيادة فراوا اولاً ان يكون خفيف الوزن كثير الغذاء لكي يسهل حمله من بلاد الى اخرى . وثانياً ان يكون مما يسهل بقاؤه زمناً طويلاً من غير ان يفسد او يتلف . وثالثاً ان يكون من الاطعمة التي تكثر في بلادهم كالقمح والرز والذرة ولا يخشى من نفاذها . ولذلك فطعام الجنود في كل بلاد هو من نوع الطعام الكثير في تلك البلاد يجمع وينشف او يقدد او يملح حتى يقل حجمه ويمتنع فساداً هذا من حيث نوع الطعام اما مقداره فيجب ان يكون مثل اكبر مقدار يأكله الرجل عادة في وطن الجندي والقليل . ولا يخصص ذلك في مقدار الغذاء في مجموع الطعام بل يتناول ايضاً كل نوع من انواعه على حدة . ذالامة التي يكثر سكانها من اكل اللحم يكثر جنودها من اكل اللحم ايضاً فاذا حيت نسبة اللحم في طعام الجنود الاوربية كانت كما في هذا الجدول

الحجم في طعام الجندي البريطاني يعادل ٣٠ في المئة

وفي . . . الروسي . . . ٢٩

. الألماني . . . ٢٤

. الفرنسي . . . ١٩

. النمساوي . . . ١٧

. الإيطالي . . . ١٧

نعم ان بلاد الانكليز والروس والامان ابرد من بلاد الفرنسيين والنمساويين والاطاليين واجسام الانكليز والروس والامان اكبر من اجسام الفرنسيين والنمساويين والاطاليين ولكن اروق من هاتين الجهتين لا تكفي لتعطيل الفرق الكبير في مقدار اللحم ونسبته الى بقية الطعام ولا يعلل هذا الفرق الكبير الا بتعودهم الشمال على الاكثار من اكل اللحم . فان العادة لثلاث الانسان ولو لم يكن لها سبب معقول . فقد اينا في مقالات سابقة ان اللحم اقل جدّاً

من الحبوب على انواعها اذا اتمتيرة ما فيه وفيها من الغذاء والقوة لجسم الانسان ولذلك لا يستغرب اذا قلت انك الاوربية الآن من تقدم اللحم الى جنودها ولكن لتقابلها حداً لا يحسن تجاوزها لان الجسم الذي اعتاد ان يستمد أكثر قوته من اللحم يمسر عليه استمدادها من الذرة ولذلك لا ينتظر من الجنود التي منعت عن بلادها موارد الغذاء الكافي ان تبقى على قوتها ونشاطها كالجنود التي لم يمنع عنها شيء من ذلك

الحار والحرييف سببها

لماذا النفل والبصل حاران والرشاد والمرجير حريفان . وما سبب اسع القلقاس ولماذا لا تدمع العين منه كما تدمع من البصل . وكيف تنزل الحرارة من البصل والنوم اذا شوي او سلقا ومن القلقاس اذا قفي وطبخ . هذه مسائل تخطر على البال ولكن لم يلم لها حل الا الآن فان الاستاذ ولم لازني من اساتذة جامعة اوهيو باميركا بحث في هذا الموضوع بحثاً مدققاً فاكشف سبب ما في بعض النباتات من الحرارة والحرافة وهالك خلاصة بحثه ان مادة النبات مركبة من الاكسجين والهيدروجين واليتروجين والكربون وفيه ايضاً املاح الكالسيوم والمغنسيوم والبوتاسيوم والحديد والنيكوبريت والفصفور . وهذه المواد موجودة في كل خلية من خلايا النباتات الحية . وفي هذه الخلايا ايضاً املاح الصوديوم والليكون ولكن هذه الاملاح غير لازمة لحياة النبات وانما توجد فيه لانه لا يستطيع التخلص منها . والمواد المذكورة آنفاً توجد في جدران الخلايا متبلورة او غير متبلورة . وقد يوجد في قلب الخلية بلورات اخرى اخصها اكلات الكالسيوم وكربونات الكالسيوم وهذه البلورات صلبة ابرية في الغالب اي ان شكلها مثل شكل الابر الدقيقة

وسنة ١٨٩٠ تلا الاستاذ لازني مقالة في مجمع تقدم العلوم الاميريكي قال فيها ان سبب ما في بعض النباتات من الحرارة والحرافة هو بلورات ابرية دقيقة جداً تكون في خلاياها فتدخل غشاء الفم وتخرجه كوخز الابر . تخالفه علماء النبات في ذلك فاثبت ان هذه البلورات توجد ايضاً في نباتات اخرى غير حريفة كالغنب او قليلة الحرافة كالراوند وان الجوهر الحرييف او الحار مادة طيارة لا تذوب في الماء ولا في الكحول بل تذوب في الاثير وتطير بالحرارة والجفاف ولكنهم لم يبينوا ماهية هذه المادة . ولا يخفى انك اذا قصصت بصله وشمت رائحتها دمت عيناك وشمرت بشيء من حرارتها قبل ان تذوقها ولكنك اذا شمت رائحة القلقاس