

# البن والقهوة

بين التاريخ والعلم

شجرة البن من أصل افريقي ولكنها ظهرت أولاً ما ظهرت شجرة زروع وتجنى ثمارها ، في شبه الجزيرة العربية على ما يعلم . واول وصف لها مرتد الى مخطوطة عربية من القرن الخامس عشر . ففي ذلك العهد كانت زروع على السواحل الشرقية للبحر الاحمر ، ولها حملت الى البلاد العربية مع الغزاة الاحباش قبل قرن او قرنين من الزمان

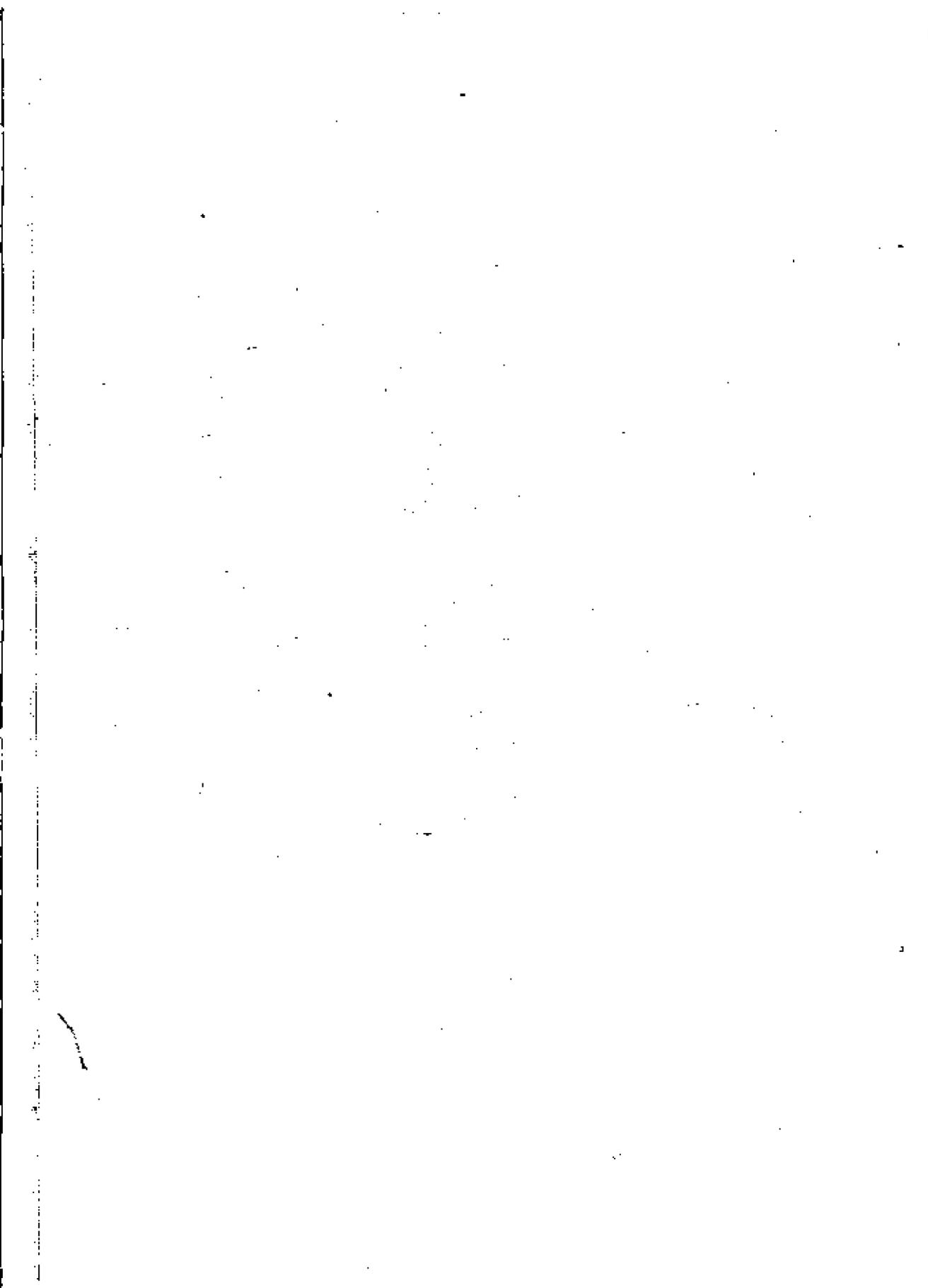
وجه في دائرة المعارف البريطانية الطبعة الرابعة شجرة مادة Coffee ما ملحظة: ان اللفظة القرينية Coffee تردت على الغالب الى اللفظ العربي « قهوة » وقد ذهب بعضهم الى انها تردت الى « كفا » وهو اسم مقاطعة في الحبشة حيث تنمو شجرة البن بريبة

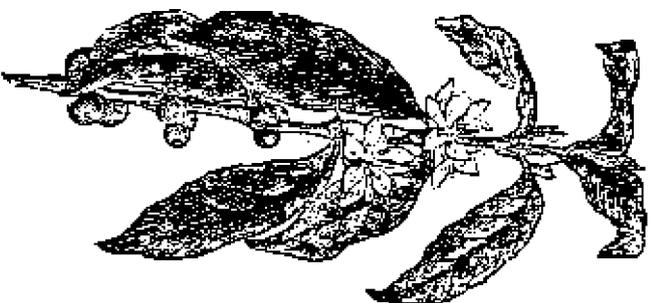
والجنس كوفيا Coffea وهو من الفصيلة القوية Rubiaceae يشتمل على ٢٥ نوعاً منتشرة في المناطق الحارة في العالم القديم وفي افريقية على الغالب . قفلاوة على وجودها في الحبشة توجد كذلك في منطقة موزمبيق وعلى سواحل بحيرة فكتوريا يانزا وفي انجولا على الساحل الغربي . وفي ليريا بن يعرف باسم « كوفيا ليربكا » وقد انتشرت زراعته في بلدان مختلفة . ومنها بن سبراليون ويعرف باسم « كوفيا سنيوفيللا » وبن الكتمو ويعرف باسم « كوفيا روبستا » وهناك نوع آخر يعرف باسم « كوفيا اكلسا » وينتظر له مستقبل باهر

ولكن أشهر أنواع البن هو المعروف باسم « كوفيا آرايكا » وشجرته دائماً الاخضرار تنمو حتى يبلغ ارتفاعها من ١٨ الى ٢٠ قدماً ولها أوراق بيضاء مستطيلة ملساء لامعة يبلغ طولها ست بوصات وعرضها بوصتين ونصف بوصة . والزهر أبيض يتفق له عَرَفٌ عطري . والثمر كالكرز الصغير تحتوي كل ثمرة على حبتين مدفونتين في لبٍ طري

أما البن البييري فيختلف عن العربي في ان أوراقه وازهاره وحبويه أكبر ، وشجرته اخضر اناجاً ، ولكن نكهته دون نكهة العربي . ثم انه ينمو على مرتعات واطنة لا تصلح لشجر البن العربي

والبن في السنة حبٌ شجره يعرف به على هيئة نواة الثمر الصغيرة محدث ومنه من دقيقه

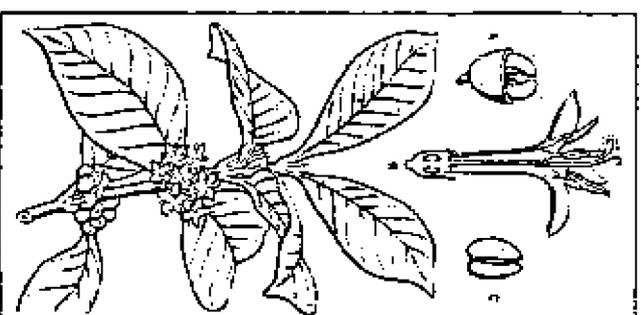




فصمن بن شجرة البين  
العربي (كوبا اريكا)



حي جديوب البين . وكسبلا العيني . يحفظ بل قناع  
الشجرة بين ٦-٨ اقدام



فصمن بن شجرة البين العربي وقد  
ظهرت فيه الازهار والطوب

مطبوخ يقال له القهوة.... والقهوة الحمر قيل سميت بذلك لأنها تقهى أي تذهب بشهية الطعام. والمولدون يسئون شراب البن بالقهوة وربما سموه البن قهوة. وتشبه القهزة بأحمر حل بعض المشايخ القدماء على تحريمها وعلى ذلك قول الشاعر

قهوة البن حرمت فاشربوا قهوة الضب

وقد جاء في رسالة ضواتها البن أو القهوة Coffee وضمها الباحث دالغرن Dalgren الأمين الأول لقسم النبات في متحف فيلد شيكاغو ما يلي :

ان استعمال شراب البن نشأ أولاً في بلاد العرب وخذت المقاهي مجتمعا يتبادل فيه الناس التوادد واحاديث التجارة والسياسة ولكن المقاهي انقلبت في مكة المكرمة سنة ١٥٩١ بعد تحريم القهوة وكثرت في القاهرة سنة ١٥٣٤ ومنعت رخصتها في الاستانة غير مرة.

وكانت بلدة عثا<sup>(١)</sup> ببلاد العرب اهم مراكز تجارة البن واحتفظت بلاد العرب مدى قرنين من الزمان بما يكاد يكون احتكاراً لهذه التجارة. وفي مستهل القرن السابع عشر انتشر استعمال القهوة من الاستانة الى ايطاليا ويقال ان ظهورها الاول في ايطاليا كان في البندقية سنة ١٦٢٤ ثم في روما سنة ١٦٢٥. ومن ثم اخذت المقاهي تكثر في شتى المدن حتى قيل ان باريس غدت بمقاهيها الالف والمائة مقهى كبيراً، وروي أن عددها في لندن بلغ في سنة ١٦٧٥ ثلاث آلاف مقهى

ولم ينتشر شرب القهوة في المانيا بالسرعة التي انتشر في غيرها من البلدان ولكن لم تقص مائة سنة على ادخالها الى المانيا على يدي فردريك الكبير حتى قال احد الكتاب « ان زيادة المستهلك من البن في المانيا يؤسف له ». فكل طائفي وفلاح تقريباً تعود شرب القهوة. ووصلت القهوة الى روسيا عن طريق النمسا والاستانة ولكن غلاء ثمنها حال دون انتشارها في روسيا. وفي القرن الثامن عشر وصلت الى البلدان السكندنافية حيث يتوق المستهلك منها في البيوت معدل المستهلك في هولندا

\*\*\*

تبدأ شجرة البن العربي في الازهار في السنة الثالثة من حياتها وتقل غلتها الاولى في السنة

(١) ومنها الاسم الفرنسي Moka جاء في مقالات وصفي زكريا عن اليمن منتصف مارس ١٩٣٧ صفحة ٣٢١ ما نصه: « وفي أقصى الجنوب فرضة » عثا « التي كانت في العصور المتوسطة مدينة كبيرة تعد اكبر موالي اليمن بل كل جزيرة العرب ويحتل مرفأها الامين ضمن الهند والحبشة والزيج وتصل اليها قوارض مصر والجزائر وغيرها تتبادل الطيور والطيوب والاصباغ والمنسوجات والمصنوعات والزيق. وكان فيها ٧-٨ آلاف دار ومبشرات من الخناات والمشردحات لا زال اطلاقها مائة. وكانت اثنى النجاني التاج في لواء قم وأضيت بمصدر منها ويصره الا لمرنج بلسم (بن عثا : Moka)

الرابية وتكون صغيرة وتبلغ أقصى غلتها في السنة السابعة أو الثامنة وتبقى تغلُّ غلةً خاصة من عشر سنوات إلى عشرين أو ثلاثين سنة وأحياناً إلى خمسين سنة. والشائع في بلاد العرب أن اشجار البن في بلاد العرب تنبع مرتبة التصح في السنة الخامسة ويحجب تبديلها بغيرها بعد انقضاء عشرين سنة على زرعها. وفي بعض المزارع الأميركية يطلع الشجر الذي يقطع ويبدل بغيره كل سنة في المائة

وشجرات البن الصغيرة في حاجة إلى شيء من الظل ولذلك يزرع عادة في التلوم نبات سريع النمو كالذرة بظلها وفي بلدان أخرى يستعمل الموز لهذا الغرض في الحبشة، حيث موطن البن الأصلي، يزرع نباته في الجود، وخير ارتفاع الأرض التي تزرع فيها أشجار البن في بلاد العرب يتفاوت من ٣٠٠٠ إلى ٤٠٠٠ قدم فوق سطح البحر صنف البن الذي يستل من منطقة ما يتوقف في انقاف الأول على طبيعة الضرب الفروس، ولكن طبيعة التربة والاقليم ووسائل الناية بالشجر، عوامل ذات شأن في تحديد مقدار الغلة وجودتها. ففي بلاد المكسيك يقلُّ ثمن البن المزروع على ارتفاع ٥٠٠ متر، ثلاثة ريالاً في المائة رطل عن البن المزروع على ارتفاع ١٨٠٠ متر، ثم إن جودة الغلة تتوقف على طريقة جني المحصول واعداده لسوق. فالجني باليد حيث تتخير الحبات الناضجة وتعرف بلونها القائم بضمن الفوز بمحصول تناسق جيد. أما حيث يكون الجني غير دقيق فيحفظ الحبُّ الناضج بغير الناضج وهذا يكفي لانسداد نكهة الدقيق بعد التحميص والسحن. ولما كانت الحبات على الشجرة الواحدة لا تنضج جميعاً في وقت واحد فالجني باليد يجب أن يكرَّر. وإذا خلط الحبُّ الناضج بغير الناضج في اثناء الجني، تضرَّ فصل بعضه عن بعض بعد الجني، فصلاً دقيقاً يمتد عليه وبعد الجني يُعدُّ الحبُّ للسوق. وباختلاف اساليب اعداده تختلف جودة مقدارين من البن من صنف واحد. ومن المسلم به أن تجفيف الحبِّ في الفضاء أفضل من تجفيفه بالاساليب الصناعية. ولكن هناك أماكن لا يتاح فيها تجفيف الحبِّ التجفيف اللازم في الهواء الطلق فيجفف بالطريقتين الطبيعية والصناعية

\*\*\*

بلغ مقدار محصول البن سنة ١٩٠٠ عشرة ملايين كيس والمستهك كذلك. وقد زاد للمستهك بعد ذلك زيادة مطردة حتى بلغ ٢٣٣٩٠٠٠٠٠ كيس سنة ١٩٣١ - ١٩٣٢ ولكن المحصول زاد زيادة أكبر من زيادة المستهلك إذ بلغ في السنة نفسها ٣٧ مليون كيس ونصف مليون ثم زاد إلى نحو أربعين مليون كيس في سنة ١٩٣٣ - ١٩٣٤ وهذا التوسع المطرد في زراعة البن أضى إلى تجمع مقدار كبير فاقض لاسوق له

والبن المزروع في الغام الجديد هو البن العربي على الأكثر ( ٩٠ في المائة ) . ولكن منذ أصبحت زراعة البن وتجارتها عملاً كبيراً أخذ الباحثون يبحثون عن أصناف جديدة من نبات البن في أفريقيا فمَثروا بإصناف كثيرة فوجدوا مثلاً ضرباً من البن العربي *Donna d'Indon* في جزيرة « غراندي كومورو » لا كائين فيها . ووجد نوع آخر في جزيرة ماسكارين ومدغشقر فيه أنارة من الكافيين ولكنه متصف بخواص سامّة

والنصر الله في البن هو مادة الكافيين وأول من كشفها باحث يدعى رنج *Balogh* واستخرجها من حبوب البن سنة ١٨٢٠ . وقد ثبت بعد ذلك أن مادة الكافيين توجد في جميع أجزاء النبات ولا سيما في الأوراق . ولا يزال سبب وجود مادة الكافيين في النبات ، وما يقيد النبات منها ، غامضاً . وإذا استقرت مادة الكافيين نقيّة وبلورت كانت بلورات بيضاً دقناً كالابر . وتأثيرها الفسيولوجي ، في مقادير صغيرة كالقندار الذي يوجد منها عادة في قهجان قهوة ، هو التثبيط الفسيولوجي والداهني بتنشيط الجهاز العصبي المركزي والنشاط العضلي ، وهي تفرز عن طريق الكليتين بعد اقتضاء بضع ساعات على تناولها

وأهم ما تتصف به كبتّه أن تبيها لا يقبّه هبوط أو ضعف ، وهو ما يحدث عادة بعد تناول معظم المنبهات الأخرى . هذه الصفة من أهم البواعث على انتشار عادة شرب القهوة ، علاوة على نكهتها الطيبة

ومادة الكافيين توجد في نباتات أخرى غير نبات البن . « فالتايين » الذين كشف في ورق نبات الشاي هو والكافيين واحد . والواقع أن معظم الكافيين المجهز للبيح في الصيدليات يستخرج مما يعرف « بفار الشاي » لأن استخراجها منه أفضل من الناحية الاقتصادية من استخراجها من البن

\*\*\*

ويختلف مقدار الكافيين في البن باختلاف الصنف . فمن ضروب البن ما لا كافيين فيه ومنها ما يحتوي على مقدار من الكافيين يبلغ ٣ في المائة وزناً . وهو يختلف في أصناف البن العربي من نصف واحد في المائة إلى ٢ في المائة . وأكبر مقدار من الكافيين يوجد في بن كولومبيا وأفقه في بن المكسيك . أما بن البرازيل وغواتيمالا فتوسط بين الاتين ومقدار الكافيين فيه يتفاوت من ٢ إلى ١ واحد في المائة . ويبلغ مقدار الكافيين في قهجان عادي من الشاي أو قهجان عادي من القهوة نحو قهجة ونصف قهجة