

وشاعر الانسان تدرك حنك السزاهي وتطلب في مديح سالك

(الغزى)

فالناس بين مفضل وموقر كم شاكرك منهم وآخر شاك  
والحق أن نكل شيء موقماً كتعاقب الاثوار والاحلاك  
فاجنب النافع وانيد الاضرار م لأن حماية الازهار بالاشواك  
فكسجهر لا تحترق صفائراً وكقرب كن ولسع الادراك

## الأغذية في سوربة

بحث للدكتور هنري نكر احد اساتذة مكتبة الطبي الفرنسي (تابع)

اللحم

ليس في المأكولات بعد الجوز قوت اغذى وأشيع من لحوم المواشي فيتجتم علينا ان  
نسط فيها الكلام

اذا اعتبرنا البهائم التي منها تتخذ اللحوم وجدناها على ثلاثة اقسام اللحم النقي  
واللحم العادي الوسط واللحم المتأخر فاللحم النقي هو اللحم المرذول لردائه  
يُتخذ من الحيوانات العلية او الهرمة او المهزولة وهذا اللحم قليل في القرى لان الاهلين  
يرفون المواشي ويأينون الجزورات فلو نخرت بهائم عليه لما فاتهم الامر وأبوا شراء  
اللحم. اما في المدن فيبيع مثل هذا اللحم بدون محظور والشرط يجازون الذين يبيعونه  
الأ أن نظر الشرط في اخيان كثيرة قاصر عن ملاحظة الكارن لاسيما في الحواضر  
الكبرى الحافة بالسكان وربما يبع لحوم وسخة او مزجت بغيرها في المطاعم  
والأ تزال (اللوكدلت)

اما اللحم المتأخر فهو لحم المواشي التي تُربى للجزارة فقط وهي من جنس متقي  
يعرف برباله جسمه وضعف رأسه وعقبه وأعضائه وقصر ذنبه ودقة هيكله وهذه  
المواشي لا تخرج من حظائرها الأ تدعى في المراعي الحصة ذات انكلا الربيع والزهود  
الطيرة المختلفة فتضحي كثيرة اللحم مكثرتة معتدلة السن واذا نخرت لا يسقط منها

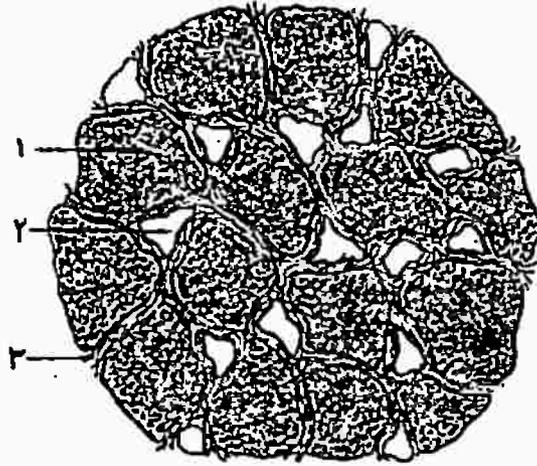
الأقليل ويكون لحمها لذيذاً مرياً لحسن جنبها وطيب مناجمها . وهذا اللحم المتأز لا يعرف في سوربة وهو قليل في حواضر اوربة

أما اللحم العادي فهو المتوسط بين النفي والمتأز وهو الشائع الكثير الاجناس يشتمل على اصناف المواشي الراعية فمنها ما هو اقرب الى اللحم الطيب الفاخر ومنها ما يكاد يدخل في الصنف الدون ونحن نبي كلامنا على معدل هذه الاجناس اعني نعتبر في جنس البقر بقرة سنها نحو عشرة سنين اشتغلت في الفلاحة مدة ثم أطلق سراحها فقتت ستة اشهر بين المراعي والاصطبل . وفي جنس الشاة تقصد الحراف التي عمرها ستان أكلت قاية البيوت والحقل ثم أمهلت في المراعي بين ثلاثة وستة اشهر قبل بيعها للحام . فاذا اعتبرنا المواشي على هذا النوال وجدنا لحمها حسناً في اوربة دوناً خيباً في سوربة . ودونك سبب اختلاف الصنفين : اذا اخذت قطعة من اللحم الخشيل المضلي واغليتها مدة طويلة وجدت اللحم يفصل الى الياف مترازية ترتبط ببعضها ارتباطاً خفيفاً بنسيج دقيق يشبه نسيج العنكبوت . واذا قطعت تلك القذرة من اللحم على خط عمودي بالنسبة الى وجهة الياف ثم فحصت بالنظارة للكبرة محل القطع وجدت الياف على شكل دوائر اسطوانية تقريباً تحيط بها الانسجة المرصعة بينها وترى في وسط هذه الانسجة دقات من الشحم والدم . ففي نسبة هذه الاجزاء الى بعضها فرق بين لحم اوربة ولحم سوربة فان في اللحم الاوربي لا تكاد ترى بالمجهر سوى الياف المصيبة والدقات الدمة (١) وتكون فيها الانسجة الرابطة التي ذكرناها قليلة جداً . أما اللحم السوربي فعلى خلاف ذلك فان الياق المصيبة صغيرة ودقات شحم نادرة ( انظر الصورتين ص ٣٦١ ) . ولما كان غذاء اللحم متوقفاً خصوصاً على الياف المصيبة والشحم دون الانسجة الرابطة التي لا تعمل فيها العصارات المصيبة تنبع من ذلك ان لحم سوربة اقل غذاءاً من لحم اوربة . وزد على ذلك ان الماء في اللحوم النحيفة اوفر كمية منه في اللحوم اللحيمة المكتنزة فان التحليل الكيروي يثبت ان الاولى تحتوي من الماء ما نسبة ٧٥ ٪ بخلاف الثانية التي تحتوي ٤٠ ٪ من الماء .

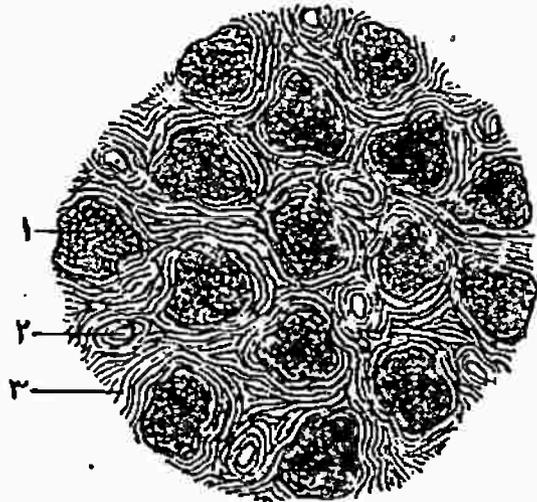
(١) واعلم ان لون هذه الدقات الشحمية يكون ابيض او اصفر ويختلف لون الياف المصيبة الحمراء بحيث يرى اللحم داكناً مخضراً . واللحم اذا كان على هذا الشكل كان طيباً يفضل البأخون على غيره .

قط . ومن ثم كان ينبغي أن يباع اللحم في سورية بنصف ثمنه في اوردية مع تساوي ثقلها لأن هذا يعني ضعف غذاء اللحم السوري

وان اعترض علينا احدٌ بقوله ان مواشي سورية كثيرة الشحم وهذا عكس ما نرعم . اوردنا بصحة الامر الا ان هذا الشحم لا يبيد الغذاء لانه يتجمع في بعض اطراف الحيوان كالذنب او تحت جلده دون ان يترج بالالياف العصية بحيث يتوسط في خلاها ويتدمج بها . فاذا طبخ اللحم او شوي كان مفعول الطهي فيها مختلفاً جداً . فان الشحم في اللحم الاوردي يذوب ويختلط بالالياف العصية اختلاطاً يجعل اللحم طرياً لذيذ الطعم . اما اللحم السوري فان شحمه يذوب على حدة والالياف العصية لا تقبل منه فائدة فيبقى اللحم ياباً متقلصاً قليل الطعم . ترى مما تقدم ان



الشكل الاول . لحم الحيوان السنين ( مكبر )



الشكل الثاني . لحم الحيوان الضليل ( مكبر )

الروابط النسيجية التي لا ١ الالياف الضيية في اللحم ٢ الشحم ٣ الانسجة الرابطة

تهضم وسرّ اتساع الشحم في اعضاء الحيوان وسبب هذين التقصين من جنس المواشي ومن قلة المراعي . فانّ في اوربة مردجاً ومناجع كثيرة الكلاب فتجد الغنمة طول سنّها منتجماً منحصباً في مسافة لا تزيد على ١٥ آراً ( او ١٥٠٠ متر مربع ) امّا الغنم في هذه البلاد فانها لا تصيب مرعاها الا بالتثقل في مسافات واسعة لعدم وجود مراعي وافية يشهرتها الى الطعام

وما قلناه عن الروابط النسيجية صحيح للحيوانات المدّة للمأكل ككئنه غير صحيح للحيوان المتخذ للشغل والفلاحة فانّ قوته تزيد بقدر زيادة تلك الروابط فيكون اقدر على الشغل من الحيوان الاوربي لحسن ارتباط اعضاءه . ومثال ذلك الفرس العربي فانه اشد واقوى من الخيل الاوربية . وكذلك البغل والحمار

وقد لحظ الاهلون ما في لحمهم من اليس ولعل ذلك الذي حملهم الى ان ياكلوا اللحم هروماً مقطّماً وردياً دقّه دقاً كما يفعلون في انكبة . واللحم المهروم هو المتغلب على الطباخة السورية فيأخذ الغرباء العجب من ذلك وكثيرون منهم يأفنون من أكل اللحم على هذه الصفة خوفاً منهم أن يكون اللحم مفسوداً متفيراً او مخلوطاً بمواد اجنبية فيعضلون الشراء . وقطع اللحم القلّة التي لا ينخدع بها النظر

وفي بلاد سورية علة اخرى لتساوة اللحم وبيسه فانّ اللحم الاوربي لا يؤكل الا يوماً او يومين وازيد بعد ذبح الحيوان لاسيما في فصل الشتاء . لماً هذه البلاد فانّ اهلها لا ياكلون اللحم القرب او الياض . وذلك انّ الحيوان المجرد بعد موته تضحي عضلاته مركزاً لاحوال كيميوية تحيل فيه المواد القلوية الى حوامض . والحوامض تجعل اللحم جاسياً قاسياً كما ترى في جثة الموتي . وهذه الصلابة تكون اسرع اذا كان الحيوان اصغر جسماً واقل عمراً واكثر هز الأماعة موته . وتزيد ايضاً على قدر درجة الحرارة وفي خلاف هذه الاحوال يبقى على طراوته زمناً اطول واذا صلّب بعد أيام دامت صلابته مدّة اعظم . واذا انتهت الصلابة اخذت الجثة في الانحلال والتفت وتعتد العضلات حموضتها فتضحي قلوية وتمتذي منها جراثيم الهواء التي تنمو نمواً غريباً وتولد مواد كريمة الرائحة تدعى بتوماين ( ptomaines ) وهي سموم قاتلة

فسيات كل هذه المظاهر التي تتبدى عند موت الحيوان وتنتهي بنق جيفته لا يتم الا بزمن يختلف طوله . ولحم الحيوان الميت يبقى طرياً ايّاماً طويّة في البرد القارس بل

لا يصيبه فساد اذا كانت درجة الحرارة صفرًا ومن ثم في البلاد الباردة اليابسة الهواء لا بأس اذا تأجل اكل اللحم الى يومين واكثر. اما البلاد الحارة الرطبة كسواحل سوربة فان الظواهر التي وصفناها تحدث عاجلاً وفي ساعات قليلة فيكون اكل اللحم مضراً اذا تأخر

وهنا لا بد من تنبيه القراء على امر ربنا خدع به الناس فيظنون ان راحة اللحم وحدها تكفي على دلالة فسادها وهذا لا يصدق دائماً. فقد حدث غير مرة تسمم بلعوم كان ظاهراً سالماً صحيحاً غير ان الحرارة كانت اولدت فيها اختلالات ضارة تسمم بها آكلوها. ومن ثم نتحس ما يفعله اهل بيروت اذ يسرعون الى اكل اللحم طويلاً ما لم يرقبوه باعتناء. وتلافوا فساده لطبخوه قبل ان يلحق به فساد. لكن الاحوال الجوية اجمالاً تحول في بيروت ومدن الساحل دون حفظ اللحم كما يفعل اهل المدن والقرى الداخلية وانا قد اختبرنا ذلك غير مرة اذ عمدنا الى قطعة لحم في وطري فاصلحتها بالملح وهو كما لا يخفى يتحص عادة رطوبة الهواء. دون ان ينفذ في اللحم الا انه في بيروت وعدها يتحص تدريجاً رطوبة اللحم فيجعله يابساً صلباً لا يمكن اكله

وعما يؤخذ ايضاً على اللحم البيع في هذه البلاد انه يولد في الجسم الدودة. وهذا الداء اكثر ما ينشأ من اكل لحم البقر. لان لحم البقر الذي يسله ايضاً تادر جداً في هذه البلاد. اما لحم النعم فانا رغمنا عن الجائنا لم نجد فيه حتى الآن جرائم هذا الداء. وان قيل لن كثيرين من الاهلين لا ياكلون غير لحم النعم وتتولد فيهم الدودة اجبتا انه من المحتمل ان يخلط اللعائمون لحم البقر بلحم النعم اقتصاداً فيباع ذلك مع هذا. وما لا يختلف فيه اثنتان من نفس الاطباء ان لحم البقر اكبر عامل لتوليد الدودة ان لم يكن الوحيد. على انه والحمد لله ليس خطر من هذا الضيف السواحسن طريقة عندنا لتخفيف انتشاره ان يطبخ اللحم المشبه طبخاً محكماً

وكذلك تأخذ على الاهلين قلة اكرامهم للعظام فاذا ابتاعوا لحماً اخذوه بلا عظم او اتقوا العظام في الجزرة زعماً منهم ان العظام لا فائدة منها ولا تصلح الا للكلاب. وهذا وهم فان للعظام نفعاً اي محملاً ذا مادة غذائية تنشى في الجسم انكزيات الدميرية او تفيد لتوليدها. ومن فائدة النبي ايضاً على الارجح انه يقاوم مجمات الجرائم الضارة

وما لا يُنكر ان الميكروبات لا يمكنها أن تنمو في تفرع من النقي العظمي . وكفى  
بهاتين الفائدتين فضلاً لاعتبار العظام . وهذا ما يحمل الاوربيين على استعمال حواء  
اللحم ( الشوربة ) الذي فيه حصة كبيرة للعظام . اجل ان العناصر الحية التي هي في  
نقي العظام تتلف وتغنى بالطبخ لكن مادتها الاولى التي منها يتركب النقي باقية .  
وما ادراكنا أن هذا الحساء لا يفيد نقي عظامنا فيشدهما ويزيدها متانة وحياة ؟  
( له بقية )

## النفق الجديد بين ايطاليا وسويسرة

نبذة تاريخية اقتصادية للاب لويس شيخو السوي

قد نجز في صباح اليوم الرابع والعشرين من شهر شباط النصرم عمل خطير جدير  
بأن يُنظم في سلك آثار هذا القرن المدرودة . فان الحاجز الاخير الذي كان يفصل  
مدخلي نفق سبيلون الجامع بين سويسرة وايطاليا قد نُقب ففتحت به طرائق جديدة  
ومواصلات قريبة بين اواسط اوربة وجنوبها يؤمل منها رواج التجارة و عمران مدن  
كثيرة . وما بلغ هذا النبا الفرح الميوروشه (Ruchet) رئيس المقاطعات السويسرية  
التحدة حتى اسرع وبشر به على لسان البرق جلالة ملك ايطاليا فكتور عمانوئيل  
الثالث داعياً للبلدين التامخين بيزيد الوفاق والترقي . فاجاب الملك ببارات التهانئي  
والزلاء مثنياً على همه السويسريين في اقام هذا العمل الشرف و بانياً عليه الآمال الطيبة  
لتقدم سويسرة وايطاليا بما .

ولما كان المشرق مع حياده عن المسائل السياسية يصرّف من وقت الى آخر نظره  
الى ما جريات البلاد وما يحدث فيها من الشؤون الأثورة رأينا ان تردد لذكر نفق سبيلون  
مقالة وجيزة نبحت فيها عن تاريخه ونسبه الى الأتفاق الاخرى السابقة وما يترتب عليه  
من النافع الاقتصادية

\*

اعلم ان الطبيعة اقامت بين ايطاليا واوربة الوسطى حاجزاً مرتفعاً هو عبارة عن  
جبال شاهقة تنطح برأسها سحب السماء وتكسوها من شدة الثلوج الغراء . وإن