

المشرق

مشروب البيرة او الجمعة

نظر تاريخي وصناعي للاب شرل شونجاس اليبوعي

(المشرق) ان كاتب هذه المقالة بلجيكي الاصل كان قبل انضمامه الى الرهبانية البسوية اسناداً في مدرسة صناعية حيث كان يُخرج الشبان في اصول الصانع الشائنة في انحاء اوربّة ليسانسوا ادارها وينظروا اشتغالها. وقد كتب حضرته مقالات مذاقية في هذه الصنوعات فاحب ان يبرز هذه البهجة لقرأ. المشرق في اول الصيف لتسم نافع هذا الشراب في البلاد الحارة. فنشكره لطفه

البيرة مشروب يُستخرج من الشعير. وقد استحضره البعض بمعالجة المرطمان او الشوفان. وكثيرون من اهل آسية وافريقية قد اتخذوه من الأرز

قد زعم قوم ان مخترع البيرة الملك المصري ارزيريس احد آلهة ارض النيل وذلك نحو الف سنة قبل المسيح. ومما لا ينكر ان قداما المصريين عرفوا هذا المشروب كما لم يجزئه قداما الجرمانيين والكتاتيين. على ان معاقري البيرة يفضلون اكرام الملك كمبرينوس (Gambrinus) الذي زعم اصحاب الاساطير انه كان مائكاً على قطاري فلندرة والبرابنت من اعمال بلجيكة. ولا يزال البلجيكيون حتى يومنا يجأون هذا الملك ويخضعون لسلطته بكتابة ادا منهم على البيرة التي جعلوها من بيمتات

وكان للعرب معرفة بالبيرة فأتخذوا من الشعير نبيذاً دعوه بالجمعة. قال صاحب تاج العروس (١٠: ٧٤): «الجمعة كوبة نبيذ الشعير عن ابي عبيد. وقال غيره: شراب يتخذ من الشعير والخنطة حتى يسكر ستيت لكونها تجمع الناس على شربها. ومنه الحديث: نهى عن الجمعة». وكذلك تعلم العرب من اليونان تركيب القمّاع وهو شراب الشعير كانوا يعدونه على ضرور محتانة فيخلطون ما دقيق الشعير المنبت بالافاديه

والزمناع والسذاب وورق الاترج والفلفل والمسل وغير ذلك كما ترى في منردات ابن البيطار (٣: ١٦٤-١٦٥). وتعلموا منهم المزج وهو شراب مكر اتخذوه من الشعير والحنطة والذرة والجاورس المنبتة (ابن البيطار ٤: ١٥٥). وكان أطباء العرب يعالجون بشراب انتمير بعض الادوية. ولاسيما ازالة العطش وحرقة المعدة. قال ابن البيطار (٣: ١٦٣): « اذا نخط خير الشعير الطاهر المحفوظة في اللبن الحامض وترك فيه ليلة وشرب كما هو قطع عطش الحثيات وسكن لهيب المعدة ونفع من التي الصناروي والاسهال العارض من الصناروا »

على ان تلك الاشربة لم تنسب البيرة الحالية الا شهاً بعيداً كما يظهر من اوصاف القدماء. تركيبها وطريقة استحضارها. ولا غرو ان طعمها كان حريفاً حامزاً ذا عنوة وحرارة وكان لونها كدراً قائماً فزجرها ببعض المركبات العطرية ليحاو طعمها وبقيت البيرة على تلك الحالة الى نحو القرن الحادي عشر فأدخاوا في تركيبها حشيشة الدينار وزهرها فأضحت بذلك من المشروبات الطبية الباردة اللذيذة فأقبل عليها الناس لاسيما المشرب الساكنة في شمالي اوربة واواسطها حتى غلب عندهم استعمالها على استعمال الحور

واتخذوا لاصطناع البيرة حوانيت خصوصية ومجانع جيزوعسا بالآنية والادوات الحليمة بها. وكان الرهبان ممن يشتغلون بصنعها ويستأجرون العمال لتلك الغاية. وقد جاء في صكوك بعض الشيوخ والامراء في القرون الوسطى ان الدير النلافي يؤذي لهم في السنة ايكالاً ومائة مائة من البيرة

وفي ذلك الوقت اخذ البعض يتأتون ويتسابقون في اصطناع اجناس البيرة فكل من يجتهد في تحسين اصنافها واتقان تركيبها واليرم صان التتقدم في استحضار البيرة لدولة المانية ثم لانكلتره وللنسة فيبعونها لاهل بلادهم ويصدرون منها الى البلاد الاجنبية كيات وافرة. ويجري في أثر تلك الممالك بلجكة ثم هولندة ثم فرنسية لكن هذه البلاد الاخيرة لا تتاجر بها في الخارج وانما تكتفي بمطروعية اهليها

استحضار البيرة

تُعرف طريقة اصطناع البيرة بوصف المواد الداخلة في تركيبها وهي ثلاثة: الشعير ثم حشيشة الدينار ثم الحنرة

يؤخذ (الشعير) يابساً فيحذرته على الحضيض الرطب طبقة متساوية لا يزيد سمها على بعض سنتمرات ورباً بسطوا الشعير على شبكات مثقوبة اثقاباً دقيقة. ومن الواجب ان يبقى المكان في رطوبته وتكون حرارته معتدلة. فبعد يومين او ثلاثة أيام ترى الشعير يذراً ثابتاً ويلوح عليه ياض التفریح فذلك اصله ينوشيناً فشيناً ويتفرع وفي الوقت عينه تنتفع حبة الشعير

وإذا مر على الحبوب تسعة او عشرة أيام بلغ الحب كالأله من النشأ. وان سالت ماذا جرى من التغيير في حالة الحبوب أجبتنا ان الشعير كبقية الحبوب مشتمل على دقيق او نشأ فهذا النشأ يتحول بدافع الرطوبة والحرارة الى سكر فيصبح قابلاً للتحلل في الماء بعد ان كان الماء لا يقرى على تحليله. ولو ترك الشعير بمسد استنابته لامتدت فروعه واوردت وطالت جذوره بامتصاص ذلك السكر لكن هذا السكر هو الذي يدخل في تركيب البيرة فلا بد اذن من ايقاف نمو الجذور. وذلك بان يبيتوا جرثومة الحب وتموت الجرثومة بنحو درجة الحرارة الى حد معلوم

فاذا عدت الجرثومة عدوا الى الشعير في تلك الحالة ففركوه ودعوه الى ان تزول عنه تلك الجذور الناعمة التي نبتت عليه فتجتمع ويتخذوها كماد للاراضي فتخصبها بما فيها من عنصر الازوت. اما الشعير الباقي فاذا سلطت من الخارج لا يفرقه شيء عن البعير المادي لكن داخله محتان جداً عن ذلك فترى لبه صلماً حلوا الطعم بكمه وهم يدعونه اباباً سكرياً (malt) وصار كثيرين يفرزون هذه الصنعة عن صنعة استخراج البيرة فيعصرون شهاهم على استنابات الشعير وتبيته وقد اذحت هذه صنعة مستقة يدعونها (malterie)

ثم يأخذون الشعير بعد تنظيفه كما سبق فيحترقه تحت حجارة الرحي او يلقونه في ارجحة صناعية تدور على هيئات شتى. فاذا اتشوا سمته وضعوه في مراحل كبيرة من النحاس او براميل خشب وينعونه بالماء الحار. ثم يجركون ذلك السويق حركة متوالية يدعونها عركاً (brasserie) وهي ايضاً صنعة قائمة بذاتها يتعاطاها كثير من العملة. وهم يواصلون الشغل الى ان يتحلل في الماء كمية من السكر كافية لتهيئة البيرة المطلوبة. ومن بعد ذلك يصدون المائع فيجري من الصفاة الماء المزوج بالسكر او العصير (mout) اما الدقائق اللدنية الباقية فيه كغلاف الشعير وما اشبه فانها تحجز بالصفاة

ثم يمدون الى حشيشة الدينار (houblon) . فلهذا النبات زهرةٌ وعلى كل ورقةٍ من نورها لقااح اصفر ناعم تراه العين المجردة وفي هذا اللقااح مادةٌ غضة حادة تحطي البيرة ذوقها الحاصل . وقد سعى بعض ارباب الصنائع ان يسميوا عن هذه المادة بمركبات اخرى اتخذوها في المختبرات الكيومية لكن اختباراتهم لم تأتِ حتى الآن بالنتائج المرغوبة وينضّل الشاربون البيرة المصطنعة بحشيشة الدينار فان طعمها ألدّ واطيب . الا ان المدّسين وجدوا في اتخاذ تلك المركبات رجحاً فبدّلوها بالحفمية بدلاً من النبات المذكور



حشيشة الدينار

واذا جعل لقااح الدينار في العصير السكّري أغلوه حتى يتّجج باللقااح امتزاجاً تاماً ثم ينظفونه وينزعونه ورجماً بقي منه بعض الآثار في البراميل والثناقي ولكن لا بأس منه ولعلّ الشرب يسرّون بذلك فيجدون فيه دلالة واضحة على ان المشروب محض لا غش فيه

فاذا صُفيّ العصير من قاية حشيشته أجروه في اوعية واسعة مطّعة حيث تبرد

حرارته

لكن المشروب لم يبلغ بعد كماله واذا شربه احد حينئذٍ وجدّه قليل الطعم فانها ليس فيه شيء من سودة السكرات والاشربة الروحية . فلا بدّ له من الاختار لينال نصيبه من الكحول . اما اختاره فيتم على هذه الصورة يصبون في عصير الشيرشينا من رغبة البيرة التي تظفرو على وجهها عند اختارها فهذه الرغبة بثابة الحديرة في العجين وهي في الاصل نوع من الفطر يدعى بلغة العلم (saccharomyces cerevisiae) ولما خاصّة عجيبة وهي ان تعمل في المواد السكّرية فتحاها الى اذتين الى كحول والى غاز كربونيك يدعونه (autoydride carbonique) فهذا الغاز يتطاير في الهواء ويمكن جمعه في قساطل على صورة مانع سيّال . اما الكحول فيبقى في العدير الموصوف سابقاً ويجعله مشروباً حلواً ومسكرًا بمزوجاً بحشيشة الدينار

اما نسبة الكحول الى بقية العصير فتختلف على قدر كمية ذلك المشروب ونسبة الرمن المختص باختباره . والاختار اذا ابتداء في العدير اضطرب له وجه الشراب وتحرك وظهرت عليه الفقاقيع والتناخات وازبد زبدة كصفة يضاء تضرب الى السرة . ولهذا

الحخير فلان فإنه يحلّل السكر كما سبق وهو يتندي براد العدير حتى ان حجمه في اخر الاختبار يبلغ خمسة عشر ضعفاً حجمه في أوله .
 وإذا انتهى الاختبار جردوا عن وجه العدير رغوته وتلك الرغوة تُضغظ وتُحفظ وبها تُخمّر البيرة عند الحاجة وتُتخذ هذه الخمرة لاختبار المجين فيشتريها الحُبّازون لعمل الحيز. أما البيرة فتصلح بعد ذلك للشرب فاذا اراد اصحابها ان يعقوها جملوها في انتراس واسعة او دنان ضخمة وان شازوا بيها سريعاً جملوها في اوعية خاصة ويستعملون لذلك المضخات ويرسلونها لزمانهم

وتنقل البيرة الى مسافات بعيدة يقتضي اهتماماً وعناية لتلا يفسد شرابها ويخلل .
 فتلأفاً لذلك قد اصطنعوا نظراً كقطر السكك الحديدية الا انها اكبر واوسع نيدهونها بدهون ابيض ويحافظون على برودتها بحيث لا تتغير درجة حرارتها طول زمن نقلها . وبض التجار لاسيا الانكايير يرسلون البيرة في القناني وعدهم صناعة خاصة لتجوير البيرة على هذا النوال . ولهم في فصل الصيف قطر غيرها يدعونها بالصهاريج تكون جوانبها مضاعفة فيجعلون في تضاعفها جليداً يقيها من حرارة الجو

تجارة البيرة

تبلغ كمية البيرة المصنوعة في أنحاء المورنحو ٢٦٥,٠٠٠,٠٠٠ هكتولتر
 يستحضر منها الاميركيون في الولايات المتحدة ٧٤ مليوناً ولهم السبق في تجارتها ثم تصطنع الثانية ٦٨ مليوناً يابها انكاثرة ٥٨ مليوناً ثم النمسة ١١ مليوناً وبلجيكة ١١ مليوناً اما فرنسا فلا تتجاوز كمية مصنوعها ١١ مليوناً
 وهذه الارقام تزيد خطراً وبلاغة اذا قابلت بين البيرة والخمر وما يصطنع منها في المكرونه فان كمية الخمر تكاد تبلغ ١٧٠,٠٠٠,٠٠٠ هكتولتر يصدر منها الفرنسيون ٦٠,٠٠٠,٠٠٠ يضاف اليها مشروع الجزائر ٥٠,٠٠٠,٠٠٠ ثم الايطاليون ٤٣,٠٠٠,٠٠٠ ثم الاسبانيون ٢٠,٠٠٠,٠٠٠ ثم النمسيون ٨,٠٠٠,٠٠٠ واخيراً البرتغاليون ٤,٠٠٠,٠٠٠ وقد درنا ذلك في الجدول الاتي :

الحمر في العالم		البيرة في العالم	
صادراتها بالهكتولتر	البلاد	صادراتها بالهكتولتر	البلاد
-	✓	٧٤,٠٠٠,٠٠٠	امريكا (الولايات المتحدة)
-	✓	٦٨,٠٠٠,٠٠٠	المانية
-	✓	٥٨,٠٠٠,٠٠٠	انكلترا
٨,٠٠٠,٠٠٠	✓	١٩,٠٠٠,٠٠٠	النسة مع المجر
-	✓	١٤,٠٠٠,٠٠٠	بلجيكة
٦٥,٠٠٠,٠٠٠	مع الجزائر ✓	١١,٠٠٠,٠٠٠	فرنسة
٤٢,٠٠٠,٠٠٠	✓	-	ايطالية
٢٠,٠٠٠,٠٠٠	✓	-	اسبانية
٤,٠٠٠,٠٠٠	✓	-	البرتغال
٢٠,٠٠٠,٠٠٠	✓	٢١,٠٠٠,٠٠٠	بقية البلاد
١٧٠,٠٠٠,٠٠٠	المجموع	٢٦٥,٠٠٠,٠٠٠	المجموع لكل العالم

فيُتضح من هذا الجدول ان البلاد التي تصطنع البيرة لا تكاد تشتغل بالحمر والعكس بالعكس الأفرقة والنسة. أما إذا اعتبرنا مطروحة السكّان لشرب البيرة كان التقدّم لبلجيكة فإنّ هذه الدولة مع كثرة معاملها تستجلب كمّيات عظيمة من البيرة والحمر الاجنبية. وفي بلجيكة وحدها كان يبلغ سنة ١٩٠٧ عدد صانع البيرة ٢٣٢٥ معملًا. أما انكلترا فمع سعتها لم يتجاوز عدد مصانعها ١٦٣٥ لكنّها كبيرة

وان عدنا بالنظر الى السنة ١٨٩٠ ورأينا ما نالت البيرة من الترقّي والاقبال وجدنا ان محصولات العالم كانت وتتنذر لا تتجاوز ١٧٠ مليون هكتولتر وكانت انكلترا تفوق على سواها باصطناعها فاصطنعت ٤٥,٠٠٠,٠٠٠ ه. وكانت في اثرها المانية ٤٢,٠٠٠,٠٠٠ ثم الولايات المتحدة ٢٢,٥٠٠,٠٠٠ ثم النسة ١٢,٠٠٠,٠٠٠ ثم بلجيكة ٩,٠٠٠,٠٠٠ ثم فرنسة ٨,٠٠٠,٠٠٠

أما اصناف البيرة من حيث حسنها وجودتها فيصوب بيان تنسيقها كما تصب المقابلة بين اصناف الحمر. اذ ان لكل شارب ذوقاً ويعتبر هذا في المشروب ما لا يعبره الآخر بالأ. وما يقال بالاجمال ان البيرة التي يصدر منها كمّيات وافرة للتجارة انما هي اقلّ البيرة الاثنية ثم الانكليزية وفي ذلك دليل على شهرتها وارتياح الناس

الى شربهما . أما اذا لحظت الوان البيرة فمنها القاتمة المسكرة واشهرها البيرة الانكليزية المدعوة ستاوت (stout) وبيرة مونيخ الالمانية من اجود المشروبات وارواها للتليل . ومنها البيرة الصهباء الشائعة في بعض الاقطار كالصنف المعروف في انكلترة ببال ايل (pale ale) والصنف النموي المسمى بلمن (Pilsen) وبيرة قطر باقارة المسمى بوك (Bock)

وللبيرة تقسيم آخر فمنها ما اختبر بدرجة راقية من الحرارة اعني فوق الدرجة السابعة من المقياس الثوري ومنها ما اختبر في درجة من الحرارة دون ذلك اما اشهر ما في اوروبا من معامل البيرة فمعمل غينس (Guinness) في دبلين حاضرة ايرلندا وفيها يُستحضر صنف الستاوت المذكور آنفاً . اما البيرة الصهباء فيصطنعها محل بينس (Babs) ومحل السوب (Alsopp) في انكلترة . وكذلك في المانية اشهرت معامل مونيخ ولوثبرو (Loewenbrau) ودرتمند (Dortmund) وهلم جرأً ويصطنع اصحاب بعض المصانع اصنافاً أخرى من البيرة لم تشع الا في دائرة خاصة من البلاد كذرع يدعوه البنجكيون نارد (faro) يشربون منه كميات عظيمة اما بلاد الشرق فأن البيرة لم تنتشر فيه حتى الآن انتشاراً واسعاً مع ان هذا المشروب أولى . من سواه لتخميد العطش لا يُعرض كثيراً صاحبه الى السكر كالعرق والبيذ ما لم يُكثر من شربه . وامل السبب في تأخير الشرقيين عن استعمال البيرة غلا . أعمارها وقلة ما يرسل منها الى جياتهم ولوقصد الشرقيون لأمكنهم ان يصطنعوا البيرة في بلادهم فان جهات كثيرة تصلح لبناء معامل لهذا الشراب ويمكن توفير نبات الدنيار في انحاء شتى . ولا يزال انهم يحصرون من هذه التجارة الارباح الطائلة . وللسوريين اسوة في اهل مصر فان هؤلاء منذ نحو عشرين سنة اخذوا يتعاطون صناعة البيرة فنجحوا في صنعها تماماً وهم اليوم يصدرون منها كميات غزيرة بصرفونها في كل جهات القطر المصري

