

الشاي الأسود

هل هو مادة مضرّة بالصحة والمال ؟

تمهيد

قامت حملة كبيرة على الشاي الأسود تردّد صداها في البرلمان وفي الصحف وفي تقارير وضعها بعض الباحثين المهتمين بشؤون الفلاح . وقد ارتفعت الأصوات منذرة بخطور انتشار ذلك الشاي في الريف وضرر إدمان الفلاحين إياه ، مبينة حول ما تستهدف له البلاد من جراء هذا الوباء الجديد . ونسبت إليه أضرارا كثيرة فأنكحة ، من الوجوه الصحية والاقتصادية والاجتماعية ، فقيل إنه ليس إلا نوعا جديدا من أنواع "المخدرات" وأنه يحوى عناصر حادّمة للصحة ، وأن المواد التي يتش بها ذلك الشاي تزيد ضررا على ضرر ، وأن من شأنه إضعاف قوة مدمنيه ودفعهم الى الكسل والخمول . وأنه يبع من انتشاره في الريف وتمكنه من نفوس أهله أنه صار يستنفد نصف دخل الفلاح الصغير أو أكثر ، وصار مفضلا عنده على الغذاء والكساء ، بل صار يسرق لكي يحصل على ثمنه . وقيل كذلك إنه يبع من سرعة انتشار هذا الخطر أن واردات الشاي الى مصر قد تضاعفت ثمانى مرات في السنوات العشر الأخيرة . وقيل غير ذلك في معرض تبيان الأضرار البالغة التي يحدّثها هذا "المكيف" المنتشر في الريف .

وقد حوت التقارير والأبحاث التي وضعت في هذا الموضوع اقتراحات حاسمة مختلفة لمكافحة الشاي الأسود مثل تحريمه بتاتا أو منع غشه ومراقبة بيمة بوسائل شتى أو زيادة الرسوم الجمركية عليه أو خفض تلك الرسوم على الشاي الجيد أو غير ذلك .

وأبدى مجلس الشيوخ رغبة في تأليف لجنة من الوزارات التي يعنىها هذا الموضوع على أن يضم إليها بعض وجهاء البلاد من حضرات الشيوخ والنواب المحترمين لبحث هذا الموضوع

ويجب مراعاة الدقة في إجراء ذلك والإسراع في جمع الوريقات ووضعها في وعاء وتسخينها إلى ٨٠ سنجرادا وذلك يجزّد ظهور رائحة الشاي المعروفة . وهذه الخطوة من الأهمية بكان، إذ أنها لو أهملت لطلال وقت التعطين والتخمير ولفسد الشاي وضاعت رائحته وضعفت خاصيته وتغير طعمه إلى طعم حمضى فيصبح في هذه الحالة عديم القيمة .

أما طريقة إعداد الشاي الأخضر فتتلخص في طريقة تعريض أوراقه للهواء مدة قصيرة ثم تسخينه بسرعة في درجة ٨٠ سنجرادا للتفادى من مفعول البخار على التاين . وقوام هذه الطريقة هو انلاف البخار حتى لا تؤثر على التاين لأنه لا تأثير لهذه البخار إذا سخنت الوريقات في درجة حرارة تتراوح بين ٧٠ و ٨٠ سنجرادا .

والبارق بين نوعى الشاي الأسود والأخضر هو أن الشاي الأسود قد تعرض لمفعول البخار مدة معينة ، أما الشاي الأخضر فلم يتعرض إلا لمدة وجيزة جدا لا تؤثر البخار في أثناءها على مادة التاين وهى المادة القابضة ، وهى مخالفة تماما لمادة التاين الأخيرة كما سبق ذكره لا فرق بينه كيميائيا وبين الكافيين .

تأثير الشاي المنبّه على الدورة الدموية :

فضلا عن خواص منقوع الشاي الغذائية فان له خاصية أخرى هامة هى تنبيه الدورة الدموية من ناحية تأثيره الفسيولوجى المعلوم على العضلات الناعمة كعضلات القلب والأمعاء وأيضا على مجموع الجهاز العصبى .

خلاصة الشاي :

وتختلف نسبة الخلاصات الموجودة في الشاي حسب نوعه ودرجة جودته كالآتى :

النسبة	الخلاصة
٢ - ٤ جرام	كافيين أو تاين
٢٠ - ٣٠ »	مواد أزووية
٦ - ١٥ »	تاين
٥ - ٢ »	زيوت طيارة
كميات قليلة	خلاصات متنوعة

في كل ١٠٠ جرام

منقوع الشاي :

إذا حضر منقوع الشاي بالطرق المتبعة أى بوضع كمية منه تعادل ٢٢ جراما على لتر من الماء المغلى ثم ترك حوالى سبع دقائق فان هذا المنقوع يحتوى على كل ما يمكن الحصول عليه من الكافيين الموجودة فى تلك الكمية من الشاي تقريبا وأيضا على التانين وسائر الخلاصات . أما أوراق الشاي المختلفة بعد هذه العملية (أى بعد الغليان والتصفية) فانها بالطبع تكون عديمة القيمة الغذائية وأيضا عديمة القيمة المنبهة لأن كافة العناصر الفعالة قد استخلصت منها وأهمها مادة الكافيين . وتبعا لذلك إذا تكرر على تلك البقايا فانه لا يمكن أن تستخلص منها أى مادة غذائية أو غيرها ، كما أنه لا يوجد شك فى أن تلك المتبقية لا تحتوى على مواد سامة أو ضارة بالصحة .

غير أن منقوع الشاي السابق استعماله يكون عادة ذا لون أغمق من منقوع الشاي الذى استعمل لأول مرة ، وذلك ناتج عن كثرة غليان أوراق الشاي وتأثير الهواء عليه . ولعل هذا اللون الغامق المائل إلى السواد هو من الأسباب التى ساعدت على انتشار فكرة الضرر من تعاطى الشاي المستخلص من أوراق سبق غليها .

أما الاعتقاد باحتواء منقوع الشاي المتكرر غليه على مواد مخدرة فلا أساس له مطلقا اللهم إلا إذا أضيفت إليه هذه المواد أو نباتاتها (مثل أوراق الحشيش وحب الداتورة وأوراق نبات أبى النوم) ولا ينتظر الإقدام على ذلك لسببين : أولا صعوبة الحصول على هذه المواد لارتفاع أثمانها من جهة ، واجراءات تحرم استعمالها والعقوبة الشديدة المترتبة على الاتجار بها أو تعاطيها . وثانيا سهولة تمييز هذه المواد إذا فرض وأضيفت إلى أوراق الشاي .

غش الشاي :

يفش الشاي عادة بأن تضاف إليه أوراق السنط أو قشر الفول أو أوراق الملوخية أو نشارة الخشب المحمص أو غير ذلك مما لاحصر له من المواد التى تستعمل فى الغش ، والتي لا ينجح عنها ضرر على الصحة كما نأيد ذلك بواسطة التحاليل الكيماوية والتجارب الفنية الأخرى .

النتيجة :

إن منقوع الشاي المتخلف أو المستعمل بعد خلطه بالمواد السالفة الذكر وبغير خلطه بها لا تأثير له مطلقا على الصحة ، وليس له مفعول مخدر على الإطلاق . ومرفقة مع هذا التجربة الكيماوية التى عملت على كل من الشاي النقي والشاي المستعمل لإيضاح كمية الكافيين والتانين فى كل منهما .

مجرية تين كمية الكافيين والثانين في كل من الشاي النقي

والشاي المستعمل

للحصول على المستخرج للغليان من الشاي استعملت غلاية عادية مطلية بعد أن نظفت جيدا ، وكان الشاي الذي اختير للفحص خليطا من أقل درجات الشاي الأسود . والورق النباتي الموشم والغبار مرابا من عينات سبق أن قدمت لهذا المعمل لفحصها ، ولذلك فإن هذا المخلوط يشبه الذي يمكن أن يستعمله الفلاحون ، ثم غلى لتر من ماء الصندبور (مياه القاهرة) في الغلاية وأضيفت إليه مع التحريك ٢٢ جراما من مخلوط الشاي الذي ذكرناه وترك ليغلي ٧ دقائق بالضبط .

وبعد ترك محتويات الغلاية دقيقة واحدة لتستقر (مع إبعاد النار) صب النقي خلال مصفاة ، وبقى معظم الشاي المغلى في الغلاية التي وضعت في إناء حار لمدة نصف ساعة حتى تظل محتوياتها دافئة .

وبعد ذلك أضيف إلى الغلاية لتر آخر من الماء وغلى المخلوط . ثم أضيفت إليه مع التحريك سبع جرامات من الشاي وغلى لمدة سبع دقائق . ثم ترك ليستقر دقيقة كاملة السابقة . ثم صفى .

وبهذه الطريقة حضرت خمسة مستخرجات مختلفة روعى في التحضير أن تمضي ساعة بين كل غلية وأخرى .

وبلى ذلك كان القيع الأخير مثلا هو المستخلص من ٤٣ جراما من الشاي المغلى وسبع جرامات من الشاي غير المغلى باتباع الطريقة السابق ذكرها .

وهذه الطريقة تشابه تقريبا ما يتبع عند الفلاحين .

طريقة التحليل :

هناك خلاف كبير بين المحللين على الطرق التي تتبع لتقدير كمية الكافيين والثانين في الشاي ، فلكي يطابق هذا الفحص التحاليل السابقة للشاي التي تمت في هذا المعمل استعملت الطرق التي اتبعت من قبل في تقدير الكافيين والثانين وهي :

(١) الكافيين — تعديل بطريقة بيلي أندرو ٠٠ وأجريت على ٥٠٠ سم^٣ من النقيع .

(٢) الثانين — طريقة الترسيب بمحلات النحاس وأجريت على ٢٥٠ سم^٣ من النقيع .

التأرجح

النسبة المئوية للتأرجح	النسبة المئوية للكافيين	
٪ ١٥٩	٪ ٣٠	المستخرج الأول
٪ ٩٨	٪ ١٤	» الثاني
٪ ٦٣	٪ ١٤	» الثالث
٪ ٨١	٪ ١٢	» الرابع
٪ ٧٩	٪ ١٣	» الخامس

يتبين من هذه النتائج أن كمية التانين الموجودة في الغلية تتناسب مع كمية الشاي التي استعملت . وتبين من كميات النتائج أنه لا يمكن استخلاص كمية من الكافيين أكثر من ذلك بالغلي المتكرر أي أن كمية الكافيين كلها استخلصت من الشاي بغلي المخروط سبع دقائق . أما أرقام كمية التانين فانها ليست قاطعة بأمر إذ أننا لا نجد تناسبا واضحا بين كمية الشاي وكمية التانين المستخلصة .

ومع ذلك فن الواضح أنه تحدث زيادة متجردة في نسبة التانين بتوالي الاستخلاص وفي الحقيقة إنه للاغراض العملية نجد أن المستخلصات الثلاثة الأخيرة تحتوي على كميات متساوية من التانين .

وهذا يتفق مع الممارسة التحليلية ، إذ أننا باستعمال الماء المقطر تعتبر مدة ٣٠ دقيقة في الغليان كافية للاستخلاص الكامل للتانين الموجود في عينة الشاي تحت التحليل .

وماء النيل أيضا يتخذ عند غليه تأثيرا قلوبا ضيفا، وهذا مما يسهل استخلاص التانين من الأجزاء الخشبية للشاي .

وعلى ذلك فالنتيجة التي وصلنا إليها هي :

أن الكافيين والتانين اللذين يحويهما المستخلص يتناسبان مع كمية الشاي المستعملة ولا يتوقفان لأى درجة على طول مدة غليان المستخرج .

وبناء على التجربة المتقدمة يستخلص كافة الكافيين والتانين والخلاصات والزيوت الخ في أول غليه ، كما أن كمية الكافيين وباقي الخلاصات لا تزيد تبعا لزيادة مدة الغليان .

ومن التجارب نمرة ٢ إلى نمرة ٥ ترى أن كمية الكافيين والتانين الموجودة في المناقيع تتناسب مع مقدار السبعة جرامات من الشاي المضافة إلى الشاي الذي سبق غليه . وهذا مما يثبت أن الشاي المتخلف أو المستعمل لا ينتج كافيين ولا تانين ولا خلاصتهما مما تكرر عليه ويكون عديم الفائدة من الوجهة الغذائية وفاقدا تماما لصفته المنبهة .

خلاصة

يقين مما تقدم أن تحضير الشاي على الطريقة المتبعة بالأرياف لا يزيد كمية الكافيين (وهو الجوهر الفعال) عن الكمية التي توجد عند تحضيره بالطريقة العادية الا قليلا ، وإذا ما قدرنا أن الكمية التي يشربها الفلاح (والتي اعتاد أن يكثر منها) بنحو لترين أو عشرة فناجين يوميا ، كان مقدار ما يأخذه من مادة الكافيين هو نحو ١,٦ جرام أو ما يساوى أقصى جرعة مصرح باستعمالها كعلاج يوميا حسب الدساتير الطبيعية . ولكن يجب ألا يغيب عن البال أن استعمال هذا المنبه بتلك الكميات وباستمرار طوال الأيام قد لا يخلو من تأثير على صحته (كظهور رعشة في اليدين وخفقان في القلب وأرق) خصوصا إذا راعينا ما يحوطه من المؤثرات الخارجية المضعفة لبنيته وقوته كتنفسي الأمراض المستوطنة "البلهارسيا" و"الانكلستوما" وقلة التغذية . والارهاق في العمل جريا وراء معاشه . كما يجب ألا ننسى أيضا أن مادة التانين الموجودة في الشاي والتي قد يصل ما يتعاطاه منها يوميا حوالى عشرة جرامات لها تأثير سيئ على عملية الهضم . ولكونها مادة قابضة تجعله عرضة للامساك المزمن الذي قد تترتب عليه نتائج أخرى ضارة .

الكافيين	التانين	قلوية الرماد الذائب	الخلاصة المائية	رماد غير ذائب في الحامض	رماد غير ذائب في الماء	مجموع الرماد	العينة
غير كاف	٨,٠	١,٨٥	٣٤,٤	معدوم	٢,٠٠	٥,٧٠	أ
غير كاف	٨,٣	١,٧١	٣٥,٢	»	١,٩٠	٥,٦٠	ب
العينة غير كافية للفحص							
٣,٢	٨,٢	١,٧٦	٣٧,٨	معدوم	٢,١٥	٥,٨٠	د
٣,٠	٧,٩	١,٨٨	٣٣,٦	»	٢,٣٥	٥,٩٠	هـ
٢,٦	٨,٤	١,٩٢	٣٤,٠	»	٢,٠٠	٦,٠٠	و
—	٣,٤	٠,٤٠	٦,٩	١,٠٠	٣,٥٠	٤,٤٠	شاي مستعمل
—	٣,٢	٠,٩٤	١٢,٢	معدوم	١,٧٥	٣,٥٠	قشر الفول
—	٤,٨	٠,٢٨	١٦,٠٠	١,٠٠	٢,٧٠	٤,٥٠	قشر المدس
—	٠,٧	٢,٦٧	٣٢,٠٠	—	٥,٠٠	١٠,٥٠	أوراق ملوخية
—	١٣,٢	٠,٥٩	٣٢,٠٠	١٥,٠٠	٢٢,٠٠	٢٥,٠٠	أوراق السنط

العينات ١ ، ب ، د ، هـ ، و شاي نقي ولم توجد بها أوراق غريبة .

تختلف نتيجة الفحص (الرماد والخلاصة المائية وخلانها) لقشرة الفول والعدس وأوراق الملوخية وأوراق السنط كثيرا على شايها في الشاي ، وعلى ذلك فيمكن معرفتها في حالة خلطها بالشاي ، وعلاوة على ذلك يمكن معرفة هذه المواد بالفحص الميكروسكوبي .
أما عن الشاي (الكرامل) فلم توجد فيها الألوان المتنوعة ولا المواد الضارة .

التقرير الثاني :

لما اطلمت لجنة الشاي على هذا التقرير المقدم من الدكتور شوشه بك رأت أن تستوضحه
النقط الآتية :

(١) هل يمكن إجراء بحث أكليبيكي وكياروي حيوي (تحليل كمية التانين التي دخلت والتي خرجت من البراز) لبعض أشخاص من الفلاحين المعروفين بإدامانهم ، وعلى أشخاص جدد يعطى لهم الشاي الأسود .

(٢) ما هي المواد السوداء الموجودة في الشاي بعد غايه وخروج التانين منه ، وهل هي مهيجة ؟ وقد ذكر في التقرير أن اللون الغامق ناتج من كثرة غليان أوراق الشاي وتأثير الهواء عليه . فما هو هذا التأثير ؟

(٣) هل توجد مواد تدعو لإيجاد "كيف" لدى شاربى هذا الشاي ، وهذا هو ما يلاحظ في المدمنين عليه ؟

(٤) هل كمية التانين التي تخرج من الشاي بعد تحضيره بطريقة الفلاحين ضارة في ذاتها ، وما هو نوع الضرر ؟

وقد أجاب الدكتور شوشه بك على هذه النقاط بتقريره الثانى ، وهذا نصه :

(١) عند ما يدخل التانين إلى الجسم ويتفاعل مع المواد الزلالية والدهنية مكونا راسبا لا يذوب في الماء ولا تظهر إلا كميات ضئيلة منه مع البراز ، وينظف كثيرا إلا توجد آثار للتانين في البراز ، وعلى ذلك فلا يمكن إجراء تجارب أكليزيكية وكيموية حيوية على التانين لقلته المنفرز منه أو عدم وجوده في الإفرازات في أغلب الأحيان .

(٢) ليست هناك مواد سوداء موجودة في الشاي بالمعنى المفهوم ، ولكن اللون الغامق الناتج بعد غليان الشاي ، وهي ليست مهيجة ، وهذه المواد الملونة قابلة للذوبان في الماء العادى ، ويكثر ظهورها عند غلى الشاي وتزداد قابليتها بالغليان .

أما تأثير الهواء على التانين الموجود في الشاي بنسبة كبيرة فهو مؤكده ، إذ أن التانين عامل مخترق قوى وله ميل شديد لامتصاص الأوكسجين ، خصوصا في محاليل قلوية ، والمواد الناتجة من التأكسد تكون عادة أغمق في اللون .

(٣) إن الجوهر الفعال في الشاي هو الكافيين ، ويوجد في الشاي منه حوالى ٢٪ ومن خواصه الفيسيولوجية أنه يزيد حركات القلب بتنبهه لهضلاته وأيضا ينبه الجهاز العصبي . والذين يتأدون تعاطى الكافيين عن طريق الشاي أو القهوة لا يجدون عناء كبيرا في التخلص منه ، لأن مفعوله يزول من الجسم بسرعة ، وذلك لأنه لا يتراكم في الجسم كالكوكايين والأفيون والحشيش والنيكوتين وباقي المواد المخدرة النباتية .

(٤) كمية التانين المستخرجة من الشاي بطريقة الفلاحين لا تعتبر ضارة للجسم لعدم احتوائها على مواد ضارة أو مخدرات ، ولكن مادة التانين نفسها مادة قابضة وتؤثر على العصارات المعدية والبنكرياسية المختلفة فتقلل من إفرازها وتسبب حالات مزمنة من عسر الهضم قد يعقبها إمساك مزمن ، وبما أن الفلاحين يستعملون الشاي الرخيص ومن الأنواع الرديئة التي

تقل فيها نسبة التانين والكافيين عن النسبة الموجودة في الشاي الجليد وهذا مع غذائهم الشعبي المكوّن أغلبه من المواد النباتية، والذي يتخصه كثير من العناصر الأزوتية مثل اللعوم والأسمالك والمواد الدهنية أيضا، فإن هذا الغذاء بافتقاره إلى المواد الهامة السابقة الذكر يخفف من وطأة المضاعفات المعدية المعوية .

ومع هذا تجربة تبين نسبة الكافيين والتانين المستخرجة من الشاي النقي والشاي المستعمل بعد غليه بمدة محدودة .

ففي تجربة ١ غليت ١٠ جرامات من الشاي النقي مع ٥٠٠ سم^٣ من الماء لمدة ثلاث ساعات
وفي تجربة ٢ « ٢٠ » « » « ٥٠٠ » « » « ٧ دقائق
« ٣ غلى الشاي المنخلف من (٢) مع ٥٠٠ سم^٣ من الماء لمدة نصف ساعة
« ٥ » « » « (٤) « ٥٠٠ » « » « ساعة

رقم التجربة	نسبة التانين المستخرج	نسبة الكافيين المستخرج
١	١٤,٣	٢,٧٥
٢	٩,٥	٢,٦٠
٣	٣,٢	٠,٢٠
٤	٢,١	معدوم
٥	١,٥	معدوم

من هذا نستنتج أن أغلب التانين والكافيين يستخرجان من الشاي بعد أول غلية ، ولا تبقى منهما بعد ذلك إلا كميات صغيرة تخرج بواسطة الفلجان المستمر .

ويتضح من تقريرى معامل الصحة أن الشاي الأسود لا يحدث ضررا يذكر بصحة الفلاحين للاعتبارات الآتية :

- (١) لأنه يحوى من الكافيين والتانين نسبة أقل من الموجودة في الشاي الجليد .
- (٢) إن تحضير الشاي على طريقة الفلاحين لا تزيد نسبة الكافيين فيه عنها في الشاي المحضر بالطريقة العادية إلا قليلا .

(٣) إن الشاي المتكرر غايه أقل ضررا من الشاي المغلى لأول مرة، لأن العناصر الفعالة فيه تستخرج معظمها في أول غلية .

(٤) إن المواد التي ينش بها الشاي غير ضارة بالصحة، بل أثرها ينحصر في إضعاف أثر الشاي .

(٥) إن الشاي الأبرد لا يحوى مادة مخدرة، وإن ما يحويه من الكافيين ينحصر أثره في تنبيه عضلات القلب والجهاز العصبي، ويزول مفعوله من الجسم بسرعة ولا يترك فيه مثل الكوكايين والأفيون والحشيش والنيكوتين والمواد المخدرة النباتية .

أما التانين فإن أثره القابض في المعدة، والمسبب للإمساك المزمن يخففه ما اعتاده الفلاحون من تناول الأغذية النباتية واقتدار غذائهم الى العناصر الأزوتية والمواد الدهنية .



ب — من الوجهة الاقتصادية

لما كان الشاي الأسود قد نسب إليه ضرر اقتصادى لا يقل عن الضرر الصحى المنسرب اليه حتى قبل أن يستفد نصف دخل الفلاح على الأقل فقد رأت اللجنة إن تبين أيضا مدى هذا الضرر فبدأت بالحصول على الاحصاءات الرسمية الآتية عن واردات الشاي عموما في السنوات العشر الأخيرة :

سنة	ك ق	جنيه مصرى
١٩٣٠	٦١٤٠١٧٢	٤٨٤١٧٣
١٩٣١	٧٥٠٣١٨٥	٥١٩٢٩٣
١٩٣٢	٧٥٢٥٧٦٢	٤٠٨٧٤١
١٩٣٣	٦٣٢٤٧٦٦	٣٦٧١٩٨
١٩٣٤	٦٣٧٧٩٩٣	٦١٤٢٧٢
١٩٣٥	٦١٣٤١٦٨	٥٢٥٠٣٧
١٩٣٦	٦٩٦٥٢٨٤	٦٤٤٧٠١
١٩٣٧	٧٢٩١٣٥٣	٧٩١٥١٢
١٩٣٨	٧٨٨٢٦٦٣	٨٣١٢٤٧
١٩٣٩	٧٠٦٥٤٦١	٧٥٨٤٨٩

ويتضح من هذه الإحصاءات أن مقادير الشاي الواردة في العشر السنوات الأخيرة باقية على حالتها تقريبا وأن تكن القيمة قد زادت بما يقرب النصف .

وهذا يخالف ما قيل من أن قيمة الشاي الواردة ارتفعت في العشر السنوات الأخيرة ثماني مرات .

وقد أرادت اللجنة أن توازن بين ما يكلفه الشاي للبلاد وبين ما يكلفه البن والدخان وكلها كماليات متشابهة تستقطع جزءا من دخل الطبقات الفقيرة كان أولى أن ينفق على تحسين التغذية الناقصة - فأتضح لها من الاحصاءات الرسمية عن السنة الماضية ما يأتي :-

النوع	قيمة الوارد	رسم	الجملة
الشاي	جنيه مصرى ٧٥٨٤٨٩	جنيه مصرى ٥٠٠٠٠٠ جمركى	جنيه مصرى ١٢٥٨٤٨٩
البن	٢٢٠٣٥٨	٣٥٠٠٠٠ انتاج	٥٧٠٣٥٨
الدخان	٧٦٧٥٨٠	٧٠٠٠٠٠ جمركى	٧٧٦٧٥٨٠

ويتضح من هذه الأرقام أن الشاي يكلف البلاد نحو ضعف ما يكلفها البن ونحو سدس ما يكلفها الدخان، وما لا يدع شكاً في أن ما يستقطع من دخل الطبقات الفقيرة في سبيل الدخان أضعاف ما يستنفده الشاي .

هذا مع ملاحظة أن الإحصاءات السالفة الذكر فيما يختص بالشاي تشمل الشاي بكافة أنواعه لعدم وجود احصاءات من الشاي الأسود على حدة .

ومن الواضح بناء على ذلك أن ما يقال من أن الشاي الأسود يكلف الفلاح الصغير نحو نصف دخله أو أكثر لا يمكن أن يكون قاعدة عامة وإن كنا لا نستبعد أن يكون نصيب ذلك الشاي من الدخل أكثر مما يجب في حالات فردية أو في مناطق معينة .

ومع هذا لا شك في أن الشاي الأسود يستنفد من الدخل الزهيد للفلاح جزءاً كان أولى به أن ينفق على تحسين تغذيته وترقية حالته بوجه عام . ونعتقد أن الارشاد السليم جدير بأن يتبع الفلاح الصغير بالاقلاع عن إدمان الشاي عموماً وصرف ما ينفقه على هذا الضرب من ضروب الكماليات في وجوه أخرى أنفع له، وإن كان بعض الثقات يرون أن الفلاح الصغير يستعين بالشاي كمنبه يتغلب به على ضعفه الناشئ من الأمراض المتوطنة .

أما إذا أحيل بالطرق العنيفة بين الفلاح الصغير وبين هذا الشاي الذى اعتاده فإنه يخشى أن يدفعه ذلك الى التحول (لمكيف) آخر شديد الخطر .

النتيجة

بناء على ما ثبت من عدم وجود ضرر صيبي ذي شأن من الشاي الأسود، وبناء على أن ضرره الاقتصادي محدود وأن هناك خطرا من الخيلولة بين معتاديه وبينه، بطرق عنيفة قد يؤدي بهم الى التحول لمكيفات أخرى خطيرة .

زى أن لا محل للتفكير في تحريم الشاي الأسود قانونا ، أو احتكاره بمعرفة الحكومة ، أو مراقبة تجارته أشد مما يراقب بها غيره من المواد الغذائية، أو اشتراط بيعه في ربطات مغلقة أو غير ذلك من الطرق المقترحة لمكافئته .

ويرى الاكتفاء بالاجراءات التي اتخذتها الحكومة أخيرا وهو زيادة الرسم الجمركي على الشاي الوارد من سبعة جنيهات إلى ثمانية ونصف على المائة كإلصاف وما تضمنه مشروع قانون المحال العمومية من أحكام تحول دون انتشار المقاهي في الريف .

على أننا نوصي باستعمال طرق الارشاد والاقناع بين الفلاحين كي يقتصدوا في تعاطي الشاي عموما إن لم يمتنعوا عنه ، حتى يوفر ما ينفقونه في هذا المجال لوجوه أخرى نافعة أهمها تحسين التغذية .

— الحلم والأناة توأمان ينتجهما علو الهمة .

— الفية جهد العاجز .

على ابن أبي طالب

— عند الكمال يتدنى الجمال .

شوقي