

نهران بلوكباشي درزي واتباعه . وعسكر الهواره والدالاتيه الذين من الشام قاموا من الكرك في احدى وعشرين كانون الثاني ومعهم امر من الامير بشير انه حين قيامهم يجرقوا كامل البيوت الذين لبيت القنطار بالحوش قريب لرحله . فجرقوهم تمام وفرح اهالي زحله في اباده هذه البيوت الذين هم شر وضرر . وكانوا اربعة وعشرين بيت وما عاد بقي لهم اثر ( له بقية )

## العسل

نظر صناعي اقتصادي للاب اسكندر طوران اليسوعي

ان مقالتنا في النحل ( ص ٣٥ و ١٩٠ ) تستدعي تمة البحث في وصف العسل وخواصه وانواعه وفوائده (١) بعد ان ذكرناه اجمالاً في وصفنا للهوام المصّلة ثم افادتنا الاسفار المقدسة ان الله عز وجل لما تجلّى لموسى الكليم في مصر وانتدبه خلاص شبه من نير المصريين وعده بأنه يجعل بني اسرائيل في بلاد ثامية الخيرات . واذا اراد الرب ان يبين له خصبها وصفها بكونها « بلاداً تدرّ اللبن والعسل » ( خروج ١٣ : ٥ و ٣٣ : ٣ وتثنية ٦ : ٣ )

واثبت قوله تعالى اولئك الجواسيس الذين ارسلهم موسى ليجسّروا ارض المياد فلما عادوا الى محلة المبرانيين قاموا شهداء على صدق وعود الله قائلين لموسى ( عدد ١٣ : ٢٨ ) : « قد صرنا الى الارض التي بئسنا اليها فاذا هي بالحقيقة تدرّ لنا وعسلاً » وقد تكرّر هذا الوصف لبلاد فلسطين وسواحل الشام في سفري العدد وتثنية الاستراع نيفاً وعشر مرّات وكذلك ورد في بقية الاسفار المنزلة . وان قال قائل انما هذه عبارة مجازية لا يُراد بها غير وصف جودة ارض المياد ووفرة مرانها . اجبت اننا نعلم بذلك ولكن يستفاد ايضاً من تكرارها ان الصل كان متوقفاً في تلك الجهات الشرقية

(١) اطلب بحثاً مختصراً في ذلك مرّ في السنة الثانية للمشرق (ص ٢٦١ - ٢٦٤)

وفي كتب المهدي القديم التاريخية ما يزيد توفر الصل في الاراضي المقدسة فمن ذلك ما اخبر به صاحب الكتاب الاول لسفر الملوك (٢٥:١٤) حيث روى ما حدث ليرماتان في ابان الحرب مع الفلسطينيين فدخل غاباً مع الشب ووجد الصل يسيل من شجر الغاب فغمس فيه طرف عصاته واكل منه دون ان يعلم بخلف ابيه الذي جعل اللثة على من يذوق طعاماً قبل مساء ذلك اليوم

وفي سفر القضاة (١٤: ٨ - ٩) حادث آخر يدل على وفرة الصل في تخوم بني اسرائيل وذلك خشم النحل الذي وجدته ششون في جوف اسد كان قتله قبلها بأيام فاشتاد على الحشرم واكل منه

وفي جملة الهدايا التي اوحى يعقوب بنيه (تكوين ٤٣: ١١) ان يأخذوها ليطفروا وجه يوسف قبل ان يتزلوا ثانية الى مصر ليمتاروا قحاً قد كان الصل فهذه الشواهد وغيرها ايضاً فضرِبَ عنها ثبت قولنا السابق في كثرة الصل في اقطارنا وذلك منذ عهد الآباء من نسل ابراهيم. ولا بأس اذا كانت تلك النحل برية وعسلها برياً اذ لا فرق بين النحل الاهلي والبري

ولست ادري ايجاد اليوم ايضاً في انحاء فلسطين خشارم من النحل تحل وتوالد في تجايف الشجر او مخاريب الصخور. وما لا يسنا انكاره ان في اعالي لبنان من الجرد لا يزال الرعاة يمدون خزائن الصل ممّا عتته نحل الجبل البرية. وكذلك رأينا بالعيان في مشارف جبال عكار هوام النحل كانت تنفذ في الصخور وتخرج ما استدلتنا به الى وجود النحل والصل في تلك الجهات

ودروى لنا الثقة انهم رأوا قبل ٢٥ سنة طوائف من النحل طارت فوق قرية صليا ثم حطت غير بعيد عنها. فاسرع الاهلون واتوا بالاوعية كصناديق الخشب والجرار فنقلها كل منهم الى لرضه ولم تقل على عشرين كولة وقد رجحوا ان تلك النحل كانت انفصلت عن طوائف اصلية مأواها في اعماق الاودية وبين الصخور الجبل

فلا شك ان تجريد لبنان عن غاباته بتوالي الازمان أثر ايضاً في احوال النحل فقلت مستمراتها مع نقصان غذائها ولكن يمكننا ان نتبع آثارها حتى في اوائل تربيخ الميلاد فان الانجيل الطاهر يروي عن يوحنا الممدان (متى ١١: ٣) ان طعامه كان

« الجراد وعسل البرّ » . وروى القديس لوقا ( ١٢ : ٢٤ ) أنّ الرسل لمّا ظهر لهم الرب بعد قيامته قدّموا له « قطعة من سبك مشوي وشهد عسل » وبذلك دلّونا على ان العسل كان من طعام العامّة في ذلك المهد اذ نرى قوماً من الصيادين يأكلونه كقوتهم اليومي سواء كان ممّا اذخروه لستهم او ممّا اشتادوه من بعض خلايا النحل البرّيّة وليس من الكواثر التي لا يشار عليها في الربيع وهو النصل الذي جرى فيه ظهور الرب لتلاميذه .

وعلى كل حال يؤخذ من هذه الروايات أنّ العموم كان يقبل على أكل العسل وناهيك بذلك دليلاً على اهتمام اهل الشام وفلسطين بل كافّة المشرق بتربية النحل . وكان لاهل ذلك الزمان داع آخر يحدو بهم الى العناية بالنحل وهو انّ الصل كان يقوم في كثير من اطعمتهم وادويتهم مقام السكر الذي ينفي اليوم عن الصل وكان اذ ذاك استحضار السكر مجهولاً فلم يشع في اوربّة الا بعد اكتشاف العالم الجديد لمّا عمّ استنابت قصب السكر فصاروا يصرونه ثم يصفون عصيره ويمقدونه ( ١ ) فكثرت الكرم وأهل الصل نوعاً . وزاد هذا التفاضل في القرن الاخير لمّا صاروا يستخرجون السكر من الشندر فيمقدون عصيره كعصير قصب السكر وبذلك راجت سوق السكر رواجاً كاد ينفي جنى النحل .

وممّا كان يرغب الناس قديماً في تربية النحل الشمع المصنّى من اشهادها . وقلنا كان الناس ولاسيما وجوههم يستصبح بغيره . امّا اليوم وقد اكتشفوا الشمع الشحي ( stearine ) والبارفين ( paraffine ) وصاروا يتصبحون بالغازات والكهرباء . فكسدت سوق الشمع العسلي لندرته وارتفاع اسعاره .

\*

ولكن ايا ترى هل استحقّ الصل ان يُعرّض عنه هذا الاعراض أليس في من الخواص ما من شأنه أن يحدو بالعموم الى استعماله ؟ دعنا نبحت عن بعض فوائده .

١ راجع في المشرق ١٠ ( ١٩٠٢ ) : ٦٥٦ و ١٢ ( ١٩٠٩ ) ( ١٧٩ ) مقالين حستين في السكر وقصب السكر للاب يوسف مونيخ وللابد بيثال الياس ساحه

وأول ما يلوح للكيسيري من تحليله انه جامع لخواص الاطعمة المغذية لأنه مقرري . مرافق للصحة منظم للامعاء .

فكونه مقويًا إنما استمد ذلك من سكرته . وقد اثبت العلماء اليوم بالادلة المتعددة ان الاطعمة التي مبنها السكر هي اصلح من سواها لتقوية الجسم . ومما ثبت لهم بالاختبار ان الخيل والبغال والبقر وما سواها من حيوانات النقل والشغل اذا خاط علفها بمتادير معلومة من السكر كالادباس الغليظة وافضال تصفية السكر قويت بنيتها وامكنها ان تثبت على الشغل زمناً اطول فتؤدي خدماً اعظم لاصحابها . وكذلك زادوا في طعام الجند كمية من السكر ليقروا على اتمام مهتهم الشاقة في ايام الحرب وغيرها

فترى من هذه الامتحانات ان علماء العصر عادوا فاكتشفوا ما كان يعرفه من قبلهم القدماء . من تعزيز قوى الجسم باكل السل . وكان المصارعون قبل نزولهم الى ميدان الصراع يقتنون بالسل لمدهم بأنه مصدر قوة عظيمة وانه يجدي الاعصاب ثباتاً على العمل وصبراً على الاتعاب

وقد قرأت في بعض كتب السياح الى شمالي اوربة ان أهل لسوج وزوج اذا مد عليهم الشتاء وواقه وتراكت فوقهم الثلوج فلزموا بيوتهم ضعفت امزجة شبانهم واحداثهم حتى كادوا يضنون بالسل فلم ير الاطباء طريقة اقرب لاصلاح قواهم من اغذائهم بالسل ومجاء التراض الذي منه يُستخرج الحامض النسلي (١)

ولعل ما رواه الكتاب الكريم (١ ماوك ١٤ : ٢٧ ، ٢٩) عن يواناتن في الخبر السابق ذكره من انه أأ ذاق عسل القاب « انجلت عيناه » هو من هذا القبيل فيكون السل ردًا له قواه فزال ما اصاب عينيه من النشا . لتبع

وليس السل قوتاً مغذياً مقويًا فقط بل هو ايضاً هني مري . وكيف لا يكون ناجماً للصحة مع ما يحتويه من صفوة النبات ولباب الزهور وعطر الاعشاب مما تحمضه النحل وتقرزه بجنبة وتلوكه بدقة ثم تمجّه في تخاريب اشهادها ليقى فيها كوزونة للشتاء . فتجد في ذلك السل كل خواص الزهور وعرفها الطيب وجوهه حياتها

(١) راجع في المشرق ( ٥٥٣ : ٢ ) مقالة الدكتور جيك في هذا الحامض النافع لتقوية الاعصاب

النباتية مع ما امتزج فيها من نور الشمس المحيي وحرارتها المتعشة. وذلك ما حمل ميشله (Michelet) الكاتب الافرنسي على ان ينعت العسل بروح الزهر يريد ان النحل تأخذ خلاصة الزهور وتجعلها جبلاً عجيباً يحفظ لها خاصياتها الاصلية. والدليل على ذلك ان للعسل من التكيف ما يختلف على اختلاف الامكنة والحدائق والحقول فان النحل تصون بكل حرص ما في زهرها من الخواص الطيبة ليزيد عليها ذكاءً ولذةً فيتميز كل جنس من العسل عن الآخر كالعسل الصعدي والعسل الوردى اماً كون العسل منظماً فله سهولة هضبه. وان ابدى معترض ريباً في الامر وذكر انه اقل نوعاً من الماء بحجم متساو اجنائه ان الثقل النوعي في بعض الاطعمة ليس برهائناً على ثقلها في المعدة. فالامر على خلاف ذلك لان العسل مري نبيح تهضه المعدة دون عناء وهو مع هذا مجرد للدمدة والاحشاء. متصف للدم ولذلك قد اعتبره التقدماء كمنش للصحبة بل كطول للحياة. قيل ان بقراط رئيس حكماء اليونان كان يصف استعماله ان يرغبون في اطالة حياتهم

ومما يجدر بالنظر ان للعسل كل خواص السكر دون مضاره. نعم ان السكر يصلح لتقوية الجسم اذا دخل منه كمية في الطعام لكن الافراط منه ضار. فاذا بالغ احد في اكله قطع شهوة الطعام واضنك للمعدة وهيج الاحشاء واثار في الاعضاء. حرارة بل حرقة. هذا فضلاً عما يجلبه للاحداث من فساد الاسنان اذا اكثروا من الحلاويات. اماً العسل فخالٍ عن كل هذه الآفات لان تركيبه من ضروب السكر ويدخله اقسام بالغة من مهبل خفيف يدعونه لاقولوز (lévulose) مما لا اثر له في السكر المستخرج من القصب وبذلك يضحى كدواء. ناجع يفضل استعماله مزوجاً في الاشربة بدلاً من السكر بل يداوى به القبض والاراق والامراض الناتجة عن اذى الاعصاب ومن منافعه الشهيرة تليينه للحنجرة اذا تفرغ بها المصاب بجساء اللوزتين وقترحها فان حلاوته اللينة تزيل تلك الجساء وتبقي تلك القروح ولا يظن القارى ان هذه المواد السكرية المختلفة هي مخزونة في الامار فقط. كلاً فانها كيات وافرة ايضاً في الزهور وفي اوراق النباتات وقشور الشجر حيث لا يستطيع ارباب الزراعة استخراجها اماً النحل فانها لا تحجم عن ذلك بل تتخص ذلك العسل المكنون وتلا يصيه

الاختبار فيتناق ترهن يعرضه للهواء فينبخر الماء الزائد فيه ثم يأكثه فيهتنق لنا ذلك القوت اللذيذ الذي وصفنا منافعه لتقوية الاعصاب وتبريد المعدة وتصفية الدم والسل كما هو معاموم يدخل في تركيب اصناف الاطعمة ولا سيما الحلويات واليوبوب والجوارشات والقطنائف والماجين ولكلها طرائق ومقادير يتقن فيها ارباب الطباخة وصنعة الحلويات

ولا يدنا ان تنسى الاشربة التي قتال من السل بعض خواصها المرغوبة (١) منها الحمر الصلي (hydromel) الذي كان يُقبل عليه الاقدمون اي اقبال ولا يأتي من شربه اهل زماننا وانما يتخذون لهيته ضروب السل الادنى جنساً كالسل الذي تجنيه النحل من زهور القمح الاسود (sarrazin) ثم (يخلطون السل بالماء ويخربونه بجميرة الجمعة (البيرة) وهذا الحمر يحولونه الى مكر كالعرق بتقطيره في الانبيق كبقية اخمور المتخذة من الاثار كالصنب والاجاص والقراصيا وذذا العرق ذرق لذيد خاص به كبقية اصناف العرق الاخرى. وكذلك تُستخرج منه الكحول التي تشرب او صرفة كالكونياك او بمزوجة لهيته مشروبات اخرى يصلحونها بها ويزيدون عليها السكر

وعرف العرب كثيراً من خواص السل قال ابن بيطار في مفرداته (٣: ١٢١) نقلاً عن قدماء الحكماء: «قوة السل جالية مفتحة لافواه العروق يجذب الرطوبات... وعو يجلو ظلمة البصر واذا تحنك به او تُفرغ به ابراً او وام الحلق واورام العنزل التي عن جنبتي اللسان والحنك والاوزتين والحناق ويدّر البول ويوقف السعال اذا شرب سخناً بدهن الورد... ولما السل الغير المطبوخ فصالح للمعدة الباردة والاهما الوارمة ورجع المدة الكائن من البلغم وهو مشه للطعام وينفذ غذاء جيداً»

وقد شاع عند العرب شرب السل. قال نجم الدين الشيرازي في كتاب الحلاوي في علم التداري (١١: éd. Guigues): «شراب السل المسخن للمعدة والكبد وصفت: يؤخذ من عسل النحل عشرة لوطال ومن الكر عشرة اوطال ومن السنبل والمصطكى والدارصيني والقاقلة والموود الهندي والميسل وجوز بوا من كل واحد وزن درهمين وقرنفل درهم يدق الادوية جرساً ويلقى في طنجير ويُصب عليه ستة

ارطال من ماء عذب ويطحخ الى ان يرجع الى اربعة ارطال ويصفى بخرقة صفيقة .  
ثم يُصب على ذلك الماء السكر والعسل ويُغلى ويؤخذ رغوته أولاً فأولاً حتى يصير  
له قوام ويُتزل عن النار ويُصفى ويرفع الى انا . ويستعمل بسهولة «

ومن الشرابات المشهيرة ما دعاهُ العرب بالسكنجين (oxymel) اي

بزيج العسل والحلّ او الحنّ السلي كان يستطيه اهل الشرق

ومجبل القول انّ الصل من اصلح الاقوات وانجتها للصحة . وكنا في مثال الخالق  
نفسه اثبات على الامر فانه تعالى لما اراد ان يقيت شعبه في البرية مدة اربعين سنة  
لم يجد لهم اخضل من المن الذي كان طعمه « كقطائف بصل » ( خروج ١٦ : ٣١ )

وقد سبق ان تركيب الصل يختلف على اختلاف النبات الذي يجني التحل  
زهوره . واثماً يُقال بالاجمال انه يتألف من المواد الآتية : يدخله من ٢٠ الى ٢٣

قساً في المئة من الماء . ثم من ١ الى ٢ اقسام من السكر الطبيعي . ثم من ٦٥ الى ٧٠

قساً من مادتي الفلوكوز (glucose) واللافلوز (lévulose) واخيراً من قسین  
الى اربعة اقسام عناصر مختلفة . اما الكيسويون الذين يجللون الصل الى آخر اركانه

فانهم يميزون انواعاً كثيرة من المواد السكرية التي اخصها السكر الطبيعي المستخرج  
من القصب والشندور ويوجد منه كميات وافرة في الجزر والذرة وغيرهما . وكذلك

يميزون انواعاً من مادة الفلوكوز الحلوة فنها الطبيعية التي يدعونها سكر النّب لوجودها  
بوفرة في العنب كما في غيره ايضاً من الثمار كالخوخ والتين - وثلاثا مادة اللافلوز

السكرية المستخرجة من التراصيا والتوت الفرنجي . فمن هذا التركيب واصناف  
المواد السكرية يلوح للناظر سبب الفرق الموجود بين الصل والسكر فيفضل الاول

على الثاني من وجوه عديدة

هذه نبتة وجيزة من شأنها ان ترشد الشرقيين الى ان يستتجوا ما للصل من الفوائد

وما يستطيعون ان ينالوه من الارباح لو انتقطع قوم منهم الى تربية التحل وترويج  
جنسه . فان لبنان يصلح لذلك اكثر من بلاد اخرى لاختلاف مناطقه حيث تختلف

اصناف الزهور وباختلافها يمكن استحضار اصناف من الصل بحيث يدر في الجبل  
جنى التحل كما كان يدر في عهد بني اسرائيل في الحما لارض المياد