

وشاعر الانسان تدرك حنك السزاهي وتطلب في مديح سالك
(القرى)

فالناس بين مفضل وموقر كم شاكرك منهم وآخر شاكرك
والحق ان نكل شيء موقرا ككتاب التوار والاحلاك
فاجن النافع وانيد الاضرار م لن حماية الازهار بالاشواك
فكسجهر لا تحقرن صفازا وكمرقير 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
يتخذ من الحيوانات العلية او الهرمة او المهزولة وهذا اللحم قليل في القرى لان الاهلين
يرفون المواشي ويصنون الجزورات فلو نخرت بهائم عليا لما فاتهم الامر وأبوا شراء
اللحم. اما في المدن فيبيع مثل هذا اللحم بدون محظور والشرط يجازون الذين يبيعونه
الآن انظر الشرط في اخيان كثيرة قاصر عن ملاحظة الكارين لاسيا في الحواضر
الكبرى الحافة بالسكان وربما يبع لحوم وسخة او مزجت بغيرها في المطاعم
والأترال (اللوكدلت)

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

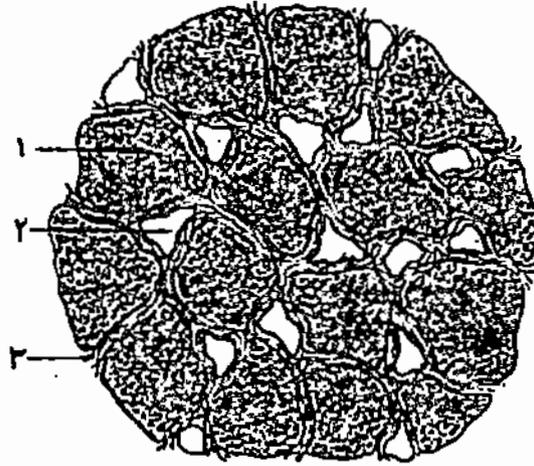
الأ القليل ويكون لحمها لذيذاً مرياً لحسن جنبها وطيب مناجمها . وهذا اللحم المتأز لا يعرف في سوربة وهو قليل في حواضر اوربة

أما اللحم العادي فهو المتوسط بين النفي والمتأز وهو الشائع الكثير الاجناس يشتل 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 اشغلت في الفلاحة مدة ثم اطلقت سراحها فقضت ستة اشهر بين المراعي والاصطبل . وفي جنس الشاة تقصد الحراف التي عمرها ستان اكلت قاية البيوت والحقل ثم اهلتم 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 الخليل العظلي واغليتها مدة طويلة وجدت اللحم يفصل الى اليف متوازية ترتبط ببعضها ارتباطاً خفيفاً بنسيج دقيق يشبه نسيج العنكبوت . واذا قطعت تلك القدرة من اللحم على خط عمودي بالنسبة الى وجهة الياف ثم فصصت 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 سرى الياف العصية والدقات الدسة (١) وتكون فيها الانسجة الرابطة التي ذكرناها قليلة جداً . أما اللحم السوربي فعلى خلاف ذلك فان الياق العصية صغيرة ودقات شحمه نادرة (انظر الصورتين ص ٣٦١) . ولما كان غذاء اللحم متوقفاً خصوصاً على الياف العصية والشحم دون الانسجة الرابطة التي لا تعمل فيها العصارات الهضمية تخرج من ذلك ان لحم سوربة اقل غذاء من لحم اوربة . وزد على ذلك ان الماء في اللحوم النحيقة اوفر كمية منه في اللحوم اللعينة المكتزة فان التحليل الكيروي يثبت ان الاولى تحتوي من الماء ما نسبة ٧٥ ٪ بخلاف الثانية التي تحتوي ٤٠ ٪ من الماء .

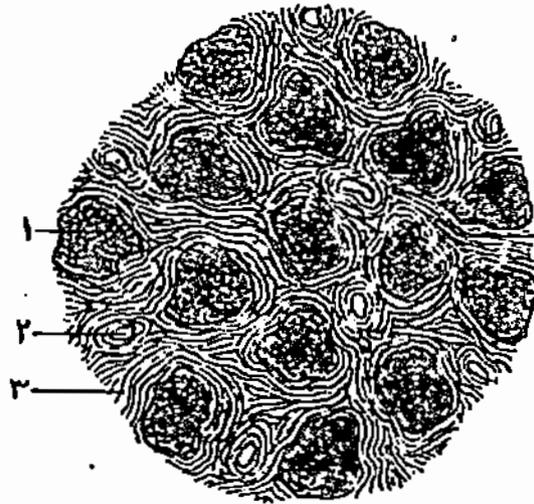
(١) واعلم ان لون هذه الدقات الشحمية يكون ابيض او اصفر وبمائل لون الياف الهضمية الحمراء بحيث يرى اللحم داكناً مخضراً . والماء اذا كان على هذا الشكل كان طيباً يفضل البأخون على غيره .

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

وان اعترض علينا احد بقوله ان مواشي سرورية كثيرة الشحم وهذا عكس ما نرعم . اقرنا بصحة الامر الا ان هذا الشحم لا ينفذ الغذاء لانه يتجمع في بعض اطراف الحيوان كالذئب او تحت جلده دون ان يترج بالالياف العصبية بحيث يتوسط في خلاها ويشدح بها . فاذا طبخ اللحم او شوي كان مفعول الطهي فيها مختلفا جدا . فان الشحم في اللحم الاوربي يذوب ويختلط بالالياف العصبية اختلاطا يجعل اللحم طريا لذيذ الطعم . اما اللحم السوري فان شحمه يذوب على حدة والالياف العصبية لا تقبل منه فانه فيبقى اللحم يابسا متقلصا قليل الطعم . فرى مما تقدم ان



الشكل الاول . لحم الحيوان السين (مكبر)



الشكل الثاني . لحم الحيوان الضيل (مكبر)

الروابط النسيجية التي لا ١ الالياف الضية 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 ومناجح كثيرة الكلا 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 الهروم هو المتطلب على الطباخة السورية فيأخذ الغرباء العجب من ذلك وكثيرون منهم يفتقون من اكل اللحم على هذه الصفة خوفاً منهم ان يكون اللحم مفسوداً متغيراً او مخلوطاً بمواد اجنبية فيعضلون الشراء وقطع اللحم الثقيلة التي لا يتخدع بها النظر

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

فياق كل هذه المظاهر التي تتبدى عند موت الحيوان وتنتهي بنق جيته 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 آكواها. ومن ثم نتحسن ما يفعله اهل بيروت اذ يسرعون الى اكل اللحم طويلاً ما لم يرقبه باعتناء. ويتلافوا فساده لطبخه 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 فاصلحناها بالملح وهو كما لا يخفى يتحصن عادة رطوبة الهواء. دون ان ينفذ في اللحم الا انه في بيروت وحدها يتحصن 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 يسلله ايضاً تادر جداً في هذه البلاد. اما لحم النعم فانا رغمنا عن ابحاثنا 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 اللحامون لحم البقر بلحم النعم اقتصاداً فيباع ذلك مع هذا. وما لا يختلف فيه اثنان من نفس الاطباء ان لحم البقر اكبر عامل لتوليد الدودة ان لم يكن الوحيد. على انه والحمد لله ليس خطر من هذا الضيف السو و احسن طريقة عندنا لتخفيف انتشاره ان يطبخ اللحم المشبه طبخاً محكماً

وكذلك تأخذ على الاهلين قلة اكلاتهم 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 تنشئ في الجسم انكزيات الدمرية او تفيد لتولدها. ومن فائدة النبي ايضاً على الاربع انه يقاوم هجمات الجراثيم 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 وتنفى بالطبخ لكن مادتها الاولى التي منها يتربغ النقي باقية .
وما ادراكنا أن هذا الحساء لا يفيد نقي عظامنا فيشدها 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 تقى سبيلون الجامع بين سويسرة وايطاليا قد نُقب ففتحت به طرائق جديدة
ومواصلات قريبة بين اواسط اوربة وجنوبها يؤمل منها رواج التجارة وعمران 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 التاخمين يزيد الوفاق والترقي . فاجاب الملك ببارات التهافي
والزلاء مثنيا على همه السويسريين في اقام هذا العمل الشرف وياتيا عليه الآمال الطيبة
لتقدم سويسرة وايطاليا بما .

ولما كان المشرق مع حياده عن المسائل السياسية يصرف من وقت الى آخر نظره
الى ما جريت البلاد وما يحدث فيها من الشؤون الأتورة رأينا ان نورد لذكر تقى سبيلون
مقالة وجيزة نبعث فيها عن تاريخه ونسبه الى الأتفاق الاخرى السابقة وما يرتب عليه
من النافع الاقتصادية

*

اعلم ان الطبيعة اقامت بين ايطاليا واوربة الوسطى حاجزا مرتفعا هو عبارة عن
جبال شاهقة تنطح برأسها سحب السماء وتكسوها سمة من الثلج الغراء . وإن