

# المشرق

## مشروب البيرة او الجمعة

نظر تاريخي وصناعي للاب شرل شونجاس اليسوعي

(المشرق) ان كاتب هذه المقالة بلجيكي الاصل كان قبل انضمامه الى الرهبانية اليسوعية اساتذا في مدرسة صناعية حيث كان يُخرج الشبان في اصول الصنائع الشائعة في انحاء اوربية لينالوا اذارفا وينظروا اشغالها. وقد كتب حضرته مقالات مذاقة في هذه الصنوعات فاحب ان يبرز هذه البذة 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 النبي سنة قبل المسيح. ومما لا يُنكر ان قداما المصريين عرفوا هذا المشروب كما لم يجهله قداما الجرمانيين والكتيين. على ان معاقري البيرة يفضلون اكرام الملك كمبرينوس (Gambrinus) الذي زعم اصحاب الاساطير انه كان مالكا على قطاري فلندرة والبرابنت من اعمال بلجيكة. ولا يزال البلجيكيون حتى يومنا يجأون هذا الملك ويخضعون لسلطته بكتابة اداامهم على البيرة التي جعارها من بيمياته

وكان للعرب معرفة بالبيرة فأتخذوا من الشعير نبيذا دعوه بالجمعة. قال صاحب تاج العروس (١٠: ٧٤): «البيرة كهيئة نبيذ الشعير عن ابي عبيد. وقال غيره: شراب يُتخذ من الشعير والحنطة حتى يُسكر ستيت لكونها تجمع الناس على شربها. ومنه الحديث: نهى عن الجمعة». وكذلك تعلم العرب من اليونان تركيب القمّاع وهو شراب الشعير كانوا يعدونه على ضروب مختلفة فيخلطون ما دقيق الشعير المنبت بالافارويه

والزنجار والسذاب وورق الاترج والنفلس والمسل وغير ذلك كما ترى في منردات ابن البيطار (٣: ١٦٤-١٦٥). وتعلموا منهم الميزر وهو شراب مكر اتخذوه من الشعير والحنطة والذرة والجاورس المنبتة (ابن البيطار ٤: ١٥٥). وكان اطباء العرب يعالجون بشراب الشعير بعض الادرا. ولاسيما ازالة العطش وحرقة المعدة. قال ابن البيطار (٣: ١٦٣): « اذا نطخت خبز الشعير الطاهر المحروضة 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 فزجوها 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 الشعوب الساكنة في شمالي اوربة واواسطها حتى غلب عندهم استعمالها على استعمال الحنور.

واتخذوا لاصطناع البيرة حوانيت خصوصية ومخانع جيزوعا 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 ومائير ومائة من البيرة.

وفي ذلك الوقت اخذ البعض يتأتون ويتسابقون في اصطناع اجناس البيرة فكل من يجتهد في تحسين اصنافها واتقان تركيبها واليوم صار التقدم في استحضار البيرة لدولة المانية ثم لانكلتره وللنمسة فيبيعونها لاهل بلادهم ويصدرون منها الى البلاد الاجنبية كيات وافرة. ويمجري في أثر تلك الممالك بلجكة ثم هولندة ثم فرنسة لكن هذه البلاد الاخيرة لا تتاجر بها في الخارج وانما تكتفي بمطوية 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 الخفيض الزطب 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 يابض التفریح فذلك اصله ينوشيناً فشيناً ويتفرع وفي الوقت عينه تنتفع حبة الشعير

وإذا مر على الحبوب تسعة او عشرة أيام بلغ الحب كالأله من النثر. وان سألت ماذا جرى من التغير في حالة الحبوب أجبتنا ان الشعير كية الحبوب مشتمل على دقيق او نشأ فهذا النشأ يتحول بدافع الرطوبة والحرارة الى سكر فيصبح قابلاً للتحليل 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 بنور درجة الحرارة الى حد معلوم

فاذا عدت الجرثومة عدوا الى الشعير في تلك الحالة فتركوه ودعوه الى ان تزول عنه تلك الجذور الناعمة التي نبتت عليه فتجمع ويتخذوها كساد للاراضي فتخصبها بما فيها من عنصر الازوت. اما الشعير الباقي فاذا حلطه من الخارج لا يفرقه شيء عن البعير العادي لكن داخله محتلف جداً عن ذلك فترى له صلابة حلوا الطعم بكمه وهم يدعونه اباباً سكرياً (malt) وصار كثيرين يفرزون هذه الصنعة عن صنعة استخراج البيرة فيعصرون شهاهم على استنابات الشعير وتبيته وقد اوضحت هذه صناعة 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 سمقه وضعوه في مراجل كبيرة من الزجاج او براميل خشب وينعونه بالماء الحار. ثم يجركون ذلك السويق حركة متوالية يدعونها عركاً (brasserie) وهي ايضاً صناعة 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 المادية 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 غفصة حادةٌ 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 المداسين وجدوا في اتخاذ تلك المركبات رجحاً فيدسّونها بالحفمية بدلاً من النبات المذكور



حشيشة الدينار

واذا جعل لقااح الدينار في العصير السكري أغلوه حتى يتجرج باللقااح امتزاجاً تاماً ثم ينظفونه ويتزعمونه وربما 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 صُفي 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 تافهاً 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 تطفو على وجهها عند اختارها فهذه الرغبة بثابة الحديرة في العجين وهي في الاصل نوع من الفطر يدعى بلغة العلم (saccharomyces cerevisiae) ولها خاصّة عجيبة وهي ان تعمل في المواد السكرية فتحاها الى اذتين الى كحول والى غاز كربونيك يدعونه (autoydride carbonique) فهذا الغاز يتطاير في الهواء ويمكن جمعه في قساطل على صورة مانع سيال . 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 باختاره . والاختار اذا ابتداء في العدير اضطرب له وجه الشراب وتحركت وظهرت عليه الفقاقيع والتفأخات وازبد زبدة كثيفة يضاء تضرب الى السرة . ولهذا

الحخير فملان فأنه يخلل السكر كما سبق وهو يتندي براد العدير حتى ان حجمه في اخر الاختبار يبلغ خمسة عشر ضعفاً حجمه في اوله .  
 واذا انتهى الاختبار جردوا عن وجه العصير رغوته وتلك الرغوة تُضغظ وتُحفظ وبها تُختمر البيرة عند الحاجة وتُتخذ هذه الحُمرة لاختبار المجين فيشتريها الحُبازون لعمل الخبز. أما البيرة فتصلح بعد ذلك للشرب فاذا اراد اصحابها ان يعقوها جعلوها في انزاس واسعة او دنان ضخمة وان شازوا بيها سريعاً جعلوها في اوعية خائفة ويستعملون لذلك المضخات ويرسلونها لزمانهم

وتتل البيرة الى مسافات بعيدة يتضي اهتماماً وعناية لتلا يفسد شرابها ويخلل .  
 فتلافياً 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 وعندهم صناعة خاصة لتجهيز البيرة على هذا النوال . ولهم في فصل الصيف قطر غيرها يدعونها بالصهاريج تكون جرابها مضاعفة فيجعلون في اضعافها جليداً يقيها من حرارة الجرب

#### تجارة البيرة

تبلغ كمية البيرة المصنوعة في انحاء المشرق نحو ٢٦٥,٠٠٠,٠٠٠ هكتولتر  
 يستحضر منها الاميركيون في الولايات المتحدة ٧٤ مليوناً ولهم السبق في تجارتها ثم  
 تصطنع الانية 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  
 المسكرنة 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	اميركا (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	✓	-	ايطاليا
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 صانعي البيرة ٢٣٢٥ معملًا. أما انكلترا فمع سعتها لم يتجاوز عدد مصانعها ١٦٣٥ لكنّها كبيرة

وان عدنا بالنظر الى السنة ١٨٦٠ 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 اذلاً البيرة الالمانية ثم الانكليزية وفي ذلك دليل على شهرتها وارتياح الناس

الى شربها . أما اذا لحظت الوان البيرة فمنها القائمة 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 بلسن ( Pilsen ) وبيرة قطر باقارة المسمى بوك (Bock)

وللبيرة تقسيم آخر فمنها ما اختمر بدرجة راقية من الحرارة اعني فوق الدرجة السابعة من المقياس الثوري ومنها ما اختمر 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 أعفا . اما البيرة الصهباء فيصطنعها محل بينس (Babs) ومحل السوب (Alsopp) في انكلترة . وكذلك في المانية اشهرت معامل مونيخ ولوثبرو (Loewenbrau) ودرتمند (Dortmund) وهلم جرأ يصطنع اصحاب بعض المخلّات اصنافا أخرى من البيرة لم تشع الا في دائرة خاصة من البلاد كنوع يدعوه البنجكيون فارو (faro) يشربون منه كميّات عظيمة اما بلاد الشرق فان البيرة لم تنتشر فيه حتى الآن انتشارا واسعا مع ان هذا المشروب أولى . من سواه لتخميد العطش لا يُعرض كثيرا صاحبه الى السكر كالعرق والبيد ما لم يُكثر من شربه . وامل السبب في تاخير 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 الدينار في انحاء شتى . ولا يزال انهم يحصرون من هذه التجارة الارباح الطائلة . وللسودانيين اسوة في اهل مصر فان هولاء منذ نحو عشرين سنة اخذوا يتماطرون صناعة البيرة فنجعوا في صنعها تماما وهم اليوم يصدرون منها كميات غزيرة يصرفونها في كل جهات القطر المصري

