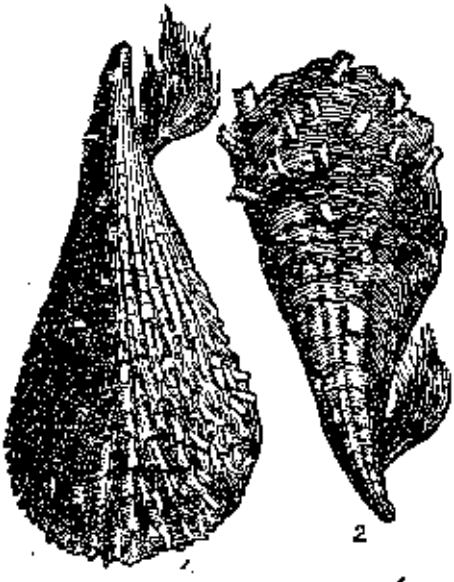
البوص او حرير البحر

البحر ابو العجائب ومعدن الغرائب ولذلك قيل حدّث عن البحر ولا حرج . ولم تكشف غرائبهُ ولا عُرفت عجائبهُ كما كشفت وعرفت في هذا العصر بعد ان قام عظماء اوربا وافتروعوا على دولهم ان تبعث السفن والمعدّات الكثيرة لسبر غوره واستخراج ما فيهِ من انواع الحيوان والنبات والجماد والبحث عن طبائعها ومنافعها فنقلت واستخرج من اغوار البحر ما يعجز القلم عن وصفهِ . وقام العلماء يدرسون ما استخرج منهُ ويصفونهُ والفوا في ذلك الكتب الكثيرة



2

ونحن في الاقطار الشرقيَّة لا نعرف شيئاً مما علمهُ الاوربيون حديثاً عن عجائب البحار بل لا نعرف الاَّ القليل مما عرفهُ اليونان والرومان لان الذين نقلوا كتب العلوم الطبيعيَّة عن اليونانية الى العربية مسخوها مسخاً ومزجوها بكل سفساف سخيف حتى ان من يقرأ ما كتبهُ القزويني عن البحر يحسب انهُ يقرأ بعض الاقاصيص الخرافية لا كتاباً علميًّا طبيعيًّا

ومن الغرائب التي بلغنا اسمها ولا نجد لها شرحاً في كتبنا العربية البوص او حرير البحر والكلمة يونانية وقد اطلقها اليونانيون على القطن والكتان وعلى خيوط حريرية دقيقة تفرزها الاصداف البحرية وتلصقها بالصخور وتمسك بها وهي المراد بهذه النبذة . اما اطلاق اليونانيين كلمة بوص او بيصوس على القطن والكتان فواضح مما ذكرهُ هيرودتس فانهُ قال في الكتاب

الثاني من تاريخهِ ان الاجسام المصرية المحنطة تلف وتتمط بالبوص . وقد ثبت الآن من البحث المكرسكوبي ان مادة هذه اللفائف كتان في الغالب وتكون احياناً ممزوجة بالقطن

والبوص الذي هو حرير البحر يستخرج اكثرهُ من اصداف تكثر في بحر الروم وهي طويلة رقيقة كما ترى في الشكلين السابقين وخيوطهُ مادة غروية تفرز منها سائلة فتجمد حالاً وتصير خيوطاً دقيقة متينة كخيوط الحرير كما ترى في الشكل المتقدم

وكان القدماء يستخرجون هذه الخيوط وينسجونها ويتاجرون بها ويقال ان عمامة القائد ارخيطاس الحكيم اليوناني كانت مصنوعة منها. وقال بروكوبيوس المؤرخ البزنطي ان الامبراطور (يوستنيانوس) اهدى الى حاكم ارمينية حلَّة منسوجة من البوص اي حرير البحر

ولم تزل المنسوجات تصنع من البوص حتى الآن في ترنتو ورجيو وكاغلياري وغيرها من مدن ايطاليا. ولهُ معمل كبير في بالارمو ومنسوجاتهُ فاخرة تضاهي افخر المنسوجات الحريرية. ولما فتح معرض الصنائع والفنون في مدينة لندن سنة ١٨٦٢ عرض فيهِ بعض الايطاليين قبعات وقفافيز منسوجة من هذا البوص وعرض غيرهُ ملاءة كبيرة منسوجة منهُ وعرض واحد من مدينة السندريا الايطالية اخرمة مصنوعة منهُ في معرض باريس سنة ١٨٦٧

ولاهالي صقلية تجارة واسعة بالبوص وهم يغوصون على الاصداف التي يستخرج منها الى عمق عشرين او ثلاثين قدماً ويقتلعونها بحديدة عقفاء ويلتزعون البوص منها ويبيعونهُ للنساء فيجففنهُ في الظل ويمشطنهُ ويغزلنهُ وتنسج منهُ انسجة مختلفة ولونهُ اسمر ضارب الى الصفرة

الطعام والهضم

لهذا الموضوع الشأن الاكبر لدى كل من للصحة عندهُ قيمة فلا يُلام المقتطف اذا عاد اليهِ المرة بعد الاخرى واطال في الشرح واسهب في الايضاح وبسط المقال حتى يدركهُ عامة القراء كما يدركهُ خاصتهم لاسيما وان علماء الابدان آخذون بهذا فير البحث والتنقيب ولهم كل يوم مكتشف جديد وتحقيق مفيد

والغرض من الطعام انماء الجسم والتعويض عمَّا يتلف منهُ ولذلك يجب ان تكون عناصرهُ مثل عناصر الجسم نفسهِ والاَّ فلا فائدة منهُ اي يجب ان يكون في الطعام عناصر مثل العناصر التي تدخل في تركيب الدماغ والاعصاب والعضلات والعظام وسائر اجزاء الجسم الانساني .