

## البن

البن بالضم كما يؤخذ من عبارة تاج العروس كلمة مولدة استعمالها اصحاب كتب العقاقير وقد وردت في كلام داود الحكيم قال هو ثم شجر باليمن يُغرس حبة في آذار وينمو ويُقطف في آب اه . وهو شجر دائم



الخضرة يبلغ طوله من خمسة الى سبعة امتار واغصانه واوراقه متقابلة ولون ورقه اخضر لامع هليجي الشكل مستدق من الطرفين وزهره ابيض الى الصفرة ينبت في اباط الورق وله رائحة طيبة ولذلك يسمى بالياسمين العربي . وينعقد عنه ثمر يكون اولاً اخضر ثم يحمر اذا ادرك وهو ينقسم الى فلتين في باطن كل منهما حبة طوي وقشرته مبطنة بفشاء صلب . والبن اصناف منها البن العربي وهو الذي ترى صورته امامك ومنها الموريسي وهو

افضلها بعد العربي اجتلب من الهند الانكليزية الى ياوا وجزيرة موريس واليابون . وقد وجد من عهد قريب صنف آخر في غابات البرازيل ثمره اصفر ويقال ان نقاعة حبة لذيدة

اما اصل البن فجهور الباحثين على انه اول ما اجتلب من جنوبي

الحبشة ولم ينقل الى بلاد العرب الا في القرن الخامس عشر فاخصب فيها  
 خصباً عجيباً وهو افضل اصناف البن واغلاها ثمناً . واما استعمال شرابه  
 المعروف بالقهوة فالمشهور انه لم يعرف الا في العهد المذكور لكن يؤخذ من  
 بعض النصوص انه كان يُستعمل في بلاد الفرس منذ سنة ٨٤٥ للميلاد . واما  
 في اوربا فلم يُعرف الا في القرن السابع عشر لكنه لم يثبت ان شاع شيوعاً  
 غربياً واتسعت تجارته فكان ذلك داعية للولنديين الى غرسه في اعمالهم  
 بالهند فاحتالوا بان اخذوا فساتل منه من بلاد العرب وغرسوها في باتافيا  
 من جزر يابوا . ثم اجتلب من هناك الى هولندا في اوائل القرن الثامن عشر  
 فكانوا يجعلونه في بيوت من زجاج ويمالجونه بالحرارة الصناعية فعاش فيها  
 واهدت منه فسيلة الى لويس الرابع عشر فجمت في البيوت الزجاجية  
 من حديقة النبات بباريز . وفي سنة ١٨٢٠ ارسلت الحكومة الفرنسية  
 ثلاث فساتل منه الى بلاد الانتيل على يد الربان دُكليو لتُغرس هناك  
 ومن غريب ما يُحكى عنه ان اثنتين من تلك الفساتل هلكتا في الطريق  
 وبقيت الثالثة فاحتفظ بها غاية الاحتفاظ ثم بينا كان في الطريق نفذ الماء  
 في السفينة فكان يشاظرها ماء شربه حتى بلغ بها الى مرتبك حية ثم  
 غرسها فعاشت ومنها كل ما يوجد من البن في تلك النواحي وقد نمت واخصب  
 في جميع البلدان التي بين ١٢٤٥ و ٣١ من الحرارة واما في البلاد التي حرارتها  
 دون ذلك فلم يعيش

والبن يزهر ويثمر مرتين في السنة احدها في الربيع والاخرى في  
 الخريف الا انه لا ينحلو من الزهر السنة كلها والزهر يعقد ويدرك ثمره

في مدة اربعة اشهر فيكون جناؤه متواصلًا . وهم اذا جنوه ففهم من يكسر  
 الثمرة ويخلص الحب من القشر بالفرك ثم يجفنه فيكون لونه اخضر ومنهم  
 من يدعه حتى يجف ثم ينزع القشر عنه بالدياس فيكون لونه الى الصفرة .  
 اما في بلاد العرب فيتركونه حتى ينضج على شجرته ويسقط فيجف من  
 نفسه وقد يهزّون الشجرة حتى يتساقط النضيج من حملها بعد ان يبسطوا له  
 بواقي يسقط عليها ولكنهم لا يجنونه بالايدي وبعد ان يعرض للشمس عدة  
 ايام حتى يتم جفافه يوصل الحب من قشره بمدالك من الخشب

اما منفعة البن فقيما قرروه انه يسهل الهضم ويزيد التمثيل في الاغذية  
 بحيث انه لو قال متناوله مقدار الطعام لم يشعر بنقص في غذائه . وهو  
 كالحمر كلما تقادم عليه الزمن طاب وزكا ومتى بلغ منتهى جفافه وهو لا يتم  
 الا في مدة اربع الى خمس سنوات امكن حفظه الى ما شاء الله وهو  
 حينئذ ينتهي وزن اللتر منه الى ٥٠٠ غرام مع ان ما كان منه قريب العهد  
 بالجنى من سنة الى سنتين يكون وزن اللتر منه من ٦٨٠ الى ٧١٠ غرامات .  
 غير انه لما كان البن يباع بالوزن لم يكن من المحتمل ان يوجد في اماكن  
 بيعه معتقاً لما يطرأ عليه من النقص ولذلك يجدر بمستهمله ان يتخذ حاجته  
 منه مقدماً ولا يستعمله الا بعد ان يأتي عليه الزمن الكافي

ولا حاجة الى وصف كيفية استعماله لكن لا بأس ان نذكر شيئاً  
 من الكيفيات التي اصطلح عليها المتأثقون في شربه بعد الزاولة والاختبار  
 وقد ذكروا في طريقة تحميصه انه ينبغي ان يكون معجلاً ما امكن بحيث  
 تكون الحرارة التي يحمص عليها على ٢٥٠ درجة ويرفع عن النار حالما يبلغ



اللون الاشقر صافياً او مُشرباً تبعاً لاصل تقاء لونه ثم يوضع في مصفاةٍ ويحرك ذهاباً واياباً فتطير عنه رائحةٌ اشبه برائحة القرن المحرق وبعد ان تذهب منه تلك الرائحة يبرد بنشره على طبق معدني او صفيحة رخام وعند اللزوم يحفظ في اناء غير ذي مسامٍ يُسدّ سدّاً محكماً . وأعدل التحميص ما ذهب به ١٣ الى ١٥ في المئة من وزن البن المعتق و١٨ الى ٢٠ من وزن البن الجديد وهو معدّل الدرجة المذكورة واما تحميصه الى ما فوق ذلك حتى يبلغ الى اللون الفحامي ويمج ما فيه من الدهنية التي يدل عليها بريق لونه ففيه خلا ما يكتسبه اذ ذاك من مرارة الطعم انه لا يعود يمكن حفظه زمناً لان هذه الدهنية تفسد عند مباشرة الهواء لها فيكون عنها في القهوة طعمٌ بشع

اما طريقة اغلّائه فمنهم من يطحنه قبل ذلك طحناً ناعماً ويغليه في الماء او يغلي الماء وحده ثم يضيفه اليه ويرفعه عن النار عند اول جيشانه وهي طريقة اهل الشرق ومنهم من يجشّه جشاً ويفرغ الماء عليه بعد اغلّائه على حد ما يعالج الشاي فتأتي عنه نقاعة صافية وهو اصطلاح اكثر مدن اوريا . ومنهم من يختار والحالة هذه ان يكون الماء دون درجة الغليان لكن ينقع البن قبل استعماله في شيء من الماء ليسهل تحلّاه . اما الماء فلا شك ان المقطر منه افضل ما يستعمل خلّوه عن كل مادة غريبة قد يتكيف بها طعم القهوة

وافضل ما تتخذ القهوة بعد الطعام لانها تعين على الهضم وتحدث عند شاربها خفةً ونشاطاً واذا اخذت قبل الطعام فانها على الغالب تضعف شهوته .

وهي تؤثر على المراكز العصبية فتنبه الفكر وسائر القوى العقلية وتُكسب  
التصور حدةً إلا أنها قد تحدث الأرق ولا سيما عند غير معتادها وإذا  
أُفرط من شربها فقد تُحدث اختلالاً في القوى العصبية ولذلك يجمل  
بعصبي المزاج اجتنابها كما أنه ينبغي اجتنابها في كل حالة تقتضي السكينة في  
العصب . على أنه يمكن تلطيف فعلها بالسكر أو باخذ شيء من الأشرطة  
الروحية كالكنياك مثلاً إلا أن تركها على كل حال لمن يتأذى بها أولى

### الفُسَيْفَسَاءُ

هي هذا العشب المعروف وقد يقال فيها فُسَيْسَاءُ بحذف الفاء الثانية  
والعامة تقول فُسَيْفَسَاءُ بالتاء وهي كلمة دخيلة أهلها أكثر اللغويين ولم يذكرها  
الجواليقي في المعرَّب ولا الخفاجي في شفاء الغليل وقال في تاج العروس قال  
الليث هي الوان من الخرز يؤلف بعضها إلى بعض ثم تركب في حيطان  
البيوت من داخل كأنه نقش مصور وأكثر من يتخذُه أهل الشام . اهـ .  
والفُسَيْفَسَاءُ صنفان أحدهما ما كان نقشه على أشكال هندسية وهي المعروفة  
عند الأفرنج بالنقوش العربية وأكثر ما كان يتخذ لتبليط الدور الفخيمة  
والهياكل واشباهها والآخر ما مثلت فيه صورٌ طبيعية من الحيوان والنبات  
وغيرها يؤلفونها من فصوص صغيرة مكعبة من الرخام أو غيره من أنواع  
الحجارة ومن قطع الزجاج الملون وكانت تزين به الجدران والسقوف . وقد  
كان للمتقدمين عناية عظيمة بالفُسَيْفَسَاءُ ولا سيما في زمن دولة الرومان  
فكانوا يكثرون من المغالاة بها حتى كانت شائعة في منازل أرباب الغنى