يقال هجس هو في الامر

ويقولون بمجرّد ما دخل قمت لاستقبالهِ اي اول ما دخل وهو تركيب عاميّ

ويقولون تأكدت الامر اي تحققتهُ واستيقنتهُ ولم يُسمَع تاكَّد الا لازماً تقول تأكد لي الامر اي ثبت عندي وتحقق　　(ستأتي البقية)

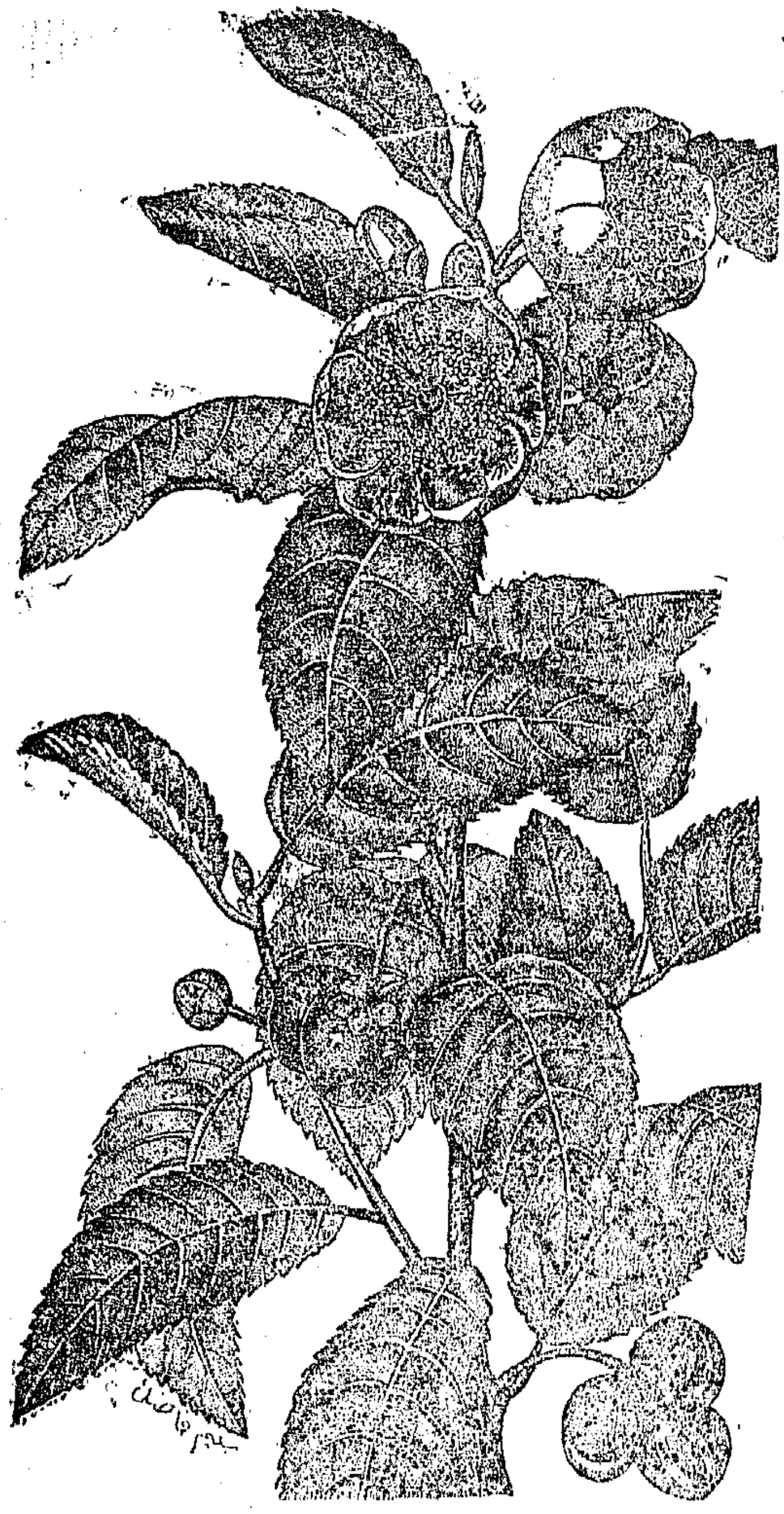
الشاي

هو هذا النبات المشهور وهو ضربٌ من الجَنْبة اي النبات بين البقل والشجر يرتفع من مترٍ الى مترين وتتشعب من ساقهِ شُعَبٌ كثيرة واوراقهُ سنانيّة الشكل جِلدية البنآء لا زَغَب عليها مسننة تسنيناً منشاريًّا . ولهُ زهرٌ ابيض طيب الريح ينعقد بشكل سِنْفة ذات ثلاث خَشَلات مستديرة [1] بحجم البندقة تنشقّ كلٌّ منها عن بزرة

والشاي اصنافٌ اشهرها الصيني واصلهُ من أَسّام العليا والجنوب الغربي من الصين ومن هناك انتشر الى اكثر جهات الصين واليابان والهند ونُقِل الى اميركا الجنوبيّة والبرازيل وغيرها لكن اجودهُ الصيني الذي منابتهُ ما بين ٣٠° و٣٥° من العرض . وهو ينمو في الاراضي الخفيفة المكسوّة بطبقةٍ رقيقةٍ من التربة النباتية وارضهُ لا تقتضي علاجاً ولا سماداً ولا سقياً لكن

(١) السنفة بالكسر وعآء الثمر سوآء كان مستطيلاً كسنفة اللوبيآء ام مستديراً كسنفة البندق . والخشلة في الاصل البيضة اذا أُخرج جوفها والمراد بها هنا احد الاقسام التي ينقسم اليها وعآء بعض انواع الثمر كالخشخاش ونحوهِ وهي تعريب coque

يُختار ان تكون متجهة الى الجنوب بحيث تكون معرَّضةً للشمس . ويُبدأ باستغلاله بعد ان يأتي عليهِ ثلاث سنوات من زرعهِ ويُجنَى ثلاث مرات



في السنة اي في مارس ومايو ويوليو. وافضلهُ ما جُني في مارس حين تكون اوراقهُ جديدة رخصة ويسمى بالشاي المَلَكيّ لانهُ في الغالب يكون مخصوصاً بكبرآء المملكة . وفي مايو ويوليو يكون إتآؤهُ اكثر الاان كل ما تأخر منهُ يكون دون ما قبلهُ في الجودة . فاذا بلغ سبع سنين قلّ اتآؤهُ جدًّا واذ ذاك تُقطع ساقهُ فتنبت منهُ شُعَبٌ جديدة تُستغَلّ من سنتها

اما علاجهُ بعد ذلك فيقتضي دقةً وعنايةً عليهما تتوقف جودتهُ وحسن لونهِ. وهو يكون اما اخضر واما اسود وكلاهما يترتب على نوع العلاج الذي يعالَج بهِ فاذا أريد ان يكون

اسود عُرِّضت الاوراق اولاً للشمس بان تُبسَط طبقاتٍ رقيقة على اطباق من الخيزران ثم تؤخذ وتجفّف على صفائح من المعدن تُحمَى في تنّور مخصوص فتوضع الاوراق عليها وتحرَّك تحريكاً متواصلاً باليدين الى ان يُسمَع صوت احتكاكها على الصفائح . واذ ذاك تُبسَط على موائد مغطّاة ببواريّ من الخيزران دقيقة النسج وتُفتَل فتلاً سريعاً بحركة مطَّردة براحة اليد ويكرّر الفتل عليها الى ان تبرد لانهُ لا يمكن فتلها الا وهي حارّة فاذا بردت ثبتت على الهيئة التي فُتِلت عليها . واذا وُجد بعد ذلك انهُ لا يزال فيها شيءٌ من الرطوبة اعيد تجفيفها ثم فتلها وقد يكرَّر ذلك عليها الى الرابعة حتى تجفّ تمام الجفاف . واذا اريد ان يكون الشاي اخضر فلا تعرَّض الاوراق للشمس لكن توضع رأساً على الصفائح المحماة فتجفَّف وتفتل في اسرع ما يمكن بحيث لا يعرض لها الاختمار كما يحدث للشاي الاسود . وبعد ان يتم ذلك كلهُ يؤخذ في فرز الاوراق فيُعزَل منها ما لم يتمّ فتلهُ ثم تُغربَل في غرابيل من دقيق الخيزران حتى يسقط من بينها ما قد يكون خالطها من فُتات القشر ثم تُنخل لنفي ما لعلهُ بقي عليها من الغبار . وبعد ذلك تحمَّص في تنانير مخصوصة وهو اصعب ما في هذا العلاج لانهُ اذا زادت الحرارة عليها او نقصت درجةً واحدة كان ذلك كافياً لان يقلل من جودتها

والشاي الاخضر اذكى رائحةً من الاسود وطعمهُ اشدّ عفوصةً ولذعاً وهو مهيّجٌ مؤرّق والجديد منهُ شديد التخدير الى حد السكر ولذلك يخلطهُ اهل اليابان بمثل مقدارهِ من القديم واهل اوربا يخلطون الاخضر بمثلهِ او بمثليهِ من الاسود تخفيفاً من تأثيرهِ على اصحاب المزاج العصبي

وهناك صنفٌ آخر منهُ يُعرَف بالقرميدي وهو ما اتُّخذ من فُتاتهِ وناعمهِ يضعونهُ في قوالب مربَّعة ويضغطونهُ ضغطاً شديداً فيخرج اقراصاً شبيهةً بالقرميد . واكثر ما تنفق هذه الاقراص على القلموق ومن اليهم من بلاد التتار الروسية وسيبيريا فيغلونهُ في مرجل مع انواع أخر من النبات ويلقون فيهِ ملحاً ويتخذونهُ ممزوجاً باللبن والسمن وهو كثير الاستعمال عندهم يجدون فيهِ لذةً عظيمة

واستعمال الشاي وغُلايتهِ كثير الشيوع في الصين واليابان لا تستغني عنهُ طبقةٌ من الطبقات ولا يكادون يعرفون مشروباً غيرهُ والصينيون يشربونهُ صِرفاً فلا يمزجونهُ بالسكَّر ولا بغيرهِ . ولامبراطور اليابان ارضٌ مخصوصة تُزرَع فيها حاجتهُ منهُ وهي جبلٌ بجوار مدينة أُسرِي بقرب البحر يُزرع كلهُ من هذا النبات . وقد حُفِر حولهُ خندقٌ يمنع الناس والبهائم من الوصول اليهِ ويُغسَل ما فيهِ من النبات كل يوم لازالة الغبار عنهُ وفي مدة الجنى يستحمّ جانوهُ كل يوم مرتين او ثلاثاً ولا يقطفون الاوراق الا والقفافيز في ايديهم . وبعد ان يتمّ قطفها ومعالجتها بمثل ما ذكر توضع في آنية ثمينة وتُحمَل الى الامبراطور في احتفالٍ عظيم

اما ادخال الشاي الى اوربا فكان منذ اواسط القرن السابع عشر وكان اول ما عُرِف في انكلترا وهي تنفق منهُ اليوم ما يزيد على اربعين مليون كيلغرام في السنة . واما في فرنسا فلبث زمناً معدوداً من العقاقير الدوائية ولم ينتشر استعمالهُ فيها الا منذ سنة ١٨١٤ . ويقدَّر ان الشاي الذي يُستهلك في الارض كلها يبلغ ما يزيد على ١٠٠٠ مليون ليبرة منها نحو الثلثين تستأثر

بهِ الصين وحدها والباقي يوزَّع في جهات اوربا واميركا

حديقة السوسن

بقلم حضرة صاحب السعادة سليم بك عنحوري

(تابع لما في الجزء التاسع)

والحاصل ان اسلافنا على ما نرى خبطوا في المسألة خبط عشوآء ولم يصيبوا منها حتى اليوم هدايةً ولا رشداً . وكما انهم اختلفوا في حقيقة المرأة وماهيتها ومنزلتها اختلفوا ايضاً في وجوب تعليمها وعدمهِ — ففريقٌ منهم — حظَر التعليم عليها حَظْراً باتّاً حتى القرآءة والكتابة زعماً انهُ مدعاة لاسترسالها في الغرور وانهماكها في المفاسد والشرور[1] . — وفريقٌ — قال بوجوب

(١) ومن افسد الآرآء وابعدها عن الصواب قول بعض معارضي التعليم « ان الانثى اذا تعلمت زال عنها رونق الانوثة وفقدت مزية الحب فانها لا تفتن اللب وتجذب العواطف الا لكونها لا تجادل ولا تحتجّ (والحال ان الجاهلة اكثر جدالاً واطول حجةً واشد عناداً) ولانها شحرورٌ يغرّد وطفلٌ يعبث وقلبٌ يحبُّ فكيف يحصل لها الحب اذا لهت عنهُ بشواغل العلم » وقد فات هؤلآء ان كل قوّات الارض وشواغل الكون ومتاعب الحياة وسلطات الممالك لا تقوى على الوقوف في سبيل الحبّ الذي تبعثهُ الاميال الجنسية الكافلة لعالم العمران بنمآء النوع ودوام البقآء . بل العلم يزيد القلب ارتياحاً للصبابة وحنيناً الى الغرام ويجعل وجهتهما المحاسن المعنوية وقبلتهما الجمال الادبي فتصحّ مبادئ الحب وترسخ دعائمهُ وتهنأ مظاهرهُ ويورث ذويهِ المجد والفخر والعلآء يجتنونها في خلال الانس والمسرة والصفآء بعكس الحبّ المادّي المقترن بالجهل فانهُ واهي الاساس قصير العمر وخيم المرتع جالبٌ للذلّ والشقآء . وفضلاً عما ذكر فان وظيفة المرأة لم تكن