

شاي يابان وعلم الكيمياء

تكاد حين نقابل انفسنا بام المغرب والمشرق يقضي علينا الاسى لولا تأييدنا فلا نعلم انحن بالنظرة دون غيرنا من امم الارض او ان احواننا الاجنبية قد قضت علينا بتطويق المعارف والسكون الى الخمول والاكتفاء بما لا يثبت لنا قدماً ولا يرفع لنا شأنًا ومن كان ما مخلوقاً ليكون له في عالم العلم شأن لا يرمى حوله الا ما يسطر عنه ويضعف عزيمته ولذلك قل من انتقطع لنا الى الدرس والبحث وبدون ذلك لا نتأصل العلم في بلادنا ولا نثر

افتح سجل المعارف وقش عن اسماء الباحثين المحققين الذين وسعوا نطاقها واتاروا بها الازدهان تجد بينهم الالماني والفرنسي والانكليزي والاسوي والشمسي والابطالي والروسي بل تجد بينهم ابن يابان وهو وثنى دخل في المدنية لم يطّلع على معارف اوربا الا منذ سنين قليلة ولا يتتار بمرتبة عقاية على غيره من اهالي المشرق ولا له في تاريخ العلم السالف اسم يذكر فيما ان يكون ابن يابان متقدماً علينا بالنظرة وهذا نكرة على كل الانكار وابتازنا الذين يتعلمون الآن في مدارس اوربا دليل على ذلك واما ان تكون امته قد اصاب الغرض في كنيته تعليمه اكثر من امتنا - ومهما يكن من الامر فاليابانيون سائرون في طريق البحث العلمي وغير مكثفين بالنقل والتقليد - ومن الادلة الكثيرة على ذلك ما عثرنا عليه حديثاً وهو ان احد كيمائهم الوطنيين واسمه كوزاي بحث في الشاي وخواصه مجتاً كيماء ويا ووضع رسالة في هذا الموضوع نشرت في اعمال مدرسة الزراعة الامبراطورية في يابان وجاء فيها على كل ما ذكره العلماء الالمانيون من هذا القبيل وزاد عليه نتائج ابحاثه الخاصة وهي تناول تركيب الشاي الكيمائي وفعلة في نوع الانسان واشهر الطرق المستعملة في بلاد يابان لاستحضاره وتناوله وكل ذلك من باب كيمائي اتخاقي - وما قاله ان اهم افعال الشاي بعد ما يدخل الدم انه يهيج المجموع العصبي ويسكن العقل ويزيل التوتر وينبه الانتكار ويسكن الجوع وينمش البدن ويمنع الصداق

وفي الشاي قليل من الشاين والزيت الطيار والنين اما الشاين فسم زعاف اذا اخذ بكميات كبيرة واما اذا اخذ بكميات قليلة فهو مقو وهو في ذلك مثل الاستركين - والزيت الطيار لم يذكر من امره سوى انه ينه الشم والدوق واكثه قال ان تجبر الشاي

الاخضر بالخيار النخ لا يزال هذا الزيت الطيار مئة. واما الشين فانه قابض وله الفة شديدة للشبهات بالفلوري فاذا زاد مقداره رُسب اصول الاختار من الحشرات المعدية وسبب سوء الهضم

ومعلوم ان الشاي على نوعين اسود واخضر. ولاختصار الشاي الاسود اربعة اعمال ضرورية الاول الاذبال والثاني التل والثالث التخمير والرابع التجفيف وفي . استحضار الشاي الاخضر يترك التخمير وقد يترك التل ايضا. وطرق استحضار الاسود واحدة تقريبا في يابان وفي الهند وذلك ان تقطف الاوراق الطرية من رؤوس الاغصان وتعرض للشمس ساعة او ساعتين فتذبل جيدا واذا لم تكن الشمس مشرقة توضع على النار حتى تذبل. والتل يعد الشاي للاختار ويخترس فيه من زيادة خروج العصارة من الشاي وعند الكيمائي كوزاي ان التل يخرج العصارة من السج الخليوي فتستقر على سطحه وترتد رائحته

والاختار اهم الاعمال في إعداد الشاي الاسود ويترول الرائحة البقية من الاوراق على راي كوزاي وبطيب طعما وعندة انه اذا كانت درجة الحرارة ١٠٤ مميزات فانبيت فتعرض الشاي ساعة واحدة للاختار كاف لاختاره واذا زاد الاختار عن ذلك صار طعم الشاي حامضاً فلا بد من توقيف الاختار حالما يبلغ الدرجة اللازمة وذلك بتجفيف الشاي في الشمس ثم بتجفيفه على النار. وكان الانكليز الذين يزعمون الشاي في بلاد الهند يفعلون يو كما يفعل الصينيون تماماً لظنهم ان ذلك لازم لاجود رائحة ويحسن طعمه ثم وجدوا بالاختار انه يمكن اختصار هذه الاعمال كلها وانماها بالآلات التجارية على اسهل سبل ولذلك رخص ثمن الشاي كثيراً

وفي بلاد يابان ثلاثة انواع من الشاي الاخضر وهي الشاي الياباني وهو يجبر بيجار الماء سخن ليزول منه الطعم النية ثم يفتل ويحجن على النار. والشاي الاخضر الصيني وهو يحمص على النار قليلاً ثم يفتل ثم يحمص وهلم جرا الى ست دفعات. والشاي المسوط وهو اجود انواع الشاي كلها والاشجار التي ينطف منها تظل من الشمس ثلاثة اسابيع قبل قطفه ثم ينطف وتتقى اجود اوراقه وتجر بيجار الماء ولكنها لا تتل ولا تفس باليد بل تحرك بقصة من التنا ثم تجفف

وقد وجد الكيمائي كوزاي ان الشاين اكثر في الشاي الذي حجب عنه نور مئة في الشاي المكشوف لورها بحوثلاثين في المئة وعندة ان تسريد الشاي يغير تركيبه

الكيمائي ويقلل التبين منه ولكنه لم يوضح كيفية ذلك. وان الازرق البروسياني الذي يستعمل لتلوين الشاي الاخضر لا يضر بالصحة لان كميته قليلة جداً

ويغلى الشاي في بلاد يابان على اربعة اساليب الاول ان يسخن مسحوقاً ناعماً كما يسخن البين عندنا ويصنع منه شراب كالقهوة ويشرب كله مملاً وهو الشاي الاخضر الجيد جداً. والثاني ان ينقع في الماء الذي حرارته بين ١٢٠ و ١٥٠ فارهيت ستة دقيقين. والثالث ان ينقع في الماء الدافئ دقيقة وهو الشاي المتوسط والرابع ان يغلى في الماء وهو الشاي الدون. والفرض الاول مزج الماء بأكثر ما يمكن من الشايين واقل ما يمكن من التبين وعندئذ ان ذلك يتم في الانواع العليا من الشاي بنقها في الماء الذي حرارته بين ١٢٠ و ١٥٠ لمدة تختلف بين دقيقتين وخمس دقائق. والاسراع العليا من الشاي تباع الليزة منها في بلاد يابان بخمسة شلنات الى سبعة. ولذلك قلنا تخرج منها ويقال ان الاوربيين لا يستطيعونها لاعتيادهم غيرها من الانواع الدنيا. والذي نعلمه خلاف ذلك فان احد فضلاء الايرانيين اهدانا جاتناً من الشاي الاخضر الياباني وهو مسوط الاوراق منتصر على رؤوس الخراييب وكذا نجد له نكهة لا نجدها في الشاي المعتاد وكل الذين شربوه معنا من الافرنج شهدوا بذلك. ويقال ان بعض زارعي الشاي في بلاد الهند يفتدون باليابانيين في اجتناء الشاي الاخضر ولكنهم لا يجنون منه الا مقداراً قليلاً يكفي لهم وللهدايا التي يهادون بها اصدياقهم ولا يبيعون منه لغلاء ثموه.

وحملة التول ان بلاد يابان قد سارت في طريق العلم الحديث الذي سبيلها اعلى ذرى النجاح ان لم تسلّم ازمتهما للتسولين الاوربيين الذين يجردون عليها بالنصار ليفعلوا اعتاقها بقبول لا تفك مدى الادهار

مسئلة كليوتيرا في لندن

صبرت مسئلة كليوتيرا وهي في النظر المصري على نقلات الجوز ونوابب الايام شات بل الوقت من السنين فلما نقلت الى البلاد الانكليزية اخذ الهواء يخر بدنها وقد مضى عليها الآن ست عشرة سنة فخر منها ثمن العنفة وبما ان عنى الكتابات التي عليها نحو عقدين فستطعم هذه الكتابات كلها وتسمى اثراً بعد عين في نحو مئة عام فعمى ان يكون ذلك عبرة للذين يضعون بالآثار المصرية فلا يحاولوا نقلها من مقرها ولا تعرب هذا النظر ما يتاخر به بنية الاقطار