

طعام الجنود

يختلف طعام الناس نوعاً ومقداراً اختلافاً كبيراً فبينما ترى المثري المتفرج سيم في المدن يأكل خبز البيرة وطم الطير والضأن والسك وانواع الخنصر والقواكه والحلوى ويفضن طاهيو في طنج ما يطبخ منها حتى لا يقدر له من لون واحد مرتين في اليوم ولا في اليومين والثلاثة ترى الفلاح في الارياض يكتفي بخبز الترة والكثير لا يأدنه بشيء او يأكل معه لليل من البصل والمش ولا يحول عن هذا الطعام يوماً بعد يوم وشهراً بعد آخر . وهو في القالب اجود صحة من المثري واشد منه عضلاً وانم بالاً

والناس احرار فيما يأكلون على حد المثل القائل كل ما تشتهي والسن ما تحب الناس رلو قيد موسروم انفسهم بالعادات . ولكن الجنود ليسوا احراراً بل يضطرون ان يأكلوا ما يفرض لهم من العونة الجارية) وقد كان ذلك شأنهم من قديم الزمان من عهد اليونان والرومان وهذا الاضطرار غير جائر بل هو في مصلحتهم لان ما يفرض لهم من الطعام هو في الغالب أكثر وافضل مما يأكلونه في بيوتهم . وتراعى فيه صحتهم وقوتهم كما تراعى احوال بلادهم وما فيها من مواد الطعام الكثيرة التي يمكن الاعتداد عليها

وقد بحثنا عن طعام الجندي المصري فوجدنا انه يتألف من المواد التالية

خبز	٢٥٠ درهماً في اليوم	مدة ٣٥٣ يوماً
بقساط	٢٠٠ درم	٠
فول	٠٢٠ درهماً في اليوم	٠
وعقدس	٠٢٠	مدة ٠٨٤
عدس فقط	٠٤٠	٠
لحم	٠٣٥	٠
رز	٠٢٠	٠
سمن	٠٧ درام	٠
ملح	٠٠٥	٠
بصل	٠٠٥	٠
خنصر	٠٤٥	٠

وذلك أكثر وافضل مما يأكله الجندي في بيته . والسوداني كماصري من هذا القليل ولكن السوداني يعطى عدداً فقط بدل الفول ويعطى ذرة في بعض الأماكن بدل الخبز . ويعطى كل عسكري يومياً من اللوازم الأخرى ٤٥ درهماً من الفقم الحجري أو ١٥٠ درهماً من الخطب لطبخ طعامه ودرهمين ونصف درهم من البترول وخمسة دراهم من الصابون

وتبلغ نفقات المكري المصري في مصر نحو سبعة جنيهات في السنة وفي السودان بين سبعة جنيهات و ١١ جنياً حسب الجهة التي يكون فيها وحسب أسعار المأكولات وقد وقفنا على مقالة للستر اوسناس ميلس ذكر فيها اطلعة الجيوش الأوربية وهاك خلاصتها

خبز	٤٢٠	درهماً	في اليوم	طعام الجندي الألماني
لحم	٢١٢	"	"	
بازلاء	١٤٤	"	"	
زبدة	٥٠	"	"	
خبز	٣٦٠	درهماً	في اليوم	طعام الجندي الفرنسي
رزا أو خضر مقددة	٥٩	"	"	
شورباقي علب	١٦	"	"	
لحم	١٣٢	"	"	
شحم	٠٠٨	دراهم	"	
سكر	٠٠٥	"	"	
خبز	١٨٠	درهماً	في اليوم	طعام الجندي الانكليزي
لحم طري	١٨٠	"	"	
مقعد	٠٤٨	"	"	
جبن	٠٣٦	"	"	
مرق	٠٤٨	"	"	
سكر	٠٣٦	"	"	
خضر يابسة	٠٢٤	"	"	

خبز	٤٢٠	درهما	في اليوم	طعام الجندي الفرنسي
لحم	١٣٢	"	"	
خضراوات	٠٢٦	"	"	
سكر	٠١٢	"	"	
خبز	٤٣٣	درهما	في اليوم	طعام الجندي الروسي
لحم	٢٦٠	"	"	
خبز ممشورة	٠٥٧	"	"	
شحم وزبدة	٠٣٦	"	"	
خبز	٣٨٨	درهما	في اليوم	طعام الجندي الايطالي
لحم	١٣٣	"	"	
رز	٠٦٣	"	"	
سكر	٠٠٨	"	"	

فالجندي الروسي أكثر هؤلاء الجنود اكلاً للحم ويتلوهُ الانكليزي فالالمانى فالايطالى فالفرنسوي فالنمسي فالصربي ولكن اذا اعتبرنا ما في الطعام من الغذاء قطعاً قطعاً الجندي الانكليزي أكثر غذاءً من غيره لكثرة ما فيه من الجبن والسكر والحم المقدد القليل الماء ويتلوهُ طعام الجندي الروسي او ياتله لكثرة ما فيه من الخبز والحم ثم طعام الجندي الالمانى فالفرنسوي فالايطالى فالنمسي والحم قليل في طعام الجندي المصري اذا قوبل بطعام الجنود الاوربية ولكنهُ أكثر كثيراً تماماً يا كلة الرجل من جمهور المصريين ثم ان الجندي المصري يأكل الفول والعدس والرز والسمين وكلها اطعمة معتدبة جداً ولو كان وزنها قليلاً لان الحبوب جافة قليلة الماء

كان ابطال اليونان في عهد هوميروس قبل المسيح يأكلون من ٨٠٠ سنة يا كلون اللحم والجبن والسمل واما عامة الجنود فكانوا يا كلون التمرة والزيت والزيتون والاشجار والبقول وكذلك جنود الفرس الذين اقليمهم مثل اقليم اليونان وكانوا حاسرين لم كانوا يكتفون يا كل الخبز والاشجار واخضر مع انهم بلغوا في غزواتهم بلاد اليونان وبلاد مصر وهذا كان شأن الرومان الذين تغلبوا على اليونان فان طعامهم كان الحبوب وادامهم الدهن والعرب امتدوا في غزواتهم الى بلاد الهند شرقاً وبلاد اروس شمالاً واسبانيا غرباً وطعامهم خبز الشعير واللبن والرز والاشجار

وكان طعام الجنود اليابانيين الى عهد قريب الرز غير المبيض والبيض والسلك المقدد والاثمار اليابسة . ولا يزال عرب البادية يزرون المغازي وطعامهم قليل من الثمر والبن وكان جنود التتار يشي من السودان والعرب يكتفون بثقل من الذرة والتمر اي ان طعامهم كان نباتياً محضاً وعلى الضد من ذلك فيان هنود اميركا فانهم كانوا يجارون وطعامهم حيواني محض من دقيق اللحم المقدد . ولما كان ولنجتون القائد الانكليزي الشهير في بلاد البرتغال مع جنوده سنة ١٨٠٨ كانت عذوبة الواحد منهم رطلاً من الخبز ورطلاً من اللحم ثم اعوزهم الخبز فامر ان تصير عذوبة الواحد منهم رطلين من اللحم

وكل الذين قادوا الجيوش من قديم الزمان الى الآن اهتموا بزادهم فراوا اولاً ان يكون خفيف الوزن كثير الغذاء لكي يسهل حمله من بلاد الى اخرى . وثانياً ان يكون مما يسهل بقاؤه زمناً طويلاً من غير ان يفسد او يتلف . وثالثاً ان يكون من الاطعمة التي تكثر في بلادهم كالقمح والرز والذرة ولا يخشى من فسادها . ولذلك فطعام الجنود في كل بلاد هو من نوع الطعام الكثير في تلك البلاد يجمع وينشف او يقدد او يملح حتى يقل حجمه ويتنفع فساداً هذا من حيث نوع الطعام اما مقداره فيجب ان يكون مثل اكبر مقدار يأكله الرجل عادة في وطن الجندي والقليل . ولا يخصص ذلك في مقدار الغذاء في مجموع الطعام بل يتناول ايضاً كل نوع من النواع على حدة . فالامة التي يكثُر سكانها من اكل اللحم يكثر جنودها من اكل اللحم ايضاً فاذا حوت نسبة اللحم في طعام الجنود الاوربية كانت كما في هذا الجدول

اللحم في طعام الجندي البريطاني يعادل ٣٠ في المئة

وفي	الروسي	٢٩
الالمانى	٢٤	
الفرنسي	١٩	
الشمسوي	١٧	
الابيطالي	١٧	

نعم ان بلاد الانكليز والروس والالمان ابرد من بلاد الفرنسيين والشمسويين والابيطاليين واجسام الانكليز والروس والالمان اكبر من اجسام الفرنسيين والشمسويين والابيطاليين ولكن الروع من هاتين الجهتين لا تكفي لتلطيل الفرق الكبير في قدار اللحم ونسبته الى بقية الطعام ولا يعقل هذا الفرق الكبير الا بتعود ام الشمال على الاكثار من اكل اللحم . فان العادة لتمام الانسان ولو لم يكن لها سبب معتول . فقد اينا في مقالات سابقة ان اللحم اقل جدّاً

من الحبوب على انواعها اذا اعثرت ما فيه وفيها من الغذاء والقوة لجسم الانسان ولذلك لا يستغرب اذا قلت المالك الاوربية الآن من تقدم اللحم الى جنودها ولكن لتقابلها حداً لا يحسن تجاوزه لان الجسم الذي اعتاد ان يستمد أكثر قوته من اللحم بمسرعيه استمدادها من النيرة ولذلك لا ينتظر من الجنود التي منعت عن بلادها موارد الغذاء الكافي ان تبقى على قوتها ونشاطها كالجنود التي لم يمنع عنها شيء من ذلك

الحار والحريف سببها

لماذا النفل والبصل حاران والرشاد والجرجير حريفان . وما سبب لسع القلقاس ولماذا لا تدمع العين منه كما تدمع من البصل . وكيف تتول الحرارة من البصل والثوم اذا شوي او سلقا ومن القلقاس اذا قفي وطبخ . هذه مسائل تخطر على البال ولكن لم يُلم لها حل الا الآن فان الاستاذ وليم لازبي من اساتذة جامعة اوهيو بأميركا يبحث في هذا الموضوع بحثاً مدققاً فاكشف سبب ما في بعض النباتات من الحرارة والحرافة وهما كخلاصة بحثه ان مادة النبات مركبة من الاكسجين والهيدروجين واليتروجين والكربون وفيه ايضاً املاح الكالسيوم والمنسيوم والبوتاسيوم . والحديد والكبريت والفصفور . وهذه المواد موجودة في كل خلية من خلايا النباتات الحية . وفي هذه الخلايا ايضاً املاح الصوديوم والليكون ولكن هذه الاملاح غير لازمة لحياة النبات وانما توجد فيه لانه لا يستطيع التخلص منها . والمواد المذكورة آنفاً توجد في جدران الخلايا متبلورة او غير متبلورة . وقد يوجد في قلب الخلية بلورات اخرى اخصها اكلات الكالسيوم وكربونات الكالسيوم وهذه البلورات صلبة ابرية في الغالب اي ان شكلها مثل شكل الاير الدقيقة

وسنة ١٨٩٠ تلالا استاذ لازبي مقالة في مجمع تقدم العلوم الاميركي قال فيها ان سبب ما في بعض النباتات من الحرارة والحرافة هو بلورات ابرية دقيقة جداً تتكون في خلاياها فتدخل غشاء القم وتخرجه كوخز الاير . فخالفة خلية النبات في ذلك فالتين ان هذه البلورات توجد ايضاً في نباتات اخرى غير حريفة كالمنب او قليلة الحرافة كالراوند وان الجوهر الحريف او الحار مادة طيارة لا تذوب في الماء ولا في الكحول بل تذوب في الاثير وتغير بالحرارة والجفاف ولكنهم لم يبينوا ماهية هذه المادة . ولا يعني انك اذا قصت بصله وشمت رائحتها دعت عينك وشمرت بشي من حرارتها قبل ان تذوقها ولكنك اذا شمت رائحة القلقاس