

البن والقهوة

بين التاريخ والعلم

شجرة البن من أصل افريقي ولكنها ظهرت أولاً ما ظهرت شجرة زروع وتجنى ثمارها ، في شبه الجزيرة العربية على ما يعلم . وأول وصف لها مرثداً الى مخطوطة عربية من القرن الخامس عشر . ففي ذلك العهد كانت زروع على السواحل الشرقية للبحر الاحمر ، ولها حملت الى البلاد العربية مع الغزاة الاحباش قبل قرن او قرنين من الزمان

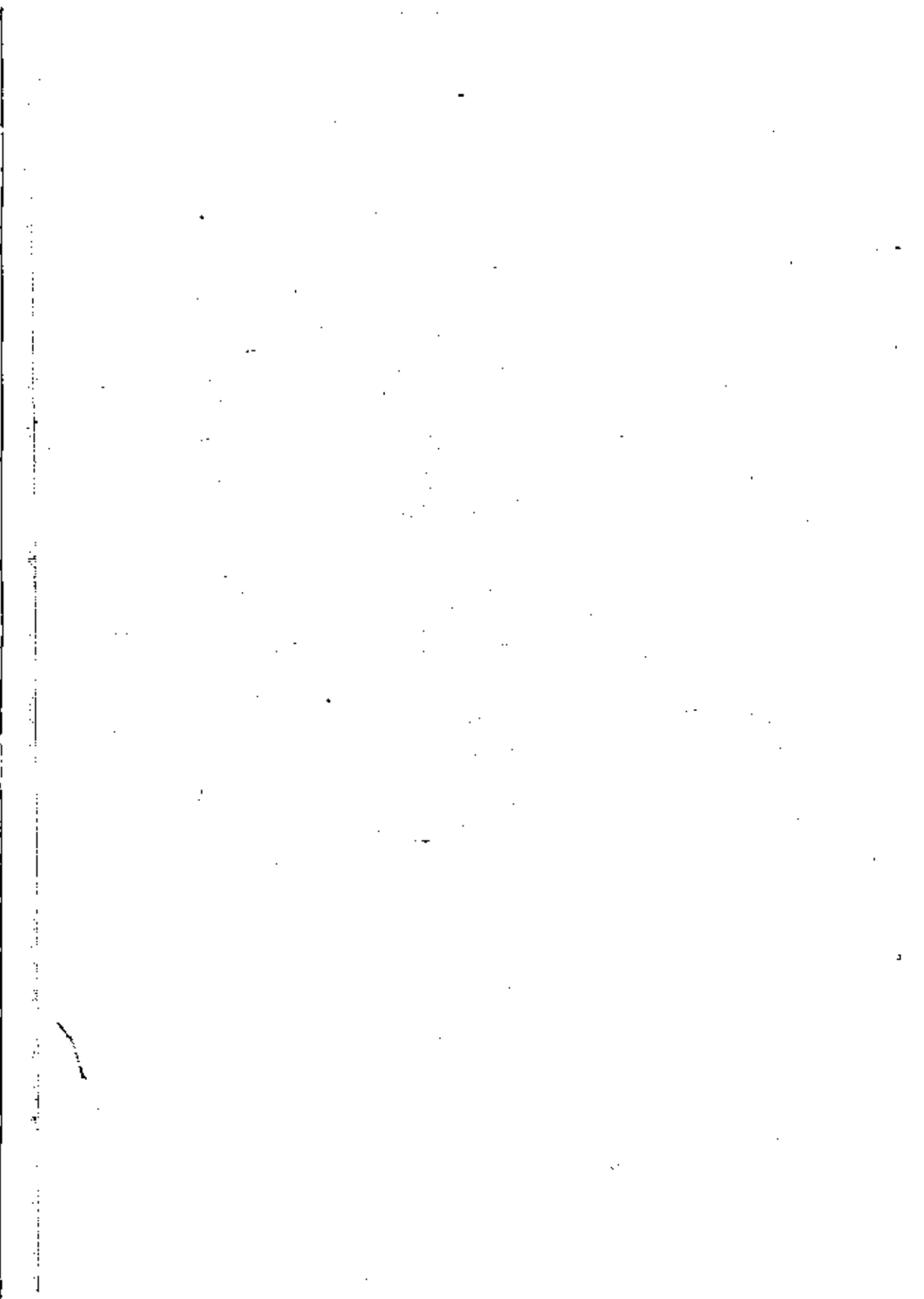
وجه في دائرة المعارف البريطانية النظمة الرابعة عشرة مادة Coffee ما ملحظة: ان النظمة القرينية Coffee ترتد على الغالب الى اللفظ العربي « قهوة » وقد ذهب بعضهم الى انها ترتد الى « كفا » وهو اسم مقاطعة في الحبشة حيث تنمو شجرة البن برة

والجنس كوفيا Coffea وهو من الفصيلة القوية Rubiaceae يشتمل على ٢٥ نوعاً منتشرة في المناطق الحارة في العالم القديم وفي افريقية على الغالب . فعلاوة على وجودها في الحبشة توجد كذلك في منطقة موزمبيق وعلى سواحل بحيرة فكتوريا يانزا وفي انجولا على الساحل الغربي . وفي ليبيا بن يعرف باسم « كوفيا ليريكا » وقد انتشرت زراعته في بلدان مختلفة . ومنها بن سيرايلون ويعرف باسم « كوفيا سنوفيللا » وبن الكنجو ويعرف باسم « كوفيا روبستا » وهناك نوع آخر يعرف باسم « كوفيا اكلسا » وينتظر له مستقبل باهر

ولكن أشهر أنواع البن هو المعروف باسم « كوفيا أرايكا » وشجرته دائماً الاخضرار تنمو حتى ارتفاعها من ١٨ الى ٢٠ قدماً ولها أوراق بيضية مستطيلة ملساء لامعة يبلغ طولها ست بوصات وعرضها بوصتين ونصف بوصة . والزهر أيضا يتق له عَرَف عطري . والثمر كالكرز الصغير تحتوي كل ثمرة على حبتين مدفونتين في لب عطري

أما البن الليبيري فيختلف عن العربي في ان أوراقه وازهاره وجذوبه أكبر ، وشجرته اخضر اناجياً ، ولكن نكهته دون نكهة العربي . ثم انه ينمو على مرتعات واطنة لا تصلح لشجر البن العربي

والبن في السنة حب شجره يعرف به على هيئة نواة الثمر الصغيرة محدس ويصل من دقيقتين

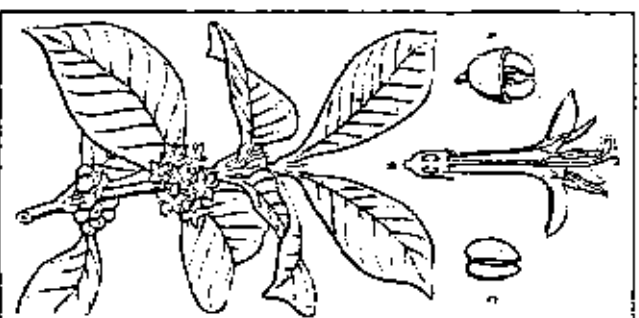




فصن من شجرة البين
البري (كوفيا اراكيا)



حي جوب البين . و تسهيل النبي . يحفظ بار تمام
الشجرة بين ٦-٨ اقدام



فصن من شجرة البين البري وند
ظايرت فيه الازهار والبري

مطبوخ يقال له القهوة.... والقهوة الحمر قيل سميت بذلك لأنها تعطي أي تذهب بشهوة الطعام والمولودون يسئون شراب البن بالقهوة وربما سموها البن قهوة. وتشيبه القهزة بالحرر حل بعض المشايخ القدماء على تحريمها وعلى ذلك قول الشاعر

قهوة البن حرمت فاشربوا قهوة الضب

وقد جاء في رسالة ضواتها البن أو القهوة Coffee ونصها الباحث دالغرن Dalgren الأمين الأول لقسم النبات في متحف فيلد شيكاغو ما يلي :

ان استعمال شراب البن نشأ أولاً في بلاد العرب وضدت المقاهي مجتمعاً يتبادل فيه الناس التوادد واحاديث التجارة والسياسة ولكن المقاهي انقلت في مكة المكرمة سنة ١٥٩١ بعد تحريم القهوة وكثرت في القاهرة سنة ١٥٣٤ ومنعت رخصتها في الاستانة غير مرة وكانت بلدة عثا^(١) بلاد العرب اهم مراكز تجارة البن واحتفظت بلاد العرب مدى قرنين من الزمان بما يكاد يكون احتكاراً لهذه التجارة. وفي مستهل القرن السابع عشر انتشر استعمال القهوة من الاستانة الى ايطاليا ويقال ان ظهورها الاول في ايطاليا كان في البندقية سنة ١٦٢٤ ثم في روما سنة ١٦٢٥. ومن ثم اخذت المقاهي تكثُر في شتى المدن حتى قيل ان باريس غدت بمقاهيها الالف والمائة مقهى كبيراً، وروي أن عددها في لندن بلغ في سنة ١٦٧٥ ثلاث آلاف مقهى

ولم ينتشر شرب القهوة في ألمانيا بالسرعة التي انتشر في غيرها من البلدان ولكن لم تقض مائة سنة على ادخالها الى ألمانيا على يدي فردريك الكبير حتى قال أحد الكتاب « ان زيادة المستهلك من البن في ألمانيا يؤسف له ». فكل طائفي وفلاح تقريباً تعود شرب القهوة ». ووصلت القهوة الى روسيا عن طريق النمسا والاسنانة ولكن غلاء ثمنها حاد دون انتشارها في روسيا. وفي القرن الثامن عشر وصلت الى البلدان السكندنافية حيث يتوق المستهلك منها في البيوت معدل المستهلك في هولندا

تبدأ شجرة البن العربي في الازهار في السنة الثالثة من حياتها وتقل غلتها الاولى في السنة

(١) ومنها الاسم الفرنسي Moka جاء في مقالات وصفي زكريا عن اليمن منتصف مارس ١٩٣٧ صفحة ٢٢١ ما نصه :- « وفي أقصى الجنوب فرقة « عثا » التي كانت في العصور الوسطى مدينة كبيرة تعد اكبر موالي اليمن بل كل جزيرة العرب ويدخل مرفأها الامين من الهند والحبشة والبرنج وتصل اليها قوارض مصر والطبجاز وغيرها تتبادل الطيور والطيوب والاصباغ والمنسوجات والمصنوعات والرقائق. وكان فيها ٧-٨ آلاف دار ومبشرات من الخناات والمشردحات لا زال اطلاقها مائة. وكانت ابن الجياي الناتج في لواء قن وأقضية يصدر منها ويمر به الاربع باسم (بن عثا : Moka)

الرابطة وتكون صغيرة وتبلغ أقصى غلظتها في السنة الرابعة أو الخامسة وتبقى ثقل غلة متناخضة من عشر سنوات الى عشرين أو ثلاثين سنة وأحياناً الى خمسين سنة. والشائع في بلاد العرب أن اشجار البن في بلاد العرب تنبع مرتبة التصح في السنة الخامسة ويجب تبديلها بغيرها بعد انقضاء عشرين سنة على زرعها. وفي بعض المزارع الاميركية يطلع الشجر الذي يقطع ويبدل بغيره كل سنة في المائة

وشجرات البن الصغيرة في حاجة الى شيء من الظل ولذلك يزرع عادة في الثلوم نبات سريع النمو كالذرة بظلها وفي بلدان أخرى يستعمل الموز لهذا الغرض في الحبشة، حيث موطن البن الأصلي، يزرع نباته في التجود، وخير ارتفاع الارض التي تزرع فيها اشجار البن في بلاد العرب يتفاوت من ٣٠٠٠ الى ٤٠٠٠ قدم فوق سطح البحر صنف البن الذي يستل من منطقة ما يتوقف في انقمام الاول على طبيعة الضرب الفروس، ولكن طبيعة التربة والاقليم ووسائل الناية بالشجر، عوامل ذات شأن في تحديد مقدار الغلة وجودتها. ففي بلاد المكسيك يقل ثمن البن المزروع على ارتفاع ٥٠٠ متر، ثلاثة ريالاً في المائة وطل عن البن المزروع على ارتفاع ١٨٠٠ متر، ثم ان جودة الغلة تتوقف على طريقة جني المحصول واعادته لسوق. فالجني باليد حيث تنضج الحبات الناضجة وتعرف بلونها القاتم يضمن الفوز بمحصول متناسق جيد. أما حيث يكون الجني غير دقيق فيحتلظ الحب الناضج بغير الناضج وهذا يكفي لانسداد نكهة الدقيق بعد التحميص والسحن. ولما كانت الحبات على الشجرة الواحدة لا تنضج جميعاً في وقت واحد فالجني باليد يجب ان يكرر. واذا خلط الحب الناضج بغير الناضج في اثناء الجني، تضر فصل بعضه عن بعض بعد الجني، فصلاً دقيقاً يتمد عليه وبعد الجني يُعد الحب للسوق. وباختلاف اساليب اعداده تختلف جودة مقدارين من البن من صنف واحد. ومن المسلم به ان تجفيف الحب في الفضاء اخضل من تجفيفه بالاساليب الصناعية. ولكن هناك اماكن لا يتاح فيها تجفيف الحب التجفيف اللازم في الهواء الطلق فيجفف بالطريقتين الطبيعية والصناعية

بلغ مقدار محصول البن سنة ١٩٠٠ عشرة ملايين كيس والمستهك كذلك. وقد زاد المستهلك بعد ذلك زيادة مطردة حتى بلغ ٢٣٣٩٠٠٠٠٠ كيس سنة ١٩٣١ - ١٩٣٢ ولكن المحصول زاد زيادة اكبر من زيادة المستهلك اذ بلغ في السنة نفسها ٣٧ مليون كيس ونصف مليون ثم زاد الى نحو اربعين مليون كيس في سنة ١٩٣٣ - ١٩٣٤ وهذا التوسع المطرد في زراعة البن اضطر الى تجمع مقدار كبير فاقض لاسواق له

والبن المزروع في الغام الجديد هو البن العربي على الأكثر (٩٠ في المائة) . ولكن منذ أصبحت زراعة البن وتجارتها عملاً كبيراً أخذ الباحثون يبحثون عن أصناف جديدة من نبات البن في أفريقيا فمَثروا بأصناف كثيرة فوجدوا مثلاً ضرباً من البن العربي *Coffea arabica* في جزيرة « غراندي كومورو » لا كائين فيها . ووجد نوع آخر في جزيرة ماسكارين ومدغشقر فيه أنارة من الكافيين ولكنه متصف بمخاوص سامّة

والنصر المثلث في البن هو مادة الكافيين وأون من كشفها باحث يدعى رنج *Engel* واستخرجها من حبوب البن سنة ١٨٢٠ . وقد ثبت بعد ذلك أن مادة الكافيين توجد في جميع أجزاء النبات ولا سيما في الأوراق . ولا يزال سبب وجود مادة الكافيين في النبات ، وما يفيد النبات منها ، غامضاً . وإذا استقرت مادة الكافيين نقيّة وبلورت كانت بلورات بيضاً دقناً كالابر . وتأثيرها الفسيولوجي ، في مقادير صغيرة كالقندار الذي يوجد منها عادة في قهجان قهوة ، هو التثبيد الفسيولوجي والداهني بتنشيط الجهاز العصبي المركزي والنشاط العضلي ، وهي تفرز عن طريق الكليتين بعد اقتضاء بضع ساعات على تناولها

وأهم ما تتصف به كبتّه أن تبيها لا يعقبه هبوط أو ضعف ، وهو ما يحدث عادة بعد تناول معظم المنبهات الأخرى . هذه الصفة من أهم البواعث على انتشار عادة شرب القهوة ، علاوة على نكهتها الطيبة

ومادة الكافيين توجد في نباتات أخرى غير نبات البن . « فالتايين » الذين كشف في ورق نبات الشاي هو والكافيين واحد . والواقع أن معظم الكافيين المجهز للبيح في الصيدليات يستخرج مما يعرف « بفار الشاي » لأن استخراجها منه أفضل من الناحية الاقتصادية من استخراجها من البن

ويختلف مقدار الكافيين في البن باختلاف الصنف . فمن ضروب البن ما لا كافيين فيه ومنها ما يحتوي على مقدار من الكافيين يبلغ ٣ في المائة وزناً . وهو يختلف في أصناف البن العربي من نصف واحد في المائة إلى ٢ في المائة . وأكبر مقدار من الكافيين يوجد في بن كولومبيا وأفقه في بن المكسيك . أما بن البرازيل وغواتيمالا فتوسط بين الاتين ومقدار الكافيين فيه يتفاوت من ٢ إلى ١ واحد في المائة . ويبلغ مقدار الكافيين في قهجان عادي من الشاي أو قهجان عادي من القهوة نحو قهجة ونصف قهجة