

دواء الذبائح

غذاء للإنسان صالح

(١) مسحوق دموي حيواني يقوي لثة الإغذية ويغني آكله عن تناول اللحوم القادمة
الاحتاج (٢) طريقة تحويل دماء الحيوان انظاره، غذاء صالحاً للإنسان (٣) كيف يتاح
تحويل الملايين من الناس المتأرجحين يوديا بيروتينات اللحوم المتأخرة بدوام ممدودات
(٤) منافع الاحماض الامينية المركبة في علاج الامراض الناجمة عن سوء التغذية (٥)
استعمال مساحيق أكباد الحيوانات ورفاتها وكليتها وأطحلتها وتلغزها وغدهما الخشنة
الطارحة غذاء ودواء للرضعي والتأبين والنساء الحوامل (٦) استعمال خلاصات اللحم
الانثى عشري الحيواني ومسحوق الكلابة علاجاً لالتهاب الترقون وتخفيف ضغط الدم :

سيظهر في السوق قريباً مسحوق لاظم له ، محتوي على بروتينات^(١) تعادل خمسة أمثال
ما يوجد منها في أجود اللحوم ، يذاب في الحساء المعبأ في العلب ، فيزيد دسماً ، ويضاف
الى طعام الفطور « بفتح الفاء » فيجعله ألذ طعماً ، ويخلط بالذبيق فيزخر إداماً ، ويُخرج
بأعوات الحلوى فيصيرها أعظم مذاقاً .

وقد آن الأوان لتفريخ أزمة اللحوم تفرجها رأياً ، بعد أن استحكمت حلقاتها في
العالم قاطبة . إذ قام حديثاً عالم أمريكي من علماء الكيمياء الحيوية لجعل يوضح لأهل بلاده
خاصة ، والعالم عامة ، كيف يتاح تحويل ملايين الخلق بيروتينات اللحوم المتأخرة التي
يفتقرون إليها كل يوم ، وذلك بسعر لا يزيد على نصف قرش لكل فرد !

وقال إن في وسعه تزويد الملايين بتأدير ضخمة من المنتجات اللحمية المشار إليها ،
بمثل هذا الثمن الزهيد . ولكن مما يستوجب أشد الأسف ، كون الناس ، ما برحوا
يشعرون من مصدر البروتين اللحمي الذي يصفه لهم هذا المخترع العصري (مع كون ذلك
المورد ، مصدراً زخراً بالعناصر الشحمية) زعمهم أنه غير صالح لتغذية الانسان ، فيبذونه
كأنه من سقط المتاع . ثم هم لا ينتفعون به إلا سحاً « للأطيان » . على حين يستطيع
بالوسيلة التي اخترعت لأجله حديثاً ، تحويل ذلك السقط الكرهى المحترق ، مراداً جديدة ،

(١) راجع مقال على (البيروتينات للسرمة) وذلك في باب الاخبار الطبية المنشورة في متحف فبراير ١٩٤٨

عجيب ، تصلح كل الصلاحية ، غذاء للبشر . وما من شك أن كل امرئ ، من في وسعهم ابتلاع أحسن ما يروقه من شرائح اللحم اللذيذ ، لا يتردد في الاقبال على شراء ذاتيك المنتجات العجيب العتيبة ، وذلك لما تميز به من المزايا الغذائية الفريدة في نوعها .

وقد تدهش إذ تعلم أن أول مصدر لهذا اللحم الجديد هو الدم الحيواني الجيد ^(١) ، ذلك الذي تختلف منه مقادير ضخمة في المصانع الغذائية الكبرى التي تقوم بتعبئة منتجاتها في العلب . وقد فطن علماء الكيمياء الحيوية ، منذ حقبة مديدة ، الى كون هذا السائل الحيوي ، يغمس بالبروتينات والفيتامينات ، وسائر العناصر الغذائية الضرورية للحياة البشرية . بيد أن الشعوب المتحضرة تستمر من طعم الدم ، وتكرره راحته وشكله . وهذا فضلاً عن صعوبة وقابته من الفساد .

وسر تحويل الدم العيب ^(٢) ، غذاء سائماً ، يقوم بتجريدته مما يحويه من الماء والمواد الشحمية تجزئياً تماماً والعالم الأمريكي الذي أسس هذه الصناعة الحديثة في مدينة مونتبلو في إقليم السينوي بالولايات المتحدة الأمريكية ، سماها (منتجات فايوبين (Viobin) وهي نتيجة مباحث سببه له في هذا الصدد .

وعندما يقوم هذا المخترع بتخفيف الدم ، ينقص وزنه الى مقدار ضئيل جداً من حجمه الأصلي . فيسهل عليه حينئذ تحويله مسحوقاً يافقاً كل الجفاف ، خالياً من المواد الشحمية ، إذ يغدو مادة غريبة لم تكن معروفة من قبل .

وليس لهذه المادة الطريقة راحة أو طعم . ويمكن تركها بلا تبريد وبغير تعبئة في العلب ، وذلك في مواضع مدفأة بالحرارة . أما منفعتها البيولوجية بصفة كونها طعاماً ، فمعتبحة جداً لأنها تظل في غضون طريقة صنعها من بدنها اني نهايتها ، في حالة جيدة ، وفي درجة حرارة تقل عما تقتضيه درجات حرارة الطبخ . فيصبح هذا الدم من الوجهة الغذائية ، قريباً من العيب في خواصه الغذائية .

والدم الذي يدخر على هذا النمط ، يسجد الطريق لانشاء صناعة لحمية حديثة لا يتسنى الآن تحديد مبلغها من الضخامة . ولا عجب في الخشب الأخيرة كان متوسط ما تخلف في مصانع كبس اللحم كولات في إقليم السينوي ، من هذا الدم ، بليوناً ونصف بليون رطل في السنة . وهذه انكبة تكفي لتحصول عن مقدار يزيد على ١٧٠ بليون جراه من ذلك الدم المنسوخ . وبما أن ٣٠ جراثيم من هذه المادة تكفي لوجبة تقتضي ٣ رطل من اللحم ، فالمرور السنوي السابق الذكر يكفي إذن لحمه بلايين وستمائة مليون وجبة غذائية .

وهذه الكمية كافية لاشباع أكثر من ١٥ مليوناً من الأتس ، بالبروتينات اللحمية. وحسب المرء هنية يتناول فيها قلم رصاص وقياسة ورق، فيتاح له إحصاء مبلغ ما يستطيع توفيره بهذه النوسيلة ، من نفقات غذائه اللحمي .

فإذا فرضنا أن عن خمسة أرطال من أدم المبيض ١٥ سنتاً ، وهذه الكمية تكفي لصنع رطل واحد من ذلك انتاج العظيم ، فتكون النفقات اللازمة لانتاج هذا المسحوق ، على نطاق واسع مضافاً إليها الرمح المقبول ، وقدره ١٥ سنتاً أخرى رطل ، فيصير ثمن الرطل منه ٣٠ سنتاً أي ستة قروش .

والدم المجفف الجرد من شحمه ينتج ٨٥ ٪ من البروتين . وهذا المقدار يزيد أكثر من خمس مرات ، على ما يحصل عليه الأكل ، من البروتين ، عند تناوله اللحم انتاخراً . فالرطل من الدم المصنوع إذن ، يعادل خمسة أرطال من اللحم . فإذا قابلنا البروتين الموجود في ذيتك الرعين ، بعينه ببعض ، تبين لنا أن اللحم في الدم المسحوق يساوي الرطل منه ستة سنتات . ولما كانت النوية اليومية التي يحتاج إليها الأكل من هذه المادة الجديدة ، يجب أن تساوي ما يوجد من البروتين في رطل لحم ، فيقتضي لذلك الغرض إعطاؤه ١/٦ من الرطل من الدم المصنوع . وهذا المقدار لا يزيد ثمنه على سنتين أي نصف قرش . وهي قيمة زهيدة جداً ولكن لها أعظم الأهمية من النوية الاقتصادية . إذ لا يوجد في أنحاء العالم العصري أي بلد يستطيع المرء فيه التغذي باللحم يومياً بمثل هذا السر الضئيل . ولهذا السبب يتوقع الخبراء كون هذه الطريقة الجديدة ستفتح أسواقاً كبيرة للبروتين التحمي . وذلك بين الشعوب التي تبدأ بعشرات الملايين ، الذين قلما يرون اللحم الآن . وليس رخص الثمن وحده هو العنصر المهم في هذا الموضوع . بل علة سبب آخر جوهري ، هو إمكان نقل هذا الغذاء الجديد ، بالسفن إلى أرجاء العالم ، ثم تخزينه وتوزيعه واستعماله بلا حاجة إلى نفقات التبريد ، حيث يتاح بيعه في الأسواق ، في مناطق كبيرة حيث لا يتيسر الحصول على اللحوم . ورب معترض يقول « ومن ذا الذي سيشتري هذا الدم المسحوق ؟ ومن من الناس مثلاً يؤثر مسحوقاً دموياً جافاً تافه الطعم ، عادم الرائحة ، على شريحة لذيذة من لحم البقر ؟ فيجيب المتعرج عن هذا الاعتراض بقوله « إن هذا الغذاء البروتيني الموضوع في علب من الورق المقوى ، يكاد يشبه اللحم المسحوق سحماً ناعماً ، المقفول « المحر » المشابه لتوابل المختلفة ، التي اعتاد الأمريكان ، تناوله شطائر ، في كل مكان » .

أجل إن هذا الأمر لا يخفى من مجال رحب لتسليم ، فلنفض الطرف إذن عن المجور إذ الواقع أن هذه المواد اللحمية الجديدة تغير شرائح النحوم وضلعها « الكستنية »

المنتقاة، من كل ارجوه . لأنها تختلف عنها كل الاختلاف في البنية والطعم ، إذ هي لم تزد على كونها مسحوقاً قافه الطعم ، صالحاً للاذخار بلا تبريد ، يكاد يشبه الدقيق بيد أنه يعد مادة مثلى لمخيط بالأغذية الأخرى .

وهو الأمانة التي تنشدها ملايين من الأمريكيين ، بل مئات الملايين من الشعوب التعمة في سائر أقطار العالم ، لأنه في أمس حاجة إليها لأنها خاصة بأغبر البروتينات ولا مشاحة في القول ان أزمة الأحماض الأمينية قد أخذت تسود العالم ، وأن البروتينات اللحمية من أشهر مصادر الأحماض الأمينية . ولا جرم أن الأطباء ينفون في الظروف الحالية ، هذه الأحماض المركبة تركيباً متقاً لمرضهم ، ولا سيما الذين تكون أمراضهم ناشئة عن سوء التغذية ، فينفقون في شرائها تمققات أكثر من أنمان اللحوم . على حين أن في وسعهم ، بهذه الوسيلة المستحدثة ، الحصول على تلك الأطلعة الحيوية بمقادير ضخمة يسرع يقل كثيراً عنه في اللحوم .

ولما كانت هذه المساحيق البروتينية قافه الطعم ، فقد أصبحت أرفع مادة تضاف الى الأغذية البديلة التي تكون عناصرها الغذائية ثنيلة ، فتقويها ، فتخرج بالحساء المعبأ في العلب ، كما تضاف الى اللحوم والمواد الغذائية الأخرى المحفوظة المستعملة في الفطور ، وتخلط بالدقيق وأمثاله من منتجات الخبز وخاصة الحلوى مثل الفواكه المكسرة .

وقد عرض علمه الكيمياء في شركة فايرين «عينه» من هذه (المسكرات اللحمية) إذ صنعوا أعواداً من السكر المبلور تحتوي على ١٠ ٪ من المساحيق البروتينية . فلم يطرأ تغيير على طعمها الأصلي المعتاد ، وأن أصبحت تغض بالأحماض الأمينية فضلاً عن صيرورتها تكاد تكون مغذية كأصعب ضررع الحيوان .

وتوجد عشرات من الأغذية الأخرى مشهورة بنفذة نعوها ولكن تنقصها العناصر الغذائية الضرورية ، فيقبل الناس على شرائها ، مخدوعين بالأعلانات المشفوعة بها التي تحمل هذه العبارة (مقواة باللحم الخنزير) ويؤسفنا تخاذلي خروجها في نشر أمثال هذه المزاعم . أما هذه المنتجات العتيقة ، فيترقع المارفون كونها ستفضي الى تقدم جليل الشأن ، في التغذية العادية . ومما يجدر ذكره في هذا المقام أن شركة فايرين السالفة الذكر التي تقوم بصنع مسحوق الدم ، تنتج نسعة مساحيق لحمية أخرى ، لم يكن لها وجود قبلاً ، وهي تصنع من أكباد الحيوانات وورثاتها وكلياتها وأصلحتها وقومها وعضدها المختلفة الطازجة . وهذه المساحيق جميعها هي حقيقة نج تلك الأعضاء البدنية لحيوانات نفسها مجردة من مياها وشعورها .

ولكن التفاصيل الخاصة بطريقة صنعها ما زالت سرية. وكل ما عرف في شأنها، كونها تشمل وسائل هندسية متقدمة. وبما أن هذه المنتجات يختلف بعضها عن بعض اختلافاً أساسياً، فتقتضي من الباحثين فيها عناية وثيقة. إذ المعروف للعلماء من أزمان مديدة أن النسخ الحيوازية الخاصة الثابتة، تعد من أفضل المواد الغذائية، فمن اليسور إذاً نوقر على كنه هذا الاعتقاد.

وفي هذا الصدد يقول علماء الكيمياء الحيوية، إن هذه المساحيق المصنوعة من الأعضاء البدنية الحيوانية، تحضر بطريقة تحول دون استهدافها لطفم بعضها (١) بعضاً وتقيها من عوامل الفساد في أثناء التصرف في نسخها. وذلك من دون الاستعانة بالمواد الواقية، قصد صونها. فلا يضاف إليها شيء البتة مثل الكحول أو الأستيون. وإنما تجرد من مياهها وشحومها فتظل على حالتها، مساحيق طازجة مسترعة لفيتاميتها وأحماضها الأمينية الأصلية بلا أي تغيير كان.

فتتزع الكبد مثلاً طازجة من الذبائح ثم تجفف وت سحق. وكل أربعة أرطال ونصف رطل منها، وهي طازجة تنتج رطلاً واحداً من المسحوق الكبدي. فيصير هذا المسحوق إذن مصدراً مركزاً للعناصر الغذائية التي تحويها الكبد الطازجة. وهي العناصر التي تشمل فيتامينات (ب) و (ج) والبيوتين والكولين وفيتامين (ث) C

وقد تبين أن الناقين والمرضى المحرومين من التغذية الكافية لأجسامهم، يستطيعون جداً، مسحوق الكبد، خطوة كل الخبز من الراتحة البغيفة المألوفة. ويتاح مزيج هذا المسحوق بالغذية الأخرى، فيتيسر إعطاؤه للسيدات الحوامل بصفة كونه حلوى مسكرة مضادة ل فقر دمهن. ويمكن أيضاً مزجه بالسوائل التي تصنع قصد تقوية الشهوة للطعام. وكذلك جعله أقراصاً دوائية كبدية عالية من الراتحة المقوتة، وذلك بلا واسطة.

وحيثئذ يسهل على أفواج كبيرة من الشعوب المحرومة حالياً من التغذية بالكبد، لشفورهم من راتحتها الفواحة التي تتركز منها نفوسهم، تناول هذه المركبات على شكل أقراص أو غيرها من المستحضرات الكبدية كملحق لغذائهم المألوف.

ويسوغ صنع مزيج من هذه المساحيق الجديدة المستخرجة، من الأعضاء البدنية الحيوانية، يطلع ملحقاتاً لعلها كولات المعتادة. لأن مساحيق الكبد والكلية والقلب والطحال (٢) والمعدة والدم جميعها، تعد الإنسان بمقدار كبير من البروتينات الهامة

(١) ومثال ذلك — تتكون الميلا بتغير الإنزيم والمخاط التي تتعيا انتجا ذاتياً

(٢) الطحال — ينكر الطلاء أما الطحال يتم الطلاء فهو داء يديب للطحال.

والفيتامينات والحوامض العضوية وسمائر العناصر الحيوية . أما مساحيق إنكرباس والغلة النخامية والمعدة والمعى الاثني عشري ، والكثيرين فيستعمل كل منها على حدة ، على الأرجح ، لما يتوحد كل عضو فيها ، من الحوامض العضوية والهرمونات (١) الفصالة .
 ونحن لنا أن بعض هذه المركبات المتحددة ، يحتوي على عناصر كيميائية حيوية ، ما زالت علينا خفية . ومنها المعى الاثنا عشري الجفيف المجرد من الشحم ذاته يحتوي على خمسة هرمونات وست حوامض عضوية . ومن تلك الهرمونات واحد اسمه انترجاسترون Enterogastron زعم العلماء منذ سنوات أنه يؤثر تأثيراً صحياً فعالاً في الجهاز الهضمي .
 وأذاع أطباء سويسراً أنه أسفر لديهم عن نجاح باهر في علاج القرحة المعدية . وجاء في أحدث الأنباء من انكترا أن الطبيب الدكتور أ . م . جيل الانكليزي وزميله الدكتور ر . إدليخ الأمريكي ، قد استعملوا خلاصات المعى الاثني عشري الحيواني في علاج التهابات القولون المترحة .

وفي سنة ١٩٤٧ شرع مستشفى مؤسسه برمانت في مدينة أوكلند باقليم كليفورنيا في استعمال الاثني عشري بأجمعه لعلاج القرحة المعدية . ثم وضع المختصون أكثر من ١٥٠ مريضاً تحت العلاج ، بغية الدراسة والرقابة ، حتى إذا انقضت عليهم سبعة أشهر ، تسنى لهم الوقوف على نتيجة هذه المعالجة الجديدة في تقدم مرضاهم صحياً .
 فمن اليسور يذو كل اليسر تخفيف وطأة أسوأ أمراض المعدة ، بهذه الوسيلة . وربما يغفلو في الامكان أيضاً منع بعض أخطر الأمراض عنها . وذلك بتناول الأطعمة الشبيهة المحتوية أصلاً على الأنواع الجديدة من المواد (الطبيعية) المشار إليها .
 وربما ينتج عن هذا البحث ، جوازاً لكل أعضاء الحيوان الأخرى مسحوقة ، كاللكوة مثلاً إذ هي تحتوي على مادة الزين *zinc* وهي خلاصتها الشهورة بكونها تضعف من ارتفاع ضغط الدم ، وقد الانتفاع بنتائجها العلاجية . وقناري القول إنه ليس في موضوع المختبرات الغذائية الحديثة شيء من النظريات ، غير التحقيق . إذ هي طرق صناعية جديدة يسيرة الإدراك . لأننا ما دمنا نستهلك بروتينات النعوم انما نستهلكنا يفوق انتقديره فلا يعد أن يحل زمن قريب جداً يتاح فيه لعلماء الكيمياء الحيوية تحويل هذا الغذاء لحمًا غنيًا ، يتدم على المائدة . وسيكون في وسعهم كذلك تقديم عينة من اللحم الجديد يومئذ لكل امرئ محروم من البروتين ، بمن يقل عن عشرة ربات طيلة العام .

هو صمه بنري

(١) الهرمونات : هي للدرجات الداخلية التي تمرر في الدم من لتعدد الغم فلبه الاعضاء انباطيا الاخرى