الدخان (١)

(زراعة الدخان والتنباك والحشيش ممنوعة بمصر وقد طلبت مصلحة الصحة أخيراً منع زراعة الخشخاش ايضاً وقد رأينا ان ننشر كلمة عن كل منها لارتباطها بالثروة العامة وبالصحة)

لجنة التحرير

ويعرف بالطباق وفي التركية بالتتن ومعناها طباق أيضاً واسمه النباتي نيكوتيانا تباكم (*Nicotiana Tabacum*) وهو من الفصيلة الباذنجية (*Solanaceae*) وانواعه كثيرة وهي نباتات عشبية حولية أوراقها كاملة وازهارها على هيئة عناقيد معظمها زغبي لزج

تاريخه : — لم يتفق المؤرخون على اصل الطباق . فالبعض يقول انه ادخل الى اوربا حوالي آخر القرن الخامس عشر على ايدي سائحين عائدين من بلاد الفرس . والبعض الآخر يعتبر ان اسمه مشتق اما من جزيرة توباجو (Tobago) احدى جزر الانتيل وهو يعرف عند اهل هذه الجزيرة باسم بيتون (Bitone) واما من مدينة توباكو (Tobasco) بالمكسيك حيث وجده الاسبانيون لاول مرة عند ماذهبوا لاكتشاف القارة الجديدة . على ان الرأي العام المتداول هو ان أول ذكر للطباق كان أثناء سياحة كرستوف كولومب . فقد لاحظ هذا الملاح هو وزملاؤه عند نزولهم الى جزيرة كوبا سنة ١٤٩٢ ان كثيراً من اهلها يحملون في افواههم لفائف من حشائش جافة مشتعلة يستنشقون دخانها كما انهم لاحظوا ان هذا الامر بعينه في جميع جزر الانتيل (Antilles) وفي امريكا .

وينشأ هذا الحشيش من شجرة تنمو برياً وكان الطباق عند الهنود نباتاً مقدساً مثل (Legue) عند الغاليين (les Gaulois) — سكان جنوب فرنسا ولم يكن هذا الحشيش المقدس مستعملا كمكيف معتدل وفي شفاء جميع الامراض

(١) من محاضرة القاها حضرة الزميل عبد العزيز افندي حسنين بجمعية التعاون على تحسين فلاحة البساتين

فحسب بل كانت له اهمية في الهام التفاؤل والاستبشار وطلب معونة الروح الآلهية وتحية العبادة وفي الجمعيات العمومية حينما تقرر الحرب كان جميع المتحاربين يدخنون طباق الحرب في شبك طويلة ذات حجارة من الخزف الاحمر وقصبات من الخشب المنقوش . وكذلك كانوا يفعلون عند نهاية الحرب فيشربون عيدان الطباق للسلم لاعلان القبيلة المعادية بانتهاء المعارك . ولم يكن الطباق في اول امره معتبرا الا نباتا ذا خواص طبية واما استعمال مسحوقه سعوطا فلم ينتشر الا بعد حين من ادخاله الى اوروبا . وكانوا يعتبرون تدخينه بدعة ذات خطر . وقد قاوم ملوك اوروبا استعماله وكذلك فعل ملوك الشرق . ولم يستطع ربانو كريستوف كولومب وامريك فسبيون (Aeric Vespuce) وكورتز (Cortez) ان يقاوموا تأثير هذا النبات العجيب في اهل اميركا . فانهم كانوا يدخنون حتى درجة التخدير . وقد حملوا منه الى اوروبا نماذج عديدة واذ ذاك دخلت هذه الشجرة العجيبة من اسبانيا والبرتغال الى الدنيا القديمة منذ القرن الخامس عشر . ولكن عادة تدخينه واتخاذه سعوطا كانت محدودة فلم تتعد وسط البحارة

وقد نقل الطباق الى فرنسا بواسطة الراهب أندريا تيفت (Andri Thivet) عقب سياحة له في البرازيل سنة ١٥٥٦ وقد قال عنه في مؤلفه (Antarctigue La France) ما يأتي :

« بالبرازيل شجرة يدعونها بالطباق قيل انها صحية جداً لتكرير وواشف المخ ومحقها ولا ريب انه لو دخن الطباق بكثرة لاحدث تخديراً وصدع الرأس كالنبيذ القوي » ورغماً من هذا الوصف المغري فان شجرة الطباق الشهيرة بقيت ضئيلة القيمة حتى ادخلها نيكوت (Nicot) ومنه اشتق اسم نيكوتيانا فتصل فرنسا بالبرتغال في عهد هنري الرابع في بلاط ملوك فرنسا ووضعها تحت رعاية والدة الملك في ظروف نبينها فيما يلي :

عند ما كان جنا نيكوت معتمداً لفرنسا في البرتغال استلم يوماً هدية من بذور الدخان وقد كان معروفاً عنه وقتئذ انه ثمين جداً من الوجهة الطبية في شفاء آلام الرأس . فزرع البذور في حديقته وتعهد الاشجار النامية فيها ولانه كان من جلساء الملكة فقد احضر الى الملكة كاترين دي مدسيس

« Catherine des Medices » التي كانت تعافي أمراضاً جمة — دواء جديداً نافعاً يتكون من مسحوق الطباق فأخذت الملكة تتناوله سعوطاً وكلها ثقة فيه فحذا حذوها جميع البلاط وبعد ذلك بقليل اخذت عادة تناول الطباق من الانف تعم جميع الطبقات . ودعيت هذه الحشيشة المقدسة بحشيشة الملكة ومسحوقه بسعوط الملكة . وقد اسماها الشعب نيكوتين « Nicotine » وكانت في نظر الناس كفيلة بشفاء جميع الامراض ولم يعترض عليها الا الاطباء الذين قاوموها خوفاً من المزاحمة التي كانوا يتوهمونها خطيرة عليهم . ورغماً من هذه المعارضة فقد اخذ استعمال النيكوتين في الازدياد . وكان ملك فرنسا اول من لاحظ المنافع المالية التي تحصل منه للملكة فسمح بادخاله الى بلاده واستعماله فيها ووضع عليه رسماً باهظاً . وبعد ذلك انتشر استعماله سريعاً . ولما رأى باقي ملوك اوربا نفعه المالي لملكة فرنسا « من الضريبة التي فرضت منذ عام ١٦٢٩ على المدخنين والساعطين » سمحوا بادخاله الى بلادهم ثم اخذ الناس في استنباته في الاماكن التي تناسبه . وانتشر استنباته في جميع الاقاليم باوربا وغيرها

وبينما كانت الملكة كاترين تحميه في فرنسا فقد كان الملوك الاخر لا يميلون الى تشجيع عادات جديدة . ففي سنة ١٦١٩ اظهر جاك الاول ملك انجلترا منتهى الشدة في مكافحته وقال عن التدخين انه قبيح المنظر كريه الرائحة وخطر على المخ ومضر بالصدر

وفي عام ١٦٢٨ حرم البابا ارفين الثالث كل من يستعمل الدخان في الكنائس وعقب حريق حدث في موسكو سنة ١٦٥٠ بواسطة مدخن عاقب الدوق ميشيل فيدوروفيتش المدخنين بالضرب ليصلح نهائياً شاربيه وحكم عليهم بعقوبة الموت وكذلك كان ملوك الشرق يتهددون من يتعاطاه بجدع الانف او بالقتل .

وفي تركيا اعلن السلطان مراد الرابع مستنداً على القرآن الكريم الذي يعاقب على السكران الديانة تحرم الدخان وتعاقب المدخنين . ولمنع الطباق من الانتشار في بلاد العجم لم يجد الشاه عباس الاول طريقة خيراً من خوزقة الساعطين والمدخنين . وقد ذهبت كل هذه العقوبات الشديدة هباء دون ان تحدث ما كان مرجوا لها من الاثر . لان تضحية احدهم علمت شعوب الشرق كما علمت شعوب

الغرب ان السرور الذي من اجله يموت الانسان هو اللذة الدائمة والغبطة الابدية والمظنون ان الطباق لم يعرف في اوربا الا سنة ١٥٦٠ على ان « دراك » القبطان الانجليزي حمله من فرجينيا الى انجلترا قبل ان يدخله نيكوث الى فرنسا وقد ذكر ان الطباق طبيعي في بلاد فارس منذ ٤٠٠ سنة (شردان في رحلته الى بلاد فارس سنة ١٦٦٠) وزعم ليبول ان الطباق البري طبيعي في اوربا وانه كان قبل اكتشاف امريكا موجوداً في اقليم إردن .

ولقد تبدلت الحال فاصبح الطباق بعد التشدد السابق على مدخنيه منبعاً لموارد رزق فياضة للحكومات ولذا فانه لم يجد بعد ذلك في كل مكان الا الحماية والتشجيع

اما في مصر فيقال ان الطباق ادخل اليها عام ١٦٠١ — ١٦٠٣ وقد وجد المصريون تسلية لذيذة في تدخينه . ويقضي العرب اوقاتهم في الصحراء بين افراد اسرهم يدخنون ويتلون صلواتهم في همس .

وقد استهلك جانب كبير منه عام ١٧٣٧ وهو الذي ورد من سوريا الى دمياط وابتديء بزراعته في القطر وعام ١٧٩٠ انتشر التدخين بين سكان مصر واصبحوا مغرمين جداً به شديدو الولع بغلايينهم لايدعونها بتاتاً حتى العرب ونساءهم

وفي عام ١٧٩٩ زرع الدخان في مساحات واسعة بالفيوم . وفي سنة ١٨١٠ احتكر محمد علي باشا زراعته وفي سنه ١٨٢٩ امتدت زراعته من مصر السفلى الى العليا واصبح التدخين عاماً وفي سنة ١٨٩٠ حظرت زراعة الدخان الا في جهات قليلة في مصر العليا

مواطن الزراعة : ينمو الطباق في المناطق الواقعة ما بين درجتي خطوط العرض ٤٠ — ٥٠ وهو في المناطق التي يتعرض فيها لأشعة الشمس مباشرة أزكى رائحة منه في المناطق المعتدلة . وأهم مراكز زراعته كوبا وسومترا وجنوب امريكا وجزائر الفلبين والهند والترك والروسيا وموريتو والشام واليونان ويافا والمانيا وفرنسا وقد خلفت زراعة الطباق في شمال سيلان صناعة محلية هامة وهو يصدر منها الى جنوب الهند وبمقادير تذكر ففي سنة ١٩١٣ صدر من سيلان بما يبلغ قيمته ٤٫٥ مليون من الجنيهات

اصناف الطباق : سرد النباتيون ما بين الاربعين والخمسين صنفاً من الطباق وقد اوردوها ضمن السموم الخدرة

ومن أشهر نباتات الطباق المزهرة في الحدائق صنف اسمه نيكوتيانا الاتاوما سمى تجاريا ن. افينيس و ن. سندراي أما اكثر اصناف الطباق واحسنها لزراعة المناطق المعتدلة فهو صنف ن . جلوساً ون . تومنتور ون . تاباكم .

سوق النباتات : تختلف سوق النبات باختلاف اصنافه فبعضها كبير فيختلف ارتفاعه عن قدمين او ثلاثة الى ستة اقدام في الاصناف الطويلة والآخر صغير وقد تكون سيقان بعض النباتات خشنة غير مستوية بينما تكون اخرى ناعمة ملساء على ان لاغلب نباتات الطباق بما فيها مايزرع في امريكا واوروبا سيقان اسطوانية قائمة متفرعة وهي لزجة وزغبية والجذور كبيرة ذات الياف ويتركب الساق من مادة شبيهة بالخشب تحوي مادة غروية يقرب لونها من لون الاوراق ويتصلب الساق شيئاً فشيئاً ابان تكون النبات حتى اذا ما بلغ تمام نمائه تعسر كسره ومن الواجب ان يكون الساق قوياً صلبا منتصباً ليدعم كبار الاوراق .

ولا يجف الساق بسرعة جفاف الاوراق وهو امر يرى اليوم انه ضروري ليمنع بذلك الرشيح كما يعمل بعملية التجفيف

ولا كثر اصناف الطباق سوق منتصبة مستقيمة خلا الصنف السوري ويتخذ الساق والشكل المخروطي تدريجاً من قاعدته الى قمته

الاوراق : يحمل النبات الواحد من ٨ ـ ٢٠ ورقة تبعاً لنوعه ولهذه الاوراق اشكال متباينة فبعضها تكون بيضية واخرى رمحية اما المدببة على شكل الرمح فهي اكبر اصنافها ويتغير لون الاوراق في ابان نمائها وكذلك حين تجفيفها وتكون طبيعة الارض مدعاة هذا التغيير في اكثر الاحوال فني اثناء نماء الاوراق قد يكون لونها اما اخضر داكناً ثم يتبدل فيصبح بلون الذهب الاصفر اذا ما تكون النبات وتم نضوجه غير ان الاوراق القريبة من الارض تكون أخف لوناً واسرع في النضوج من باقي الاوراق ويتحول لونها في بعض الاحيان الى الاصفر واذا ما اشتدت رطوبة الجو تعفنت هذه الاوراق وتساقطت وتنبت الاوراق على طول الساق وهي متعاقبة الوضع تخرج من السوق مباشرة بدون اعناق في كل انواع

الطباق خلا الطباق السوري فان لاوراقه اعناق طويلة ويرجع لون الاوراق حين التجفيف الى لونها الاصلي حين نمائها فان كان لونها وهي ابان تكونها أخضر دا كناً فسيكون لونها دا كناً كذلك بعد اخراج مائها وتجفيفها وبخلاف ذلك اذا كان أصل لونها أخضر زاهياً

وترجع كذلك لون الاوراق الى لون الارض التي زرعت بها فان الارض دا كنة كانت الاوراق ادكن لوناً مما لو زرعت في أرض أقل دكانة

ولبعض أنواع الطباق أوراق ناعمة الملمس وضاءة لامعة في حين ان للانواع الاخرى أوراق خشنة مجعدة السطح

ولمقدار الاسمدة أثر محسوس في تركيب الاوراق وتكونها ويجب أن تكون الارض المراد زراعتها طباقاً خفيفة رطبة اذا اريد ان يكون لون الاوراق زاهياً فاذا اريد اللون الداكن تحتم زراعة الطباق في أرض رطبة ثقيلة

يجب ان لا يحتفظ من النباتات الا القوية النامية أحسن النماء . والتي تصلح لان تكون نموذجاً حقيقياً والتي تظهر اكبر نسبة للاوراق الجيدة حجماً وشكلا أما الاوراق الضيقة العرض فليست مرغوبة ويجب طرح النباتات التي تستعمل على اكثر من ورقتين او ثلاثة من هذا الشكل وكذلك يجب نبذ النباتات التي تنمو اوراقها متكاثفة على مقربة من بعضها . اذ ان من الصعب ظهور الخلفة بينها وكذلك من العسير ان تجف

الازهار : تنمو الازهار في عناقيد او حزم في قمة النبات وتكون اما حمراء مصفرة او ارجوانية مبيضة ويكون لونها تبعاً لنوع النبات . على ان في اكثر انواع الطباق يكون لون الازهار احمر في حين ان لون ازهار الطباق السوري اصفر والعجمي ابيض اما الياباني فارجواني . ويزهر الطباق قبل تمام نضجه ببضع اسابيع . ثم تنزع مع جزء من الساق لتعجل نضوج الاوراق وتكونها

وتتفتح الازرار بعد ظهورها بايام قلائل . وتمكث منورة زاهية مدة اسبوعين او ثلاثة والطباق الذي يخرج ازهاراً حمراء هو خيرها ارجا وازكاها طيباً . ويستعمل عادة في صناعة السجاير . اما الطباق ذو الازهار الصفراء فخيرها صلاحية للتدخين في السجاير والغلايين

ويحمل الطباق الامريكي ازهاراً اكثر مما يحمله الطباق الاوروبي أو الافريقي أو الاسيوي واعناق الازهار في الطباق الامريكي اطول منها في الطباق الاوروبي وكذلك اكبر حجما

الاثمار : ثمار الطباق علبات تنمو نمواً عاجلا مطرداً حتى تبلغ اتم حجمها ولا يحدث هذا الا في النباتات التي تترك للحصول على بذور منها . والتي تبقى دون ان تقضب رؤوسها . وبذور الطباق كثيرة متعددة وهي على شكل الكلى غير ان لونها يختلف تبعاً لاختلاف نوع النبات فالبعض منها اسمر داكن والبعض الآخر ازهى لوناً واجود البذور ماكانت ثقيلة ويزن اللتر منها نحو الكيلوجرام والبذور الخضراء اللون تعتبر رديئة النوع . وتفقد البذور قوة الانبات اذا حفظت مدة طويلة لتبخر مادتها الزيتية

(يتبع)