

ثقافة الشاي في المجتمع المصري

دراسة أنثروبولوجية في بعض المجتمعات المحلية

د/ يحيى مرسى عيد بدر

قسم الاجتماع - كلية الآداب

جامعة حلوان

الإنسانيات

آداب دمنهور

العدد التاسع والعشرون

يناير ٢٠٠٩م

يناير ٢٠٠٩

٧٣

العدد التاسع والعشرون



د /یحییٰ مرسی عید بدر



مُقَدِّمَةٌ

تمهيد : يعتبر الشاي هو المشروب العالمي الأول، وهو أرخص مشروب بعد الماء، وتوجد مزارع الشاي في العديد من دول العالم وبخاصة في جنوب شرق آسيا وإفريقيا، ويبلغ الإنتاج العالمي من الشاي ثلاثة ملايين طن سنويًا، ويبلغ استهلاك الشاي في منطقة الشرق الأوسط سبعون ألف طن سنويًا، وبلغ استيراد الشاي في مصر خلال عام ٢٠٠٨ حوالي ٥٢٢ مليون جنيه^(١).

وتعتبر مصر هي أكبر مستهلك للشاي في قارة إفريقيا وهي خامس دولة على مستوي العالم (بعد المملكة المتحدة ودول الكومنولث والولايات المتحدة وباكستان) . وللشاي جاذبية خاصة لدي المصريين ومن ثم فهم ينفعلون به، ومن نتيجة ذلك حدوث العجز في ميزان المدفوعات، ولكن الحكومة مع ذلك تُدعم الشاي بنفس الطريقة التي تُدعم بها الخبز والسكر والزيت من أجل الحفاظ على الأمن الاجتماعي والسلام الداخلي لأفراد الشعب .

ويتم تناول الشاي في كل مكان في مصر في المنازل وأماكن العمل، حيث أصبح من غير المعقول قضاء اليوم دون تناول ثلاثة أو أربعة أكواب . وتذوق الشاي وقبوله في مصر يرجع إلي زمن طويل (حيث كان يتم تناول الشاي بانتظام في بلاط السلطان في القرن الخامس عشر) . وقد وصل إلي كل ركن في مصر . وفي سبتمبر عام ١٩٤٢ اشترى روميل Rommel دعم الشيوخ في واحة سيوه ووسط الصحراء الليبية عن طريق منحهم عشرة آلاف ليرة ايطالية وستة أرطال من الشاي . ويشرب



المصريون عمومًا الشاي من النوع المسحوق - الغبار dust المستورد من الهند أو سيلان، وهو من النوع القوي - الثقيل - والمحلّي بالسكر^(٢). وبالتالي فإن الشاي هو مشروب قومي في مصر ويحتل مكانة خاصة ولا تتازعه القهوة في تلك المكانة. ويعبأ الشاي ويباع في مصر ويتم استيراده من كينيا وسيري لانكا. وتعتبر الحكومة المصرية أن الشاي بمثابة محصول استراتيجي وتدير مزارع الشاي الكبرى في كينيا. وقد بدأ دخول الشاي الأخضر مؤخرًا إلى مصر (في أواخر التسعينات فقط وقد أصبح الشاي الأخضر رخيص الثمن إلى حد ما) ولكنه لا يحظى بالقبول العام^(٣).

ويعتبر الشاي جزءًا حيويًا من الحياة اليومية وقواعد السلوك الشعبية في مصر. ومعظم الناس لا يمكن أن تعمل بدون تناول شاي الصباح، كما أن شرب الشاي بعد الغذاء يعتبر ضروريًا. كما أن زيارة أي شخص من أي مستوى سوسيو اقتصادي يعني تقديم فنجانًا إلزاميًا من الشاي. واللقب الذي يطلق على تقديم الشاي في مصر هو الواجب حيث أن تقديم الشاي للزائر يعتبر واجبًا، وأي شيء آخر فيما عدا ذلك يعتبر غير ذي قيمة^(٤). وعلى العكس من الاعتقاد الشائع فإن الدين الإسلامي لا يمنع المسلمين من شرب الشاي الأسود على أساس أنه مشروب متخمّر Fermented beverage. ومعظم الدول الإسلامية بما في ذلك مصر وباكستان والملكة العربية السعودية تستورد وتستهلك الشاي الأسود من الهند أو سيلان. وقد يبدو أن الدولتين الاستهلاكيتين الإسلاميتين (وهما المغرب وأفغانستان) يعكسان ألوان التراث والأذواق المحلية^(٥).

١ - موضوع البحث :

يدور موضوع هذا البحث حول ثقافة الشاي في المجتمع المصري، وهي دراسة وصفية تقريرية حول المشروب الأكثر شعبية في المجتمع

المصري قاطبة وهو الشاي، ودراسة أنماط إعداده وتقديمه واستهلاكه في المجتمع .

والمقصود بثقافة الشاي هنا هي وسائل إعداده وتقديمه وتناوله، والطقوس المصاحبة لذلك ومناسبات وأوقات تناوله، ودوره في أنماط الحياة اليومية، وأشكال الحياة والعلاقات الاجتماعية اليومية بين الناس، وكذلك علاقة ذلك بأنشطة الحياة اليومية والمناسبات الدينية والاجتماعية الأخرى، وكذلك دراسة جوانب هذه الثقافة من الجوانب الاقتصادية والبيئية (المناخية) والطبية الشعبية (العلاجية والسحرية) ونمط المسكن والقيم الاجتماعية السائدة، وأشكال الفن والأدب الشعبي، وبمعنى أكثر شمولاً دراسة دور الشاي في الحياة الاجتماعية المصرية في مجتمعات الدراسة ومن ثم تتضح لنا أهداف البحث .

٢- أهداف البحث : يهدف البحث إلي تحقيق الأهداف الآتية :

١ - إلقاء الضوء على ثقافة الشاي في مجتمعات الدراسة من حيث الإعداد والتقديم والتناول، وتوضيح الفروق البدوية الريفية الحضرية في ذلك .

٢ - توضيح الدور الذي يلعبه الشاي في الحياة الاجتماعية في مجتمعات الدراسة من الجوانب الاقتصادية والصحية وفي الثقافة الشعبية (التراث الشعبي) والطب الشعبي والفنون الشعبية والصناعات التقليدية والأدب الشعبي والقانون العرفي

٣- فروض البحث :

يدور البحث حول أربعة فروض رئيسية هي :

١ - إن مشروب الشاي هو المشروب الرئيسي والأكثر شعبية في المجتمع المصري بجميع طبقاته وفئاته الاجتماعية ويتغلغل في كافة الأنشطة اليومية لسكان مجتمعات البحث سواء داخل المنازل أو خارجها ويعمل على تقوية العلاقات الاجتماعية بين أفراد المجتمع .



٢ - هناك علاقة عكسية بين درجة تحضر المجتمع والدور الذي يلعبه الشاي في الحياة الاجتماعية، حيث تتعدد هذه الأدوار ويزداد تأثيرها في المجتمعات البدوية والريفية أكثر من المجتمعات الحضرية، كما تزداد في المستويات الاقتصادية الأدنى مقارنة بالمستويات الاقتصادية والاجتماعية الأعلى .

٣ - تختلف طقوس إعداد وتقديم وتناول الشاي باختلاف البيئة الفيزيائية والايكولوجية والطبقية والمستوى الاقتصادي للأسر في مجتمعات الدراسة .

٤ - تختلف مكانة الشاي في التراث الشعبي باختلاف ثقافات مجتمعات البحث .

٤ - أهمية البحث :

للبحث الراهن أهمية كبيرة سواء على المستوى النظري أو التطبيقي، فهو - على حد علم الباحث - من الدراسات القليلة جداً التي دارت حول ثقافة الشاي في المجتمع عمومًا، وهو أول دراسة تتصدى لهذا الموضوع في المجتمع المصري، حيث أن كل الدراسات التي تمت عن هذا الموضوع كانت دراسات طبية توضح الآثار الطبية الإيجابية أو السلبية لتناول الشاي، كما جاءت في سياق الأخبار القصيرة عنه سواء في الصحف أو المجالات أو الكتيبات الصغيرة أو من خلال شبكة الانترنت التي لا ترقى إلي مستوي البحوث الاجتماعية الجادة حول هذا الموضوع .

ومن هذه الزاوية فللدراسة الراهنة أهمية نظرية كبيرة وتمثل إضافة هامة إلي مجال العلم وبخاصة الأنثروبولوجيا، حيث أن بعض الدراسات الأخرى قد دارت حول تناول القهوة أو عادات الطعام .

ومن ناحية أخرى فللهذه الدراسة أهمية تطبيقية كبيرة نظرًا لأنها تدور حول مشروب رئيسي في المجتمع المصري ويرتبط ارتباطًا كبيرًا بأشكال

الحياة الاجتماعية ويعتبر "ملازمًا" لحياة المصريين اليومية سواء داخل المنازل أو خارجها، ولذلك تحرص " كل " الأسر على شرائه وإعداده وتناوله عدة مرات يوميًا سواء بعد الوجبات أو بين الوجبات، وسواء كان ذلك بالمنزل أو في العمل أو خلال قضاء أوقات الفراغ . ومن هنا يمكن القول أنه أينما وُجد الإنسان المصري، أرتبط الشاي بمكان وجوده وعمله، فهو جزء من الحياة اليومية والحياة الاجتماعية والثقافة والعمل وقضاء وقت الفراغ، ومن ثم فقد أصبح " عادة " أصيلة من عادات المجتمع المصري بمختلف فئاته وطبقاته وتفوق على ما عده من المشروبات الأخرى، ومن هذه الزاوية فإن اعتدال أسعار الشاي - وكذلك السكر - تعتبر علامة على الاستقرار الاقتصادي والاجتماعي للمجتمع المصري وطبقاته العريضة في الصحراء والريف والمدن، كما أنه يعتبر مفتاحًا لفهم " الشخصية المصرية " والتي تتضح من خلال التراث الشعبي، حيث يرتبط الشاي بالعديد من الأغاني الشعبية والدراما التلفزيونية والأدب الشعبي وبخاصة الشعر الشعبي والزجل والبرامج التلفزيونية - مثل برنامج فنان شاي وغيره - والفنون الشعبية والتي تتضح في اللوحات الجدارية والصناعات التقليدية مثل الأدوات الفخارية لشرب الشاي، والأشكال الحديثة من الخزف والفضة لأدوات إعداد وتناول الشاي ... وخلاصة القول أنه موضوع متشعب في كل أنماط الحياة الاجتماعية المصرية .

٥ - مجتمع البحث :

تدور هذه الدراسة في ثلاثة أنماط مجتمعية مصرية وهي البدوية والريفية والحضرية .

أ - المجتمع البدوي : وتم اختيار مركز الحمّام التابع لمحافظة مرسى مطروح^(٦) .

يعتبر مركز الحمّام الواجهة الشرقية لمحافظة مطروح والمتاخم للحدود الإدارية لمحافظة الإسكندرية من جهة الغرب ويبدأ من علامة الكيلو ٦١ وهو أحد المراكز الهامة والتميزة لمحافظة مطروح لما يمتاز به من موقع



يتوسط القرى السياحية التابعة لوزارة التعمير شمالاً ومدينة مبارك العسكرية جنوباً وكذا مشروع مبارك لشباب الخريجين . ومحافظة الإسكندرية شرقاً . فأصبح بذلك مركز الحمّام يجمع بين خصائص مراكز محافظة مطروح ذات الطبيعة الصحراوية وأيضاً خصائص المناطق الزراعية (لإشراف المركز على عدد ١٣ قرية بمشروع مبارك للخريجين) .

يتكون المركز من مدينة ومركز الحمّام وعدد ست قرى من الكيلو ٦١ للطريق الدولي الساحلي الإسكندرية - مطروح في الشمال وهي قرى العُميد - ساحل العُميد - الشمامة - أولاد مسعود وقرتان في الجنوب هما أولاد جبريل وقرية السلام . ويبلغ عدد الأسر بالمركز ١٠٤٥٣ ويبلغ عدد الذكور ٢٨٠٠٥ وعدد الإناث ٢٥٨٥٠ بإجمالي وقدرة ٥٣٨٥٤ (وفق تعداد الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء في ١/١/٢٠٠٨) .

ومن أهم الأنشطة الاقتصادية والحرف بالمنطقة نجد حرفة الرعي، حيث يربي الأهالي الأغنام والماعز والإبل، وكذلك يمارسون الزراعة الموسمية على مياه الأمطار وبخاصة القمح والشعير بالإضافة إلي الزراعة المنتظمة على مياه الري في بعض النجوع والقرى حيث توجد ترعة الحمّام وترعة الشيخ زايد . كما توجد بعض أنشطة التصنيع الزراعي وبخاصة معاصر الزيوت النباتية مثل الزيتون .

والسكان عمومًا ينتمون إلي قبائل أولاد علي القاطنين للصحراء الغربية المصرية في المنطقة الممتدة من غرب الإسكندرية وحتى منطقة السلوم على الحدود المصرية - الليبية، بالإضافة إلي بعض الوافدين من مدن وادي النيل المختلفة والذين استوطنوا بالمنطقة واندمجوا مع سكانها حيث يعملون في العديد من المهن والحرف المختلفة .

ب - **المجتمع الريفي** : وتم اختيار قرى أبيس التابعة لمركز ومدينة كفر الدوار - محافظة البحيرة^(٧) .

ويتمتع مركز كفر الدوار بموقع استراتيجي هام، حيث يقع غرب دلتا



نهر النيل ويبلغ أقصى امتداد لأراضيه بين الشمال والجنوب ٣٤ كيلومتر بينما يبلغ أقصى امتداد له من الشرق والغرب ٣٥ كيلومتر . ويحده من الشرق مركز أبو حمص ومن الغرب محافظة الإسكندرية ومن الشمال مركزي رشيد وإدكو ومن الجنوب مركزي أبو المطامير وحوش عيسى .

وتتكون كفر الدوار من قطاعين :

١ - قطاع حضري صناعي عمالي يتركز في مدينة كفر الدوار ٢ -

قطاع ريفي يتكون من سبع وحدات محلية قروية وهي :

أ - سيدي غازي . ب - كوم البركة . ج - زهرة .

د - قومبانية أبو قير . هـ - غرب دفشو . و - الأمراء .

ز - منشأة بولين . ح - كوم إشو . ط - الحاجر .

وتم اختيار قرى أبيس بمركز كفر الدوار نظرًا لأن نمط الحياة بتلك القرى لازال تقليديًا وبسيطًا وتعتمد بالدرجة الأساسية على الزراعة، كما أنها بعيدة - مقارنة بالوحدات القروية الأخرى - عن مركز كفر الدوار الذي يغلب عليه الطابع الصناعي .

وتندرج قرى أبيس ضمن وحدتين قرويتين هما :

١ - وحدة قرية الأمراء : والتي تضم خمس قرى ومنها قرية أبيس الثالثة

وأبيس الرابعة .

٢ - وحدة قرية كوم إشو : والتي تضم خمس قرى ومنها قرى توابع أبيس

المستجدة وأبيس الخامسة وأبيس السادسة .

والمنطقة تتمتع بخدمات الكهرباء وبعض الطرق المرصوفة والتعليم والتليفونات ومياه الشرب، ولكن بعضها تفتقر إلي خدمات الصرف الصحي . ومعظم السكان يعملون بالزراعة حيث تتم زراعة القمح والأرز والقطن والبرسيم والذرة وبعض الخضروات . بالإضافة إلي المهنيين والحرفيين والذين يعمل أغلبهم في الإسكندرية .

ج - المجتمع الحضري : تمت الدراسة الميدانية في حي باكوس "

الشعبي " وحي زيزينيا " الراقي " ذو المستوى الاقتصادي والاجتماعي



المرتفع، وكلا المجتمعين يتبعان حي شرق الإسكندرية وبلغ عدد سكانه ٩٨٥٧٨٦ ألف حسب تعداد ٢٠٠٦ وحي باكوس سُمي بهذا الاسم نسبة إلى إله الخمر عند المصريين القدماء، وهو حي شعبي بشرق الإسكندرية ويعد من أعرق وأقدم الأحياء بالإسكندرية وكانت الجاليات اليونانية تسكنه قبل الثورة وكان به العديد من الفيلات . ولكنها أُزيلت وحلت محلها العمارات السكنية، وقد ولد فيه الرئيس الراحل جمال عبد الناصر، ويعتبر سوق باكوس لتجارة الخضروات والفاكهة والأسماك من أشهر أسواق الإسكندرية ويعمل ليلاً ونهاراً، كما يوجد به مبني الإذاعة والتلفزيون السكندري . ويحد الحي من الشرق شوتس ومن الغرب الظاهرية وفلمنج ومن الشمال جليم وزيزينيا ومن الجنوب كوبري الناموس والصالحية، وسكانه هم من الطبقات المتوسطة والدنيا ويعمل كثير منهم في سوق باكوس ومصانع الغزل والنسيج والكتان والخميرة والمكرونة، والعديد من أصحاب الحرف المختلفة .

وبالنسبة لحي زيزينيا، فقد سُمي بهذا الاسم نسبة إلى رجل يوناني الجنسية يدعى زيزينيا، والذي أدرك أهمية مدينة الإسكندرية العاصمة الثانية لمصر وقام بشراء مساحات كبيرة من الأراضي ثم باعها بعد فترة من الزمن . ويحد الحي من الشمال طريق الكورنيش، ومن الجنوب منتصف شارع إبراهيم العطار ومدرسة عبد العزيز جاويش، ومن الغرب منطقة جليم ويقطعه خط الترام، وبه العديد من القصور التي اشتهر بها مثل قصر الصفا التابع لرئاسة الجمهورية وقصر الأميرة فاطمة الزهراء (متحف المجوهرات) وقصر عائشة فهمي، والمقر الدائم لمحافظة الإسكندرية^(٨) .

ويقطن الحي أصحاب الطبقات العليا مثل الإقطاعيين ورجال الأعمال وأصحاب المحال التجارية لبيع المأكولات والمشروبات - السوبر ماركت - والمتقنين وأساتذة الجامعات والمهاجرين إلى أوروبا والعاملون بدول الخليج ... ولذلك تكثر به الفيلات والأبراج السكنية الشاهقة .

٦ - المنهج المستخدم وطرق جمع المادة العلمية :

تم الاعتماد على المنهج الوصفي التحليلي عند تحليل المادة العلمية والذي يهدف إلي وصف ورصد الواقع حول الظاهرة المدروسة وهي ثقافة الشاي، وكذلك تحليلها من خلال ربط هذه الثقافة بشبكة البناء الاجتماعي الكلي في المجتمع لتوضيح دور الشاي في الحياة الاجتماعية في مجتمعات الدراسة، ومن ثم فهي تهدف إلي الوصف والتحليل في الوقت ذاته .

ولتحقيق ذلك تم الاعتماد على عدد من وسائل جمع المادة العلمية وهي :

- ١ - الملاحظة المباشرة لأنماط إعداد وتقديم وتناول الشاي في مجتمعات البحث سواء داخل المنازل أو خارجها سواء في أماكن العمل أو المنتزهات العامة أو الحقول أو المصالح والأجهزة الحكومية والأسواق ومواقف السيارات والمقاهي ... الخ، كما تم الاعتماد أيضًا على طريقة الملاحظة بالمشاركة .
- ٢ - الاعتماد على الإخباريين : وذلك عند استكمال بيانات بعض النقاط وبخاصة لدي أصحاب ورواد المقاهي والشعراء البدويين الشعبيين أو أصحاب المهن التقليدية ذات العلاقة بوسائل إعداد وتناول الشاي، وأنماط استهلاك الشاي قديمًا، وكذلك بائعو الشاي في المنتزهات والحدائق العامة .
- ٣ - إجراء المقابلات الفردية والجماعية وذلك من خلال إعداد دليل عمل ميداني يدور حول موضوعات الدراسة .
- ٤ - الاعتماد على الوثائق والإحصاءات من الجهات ذات العلاقة بصناعة وتجارة الشاي مثل وزارة الصناعة والتجارة ونقطة التجارة الدولية بالإسكندرية وقطاع الصادرات والواردات بميناء الإسكندرية ووزارة التموين والتجارة الداخلية وشركة الإسكندرية للمجمعات الاستهلاكية وأحدى شركات صناعة الشاي في مصر وهي شركة يونيليفر مشرق (شاي ليبتون) والشركة العامة لتجارة المواد الغذائية بالجملة وبعض منافذ البيع الكبرى بالإسكندرية مثل أسواق فتح الله



وبعض الهيئات وثيقة الصلة الأخرى مثل الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ... ناهيك عن بعض البيانات الرسمية عن مجتمعات البحث من ديوان عام محافظات مرسى مطروح (المجتمع البدوي) والبحيرة (المجتمع الريفي) والإسكندرية (المجتمع الحضري) .

٥ - الاعتماد على وسائل التسجيل الصوتي والفيوتوغرافي، لتسجيل بعض المقابلات والتقاط بعض الصور وثيقة الصلة بالبحث .

٧ - الدراسات السابقة :

أوضحنا في موضوع سابق قلة الدراسات الاجتماعية والانثروبولوجية عمومًا التي تدور حول ثقافة الشاي في المجتمع المصري، وإن كانت هناك العديد من الدراسات التي تمت في عدة ثقافات في العالم، وتم عرض معظمها من خلال شبكة المعلومات الدولية (الانترنت)، حيث عرضت لثقافة الشاي عمومًا وأنماط هذه الثقافة في بعض المجتمعات وبخاصة في الصين واليابان والهند وأوروبا وأمريكا وميانمار وتايلاند واندونيسيا، وفي إطار ذلك تم توضيح دور الشاي في التراث الإنساني التاريخي والديني والميثولوجي والاقتصادي والفني والسياسي والتنمية (٥) .

وبالإضافة إلى ذلك توجد دراسة هامة تتناول جانبًا من جوانب ثقافة الشاي في اليابان القديمة وكانت تدور بالدرجة الأولى حول دور - جمع دار - تناول الشاي هناك، حيث كان يوجد ما يسمى بـ " سادة الشاي الكبار The Great Tea Masters"، إلى جانب وجود ما يسمى بـ " الوابي " والذي يتضح في أوعية تناول الشاي 'wabi utensils' والتي كانت تميز العائلات الفقيرة، ومن ثم كانت هذه المظاهر موجودة في اليابان القديمة وبخاصة في عهد شوكو حيث كانت أنماط تناول الشاي تعبر عن المكانة الاجتماعية التي يحتلها أفراد المجتمع (٩) .

والواقع أن الوابي في أوعية الشاي ترادف المظاهر الجمالية في

الأوعية الشهيرة meibutsu وإن الشخص الفقير لا يملك أيًا منها watihito وأنه لا يستطيع تحمل مصاريف اقتناء التحف والأوعية الصينية الخزفية - الجميلة وليس لديه دار لتناول الشاي . كما يعني الوابي أيضًا الشخص المتعصب الفقير، وليس لديه القدرة على المعيشة طبقًا لتقاليد chado والتي تشمل تناول الشاي باستخدام الأوعية والمواد المتاحة .

وفي العهود الماضية اليابانية كان نمط التدرج الاجتماعي chanayu يتضمن ثلاث مراحل وهي العليا والوسطى والدنيا . والمرحلة العليا تعني أن من يندرجون تحتها أغنياء ويمتلكون بعض الأوعية الشهيرة . والمرحلة الوسطى تعني أن أصحابها أثرياء ولكنهم لا يملكون أية أوعية شهيرة أو أنهم يملكون أوعية شهيرة وجميلة ولكنهم فقراء، أما المرحلة الدنيا فمعناها أن الشخص فقير ولا يملك أية أوعية وهي التي يطلق عليها اسم الوابي wabi .

كما يتعين على متخصص شاي الوابي أن يكون نظيفًا، كما يتعين عليه استخدام أعواد البامبو الأخضر الجديد new green bamboo في أوعية الشاي utensils مثل العودان chopsticks واللذان يستخدمان لتناول الطعام، وقطعة قماش بيضاء جديدة chakin وهي تستخدم لمسح وتنظيف أوعية الشاي والغلاية خلال طقوس إعداد الشاي Gosumi، وهذا يوضح ضرورة الاهتمام بتلك الطقوس على الرغم من الفقر الذي تعاني منه فئة شاي الوابي .

وتقتضي تلك الطقوس أيضًا أن تكون ملابس شخص الوابي نظيفة، وإن كان من الأفضل أن يرتدي ملابس جديدة حتى وإن تطلب الأمر أن تكون مصنوعة من الورق أو القطن والتي توجد بها بعض المظاهر الجمالية، على الرغم من برودة الطقس خلال فصل الشتاء وخصوصًا في منطقة الكانساي، كما تحتم هذه الطقوس أيضًا عدم استخدام البطاطين الصوفية في الشتاء، كما يلزم أن تكون أنواع الطعام ملائمة لفصل الشتاء، كما لا يجب أن يقدم شخص الوابي أطباقًا شهية ولكن يتعين عليه تقديم



أطباقاً بسيطة ملائمة للفصل وأن تكون لهذه الأطباق رائحة عطرية معينة .
والمهم من كل ذلك إضفاء روح من المرح والبهجة والجمال لتجنب الشعور
بالبؤس في حفلات التشادو chado .

وعى الرغم من كل ذلك، فإن شاي الوابي يتضمن عدة أنماط وليس
نمطاً واحداً . فمن أنماطه أيضاً تدليه الغلاية المربوطة بسلاسل إلي
المدفأة، مثل طريقة تدلية وعاء الطهي فوقها . وكانت عائلات شاي الوابي
خلال الشتاء تجتمع حول المدفأة لتناول الطعام والتماس الدفء والضوء
ليمكنها القيام ببعض المشغولات اليدوية ومن ثم فقد كان امتلاك المدفأة
irori وتدلي غلاية الشاي من العلامات المميزة لعائلات شاي الوابي .

ودار شاي الوابي هي حجرة صغيرة لها سقف من القش . والحجرة
الصغيرة هنا تشير إلي حجرة الشاي الأقل من أربعة أمتار ويتم فرشها
بالحصير . وهذه الحجرات لا تدل على المكانة المرتفعة أو التفاخر، فلا
يوجد بها أدوات للزينة، وهي أقل حجماً من البيوت اليابانية الأخرى، كما أن
مظهرها يوحي بالفقر ولكنها كانت بمثابة أماكن للاستجمام والاستمتاع
بالراحة ووقت الفراغ . فهي أماكن ملهمة لخيالهم .

٨ - صعوبات البحث :

أعترض البحث عدة صعوبات ومنها :

- ١ - تعدد الجهات الرسمية والشركات ذات العلاقة مما شكل مجهوداً
إضافياً على الباحث .
- ٢ - إحجام بعض مسئولى الشركات ورفضهم التعاون مع الباحث على
الرغم من تقديم خطابات رسمية من الجامعة إليهم واعتبار ذلك من
أسرار العمل (٥) .
- ٣ - قلة التراث النظري - العالمي والمحلي - المنشور حول ثقافة
الشاي .

- ٤ - تعدد مناطق إجراء الدراسة الميدانية وتنوعها وبعدها عن بعضها البعض ما بين مرسي مطروح والبحيرة والإسكندرية ووجود بعض التعقيدات البيروقراطية التي واجهت الباحث خلال إجراء الدراسة الميدانية (**) وعدم وجود الطرق المرصوفة بين بعض القرى والنجوع في منطقة البحث مما أدى إلي تعطل سيارة الباحث أكثر من مرة خلال فترة إجراء الدراسة الميدانية .
- ٥ - إحجام بعض الأسر في منطقة زيزينيا عن التعاون مع الباحث وصعوبة إجراء المقابلات معهم .
- ٦ - طول فترة الدراسة الميدانية والتي استغرقت عامًا كاملاً خلال عام ٢٠٠٨ م .

المبحث الأول

الشاي : خلفية تاريخية

١ - أصل وتاريخ اكتشاف الشاي :

إن العمر التقريبي للشاي هو خمسة آلاف عام علي الرغم من اكتشافه عام ٢٧٣٧ قبل الميلاد بواسطة الإمبراطور الصيني تشين نونج Chen Nung عندما سقطت بعض أوراق الشاي بالصدفة في إناء به ماء



مغلي^(١٠) ومن ثم كانت الثلاثة آلاف عام الأولى من تاريخ الشاي شأناً صينياً بحتاً^(١١).

ونبات كاميليا سينسيس *Camellia Sinensis* هو أصل الشاي، وهو نبات دائم الخضرة وينمو في المناطق الاستوائية وشبه الاستوائية . ويفضل التربة الحمضية . ويتم قطف براعم النبات بطول بوصتين . وتسمى هذه البراعم والأوراق *Flushes*، وبعد عملية القطف تنمو للنباتات أجزاء نضرة جديدة في مدة تتراوح ما بين سبعة وعشرة أيام خلال فصل النمو^(١٢) .

ويمتد عمر شجرة الشاي إلي مائة عام، ويمكن لشجرة الشاي البرية أن تستمر في النمو لمدة ألف وسبعمائة عام . ويوجد الآن نوعين من نباتات الشاي الأصلية وهما : الشاي الصيني *Chinese Tea* وهو نبات عبارة عن شجيرة يصل أقصى ارتفاع لها إلي ثلاثة أقدام وتحمل الصقيع . والنوع الثاني هو شاي آسام *Assam Tea* وهو شجرة هامة يصل ارتفاعها حوالي متراً، وهي تنمو بصورة استثنائية في الغابات الاستوائية وترتبط كل ثقافات الشاي الآن بهذين النوعين^(١٣) .

وقد نشأت شجرة الشاي في منطقة التقاء حدود الهند والصين وميانمار في المناطق الجبلية المطيرة والحارة بشرق جبال الهيمالايا . وكانت بعض الجماعات القبلية هناك تأكله وتشربه . وقد ساعد علي انتشاره انتشار الديانة البوذية وتوسعها من الهند، وقد أوضحت عدة أساطير أصل وبداية استخدام البشر للشاي ولكن من غير المعروف المكان الذي استخدم فيه الشاي لأول مرة كمشروب^(١٤) .

ويرجع أصل كلمة الشاي إلي اللغة الصينية، ومنها انطلقت إلي باقي دول العالم . وهناك نطقين أو لفظين تم اشتقاقهما منها ووجدا طريقتيها إلي اللغات الأخرى حول العالم . الأول هو تي *Te* ويتم التحدث بها في

المناطق المحيطة بميناء أكشيامن وتم اشتقاقها من الكلمة الصينية القديمة للشاي `Tu والكلمة الأخرى هي `Cha وهي التي يستخدمها سكان المناطق المحيطة بموانئ ما وراء البحار وكذلك في إحدى اللهجات بشمال الصين . وكان يعني هذا المصطلح قديماً بوصف أول عملية حصاد كبيرة لنبات الشاي، وتوجد بالعديد من اللغات مشتقات كلمة Te سواء في أفريقيا أو آسيا أو أوروبا (١٥) .

ومن ناحية أخرى تمت الإشارة إلي الشاي في تقارير الرحالة الفينيسييين الأواخر، وبعد "بولو" جرى ذكر مشروب الشاي لأول مرة مطبوعاً في الغرب في عام ١٥٥٩ وذلك باسم Chai catai أو شاي الصين، في أحد مؤلفاته والذي يحمل اسم " رحلات بحرية ورحلات عامة جيامباتيستا رامبوسيو Giambatista Ramusio (١٤٨٥ - ١٥٥٧)، ففي أثناء رحلاته سمع عن الشاي من الحاج محمد وهو أحد تجار القوافل من بلاد فارس " وبعد ذلك لم يتم ذكر الشاي مرة أخرى في أي كتاب إيطالي معروف حتى عام ١٥٨٨ (١٦) .

٢- زراعة الشاي ومناطق الإنتاج :

تنتشر زراعة الشاي في دول شرق آسيا وبعض الدول الأفريقية وبخاصة كينيا، وتنتج الصين حوالي ٩٠٠ ألف طن سنوياً، وبذلك تصدر دول العالم إنتاجاً للشاي، يليها الهند بمعدل إنتاج يبلغ ٦٢٥ ألف طن سنوياً (١٧) .

ويتم زراعة الشاي عن طريق أخذ قطع من الشجرة الأم ويتم الحفاظ عليها لتظل خضراء عن طريق تهذيب أطرافها لمنع الإزهار والثمار من النمو، وهذا يجعل من السهولة بمكان بالنسبة لجامعي الشاي أن يجمعوا الأوراق العليا (وهي فقط الأجزاء الملائمة لحصاد الشاي) ومعظم أعمال القطف يتم القيام بها باليد لضمان محصول جيد . وقد طورت بعض الدول أسلوب قطف آلي مما يبسط عملية الإنتاج .



ويتم زراعة الشاي في مزارع كبيرة مثل مزارع الحي الهندي والتي يصل ارتفاعها إلي ألف متر علي منحدرات جبال الهيمالايا، والكثير من المناطق المنخفضة توجد في إقليم آسام Assam في الهند وهو أكبر منطقة لزراعة الشاي في العالم، وتوجد علي جانبي منطقة براهما بوترا Brahmaputra ويتم زراعة شاي عطري ذو مذاق مُر في جزيرة سيريلانكا . وتنتج الصين نوعاً من الشاي المعتدل المدخن smoky distincy في أقاليم مختلفة مثل زهيجانج Zhejiang . وتعتبر بعض الدول الإفريقية منتجة للشاي إلي جانب إندونيسيا وتايلوان والأرجنتين وتايلاند وتركيا، وأن كانت هذه الدول ليست ذات قيمة نسبياً في ضوء إحصائيات إنتاج الشاي العالمي (١٨) .

وهناك العديد من حدائق أو مزارع الشاي حول العالم ومن أهمها :

- ١- دار جيلينج **Darjeeling** : حيث توجد هذه المنطقة في شمال شرق الهند، وهي تقع ما بين سيكيم Sikkim . ونيبال Nepal وبوتان Bhutan، ويحمل الشاي اسم المزرعة التي يزرع بها، كما نجد أن الحدائق في دار جيلينج والبالغ عددها الإحدى والستين حديقة تنتج خمسة عشر ألف طن من الشاي سنوياً .
- ٢- آسام **Assam** : ويبلغ طول وادي آسام مائة وعشرون ميلاً ويقع إلي الشرق من دار جيلينج علي حدود الصين وبورما وبنجلاديش .
- ٣- سيلون **Ceylon** (سيلان) : وتتميز هذه المنطقة بالنسيم العليل والهواء الخفيف الصافي والمسطح الأرضي الكبير، كل هذا يجعل حدائق سيلان بمثابة منطقة أكثر بهجة . كما أن أفضل الحدائق توجد علي الارتفاعات العليا بدءاً من ثلاثة آلاف قدم وحتى ثمانية آلاف علي المنحدرات الشرقية والغربية من الهضاب العالية . ويتم قطف أجود أنواع الشاي هناك منذ أواخر شهر يونيو وحتى نهاية

أغسطس .

٤- الصين **China** : ونجد أن الأغلبية الساحقة من الآسيويين وسكان شمال أفريقيا يفضلون الشاي الأخضر الأصلي والذي كان يجري استهلاكه في الصين علي مدى خمسة آلاف عام، ونجد أن الحدائق التي تنتج أجود أنواع الشاي الأخضر توجد علي الأراضي الصينية والصين الوطنية (فورموزا Formosa) وفي اليابان .

٥- فورموزا **formoa** : وهذه المزارع غالباً تظل محاطة بالغيوم أو الضباب الرقيق كما هو الحال في إقليم فوجي Fuji . ونجد أن التجار الأغنياء ورجال البنوك وأقطاب الملاحه يشتررون الشاي الأخضر من فورموزا وهو شاي تم حصاده وإنتاجه في الحدائق العائلية الصغيرة بنفس الأساليب التي كانت متبعه في الإمبراطورية الصينية القديمة . وهكذا فإن ما يقرب من مائة عائلة تنتج تتين الشاي الأسود " الألونج " وهو من أكثر أنواع الشاي الموجود في جزيرة فورموزا . ويسمي الشاي الشبه متخمّر Semifermented لأنه يمر بمرحلة أولية من التخمر، ونجد أن مذاقه ولونه يقعان في مرحلة وسطى بين الشاي الأخضر والأسود .

٦- اليابان : إن حدائق الشاي اليابانيه لا تشبه أياً من الحدائق الأخرى، وهي لا تنفصل عن بعضها بعضاً كما هو الحال في أماكن أخرى، ولكنها توجد بجوار بعضها لكي تشكل أشرطة يبلغ طول كل منها ثلاثون ياردة .

وتنتج اليابان الشاي الأخضر فقط والذي يعرف باسم O-cha وهو يزرع في منطقة جبل فوجي Fuji وعلي جانب أرض كيوشو Kyushu وفي شيزر حيث، نجد أن أماكن الزراعة الرئيسية توجد في مساحات مترامية الأطراف والتي من أشهرها منطقة Sencha . وفي الشتاء نجد أن الرياح الساخنة تحمي مزارع الشاي من تهديد الصقيع .



الدول المنتجة للشاي في أنحاء العالم :

إن الهند وسيلان والصين وفورموزا واليابان والكاميرون وكينيا ليست هي الدول الوحيدة المنتجة لأجود أنواع الشاي . ونجد أن بعض الدول الثلاث والعشرين المنتجة للشاي في العالم تخصص في أنواع محددة . فإندونيسيا مثلاً تتباهي بجاوة Java وتالون Taloon . كما نجد أن نيبال بمزارعها في إيفرست Everest تنتج نوعاً جيداً من الشاي . وفي الدول الأخرى التي تستخدم أساليب الإنتاج الآلية لا توجد لديها حدائق مثل الاتحاد السوفيتي السابق والذي كان فيما مضى رابع دولة منتجة للشاي علي مستوى العالم^(١٩) .

٣- أنواع الشاي :

يتم تصنيف الشاي استناداً إلي درجة أو فترة التخمر التي مرت بها الأوراق وهي :

١- الشاي الأبيض : ويشتمل على البراعم الجديدة التي لم تمر بعملية أكسدة ويتم إنتاج الشاي الأبيض بكميات أقل مقارنة بالأنواع الأخرى وهو أكثر تكلفة مقارنة بالشاي الذي جرت معالجته بأساليب أخرى ويكثر وجود هذا النوع في الصين .

٢- الشاي الأخضر : وفيه يتعرض الشاي الأخضر لقدر ضئيل من الأكسدة باستخدام الحرارة، وقد يصاحب ذلك استخدام البخار وهو أسلوب ياباني تقليدي يتم من خلاله الطهي الجاف في أوعية ساخنة، وتستغرق هذه العملية وقتاً أطول، وتتم معالجة الشاي بهذه الطريقة في غضون مدة تتراوح ما بين يوم أو يومين من الحصاد^(٢٠) . ويتم الحصول علي الشاي الأخضر من نفس المزارع، ولكن عملية التخمر Farmantation تمنع المعالجة بعد زبول الأوراق مباشرة^(٢١) .

٣ - شاي التنين الأسود (الأولونج) Oolong: وهو نوع شبه متخمّر من الشاي ويتميز بتخمّر الأسطح الخارجية للأوراق، أما قلب الورقة فهي تظل غير متخمّره . ويتم زراعته أساساً في تايوان والصين (٢٢).

٤ - الشاي الأسود / الشاي الأحمر : وفيه يتم السماح لأوراق الشاي بالتأكسد بصورة كاملة . والشاي الأسود هو أكثر أشكال الشاي شيوعاً في جنوب آسيا (سريلانكا - الهند - باكستان - بنجلاديش)، وفي السنوات الأخيرة شاع وجوده في بعض الدول الأفريقية مثل كينيا وبوروندي ورواندا ومالاوي وزيمبابوي . ويطلق عليه الصينيون " الشاي الأحمر " لأن سائل الشاي الفعلي أحمر اللون . ويسميه الغربيون الشاي الأسود لأن أوراق الشاي المستخدمة لتخمير الشاي هي من النوع الأسود وتستغرق عملية الأكسدة ما بين أسبوعين وشهر (٢٣).

٥ - شاي ما بعد التخمّر : ويشير إلي أنواع الشاي التي تمر بعملية أكسدة ثانية مثل البو - إره والليوان، ويتم تصنيفها في الصين علي أنها الشاي الداكن أو الأسود . ونجد أن نوع " البو - إره " والذي يعرف أيضاً باسم " بولاي " في الكانتونات هو أكثر أنواع الشاي شيوعاً وخصوصاً شاي ما بعد التخمّر (٢٤)

٦ - الشاي الأصفر : وهو يشير إلي نمط الشاي عالي الجودة والذي يتم تناوله في البلاط الملكي البريطاني أو إلي شاي خاص تجري معالجته بشكل مماثل للشاي الأخضر ولكن مع عملية تجفيف أبطأ (٢٥).

٧ - شاي الكوكيتشا : ويسمى أيضاً شاي الشتاء، ويصنع من الأغصان والأوراق القديمة التي جرى تقليمها من نبات الشاي خلال الفصل الذي لا يتم قطف الأوراق به (٢٦).



والجدير بالذكر أن جامعي الشاي المدربين يستطيع كل منهم جمع ما يصل إلي ٧٠ رطلاً من الشاي يومياً كما أن الشجيرة الواحدة من أشجار الشاي يمكنها أن تظل منتجة علي الأقل لمدة خمسين عاماً، ويستغرق الوقت عدة سنوات من نمو شجيرة الشاي قبل أن يمكنها الإنتاج بسبب العوامل المناخية غير المواتية مثل البرق أو العوامل البشرية وأثارها المدمرة علي الزراعة^(٢٧).

٤ - مراحل صناعة الشاي :

هناك العديد من مراحل معالجة النبات خلال الزراعة . فأوراق الكاميليا سينيتسيس سرعان ما تبدأ في الزبول والتأكسد إذا لم يتم تجفيفها بسرعة بعد القطف . وحينئذ تزداد الأوراق قتامة - تتحول إلي اللون الداكن - لأن الكلوروفيل يبدأ في التحلل وينتج أحماض التليك . وهذه العملية المسماة بالتأكسد الإنزيمي يطلق عليها التخمر علي الرغم من عدم حدوث تخمر حقيقي .

والخطوة التالية في المعالجة تتمثل في إيقاف عملية الأكسدة عن طريق التسخين . مما يؤدي إلي تثبيط الإنزيمات المسؤولة عن عملية الأكسدة ويتم القيام بذلك في الشاي الأسود بشكل متزامن مع التجفيف . والخطوة الثالثة تتمثل في الترطيب والتحكم في درجة حرارة الشاي خلال تصنيعه لقتل الفطريات التي تنمو به . وهذه الفطريات تسبب التخمر الحقيقي الذي يلوث الشاي بالمواد السامة أو التي تسبب السرطان والروائح الكريهة مما يجعل الشاي غير ملائم للاستعمال^(٢٨) .

وتقوم شركات تصنيع الشاي بعملية التعبئة packaging . والمرحلة الأولى في هذه العملية تتمثل في : " خلط الشاي " Tea Blending : حيث يتم خلط عدة أنواع من الشاي تصل إلي حوالي ٣٥ نوعاً للحصول

علي المذاق المطلوب والرائحة المميزة . وكل مزيج منها له "صفة" معينة ومميزة وتعتبر بمثابة سر نجاح الشركة حسب أذواق المستهلكين .
والمرحلة الثانية تسمى عملية تذوق الشاي : والشخص الذي يتحكم في عملية المزج يسمى " متذوق " الشاي Tea Taster فهو الذي يقوم بعملية التذوق لضمان تنفيذ معايير الشركة . كما يشارك المشترون في عملية التذوق في مصانع التعبئة للتأكد من النكهة المطلوب وأن الشاي لم يتعرض للتلوث أو التلف خلال وجوده في المخازن أو المستودعات قبل دخول المزاد .

وخلال اليوم الواحد يستطيع المتذوق أن يتذوق ما بين مائتين (٢٠٠) وألف نوع من الشاي للتأكد من مذاق الشاي الخاص بشركته، ومن ثم يحدد الكمية المطلوبة من الأكياس الكبيرة ونجد أن صناديق الشاي بأنواعها المختلفة يتم نقلها من حجرات التخزين إلي أسطوانة المزج الكبيرة . وباكتمال عملية المزج يكون الخليط جاهزاً للتعبئة في أكياس (٢٩).

والمرحلة الثالثة هي التعبئة Packaging : حيث يوضع الشاي الممزوج في قادوس hopper يغذي الماكينة التي توزع بعناية المقدار المطلوب من الشاي وتضعه في أكياس وتقوم بتعبئته ووزنه، ويتم القيام بهذه العملية آلياً في ثوان معدودة . ويختلف مقدار الشاي في كل كيس، ثم يتم غلقه بشكل محكم ثم يوضع في صناديق من الكرتون ويأخذ الشاي اسمه إما من خلال منطقة الإنتاج الوارد منها أو اسم الشخص القائم بعملية المزج أو اسم صاحب الشركة ... الخ .

وهناك عدة أشكال للتعبئة تتمثل في الآتي :

أ - أكياس الشاي Tea bags (الباكو) : في عام ١٩٠٨ بدأ تاجر الشاي الأمريكي توماس سوليفان Thomas Sullivan توزيع عينات من بضاعته في أكياس حريرية صغيرة وبها فتيل من الخيط .



ويتم تعبئة أوراق الشاي في أكياس شاي صغيرة (وعادة تكون من الورق) . وعموماً فإن الشاي المستخدم في أكياس له اسم صناعي حيث يسمى غبار الشاي dust وهو الناتج الهالك الذي ينتج عن فرز أوراق الشاي السائبة عالمية الجودة . ولكنه يكون أقل عطراً أو رائحة وذلك بسبب :

- ١- أن الشاي المجفف يفقد عطره بسرعة عند تعرضه للهواء .
- ٢- إن تكسير الأوراق لوضعها في أكياس يعمل علي إخراج الزيوت العطرية .
- ٣- إن الحجم الصغير للكيس لا يسمح للأوراق بالانتشار وتحقيق النقع الملائم .

ب - أكياس الشاي المثلثة : Triangle tea bage : ونجد أن أبعاده الثلاثية وشكله الهرمي تسمح بحيز أكبر لتمدد أوراق الشاي خلال عملية النقع . وعموماً فإن الأكياس قد تعرضت للانتقاد لأنها تضر بالبيئة لأن مادة التغليف الصناعي تتحلل في مكان العبوة مثل أوراق الشاي السائبة وأكياس الشاي الورقية .

ج- الشاي السائب (الغير معبأ) Loose tea : يتم تعبئة أوراق الشاي السائبة في علب صغيرة أو أوعية أخرى . وأوراق الشاي المسحوقة gunpowder والتي تقاوم التفتت يتم تعبئتها بشكل مُفرغ من الهواء في عبوة من الألمونيوم لتظل طازجة وذلك بهدف تخزينها وتوزيعها علي تجار التجزئة بعد ذلك .

د- الشاي المضغوط Compressed tea : فالعديد من أنواع الشاي مثل شاي Pu-erh يظل مضغوطاً من أجل النقل والتخزين والعمل على بقائه دون عطب لفترات طويلة . ويتم إعداد ونقع الشاي عن طريق فك الأوراق من الكعكة المضغوطة باستخدام سكين صغير . ويمكن تخزين

الشاي المضغوط لفترات أطول من الوقت دون أن يفسد مقارنة بأوراق الشاي السائبة .

هـ- الشاي الفوري : أصبح الشاي الفوري الآن هو المشروب الأكثر شعبية وأصبح مماثلاً لتجميد القهوة الفورية المجففة . وقد تطور الشاي الفوري في الثلاثينات ولكنه لم يصبح تجارياً إلا في أواخر الخمسينات وقد أصبح مؤخراً أكثر شعبية . ويتم الحصول علي نواتجه من خلال العطور المضافة إليه مثل الفانيليا أو العسل أو الفاكهة . وقد يشتمل أيضاً علي اللبن المجفف .

و- الشاي المعلب : وهذا الأسلوب الحديث في تسويق الشاي تم البدء به في عام ١٩٨١ باليابان ^(٣٠) ويوجد في العديد من دول العالم الآن .

والمرحلة الرابعة وهي التخزين : له عمر أو فترة زمنية محدودة للتخزين دون أن يصيبه العطب، ويتفاوت ذلك وفقاً لشروط التخزين ونوع الشاي . فالشاي الأسود له عمر تخزين أطول من الشاي الأخضر . ويبقى الشاي طازجاً عند تخزينه في مكان جاف وبارد ومظلم في حاوية محكمة الإغلاق . ونجد أن مدة التخزين لكل أنواع الشاي يمكن إطالتها باستخدام عبوات صغيرة لتجفيفها أو عبوات ماصة للأكسجين أو عن طريق إحكام الغلق من خلال تفريغ الهواء ^(٣١).

والمرحلة الخامسة هي مرحلة التوزيع : وهي آخر المراحل حيث يتم توزيع الشاي إلي محلات السوبر ماركت الكبيرة أو تجار الجملة أو الوزارات والهيئات في الدولة ذات الصلة ... وعموماً تستغرق عملية معالجة الشاي من الإنتاج بالمزارع وحتى المستهلك مدة تتراوح ما بين ٢٠ و ٣٠ أسبوعاً ^(٣٢) .

ومن ناحية أخرى يمكن إضافة المواد العطرة المختلفة إلي أنواع الشاي ولكن ذلك قد يسبب مشكلات في المعالجة والنقل أو التخزين .



٥ - تجارة الشاي العالمية :

أكدت الدراسات الإحصائية أن العالم يستهلك نحو ٣,٥ مليار كوب من الشاي يومياً^(٣٣) .

وفيما يلي بيان يوضح الإنتاج العالمي للشاي بالأطنان المترية^(٣٤)

الدولة	الإنتاج	الدولة	الإنتاج
الهند	٧١٥	زيمبابوي	١٧
الصين	٥٤٠	رواندا	١٣
سيلان	٢٣٤	جنوب أفريقيا	١٢
كينيا	١٩٧	البرازيل	١٠
إندونيسيا	١٥٠	بابوا : غينيا الجديدة	٨
تركيا	١٣١	أوغندا	٧
روسيا	١١٠	موريشيوس	٦
اليابان	٩٠	ماليزيا	٥
إيران	٥٥	بوروندي	٤
بنجلاديش	٤٥	زائير	٣
فيتنام	٤٠	الكاميرون	٢
مالاوي	٣٩	الأكوادور	٢
الأرجنتين	٣٤	موزمبيق	٢
فورموزا (تايوان)	٢٢	استراليا	١
تنزانيا	١٨		

وهناك عدة طرق لبيع الشاي، والشكل الأساسي للبيع يكون من خلال المزادات auctions في دول الإنتاج . وتوجد مراكز دولية للمزادات في مومباسا Mombasa في كينيا وكولومبو Colombo في سريلانكا ومالاوي Malawi . ويوجد في الهند مراكز مزادات في الشمال والجنوب . ويتحدد سعر الشاي طبقاً للعرض والطلب والجودة . ويدخل سماسة الشاي كوسطاء في المزادات نيابة عن عملائهم . وقد يتم بيع الشاي أيضاً في

مزادات في عرض البحر وهو في طريقه إلي مناطق الاستهلاك^(٣٥).
وقد شهدت العقود الأخيرة التوسع في زراعة الشاي في بعض الدول التي لم يسبق لها إنتاج الشاي، حيث استخدمت طرقاً ووسائل تكنولوجية حديثة في الزراعة، كما جنى المستثمرون الأوروبيون أرباحاً طائلة من وراء تجارة الشاي، كما ساعد افتتاح قناة السويس في عام ١٨٦٩ علي دعم تجارة الشاي الأسود الهندي وبخاصة مع استخدام السفن البخارية بدلاً من السفن الشراعية، وقد تزامن ذلك مع إنهاء احتكار شركة الهند الشرقية لتجارة الشاي في عام ١٨٣٣ . ولم تستطع الدول المنتجة والمصدرة للشاي أن تتوحد في صورة لوبي دولي أو اتحاد منتجين دوليين للشاي^(٣٦) .

٦- الخصائص الطبية للشاي :

إن أرخص مشروب عالمي بعد الماء هو المشروب الأكثر قيمة في مكوناته وهو الشاي . فمن حيث التركيب نجد أن ٣٢% من عناصره تنتقل إلي السائل المنقوع كما توجد في نبات الشاي العديد من المركبات الكيميائية الرئيسية مثل الزيوت والكافيين والبوليفينول . وتعطي الزيوت العطر المميز للشاي، وينبه الكافيين الجهاز العصبي المركزي، وتعمل مركبات البوليفينول كمضادات للأكسدة ومقاومة الأمراض^(٣٧) .

ويشتمل الشاي علي مقادير صغيرة أيضاً من الثيوبورومين thieobromine والثيوفيللين theophylline، كما يحتوي الشاي أيضاً علي الفلوريد Fluoride^(٣٨) كما يحتوي الشاي علي مادة الكاتشينز وهي مضادة للأكسدة، كما يحتوي الشاي علي الكافيين بنسبة تصل إلي حوالي ٣% من وزن الشاي الجاف^(٣٩) . كما تشتمل المشروبات الروحية على الكافيين بما يعادل فنجان من القهوة المخمرة^(٤٠) كما يحتوي الشاي على حمض التانيك Tannins والأحماض الأمينية amino acids والبروتينات وبعض العناصر والأملاح الأخرى مثل الفلوريد Fluoride والبوتاسيوم



Potassium والكالسيوم calcium والمنجنيز Manganese وفيتامين ب ١ و ب ٢^(٤١) والكافيين ليس هو المادة الوحيدة التي يتأثر بها الإنسان، وإنما توجد أيضاً عناصر الميثيلاكسنثين وثيقة الصلة . وتستخدم كل العناصر السابقة في المركبات الدوائية التي تعالج العديد من الأمراض مثل الأزمات الربوية الشعبية وكمحفزات للقلب وكمغذيات لإدرار البول ومكملات غذائية ومسكنات للألم والعلاج الكهربائي للتشنج وعلاج الصداع النصفي . كما انتهت نتائج بعض الأبحاث أنها تفيد أيضاً في علاج البول السكري والشلل الرعاش Parkinsonism وحتى السرطان، كما تم استخدام الكافيين كأداة تشخيصية للنشاط المفرط للغدة الدرقية Malignant hyperthemia وبالإضافة إلى ذلك يؤثر الكافيين على الجهاز العصبي المركزي^(٤٢).

المبحث الثاني

ثقافة الشاي في العالم

١ - ثقافة الشاي : التعريف والمجالات :

يتم شرب كميات كبيرة من الشاي في كل أنحاء العالم أكثر من أي

مشروب آخر باستثناء الماء، فمن الصين إلي إنجلترا ومن الهند إلي أمريكا ومن اليابان إلي المغرب يكتسب الشاي الكثير من الازدهار تاركاً بصمته علي كل حضارة . وفي كل يوم يجري استهلاك أكثر من بليون ونصف فنجان من الشاي في العالم، وهذا النجاح يرجع إلي أن الشاي استطاع أن يتكيف مع الثقافات التي وجد بها . كما أن الشاي لم يتم النظر إليه علي أنه يهدد أسلوب الحياة لدى الثقافات المختلفة ولذلك فهو يتطلب طقوساً طويلة من الإعداد (٤٣).

ويشير مصطلح ثقافة الشاي Tea Culture إلي طريقة إعداده واستهلاكه وما يصاحب ذلك من قيم ومظاهر جمالية وكذلك كيفية تفاعل الناس معه . حيث يجري شرب الشاي عموماً في المناسبات الاجتماعية ، كما خلقت العديد من الثقافات طقوساً رسمية متشابهة حول هذه العملية (٤٤) . ويتم استهلاك الشاي بدرجة كبيرة من جانب الشعوب المختلفة . والجدول التالي يوضح مقادير الاستهلاك السنوي من الشاي لكل شخص .

كمية الاستهلاك السنوي لكل شخص في الفترة من ١٩٨٨ - ١٩٩٠			
الدولة	كمية الاستهلاك	الدولة	كمية الاستهلاك



أيرلندا	٣,٠٩ كجم	استراليا	١,٠٧ كجم
المملكة المتحدة	٢,٧٤ كجم	روسيا	١,٠٤ كجم
تركيا	٢,٢٤ كجم	اليابان	٠,٩٧ كجم
قطر	٢,١٧ كجم	باكستان	٠,٩٥ كجم
العراق	٢,١٤ كجم	تشيلي	٠,٨٥ كجم
هونج كونج	١,٨٢ كجم	بولندا	٠,٨٤ كجم
الكويت	١,٦٢ كجم	كينيا	٠,٧١ كجم
نيوزيلندا	١,٥٨ كجم	سويسرا	٠,٦٦ كجم
تونس	١,٤٧ كجم	الهند	٠,٥٩ كجم
مصر	١,٣٨ كجم	كندا	٠,٥٣ كجم
البحرين	١,٣١ كجم	الدانمارك	٠,٤٠ كجم
سوريا	١,٢٥ كجم	الولايات المتحدة	٠,٣٤ كجم
سريلانكا	١,٢٢ كجم	السويد	٠,٣٢ كجم
الأردن	١,٢١ كجم	ألمانيا	٠,٢١ كجم
المغرب	١,١٦ كجم	فرنسا	٠,١٩ كجم
العربية السعودية	١,١٤ كجم	الصين	غير متاح

ملحوظة : ١ كجم يساوي ٥٠٠ فنانج تقريباً^(٤٥)

وقد عمل الشاي والقهوة على وجود تياران رئيسيان في التاريخ الثقافي للكافيين Caffeine، حيث ارتبطت القهوة بالذكرى والفنان والمنشق السياسي والبهيمى وحتى البائع المتجول ، كما ساد الاعتقاد بأن تناولها يعتبر رذيلة وأنها مرتبطة بالنشاط العقلي والبدني الزائد والدخول في المناقشات الحادة وممارسة الأفعال التي تهدد التوازن الصحي والعقلي مثل التدخين وتناول الكحوليات والسهر في الليالي المأجنة ...



ولكن الشاي كان على العكس تماماً . فهو مرتبط بالأنوثة وقاعات الرسم والتفاعل الاجتماعي الهادئ، وهو مشروب الصفاة والمتأملين والمسنين . ومما يؤكد هذه الاختلافات أن القهوة كانت دوماً محظورة من جانب السلاطين والملوك ورجال الشرطة والقادة الدينيين وذلك بعكس الشاي الذي كان لا يتعرض لأي حظر .

والجدول التالي يوضح أبعاد الثنائية بين الشاي والقهوة

جانب الشاي	جانب القهوة	جانب الشاي	جانب القهوة
ارتفاع	أسفل إلي الأرض	أنثى	ذكر
بعد الظهر	في الصباح وأواخر الليل	لائق وديع	شديد وعاصف
إنجليزي	أمريكي	تقليدي	اليوهيمييه
شرقي	غربي	ذكية - مأكرة	واضح
رسمي - طقوسي	عُلي أو سببي	جميلة	دنيء
المجتمع	طبقة النساء المشبهوات	إتساق وانسجام	الاختلاف
عقيم وعاجز	مكتملة القوة ومتجددة الدماء	معدل	شائع
منطو علي نفسه	مرح ومفعم بالحيوية	اعتدال	انغماس
كتوم	ثرثار	فضيلة	رزيلة
انحناء العمود الفقري إلي الأمام	عدواني	اعتدال	إفراط
Yin	Yang	نزعة روحية	انفعال - تدني إلي الأرض
الامتثال للمجموعة	الفردية	رومانسي	ذو تفكير عملي
الهدوء	الإثارة	نقي	مختلط - مشوش
الاسترخاء	التوتر	التأمل	العمل
موتسارت	بيتهوفن	طاقة محتملة أو ممكنة	طاقة حركية
المواطن الطيب	طريد القانون	التروى	التلقائية
حجرة الرسم	جبهة المواجهة	الهندسة	علم الأبنية
ممثل الدولة ^(٤٦)	التحرري	كارناب	هايدجر

وهناك طقوس للشاي Tea Ceremonies في العديد من الثقافات مثل مُرُكَب اليابان Japan's complex وهي مناسبة رسمية وتعد من أشهر المناسبات علي الإطلاق ، وهناك أمثلة أخرى مثل طقوس الشاي



الصيني Chinese Tea Ceremonies والتي تستخدم بعض الطرق التقليدية لتخمير Brewing الشاي . وأحد أشكال طقوس الشاي هي طقوس شاي جانج فو تشا Gung Fu cha والتي تستخدم الأوعية الطينية المسماة yi xing وشاي التين الأسود oolong tea^(٤٧) .

وتتضمن ثقافة الشاي العديد من الطرق سواء في عملية الإعداد أو التقديم والمواد المضافة ووقت وكيفية تناول، وهي تختلف باختلاف الثقافات المختلفة . وإن كانت هناك مجموعة من القواعد التي يجب إتباعها للحصول علي كوب شاي مثالي من الناحية الصحية والجمالية والتذوق . وفيما يلي عرض لبعض الطقوس المتبعة في هذه العملية .

أ- الإعداد : **preparation**: وهذا الجانب يصف أكثر الأساليب شيوعاً لإعداد الشاي . ويتم استخدام أساليب مختلفة تماماً في شمال أفريقيا والتبت وربما في أماكن أخرى . وفي الجنوب الأمريكي يتم إعداد الشاي المتلج بصورة مختلفة . ويسود الاعتقاد أن طريقة إعداد الشاي تتم من خلال وضع الشاي الرخو " السايب " loose Tea بشكل مباشر في وعاء الشاي أو يتم وضعه في وعاء لنقع الشاي Tea infuser بدلاً من الاعتماد على كيس الشاي .

أما النقعه الثانية والنقعات الأخرى فيتم شربها . وبدءاً من النقعة الثالثة وحتى الخامسة فتعتبر أفضل نقعات الشاي، وإن كان يتم البدء بإعداد أنواع الشاي المختلفة بطرق مختلفة، وقد تتطلب نقعات أكثر من الماء المغلي لإعادة الحيوية لهذه الأنواع من الشاي .

وبصورة نمطية فإن أفضل حرارة لتخمير الشاي يمكن تحديدها من خلال نوع الشاي كما أن مقدار الشاي المستخدم لكل كميته من الماء يعتبر ذو أهمية كبيرة، ومع ذلك تتضارب الآراء بشأن ذلك . وإحدى أسباب ذلك تتعلق بوجهة نظر الثقافة الشعبية (ملعقة لكل شخص وملعقة أخرى للإبقاء)

والسبب والأخر يتعلق بطبيعة وجود أنواع الشاي المختلفة^(٤٨).

ب- التقديم: **servicing**: من أجل الحفاظ علي الشاي بعيداً عن المواد الضارة العالقة به **tannin** ودون الحاجة إلي صبه في أكواب، فإنه يتم استخدام وعاء آخر للشاي . ونجد أن وعاء النقع يصنع من مواد أرضية (مثل الطين أو الفخار) كما أن وعاء التقديم يصنع في الغالب من البورسيلين **porcelain** والذي يحتفظ بالحرارة بشكل أفضل^(٤٩).

ونجد أن إضافة عناصر أخري إلي الشاي مثل اللبن والسكر يعتبر ابتكاراً أوروبياً . وبعض الخبراء يتجنبون الكريمة **cream** لأنها تغطي على رائحة الشاي العطرية . والعديد من أنواع الشاي يجري تناولها ممزوجة باللبن، ويسود الاعتقاد بأن اللبن يعمل علي معادلة مواد الكافيين - الضارة - المتبقية ويقلل الحموضة **acidity** . وعند تناول اللبن مع الشاي يجب إضافة الشاي إلي اللبن وليس العكس فذلك يمنع حرق اللبن ويؤدي إلي الحصول على مستحلب أفضل . وهناك إضافات أخري شائعة للشاي وهي تشمل السكر أو العسل أو الليمون أو مربى الفاكهة . وفي المناطق الأكثر برودة مثل منغوليا والتبت ونيبال يتم إضافة الزبد إليه لتوفير السرعات الحرارية الضرورية^(٥٠).

٢ - ثقافة الشاي في بعض دول العالم :

أ- بريطانيا وأمريكا : إن الإنجليز هم ثاني أكبر مستهلك للشاي في العالم ، حيث يستهلك كل شخص في المتوسط ٢,١ كجم كل عام . وترجع شعبية الشاي هناك إلي القرن التاسع عشر عندما كانت الهند جزءاً من الإمبراطورية البريطانية، حيث سيطرت المصالح البريطانية على إنتاج الشاي في شبه القارة الهندية . وبعد انتشار الشاي في أنحاء المملكة المتحدة بدأ الإنجليز يستمتعون بحدايق ورقصات الشاي والتي تتضمن حفلات العشاء والرقصات التي تنتهي بأمسية شاي سعيدة . وعادة يتم تناول



الشاي الأسود المخلوط باللبن وأحياناً يكون ممزوجاً بالسكر، وجميع الطبقات الاجتماعية تتناوله . وهناك العديد من الطقوس لإعداد الشاي في بريطانيا وتتمثل في الآتي :

- ١- غلي الماء في الغلاية ثم يتم صب الماء في وعاء الشاي .
- ٢- إضافة أوراق الشاي الرخوة إلي الوعاء بينما يعاد وضع الغلاية على النار لغلي الماء مرة أخرى .
- ٣- إضافة الماء إلي الوعاء وغليه لعدة دقائق، بينما يوضع غطاء يسمى Tea Cosie على الوعاء للاحتفاظ بالشاي دافئاً .
- ٤- صب الشاي في الفنجان مع استخدام المصفاة التي تشبه الغربال .
- ٥- تقديم الشاي للضيوف، ويسمح بإضافة اللبن والسكر طبقاً لذوق الضيف .
- ٦- ترك بعض سائل الشاي في الوعاء لكي لا يصبح فارغاً بعد تقديم الفناجين للضيوف .

ويمكن إضافة اللبن قبل أو بعد صب الشاي . كما يشيع استخدام الفنجان والطبق خلال تناول الشاي حيث يتعين رفعهما معاً من المنضدة باليد اليسرى من الطبق وباليد اليمنى من مقبض الفنجان . ويجب رفع الفنجان باليد اليمنى بعيداً عن الطبق لكي يتسنى شربه قبل استبداله، كما يتم تناول الشاي مع الكعك المكسو بالكريم والمربي ويسمى في هذه الحالة شاي الكريم .

والجدير بالذكر أن الشاي قد لعب دوراً كبيراً في مرحلة الثورة الصناعية البريطانية . فتناول شاي بعد الظهر ساعد على زيادة عدد ساعات العمل في المصانع، كما أن تناول العمال للشاي مع الوجبات الخفيفة السكرية منحت العمال الطاقة للعمل . كما أن الشاي ساعد على الحد من نتائج التحضر الذي صاحب الثورة الصناعية، حيث أن تناول

الشاي كان يتطلب من كل شخص استخدام الماء الخاص به مما ساهم في قلة الأمراض التي تنتقل من خلال الماء مثل الدوسنتاريا والكوليرا والتيفود^(٥١) ومن ناحية أخرى نجد أن الشاي هو أكثر من مجرد تراث أو تقليد للبريطانيين . حيث يعتبر طريقة للحياة، وقد أصبح جزءاً متكاملًا من المجتمع البريطاني على كافة المستويات، ويغير كثيراً من أنشطة الحياة اليومية للناس ويقوم بتنظيمها وترتيبها وفقاً لوقت تناول الشاي . فكوب الصباح الباكر والذي يتم تناوله في الفراش عند الاستيقاظ قبل الاغتسال وإرتداء الملابس يدل على أن بداية كل يوم رهن بإشارة من الشاي^(٥٢) .

ومن ناحية أخرى جلب المهاجرون الإنجليز الشاي معهم إلي أمريكا . وتم إدخال الشاي إلي أمريكا الشمالية في القرن السابع عشر بواسطة أحد الهولنديين، وفي البداية كان قاصراً على أفراد الطبقات العليا والذين كانوا يقيمون حفلات الشاي^(٥٣) . كما لعب الشاي دوراً حيويًا في الثقافة الأمريكية . وخلال القرن العشرين قدم الأمريكيون إسهامين هامين بخصوص صناعة الشاي . ففي عام ١٩٠٤ صنعوا الشاي المتلج، وتم عرضه في المعرض الدولي في سانت لويس، وفي عام ١٩٠٨ أنتج توماس سوليفان في نيويورك عبوات الشاي في الأكياس^(٥٤) .

ب- دول شرق آسيا^(٥٥) : تتعدد ثقافة الشاي في دول شرق آسيا . ففي ميانمار Myanmar (بورما) يتم شرب الشاي وأكله في صورة مخللات، كما توجد أشكال مختلفة مثل الشاي المبلى والشاي المجفف والذي يصنع منه الشاي الأخضر .

وتتغلغل ثقافة الشاي في المجتمع البورمي، حيث يرتاد الرجال والنساء محلات الشاي ويتناولونه خلال لقاءاتهم وخلال قراءة الجرائد وحلقات النقاش . ويتم تناول وجبات خفيفة معه مثل الكعك بالكرامة، كما يتم تقديم كوب من الشاي الأخضر مجاناً بمجرد أن يجلس الزبون على المنضدة في أحد المطاعم أو متاجر الشاي والتي تفتح أبوابها من الفجر وحتى وقت



متأخر من الليل، والبعض يظل مفتوحاً لمدة ٢٤ ساعة . ويتم تقديم الشاي لسائقي المسافات الطويلة والمسافرين . كما توجد هذه المتاجر في مواقف الحافلات المزدحمة والأسواق والقطارات التي تستخدم غلايات الشاي الكبيرة .

وفي **تايلاند** ينتشر شاي التاي المثلج Thai Iced Tea وهو مشروب مصنوع من الشاي الأحمر المخمر بدرجة كبيرة والذي يحتوي على الينسون وألوان الطعام الأحمر والأصفر وبعض التوابل . ويتم تحليته بالسكر ويضاف إليه اللبن الجاف ويقدم مثلجاً . ويجري صب اللبن عموماً على الشاي والتلج قبل تناوله، ويكون به طبقة من الكريمة كما يتم تقديمه في زجاجة طويلة . وخارج المنزل يتم صبه فوق التلج المجروش في كيس بلاستيك .

كما ينتشر استهلاك الشاي في دول **جنوب ووسط آسيا**، ففي **الهند** يشيع تناول الشاي وبخاصة في الصباح والمساء . ويضاف إليه اللبن والسكر وأحياناً يجرى تقطيره، وكل الشاي المستهلك هو الشاي الهندي الأسود، ويتم إعداده من خلال غلي أوراق الشاي في الماء . ويتم إنتاج الشاي في الهند في ثلاث مناطق وهي دارجيلينج Darjeeling وأسام Assam ونيلجيري Nilgiri . ومن أنواع الشاي الشهيرة هناك شاي الدار جيلينج وهو معروف بعطره الفواح وتنتج منطقة أسام أكبر كمية من الشاي الهندي، وهي أكبر مورّد لأنواع العالمية الرئيسية مثل ليبتون .

وفي **سريلانكا** يُقدّم الشاي بالأسلوب الإنجليزي بإضافة اللبن والسكر، وهناك يتم زراعة الشاي على جوانب التلال، وفي التبت تتم إضافة الزبد واللبن والملح إلي الشاي المتخمر ويتم تناوله ساخناً ويسمي بوتشا po cha ، وهناك طقوس وقواعد ملازمة لتناول الشاي في التبت حيث يتعين على المضيف أن يقدم للمضيف خمراً من الشعير، ويتعين على الضيف أن

يغمس إصبعه في الخمر ثم ينقر بإصبعه بحركة خفيفة، ويتم ممارسة هذه العادة ثلاث مرات . حيث ترمز إلي احترام بوذا . ويُعاد ملء الفنجان مرتين، وفي المرة الأخيرة يتم تفريغ الفنجان وإلا أعتبر ذلك أهانه للمضيف، ثم يلي ذلك تقديم هدية للمضيف من الزبد المخمر ويتعين عليه أن يأخذها .

وفي **إندونيسيا** توجد مزارع الشاي في جزيرة جاوة . وكلمة الشاي باللغة الاندونيسية هي **Teh** ، كما أن عادات شرب الشاي في إندونيسيا تختلف باختلاف الإقليم . فنجد مثلا أن سكان جاوة في الوسط والشرق يتناولون الشاي بعد إضافة السكر إليه ولذلك تنتشر بالمنطقة مزارع ومعامل تكرير السكر^(٥٦) .

وفي **اليابان** نجد أن أقدم مرجع معروف عن الشاي الأخضر فيها هو النص الذي كتبه أحد النُساك البوذيين في القرن التاسع الميلادي . وأصبح الشاي مشروباً خاصاً برجال الدين في اليابان عندما تم إرسال الكهنة البوذيين والمبعوثين إلي الصين لتعلم ثقافة الشاي هناك لإدخاله إلي اليابان بعد ذلك .

وبمرور الوقت أصبح الشاي الأخضر سلعة راسخة بين طبقة المثقفين . وزاد إنتاج الشاي وأصبح في متناول عامة الناس من كافة الطبقات^(٥٧) .

ويتم تقديم الشاي الأخضر في المجتمع الياباني للضيوف وفي المناسبات الاجتماعية المختلفة، كما يتم تقديمه في العديد من الشركات خلال فترات الراحة بعد الظهر، ويتم تقديم الحلوى للضيوف مع الشاي الأخضر، كما يتم تناوله خلال عقد الاجتماعات المختلفة، كما يتم استخدام وعاء تخزين الشاي " الترموس " **thermos** لتناول الشاي الأخضر خلال وجبات العائلة أو الرحلات خارج المدرسة ويتم تناوله باستخدام فناجين الشاي المختلفة^(٥٨) .



وفي الصين أرسى الصينيون تقاليداً خاصة بهم في شتي نواحي الحياة . ويرجع بداية اكتشاف الشاي في الصين إلي أسطورة شين تونج"، وهو إمبراطور صيني، ويسود الاعتقاد أنه مخترع المحراث الزراعي . ولكنه عارض الخصائص العلاجية للنباتات، كما أنه أكتشف الشاي .

ووفقاً للأسطورة، فإن هذا الإمبراطور كان يجلس في ظل إحدى الشجيرات لكي يستريح من حرارة النهار، وحاول تبريد المكان من خلال إشعال النار وجلي بعض المياه ليشربها معتقداً أن هذه الطريقة تقلل مرضه بدلاً من الشرب مباشرة من مياه البئر . وكان يغذى ناره بأغصان من شجيرة الشاي، وأن نسيم العناية الإلهية قذفت له القليل من أوراق الشاي الصغيرة في الوعاء . وبعد أن شربها الإمبراطور شعر بالبرودة بسبب ترطيب الشاي له .

وهناك قصة أخرى ظهرت في الفولكلور الديني الشرقي وهي قصة أسرة تانج وهي قصة صينية توضح كيفية إدخال الشاي إلي الصين، وتوضح أن عملية صنع الشاي كانت معجزة قام بها رجل مقدس وكان ساخطاً لعدم قدرته على منع النوم أثناء الصلاة . وتحكي الأسطورة عن الزاهد " بودهد هارما " صاحب مدرسة البوذية القائمة على التأمل وتسمى " تشان " وتطورت بعد ذلك إلي بوذية الزن .

ومن أجل نشر هذه الديانة من الهند إلي الصين حوالي عام ٥٢٥ ميلادية، فإن إمبراطور الصين قد أمد الزاهد بكهنة لكي يتمكن من ممارسة دور المبشر بديانة الزن، وهناك مكث هذا الزاهد عدة أعوام حيث استطاع تطوير ديانته القائمة على الجلوس في حالة تأمل Za - Zen . وتستطرد الأسطورة قائلة بأنه بعد إحدى مرات التأمل وبينما هو جالس أمام أحد الحوائط لمدة تسع سنوات، غط في النوم أخيراً، ثم أستيقظ وأكتشف معصيته وقطع جفنيه وسقطت على الأرض وضربت بجذورها في الأرض ثم تحولت

إلى شجيرة شاي مشتملة على مادة منبهه ساعدت في عمليات تأمل البوذيين إلى الأبد .

وقد نشأت طقوس الشاي الصينية نتيجة لالتقاء التيارات البوذية والطاوية والكونفوشيوسية، فقد أعتبر " لو تسو " وأتباعه أن تناول الشاي بشكل ملائم يساعد على خلاص الإنسان وإنقاذه من خطايا . كما أكد كونفوشيوس على أن طقوس الشاي تساعد على تقوية العلاقات بين الأفراد لخلق مجتمع أخلاقي تسوده التقاليد الفاضلة والسلوك الراقي والتجانس مع الآخرين، وهذا يساعده على حل ألغاز الكون من حوله، وأكد على الاعتدال في شرب الشاي والاهتمام بالنظافة الشخصية والمظهر اللائق^(٥٩) .

وكانت توجد طريقتان رئيسيتان لمعالجة الشاي وتناوله : الأولى كانت هي قوالب الشاي، حيث كان يتم سحق أوراق الشاي وتشكيلها وضغطها في قالب ثم تعلق فوق حفر مفتوحة لكي تجف فوق نار الفحم، وعندما كانت تجف قوالب شاي " الكيك " وتصبح جاهزة كانت توضع في سلال تتدلي من طرف عمود ويتم توزيعها على الناس .

وفي البداية كان يتم غلي قطع الكيك من الأوراق المضغوطة مع البصل والزنجبيل وبعض الفاكهة وقشر البرتقال والتوت أو النعناع أو الأرز والتوابل أو اللبن، ثم تدهور هذا الشكل بعد أسرة تانج .

والطريقة الثانية ظهرت خلال أسرة سونج (٩٦٠ - ١٢٧٩) حيث تم استبدال شاي القوالب بالشاي المطحون والذي كان يمزج بالماء الساخن، وكان يتم تحويله إلى زبد، ومنذ ذلك الوقت ظهرت أسماء جديدة لأشكال الشاي مثل لسان العصفور ومخلب الصقر والحواجب الرمادية، وقد امتدح إمبراطور أسرة سونج الشاي، مما ساعد على ازدياد شعبيته، وظهر الشعر الخاص بالشاي في التراث الطاوي . فقد أوضح " لي تشي لاي " أن الخطايا الثلاث للبشر تحدث بسبب عدم العلاج الكفاء للشاي ومن ثم عدم



إعداد الشاي الجيد . والتعليم الزائف للشباب . والإعجاب الزائد بالرسوم الجميلة .

ثم تدهور الشاي بعد أن سقطت الصين تحت حكم المغول، ثم نشأت بعد ذلك طقوس الشاي الصيني، وبخاصة في عهد أسرة " يوان " (١٢٨٠ - ١٣٦٨) . وعموماً يمكن القول أن مراحل طقوس الشاي في الصين قد ارتبطت بتطور الثقافة والحضارة الصينية^(١٠) ومنذ ذلك الحين ازدهرت ثقافة " يي " سين مرة أخرى . وظهرت طرقاً حديثة لإعدادها من خلال التحميص Toasting والطحن Grinding والخفقان Whisking . وتطلب ذلك وجود أوعية معينة لنقع أوراق الشاي بعيداً عن أوعية الشرب، ووجود إناء صغير لحمل أوعية الشاي ووجود أوعية الشراب الصفراء المصنوعة من الطين الأرجواني من منطقة يكسنج yixing^(١١) .

٣- دور الشاي في الحياة الاجتماعية :

يتغلغل مشروب الشاي في كل جوانب الحياة الإنسانية الاقتصادية والتاريخية والفنية والسياسية والدينية، كما يساهم من خلال زراعته في بعض برامج التنمية . فقد أصبح مشروب الشاي بمرور الوقت ضرورة من ضرورات الحياة، وسلعة قابلة للمعاملة الضريبية، ومن ثم فقد لعب دوراً كبيراً في التاريخ الحديث . فقد تعرضت أمريكا لسيطرة الاستعمار البريطاني وتحمل الأمريكيون الرسوم الضريبية الباهظة على الشاي، وقد حدث الاستقلال الأمريكي - ضمن جوانبه - بسبب إلقاء صناديق الشاي في ميناء بوسطن^(١٢) .

والشاي يشبه الفن، فله فترات ومدارس وطرق إعداد وتناول، ويمكن تقسيم طرق الإعداد إلى ثلاث مراحل رئيسية وهي :

أ - الشاي المغلي Boiled Tea ، والذي كان يسمى شاي الكيك .



ب - الشاي المخفوق **The Whipped Tea** والذي كان يتم خفقه من شاي المسحوق .
ج - الشاي المنقوع **The Steeped Tea** وهو شاي الورقة والذي كان يتم نقعه في الماء .

ومن الممكن من خلال استعارة بعض المصطلحات أن نطلق على الأنواع السابقة : الكلاسيكية والرومانسية والمدارس الطبيعية للشاي، وهذه الوسائل العديدة لإعداد المشروب تشير إلي روح العصر الذي سادت فيه^(٦٣) .

كما أن تناول الشاي يعني إضفاء الجمال على أماكن تناوله كما يطلق على كل الهزليين الحقيقيين اسم " فلاسفة الشاي "، ومن أمثال هؤلاء نجد "ناكراري" و"شكسبير" كما فتح شعراء مرحلة التدهور في احتجاجهم ضد المادية، الطريق أمام مذهب الشاي **Teaism**^(٦٤).

ومن ناحية أخرى كان للشاي دور سياسي ملحوظ . فقد شكل حزب شاي بوسطون انتفاضة دمر خلالها سكان بوسطون صناديق الشاي البريطاني في عام ١٧٧٣ في حركة احتجاجية ضد السياسة الضريبية للشاي البريطاني^(٦٥) .

ومن ناحية أخرى أرتبط الشاي - حسبما أشرنا - بالأساطير والمعتقدات الدينية وارتبط بالديانة البوذية والطاوية والكونفوشيوسية .

فقد ظهر الرسول الأول للشاي في عصر البوذية والطاوية والكونفوشيوسية، فرمزية الشاي تدل على وحدة الوجود في ذلك الوقت، وكانت تحث المرء على رؤية العالم من وجهة النظر الخاصة، ويرى " لوة " **luwuh** - وهو شاعر قديم - في تقديم الشاي نفس الانسجام والنظام الموجود في كل نواحي الحياة، وقام بوضع " قانون الشاي " من خلال دراسته الموسومة " النص المقدس للشاي " ومنذ ذلك الوقت، حظي الشاي بالتقديس مثل الإله لتجار الشاي الصيني^(٦٦) .



كما لعب الشاي دوراً هاماً في الثقافة الأسيوية على مدى عدة قرون باعتباره أحد المشروبات الروحية، كما كان له دور علاجي ويرمز للمكانة الاجتماعية . ومن ثم فإن اكتشافه ينسب إلي أصول دينية .

ومن ناحية أخرى كان للشاي دور هام في برامج التنمية الاجتماعية وكذلك أثره في التطورات المجتمعية المختلفة التي حدثت في بعض مناطق إنتاجه، ومن أمثلة ذلك الدراسة الانثروبولوجية^(٦٧) التي دارت حول التحولات الاجتماعية والاقتصادية للمنطقة الموجودة حول الرايز Rize على الساحل الشرقي للبحر الأسود بتركيا عقب ظهور الشاي كمحصول نقدي رئيسي بالمنطقة بعد عام ١٩٥٠، وتم التركيز على عملية احتكار الدولة لتجميع وتوزيع الشاي هناك والبناء الانقسامي لصغار الملاك الذين يزرعون ويجمعون الشاي وذلك لبيان التأثيرات التي تسببها التغيرات الاقتصادية على أنماط الحياة والقيم والثقافة بالمعني الواسع للكلمة .

وبمعني آخر كان هدف الباحث يتمثل في تقديم تقرير عن التطورات التي إنتابت منطقة الرايز بسبب تأثرها بالإحداث السياسية على المستوي القومي، كما حاول الباحث الربط بين العوامل المحلية والإقليمية والقومية في التحليل .

وانتهت الدراسة إلي أن الشاي يمثل عملة نقدية للأتراك مثل الخبز، كمل أنه عامل توازن كبير في المجتمع التركي . فهو مشروب قومي متوفر ورخيص ويشربه كل شخص تقريباً، ومن ثم فهو يرمز إلي الروح الديمقراطية للمجتمع التركي الحديث، كما أنه لعب دوراً هاماً في ظهور مجتمع جديد في الأناضول . وعلى الرغم من أن العديد من الأكراد مازالوا يفضلون شرب الشاي المهرب من سوريا والعراق أو إيران، فإن التمايز الطبقي واضح في أنماط استهلاك الشاي وخصوصاً مع ظهور منتجات بعض الشركات الخاصة، وأن النساء كن مستبعدات من دور القهوة وتم

تقديم الجعة لهن في المنازل ... وعلى الرغم من كل ذلك، إلا أن الشاي يعتبر عامل هام من عوامل ربط الجماعات المحلية التركية، وبسببه تحققت المساواة بين الأتراك . فالأتراك فخورين بالشاي الخاص بهم، ومن ثم ساعد على تدعيم العلاقات بين الأتراك في كل مكان سواء داخل تركيا أو بين المهاجرين الأتراك خارج تركيا، ومن خلال محصول الشاي شعر سكان الرايز بانتمائهم إلي تركيا الحديثة .



المبحث الثالث

صناعة وتجارة الشاي في مصر

يعتبر الشاي من المشروبات المفضلة لدى الشعب المصري ...، والجميع يتناولونه على اختلاف طبقاتهم الاجتماعية ومستوياتهم الثقافية والتعليمية، وينطبق ذلك على كل الأنماط المجتمعية المصرية سواء البدوية أو الريفية أو الحضرية .

ومشروب الشاي يحتل المرتبة الأولى من بين كل المشروبات في مصر، ويعتبر بنداً هاماً من بنود ميزانية الأسرة المصرية، ولذلك اهتمت الدولة بتوفيره للمواطنين من خلال البطاقات التموينية، كما يساهم الآن القطاع الخاص بدور كبير في استيراد وإعداد أكياس الشاي الجافة وبيعها للمستهلكين، وليس أدل على ذلك من أنه يوجد في مصر أكثر من سبع عشرة نوعاً تجارياً من الشاي يتم بيعه من خلال العديد من مراكز التوزيع .
أولاً : الشركات العاملة في مجال صناعة وتجارة الشاي في مصر وتشمل الشاي الخشن والناعم وشاي الفتلة وغيرها وكذلك الشاي بالنكهات المختلفة . وتوجد في مصر العديد من الشركات العاملة في مجال تجارة وصناعة الشاي في مصر، ومن أهمها :

- ١ - شركة يونيلفر مشرق (الشاي الأخضر) لتصنيع الشاي الفاخر، ومقرها عزبة حجازي بجوار كوبري ١٤ مايو - سموحة - الإسكندرية، والتابعة لنقطة تجارة الإسكندرية .
- ٢ - شركة فيما وراء البحار، والتابعة لنقطة تجارة السادس من أكتوبر، وهي خاصة بخلط وتعبئة وتوليف الشاي وصناعة الكيك والبسكويت .



- ٣ - مصنع شاي كايرو، والخاص بتعبئة الشاي والتابع لنقطة تجارة السادس من أكتوبر .
- ٤ - مصنع شاي الجوهرة، والخاص بتعبئة الشاي والكائن بمدينة حوش عيسى بمحافظة البحيرة .
- ٥ - من باك لتجارة وتعبئة الشاي، والكائن بمدينة برج العرب بالإسكندرية .
- ٦ - مركز الشرق لتعبئة السلع الغذائية، والكائن بمنطقة المنشية بالإسكندرية والخاص بتوليف وتعبئة الشاي .
- ٧ - الإكرام للتصدير والاستيراد، والكائن بمصر الجديدة - القاهرة والمتخصص في إنتاج الأعشاب الطبية (شاي مكرمي) مكون من ينسون وشاي وشمر وكمون .
- ٨ - الشاي الفاخر (ليبتون - بروك بوند - البراد الأزرق) والخاص بتعبئة الشاي ويقع المصنع بمنطقة برج العرب بالإسكندرية .
- ٩ - الشركة العامة لتجارة المواد الغذائية بالجملة (الشاي التمويني - الحر) ولها فرعان أحدهما بصعيد مصر والآخر بالوجه البحري
- ١٠ - شركة التقدم لتعبئة الشاي (الشاي التمويني - الحر)
- ١١ - الشركة التجارية المتحدة ومقرها القاهرة (٦٨) .
- ويتم استيراد الشاي في مصر من العديد من الدول ومن أهمها : كينيا والهند وسريلانكا واندونيسيا وتايوان وملاوي وسنغافورة وغيرها . كما يتم استيراد العديد من أنواع الشاي وبخاصة الشاي الأسود " المخمر " والمخمر جزئياً والمعبأ في عبوات جاهزة للتداول، وكذلك الشاي الأخضر "الغير مخمر" والمعبأ في عبوات، والشاي الأخضر الغير مخمر والمعبأ في عبوات جاهزة للتداول .



وقد بلغ إجمالي الواردات في عام ٢٠٠٧، ٢٢٢٨٥ طناً، بإجمالي مبلغ وقدره ٢٦,٦٠ مليون دولار . وفي النصف الأول من عام ٢٠٠٨، بلغ حجم الواردات ١٢٨٣١,٦، بمبلغ إجمالي وقدره ٩٥,٦٦ مليون دولار^(٥) .

وتوجد العديد من أنواع الشاي - طبقاً للعلامة التجارية - في مصر ومنها، الشاي الفاخر وشاي ليبتون وبروك بوند والبراد الأزرق وفوازير والجوهرة والعروسة والوردة والوردتين والجمهورية ونواعم والعصاري وشاي كده وكايرو وأبو ربيع والشيخ الشريب وايزيس والقويري وشاي ربيع ... وتتباري هذه الشركات لجذب المستهلك من خلال الإعلانات التجارية ومحاولة تقديم أفضل منتج لديها سواء من خلال الجودة أو السعر، وطرح أنواع جديدة في صورة شاي " مُنَّه " - أي له طعم معين - مثل الشاي بالمانجو أو بطعم الفواكه المختلفة، كما يوجد الشاي المثلج الذي يتم تناوله مثل العصائر أو المياه الغازية، ويتم استيراده في شكل عبوات جاهزة للتداول ... وغني عن البيان القول بأن هذه الأنواع يتم بيعها في منافذ البيع في المناطق والأحياء ذات المستوى الاقتصادي المرتفع .

ولنتناول الآن بشيء من التفصيل أمثلة من الشركات العاملة في مجال صناعة وتجارة الشاي في مصر، ونوضح - خلال ذلك - مراحل عملية الاستيراد والتصنيع المختلفة بغية الوصول بالمنتج إلي درجة عالية من الجودة حسب المواصفات القياسية المصرية :

١ - شركات القطاع الخاص : ومن أمثلتها شركة يونيليفر مشرق (شاي ليبتون) :^(٥٥)

والمقر الإداري للشركة يوجد في عزبة حجازي، البر القبلي، سموحة، وتوجد المصانع بمدينة برج العرب الجديدة .

ويتم استيراد الشاي من جانب الشركة وفقاً لبعض المراحل، وتبدأ بعملية التعاقد على الشراء من خلال المزاد العلني الذي يعقد أسبوعياً في

منطقة الإنتاج، وفيه يحضر ممثلو الشركات المختلفة - ومنها شركة يونيليفر مشرق - وخلال تلك المرحلة يتم أخذ عينات من المنتج ويتم فحصها من جانب " المتذوق " Tea Manager الذي يحدد جودة الشاي من خلال طعمه المميز، ويتحدد السعر خلال عملية المزاد والمضاربة، وعند الاتفاق على الشراء يتم استيراده من خلال الموانئ البحرية سواء في الإسكندرية أو بور سعيد .

وتحدد كل شركة نوع الشاي الخاص بها من خلال " الخلط " بين عدة أنواع من الشاي للحصول على النكهة الخاصة بكل شركة . ويتم استيراد الشاي من جانب شركة لبيتون من عدة دول من أهمها كينيا والهند وسيلان .

ويتم استيراد الشاي من خلال عبوات كبيرة من " الشكاير " - مثل عبوات الأسمنت - ويتم وضعها في مخزن كبير على قاعدة كبيرة من الأخشاب تسمى " طبالي " لتفصل بينها وبين أرضية المخزن . ثم تتم عملية المعالجة - أو الصناعة - من خلال مرحلتين رئيسيتين هما :

مرحلة الإعداد والتحضير : وفيها يتم فتح الشكاير - العبوات - ثم القيام بعملية " الخلط " وفيها يتم خلط أنواع مختلفة من الشاي الخام بواسطة المتذوق Tea Tasting وتتم هذه العملية من خلال استخدام " خلاطات " كبيرة مُعدّة لهذا الغرض، ثم يتم نقل الشاي " المخلوط " إلي أوعية كبيرة - تنكات - ثم يتم نقل الشاي إلي ماكينات الفلتر من خلال مواسير معينة . وفي مرحلة " الفلتر " يتم تنقية الشاي من الشوائب من خلال وضعه في "شبكة كبيرة لغريلة" الشاي وحجز الرواسب، كما يوجد بها أيضاً " مغناطيس " لتنقية الشاي من برادة الحديد التي تتكون من خلال استعمال الماكينات، ثم ينقل الشاي إلي " مناخل " - جمع منخل - ذات ثقوب ضيقة لتنقية الشاي من العوالق والشوائب الأخرى . ثم يتم نقل الشاي إلي " الخلاط " حيث يتم خلط الأنواع المختلفة لإنتاج النوع المطلوب ذو المذاق الخاص .



ويعس الخلاط كمية مائة كيلوجرام . ثم يتم نقل الشاي من خلال مواسير - تعمل من خلال دوائر هوائية - إلي الماكينات^(***).

مرحلة التعبئة : حيث يتم نقل الشاي - من خلال مواسير أيضًا - إلي ماكينات خاصة بالتعبئة والتي تقوم بتعبئة العبوات ذات الأحجام المختلفة ثم " غلقها " و " سلفنتها " - تغليفها بالسوليفان - أوتوماتيكياً . والطاقة الاستيعابية لكل ماكينة هي ٥ " بلاتات " - شكاير - ثم يقوم العمال بعد ذلك بوضع العبوات في " كراتين " - جمع كرتونه - ورقية معينة . وتتم كل هذه العمليات آلياً . ويمكن القول أن عملية صناعة الشاي تمر بعدد من المراحل المتتابعة وهي التحضير والخط والفلتر والنقل - عبر المواسير من خلال دائرة هواء - والتعبئة والتغليف - غلق العبوات - والسلفنة ووضع العبوات في كراتين معينة لتوزيعها . ويحتل شاي ليبتون مكانة عالية في السوق المصري والعربي .

وتصاحب الشركات العاملة في مجال تصنيع وتجارة الشاي - ومنها شركة يونيليفر مشرق - حملات كبيرة من الإعلانات الدعائية التليفزيونية في القنوات العربية مصحوبة بإعلانات الراديو والانترنت، كما توجد وسائل إعلانية أخرى تتمثل في مقاعد في الهواء الطلق مزينة برسومات ملفته للأنظار وإعلانات مثبتة على أعمدة مواقف السيارات المغلقة ورسومات على الجدران في مراكز التسوق ومقالات دعائية تروج لخصائص مادة الثينايين الصحية .^(٦٩)

٢ - الشركات والمديريات التابعة للدولة ومن أمثلتها :

أ - الشركة العامة لتجارة المواد الغذائية بالجملة :^(٥)

توجد في مصر عدة شركات وهيئات لتجارة الشاي، بعضها يتبع الدولة وبعضها قطاع خاص . وبالنسبة للشركات التابعة للدولة والتي تقوم



بتجارة وتوزيع المواد الغذائية يوجد شركتا النيل والأهرام وهما يخدمان مناطق القاهرة والصعيد وبعض مناطق شمال مصر، بالإضافة إلي شركة ثالثة وهي شركة الإسكندرية للمجمعات الاستهلاكية والتي تخدم محافظة الإسكندرية فقط، وهذه الشركات التابعة لوزارة الاستثمار وأنشأت بالقانون رقم ٢٠٣ لسنة ١٩٩١ م وتقوم هذه الشركات بتجارة السلع والمواد الغذائية مثل الأرز والسكر والزيت والمسلي والدقيق والخضروات المعلبة والطازجة والفاكهة بالإضافة إلي الشاي . وتتميز هذه الشركات برخص أسعار السلع الغذائية التي تقوم بتجارتها وأنها " أقل " قليلاً مقارنة بمثيلاتها لدي القطاع الخاص .

والشركة العامة لتجارة المواد الغذائية بالجملة هي إحدى الشركات التابعة لقطاع الأعمال العام، وتخدم محافظات الإسكندرية والبحيرة والصحراء الغربية (مطروح) . وتوزع السلع التموينية والسلع الحرة لباقي التجارة .

وتقوم الشركة بتوزيع العديد من أنواع الشاي سواء التمويني أو الحر، ومن أمثلة ذلك شاي الجمهورية وشاي وردة والشاي الفاخر وشاي الوردتين، كما يتم توزيع بعض الأنواع " الأجود " مثل شاي ليبتون مثلاً بالأسعار الحرة، ويسمي "الشاي الحر" . ويتم الحصول عليها من المصانع مباشرة ويتم تخزينها - لحين توزيعها - في المخازن الخاصة بالشركة . وأسعار شاي التموين أقل من الشاي " الحر " . ففي حين يبلغ سعر كيلو شاي التموين ثلاث عشرة جنيهاً، نجد أن سعر الكيلو من شاي ليبتون يبلغ ثمانية وعشرون جنيهاً . كما تقوم الشركة بتوزيع السلع الأخرى مثل السكر والزيت والأرز، بعضها بالسعر المدعم والأخرى بالسعر الحر أو التجاري .

ب - شركة الإسكندرية للمجمعات الاستهلاكية : (٥٥)

وقد أنشئت في بداية الأمر - في ظل الاقتصاد الاشتراكي - لخدمة الفقراء ومحدودي الدخل حيث كانت السلع مدعمة من جانب الدولة، وكانت



السلع تشمل الزيت والسكر والشاي والصابون والأرز وغيرها، وكانت الأسعار تحدد وفقًا للتسعير الجبري، ولكن ترتب على ذلك وجود السوق السوداء .

ومع التحول إلى النمط الاقتصادي الرأسمالي، انتهى نظام التسعير الجبري وأصبح السعر يتحدد وفق آليات العرض والطلب وفق أسعار السوق، في الوقت الذي تم فيه الإبقاء على نظام الدعم من خلال البطاقات التموينية للفئات محدودة الدخل مثلما يحدث في مديريات التموين والشركة العامة لتجارة المواد الغذائية بالجملة . وتم تطوير منافذ الشركة وأصبحت تضم مائتي فرع موزعة على أحياء محافظة الإسكندرية مع وجود سيارات لتوزيع هذه السلع

وبالنسبة للشاي، فإنه يعتبر أحد السلع الأساسية والأكثر رواجًا في البيع بتلك المجمعات التابعة للشركة . وهناك نوعين من الشاي : الأول مدعم ويتم توزيعه بمقتضى البطاقات التموينية مثلما تفعل مديرية التموين والبقالين التابعين لمديرية التموين بالمحافظة وهو أساسًا من نوع " الشاي الفاخر " والوردة والوردتين، والنوع الآخر وهو المتداول بالسوق المصري والذي تقوم محلات البقالة والسوبر ماركت ببيعه ويشمل باقي الأصناف - الماركات - الأخرى مثل شاي ليبتون والجوهرة والعروسة وغيرها . والأسعار لهذا النوع من الشاي تحددتها آليات السوق والعرض والطلب والأسعار العالمية ... الخ، ويتم الحصول عليها من الشركات المنتجة الرئيسية .

وفي السنوات الأخيرة قامت الشركة بتطوير بعض فروعها داخل محافظة الإسكندرية وأطلق عليها اسم : ألكس ماركت Alex Market ولها مواصفات خاصة سواء في تصميم المبني واتساعه ونظافته وجودة السلع المعروضة، وبلغ عددها حوالي ٢٠ موقعًا مطورًا وأصبح يلبي حاجات فئات المجتمع ذات الدخل الاقتصادي المرتفع ومن ثم ارتفعت نسبة مبيعات السلع

الغذائية بها عمومًا ومنها الشاي .

ج - مديرية التموين (***):

وهي تختص ببيع السلع التموينية (أرز - زيت - شاي - سكر ...) من خلال نظام الدعم الذي تقدمه الدولة، بالإضافة إلي السلع الأخرى التي لا تخضع لنظام الدعم . ففي الإسكندرية مثلاً يوجد أربع وعشرون مكتباً تموينياً موزعون على سبع إدارات مختلفة، وتخدم حوالي ثلاثة ملايين ومائتي ألف شخص .

ويتم العمل بها من خلال البقالين الذين يبيعون هذه السلع بنظام الدعم للمواطنين الذين يعملون بالحكومة والقطاع العام والقطاع الخاص والخاضعين للضمان الاجتماعي .

وبالنسبة للشاي، يتم تخصيص عبوة واحدة تزن ٥٠ جراماً لكل فرد بسعر ٦٥ قرشاً وهو شاي كيني فاخر بالإضافة إلي عبوات إضافية أخرى تصرف بسعر أعلى .

ومن ناحية أخرى يوجد بالإسكندرية ٥٧٠ بقالاً تموينياً ولكل منهم عدد معين من البطاقات كما يوجد عدد من مفتشي التموين ومباحث التموين لضبط عملية التوزيع .

وبالإضافة إلي ذلك تقوم محلات القطاع الخاص ببيع الشاي الذي يناسب كافة الأذواق والمستويات الاقتصادية بدءاً من البقالين وحتى الأسواق الكبرى المنتشرة في منطقة البحث - وبخاصة في الإسكندرية - مثل أسواق فتح الله جملة ماركت وخير زمان وكارفور وألفا ماركت وماترو وغيرها .

والجدير بالذكر أن أسعار الشاي في مصر تتحدد وفق آليات العرض والطلب وتقلبات الأسعار العالمية، وتتكفل الغرفة التجارية بالإسكندرية برصد هذه الأسعار من خلال الشعب المختلفة بها والتي تمنح السجلات التجارية وشهادات ترخيص مزاوله التجارة، كما تقوم بتنظيم عمل أعضائها



وحل مشكلاتهم ودراسة أسعار السلع شهرياً وتحدد فيه مقدار الزيادة أو الانخفاض بالجنيه المصري وذلك طبقاً لشركات التوزيع ووزن العبوة (****).

ثانياً : المواصفات القياسية للشاي المصري :

ومن ناحية أخرى نجد أن الشاي المتداول في مصر والذي تم الحصول عليه من خلال الشركات والهيئات السابقة يخضع لمجموعة من المواصفات القياسية المصرية أو ما يسمى " بالجودة " . والجهة المنوط بها تحديد المواصفات القياسية للشاي المصري هي الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي وجودة الإنتاج .^(٧٠) وهناك عدة اشتراطات أساسية للشاي المعد للبيع في مصر ومنها :

١ - أن يكون خالي من النباتات والمواد الغريبة والمواد الملونة والأحياء الدقيقة .

٢ - تكون بقايا المبيدات في الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة بهذا الشأن .

٣ - يتم الفحص الإشعاعي على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء .

٤ - لا تزيد نسبة الرماد الكلي على ٨ % ولا تقل عن ٤ % محسوبة على أساس الوزن الجاف .

٥ - لا تقل نسبة ما يذوب من الرماد الكلي في الماء عن ٤٥ % محسوبة على أساس الوزن الجاف ولا تقل نسبة المستخلص بالماء عن ٣٢ % .

وتتمثل شروط العبوات والبيانات في الآتي :

١ - يعبأ الشاي في عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أي تلوث يؤدي إلي تغير في خواصه وصلاحيته للاستهلاك الآدمي على أن

- تكون العبوات المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها .
- ٢ - يدون على العبوات البيانات التالية :
 - أ - الوزن الصافي .
 - ب - نوع الشاي .
 - ج - اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية
 - د - تاريخ التعبئة ومدة الصلاحية .
 - هـ - عبارة عُبئ في مصر أو (ج . م . ع) في حالة التعبئة المحلية وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد في حالة الاستيراد^(٧١).
- ومن ناحية أخرى وعلى الرغم من أن مصر ليست دولة منتجة للشاي، إلا أنها - ومن خلال العديد من شركات التصنيع والتجارة بها - تقوم بتصدير عبوات الشاي إلي العديد من الدول العربية والأجنبية^(٥) ومنها : الأردن وسوريا وفلسطين والسودان وليبيا والسعودية وفرنسا واليونان والنمسا وبلجيكا وهولندا وجنوب أفريقيا وغانا وليبيريا وكندا وغيرها .
- وبلغ إجمالي الصادرات في عام ٢٠٠٧، ٨، ١٩٦١ طنًا وبلغت قيمتها ١٣,٠٥ مليون دولار، وكانت أنواع الشاي التي تم تصديرها هي الشاي الأسود (المخمر والمخمر جزئيًا) والشاي الأخضر (المخمر والمخمر جزئيًا والغير مخمر) وذلك بعد تعبئته في العبوات .



المبحث الرابع

ثقافة الشاي في المجتمع المصري (الدراسة الميدانية)

أولاً : الجانب الاقتصادي للشاي في الأسرة المصرية :

يعتبر الشاي هو المشروب الأول والأكثر شعبية في المجتمع المصري علي اختلاف المستويات الاقتصادية والاجتماعية للأسر المصرية، وكذلك علي اختلاف الأنماط الثقافية السائدة . ففي **المجتمع البدوي** - في مجتمع الدراسة - يتم شراء الشاي - سواء الأحمر أو الأخضر - من الأسواق الأسبوعية . وفيما مضى كانت عملية الشراء تتم " على الموسم " بمعنى الشراء بالأجل لحين موسم بيع " الخراف " في السوق وذلك خلال شهري يونية ويوليو من كل سنة، وكان ذلك حسب موسم بيع الأغنام أو بيع الصوف، وكذلك بيع محصول الغلة - القمح - والشعير . وكان هذا النظام - حسبما أوضح الإخباريون - موجوداً حتى الثمانينات من القرن الماضي . أما الآن فعملية الشراء تتم نقدًا من السوق الأسبوعي بمدينة الحمام، كما يتم الشراء - على مدي الأسبوع - من محلات البقالة المنتشرة بالمدينة أو القرى التابعة لها . وتشمل السلع الموجودة بالسوق، الخضروات والبقوليات والأدوات المنزلية المختلفة والأقمشة، كما توجد أسواق خاصة للمواشي .

وبالإضافة إلي ذلك يتم الحصول على الشاي من خلال الحصة التموينية للأسرة التي تصرف لها شهرياً، وبعض الأسر تقوم بصرف هذه المقررات التموينية كل عدة أشهر وذلك لتستطيع هذه الكمية الإيفاء بمتطلبات الأسرة . ولكن في جميع الأحوال - وحسبما أوضح الإخباريون - فإن المقررات التموينية لا تفي بمتطلبات الأسر لديهم، ولذلك

يشترون الشاي بالدرجة الأولى - كما أوضحنا - من السوق ومحلات البقالة .

والشاي المفضل والأكثر استهلاكاً في المجتمع البدوي هو الشاي الأحمر، بينما يتم تناول الشاي الأخضر بعد تناول الطعام الدسم واللحوم وبخاصة بعد وجبة العشاء لأنها الوجبة الرئيسية لديهم وفيها يتم تناول الخضروات واللحوم والطيور . وكان يتم الحصول على الشاي الأخضر - فيما مضى - من خلال تهريبه من ليبيا حيث ترتبط العديد من العائلات بالمنطقة بروابط القرى بالعائلات الليبية، أما الآن فيتم شراؤه من الأسواق عموماً .

وعن كمية الاستهلاك، انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي زيادة الاستهلاك في منطقة البحث، فهي تبلغ في المتوسط كيلو شاي أحمر وربع كيلو شاي أخضر أسبوعياً وذلك بالنسبة للأسرة المكونة من عشرة أفراد في العائلات الممتدة . ومن ثم فهناك علاقة طردية بين كمية الاستهلاك وعدد أفراد الأسرة، وبين درجة العلاقات الاجتماعية ومدى تنوعها وشدتها وكمية الاستهلاك أيضاً . فالشاي هنا - وحسبما سنوضح لاحقاً - هو مكمل للعلاقات الاجتماعية ومظهر هام من مظاهرها سواء العلاقات اليومية أو في المناسبات الدينية أو الاجتماعية الأخرى، وكلما زادت هذه العلاقات وتنوعت كلما زادت معدلات الاستهلاك . فالأسرة النووية أقل استهلاكاً والأسرة الممتدة والمركبة أكثر استخداماً .

ومن ناحية أخرى نجد أن المكانة الاجتماعية للأسرة تؤثر على كمية الاستهلاك وهناك علاقة طردية بينهما، ولكن اتضح - من ناحية أخرى - أن الظروف أو الوضع الاقتصادي للأسرة ليس ذي قيمة - بنفس الدرجة - في تحديد معدلات الاستهلاك ولكن يتضح - حسبما سنذكر لاحقاً - من خلال أدوات التخزين والتقديم والتناول ومكان التناول ... الخ .



ومن ناحية أخرى يتم استهلاك الشاي " السايب " المعبأ في عبوات كرتونية مختلفة الأحجام وليس شاي الفتلة، وكذلك الشاي الخشن ويكثر استهلاك الأنواع " القاتمة " أو " الغامقة " والتي يطلق عليها الأهالي " الشاي الأسود "، وبخاصة من " أنواع " شاي الوردية أو الوردتين أو الجوهرة أو شاي التموين، لأنه - حسبما أوضح الأهالي - " بيزرد " أي يكون قاتم اللون ومن ثم مقبول الطعم لديهم .

كما انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي أن استهلاك الشاي يزداد في فصل الشتاء وفي الأيام التي تنخفض فيها درجة الحرارة أكثر من فصل الصيف الذي تزداد فيه درجة الحرارة، وأن جميع فئات المجتمع يقبلون على تناول الشاي سواء الكبار أو الصغار، ولكن الرجال هم أكثر استهلاكاً من النساء، ربما لارتباط تناول الشاي بكثرة الزيارات المنزلية بين الرجال ولارتباطه أيضاً بجلسات السمر سواء صيفاً أو شتاءً، حيث أن المجتمع ذكورياً بالدرجة الأولى، فهو عادة محورية في حياة الأهالي ويتم إعداده - حسبما سنوضح لاحقاً - بالأسلوب البدوي المميز، وقد أوضح بعض الإخباريين أن السفر بين مناطق البحث وغيرها من الأماكن الأخرى سواء في الدلتا أو الصعيد، يترتب عليه حرمانه - خلال مدة السفر - من الشاي المميز لهم، ومن ثم فإن أول ما يفعله البدوي عند رجوعه إلي بيته هو تناول كوب من الشاي

وفي المجتمع الريفي، انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي الدور الحيوي لاستهلاك الشاي في حياة الأهالي، فالجميع - فيما عدا الأطفال حتى سن العاشرة - يحرصون على تناوله، ويتم إعداده ليناسب جميع المراحل العمرية، فالبعض - حسبما سنوضح لاحقاً - يتناولونه " ثقيل " والبعض الآخر يتناولونه " خفيف "، كما تشربه السيدات الريفيات - وبخاصة المسنات منهن -، كما يشرب المصابون بمرض السكر الشاي مع

قليل من السكر .

ويشكل استهلاك الشاي بنداً هاماً من بنود ميزانية الأسرة، حيث يبلغ متوسط استهلاك الأسرة الريفية في مجتمع الدراسة نصف كيلو شاي وثلاث كيلوات من السكر، ويتم الحصول عليه من البقال " التمويني " وكذلك من السوق الأسبوعي ومن البقالين الآخرين على مدى أيام الشهر .

ويسود استهلاك الشاي " الخشن " من أنواع العروسة والوردة والوردتين وغيرها، فالمهم أن يكون الشاي " زارد " و " أسود اللون "، ويتم الشراء والاستهلاك بشكل يومي ومن ثم لا يتم " التخزين " لفترات طويلة - ربما لانخفاض المستوى الاقتصادي لأفراد مجتمع البحث - كما يتم الشراء من خلال الحصة التموينية أو غيرها . ويتم الشراء نقداً، وفي بعض الأحيان يتم الشراء بنظام " الأجل "، حيث يتم الشراء طوال أيام الشهر بدون دفع النقود وذلك بنظام " النوته " حيث يقوم البقال بتدوين ما تم شراؤه المتعامل معه في " دفتر " مقيد به اسم وبيانات المتعامل معه، وفي الوقت ذاته يقوم بتدوين السلع ذاتها في " دفتر صغير " - أو نوته - وتظل مع المدين، وبنهاية الشهر يتم تسوية الحسابات بينهما . وبفحص قائمة هذه المشتريات اتضح أن " بند " الشاي والسكر يمثل بنداً هاماً من التعامل بينهما .

وهناك نظام " ثالث " للتعامل بينهما ويتمثل في " المقايضة " حيث يتم شراء الشاي والسكر باستبداله بالبيض مثلاً، حيث يعطي الفلاح بعض البيض للبقال بما يعادل القيمة الشرائية للشاي والسكر .

والشاي الأكثر استهلاكاً هو الشاي الخشن الأحمر، ويطلق عليه الإخباريون الشاي الأسود . ويقل استهلاك الشاي الأخضر، ويتم وضع أدوات حفظ الشاي والسكر إما في غرفة الضيوف " المندره " أو في صالة المنزل أو في المطبخ .



ويكثر تناول الشاي - كما في المجتمع البدوي - على مدار السنة ولكن يكثر استهلاكه شتاءً داخل المنازل، وصيفاً داخل وأمام المنازل وكذلك في الحقول .

وعموماً فالشاي في المجتمع البدوي والريفي، من الأهمية بمكان، ويحتل المرتبة الثانية بعد الماء وأحياناً يفضله البعض على الطعام ذاته . فالوجبات الغذائية لها أوقات معينة بينما الشاي ليس له وقت محدد .

وفي المجتمع الحضري في مجتمعات البحث، نجد أن سكان المناطق الشعبية^(**) يعولون كثيراً على استهلاك الشاي، ويقوم جميع فئات المجتمع باستهلاكه صيفاً وشتاءً، ويتم الحصول عليه من البقال " التمويني " ومن محلات البقالة والسوبر ماركت المنتشرة بالمنطقة، ويتم استهلاك الشاي " الناعم " وبخاصة من أنواع الوردة والجوهره والعروسة وغيرها، كما تستهلك بعض العائلات - من حين لآخر - شاي ليبتون الناعم ذو الأحجام الصغيرة . كما يسود استهلاك الشاي " الأحمر " فقط . وتتفاوت كميات استهلاك الشاي باختلاف المستوى الاقتصادي للأسرة ولكنها في مجملها " أقل " من المجتمع البدوي والمجتمع الريفي، فالأسر جميعها نووية، وعملية الشراء تتم بالنقد بشكل يومي أو أسبوعي، وإن كانت عملية الاستهلاك تتناسب تناسباً طردياً مع عدد أفراد الأسرة .

ومن ناحية أخرى تستهلك جميع فئات المجتمع الشاي بانتظام على مدار اليوم - ما عدا الأطفال حتى سن الثامنة - كما يتم حفظ أدوات الشاي في مطبخ المسكن والمنزل يكون في الغالب عبارة عن شقة ذات أحجام مختلفة . كما يشيع استهلاك الشاي على مدار العام، وإن كان يتم استهلاك مشروبات أخرى في فصل الشتاء مثل الينسون والكركية والحلبة الحصى، وفي فصل الصيف مثل بعض العصائر " سريعة التحضير " بنكهات الفواكه والتي تكون جافة وفي معلبات ويجري إذابتها في الماء

وإضافة بعض السكر إليها، والقليل من تلك العائلات تستهلك معلبات وزجاجات المياه الغازية - ويكون ذلك في بعض المناسبات - أو استهلاك الكركدية المثلج

وبين سكان الأحياء الراقية (***^١) بالمجتمع الحضري، نجد الإقبال أيضاً على تناول مشروب الشاي ولكن مع بعض الاختلافات عن الأنماط المجتمعية السابقة .

فمشروب الشاي هو المشروب الرئيسي ولكنه ليس المشروب الوحيد، حيث توجد العديد من المشروبات الأخرى مثل البن " القهوة " والكاكاو والينسون والزنجبيل والحلبة، ويتم تناول الشاي - وكذلك المشروبات الأخرى - صيفاً وشتاءً وعلى مدار فصول السنة الأخرى .

ويتم الحصول على الشاي بالدرجة الأولى من محلات السوبر ماركت بالمنطقة وكذلك الأسواق الكبرى وأسواق الجملة مثل كارفور وأسواق فتح الله بفروعه المختلفة وأسواق الشريف بمنطقة ميامي بالإسكندرية، ومن ثم فليس من الأهمية بمكان الشراء من المحلات الموجودة في نطاق السكن . حيث تحرص العديد من الأسر بمنطقة البحث على شراء مستلزماتها المختلفة " شهرياً " من تلك الأسواق، وبالطبع يعتبر الشاي أحد هذه السلع .

ومن ناحية أخرى، يسود استهلاك شاي ليببتون الفاخر سواء المعلب أو " شاي الفتلة " وكذلك شراء الشاي بالنكهات المختلفة - بالأناناس والمانجو والنعناع وغير ذلك - كما تشتري بعض الأسر أنواع الشاي المختلفة مثل الناعم أو الخشن - الخرز - وكذلك الشاي السائل والمعبأ في عبوات مثل العصائر الأخرى المختلفة . ومن ثم فعملية الحصول على الشاي وكيفيةها وأماكن الشراء تنم عن المستويات الاقتصادية والاجتماعية العليا . فهذه العبوات مرتفعة الثمن، وتحرص العديد من الأسر على شراء كل الأنواع المحلية والمستوردة ذات الأثمان المرتفعة وإن كانت كمية الاستهلاك - كما أوضحنا - تقل عما يحدث في الأنماط المجتمعية البدوية



والريفية نظراً لوجود " بدائل " لمشروب الشاي، وكذلك تناول الفاكهة بعد الوجبات وبشكل يومي، بالإضافة إلي قلة العلاقات الاجتماعية بين سكان مجتمع البحث .

كما تحرص جميع الفئات العمرية بمجتمع البحث على تناول الشاي - باستثناء الأطفال - وكذلك بين الجنسين ومن ثم فهو لا يزال المشروب الأول . كما يسود استهلاك الشاي الأحمر " الأسود " والقليل من الأسر تستهلك الشاي الأخضر .

وغني عن البيان أنه يتم وضع عبوات الشاي والسكر في أدوات مخصصة لهذا الغرض وتوضع الأدوات المستخدمة فعلياً في المطبخ، بينما توضع الأخرى في " دولاب السفرة " - النيش - بأحجام وأشكال مختلفة ومرتفعة الثمن .

ثانياً : طقوس إعداد الشاي :

١ - العبوات وأماكن التخزين : تختلف طقوس إعداد الشاي باختلاف الأنماط المجتمعية الثلاثة . ففي المجتمع البدوي - وبخصوص أدوات التخزين - يسود استخدام العبوات - العلب - البلاستيكية ذات الأحجام المختلفة ويتم شراؤها من سوق الحمّام أو محلات البقالة بالمنطقة، ويبلغ متوسط سعر العبوة ثلاثة جنيهات . ويتم شراء ثلاثة أحجام . والعلبة ذات الحجم الكبير تستخدم لتخزين السكر والعلبة متوسطة الحجم تستخدم لتخزين الشاي، والعلبة صغيرة الحجم تستخدم لتخزين أوراق النعناع المجفف . وأحياناً توجد علبة رابعة أصغر حجماً تستخدم للشاي الأخضر . وبعض الأسر ذات المستوى الاقتصادي الأعلى تستخدم علب الألمونيوم من الأحجام الثلاث أيضاً، وأحياناً تكون هذه العبوات - البرطمانات - هي " فوارغ " سلع أخرى مثل السمن مثلاً .

كما تفتني بعض الأسر من الشباب بعض " الأطقم " من هذه العبوات وهي تكون مصنوعة من الخزف أو الميلامين ولكن يتم الاحتفاظ بها في " دواليب " خاصة - تسمى النيش - وتستخدم للزينة فقط، وأحياناً تستخدم لتقديم الشاي للضيوف من الغرباء وليس للأقارب .

وفيما مضى كان يوجد صندوق خشبي كبير يستخدم لتخزين الحبوب والشاي والسكر والبقوليات، وذلك عندما كانت مساكن البدو من الخيام، أما الآن ومع بناء المساكن " الحديثة " من الطوب والأسمنت والمسلح وتغير شكل المنزل يتم وضع أدوات إعداد الشاي - كما أوضحنا - في المطبخ أو صالة المنزل - وتسمى دار المقعد - أو في " المربوعة " وأحياناً يوجد أدوات لإعداد الشاي في المربوعة - بصفة دائمة - وأخرى داخل المنزل .

وفي المجتمع الريفي تكون أدوات حفظ الشاي والسكر من العبوات - البرطمانات - الزجاجية بالدرجة الأولى، ويتم شراء هذه " البرطمانات " من الأسواق أو محلات البقالة، والبعض الآخر يستخدم هذه العبوات التي كانت تستخدم من قبل لحفظ المربي أو " صلصة " الطماطم وغير ذلك . وبعض الأسر ذات المستويات الاقتصادية الأعلى تستخدم عبوات الخزف والميلامين ولكنها تستخدم - مثل المجتمع البدوي - للزينة فقط . كما يتم وضع أدوات التخزين في حجرة استقبال الضيوف - المنجرة - أو داخل المنزل وخصوصاً في المطبخ .

وفي المجتمع الحضري " الشعبي "، يتم المزوجة بين هذه العبوات الزجاجية والبلاستيكية، وكذلك بعض العبوات الأخرى من الميلامين أو الألمونيوم ويتم شراؤها من سوق باكوس أو محلات البقالة المنتشرة بالمنطقة، ويتم وضع هذه الأدوات في المطبخ .

وفي المجتمع الحضري بحي زيزينيا، تتعدد وسائل حفظ أدوات الشاي والسكر من المواد مرتفعة الثمن وبخاصة الاستانلس والخزف - الصيني - بمختلف أنواعه وزجاج البايركس، وتوجد العديد من أشكال هذه الأدوات



وبعضها مصنوع من الفضة ومطلي بماء الذهب وتوضع في " النيش " وتمتلك العديد من الأسر بمنطقة البحث هذه الأدوات على مدار العام . ويتم شراء هذه الأدوات من الأسواق الكبرى بالإسكندرية، ويتم وضعها في " دولاب " خاص بالمطبخ .

٢ - **القائم بعملية الإعداد :** انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي اختلاف سن وجنس و " عمل " القائم بعملية إعداد الشاي في مجتمعات البحث . ففي **المجتمع البدوي** تختلف هذه العملية باختلاف من يتناولون الشاي . ففي حالة وجود ضيوف - سواء من الأقارب أو الغرباء - يقوم أحد الرجال عموماً بهذه العملية، وتتم عملية الإعداد في المربوعة ويطلق على من يتقن هذه العملية اسم " السلطان "، وغالباً يكون رب الأسرة أو أحد أبنائه من الشباب، ويجب أن يكون ماهراً و " نفسَه " كويس في الإعداد، وهو الشخص الأخير الذي يتناول الشاي، كما يجب أن يكون صاحب " مزاج " أي لديه الصبر والوقت الطويل خلال عملية الإعداد، كما يجب أن يتمتع " بالكرم " وحسن معاملة الضيوف . ويجب أن يقوم السلطان بهذه العملية وخصوصاً خلال أوقات السمر والسهر وتبادل أطراف الحديث بين الجالسين، ولكن في حالة إعداد الشاي " السريع " لا يتحتم وجود السلطان . وفي جميع الأحوال يتولي أحد أفراد الأسرة من الرجال إعداد الشاي، ولكن في حالة " استعجال " الضيف، أي عندما يريد الضيف أن تكون مدة الزيارة قصيرة تقوم إحدى السيدات من أهل المنزل بإعداد الشاي داخل المنزل، ثم يقوم أحد الرجال بتقديمه إلي الضيوف

ولكن في بعض الأوقات الأخرى تتكفل المرأة بإعداد الشاي مثلما - كما ذكرنا - في حالة قصر مدة زيارة الضيف، وكذلك في حالة وجود ضيوف من " النساء "، وهنا يتم تناول الشاي في صالة المنزل أو دار المقعد، وغني عن البيان القول بعدم وجود " سلطانة شاي " من النساء،

فذلك يقتصر على الرجال فقط . وتقوم السيدة " الأم " في الغالب بإعداد الشاي، وتسمى " الست الكبيرة " فلها الخبرة والدراية الكافية بذلك وأحيانًا - في حالة الأسر الممتدة - تقوم زوجة أحد الأبناء بإعداده . وفي حالة عدم وجود ضيوف يتولى أحد أفراد الأسرة إعداده وفي جميع الأحوال، لا يتم السماح للمرأة الحائض أو النفثاء بإعداد الشاي وكذلك المرأة المريضة .

وفي المجتمع الريفي تقع عملية إعداد الشاي بالدرجة الأولى على عاتق السيدات . فغالبية السيدات في مجتمع البحث لا يعملن وهن متفرغات للأعمال المنزلية . وبالتالي فهن اللاتي يقمن بإعداد الشاي وخصوصًا لأفراد الأسرة، كما تتكفل البنات " الكبار " والغير متزوجات في الأسرة بعملية الإعداد، كما تقوم النساء عمومًا - والسيدة كبيرة السن خصوصًا - بعملية الإعداد .

ولكن لا توجد في بعض الأحيان بعض الظروف التي تمنع الزوجة من إعداد الشاي، حتى وإن كانت في فترة الحيض أو النفثاء، ولكنها تُمنع من ارتياد بعض الأماكن وبخاصة الحقول المزروعة عمومًا، حيث يسود الاعتقاد بأنها إذا وطأت قدمها هذه الأرض فسوف يموت الزرع وبخاصة الخضروات فيما عدا الطماطم لأن " نَفَسها حامي "، حيث يصبح لون الزرع أصفر ثم يذبل ويموت، ويحدث ذلك أيضًا إذا وطأت قدمها الحقل وهي " عليها ضهرها " أي عندما تكون جُنْب ولم تغتسل . وفيما عدا ذلك يمكنها ممارسة أعمالها بصورة اعتيادية ومنها إعداد الشاي .

وفي حالة وجود ضيوف من الغرباء، يقوم الزوج " الكبير " - في الأسر الممتدة بإعداد الشاي لضيوفه في " المندرة "، ولكن إذا كانت مدة زيارة الضيف قصيرة تقوم إحدى السيدات بإعداد الشاي و " تتادي " على الرجل والذي يقوم - بدوره - بتقديمه لضيفه .

وفي المجتمع الحضري في منطقة باكوس تتكفل النساء - من الزوجات أو البنات - عمومًا بإعداد الشاي، سواء لأفراد الأسرة الواحدة أو



للضيوف، حيث تزداد شبكة العلاقات الاجتماعية بين الجيران ومن ثم تزداد الزيارات المنزلية فيما بينهم، ومن الشائع أن تُعد المرأة الشاي وتقدمه " بنفسها " إلي الضيوف من الجيران أو الأقارب أو أصدقاء الزوج في العمل ... ومن ثم لا توجد قيود عليها ربما لأن المرأة في المجتمع تدير شؤون منزلها بل وتعتبر هي - في كثير من الحالات - صاحبة اتخاذ القرار، وهي التي تدبر شؤون المنزل وشراء المستلزمات المختلفة، ومن ثم لا تُفرض عليها أية قيود بخصوص ذلك .

وفي المجتمع الحضري بحي زيزينيا، لا يوجد شخص بعينه يُعد الشاي، ولكن الشائع أن تقوم الزوجة أو إحدى بناتها بذلك، وفي بعض الأسر من المستويات الاقتصادية والاجتماعية العليا يقوم " الخدم " بهذه المهمة . وفي حالات قليلة يقوم الزوج أو أحد الأبناء بإعداد الشاي وبخاصة إذا كان الشخص ذاته هو الذي سوف يتناوله وحده .

٣ - وسائل وعملية إعداد الشاي :

انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي اختلاف وسائل وكيفية الإعداد باختلاف النمط المجتمعي والمكانة الاقتصادية والاجتماعية، وتشمل هذه العملية وسائل التسخين وأدوات الإعداد والماء والشاي وبعض الإضافات الأخرى .

ففي المجتمع البدوي : تختلف وسائل تسخين المياه باختلاف فصول السنة وباختلاف مكان الإعداد ومناسبة تناول الشاي . وفي هذا الإطار يفضل البدو الشاي " الحطب " ويرون أنه أفضل وسيلة لتسخين الماء ومن ثم إعداد الشاي حيث يتم استخدام الحطب " اليابس " - أو الجاف - من بعض النباتات المنتشرة بمنطقة البحث مثل المثان والعجرم والعوجز والجل والتشاش والرسو، والحطب المأخوذ من هذه النباتات يتميز بسهولة اشتعاله به، كما أنه يستمر فترات طويلة في الاحتراق وتكوين " الرماد " المتخلف

عن عملية الاشتعال . وفي هذه الحالة يتم حفر حفرة صغيرة داخل الأرض بطول ٣٠ سم وعرض ٢٠ سم، وبعمق ربع متر وذلك لكي تبعد تيار الهواء عن أعواد الحطب ومن ثم تسمح بوجود الرماد لفترات أطول .
وتستخدم هذه الطريقة أيضاً لإعداد نوع معين من أنواع الخبز ويسمى " الجراسة "، كما تستخدم لإعداد الشاي . ويشيع استخدام هذه الطريقة في الصحراء، وكانت موجودة عندما كان البدو - فيما مضى - يقيمون في الخيام بالصحراء، ولا زالت هذه الطريقة موجودة حتى الآن وتستخدم في حالات الرحلات بالصحراء كما تستخدم - أحياناً - أمام المنازل وبخاصة في شهور الشتاء .

وهناك نوع آخر من وسائل التسخين والإعداد ويسمى " الكانون " وفيه يتم إحضار قطعة مجوفة من " الصفيح " وتسمى " كروانه " تكون على شكل نصف " برميل "، أو إحضار " زير " صغير من الفخار - والذي يستخدم لحفظ المياه -، ويتم وضع بعض الحطب - من النباتات سالفة الذكر - بها، ثم يتم إشعال النار في هذا " الحطب "، وتترك الشعلة حتى " تصفو " وتخدم النيران ويتبقى الرماد .

وتشبه هذه الطريقة حفرة الحطب، ولكن بدلاً من إشعال النيران في هذه النباتات وهي في حفرة بباطن الأرض، يتم إشعال النيران في الحطب الموجود " بالكانون "، وفي كلتا الحالتين تترك الشعلة حتى تنطفئ ويتخلف عنها الرماد . ويتم استخدام هذه الطريقة بكثرة في مجتمع البحث في فصل الشتاء، حيث يتم إعدادها خارج المنزل ثم " نقل " " الكانون " إلي داخل المنزل إلي حيث غرفة إعداد الشاي في المربوعة .

وقد أوضح الإخباريون أن شاي الحطب - عموماً - هو أطعم أنواع الشاي، حيث يستهلك وقتاً كافياً حتى يتم تسخين المياه و " غلي " الشاي، كما تكون له " شمخة " - أي رائحة - قوية مميزة . ففترة إعداده تكون



أطول وتساعد هذه الطريقة أيضاً على بعث الدفاء في حجرة المربوعة مما يضيف على المكان " مناخاً " جيداً للحديث والاستمتاع بحلقات السمر وبالإضافة إلي هاتين الوسيلتين، توجد وسائل أخرى لتسخين الماء وغلي الشاي مثل البوتاجاز الصغير المعد خصيصاً لهذه العملية أو " وابور الشرائط " وهو واپور يتم إيقاده باستخدام الكيروسين وله شرائط بأعلى فوهته، ناهيك عن البوتاجاز العادي كبير الحجم والمعروف الآن والذي يوضع دائماً بالمطبخ، في حين يتم وضع البوتاجاز الصغير " ووابور الشرائط " بحجرة المربوعة ... وهنا نجد مدى تأثير المجتمع البدوي بعناصر البيئة المحلية وشبكة العلاقات الاجتماعية عند إعداد الشاي .

وبالنسبة للماء، يتم الحصول عليه إما من خلال الآبار المنتشرة بالصحراء، أو من " مياه السماء " أي ماء المطر، حيث يتم تنظيف أسطح المنازل جيداً وتترك حيث يسقط عليها المطر، ثم " ينزل " الماء من السطح إلي حيث الخزانات المخصصة لذلك - وتسمى التتكات - ويروي البدو حكاية توضح أن هذه الوسيلة لحفظ المياه كانت منتشرة فيما مضى مؤداها أن شخصاً يدعى " برزميل " كان يحكم الصحراء في الزمن الماضي، وكان لديه خزان مياه كبير أسفل بيته والذي كان يوجد في بطن الجبل، ثم صنع بئراً من الفخار لتقطير المياه والشرب منها خلال العام، وأن ذلك ساعده على الحفاظ على صحته بشكل جيد وعاش لأكثر من مائة عام . وعموماً تشبه هذه الطريقة ما يفعله سكان منطقة البطان بشرق ليبيا (٧٢) .

وأحياناً يتم الحصول على المياه من صنابير المياه بالمنازل، أو من خلال شرائها من مدينة الحمّام وتخزينها في تتكات خاصة بذلك (٥) .

ومن ناحية أخرى توجد بالمجتمع أوعية إعداد الشاي، وهي مختلفة الأنواع والأحجام، ومعظمها مصنوع من الصاج " الزنجو " الملون، والقليل منها من الألمونيوم، ويختلف حجم الوعاء - البرّاد - تبعاً لعدد أفراد الأسرة

أو عدد أفراد الضيوف . وعمومًا فهذه الأوعية ليست متنوعة وتقليدية وليست مرتفعة الثمن .

وفي المجتمع الريفي : تختلف وسائل تسخين المياه لإعداد الشاي . وتختلف هذه الوسائل - مثل المجتمع البدوي - باختلاف فصول السنة ومكان الإعداد ومناسبة تناول الشاي . وفي هذا الإطار يوجد " شاي الحطب " ويتم استخدامه خارج المنازل وفي الحقول ويستخدم في فصل الشتاء، وهناك شاي " الكوالح " - وهي من مخلفات نبات الذرة - والذي يتم إعداده في المنازل في فصل الشتاء .

وبالنسبة لشاي الحطب، يتم إعداده من خلال حفر حفرة في الأرض، ثم يوضع بها بعض أعواد الحطب من أشجار التوت والجوافة والجزورين والعنب والبادنجان، وهذه النباتات متوفرة بمنطقة البحث، ولا بد أن تكون هذه الأعواد يابسة - جافة وليست لينة - ليسهل إيقاد النار بها، كما يضع البعض أحد أعواد هذه النباتات في " براد " الشاي ليمتص الدخان . وكأنه بذلك يقوم بوظيفة الفحم الذي يمتص الروائح الكريهة .

وبالنسبة لشاي الكانون، يتم إعداده أمام المنازل، حيث يتم إحضار " الكوالح " - وهو عود سميك من مخلفات ثمرة الذرة - ويتم وضعها في وعاء من الصفيح - يشبه الكانون في المجتمع البدوي - ويتم إشعال النار بها بعد إضافة بعض الكيروسين إليها لتساعدها على سرعة الاشتعال . وبعد إتمام هذه العملية وبعد أن " تصفو " النار - أي يهبط ويتلاشي اللهب - وينتهي الدخان ويتبقي الرماد يتم جلبه إلي داخل المنزل حيث غرفة الجلوس - المنجرة - ويتم إعداد الشاي على هذا الرماد الساخن وكذلك إعداد الشيشة، وتساعد هذه الطريقة على زيادة جودة مشروب الشاي - نظرًا لطول فترة إعداده - كما أنها تفيد في بعث الدفء في مكان الجلوس أيضًا ... وهنا يتضح لنا أثر البيئة الزراعية والبيئة الاجتماعية المتمثلة في



زيادة درجة العلاقات الاجتماعية والزيارات وطول فترة هذه الزيارات في عملية إعداد الشاي .

بالإضافة إلي ذلك توجد بعض الوسائل الأخرى مثل " السبرتاية " أو " الوابور الجاز " ويقصد بالسبرتاية أنها وابور يوجد به شرائط ويعمل بالكيروسين .

وبالإضافة إلي تعدد وسائل التسخين تتعدد أيضاً أواني إعداد الشاي - البرادات - وهي مصنوعة من الصاج الملون " الزنجو "، كما يقوم بعض الأهالي وخصوصاً ممن يعملون في وظائف الحراسة - الخفراء - الليلية بإعداد الشاي في أحد علب المري المصنوعة من الصفيح أو التي كانت تستخدم في حفظ " البلوبيف " - اللحم المفروم - حيث يتم وضع سلك سميك حول العلبة ليكون بمثابة " يد " لها ويُسمي " كوز شاي "، ويتم إعداد الشاي فيها، وهنا يطلق على هذا النوع من الشاي اسم " شاي الكوز " .

كما تتعدد أحجام " برادات " الشاي ويتم استخدامها حسب عدد الأشخاص الذين سوف يتناولون الشاي . كما يحرص بعض الشباب من المتزوجين حديثاً على شراء برادات من الاستانلس مختلفة الأحجام .

وبالنسبة للمياه، يتم الحصول عليها من صنابير المياه بالمنزل إذا كان الإعداد يتم في المنزل . وإذا تعين عليهم إعداد الشاي بالحقول، توجد طريقتين . الأولى أن يتم إحضار " جركن " بلاستيك مملوء بالمياه إلي الحقل، والثانية وتستخدم في حالة وجود الفيضان وأن تكون المياه " جارية " حيث يتم إعداد الشاي من مياه الترغ، حيث يسود الاعتقاد بين الأهالي أن المياه الجارية هي مياه طاهرة وأن الغلي يقتل الجراثيم عموماً .

وفي المجتمع الحضري بباكوس نقل وسائل تسخين المياه وإعداد الشاي، وهي تتمثل في البوتاجازات " الكبيرة " بالمطابخ أو " السبرتاية " الصغيرة التي تعمل باستخدام " السبرتو " أو السبرتاية " أم شعلة " التي

تعمل بالكيروسين، والبوتاجاز الصغير الذي يسهل نقله من مكان إلى آخر وله شعله واحدة ويعمل بالبوتاجاز . ولا توجد اختلافات فصلية عند استخدام هذه الأدوات، كما لا تتضح فيها الفروق الطبقية .

كما توجد " البرادات " ولكنها أكثر تنوعًا - مقارنة بالنمط البدوي والريفي - ويصنع معظمها من الألمونيوم أو الاستانلس . ويتم استخدام مياه الصنبور بالمنازل عند عملية إعداد الشاي .

وفي **حي زيزينيا** لا تكاد تختلف هذه الوسائل إلا في درجة جودتها وأسعارها المرتفعة، ويكاد يقتصر إعداد الشاي هناك على البوتاجاز الكبير الحديث متعدد " العيون " - الشعلات - كما تتعدد أشكال الأوعية - البرادات - ويتم استخدامها جميعًا وفي جميع المناسبات .

وغني عن البيان القول أن الملاعق تعتبر أدوات رئيسية لإعداد الشاي، وهي صغيرة الحجم، وتختلف درجة جودتها باختلاف النمط المجتمعي والمستوى الاقتصادي والاجتماعي للأهالي، وتتعدد أشكالها ومقابضها في حي زيزينيا، في حين أن بعض الأسر البدوية أو الريفية الفقيرة قد لا تستخدمها ويتم وضع مقادير الشاي والسكر باستخدام غطاء العبوات أو باستخدام عبوات الشاي الكرتونية الفارغة، ويتم إذابة السكر في المشروب باستخدام ملعقة صغيرة .

ومن ناحية أخرى تتعدد طرق إعداد الشاي في الأنماط المجتمعية الثلاثة طبقًا لوسيلة التسخين أو درجة أو قوة العلاقات الاجتماعية واختلاف المستويات الاقتصادية والاجتماعية والتعليمية للأهالي أو المدة الزمنية التي تستغرقها عملية الإعداد ووقت الفراغ المتاح .

وفي **المجتمع البدوي** يتم تسخين المياه في البراد - باستخدام الطرق سائلة الذكر - وفي الوقت ذاته يتم وضع الشاي والسكر معًا، حتى يتم " طبخ " الشاي - أي غليه - جيدًا، وبعد ذلك يتم " صب " الشاي في أحد



الأكواب ثم وضعه مرة أخرى في البراد وذلك حتى " يضرب " في بعضه جيداً من خلال " تقلب " الشاي في البراد .

ويتم غلي الشاي وتناوله ثلاث مرات حيث يتم غليه في كل مرة، حيث يتم صب الشاي في المرة الأولى، وفي هذه المرة يكون الشاي - أو الشاهي حسبما ينطقون - " ثقيلًا " أي مركزاً والسكر خفيف . ثم يتم وضع الماء في البراد على نفس كمية الشاي السابقة ويتم غليه مرة ثانية وإضافة بعض " النعناع " إليه، ويكون في هذه المرة " أخف " من المرة السابقة، ثم يتم غليه للمرة الثالثة وإضافة بعض النعناع وبعض الشاي الناشف إليه، ويكون في هذه الحالة " أخف " من المرتين السابقتين .

ومن ناحية أخرى لابد عند " صب " الشاي في الأكواب أن يرفع الشخص يده إلى أعلي لمسافة نصف متر تقريباً لكي يسبب ذلك " رغبة " بالشاي، وهي - كما أوضح بعض الإخباريين - تشبه " وش " فنجان القهوة . فهي التي تسبغ على الشاي مذاقاً خاصاً . وتُعبّر هذه العملية عن " كيف الشارب " بمعنى أنها تسبب له الرضي والمذاق الجيد كما أنها " تريح " الأعصاب .

وتشبه هذه الطريقة ما يحدث عند إعداد الشاي الأخضر، فلا بد من غلي الشاي حتى " يزرر "

وهناك علاقة " طردية " بين جودة مشروب الشاي، والمدة التي تستغرقها عملية إعداده . فكلما زادت هذه المدة كلما كان المشروب جيداً حيث يتم " الطبخ " والغلي ببطء . وانتهت نتائج الدراسة الميدانية إلى أن مدة إعداد شاي الحطب تستغرق حوالي نصف ساعة، وخلال هذه المدة يستقي الشاي مذاقه من " نَفَس الحطب " والذي يشبه نَفَس السيدة التي تعد الطعام . بينما تستغرق عملية إعداد الشاي السريع حوالي عشر دقائق . وهذه المدة أيضاً مرتبطة بمناسبة شرب الشاي، حيث يتم إعدادها - كما

أوضحنا - في فصل الشتاء وهي متلازمة مع الزيارات وتجاذب أطراف الحديث بين الأهالي .

ويعتبر النعناع هو المادة المضافة الرئيسية لدى الأهالي، ويتم الحصول عليه من مطروح، وهناك نبات آخر يتم إضافته إلي الشاي ويسمى " الغلية " وله رائحة مميزة ولكنه أقل استخدامًا .

وفي **المجتمع الريفي** : يتم تناول الشاي المغلي " الثقيل " والذي تزداد فيه كمية الشاي " الناشف " أو يتم إعداده - مثلما يحدث في المجتمع البدوي - من خلال وضع الماء والشاي والسكر " معًا " في وعاء الإعداد " البراد " ويترك حتى يغلي . وهنا يختلف نوع الشاي باختلاف وسيلة التسخين ما بين - حسبما أوضحنا - شاي الحطب وشاي الكوالح والشاي السريع باستخدام البوتاجازات بمختلف أحجامها . وكلما زادت مدة الإعداد زادت جودة المشروب . ويرى الإخباريون أن الشاي الثقيل " يظبط الدماغ "، ولكن الشاي الخفيف يصبح مثل عصير المانجو، ربما لأنهم يربطون بين تناول الشاي وعلاج الصداع . والسائد أن يتم تناول دور واحد من الشاي، ولكن بعض الأسر تتناول " دورين " وبخاصة في حالة وجود ضيوف .

ومن ناحية أخرى يتم تناول الشاي في أكواب صغيرة أو متوسطة الحجم، ويتم إضافة النعناع إلي الشاي في معظم الأحيان، كما يحرص الفلاحون على تدخين السجائر والجوزة - الشيشة - عند تناول الشاي، وتسبب لهم هذه العملية متعة كبيرة وقضاء وقت ممتع وبخاصة عند تناول شاي الكوالح في فصل الشتاء ومع وجود الضيوف، كما أنها - كما أوضحنا - تبعث الدفء في المكان والذي يستخدمه في الغالب رب الأسرة في النوم .

وفي **المجتمع الحضري** بباكوس تختفي معظم هذه الطقوس، فعملية الإعداد تكون سريعة، ويتم إعدادها في المطبخ، ومعظم الأهالي يفضلون تناول الشاي " الكشري " والذي يجري إعداده من خلال تسخين المياه في



البراد وصبها في الأكواب ووضع كمية الشاي المطلوبة - وهي غالبًا تكون قليلة - في الكوب، ثم وضع كمية السكر المطلوبة - وغالبًا تكون كمية السكر كثيرة - ويتم استخدام الأكواب الزجاجية كبيرة الحجم أو الأكواب الفخارية - وتسمى المـج - والتي تسع أكثر من عشرة أكواب من شاي البدو . وغالبًا يتم تناول الشاي بدون إضافات، وأحيانًا يضاف إليه النعناع أو القرنفل والذي يسبغ عليه رائحة مميزة . وهنا نجد أن الشاي الذي يجري استخدامه هو الشاي " الكشري " الخفيف . ويتم تناول " دور " واحد فقط في المرة الواحدة .

وفي حي زيزينيا تختفي معظم هذه الطقوس أيضًا وهي تشبه طريقة الإعداد والتناول في باكوس، حيث يتم إعداد الشاي الكشري، وتختلف كمية السكر تبعًا لرغبة كل فرد، وفي الغالب يتم صب الشاي في أكواب زجاجية أو من الخزف الصيني أو الفخار - المـج - ثم يتم تقديمها دون إضافة السكر إليها، حيث يتم وضع السكر في أوعية خاصة تُسمى " السكرية " مختلفة الشكل والحجم والقيمة، ويترك للشخص استخدام كمية السكر المناسبة له .

وتتعدد المواد المضافة إلى الشاي مثل النعناع والقرنفل والليمون وغير ذلك، وأحيانًا يتم تناول أكياس الشاي من ماركة ليبتون " أبو فتلة " بالنكهات المختلفة، وانتهت نتائج الدراسة الميدانية إلى شيوع استخدام هذا النوع من الشاي في منطقة البحث . وبالنسبة لتسخين المياه المستخدمة لإعداد الشاي يتم ذلك من خلال تسخين الماء في الأوعية " البرادات " أو من خلال سخانات المياه " .

والجدير بالذكر أيضًا قصر فترة إعداد الشاي في ظل وجود الأدوات الكهربائية الحديثة للتسخين، وأن عملية التناول هي عملية روتينية وليست مرتبطة بالعلاقات الاجتماعية الوثيقة التي يفتقر إليها مجتمع الدراسة، وفي

ظل وجود - كما ذكرنا - العديد من البدائل الأخرى، وكذلك وجود بعض الأسر التي يوجد لديها " خدم " من الجنسين، حيث يعرف المخدوم جيداً مواصفات الشاي المطلوب لكل أفراد الأسرة .

ثالثاً : طقوس تناول الشاي:

تختلف طقوس تناول الشاي في مجتمعات البحث ما بين المجتمع البدوي والريفي والحضري، سواء من ناحية أوقات التناول أو أماكن التناول سواء داخل المنازل أو خارجها كالاتي :

أوقات وأماكن تناول الشاي : انتهت نتائج الدراسة الميدانية في المجتمع البدوي إلي كثرة عدد مرات تناول الشاي، وهذا يعكس طبيعة البيئة الصحراوية والمناخ السائد، وشبكة العلاقات الاجتماعية القوية بين الأفراد وزيادة وقت الفراغ ونظام العائلة الممتدة والزواج التعددي السائد وبخاصة في المناطق الصحراوية الداخلية، ونظام العادات الغذائية السائد . وفي هذا الصدد لاحظ الباحث الارتباط الكبير بين العناصر السابقة وعدد مرات تناول الشاي.

فهناك ثلاث مرات أساسية لتناول الشاي وذلك بعد الوجبات الرئيسية الثلاث وهي الفطور صباحاً والغذاء عند الظهر والعشاء بعد صلاة المغرب، بالإضافة إلي عدد آخر من مرات التناول وهي في فترات الضحى وقبل الظهر والعصر وبعد صلاة العصر وفترة السهرة وهي بعد صلاة المغرب وتستمر خلال فترة السهرة ليلاً . وبذلك يبلغ إجمالي مرات تناول الشاي بشكل أساسي ست مرات وهي الصباح والضحوية والغذاء والعصرية والعشاء والسهرة كما أتضح - فعلياً - أن البدو يتناولون الشاي كل ساعتين تقريباً ناهيك عن فترات الزيارات المتبادلة بين الأهل والجيران، في فترات " السهرية " حيث يقول صاحب البيت لابنه المكلف بإعداد الشاي " أعمل لنا شاي عشان نحكوا عليه " أي يريد تناول الشاي خلال فترات



الزيارات بين الأهالي والتي يتم فيها النقاش حول الأحداث التي تهم أفراد المجتمع (٥٥) .

ويسود في المجتمع الفصل الجنسي بين أفراد الأسرة، حيث يتناول الرجال الشاي في مكان والنساء يتناولنه في مكان آخر، كما يسود الفصل العمري أيضاً وبخاصة عند الزيارات المتبادلة، فإذا كان الزوار من الشباب يجلس معهم الشباب المضيف دون وجود الكبار . ومن ثم فالفصل علي أساس العمر يوجد في " السهرية " أو فترة السهرة، ولكن يتلاشى ذلك خلال المشاركة في المناسبات الاجتماعية المختلفة .

ويتم تناول الشاي - كما أوضحنا - إما داخل المنازل أو خارجها . وفي داخل المنازل يتم تناوله في حجرة الضيوف " المربعة " وهي حجرة تقع في مدخل المنزل ويكون لها بابان، الأول يفتح إلي خارج المنزل والآخر إلي داخله، وبعض الأهالي يقومون بإعداد دورة مياه ملحقة بها وفي الوقت ذاته تكون مستقلة عن المنزل الرئيسي، كما يوجد بجوارها حوض صغير لغسيل الأيدي . وهذا ينسجم مع العرف العام السائد بالمنطقة والذي يمنع اختلاط الرجال بالنساء .

ويختلف أثاث هذه الغرفة باختلاف المكانة الاجتماعية والاقتصادية للأسرة، ففي الطبقات الفقيرة يتم فرشها بالحصير ويتم الجلوس علي الأرض أو علي قطع صغيرة من صوف الأغنام بعد تجفيفها . ولكن السائد هو وجود صالون " عربي " يحتوى علي العديد من الوسائد المحشوة بالإسفنج وكل منها يتكون من جزئين أحدهما للجلوس عليه والآخر يستخدم " كمسند " للشخص وراء ظهره . وفي الطبقات العليا يكون الأثاث فاخراً ويتم فرش الأرض بالموكيت ويتم تقديم الشاي على صينية صغيرة وأحياناً تكون أكبر حجماً ولها ثلاثة أرجل، ويقوم المضيف بتوزيع أكواب الشاي على الضيوف، ولا بد أن يبدأ بالأشخاص الجالسون في الجهة اليمني - على

يمين مقدّم الشاي - ولذلك يسود المثل القائل " إبدأ باليمين حتى لو كان أبو زيد الهلالي يجلس على الشمال " .

ولابد أن يقدم الشخص الشاي وهو منتصب القامة لأنه من العيب - وعدم احترام الضيف - أن يقدمه وهو جالس . كما يتعين علي الضيف أن يمسك كوب الشاي بيده اليمني وهنا يتضح - حسبما أوضح البدو - ضرورة الإقتداء بالرسول والسلف الصالح وأن تناول الطعام والشراب يجب أن يتم باليد اليمني، بل أن الشخص الذي يعد الشاي لابد أن يحمل علبه الشاي أو السكر باليد اليسرى ويفتحها باليد اليمني، وكذلك عند عملية إعداد وصب الشاي . ولابد من مراعاة " ذوق " الضيف عند عملية الإعداد، فإذا كان من الفلاحين الذين استوطنوا بالمنطقة، يتم إعداد الشاي وتقديمه لهم في أكواب أكبر نسبياً .

ومن ناحية أخرى يتعين علي البدوي أن يبدأ " بالتسمية " قبل تناول الشاي - مثلما يفعل عند تناول الطعام - كما يتعين عليه أن " يرتشف " الشاي أي يتناوله رويداً رويداً وخلال ذلك يحدث صوتاً معيناً والشيء ذاته يحدث عند شرب الماء وهذا يعمل علي " تذوق " الشاي جيداً والإحساس بطعمه المميز، ويرى الإخباريون أنهم في ذلك يقتدون بسنة رسول الله (ﷺ) .

وخلال ذلك يتجاذب الحاضرون أطراف الحديث التي تدور حول مشاكلهم اليومية أو أمور دينهم أو التعليق على مباريات كرة القدم، حيث تحرص الكثير من الأسر علي وجود جهاز تليفزيون وأحياناً " دش " في المربوعة .

كما يسود تدخين السجائر أو التبغ " المعسل " - من خلال تدخين النرجيلة خلال تناول الشاي، فهما عادتان متلازمتان .

كما تتناول السيدات الشاي داخل المنزل إما في الصالة الرئيسية التي تتوسط المنزل وتؤدي إلي الغرف المختلفة، وإما في حجرة المعيشة وتسمى "



دار المقعد " ... ولا توجد ثمة اختلافات جوهرية بخصوص هذه الطقوس إذا لم يكن هناك ضيوف، إلا أن الطابع " الرسمي " يغلب عليها عند وجود الضيوف حيث يحرص الأهالي علي تقديم أفضل الأدوات في حالة الضيوف من الغرباء ولكنها تقل في الحالات الأخرى .

كما نجد أن طبيعة الطقس السائد - حسبما أوضحنا - يحدد طرق ووسائل إعداد الشاي صيفاً وشتاءً وأن أتساع شبكة العلاقات الاجتماعية بين الأهالي والنمط الثقافي السائد والذي يحض علي كثرة تبادل الزيارات وكثرة عدد الأقارب وكثرة المناسبات الدينية والاجتماعية، كل ذلك طبع هذه الطقوس بطابع معين .

ومن ناحية أخرى يتم تناول الشاي خارج المنازل، ويرتبط ذلك بالدرجة الأولى بقضاء وقت الفراغ في الرحلات الصحراوية وإقامة حلقات السمر أو أماكن العمل في الحقول وخلال السفر إلي المناطق الأخرى . حيث أوضح الإخباريون أنهم يتناول الشاي خلال عملهم بالحقول " الغيطان "، وخلال الرحلات في الصحراء حيث يتعين عليهم في الحالتين إعداد أدوات الشاي، وفي هذه الحالة يتم إعداد شاي الحطب دون سواه .

كما يتم تناول الشاي في المقاهي - القلية - المنتشرة بمنطقة البحث وخصوصاً المناطق " الجديدة " والمدينة الرئيسية، حيث يتم إقامة هذه المقاهي عند مفارق طرق السفر الرئيسية إلي مرسى مطروح أو الإسكندرية، والمقهى هنا يُعتبر " كافيتيريا " في الوقت ذاته تقدم الطعام والشراب بالإضافة إلي مشروب الشاي، ويتم الجلوس علي الأرض وتناول الطعام مثلما يحدث في المنازل البدوية التقليدية، كما يتعين علي " الزبون " إعداد الشاي بنفسه حيث توجد أدوات الإعداد الخاصة بكل زبون . ويدير بعض البدو هذه " المقاهي " وتستمر هذه المقاهي في العمل حتى وقت متأخر ليلاً وخصوصاً في فصول الصيف كما توجد مقاهي صغيرة أخرى في

السوق الأسبوعي بمدينة الحمام وكذلك في مواقف السيارات إلي الإسكندرية ومرسى مطروح والأماكن الأخرى، كما توجد أيضاً بجوار " المصالح " أو الهيئات الحكومية بالمنطقة ولكن معظم روادها يكونون من الغرباء وليس " العرب " . وبالطبع فإن طرق إعداد وتناول الشاي هنا تتحرر كثيراً من هذه الطقوس .

وفي المجتمع الريفي يكثر تناول الشاي أيضاً ويصل عدد مرات تناول إلي حوالي ست مرات، وهي ترتبط بأوقات تناول الطعام الرئيسية وكذلك في أوقات الفراغ أو عند تبادل الزيارات بين الأهالي، وعند دعوة أحد الضيوف من الجيران أو الأصدقاء أو حتى الغرباء يذكر القرويون عبارة . " أفضل أشرب كوباية شاي " كما يتم تناول الشاي عند مشاهدة البرامج التلفزيونية المختلفة وبصفة خاصة " المسلسلات الدرامية " أو الأخبار أو مشاهدة مباريات كرة القدم ... كما يتناول القرويون الشاي " طوال فترة السهرة " بعد وجبة العشاء وهي الوجبة الرئيسية في مجتمع البحث . كما يتم تناول الشاي " كوجبة " في الصباح الباكر مع قطعة من الخبز، كما يتم إضافة بعض اللبن - الحليب - إليه خلال ذلك .

وهناك طقوس لتقديم الشاي، إذ يتعين علي مقدّم الشاي أن يحمل " الصينية " - وهي من الصاج أو الألمونيوم - بكلتا يديه، ويتم وضعها علي الأرض في منتصف حجرة الضيوف - المنذرة - ويقدم المضيف الشاي إلي ضيوفه بدءاً من الجهة اليمني، ثم يقول للحاضرين " أفضّلوا أشربوا الشاي " . ويبدأ المضيف بالتسمية ثم يحمل الكوب بيده اليمني . وقد أوضح الإخباريون أن ذكر اسم الله علي الطعام والشراب يزيد الله البركة فيه ويبعد عنه الشيطان . ويتم تناول الشاي " بالرشف " أي شرب مقادير قليلة في كل مرة . وبعد الانتهاء من تناول الشاي يقول المضيف لمضيفه " يدوم إن شاء الله "، فيرد عليه المضيف بقوله أنياً - أي هنيئاً لك - فيقول المضيف " أتاك



الله " أي بارك الله فيك وهنيئاً لك بسبب كرم الضيافة الذي أتضح من خلال تقديم الشاي .

ومن ناحية أخرى تعتبر المندره هي حجرة استقبال الضيوف، ويعتبرها القرويون " واجهة " البيت أي تعبر عن المكانة الاقتصادية والاجتماعية لرب الأسرة، ولذلك يحرصون علي تزيينها وفرشها بالحصير أو " الموكيت " مع وجود بعض الوسائد " الشلت " بها وغالباً ما يوجد بها جهاز تليفزيون . وفي حالة عدم وجود ضيوف يتم تقديم وتناول الشاي بهذا الشكل أيضاً وتختفي - بالطبع - الطقوس التي تدل علي كرم الضيافة، حيث تكون أدوات تقديم الشاي بسيطة وقديمة، في حين تكون تلك الأدوات جديدة ومرتفعة الثمن في حالة وجود ضيوف من الغرباء بالدرجة الأولى . وقد أوضح الباحث في موضع سابق طرق إعداد الشاي وأماكن تناول صيفاً وشتاءً حسب درجة الحرارة وكذلك أماكن تناول . وعموماً نجد أن مكان تناول الشاي داخل المنزل يكون في " المندره " أو أمام المنزل صيفاً، وكذلك فوق أسطح المنازل أو في حجرة المعيشة أو في صالة المنزل .

والجدير بالذكر أن المندرة " في المجتمع الريفي تشبه " المربوعة " في المجتمع البدوي، فهي تقع في مقدمة المنزل ولها بابان أحدهما خارجي يؤدي إلي خارج المنزل والآخر داخلي يؤدي إلي داخل المنزل، كما تحرص العديد من الأسر علي بناء دورة مياه وحوض لغسيل الأيدي وتكون ملحقة بالمندرة، حيث يلائم ذلك القيم السائدة في مجتمع البحث

كما يتم تقديم الشاي في أكواب فوق " صينية " مستديرة صغيرة أو كبيرة وغالباً يكون لها ثلاثة أرجل وهي مصنوعة من الألمونيوم، وفي حالة عدم وجود ضيوف تقوم الأم " الكبيرة " بإعداد الشاي وتقوم إحدى بناتها أو إحدى زوجات أبنائها بتقديمه لأفراد الأسرة جميعاً حيث لا يوجد فصل

جنسي أو عمري خلال تناول الشاي . وأحياناً تقوم إحدى السيدات بإعداد الشاي باستخدام " السبرتاية " في حجرة المربوعة .

وعموماً انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي كثرة تناول الشاي بالمنازل خلال فصل الشتاء لأن وسيلة التسخين تعمل علي تدفئة المكان أيضاً بالإضافة إلي إعداد الشاي . وفي الصيف يكثر تناول الشاي في الأماكن المفتوحة مثل الأماكن المتسعة أمام المنازل أو أسطح المنازل

ومن ناحية أخرى تتعدد أماكن تناول الشاي خارج المنزل، ويتم ذلك بصفه أساسية في حقول القرويين خلال ممارسة العمل الزراعي، وتزداد معدلات استهلاكه صيفاً بسبب ملائمة الطقس الدافئ والمشمس لتلك العملية وكذلك بسبب كثرة الأعمال الزراعية في فصل الصيف مثل عمليات الحرث والحصاد والاستعانة " بالأنفار " - العمال الزراعيين الإجراء - خلال تلك العمليات بالإضافة إلي طول مدة " النهار " ومن ثم طول مدة العمل الزراعي الذي يبدأ منذ الصباح الباكر وحتى غروب الشمس، وأحياناً يمتد حتى الليل وبخاصة في حالات ري الأراضي الزراعية . وقد تناول الباحث في موضع سابق وسائل وكيفية إعداد الشاي سواء داخل المنزل أو في الحقول . وغني عن البيان القول بأنه في بعض الحالات لا يستطيع القرويون إعداد وتناول الشاي بالحقول وبخاصة في أوقات رش الخضروات بالمبيدات الزراعية حيث يعتقدون أن المادة الموجودة في المبيدات هي مادة سامة و " تطير " في الهواء وتسبب " الحساسية علي الصدر " وكذلك التسمم كما أن هناك علاقة طردية بين مدة العمل الزراعي وعدد مرات تناول الشاي .

بالإضافة إلي الحقول توجد أماكن أخرى يتم تناول الشاي بها، وخصوصاً المقاهي (***) وهي عموماً قليلة في منطقة البحث ولا توجد داخل القرى أو ملاصقة لمنازل القرويين ولكنها توجد في مفارق طرق المواصلات بين القرى بالمنطقة أو بين المنطقة والإسكندرية وكفر الدوار . وهي عموماً



– مقارنة بالمقاهي الموجودة بالإسكندرية – صغيرة الحجم ومستوى النظافة بها سيئ ولديها إمكانات أقل . ومعظم روادها هم المسافرون من وإلى منطقة البحث حيث توجد بالقرب من محطات السفر، ويملك بعض القرويين هذه المقاهي ويتم الاستعانة " بالصناعية " إما من منطقة البحث أو المناطق المجاورة أو من كفر الدوار ويعللون ذلك " بالمثل القائل " شاعر البلد ما يسليهاش "، و" الشيخ البعيد سره باتع "، كما يرتادها بعض القرويين في حالات السفر وكذلك في حالة استدعاء " الأنفار " – العمال الزراعيين – والاتفاق معهم علي العمل بالحقول في اليوم التالي . ومن ثم فإن روادها يعرفون بعضهم بعضاً، ولكن هذه المقاهي لا تعمل حتى الأوقات " المتأخرة " من الليل، ويزداد الإقبال عليها صيفاً، ونادراً ما تتيح لروادها ممارسة العديد من الهوايات باستثناء لعبة الورق – الكوتشينة – وأحياناً لعبة الدومينو .

وأسعار الشاي بها أقل من مثيلاتها بالإسكندرية، ويتم تقديم الشاي المغلي أو الشاي " أبو فتلة " حسب الطلب، كما يتم وضع السكر في وعاء صغير خارج " براد " الشاي، وعموماً ينظر إليه القرويون بأنه شاي " لا كيف " ويكون طعمه مثل " عصير القصب " .

ومعظم رواد المقاهي هم من الشباب حيث يستهجن المجتمع ارتياد المقاهي ويربط الأهالي بينها وبين تناول المخدرات ومن ثم الخروج على قيم وتقاليد المجتمع . وغني عن البيان ذكر اختفاء الطقوس التقليدية المتبعة عند إعداد وتقديم وتناول الشاي .

وفي المجتمع الحضري الشعبي " بياكوس " يتفاوت عدد مرات تناول الشاي من أسرة لأخرى، ومعظمها يربط بين وجبات تناول الطعام الثلاث وتناول الشاي، كما يتناولونه – من حين لآخر – بين الوجبات ولكن بمعدل أقل من المجتمع البدوي والمجتمع الريفي نظراً لطبيعة العلاقات الاجتماعية

المحدودة - إلي حد ما - بين الجيران، وعدم وجود وقت فراغ كاف فرب الأسرة يكون في عمله معظم ساعات اليوم . والمرأة تكون مشغولة بشتى جوانب الحياة والتسوق وإعداد الطعام والاهتمام بشئون الأبناء الدراسية وغير ذلك، بالإضافة إلي أن بعض النساء هن من العاملات، علاوة علي أن طبيعة بناء الأسرة " النووية " ومن ثم قلة عدد أفراد الأسرة وقلة العلاقات الاجتماعية - النسبي - وقلة الزيارات، ناهيك عن ارتفاع الأسعار عموماً وتناول الفاكهة خلال اليوم سواء بعد الوجبات أو بينها ووجود مشروبات وبدائل أخرى غير الشاي، كل ذلك أدي إلي قلة مرات تناول الشاي مقارنة بالمجتمع البدوي والمجتمع الريفي .

وخلال تناول الشاي داخل المنازل لا توجد طقوس محددة عند الإعداد أو التقديم أو التناول . فالمرأة هي التي تعد الشاي ويتم تناوله بحجرة الصالون وأحياناً - في الطبقات الفقيرة - أمام المنزل عندما تتجاذب النساء من الجيران أطراف الحديث، ولكن يزداد تناول الشاي عدة مرات خلال فترة السهرة وخلال مشاهدة البرامج التلفزيونية " الفضائية " المختلفة ويتم تقديم الشاي بعد أن يتم " صبه " في الأكواب - المختلفة - ويتم وضعه فوق المنضدة بغرفة الاستقبال " الصالون "

ويختلف أثاث هذه الغرفة المكونة في الغالب من " كنبه " - مقعد كبير - وأربعة كراسي كبيرة " فونيهات " ومنضدة في وسط الحجرة، ويتم فرش الأرضية بالموكيت أو السجاد، ويتم وضع الصينية فوق المنضدة الصغيرة ويتناول كل فرد كوب الشاي الخاص به، وفي حالة وجود ضيوف يتم دعوته لتناول كوب الشاي بنفسه . والشاي الذي يتم تقديمه هو " شاي كشري "، وفي الغالب يتم وضع السكر في " السكرية " التي تحفظه لكي يضع كل شخص كمية السكر التي تلائمه، كما يقوم المدخنون بتدخين السجائر - وليس النرجيلة - خلال تناول الشاي .



وفي حي زيزينيا تشبه طقوس إعداد وتقديم وتناول الشاي ما يحدث عموماً في المجتمع الحضري الشعبي " بباكوس " وإن كانت تختلف عنها في أنها ترتبط بالطبقة العليا في المجتمع من ذوي المراكز الاقتصادية والاجتماعية الأعلى . فقد انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي أن سكان منطقة البحث في زيزينيا هم أقل فئات المبحوثين تناولاً للشاي وخصوصاً بالمنزل وذلك بسبب :

- ١- قلة وقت الفراغ لديهم مقارنة بالأنماط المجتمعية الأخرى .
- ٢- وجود العديد من بدائل مشروب الشاي - كما أوضحنا - سواء المشروبات الساخنة أو الباردة وكذلك العصائر المختلفة صيفاً وشتاءً .
- ٣- ارتياد الأهالي العديد من الأماكن - خلال أوقات الفراغ - التي يتم فيها تقديم مشروب الشاي مثل المقاهي والكافيتريات المطلة علي الكورنيش وغيرها .
- ٤- ارتفاع المستوى المعيشي - الاقتصادي - للأسر وتناول كميات كبيرة من الفاكهة خلال اليوم سواء بعد الوجبات الغذائية أو بينها .
- ٥- تناول المياه الغازية خلال الأيام العادية أو خلال المناسبات .
- ٦- الحرص على تناول الفاكهة بكافة أنواعها صيفاً وشتاءً .
- ٧- سيادة نمط الأسر النووية وقلة عدد أفراد الأسرة مقارنة بالأنماط المجتمعية الأخرى .
- ٨- قضاء أوقات طويلة خارج المنزل سواء بسبب العمل أو التنزه أو الدراسة أو السفر، وسرعة إيقاع روتين الحياة اليومي .
- ٩- ضيق وعدم تشعب العلاقات الاجتماعية بين الأهالي بسبب تحضر المجتمع وطبيعة حياة المدينة .
- ١٠- اختلاف أوقات عودة أفراد الأسرة إلي المنزل بعد العمل أو التسوق

أو التنزه .

ولذلك فإن متوسط عدد مرات تناول الشاي خلال اليوم هو ثلاث مرات، فالشاي لديهم هو المشروب الرئيسي ولكنه ليس المشروب الوحيد، ولكنه - كما أوضح الأهالي في المجتمع البدوي - هو أساس الحديث والكلام، ولن يكون للكلام معني إلا من خلال ارتباطه بشرب الشاي، وهو حسبما أوضح القرويون هو " فاكهة الغلبان " وطعمه حلو المذاق يعوضهم عن تناول الفاكهة . وهذا يختلف - كما أوضحنا - في المجتمع الحضري . ومن ناحية أخرى تتعدد أماكن تناول الشاي داخل المنازل صيفاً وشتاءً، ففي الصيف يتم تناول الشاي في حجرة استقبال الضيوف " الصالون " أو شرفات - بلكنات - الشقق أو حديقة المنزل . وفي فصل الشتاء يتم تناوله في غرفة المعيشة " أمام المدفأة " أو الصالون ولكن يتم تقديم الشاي للضيوف في حجرة الصالون فقط . وهنا يقوم أحد أفراد الأسرة بتقديمه للضيف حيث يتم وضع أدوات تناول الشاي علي منضدة متحركة وتشمل براد إعداد الشاي وبراد آخر فارغ يتم فيه صب المشروب من براد الإعداد والفناجين والسكرية والملعقة، ويقوم رب الأسرة بتفريغ الشاي في الأكواب ويترك للضيف حرية وضع كمية السكر التي تلائمه، ويقوم الضيف بأخذ أحد الأكواب وتناول الشاي دون ذكر " البسملة "، حيث تختفي العديد من طقوس تناول الشاي كما اتضح في المجتمع البدوي والمجتمع الريفي، كما يحرص المضيف علي تقديم كوب من الماء في أحد الكاسات المزخرفة والتي تعكس مكانته الاقتصادية والاجتماعية . ويشيع تناول الشاي بين أفراد الأسرة عند مشاهدة البرامج التليفزيونية " الفضائية " أو مشاهدة مباريات كرة القدم، كما يشيع تناول الأبناء للشاي في غرفهم الخاصة باستذكار دروسهم .

وغني عن البيان القول - كما أوضح الباحث - أن الشاي المفضل هو الشاي الخفيف " الكشري " - الغير مغلي - أو شاي لبيتون " أبو فتلة "



وبالطبع لا يسود الفصل الجنسي أو العمري بين أفراد الأسرة الواحدة خلال تناول الشاي .

ومن ناحية أخرى تتعدد في المجتمع الحضري بمنطقة البحث - وكذلك في أنحاء أحياء الإسكندرية الحضرية - أماكن تناول الشاي . وهي - بالطبع - تختلف في بعض الجوانب باختلاف المكانة الاقتصادية والاجتماعية للأسر ومن ثم منطقة البحث . وهذه الأماكن - على سبيل المثال لا الحصر - هي، أولاً : في أماكن العمل وتشمل :

١- المصالح والهيئات الحكومية المختلفة مثل المدارس والجامعات والمستشفيات وأقسام الشرطة وديوان عام محافظة الإسكندرية وأحيائها المختلفة وإدارات المرور والضرائب، ويعمل بها العديد من الأفراد في باكوس وزينيا .

٢- مواقف السيارات والعاملون بها سواء في المواقف أو السائقين : ويعمل بها العديد من سكان باكوس .

٣- الأسواق : حيث يتناول البائعون الشاي - فقط - خلال فترات عملهم وخصوصاً في سوق باكوس من خلال بعض الأشخاص الذين يعدون الشاي بالسوق .

٤- أماكن عمل عمال البناء والتشييد في كل أحياء الإسكندرية، ويوجد بعضهم في منطقة باكوس .

٥- ورش صيانة السيارات، حيث يوجد شخص - أو عدة أشخاص - بجوار مناطق وجود هذه الورش ويقدم لهم الشاي علي مدار اليوم، ويتقاضى أجره في نهاية اليوم، وهذه الأماكن عبارة عن أكشاك خشبية توجد علي نواصي الشوارع وتفنقد إلي أدني درجات الوسائل الصحية .

٦- الحرفيون بجميع تخصصاتهم والذين يعملون سواء داخل منازل

الأهالي أو الهيئات الحكومية .

٧- الشركات الصناعية سواء التي تتبع القطاع العام أو الخاص، مثل شركات الورق أو الغزل والنسيج أو الخميرة أو الكتان ... الخ حيث يقوم العمال بإعداد الشاي بأنفسهم في أماكن عملهم أو يشترونه من " البوفية " الخاص بالمصنع .

٨- محلات بيع الملابس أو قطع غيار السيارات أو البقالة، ويتم بيع الشاي لهم من جانب العاملون بالمقاهي القريبة أو أحد أصحاب " أكشاك " بيع الشاي ويوجد بعض أصحاب هذه المحلات في باكوس أو زيزينيا .

ثانياً : خلال قضاء وقت الفراغ : انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي تعدد أماكن ومناسبات تناول الشاي خارج المنزل ومن أمثلة ذلك علي سبيل المثال :

١- بجوار الشواطئ والمصايف المختلفة سواء داخل الإسكندرية أو خارجها، ومن الشائع أن تعد الأسر في المنازل وتضعه في أواني الحفظ " الترموس " ويتم تناوله خلال الجلوس علي الشاطئ (*)، كما انتهت الدراسة الميدانية إلي أن سكان منطقة باكوس يتناولون الشاي في هذه الأماكن بمعدلات تفوق سكان زيزينيا . كما تقوم بعض الأسر من سكان باكوس بإعداد الشاي على الشاطئ باستخدام " السبرتاية " كما تقوم بعض الأسر بشراء الشاي من الباعة الجائلين بالمنطقة .

٢- الاستراحات والمنتزهات والحدائق العامة، ففي هذه الأماكن يقوم بعض الأشخاص بإعداد وبيع الشاي باستخدام " وابور الجاز " - الكيروسيني، واستخدام أدوات قديمة وغير نظيفة في إعداد الشاي وغلي الشاي أكثر من مرة وتقديمه للزبائن، ويتم ذلك أيضاً في محطات ركوب السيارات في الأماكن المختلفة (**)، وكذلك في



محطات ركوب القطارات وذلك من خلال الإعداد السريع للشاي وتقديمه للزبائن في أكواب بلاستيكية تستخدم للمرة الواحدة (***) كما يتم تقديمه في حديقة الحيوان بالإسكندرية من خلال الكافيتريا الموجودة .

٣- مراكز الشباب المنتشرة بمنطقة البحث ومراكز الأحزاب السياسية والنوادي الرياضية، حيث انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي أن العديد من سكان زيزينيا هم أعضاء في نوادي سموحة وسبورتج ونادي أصحاب الجياد .

٤- الفنادق المختلفة والكافيتريات و " الكوفي شوب " المنتشرة في إطار حي زيزينيا وطريق الكورنيش، وبالطبع تعتبر هذه الأماكن سياحية وتقدم خدمات متميزة ومرتفعة الثمن تناسب روادها .

٥- خلال رحلات الصيد المختلفة سواء البحري أو النهري، حيث يقوم " الصياد " بإعداد صندوق خاص يوجد به أدوات الصيد وما يتم صيده من اسماك بالإضافة إلي " ترموس " شاي .

٦- المقاهي (****) : انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي أن عدد المقاهي بالإسكندرية يبلغ - حسب الإحصائيات غير الرسمية - حوالي ١٣٠٠ مقهى علاوة على المقاهي " العشوائية " التي لا تلتزم بشروط إقامة المقاهي . سواء من حيث المكان والمساحة والاشتراطات الصحية والبيئية والبطاقة الضريبية والسجل التجاري أو شروط العاملين بها، فبسبب البطالة اتجه الكثير من الناس إلي انتهاء العمل بالمقاهي ولا بد ألا تقل مساحة المقهي عن ٥٠ متر مربع، ولا بد أن يكون بها دورة مياه ويتم التأمين على العاملين بالمكان . ولكن معظم أصحاب المقاهي لا يلتزمون بكل ذلك . وهناك نوع آخر يسمى " بوفية " مساحته حوالي ١٠-٢٠ متراً وبه طاولتين علي الأقل ولا

يشترط وجود دورة مياه به . ولا يعامل معاملة المقهى، ومن ثم فهو يقدم نفس الخدمة للزبون ويستغل الشارع أو الرصيف بطرق غير قانونية .

وينقسم المقهى إلي الأجزاء الآتية :

- ١- النهصة(*) ويوجد بها أدوات المشروبات الساخنة (شاي - قهوة - لبن - سحلب ... الخ) وهي خاصة بالطلبات الساخنة . ويعمل بها شخص واحد يسمى نصبجي يقوم بإعداد الطلبات
- ٢- مكان الطلبات الباردة (الثلاجة) وتحتوي على المشروبات الباردة والعصائر . ويسمى الشخص المسئول عنه الحلواني . ويعد الطلبات الباردة الطازجة ويجواره توجد أدوات غسل الأكواب وأدوات الإعداد والتناول ويقوم بعملية الغسيل شخص يسمى " مرمطون " .
- ٣- السفرجي : وهو الذي يأخذ الطلبات من النصبة ويقدمها للزبائن .
- ٤- الشاشي : وهو مسئول عن إعداد الشيشية والمعسل والفحم ولا بد أن يغير مياه الشيشة ويقوم بتسليكه وإعدادها للتناول .
- ٥- صاحب المقهى وهو الشخص الجالس على المكتب حيث يرمي له السفرجي " ماركة " تدل على نوع المشروب الذي قدمه . والعمل بالمقاهي عموماً يكون بالوراثة من الآباء إلي الأبناء . وغالباً ما يتم عمل الأقارب في المقهى للحفاظ علي مال صاحب المقهى . وعموماً يقوم شيخ القهوجية بتوفير العمالة لأصحاب المقاهي . وهو شخص مسن وله خبرة ودراية بعمل المقاهي . ويوفر العمال على مسئوليته الخاصة ويرتاد الشيوخ على مقاهي محددة ومعروفة بالإسكندرية، ويتعدى عددهم المائة بالإسكندرية . وفي مقابل ذلك يتقاضى من العامل خمسة جنيهات أسبوعياً كما يتقاضى خمسة جنيهات أخرى من أصحاب المقاهي، وهم معروفين في هذا الميدان . وتتراوح أعمارهم ما بين ٦٠ - ٧٠ سنة .



ومواعيد العمل في المقاهي عموماً هي ثمان ساعات في كل دورية - من ناحية النظرية - وإن كان لا يتم التقييد بذلك فعلياً . وعموماً يبدأ العمل من الخامسة صباحاً إلي الثالثة بعد الظهر ومن الثالثة بعد الظهر وحتى الثانية أو الثالثة صباحاً . وأحياناً تعمل بعض المقاهي ٢٤ ساعة . والمقاهي الواقعة علي شاطئ البحر تتبع وزارة السياحة، وتقدم نفس الخدمات للزبائن ولكن تختلف الأسعار باختلاف طبيعة المكان ونوع الخدمة حيث تكون الأسعار سياحية ومرتفعة الثمن كما تعتبر النساء من روادها ويقمن بتدخين الشيشة، ويتم تصنيفها إلي درجات معينة . وبذلك فطبيعة المنطقة التي تقع في إطارها المقاهي تحدد أسعار المشروبات . ويتم الحصول علي المشروبات الساخنة من تجار الجملة وبالأسعار السائدة " الحرة " وسعر كوب الشاي من ١ إلي ٦ جنيهات ويتم تحديد السعر من الغرفة التجارية بالإسكندرية . وعمل مقاهي الإسكندرية عموماً أكثر ازدهاراً في الصيف، فظروف الجو بما فيه من عواصف وأمطار و " نوات " في الشتاء تؤثر سلباً على العمل . وتختلف يوميات أجور العمال من فصل لآخر حيث تزداد عموماً في الصيف وشهر رمضان بسبب امتداد الشهر بها حتى السحور .

وهناك أنواع للمقاهي حسب طبيعة روادها والغرض الذي تخدمه، فهناك مقهى للطباخين ولأصحاب المعاشات ومقهى للطلاب (لوجود مدراس بجوارها ويرتدها الطلبة خلال الدراسة) وهناك مقهى " للعوالم " - الفنانين - ومقهى للمشايخ - قراء القرآن الكريم - ومقهى الإذاعة (بجوار إذاعة الإسكندرية في منطقة باكوس حيث كان يرتادها العاملون بالإذاعة، ومقهى للمحاكم (بمنطقة المنشية) ويتم العمل بها نهائياً فقط وحتى انتهاء العمل وهناك مقاهي يرتادها العاطلون وهناك مقاهي يرتدها الغرياء الذين يقضون حاجاتهم ومصالحهم مثل تلك التي تقع بالقرب من محطات السفر

بالقطارات أو غيرها ومعظم أصحاب المقاهي بالإسكندرية هم من سكانها .
وهناك العديد من أنشطة وقت الفراغ التي يمارسها الزبائن مثل مزاوله ألعاب الشطرنج والدومينو والطاولة والكوتشينة .
ويعتبر الشاي من أكثر المشروبات مبيعاً بالمقاهي ويشتره أصحاب المقاهي من سوق الجملة بالأسعار الحرة وكان يتم تدعيمها في الماضي من وزارة التموين ثم تم إلغاء ذلك . وأسعار المشاريب متذبذبة حسب أسعار السوق .

وشركات إنتاج الشاي تعطي أصحاب المقاهي هدايا معينة مثل الكراسي والطاولات والأكواب والفناجين وهي دعاية للشركة المنتجة من ناحية كما أنها تشجع أصحاب المقاهي لشراء منتجات هذه الشركات من ناحية أخرى .

ويتم تقديم عدة أنواع من الشاي مثل : الكشري والفتلة والمغلي (براد) وشاي مع الإضافات (شاي بحليب عادي - شاي بفتلة بحليب) والشاي هو أكثر المشروبات رواجاً نظراً لسهولة شربه وملاءمته لأذواق المستهلك، بينما البن يحتاج إلي متذوق ذو مواصفات معينة .

وشاي الفتلة هو أكثر الأنواع رواجاً ويفضله أصحاب المقاهي .
وهناك أنواع للشاي مثل : شاي في الخمسينة (حجم صغير) وشاي في المغالو (حجم كبير) وشاي في الأمريكاني (كوب شوب كبير)، وشاي فنجان، وشاي ميذو ويتم تناوله في كوب صغير جداً مثل البدو . وشاي البراد والذي يعادل من ١-٦ أكواب حسب الطلب، ولكن يسمى براد نظراً لإعداده وتقديمه في براد . والشاي الأكثر رواجاً هو شاي ليبتون، وهناك شاي الوردة لأن أسعاره رخيصة (ستة جنيهات للربع) وشاي الفتلة الذي يبلغ ثمن ربع الكيلو ٧,٥ جنيهاً . وهناك ثلاثة أنواع من شاي الفتلة والجوهرة والعروسة وليبتون والجوهرة يوجد به صبغة كبيرة وبه برادة الحديد ولونه غامق أسود ثم يليه شاي العروسة، ثم شاي ليبتون . وهناك علاقة بين



الزبون ونوع الشاي المطلوب، فأصحاب الطبقات الراقية يتناولون شاي الفتلة سواء العروسة أو لبيتون .

كما توجد علاقة بين سن الزبون ونوع الشاي المطلوب، ولكن أحياناً لا يحدد الزبون نوع الشاي الفتلة الذي يريده فالمهم هو طريقة الإعداد وليس نوع أو الشركة التجارية المنتجة للشاي .

والنساء عموماً وبخاصة اللائي يسكن في زيزينيا يرتادن الكافيتريات الراقية وبخاصة في طريق الكورنيش أو في المقاهي القريبة من المصالح الحكومية لأن ارتياد هذه المقاهي يرتبط بقضاء المصالح وليس قضاء وقت الفراغ .

ومن ناحية أخرى تتعدد طرق إعداد الشاي بالمقاهي . ففي كل مقهى يوجد ما يسمى " بالرمالة " وهو مكان يتم توصيل ماسورة غاز إليه حيث ينزل الماء من الخزان عبر المواسير وهي ساخنة ويتم ذلك عبر حلقة تسخين معينة حتى تصل إلي مكان من الحديد الزهر والمليء بالرمل ويتم وضع البراد عليه وهو الرمالة والسخان يعمل بالغاز والذي يسير من خلال خرطوم البوتاجاز إليه ويتم إعداد الشاي المغلي من خلال وضع الماء الساخن في البراد ثم غليه من خلال ذلك كما يتم إعداد شاي الفتلة من خلال وضع عبوة شاي الفتلة في الماء الساخن ثم يضاف إليه السكر بمعرفة الزبون، وعموماً يزداد استهلاك الشاي في فصل الشتاء .

وغني عن البيان القول بان سكان منطقة باكوس يرتادون المقاهي بالمنطقة حيث مستويات الخدمة المتوسطة والأسعار التي تلائم الدخل المادي لسكان المنطقة، في حين يرتاد سكان حي زيزينيا المقاهي المميزة و" السياحية " وبخاصة الواقعة علي طريق الكورنيش، كما أن شباب المنطقة كثيراً ما يرتادون مقاهي " الكوفي شوب " أو التي تقدم خدمة الإنترنت علي مدار العام وبخاصة في فصل الصيف . ويلاحظ أن طرق إعداد وتقديم

مشروب الشاي عموماً بتلك الأماكن متشابهة، ولكن الاختلاف يكون في مستوى الخدمة ونوع الشاي وأماكن الجلوس - الداخلية أو المواجهة للبحر - وجودة الأثاث والكراسي والمناضد الصغيرة وأدوات التقديم مثل الصينية والأكواب و" الفناجين " . وفي جميع الحالات يتم تقديم الشاي - بمختلف طرق إعدادة علي صينية وتشمل " السكرية " وكوب من الماء المثلج أو العادي حسب فصول السنة، كما تحرص العديد من المقاهي علي توفير جهاز تليفزيون و" دش " لاستقبال القنوات الفضائية المميزة التي تتيح للمشاهد مشاهدة الأخبار وبصفة خاصة قناة الجزيرة القطرية أو البرامج الرياضية أو الدراما وغيرها .

رابعاً : الشاي في التراث الشعبي :

أوضحنا فيما سبق أن الشاي يتغلغل في أسلوب حياة الأهالي في مجتمعات البحث، ويمكننا القول انه أينما وجدت الحياة الاجتماعية والعلاقات الاجتماعية بين الناس، يوجد مشروب الشاي، ومن ثم فهو عنصر هام من عناصر الثقافة في مجتمعات البحث، وليس أدل على ذلك من رواج هذا المشروب ووجود العديد من شركات التصنيع والتعبئة له، كما يعمل قطاع كبير من قطاعات المجتمع في تجارته أو إعدادة وبيعه في كل الأنماط المجتمعية ولكن بدرجات مختلفة، كما تختلف طقوس إعدادة وتقديمه وتناوله من مجتمع لآخر ومن ثقافة لأخرى، كما يختلف ذلك باختلاف المكانة الاقتصادية والاجتماعية التي يحتلها الشخص في المجتمع، واختلاف البيئة الايكولوجية وفصول السنة وطبيعة البناء الاجتماعي ونوع الأسرة ومن ثم درجة أو شدة العلاقات الاجتماعية بين الناس ومدى وجود وقت فراغ، وكذلك طبيعة الأنشطة التي يقوم بها الأشخاص في المجتمع، ومن ثم فالشاي يتغلغل في الثقافة المصرية عموماً ومن ثم في مجتمعات البحث، كما أنه مظهر من مظاهر التحية والتزاور



في المجتمع، فالجملة التي يتم ذكرها وتكرارها عندما يدعو أحد الأشخاص شخصاً آخر لزيارته هي أفضل نشرب مع بعض كوباية - كوب - شاي . كما انه يرتبط بعادات السهر والسمر بين الناس وخصوصاً في الأنماط المجتمعية البدوية والريفية، فهو مشروب سهل التحضير ورخيص الثمن ومن السهولة بمكان شرائه والحصول عليه، كما تلتزم الدولة بتوفيره للأهالي من خلال البطاقات التموينية ولا يتطلب وقتاً طويلاً لإعداده، ولا يتطلب الحفظ في الثلاجات مثلاً، ويمكن تحضيره في أي مكان وفي جميع فصول السنة ويتم تناوله داخل المنازل وخارجها .

وبالإضافة إلى ذلك يتغلغل الشاي في التراث الشعبي المصري عمومًا - ومن ثم في مجتمعات البحث - ويتضح ذلك في بعض العادات والتقاليد الاجتماعية المرتبطة بالمناسبات الدينية والاجتماعية وكذلك يعتبر عنصرًا هامًا من عناصر المعتقدات الشعبية، بالإضافة إلى ارتباطه بالفنون الشعبية ووسائل الزينة والأدب الشعبي، وهو ما سوف نتناوله الآن .

١- الشاي والعادات المرتبطة بدورة الحياة والمناسبات الدينية والاجتماعية:

انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلى ارتباط تناول الشاي بعادات دورة الحياة وبخاصة في المجتمع البدوي والمجتمع الريفي . فعند الميلاد يقيم البدو الاحتفالات في يوم سبوع المولود وبخاصة إذا كان المولود ذكرًا، حيث يتم إقامة " العقيقة " وهي ولائم الأرز والذبائح من الخراف - وتنتشر الآن بسبب المد الأصولي الإسلامي بالمنطقة - ويتم خلالها دعوة الأهل والأصدقاء " وأخوة الطريقة " ويتم تناول العشاء - فهو الوجبة الرئيسية - وبعد ذلك يتم تناول الشاي الأخضر، والذي يتم تناوله - كما أوضحنا - بعد تناول الوجبات الدسمة . وبصدق ذلك أيضًا على المجتمع الريفي وبخاصة بين العائلات ذات المكانة الاقتصادية والاجتماعية المرتفعة والتي

تتمسك " بأصول الدين " وفي حفلات الخطوبة والزفاف تتحرر الذبائح ويتناولها أهل العروسين والجيران، ويكون غالبًا من الشاي الأخضر، وتتم هذه الطقوس ذاتها في المجتمع الريفي ولكنهم يفضلون تناول الشاي " الأحمر " . بل يتعدى ذلك إلي وجود شخص يتبع " الطباخ " الذي يعد الطعام، ويقوم بإعداد الشاي والنجيلة للضيوف بعد تناول وجبة الغذاء (٢٢) كما يتم التهادي بين القرويين في تلك المناسبات من خلال إعداد " سبّت " - مقطف كبير مصنوع من بوص الغاب - يحتوي بالدرجة الأولى على أكياس الشاي والسكر والزيت والصابون والأرز والدقيق ويتعين على الشخص ردها في المناسبات المتشابهة . وفي الطقوس الجنائزية ينكفل البدو بإعداد الطعام والشراب لمقدمي العزاء ولا بد أن يتبع تناول الطعام شرب الشاي الأخضر، ولكن القرويين من الجيران وسكان القرية هم الذين يتضامنون مع أهل الميت ويتعين على كل " بيت " أن يعد الطعام وتقديمه في " صينية الأكل " وهي تحوي الطعام المكون من اللحوم أو الدجاج والأرز والسلطة وبعض الخضروات، كما يتعين أيضًا وجود الشاي " في الترموس " على صينية الطعام، ومن ثم يتم إعداد الطعام والشاي بمنزل الشخص المشارك في العزاء ويتم تقديم " صينية " إلي رب الأسرة - وأصحابه من المعزيين من القرى البعيدة - ويكون ذلك في دار المناسبات أو سرادقات العزاء، وتقديم صينية أخرى إلي أسرة الميت من النساء حيث يتناولن الطعام مع النساء من الأماكن البعيدة .

وبالطبع لا توجد هذه الطقوس في المجتمع الحضري، وإن كان يتم تقديم القهوة للمعزيين الموجودين بسرادق العزاء، وبعض الأسر تقدم الشاي للمعزيين في منازلهم في الأيام التالية ليوم العزاء الرئيسي .
ومن ناحية أخرى نجد أن الشاي يشكل عنصرًا محوريًا في الثقافة خلال الاحتفال بالمناسبات الدينية والاجتماعية ويتضح ذلك أيضًا في المجتمع البدوي والريفي بدرجة تفوق ما يحدث في المجتمع الحضري .



ففي شهر رمضان المبارك، يحرص بعض البدو على الإفطار من خلال تناول اللبن والتمر ويعقب ذلك مباشرة شراء كوب من الشاي وتدخين السجائر، ثم تناول الطعام، حيث أوضح المبحوثين أن الصيام والامتناع عن الطعام والشراب لا يمثل لهم مشكلة، وإنما المشكلة تتمثل في عدم تناول الشاي، الأمر الذي يترتب عليه أن يكون الشخص " خرمان " أي غير متزن ويشعر بالصداع الدائم . وفي الوقت ذاته يحرص البدو على تناول أكبر كمية من الشاي بعد صلاة العشاء وطول فترة السهرة، كما يتناولونه أيضاً بعد الانتهاء من وجبة السحور .

وهذه الطقوس تحدث أيضاً في المجتمع القروي، بينما يتناول السكان الحضريون في مجتمعي البحث - باكوس وزيزينيا - مشروبات أخرى علاوة على المشروب الرئيسي وهو الشاي، كما يتناولون الفاكهة ويشربون العصائر والمشروبات الأخرى .

ويتعدى ذلك إلي فترات اعتكاف الأهالي في المساجد في العشر الأواخر من رمضان، حيث يقيمون إقامة دائمة بالمسجد يصلون ويتهجدون، ويحرصون علي تناول الشاي ولكن من خلال إحضاره من منازلهم معبأ في " الترموس " حيث لا يتعين عليهم إشعال نيران الطهي في المساجد .

وفي عيد الفطر المبارك يحرص البدو والقرويون أيضاً علي تناول الشاي علي مدار اليوم - كما أوضحنا - كما يتناولون البسكويت والكعك واللبن والبقول السوداني بالتزامن مع شرب الشاي، ويحدث ذلك بدرجة أقل في حي باكوس ولكنها تقل في حي زيزينيا لوجود العديد من البدائل الأخرى ولكن مع عدم التخلي عن تناول الشاي أيضاً . والطقوس ذاتها تمارس في **عيد الأضحى المبارك**، وهو عيد مرتبط بالأضاحي وتناول اللحوم ومن ثم يحرص البدو على تناول الشاي الأخضر بعد تناول الغذاء والعشاء، في حين يفضل القرويون الشاي الأحمر . ولكن تقل معدلات الاستهلاك في

باكوس وزيزينيا .

كما يعتبر الشاي هو المشروب الوحيد في حالات الاحتفال بموالد الأولياء، حيث يقيم إتباع الطرق الصوفية موائد الطعام والشراب لزملائهم في " الطريقة " والقادمون من المناطق البعيدة وكذلك للغرباء ويطلقون علي هذه الولات اسم " النفحات " ويتم جمع الأموال من أتباع كل طريقة لشراء مستلزمات الطعام والشراب والشاي والسكر وكل ذلك - حسبما أوضحوا - يكون في سبيل الله ويتعين علي كل شخص - حتى من الغرباء - يمر بخيمة أتباع هذه الطرق الصوفية أن يتناول كوباً من الشاي " الأحمر " وهو الأكثر انتشاراً . كما يعتبر الشاي مشروباً هاماً في المجتمع البدوي والريفي في مناسبات توديع الحجاج للسفر إلي الأماكن المقدسة وكذلك عند العودة، وكذلك عند بناء أحد القرويين لبيته أو " صبه " بالخرسانه، حيث يقدم الجيران عبوات مختلفة الأحجام والأوزان من الشاي والسكر إلي صاحب المنزل الجديد ليتسنى له إعداد الشاي للقادمين لتهنئته أو لعمال البناء، ويتعين عليه ردها في المناسبات المشابهة حيث تعتبر " ديناً " عليه .

كما تعتبر مناسبة الصلح بين العائلات وتسوية المنازعات مناسبة هامة لتناول مشروب الشاي للحاضرين من الطرفين، حيث يتم عقد الاجتماع عند أحد الأشخاص المحايدين والمعروف عنه العدل والحكمة والتقوى ويكون لديه مكان مناسب من حيث التجهيز بالأثاث الملائم والاتساع وهو المحكّم، ويتم شرب الشاي خلال تداول حيثيات النزاع بين المتخاصمين، حيث يقوم الرجال - في المجتمع البدوي - والنساء - في المجتمع الريفي - بإعداد الشاي " المغلي " ويتولى أحد الشباب تقديمه للحاضرين، ويتم تناوله في هذه المناسبة دون إضافة أية مواد أخرى مثل النعناع وغيره انسجماً مع جدية هذه المناسبة . كما يتم تناول الشاي بعد ذلك بعد تسوية النزاع بين طرفي القضية، وذلك - بالطبع - بعد تناول



لحوم الذبائح التي يتكفل بها الطرف المعتدي . وبالطبع لا توجد هذه الطقوس في المجتمع الحضري نظراً لعدم وجود مثل هذه المناسبات الاجتماعية ومن ثم ليس لها دور في حياتهم .

٢ - الشاي والمعتقدات الشعبية :

يرتبط الشاي بعنصر آخر هام من عناصر الثقافة وهي المعتقدات الشعبية، حيث تجد لها أرضاً خصبة وخصوصاً في المجتمع البدوي والمجتمع الريفي بمنطقة البحث . فمن ناحية تنتشر المعتقدات التي تربط بين الشاي وبعض الجوانب الطبية سواء الإيجابية أو السلبية . ففي المجتمع البدوي يسود الاعتقاد بأن للشاي العديد من الفوائد الطبية العلاجية فهو يفيد في علاج الكحة وبخاصة بعد إضافة عصير ليمون البنزهير - كبير الحجم - إليه، كما يعالج الإسهال من خلال تناول ملعقة كبيرة من الشاي " الناشف " - الغير مخمر - ثم تناول قليل من الماء بعد ذلك، كما أنه يقلل آلام الجسم وبخاصة عند إضافة النعناع إليه، ولذلك يسود المثل القائل : " الشاي بالنعناع يحل وجاع " أي يخفف الآلام ويساعد علي اتزان " دماغ الشخص " ومن ثم يعطية الحكمة " وزن الأمور " وفي ذلك يسود المثل القائل : " رأس بدون كيف تستاهل قطع السيف "، كما يرون أنه يساعد علي الهضم ويعالج الصداع ويذيب الدهون بالجسم، ويشفي الأعصاب " المخمولة " أي يمنح الجسم الحيوية والنشاط، ولذلك يبدأ البدو يومهم بشرب الشاي .

ومن ناحية أخرى توجد معتقدات أخرى تدور حول الجوانب السلبية لتناول الشاي أو الإكثار من تناوله فهو يضر الأطفال ويسبب لهم لين العظام ويؤدي " إدمانه " إلي إدمان المشروبات الكحولية عند الكبر . ويؤدي - مع إضافة السكر إليه - إلي الإصابة بمرض البول السكري ويؤدي إلي السهر والأرق والإصابة بضغط الدم المرتفع .

وتتشابه هذه المعتقدات مع مثيلاتها السائدة في **المجتمع الريفي**، فهو يعالج الإسهال الحاد ويمنع القيء، كما أنه - من وجهة نظرهم - يعالج السرطان ويساعد على " التركيز " ويحرق الدهون ويعالج نزلات البرد - بعد إضافة عصر الليمون إليه - ولكنه يسبب إدمان الأطفال عند الكبر، ويتعين عدم الإكثار منه عند الإصابة بمرض الضغط المرتفع .

ومن ناحية أخرى تختفي هذه المعتقدات في **المجتمع الحضري**، وإن كان الشباب في منطقة باكوس يربطون بينه وبين ممارسة الجنس بشكل قوى وبخاصة عند تناوله مع " تدخين المخدرات " كما أن الإخباريين في حي زيزينيا يربطون بين الإفراط في تناوله وقلة الحديد الموجود في الدم ومن ثم التأثير على الهيموجلوبين في الدم .

ومن ناحية أخرى تنتشر المعتقدات التي تدور حول **السحر** وعلاقة تناول الشاي بذلك، وتنتشر هذه المعتقدات في المجتمع الريفي بدرجة تفوق ما يحدث في المجتمع البدوي ربما بسبب المد الأصولي الإسلامي في تلك المناطق .

ففي **المجتمع الريفي** يسود الاعتقاد في السحر الأسود من خلال " العمل " ويقوم بهذه العملية بعض الأشخاص المعروف عنهم التعامل مع الجن، ومن ثم يجري تسخير الجن من خلال " العمل " على إيذاء الشخص المراد إيذائه . كما يسود الاعتقاد بأن السحر يؤدي مفعوله بالضحية من خلال الأشياء المشروبة أو المأكولة أو المرشوشة أو الملبوسة - أي يجعل الجن يلبس الإنسان - أو الرمي في المياه . فمن خلال هذه الوسائل يتم إيذاء الضحية، ومن ثم يعتبر تناول مشروب الشاي أحد وسائل الإيذاء . وفي ذلك فقد أوضح أحد الأخباريين أنه بعد زواجه بعدة أشهر حدثت خلافات بينه وبين زوجته وتركت على أثر ذلك المنزل بسبب ذلك وذهبت إلي بيت والدها . فذهب الزوج إلي أحد " المشايخ " - رجال الدين - الذين يعالجون بالقرآن - ويسمي الشيخ محمد يوسف - فأوضح الشيخ أن سبب



ذلك هو تناول الشاي عند صديق له وحدد له كوباً معيناً من الشاي لتناوله، ولم يتركه يختار الكوب الذي يريده فعندئذ بدأ يساوره الشك تجاه صديقه وبخاصة أن صديقه كان يريد الزواج من زوجة هذا الشخص قبله . وخلال تلك الجلسة بين الزوج وصديقه تناول الزوج " رشفة " من كوب الشاي الخاص بصديقه ووجد طعمه مختلفاً فزادت شكوكه، حتى أكد له الشيخ أنه تناول " العمل " من خلال إذابته في كوب الشاي للتفرقة بينه وبين زوجته . ثم قام هذا الشيخ " بفك " العمل، وبعد ذلك رجعت إليه زوجته مرة أخرى بعد أن وضعت طفلها الأول بشهرين وتلاشت الخلافات بينهما وأزداد حباً وتعلقاً بزوجته .

وتوجد بعض المعتقدات التي تدور حول شرب " السحر " ومن خلال الشاي عند البدو ولكنها قليلة مقارنة بالمجتمع الريفي ربما بسبب المد الأصولي الإسلامي . ويرى البدو أن الأعمال " توجد في الأكل وأن " الأسحار - جمع سحر - موجود منذ الأزل ومنذ عهد فرعون، ولذلك يؤمنون بإمكانية لجوء الزوجة إلي إجراء " العمل " لزوجها وتقديمه له في مشروب الشاي وذلك بهدف التعلق بها أو عدم تطلقها أو لعدم الزواج عليها ... ولكنهم يرون أيضاً أن هناك آيات في القرآن الكريم تبطل عمل السحر . كما يربط القرويون بين عدم شرب الشاي بشكل كاف وبين رؤية الكوابيس والأحلام المزعجة . وانتهت الدراسة الميدانية في المجتمع الحضري إلي عدم انتشار هذه المعتقدات اللهم بين بعض الطبقات الفقيرة في حي باكوس .

٣- الشاي والفنون الشعبية والزينة والأدب الشعبي :

انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي ارتباط الشاي بالفنون الشعبية وبخاصة الأغاني الشعبية المنتشرة في المجتمع القروي والتي ترتبط بمناسبة الزواج، بل أن ذلك يتعدى مجتمعات البحث إلي الثقافة المصرية عموماً .

فهناك الأغاني التي تغني بها كبار الفنانين ومن أشهرها أغنية الفنانة ليلى نظمي والتي تبدأ بجملة : وما أشربش الشاي ... أشرب أزوزه - ببببسي - أنا ويتم ترديد هذه الأغنية في المجتمع الريفي حتى الآن .

كما يتخلل " الشاي " عناصر الدراما التلفزيونية والأفلام السينمائية، كما يوجد في روايات كبار الأدباء والقصاصين، كما يعتبر، وبخاصة في المجتمع البدوي مادة خصبة للأمثال الشعبية كما أوضحنا في موضع سابق من هذا البحث، كما يرتبط الشاي بعناصر الثقافة المادية التقليدية وبخاصة صناعة الأكواب الفخارية والأشكال الفنية البديعة للأكواب وأواني الإعداد - البرادات - كما تحرص العديد من الأسر في المجتمع الحضري بزيينها علي اقتناء أحدث هذه الأدوات المستوردة من الخارج وتحتفظ العديد من الأسر في مجتمعات البحث بهذه الأدوات وتعرضها " كتحف فنية " في مكان واضح بالصالة أو غرفة الصالون أو أي غرفة يوجد بها " النيش " .

كما يعتبر الشاي مادة إعلانية خصبة في وسائل الإذاعة والتلفزيون والصحافة والتي تعلن عن منتجات الشركات المختلفة، ويرتبط بذلك برامج المسابقات التي تقدم الجوائز للفائزين، وبالطبع يشاهد الأهالي في مجتمعات البحث هذه البرامج وتؤثر على قراراتهم نحو شراء نوع معين من الشاي، حيث تتباري هذه الشركات في عرض منتجاتها في أفضل صورة .

كما نجد " بصمة " الشاي واضحة أيضاً في العديد من اللوحات الفنية التي يتم تعليقها علي جدران الحجرات وبخاصة لدى الطبقات الحضرية الثرية . كما يتم الإعلان عن الشاي وترسيخ ثقافة الشاي في المجتمع - عموماً - من خلال ألعاب الأطفال - سواء المحلية أو المستوردة - التي تُجسّد الصالون والمطبخ والكراسي وأدوات إعداد وتناول الشاي في هذه الألعاب، ويوجد ذلك بخاصة في المجتمع الحضري . ومن ناحية أخرى تتضح أهمية الشاي من خلال الأدب الشعبي وبخاصة الشعر، وقد انتهت الدراسة الميدانية إلي أن ذلك يقتصر علي المجتمع البدوي المولع



بتناول الشاي أكثر من الأنماط المجتمعية الأخرى . ويرجع ذلك بالدرجة الأولى إلي عدة أسباب : أولها وجود وقت فراغ كبير في مجتمع البحث وبخاصة بين فئة الكبار والمسنين ، وثانيها لأهمية الشعر كعنصر هام من عناصر الثقافة البدوية، وثالثها : لأهمية القيم البدوية المتوارثة التي تتغنى بأمجاد الآباء والأجداد، ورابعها : لكثرة المناسبات الاجتماعية التي يجتمع فيها البدو ويتبارون خلالها في إظهار قدراتهم علي نظم الشعر وأخيراً - وليس آخراً - نظراً لأهمية الشاي كمشروب وكعادة متوارثة ومن خلاله يتم الحفاظ علي التراث التقليدي المتوارث .

ومن أمثلة ذلك الشعر الذي يدل علي أهمية الشاي في حياة الأهالي وأن درجة التمسك به تفوق أهمية الإبل وهي مصدر حياتهم حيث يصور سيدة مسنة بالقول .

ها العجوز إلي تتجده، باعت ناقتها طبوعة .

لا تتعشى، ولا تتغدى، الله يعلمها أنها موجوعة .

أي أنها باعت ناقتها - وتسمى طبوعة - وتحملت الأذى من أجل شراء الشاي . وهناك أبيات شعر أخرى تصف أهمية إتقان إعداد الشاي وعدد مرات تناوله في كل مناسبة وسمات الشاي الجيد ودوره في حلقات السمر :

شاهيك شاي مارطاسة ... كي أول كي ثاني طاسة

الشاي بلا نغاع ... غبي كيف العول

أشرب شاهيك ... وكمل يا خوي حكاويك

وتنتشر حكاية بين البدو تذكر أنه كان يوجد تاجر في منطقة الحمّام يسمى " دوما "، حيث كان يذهب إليه العرب - البدو - لبيع الأغنام والماعز له، بنظام المقايضة بالحبوب والتي يحصلون عليها منه . وفي أحد الأيام حضر إليه أحد الأعراب وهو " خرمان " شاي أي يريد تناول الشاي

حالياً، فأعد له التاجر - دوما - بزّاد شاي حسبما يريد الأعرابي، وبعد أن شرب الأعرابي من الشاي، شكر " دوما " علي حسن الضيافة، وأنشد الشعر الآتي الذي يثني فيه علي الشاي و " أدواره الثلاثة "، حيث قال :

لنجنك يادوما زين .: وشاهيك م العال لعال

أول دور وقت أن صببته .: دار عمامه في الفنجال

وثاني دور النار كويته .: باقي كي لأول مازال

وثالث دور أصفر في لونه .: كيف حليب الضان الرايب هاللي في الليل

ومعني ذلك أن دوما رجل كريم والشاي الذي أعده هو أفضل شاي، فالدور الأول ظهر وكأنه توجد عمامة بيضاء في كوب الشاي من أثر صب الشاي في الكوب، والدور الثاني تم إعداده علي النار فشعر وكأنه لا يزال يشرب من الدور الأول، وفي الدور الثالث تغير لون الشاي إلي الأصفر ويشبه في ذلك حليب أنثي الغنم الرائب ذو اللون الأصفر الناصع ويشبه لون الزبدة الذي يتم تصنيعه من اللبن الرائب .

خاتمة البحث

أولاً : ملخص عام للبحث والنتائج العامة :

دار البحث حول موضوع : ثقافة الشاي في المجتمع المصري
بالتطبيق علي ثلاثة أنماط محلية مجتمعية وهي المجتمع البدوي بمدينة



الحمّام وبعض توابعها بمحافظة مرسى مطروح وقرى أبيس التابعة لمركز ومدينة كفر الدوار بمحافظة البحيرة والمجتمع الحضري " الشعبي " في باكوس والمجتمع الحضري بحي زيزينيا والتابعان لحي شرق الإسكندرية . وتمثلت أهداف البحث في إلقاء الضوء علي ثقافة الشاي في مجتمعات الدراسة بمعنى دراسة طرق إعداد الشاي واستهلاكه وكيفية تعامل الناس معه ومناسبات تناوله، وفي إطار ذلك إلقاء الضوء علي الفروق البدوية - الريفية - الحضرية، وكذلك إلقاء الضوء علي مناسبات تناول الشاي وإبراز الدور الذي يلعبه عموماً في الحياة الاجتماعية لسكان مجتمعات البحث .

وقد انبثقت أربعة فروض رئيسية لتحقيق الأهداف السابقة، وهي تدور حول مكانة مشروب الشاي في مجتمعات البحث عموماً وأهميته وتغلغله في كافة الأنشطة اليومية، وكذلك العلاقة العكسية بين درجة تحضر المجتمع وأهمية الشاي وعدد مرات تناوله وتغلغله في الثقافة المحلية، وأخيراً اختلاف هذه الطقوس باختلاف البيئة الفيزيائية والاجتماعية والطبقية لأعضاء مجتمعات البحث، ومدى تغلغله في التراث الشعبي لمجتمعات البحث . واحتوى البحث علي أربعة مباحث رئيسية حيث عالج المبحثان الأول والثاني التراث النظري للشاي علي مستوى العالم وأبعاده التاريخية وأماكن زراعية وإنتاجه وأنواع الشاي ومراحل صناعته وكذلك تجارة الشاي العالمية وهذه الموضوعات شكلت المبحث الأول .

وفي المبحث الثاني تم إلقاء الضوء علي ثقافة الشاي في العالم وفي إطار ذلك تم تناول الطرق المختلفة لإعداده وتقديمه واستهلاكه في نماذج من ثقافات العالم كما شمل أيضاً الدور التاريخي للشاي في الحياة الاجتماعية والاقتصادية والدينية والسياسية والفنية علي مدى التاريخ منذ تاريخ اكتشافه وحتى الآن .

وتناول المبحث الثالث عملية صناعة وتجارة الشاي في مصر، وفي إطار ذلك تم تناول أهمية مشروب الشاي في مصر عموماً وحجم تجارته والشركات المختلفة التي تعني باستيراده وتصنيعه وتوزيعه والهيئات الحكومية والخاصة التي تعني بتلك العملية . وتناول المبحث الرابع والأخير ثقافة الشاي في مجتمعات البحث وذلك من خلال أربع نقاط رئيسية وقد تناولت النقطة الأولى الشاي والنسق والاقتصادي وتوضيح معدلات استهلاكه وتناولت النقطة الثانية طقوس إعداد الشاي من حيث : العبوات وأماكن التخزين والقائم بعملية الإعداد ووسائل وكيفية الإعداد، وتناولت النقطة الثالثة طقوس تناول الشاي (عدد مرات تناول - كيفية تقديم الشاي وتناوله - أماكن تناول داخل المنازل وخارجها (في العمل والحقول ورحلات السفر والمقاهي ومواقف السيارات والأسواق وأماكن البناء والتشييد وورش صيانة السيارات والاستراحات المنتزهات العامة والفنادق ومراكز الشباب ورحلات الصيد ... الخ) وتناولت النقطة الرابعة والأخيرة الشاي في التراث الشعبي ويتضح ذلك من خلال دوره في عادات دورة الحياة والمناسبات الدينية والاجتماعية والمعتقدات الشعبية ذات العلاقة وبخاصة السحر والجوانب الطبية للشاي وأخيراً الفنون الشعبية ووسائل الزينة وألعاب الأطفال والأدب الشعبي وبخاصة الشعر .

وقد انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي أن الشاي يعتبر هو المشروب الشعبي الأول في مصر، وتناوله يشكل عادة متوارثة، ولا يسبب تناوله ثمة أخطار صحية إلهم إلا في حالات الإسراف في تناوله بسبب وجود مادة الكافيين به . وبلغ من أهميته لدى السكان أن البعض لا يستطيع القيام بعمله أو التركيز - ومن ثم الإبداع فيه - إلا من خلال تناول كوب من الشاي، والبعض - بمرور الزمن - يصبح مدمناً للشاي، ويصاب بالصداع بسبب عدم تناوله . وقد أخذ هذا المشروب العجيب الأبواب والعقول،



وأصبح مادة إعلانية ومرتبطة بالفنون المجتمعية ودارت حوله الحكايات والأمثال والشعر الشعبي .

وهو مشروب رخيص الثمن ومن ثم يناسب كافة قطاعات المجتمع ويسهل إعداده وتناوله في أي مكان سواء داخل المنزل أو خارجه، وهو يعتبر " فاكهة " الفقراء، ولذلك تم ابتكار العديد من الطقوس حول إعداده وتقديمه وتناوله، وبذلك يمكن القول أنه عنصر هام من عناصر الحياة الاجتماعية وثقافة المجتمع المصري - بصفة عامة - وكذلك مجتمعات البحث، كما أنه يمثل ثقافة قائمة بذاتها ولكنها تتداخل أيضاً مع عناصر الثقافة الأخرى وإن كانت هذه الثقافة - والتي تتضمن طقوس الإعداد والتقديم والتناول - تختلف باختلاف الأنماط (المجتمعية - بدو - ريف - حضر) كما أنها تختلف أيضاً باختلاف المستوى الطبقي لأعضاء المجتمع .

وقد انتهت الدراسة الميدانية إلي تحقيق الهدف من البحث وصدق الفروض التي انطلقت منها . ففيما يتعلق بالفرض الأول، انتهت الدراسة إلي صدقه ويتضح ذلك من خلال النتائج الآتية :

١ - أن مشروب الشاي هو المشروب الرئيسي والأكثر شعبية في مصر عموماً - ومن ثم في مجتمعات البحث كالاتي :

أ- أن جميع الأسر في مجتمعات البحث تشتري الشاي من كافة الأحجام والأنواع وله العديد من أدوات التخزين والإعداد وتحرص علي تناوله يومياً فيما لا يقل عن ثلاث مرات . ويكاد يكون المشروب الوحيد في المناطق البدوية والريفية . وتحكم العادة والظروف الاقتصادية عملية التناول أكثر من تذوق أو نوع الشاي المستخدم .

ب- تحرص الأسر علي الاستفادة من دعم الدولة للشاي من خلال شراء



المقررات التموينية منه نظراً لرخص أسعاره .

ج- توجد علاقة طردية بين عدد أفراد الأسرة وكمية استهلاك الشاي .
د- يتم استهلاك الشاي علي مدى فصول السنة المختلفة وفي كافة المناسبات الاجتماعية .

هـ- يعمل قطاع كبير من السكان في مصر عموماً - ومن ثم في مجتمعات البحث - في مجال صناعة وتجارة الشاي وبيعه للمواطنين، ويتضح ذلك من خلال وجود مصانع وشركات صناعة وتجارة الشاي في مصر ومنافذ التوزيع سواء الحكومية أو الخاصة، وكذلك عملية بيعه سواء في المقاهي أو أماكن العمل في الهيئات والأجهزة الحكومية المختلفة أو العمل في المهن والحرف المختلفة، وفي أماكن تناوله في وقت الفراغ علي الشواطئ والحدائق والفنادق وغير ذلك .

و- توجد العديد من الصناعات التي تدور حول مشروب الشاي وبخاصة تلك التي تنتج أدوات إعداده وتقديمه وتناوله مثل صناعة الألمونيوم والاستانلس والزجاج والخزف والفخار ... الخ

٢- إن مشروب الشاي يتم تناوله من جانب الأشخاص الذين ينتمون إلي كافة الطبقات الاجتماعية، ويتضح ذلك من خلال النتائج الآتية :
أ- إن مشروب الشاي هو بند رئيسي من بنود إنفاق الأسرة في مجتمعات البحث .

ب- يحرص سكان مجتمعات البحث البدوية والريفية - ذو المكانة الاقتصادية الأدنى مقارنة بسكان المجتمع الحضري - على تناول الشاي، وينطبق الشيء ذاته علي سكان المجتمع الحضري " الشعبي " في باكوس وكذلك سكان حي زيزينيا ذو المستوى الاقتصادي والاجتماعي الأعلى .



٣- تحرص جميع الفئات العمرية والجنسية والمهنية في منطقة البحث علي تناول الشاي ويتضح ذلك من خلال النتائج الآتية :

أ- يتناول الرجال والنساء مشروب الشاي في مجتمعات البحث .
ب- يحرص الشباب والأشخاص في مرحلة منتصف العمر والمسنون علي تناول الشاي ولكن تؤخذ ظروف المسنين الصحية في الاعتبار، كما يتم منع الأطفال - بدرجات متفاوتة - من تناول الشاي في الأنماط المجتمعية الثلاث .

ج- ينتشر استهلاك الشاي بين أصحاب المهن والحرف المختلفة، ويشكل كوب الشاي جزءاً لا يتجزأ من وقت العمل، سواء وقت العمل أو في فترات الراحة، بل أن بعض العمال ممن يعملون بالمصانع وتضطربهم ظروف العمل إلي العمل في الورديات - الفترات - المسائية يحرصون علي إعداد الشاي بمنزلهم ووضعه في " ترموس " لحين تناوله ليلاً .

٤- يعمل الشاي علي تقوية أواصر العلاقات الاجتماعية بدرجات مختلفة بين سكان مجتمعات البحث، ويتضح ذلك من خلال النتائج الآتية :

أ- إن الشاي هو مظهر من مظاهر كرم الضيافة، ويتم إعداده مباشرة وتقديمه للضيف من جانب مضيفه، سواء أكان الضيف من الأقارب أو الجيران أو الغرباء .

ب- يعتبر تقديم الشاي رمزاً من رموز الحياة الاجتماعية والتي تتضح من خلال وسائل التحية المختلفة وينطبق ذلك علي الأنماط المجتمعية الثلاثة .

ج - إن تناول الشاي في مجتمعات البحث يحكمه العادات الاجتماعية المرتبطة بأشكال العلاقات في الأنماط المجتمعية الحضرية وبصفة خاصة المناطق " الراقية " مثل زيزينيا .

وفيما يتعلق بالفرض الثاني، فقد انتهت الدراسة الميدانية إلي صدقه، وأتضح وجود العلاقة العكسية بين درجة تحضر المجتمع ودور الشاي به، ويتضح ذلك من خلال النتائج الآتية :

يتغلغل الشاي في العديد من أشكال العلاقات الاجتماعية اليومية بين أفراد المجتمع سواء علي مستوى الأسرة أو الجيران أو سكان المجتمع المحلي ككل أو زملاء العمل أو علاقات الصداقة، كما يوجد الشاي وإنما وجدت أشكال الحياة الاجتماعية، ويعمل علي تقوية هذه العلاقات، ولكن تختلف درجة تغلغله باختلاف الأنماط المجتمعية المختلفة حيث يزداد في الأنماط المجتمعية البدوية والريفية أكثر من الأنماط الحضرية بسبب :

أ- طبيعة الأسرة - الممتدة لدي البدو والقرويين والنووية لدى سكان الحضر - ومن ثم مدى تشعب العلاقات الاجتماعية بين سكانها والتي تزداد لدى البدو والقرويين ونقل لدي سكان الحضر .
ب- ارتفاع المستوى الاقتصادي عموماً في المنطقة الحضرية أكثر من المجتمع البدوي والريفي، ومن ثم وجود العديد من البدائل لمشروب الشاي .

ج- زيادة علاقات الصداقة والقربان والتضامن في المجتمعات البدوية والريفية مقارنة بالمجتمعات الحضرية .

د- زيادة وقت الفراغ والحرص علي الزيارات المنزلية بين سكان المجتمعات البدوية والريفية مقارنة بالمجتمعات الحضرية .

هـ- طبيعة العمل الزراعي والرعي لدي البدو والعمل الزراعي لدي القرويين، والأعمال الحكومية والمهن الخاصة أو في الشركات لدى سكان المجتمع الحضري، مما أثر علي طبيعة العلاقات الاجتماعية بين الناس في كل نمط مجتمعي، واختلاف أنماط تناول الطعام والعادات الغذائية في كل نمط مجتمعي، مما انعكس في نهاية الأمر علي تناول مشروب الشاي .



و- تعدد أشكال المناسبات الدينية والاجتماعية المرتبطة بتناول مشروب الشاي مثل مناسبات الولادة والزواج والموت والمناسبات الدينية (شهر رمضان - عيد الفطر - عيد الأضحى - بداية السنة الهجرية ...) والمناسبات الاجتماعية (استقبال ووداع الحجاج - بناء المنازل - حفلات الصلح وفض المنازعات ...) كما يعتبر الشاي من الهدايا التي يتم تقديمها في المناسبات الاجتماعية ولكن تختلف شدة أو درجة العلاقات الاجتماعية تجاه هذه المناسبات حيث تزداد في الأنماط المجتمعية البدوية والريفية وتأخذ شكل الهدية الملزمة التي يجب ردها في مثل هذه المناسبات وتقل في الأنماط المجتمعية الحضرية . كما أنها تزداد في المستويات الاقتصادية والاجتماعية الأدنى وتقل بل تنعدم في المستويات الاقتصادية والاجتماعية الأعلى

وفيما يتعلق **بالفرض الثالث**، والخاص باختلاف ثقافة الشاي باختلاف النمط المجتمعي والبيئة الفيزيائية والإيكولوجية والطبقية للأسر في مجتمعات البحث، فقد انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي صدقه، ويتضح ذلك من خلال النتائج الآتية :

١- تختلف طقوس إعداد الشاي في مجتمعات البحث، ويتضح ذلك من خلال النتائج الآتية :

أ- تختلف العبوات وأماكن حفظ الشاي والسكر، وهي تأخذ شكل العبوات الصغيرة من الشاي، ويسود تناول الشاي الذي " يزدرد " وينتج لونا أسود في المجتمع البدوي والريفي مثل شاي العروسة أو الوردية أو الجوهرة رخيصة الثمن كما يتم استخدام أنواع الشاي الخشن، بينما يسود في المناطق الحضرية استخدام عبوات شاي ليبتون وبصفة خاصة " شاي الفتلة "، ويتم شراء العبوات كبيرة الحجم ومرتفعة الثمن في المجتمع الحضري عموماً وخصوصاً منطقة زيزينيا .

ب- يختلف القائم بإعداد الشاي في مجتمعات البحث تبعاً لمناسبة إعداده والأشخاص الذين يتناولونه، وعموماً يختص الرجال أو أحد الذكور بإعداده في المجتمع البدوي والريفي وبخاصة عندما يوجد ضيوف، بينما تختص المرأة أو " السفرجي " أو " الخادمت " بإعداده في المجتمع الحضري وخصوصاً في حي زيزينيا . وفي حالة عدم وجود ضيوف تختص المرأة بإعداده في الأنماط المجتمعية الثلاث .

ج- تختلف وسائل الإعداد في مجتمعات البحث، سواء أدوات غلي الماء أو أواني الإعداد، فهي تميل إلي البساطة ورخص الأسعار أو الطرق البدائية في التسخين والمرتبطة بالبيئة الصحراوية أو الريفية - مثل استخدام الحطب - بينما تميل إلي تنوع أشكالها وأسعارها المرتفعة في المجتمع الحضري وبصفة خاصة في حي زيزينيا .

د- تختلف عملية إعداد الشاي، ومن ثم نوع الشاي المفضل، حيث يسود الشاي المغلي في المجتمع البدوي والمجتمع الريفي، بينما يسود الشاي " الكشري " في المجتمع الحضري عموماً .

٢- تختلف طقوس تناول لشاي في الأنماط المجتمعية الثلاثة، ويتضح ذلك من خلال النتائج الآتية :

أ- تختلف أماكن تناول الشاي، فهي توجد داخل المنازل البدوية والريفية وخصوصاً في حجرة الاستقبال (المربوعة لدى البدو والمندره لدي القرويين) وكذلك الصالون في المجتمع الحضري، ويوجد فصل جنسي وعمرى خلال عملية التناول في المجتمع البدوي والريفي، بينما لا يوجد فصل جنسي أو عمري لدى المجتمع الحضري .

ب- يختلف عدد مرات تناول الشاي، فهي كثيرة ومتعددة في الأنماط البدوية والريفية وقليلة في النمط الحضري .

ج - يتم إضافة الشاي إلي السكر خلال إعداد وتناول الشاي في المجتمع البدوي والريفي، بينما يوضع في وعاء صغير مستقل -



السكرية - في النمط الحضري وتتم إضافة السكر حسب ذوق المستهلك .

د- يزداد تناول الشاي في فصل الشتاء في المجتمع البدوي والريفي، كما تتم عملية تسخين الماء وإعداد الشاي من خلال الأدوات المرتبطة بالبيئة المحلية مثل الحطب لدى البدو والحطب ومخلفات نبات الذرة " الكوالح " لدى القرويين، وهي تساعد في الوقت ذاته علي تدفئة حجرات وأماكن تناول الشاي وإعداد الشيشة " النرجيلة "، بينما يتم تناول الشاي وغيره من المشروبات الأخرى مثل البن والكاكاو والينسون في المجتمع الحضري مع وجود أدوات التدفئة الحديثة الكهربائية - مثل المدفأة - وخصوصاً في حي زيزينيا .

هـ- يسود تناول الشاي في المنازل عموماً في فصل الشتاء بينما يتم تناوله في أماكن خارج المنازل وحدائق الفيلات في المجتمع الحضري، بينما تكون في الساحات الممتدة أمام المنازل القروية أو أسطح منازلها سواء لدى البدو أو القرويين .

و- تختلف المواد المضافة إلي الشاي في الأنماط المجتمعية المختلفة، بينما حيث يتم إضافة النعناع لدى البدو والقرويين، بينما يتم إضافة النعناع أو القرنفل أو اللبن في المجتمع الحضري .

ز- يتم تناول الشاي كوجبة مع بعض الخبز لدى البدو والقرويين، بينما لا يتم ذلك في المجتمع الحضري .

ح- توجد العديد من طقوس تقديم الشاي لدى البدو والقرويين، حيث يتم تقديم الشاي للضيوف بدءاً من اليمين إلي اليسار، والأكواب لدى البدو والريفيين أصغر من تلك الموجودة في المجتمع الحضري، ويتم مسك الكوب باليد اليمين كما يتم الشرب من خلال " الرشف "، كما يتم ذكر " البسمة " قبل التناول لدى البدو والقرويين، بينما لا يوجد

ذلك لدى سكان الحضر .

ط- نقل أماكن تناول الشاي خارج المنازل لدى البدو والقرويين مقارنة بسكان الحضر، ففي المجتمع البدوي والريفي تتمثل في الصحراء والحقول وفي مرات قليلة تتم في المقاهي، بينما تتعدد تلك الأماكن في المجتمع الحضري . مثل المقاهي و " الكوفي شوب " والكافتيريات المنتشرة علي طول الشاطئ بالمنطقة أو المناطق الأخرى، والشواطئ والمصايف - بالساحل الشمالي وغيره - وممارسه هواية صيد الأسماك والرحلات السياحية والمنتزهات والنوادي والفنادق، ويكثر تردد سكان زيزينيا على تلك المناطق، بينما يزداد تردد سكان باكوس ومن ثم تناول الشاي علي الشواطئ " الشعبية " وأماكن العمل في المصانع وأماكن مزاوله الحرف المختلفة والمحلات التجارية وحديقة الحيوان والساحات والأماكن العامة وسوق باكوس ومواقف السيارات والمقاهي " الشعبية " المنتشرة بالمنطقة ومراكز الشباب ... الخ . وفيها يسود تناول الشاي سواء المغلي - وهو قليل - أو الكشري، ومن ثم فقد انتهت الدراسة الميدانية إلي كثرة أماكن تناول الشاي خارج المنازل في المجتمع الحضري، بينما تزداد مناسبات تناوله في المجتمع البدوي والريفي بسبب تداخل العديد من العوامل الاجتماعية كما أوضحنا سلفاً .

وفيما يتعلق **بالفرض الرابع** والخاص باختلاف مكانة الشاي في التراث الشعبي باختلاف النمط المجتمعي، فقد انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي صحة هذا الفرض، ويتضح ذلك من خلال النتائج الآتية :

١- تختلف عناصر التراث الشعبي في مجتمعات البحث، فهي عديدة ومتنوعة لدى البدو والقرويين مقارنة بسكان الحضر . ومن أمثلتها العناصر التي تدور حول عادات دورة الحياة (الميلاد - الزواج - الموت) حيث تشكل عناصر هامة في هذه العادات . فهي جميعها



- تدور حول تناول الطعام - وبخاصة اللحوم والدواجن والخضروات - والذي يعقبه - بالضرورة - تناول الشاي .
- ٢- تتضح عناصر هذه الثقافة في الاحتفالات المرتبطة بالأعياد الدينية مثل شهر رمضان وعيدي الفطر والأضحى والمواسم الدينية (ليلة النصف من شعبان - ليلة القدر - بداية السنة الهجرية - ذكرى الإسراء والمعراج)، وتتضح المظاهر الاحتفالية لدى البدو والقرويين ولدى بعض الأسر ذات الدخل المنخفض في المجتمع الحضري، حيث يشكل تناول الشاي مظهراً من مظاهر هذه الاحتفالات بعكس الحال في حي زيزينيا، حيث توجد مشروبات أخرى بديلة بالإضافة إلي تناول الفاكهة والحلوى
- ٣- تتضح عناصر هذه الثقافة في العديد من المناسبات الدينية والاجتماعية الأخرى مثل توديع واستقبال الحجاج والصلح وتسوية المنازعات بين الأسر، والاحتفال بموالد الأولياء، وبالطبع نقل هذه المظاهر في المجتمع الحضري وخصوصاً بين فئات الطبقات العليا .
- ٤- تتضح عناصر ثقافة الشاي في العديد من المعتقدات الشعبية والتي تنتشر بكثرة وتغلغل في حياة البدو والقرويين بدرجة تفوق ما يحدث في المجتمع الحضري، ومن أمثلة ذلك :
- أ- المعتقدات التي تحرم إعداد وتقديم المرأة للشاي وخصوصاً في فترات الحيض والنفث .
- ب- سيادة الثقافة الذكورية لدى البدو والقرويين مقارنة بالمجتمع الحضري الذي يسمح فيه للمرأة بإعداد وتقديم الشاي - حتى للغرباء - كما ينتضح في ارتياد المرأة الحضرية لأماكن تناول القهوة وتدخين السجائر والرجيلة، جنباً إلي جنب زوجها وأبنائها دون حرج علي طول المقاهي والكافتيريات المنتشرة علي طول شواطئ الإسكندرية وغيرها .

ج - انتشار المعتقدات التي تدور حول الجوانب الطبية - الإيجابية والسلبية - للشاي في الثقافات البدوية والريفية، علي العكس مما يحدث لدى المجتمع الحضري، بما في ذلك المعتقدات التي تدور حول علاقة تناول الشاي بعملية الجنس .

د- انتشار المعتقدات التي تدور حول دور الشاي في عملية السحر وإمكانية إيذاء الأشخاص من خلال تناول الشاي، وكذلك العلاقة بين تناول الشاي والكوابيس ووجود هذه المعتقدات لدى البدو والقرويين وعدم وجودها بين سكان الحضر .

هـ- حرص البدو والقرويين على تناول مشروب الشاي كاملاً من الكوب وعدم ترك الكثير بالكوب، اعتقاداً بأن عدم التقيد بذلك قد " يعرقل " فرص البنات في الزواج .

و - يتضح الشاي في عناصر الفنون الشعبية والصناعات التقليدية لدى سكان المجتمع الحضري من خلال وسائل الإعداد والتناول المتنوعة ومرتفعة القيمة مقارنة بالمجتمع البدوي والريفي .

ز- تغلغل الشاي في عناصر الثقافة الشعبية وخصوصاً الأدب الشعبي والذي يشمل الحكايات الشعبية والشعر الشعبي والأمثال والحكايات الشعبية، وقد انتهت نتائج الدراسة الميدانية إلي تفرّد الثقافة البدوية في ذلك وعدم وجودها بين سكان المجتمع الريفي والحضري، ولكن الثقافات الثلاث قد تأثرت بالثقافة المصرية العامة والتي تهتم بمشروب الشاي، ويتضح ذلك من خلال الأغاني الشعبية والمسلسلات والبرامج الإذاعية والأفلام السينمائية والقصص والروايات ... الخ .

ثانياً : أهم التوصيات :

١ - إحكام الرقابة وتفعيل عملية ضمان جودة الشاي، حيث تقوم بعض المصانع بإضافة بعض المواد إليه والتي قد تضر بصحة الإنسان .



-
- ٢ - ضرورة دعم الدولة لهذا المشروب وخصوصاً في الأنماط المجتمعية التي تزداد فيها معدلات الاستهلاك مثل البدو والقرويين، وكذلك دعم الطبقات الأشد فقراً في المجتمعات الحضرية .
- ٣ - إجراء المزيد من الدراسات الاجتماعية - عموماً - حول ثقافة الشاي في أنماط مجتمعية أخرى .

الملاحق

ملحق رقم (١)

ثقافة الشاي في المجتمع المصري



الواردات		وزارة التجارة والصناعة نقطة التجارة الدولية		شاي							
تطور واردات جمهورية مصر العربية خلال الفترة من عام ٢٠٠٤ حتى النصف الأول ٢٠٠٨		شاي		شاي							
النصف الأول ٢٠٠٨	٢٠٠٧	٢٠٠٦	٢٠٠٥	٢٠٠٤	شاي						
الكمية بالطن	القيمة بالطن	الكمية بالطن	القيمة بالطن	الكمية بالطن	القيمة بالطن						
الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة						
١٢٥٨٣	٩٣,٦١	٢١٤٨٧	٢٤,٠٦	٨٠٩٠	٧,٣٦	٨٢٢٣	٧,٧٦	١٨٩٤	٢,٦٣	شاي أسود (مخمّر) وشاي مخمّر جزئياً في عبوات أخرى	
١٥٤	١,٨٠	٧٠٣	٢,٢٧	٤٨٤	١,٤٤	٥١٩	١,٣١	٤٧٨	١,٢٤	(شاي أسود) مخمّر وشاي مخمّر جزئياً في عبوات جاهزة للتداول الفوري لأزيد	
٩٩	٠,٢١	٦٣	٠,١٣	١٧٣	٠,٥٣	٧٧٤	٠,٧٢	٢٠٣	٠,٣٤	شاي أخضر (غير مخمّر) في عبوات أخرى	
٦	٠,٠٦	٥٣	٠,١٦	٦٥	٠,٢٤	١٨٢	٠,٣٢	٧	٠,٠٣	شاي أخضر (غير مخمّر) في عبوات جاهزة للتداول الفوري لأزيد وزن محتواها من	
إجمالي السلع المستفارة		إجمالي واردات		إجمالي واردات		إجمالي واردات		إجمالي واردات		إجمالي واردات	
١٢٨٤٣	٩٥,٦٨	٢٢٤٠٠	٢٦,٦٢	٨٨١٤	٩,٥٧	٩٦٩٧	١٠,١١	٢٥٨٢	٤,٢٤		

ملحق رقم (٢)

الترتيب : حسب النصف الأول ٢٠٠٨
المصدر : الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء

صفحة : ١



د/ يحيى مرسي عيد بدر

وزارة التجارة والصناعة
نقطة التجارة الدولية

تطور صادرات جمهورية مصر العربية
خلال الفترة من عام ٢٠٠٤ حتى النصف الأول ٢٠٠٨

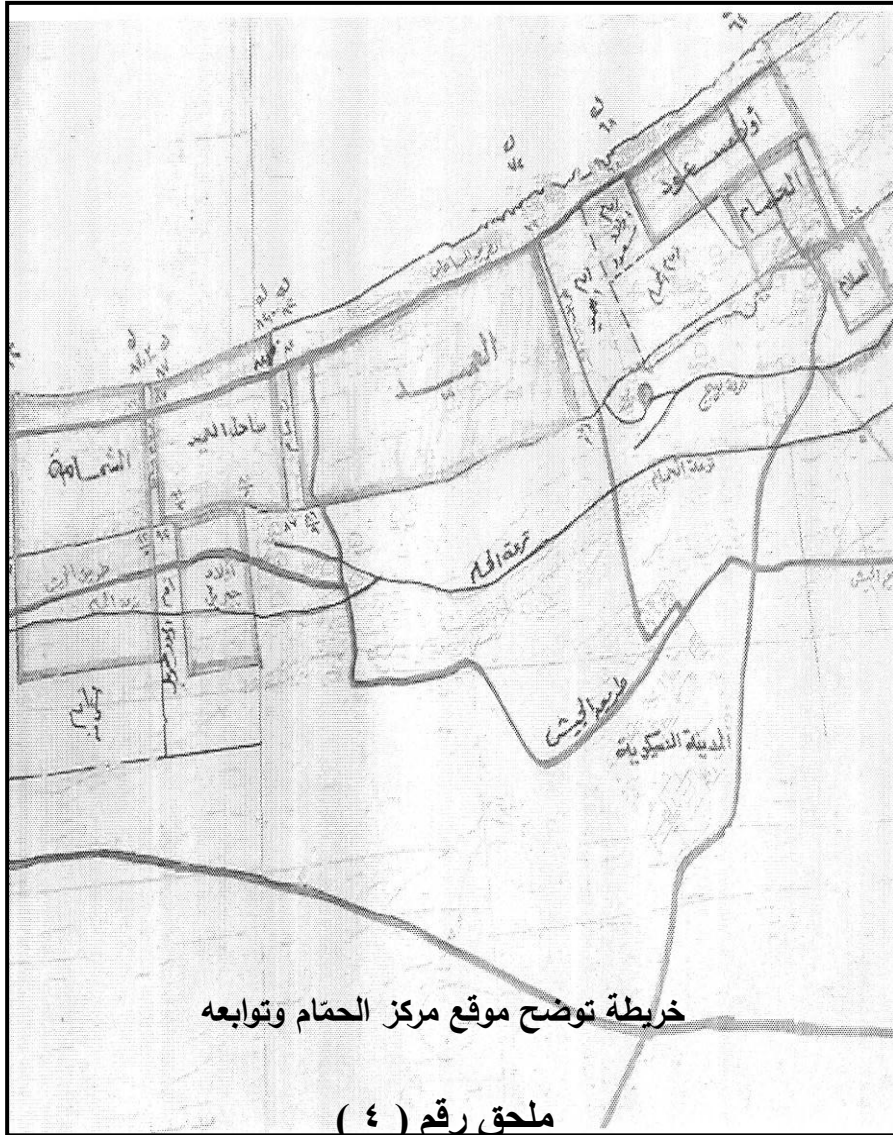
القيمة بالسلون دولار
الكمية بالطن

شاي

النصف الأول ٢٠٠٨		٢٠٠٧		٢٠٠٦		٢٠٠٥		٢٠٠٤		اسم الدولة
الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	
١٩٤.٦	٢.٣٥	٣١٦.٣	٢.٨٧	٢٧٦.٩	٢.٤٠	٣١٥.٦	٢.٨	١٦٦.٦	١.٧٠	التملكة الأردنية
١٨٦.٨	٢.٠٤	٣٠٠.٧	٢.٠٧	٣٥٦.٣	٢.١٥	٣٣٠.٠	١.٩	٢١٢.٤	١.٤٢	سوريا
١٣٥.٠	١.٥٠	١٩٤.٨	١.٣٠	١٤٠.٧	١.٤٠	١١٠.٥	٠.٧	٩.٣	٠.٠٤	فلسطين
١١٢.٦	١.٢٨	٣٠٦.١	٢.٤٣	٢٢٧.٦	٢.٠٦	١٧٦.٨	١.٥	١٨٢.٢	١.٢٢	لبنان
١٥٥.٤	١.٢٠	٢١٤.٨	١.٤٥	٢٤٣.١	١.١١	١٦٠.٥	٠.٩	١٦٦.٥	٠.٥٥	السودان
٣٥٢.٥	١.١٣	١٠٧.٨	٠.٣٥	١١٢.٠	٠.٨١	٧٤.٤	٠.٣	٧.٠	٠.٠١	ليبيا
١١٥.٥	٠.٧٦	١٦٥.٤	١.١٤	٨٤.٥	٠.٦٤	٩٦.٢	٠.٨	٩٣.٤	٠.٥٦	العراق
٩.٥	٠.٠٨	٠.٠	٠.٠٠	٥.٠	٠.٠٣	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	تركيا
٩٢.٥	٠.٠٨	٤٩.١	٠.٠٦	٣.٨	٠.١٦	٣.٠	٠.٠	٤.٤	٠.٠٠	إيطاليا
٤٩.٤	٠.٠٣	١١.٧	٠.٠٤	٢٢.٣	٠.٠٦	٤٤.٤	٠.١	١٥٩.٠	٠.٣٢	التملكة السعودية
١١.١	٠.٠٣	٠.٨	٠.٠٠	١.٦	٠.٠١	٠.٠	٠.٠	٣.٦	٠.٠١	فرنسا
١.٠	٠.٠٣	٨.١	٠.٠٣	٠.٠	٠.٠٠	١٠.٦	٠.١	١٠.٨	٠.٠١	اليونان
٠.٠	٠.٠١	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	غير مبين
٠.٨	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	١٨.٩	٠.١٤	٣.٥	٠.٠	٧.٧	٠.٠٢	المغرب
٠.١	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٣.٨	٠.٠١	٠.٠	٠.٠	٣٤.٣	٠.٠٣	الإمارات العربية
٠.٣	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٠.١	٠.٠٠	٧.١	٠.٠	٠.٩	٠.٠٠	الكويت
٠.٠	٠.٠٠	٥.٥	٠.٠٣	٠.٠	٠.٠٠	٢٢.١	٠.١	٣٠.٤	٠.١٣	روسيا الاتحادية
٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠	٣٨.٦	٠.٢٢	روسيا البيضاء - بيلاروس
٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٠.٣	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠	١٠.٧	٠.٠١	الجمها
٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	بنجكا
٠.٠	٠.٠٠	٤.٩	٠.٠٣	٧.٨	٠.٠٤	٠.١	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	المانيا الاتحادية
٠.٠	٠.٠٠	٧٨.٩	٠.٣٧	١٠٩.٩	٠.٥٥	١٢.٤	٠.١	٠.٠	٠.٠٠	هولندا
٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٣.١	٠.٠٢	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	ماليزيا
٠.٠	٠.٠٠	٣.١	٠.٠٢	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	الغبين
٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠	٦٢.٣	٠.٣٠	اسرائيل
٠.٠	٠.٠٠	٤١.٨	٠.٢٠	٧٥.٨	٠.٣٦	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	سنغافورة
٠.٠	٠.٠٠	١٧.٨	٠.٠٨	١٠.٧	٠.٠٤	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	جمهورية جنوب افريقيا
٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٢٨.١	٠.١٧	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	التوجا
٠.٠	٠.٠٠	٢١.٤	٠.٠٨	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	زامبيا
٠.٠	٠.٠٠	٢١.٤	٠.١١	٧.١	٠.٠٤	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	سريالون
٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٣٤.٢	٠.٠٧	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	غانا
٠.٠	٠.٠٠	٨٤.٥	٠.٣٨	٥.٩	٠.٠٤	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	ليبيريا
٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	١٨.٦	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	كينيا
٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٦.٢	٠.٠٤	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	مالوي
٠.٠	٠.٠٠	٧.١	٠.٠١	١٠.٧	٠.٠٤	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	جامبيا
٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٧.١	٠.٠٤	٠.٠	٠.٠	٠.٠	٠.٠٠	(بلاد اخرى) (افريقيا)
٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠٠	٠.٠	٠.٠	٠.٣	٠.٠٠	كلدا
١٢٨٦.٧٢	١٠.٥٢	١٩٦١.٨	١٣.٠٥	١٧٨٥.٨	١٢.٤٣	١٣٣٥.٨٣	٩.٥٤	١٢٢١.٠٩	٦.٥٥	اجمالي الدول
١٢٨٦.٧٢	١٠.٥٥	١٩٦١.٨	١٣.٠٥	١٧٨٦.٠١	١٢.٤٣	١٣٣٥.٩١	٩.٥٣	١٢٢١.١٢	٦.٥٤	اجمالي صادرات

ملحق رقم (٣)

الترتيب : حسب النصف الأول ٢٠٠٨
المصدر : الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء (بيانات تم تبويبها ومعالجتها بنطاق نقطة التجارة الدولية)





د / يحيى مرسي عيد بدر



خريطة توضح موقع مدينة كفر الدوار وتوابعها
ملحق رقم (٥) بعض صور مجتمعات البحث



صورة رقم (١) لأحد المنازل البدوية بقرية العُميد بمدينة الحمام





د / يحيى مرسي عيد بدر



صورة رقم (١) المزارع البدوية الحديث بمدينة الحكام



صورة رقم (٣) إعداد الشاي في المجتمع البدوي في المربوعة



د / يحيى مرسي عيد بدر



صورة رقم (٤) تناول الشاي داخل أحد المنازل الريفية الفقيرة بأبيس



صورة رقم (٥) تناول الشاي أمام أحد المنازل الريفية أثناء حضور أحد الأفراح



د / يحيى مرسي عيد بدر



صورة رقم (٦) جانب من حي باكوس ويظهر بالصورة قطار أبو قير

آداب دمنهور

١٩٦

دورية الإنسانيات



صورة رقم (٨) بعض الفيلات بحي زيزينيا



د /یحییٰ مرسی عید بدر

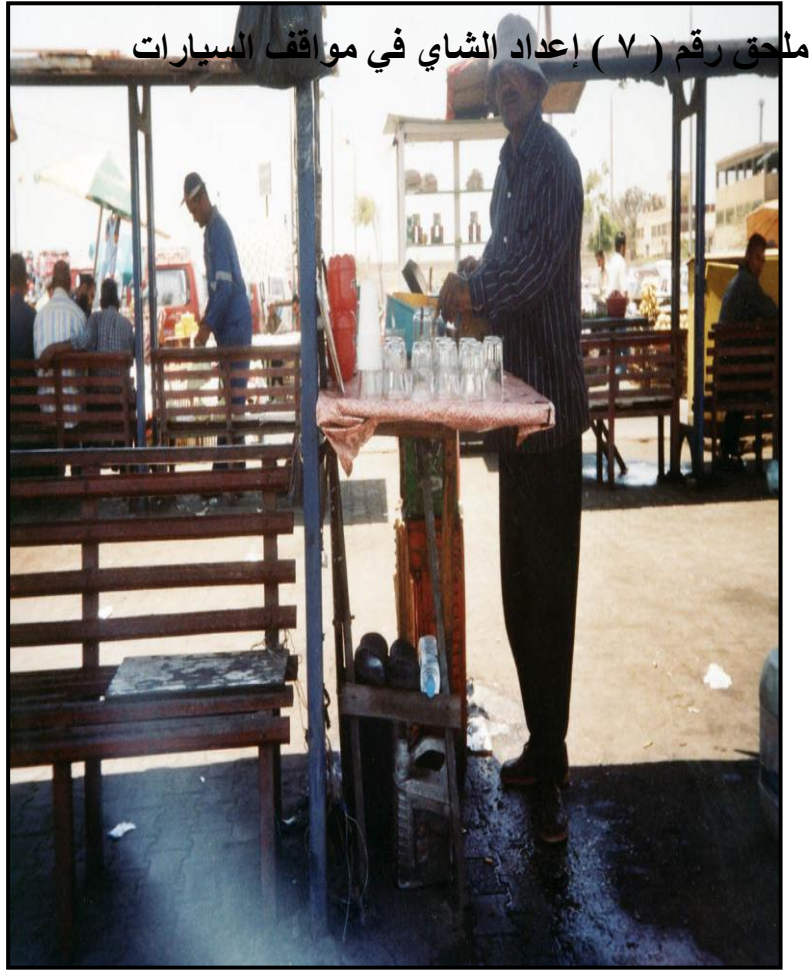






د / يحيى مرسي عيد بدر

صورة رقم (٩) النصبجي ويظهر بجواره أدوات إعداد الشاي وتسخين المياه



صورة رقم (١٠) إعداد الشاي في مواقف السيارات

ملحق رقم (٨) يعرض بعض صور تصنيع وتعبئة الشاي
بشركة ليبتون





د/يحيى مرسي عيد بدر

صورة رقم (١١) تفريغ الأكياس المعبأة بالشاي الخام المستورد







د/يحيى مرسى عيد بدر

صورة رقم (١٣) مرور عبوات الشاي آلياً على سير التغليف والسلفنه



صورة رقم (١٤) تجميع الشاي المعبأ في كراتين ورقية

المراجع

أولاً : المراجع باللغة العربية :

- ١- جمهورية مصر العربية ، الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، تاريخ الاعتماد ٢٠٠٥ .
- ٢- مجلة الكيمياء ، العدد الرابع والثلاثون ، السنة الحادية عشر ، القاهرة ٢٠٠٦ .
- ٣- جريدة النهار ، العدد ٧٦ ، ٢٠ / ٨ / ٢٠٠٨ .
- ٤- مجلة Our name ، شركة يونيليفر شمال أفريقيا والشرق الأوسط العدد الثالث ، الجزء الأول ، سبتمبر ٢٠٠٨ .
- ٥- يحيى مرسي عيد بدر ، عادات الطعام في المجتمع الليبي – دراسة في الأنثروبولوجيا الغذائية في منطقة البطنان ، مجلة كلية الآداب – جامعة الإسكندرية ، المجلد التاسع والأربعون ، ١٩٩٩ / ٢٠٠٠ م .
- ٦- يحيى مرسي عيد بدر ، أثر النسق الأيكولوجي المتغير علي النشاط الاقتصادي التقليدي – دراسة أنثروبولوجية في المنطقة الشمالية الشرقية الليبية ، مجلة كلية الآداب – جامعة المنصورة ، العدد الثامن والعشرون ، أغسطس ٢٠٠١ .

ثانياً : المواقع العربية لشبكة الإنترنت



١- مؤسس ديكبيديا جيمي ويلز ، ديكبيديا ، الموسوعة الحرة .

ثالثاً : المراجع باللغة الأجنبية :

- 1- Egyptian standards, Tea And Methods of Analysis And Testing, Part 1 (Arab Republic of Egypt, Egyptian organization For Standardization and Quality, Es : 599-1, 2005)
- 2- Hann, C.M. Tea And The Domestication of the Turkish State (Huntington, England, 1990) .
- 3- Logue, A.W., The psychology of Eating and Drinking (New York, W.H. Freeman and company, 1986) .
- 4- M., Tornainen, Form Austere Wabi To Golden Wabi (Helsinki, 2000).
- 5- Nehling , A., Coffee, Tea, Chocolate, And The Brain (London, CRc press, 2004)
- 6- Okakura, K., The Book Of Tea (Tokyo, Kodansha International, 1989).
- 7- Walter, M., The Book Of Tea, Translated by Deke Dusinberre (Italy, Flammarion, 1992).
- 8- Weinberg, Bennett, A., and Bealer Sonnie, K., The World Of Caffeine (New York, Routledge, 2001).

رابعاً : مواقع شبكة الإنترنت

- 9-<http://en.Wikipedia.org/wiki/Tea>, .
- 10- <http://www.Hollandbymail.com/Tea/Tea.html> , .



- 11-<http://www.Shababtoday.com/news/news.php?Actionshow&id=3135>.
12- <http://www.stashtea.com/Teatypes.Htm>.
13- <http://www.Teafountain.com/Teagrades>.
14- <http://en.Wikipedia.org/WikiTeaCulture>.

الهوامش

- ١ - جريدة النهار، العدد ٧٦ بتاريخ ٢٠ / ٨ / ٢٠٠٨ م
2 - Marc walter, The Book of Tea, translated by Deke Dusinberr (Flammarion, Italy, 1992, pp. 132 – 135) .
3 - Tea culture , quated in:<http://en.wikipedia.org/wiki,1/15/> 2008 .
4 - Ibid .
5 - Marc Walter, The Book of Tea , op. cit., p. 135 .
٦ - بيانات رسمية غير منشورة، مركز المعلومات واتخاذ القرار - مركز ومدينة الحمام - محافظة مرسى مطروح .
٧ - بيانات رسمية منشورة، مركز المعلومات واتخاذ القرار - مركز ومدينة كفر الدوار، محافظة البحيرة .
٨ - تم الرجوع إلي موقع النت التالي : مؤسس ويكيبيديا جيمي ويلز - ويكيبيديا، الموسوعة الحرة .
• - أنظر المبحث الثاني من هذا البحث .
٩ - Minna Tornainen, From Austere Wabi To Golden Wabi (Helsinki, 2000, pp. 137 – 165) .



- - ومثال ذلك رفض مسئولى شركة شاي الجوهرة عن التعاون مع الباحث على الرغم من توضيح المهمة البحثية للباحث .
- - ومن ذلك تردد السيد اللواء رئيس مركز ومدينة الحمام وإصراره على مخاطبة محافظ مطروح أولاً، على الرغم من توفر البيانات لديه في مركز المعلومات وهي بيانات عامة ولا تحوي أسراراً خاصة .
- 10- <http://www.Stashtea.Com/Teatypes.htm>, 1/15/2008.
- 11 - Marc Walter, The Book of Tea, translated by Deke Dusinberre (Italy , Flammarion, 1992, P. 103)
- 12 <http://en.Wikipedia.Org/wiki/tea> , 26/03/2007.
- 13 - Tea grade definition and tea production Process, quated in : <http://www.TeaFountain.Com/teagrades> , 1/15/2008.
- 14- <http://en.wikipedia.org/wiki/tea>, 26/03/2007.
- 15 - <http://en.Wikipedia.org/wiki/tea>, 26/03/2007.
- 16- Bennett Alan Weinberg and Bennett. Bealer, The World Of Caffeine (New York, Routledge, 2001,P.61)
- 17 - مجلة الكيمياء، العدد الرابع والثلاثون، السنة الحادية عشر، القاهرة، ٢٠٠٦، ص ١٨ .
- 18- <http://www.TeaFountain.com/TeaGrades>, 1/15/2008.
- 19 - Marc Walter, The Book Of Tea, op. Cit ., PP. 24-53.
- 20 <http://en.wikipedia.Org/wiki/Tea> , 26/03/2007.
- 21 - <http://www.TeaFountain.com/Teagrades,1/15/2008>.
- 22 - Ibid
- 23 - <http://en.wikipedia.org/wiki/Tea>. 26/03/2007.
- 24 - Ibid .
- 25 - Ibid.
- 26 - Ibid.
- 27- <http://www.stashtea.Com/TeaTypes.htm>.1/15/2008.
- 28 - <http://en.Wikipedia.org/wiki/Tea/26/03/2007>.
- 29 - <http://www.Hollandbymail.com/Tea/Tea.Html> 1/15/2008.
- 30 - Tea, quated in : <http://en.Wikipedia.Org/wiki/26/03/2007>.



- 31 - Ibid.
32- Ibid .
33-
http://www.Shababtody.com/news/news.php?Actionshow&id=3135/10/7/2008.
- Marc Walter, The Book Of Tea, Translated by Deke ٣٤
Dushberre (Italy, Flammarion , 1992, P.250).
hollandbymail. Com / tea/ tea: html 1/15/2008. ٣٥- http://www
C . M . Hann, Tea and the do mastication of the Turkish State ٣٦-
(Hunting ton, England, 1990,p.48) .
- http://www Stashtea. Com / teatypes. htm 1/15/2008. ٣٧
- http://en wikipedia, org / wiki /tea. 26/03/2007. ٣٨
٣٩ - Ibid.
- http://www.TeaFountain.com.1/15/2008 . ٤٠
- A.w Logue, The Psychology Of Eating and Drinking (New ٤١
york. W.H. Freeman and company, 1986,P.159)
- Astrid Nehling, Coffee, Tea, Chocolate and The Brain ٤٢
(London, CRC Press, 2004,PP. 1 - 2)
- Marc Walter The Book Of Tea, op. cit., p.103. ٤٣
- Ibid., p.250 . ٤٤
- Ibid., p.250 . ٤٥
- Bennett Alan Weinberg and Bonnie K . Bealer, The World Of ٤٦
Caffeine, op . cit ., pp. 130 - 131 .
- Tea : quated in : http://en.wikipedia.org/wiki 26 / 03 / 2007 ٤٧
- Ibid . ٤٨
- Ibid . ٤٩
- Tea : quated in : http://en.wikipedia.org / wiki, 26 / 03 / 2007 ٥٠





-
- eu. wikipedia . org / wiki / 1 / 15 / 2008 . // - Tea Culture : http. ٥١
- Marc Walter, The Book Of Tea, op.cit., pp . 154 – 156 . ٥٢
- Ibid., p. 174 . ٥٣
- http://www.stashten.com/teatypes.htm.1/1 /2008 . ٥٤
- ٥٥ - اعتمد الباحث في هذه النقطة بالدرجة الأولى على شبكة الانترنت وهي :
Tea culture, <http://en.wikipedia.org/wiki/1/15/2008> .
- http://en.wikipedia.org / wiki / Tea 26 / 03 / 2007 ٥٦
- http://en.wikipedia.org / wiki / 1 / 15 / 2008 ٥٧
- Tea culture : http://en.wikipedia.org / wiki / 1 / 15 / 2008 ٥٨
- Bennett Alan Weinberg and Bonnie K. Bealer, The World Of ٥٩
Caffeine, op.cit.,pp.37-39.
- Ibid., pp.33 – 34 . ٦٠
- Tea culture : http://en. wikipedia.org / wiki / 1 / 15 / 2008 . ٦١
- Kakuzo Okakura, The Book Of Tea (Tokyo, kodansha ٦٢
International , 1989, p . 37) .
- Ibid., pp.43 – 44 . ٦٣
- Ibid., p. 38 . ٦٤
- http://en.wikipedia.org/wiki/tea26/03/2007 . ٦٥
- Kakuzo Okakura, The Book Of Tea , op. cit., p. 46 . ٦٦
- C. M. Hann, Tea and The Domastication Of The Turkish ٦٧
State(Huntingdon, England, 1990) .
- ٦٨ - بيانات رسمية غير منشورة، جمهورية مصر العربية، وزارة التجارة والصناعة،
نقطة التجارة الدولية المصرية .
- - نقلاً عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء ونقطة التجارة الدولية – أنظر
ملاحق البحث .



- - يشكر الباحث الأستاذ / علاء حسب الله - مدير العلاقات العامة والأستاذ / أحمد حسنين مدير المصنع .
- - أنظر الصور بملاحق البحث .
- ٦٩ - مجلة Our Name، شركة يونيليفر شمال أفريقيا والشرق الأوسط، العدد الثالث، الجزء الأول، سبتمبر ٢٠٠٨، ص ٥ - ٦ .
- - بيانات رسمية غير منشورة من الشركة العامة لتجارة المواد الغذائية بالجملة بالإسكندرية .
- - بيانات رسمية غير منشورة من شركة الإسكندرية للمجمعات الاستهلاكية - الإدارة العامة .
- - بيانات رسمية غير منشورة، مديرية التموين بالإسكندرية - الإدارة العامة .
- - أنظر ملاحق البحث .
- ٧٠ - Egyptian Standards, Tea And Methods Of Analysis and Testing, part 1 (Arab Republic of Egypt, Egyptian organization for standardization and quality, ES : 599 - 1, 2005)
- ٧١ - جمهورية مصر العربية، الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، تاريخ الاعتماد ٢٩ / ٥ / ٢٠٠٥ .
- - أنظر ملاحق البحث .
- - المقصود بها هنا حي باكوس .
- - والمقصود هنا حي زيزينيا التابع لقسم الرمل - بحي شرق الإسكندرية .
- ٧٢ - أنظر : يحيى مرسي عيد بدر، أثر النسق الأيكولوجي المتغير على النشاط الاقتصادي التقليدي - دراسة أنثروبولوجية في المنطقة الشمالية الشرقية الليبية، مجلة كلية الآداب - جامعة المنصورة، العدد الثامن والعشرون، أغسطس ٢٠٠١ .
- - لا زالت العديد من نجوع الحمام تفتقر إلي وجود المياه النقية بتلك المناطق - أنظر الصور بملاحق البحث .



د/يحيى مرسي عيد بدر



- - خلال فترة إجراء الدراسة الميدانية في قرية " العُميد " التابعة لمركز ومدينة الحمّام، كان الشغل الشاغل للأهالي - على مدى أسبوعين - الحديث عن التمساح الصغير الموجود في ترعة الشيخ زايد بالمنطقة .
- سوف يتناول الباحث تفصيلاً المقاهي عند معالجة تناول الشاي في المجتمع الحضري في موضع لاحق من البحث .
- أنظر الصور بملاحق البحث .
- انظر الصور بملاحق البحث .
- وقد ثبت علمياً خطورة مادة البلاستيك علي الصحة العامة للإنسان .
- يشكر الباحث الأستاذ شعبان السيد متولي وشهرته " البوري " وكيل لجنة المقاهي بالغرفة التجارية بالإسكندرية لتعاونه مع الباحث وتقديم كافة التسهيلات له .
- انظر الصور بملاحق البحث .
- - أنظر الصور بملاحق البحث .