

بلقىس شرارة

الطباخ

دوره في حضارة الإنسان

التطور التاريخي والسوسولوجي للطبخ وآداب المائدة





ولدت بلقيس شرارة في النجف عام ١٩٣٣. حصلت على بكالوريوس في الأدب الإنكليزي من "جامعة بغداد" عام ١٩٥٦، تمارس الكتابة وتقطن في لندن.

* صدر لبقيس شرارة مقدمة لرواية "إذا الأيام أغسقت" لحياة شرارة، ٢٠٠٠.

* جدار بين ظلمتين، بالاشتراك مع رفعة الجادرجي، ٢٠٠٣.

* محمد شرارة من الإيمان إلى حرية الفكر، ٢٠٠٩.



المؤلف: بلقيس شرارة
عنوان الكتاب: الطباخ، دوره في حياة الإنسان
الناشر: دار المدى
الطبعة الأولى: ٢٠١٢
لوحة الغلاف: ريتشارد ويلكنسون Richard Wilkinson
جميع الحقوق محفوظة

دار المدى للثقافة والنشر

بيروت-الحمراء-شارع ليون -بناية منصور-الطابق الأول - تلفاكس: ٧٥٢٦١٧-٧٥٢٦١٦
www.daralmada.com Email:info@daralmada.com

سورية- دمشق ص.ب.: ٨٢٧٢ أو ٧٢٦٦ -تلفون: ٢٢٢٢٢٧٥ -٢٢٢٢٢٧٦-٢٢٢٢٢٨٩-فاكس:

Al Mada Publishing Company F.K.A. - Damascus - Syria
P.O.Box . : 8272 or 7366 .-Tel: 2322275 - 2322276 , Fax: 2322289

بغداد- أبو نواس- محلة ١٠٢- زقاق ١٢-بناء ١٤١

مؤسسة المدى للإعلام والثقافة والفنون
E-mail:almada112@yahoo.com

لا يجوز نشر أي جزء من هذا الكتاب أو تخزين أي مادة بطريقة الاسترجاع ، أو نقله ، على أي نحو ، أو بأي طريقة سواء ، كانت الكترونية أو ميكانيكية ، أو بالتصوير ، أو بالتسجيل أو خلاف ذلك ، إلا بموافقة كتابية من الناشر ومقديماً .

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced stored in a retrieval system , or transmitted in any form or by any means ; electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission in writing of the publisher.

ISBN: 978-2-84306-159-2

بلقيس شرارة

الطباخ

دوره في حضارة الإنسان

التطور التاريخي والسوسولوجي للطبخ وآداب المائدة

المحتويات

١٥ مقدمة
٣٣ الفصل الأول - العصر القديم
٣٣ تطوّر دماغ الانسان
٣٥ النار و الطبخ
٥٠ تطوّر السكين
٥٢ الزراعة - النقلة الكبرى في حياة الانسان
٦١ الفصل الثاني - حضارة وادي الرافدين و وادي النيل
٦١ عصر عُبيد Ubiad
٦٥ تركيب المجتمع في وادي الرافدين
٦٨ الخزن - التبادل التجاري
٧٠ الكهنة و الطبخ
٧٢ آداب الطعام - إطعام الآلهة و الملك
٧٥ المرأة و الطبخ
٧٧ أدوات الطبخ
٧٩ اللوانم
٨١ الطبخ الحرفي و صفات الطعام
٨٦ المشروبات و صناعة البيرة
٨٩ حوانيت الطباخين

- ٩١ الطباخ في مجتمع مصر القديمة
- ٩١ المجتمع المصري
- ٩٥ منزلة الطباخ
- ٩٦ الطباخ و الطبخ
- ١٠٣ الفصل الثالث - الحضارة الإغريقية
- ١٠٣ العصر الأثيني
- ١٠٩ تقديم الضحية
- ١١٢ ظهور الطباخ المستقل عن الكاهن
- ١١٤ الطباخ المتمرس
- ١١٧ منزلة الطباخ في المجتمع و نظرة الفلاسفة إلى مهنة الطبخ
- ١١٩ حفلات الشرب Symposium
- كتاب أثيناوس Athenaeus- عشاء الحكماء
- ١٢١ Wise Men at Dinner
- الكتابة عن الطبخ - الطباخ الهاوي: أركستراتس
- ١٢٣ Arcestratus
- ١٢٥ طعام الإغريق
- ١٢٩ آداب المائدة - الجلوس
- ١٣٢ التخمرة و الاعتدال
- ١٣٥ الفصل الرابع - الحضارة الرومانية
- ١٣٥ المجتمع الروماني
- ١٣٩ الكهنة و تقديم الضحية
- ١٤١ المطبخ الروماني - أهمية الطبخ
- ١٤٧ الموقف ضد الإسراف
- ١٥٢ ذواقة الطعام

المحتويات

- ١٥٢ كتاب الطبخ " غافيس أبيسيوس Gavius Apicius "
- ١٥٦ كتاب ساتريكون Satyricon
- ١٥٩ لكريشيوس و الأبيقورية
- ١٦٠ أسباب انهيار الإمبراطورية الرومانية
- ١٦٥ الفصل الخامس - حضارة الصين
- ١٦٨ توحيد الصين - دولة شانج - Shang
- ١٦٩ الطباخ و رئيس الوزراء أي ين I Yin
- ١٧٠ عصر شو Chou
- ١٧٩ طقوس الطعام
- ١٨٣ عيدان الأكل Chopsticks
- ١٨٥ عصر هان Han (٢٠٦ ق.م - ٢٢٠م)
- ١٨٨ المعكرونة Noodles
- ١٨٩ آداب المائدة - أواني الطعام كمنزلة اجتماعية
- ١٩١ عصر تانج Tang (٦١٨م-٩٠٥م)
- ١٩٧ الشاي - نهاية عصر تانج
- ٢٠٠ عصر سونج Sung (٩٦٠-١٢٧٩م)
- ٢٠٣ تطوّر أسلوب الطبخ
- ٢٠٥ استعمال قائمة الطعام menu
- ٢٠٧ عصر أسرة يوان - Yuan ، المغول (١١٥٥-١٣٦٨م)
- ٢٠٩ طقوس الطعام
- ٢١٥ عصر مينج - Ming (١٣٦٨-١٦٤٤م)
- ٢٢٠ عصر شينج - Ch'ing (١٦٤٤-١٩١١م)
- ٢٢٢ الكتابة عن الطعام
- ٢٢٢ لي يو Li Yu
- ٢٢٣ يوان مَيّ Yuan Mei

- ٢٢٧..... Shen Fu شين فو -
- ٢٢٨..... Ssk-k,u ch,uan-shu انسيكلوبيديا سك كو شوان شو -
- ٢٢٩..... مدارس الطبخ
- ٢٣٠..... حرب الأفيون
- ٢٣٣..... الفصل السادس - حضارة الهند
- ٢٣٦..... الديانة و الطقوس
- ٢٣٩..... البراهمة و طقوس المائدة
- ٢٤٦..... الطباخ الهندي و الطبخ
- ٢٥٠..... غزو الهند من قبل المسلمين
- ٢٥٢..... منزلة الطباخ في عصر المغول - القرن السادس عشر و السابع عشر
- ٢٥٤..... ولائم المغول
- ٢٥٥..... عصر الراج Raj تحت الحكم البريطاني
- ٢٥٩..... الفصل السابع - الحضارة الإسلامية
- ٢٦٧..... الأمويون
- ٢٦٨..... الأطلعة في العصر الأموي
- ٢٦٩..... المهنة و التاجر
- ٢٧٢..... العصر العباسي
- ٢٧٧..... دور الطباخ و أدوات الطبخ
- ٢٨٢..... الموقف من الطباخ
- ٢٨٥..... وجبات الطعام في العصر العباسي
- ٢٨٦..... طعام العامة
- ٢٨٧..... كتب الطبخ
- ٢٨٩..... كتاب الطبخ، لأبن سيار الوراق
- ٢٩٠..... كتاب البغدادي

المحتويات

٢٩١	- كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات و الطيب
٢٩٢	الطبخ وذوافة الطعام و الأدب
٢٩٥	حفلات الشرب
٢٩٨	عصر الفاطميين
٢٩٩	الطبّاخات في عصر الفاطميين
٣٠١	الطبّاخ في عصر الماليك - القرن الخامس عشر في مصر
٣٠٣	الأندلس - ٧١١-١٤٩٢
٣٠٥	الطبّاخ و كتب الطبخ
٣٠٦	- كتاب الطبخ الأندلسي في المغرب و الأندلس في عصر الموحدين
٣٠٧	الطبّاخ في عصر المرينيين في الأندلس
٣١١	عصر الصفويين في إيران
٣١١	المطبخ الإيراني
٣١٦	المقاهي - القهوة والشاي
٣١٦	العصر العثماني
٣٢٦	دور المقاهي
٣٢٧	الطبّاخ في العصر العثماني
٣٣٠	تدريب الطبّاخ العثماني
٣٣٢	ميزات المطبخ العثماني
٣٣٣	آداب المائدة
٣٤١	الفصل الثامن - الحضارة البيزنطية و عصر شارلمان
٣٥٠	آداب المائدة في العصر البيزنطي
٣٥٣	نشأة الأذيرة - الدور الذي لعبته
٣٥٥	عصر شارلمان
٣٦٣	الفصل التاسع - العصر الوسيط
٣٦٧	موقف الكنيسة من الطبخ و الطبّاخين

- ٣٧٧..... الحروب الصليبية - تأثير المطبخ العربي
- ٣٨٨..... الطبخ في العصر الوسيط
- ٣٩٢..... التدرج الوظيفي للطبخ
- ٣٩٣..... منزلة و واجبات رئيس الطباخين
- ٣٩٦..... المشاكل التي يواجهها الطباخ
- ٣٩٨..... الطباخ و المعرفة الصحية و علاقتها بالمزاج
- ٤٠١..... الطباخ كفن
- ٤٠٣..... مَقْطَع اللحم Carver
- ٤٠٧..... نقابة الطباخين
- ٤١١..... كتب الطبخ
- ٤١٤..... الطباخ/ الشيف Chef : غيوم تيريل تايفان
- ٤١٦..... الطب/ السحر و الطعام - دور المرأة
- ٤١٩..... الفصل العاشر - عصر النهضة
- ٤٣٠..... آداب المائدة - الشوكة
- ٤٣٥..... تأثير الطباخين الايطاليين
- ٤٣٦..... تأثير المطبخ العربي
- ٤٣٩..... القهوة
- ٤٤٢..... تماثيل الحلوى -
- ٤٤٥..... عصر النهضة و الإسراف
- ٤٥٠..... عصر النهضة و الكتاب
- ٤٥٤..... الطباعة و كتب الطبخ
- ٤٥٦..... - كتاب پلاتينا Platina -De Honesta Voluptate et Valetudine
- ٤٦٠..... - الطباخ/ الشيف مارتينو Martino
- ٤٦٢..... - الطباخ/ الشيف سكاپي Scappi
- ٤٦٧..... الطعام في باريس

٤٦٩	الطبخ - في أسبانيا القرن السادس عشر
٤٧١	الطبخ في إنكلترا
٤٧٥	الطبخ و كتب الطبخ في ألمانيا
٤٨١	الطبخ و كتب الطبخ في هولندا
٤٨٣	الفصل الحادي عشر - عصر لويس الرابع عشر
٤٨٩	عصر لويس الرابع عشر
٤٩٦	آداب المائدة - الشوكة، المنديل / Napkin، أهمية الكرسي
٥٠٣	ولائم طعام الملك
٥٠٥	واجبات الطبخ في البيوت الكبيرة في القرن السابع عشر
٥٠٦	بداية المطبخ الراقي - طبّاخي القرن السابع عشر
٥٠٦	الطبخ / الشيف فاتيل Vatel
		الطبخ / الشيف فرنسوا بيار دي لا فارن
٥٠٨	Francois Pierre de la Varenne
٥١١	الطبخ / الشيف ماشيلو Massialot
٥١٢	الكتابة عن الطبخ من قبل الهواة
٥١٤	القهوة - ظهور المقاهي
٥٢٠	إنكلترا في القرن السابع عشر
٥٢١	ازدهار المقاهي و حدائق الشاي
٥٢٤	الطبخ و الطعام في إنكلترا
٥٢٦	الطبخ / الشيف جرفاز ماركهام Gervase Markham
٥٢٧	الطبخ / الشيف روبرت مي Robert May
٥٢٩	الطبخ / الشيف وليم رابيشا William Rabisha
٥٣٠	الطبخ / الشيف - پاتريك لامب Patrik Lamb
٥٣١	الطهاة الهواة
٥٣٢	مطبخ ألمانيا في القرن السابع عشر

- ٥٣٤ هولندا و الطبخ
- ٥٣٩ الفصل الثاني عشر - عصر التنوير
- ٥٣٩ البرجوازيون في فرنسا
- ٥٤١ عصر الصلصة - الاهتمام و المشاركة بالطبخ من قبل طبقة النبلاء
- ٥٤٦ التغيير في أسلوب الطبخ و ظهور المطاعم
- ٥٤٩ آداب المائدة
- ٥٥٣ الطباخون الفرنسيون في أوروبا
- ٥٥٤ - الطباخ/ الشيف لا شاپيل La Chapelle
- ٥٥٥ - الطباخ/ الشيف لا يا La Bas
- ٥٥٦ - الطباخ/ الشيف فرنسوا مارين Francois Marin
- ٥٥٨ - الطباخ/ الشيف منون Menon
- ٥٥٩ الطباخ و الطبقة البرجوازية - دور المرأة
- ٥٦٥ دور الكتاب و تأثيرهم على الطبخ - القرن الثامن عشر
- ٥٦٥ - فولتير Voltaire
- ٥٦٩ - جان جاك روسو Jean- Jacques Rousseau
- ٥٧١ - دو جوكور De Jaucourt و انسيكلوبيديه ديدرو/ Di derot
- ٥٧٤ الطباخ في إنكلترا القرن الثامن عشر
- ٥٧٨ دور الطاهيات في إنكلترا
- ٥٧٩ - الطباخة حنة غلاس Hanna Glass
- - الطباخ - النظرة الكوزموبوليتينية الطاهي فرانيسكو ليونادري
- ٥٨٢ Francesco Leonardi
- ٥٨٥ الطعام و الطباخ في روسيا
- ٥٩٥ الفصل الثالث عشر - عصر الثورة الفرنسية
- ٥٩٧ ثورة المطاعم - ظهور الطباخ المستقل

المحتويات

- ٦٠٣ _____ ظهور الذواقة المحترفين
- إلكسندر بالتازار - لوران غريمون دي لا رينير
- ٦٠٤ _____ Grimond de La Reyniere
- ٦٠٨ _____ دور الكتاب و المفكرين
- ٦٠٩ _____ الكسندر دوما (١٨٠٢-١٨٧٠م) Alexandre Dumas
- ٦١١ _____ جان- أنتلم بريتا- سفارين Jean-Anthelme Brillat-Savarin
- ٦١٤ _____ عصر نابليون
- ٦١٨ _____ التطور في تقديم الطعام - الطريقة الروسية
- ٦٢٠ _____ الطبخ - الولايات المتحدة
- ٦٢٥ _____ دور السياسيين و الكتاب في تطور فن الطبخ في الولايات المتحدة
- ٦٢٦ _____ توماس جفرسن Thomas Jefferson (١٧٤٣-١٨٢٦م)
- ٦٢٨ _____ تطور المطاعم في الولايات المتحدة
- ٦٣١ _____ المرأة و الطبخ في الولايات المتحدة
- ٦٣١ _____ أميليا سيمنز ١٧٩٦م Amelia Simmons
- ٦٣٢ _____ فاني فارمر (١٨٥٧-١٩١٥م) Fannie Farmer
- ٦٣٥ _____ الفصل الرابع عشر - عصر الثورة الصناعية
- ٦٤٠ _____ Maria -Antoine Careme أنطوان كاريم الطبخ/الشفيف ماريا- أنطوان كاريم
- ٦٥٢ _____ عصر نابليون الثالث
- ٦٥٣ _____ دور الموسيقيين و الكتاب في الطعام
- ٦٥٣ _____ Gioachino Antonio Rossini الموسيقار روسيني
- ٦٥٦ _____ Vladimir Sergeevich Filimonov فلادمير سيرغيفيش فيلمنوف
- ٦٥٨ _____ Anton Pavlovich Chekhov الكاتب المسرحي أنطون شيخوف
- ٦٥٨ _____ Emile Zola الكاتب إميل زولا
- ٦٥٩ _____ Henri de Toulouse-Lautrec الرسام هنري دو تولوز-لوترك
- ٦٦٠ _____ آداب المائدة

- ٦٦٦..... الطباخ في العصر الفكتوري في إنكلترا
- ٦٧٠..... Isabella Beaton - الطباخة إيزيلا بيتن
- ٦٧٥..... تأثير الطباخين الفرنسيين
- ٦٧٥..... Alexis Soyer - الشيف ألكس سوايه
- ٦٨٢..... تأسيس مدارس الطبخ
- ٦٨٥..... Auguste Escoffier - الشيف أوغست إسكوفيه
- ٦٩٠..... الطباخ و الصحافة
- ٦٩٥..... الفصل الخامس عشر - عصر العولمة
- ٦٩٧..... الطعام كسلاح في الحروب
- ٧٠٥..... تعير الموقف من الطبخ و الطباخ
- ٧٠٧..... دور التلفزيون
- ٧١١..... Nouvelle Cuisine - المطبخ الحديث
- ٧١٦..... عولة المطاعم
- ٧٢٥..... حركة الطعام البطيء
- ٧٢٩..... المراجع
- ٧٢٩..... العربية -
- ٧٣١..... الأجنبية -

المقدمة

بقلم: رفعة الجادرجي

١ - المتصلة الطبيعية

البقرة لا تملّ من تناول نوع العشب نفسه، يومياً ولا مع مرور الزمن، ولا مكوثها وقيادتها إلى موقع الحقل نفسه. البقرة لا تسعى إلى التنوع في معيشتها، لا في نوع الطعام، ولا موقع الإقامة أو ظرف التكاثر و صيغته. البقرة تعيش ضمن المتصلة الطبيعية *natural continuum*، حيث هناك غريزة يرثها الحيوان تقود سلوكياته، من غير أن يكون له دور في قيادة معيسته خارج مجال المحددات التي كانت ابنت مسبقا عليه الغريزة، لكل جنس من الحيوان. إذ، لكل من الحيوانات، الفرد والجنس من الكيانات الحية، موقع لها في هذه المتصلة، حيث تنتظم علاقات موقع و صيغ عيشه كل منها بالنسبة للكيان الآخر، وللظواهر الطبيعية الأخرى. وقد قاد ظهور هذه العلاقات محصلة لتفعيل *activate* تلقائي لألية الاصطفاء الطبيعي، التي هي ذاتها آلية يرثها الكيان الحي سواء منها الحيوان أم النبات.

بينما الإنسان يملّ التكرار، في مختلف المجالات: الطعام و موقع الإقامة و صيغ التكاثر و اللهو، و غيرها من الفعاليات التي يبتكرها. يملّ منها إذا تكررّت، لأنها تعطل قدرات الابتكار. فقدرات الابتكار هي التي تبتكر، و هي التي تعي الملل، عندما يعجز الفكر عن تفعيلها، و تقود الإنسان في مسيرة الحضارة.

لا تظهر قدرات الابتكار في فكر الإنسان العاقل، ما لم يقترن معها منحى الملل، فالبقرة لا تملّ، و الإنسان يملّ ليس عرضياً، و إنّما بالضرورة، إلا إذا جمدت القدرات الابتكارية من قبل القدرات نفسها، و التي يحملها دماغ الفرد أو الجماعة،

فيكون قد أبكهما. و يظهر الملل في الفكر، كإشارة غريزية، لتحذير الفكر بأنه أصبح عاجزاً، و توقّف عن تدريب الذات و تنشيط قدرات الابتكار و تطويرها. بهدف التجاوب مع متطلبات المتغيرات في البيئة الاجتماعية و الطبيعية.

إذاً، الملل ضرورة وجودية. فهو أداة بقائية/ survival kit، تنبه الفكر على عوز في التدريب و ضرورة ترويضه على قدرات التنوع و الابتكار، إذ يؤدي هذا العوز إلى عجز في آلية تنوع التعامل مع تنوع البيئة. كما يؤلف عجز آلية الابتكار إلى عجز قدرة منافسة الآخر، فيؤدي لخسارة الذات موقعها بالنسبة للآخر، و يتدنّى مقامها الوجودي، ضمن البيئة المعاشة و تطوّر حضارة الإنسان بعامتها. و هو عجز عن قدرة التنوع مع البيئة، و تقبل البدائل، و إخفاق في قدرة المنافسة مع الآخر. بقدر ما تعجز الذات عن تفعيل قدرات الابتكار الايجابية، و تهذيب و ترويض هذه القدرات.

٢ - مقومات تطوّر حضارة الإنسان

تحقق قدرات الابتكار تصنيع المصنّعات التي سخرها الإنسان في تأسيس مجتمع الإنسان، و اظهر ذاته للوجود من بين الإنسانية. humanities كان ابتكار و تصنيع المطرقة من بين أول ما أقدمت عليه الإنسانية، فكان كذلك استعمال النار و الطبخ.

و بما أنّ التعامل مع البيئة و المادة يحصل ضمن ابتكار و تفعيل ثقافة culture جديدة تضاف إلى شبكة الثقافات الأخرى culture net ، و تقود صيغة معينة للتعامل مع متطلبات البيئة الطبيعية و الاجتماعية. عندها ينتظم موقع و دور الفرد ضمن إدارة و تنظيم العيش، و تفعيل الدورة الإنتاجية. و بما أنّ ابتكار ثقافة جديدة يسبب تغير في تنظيم و إدارة المجتمع، و يسبب في الوقت نفسه تغير مواقع و مقام و ادوار الأفراد ضمن التنظيم الاجتماعي. فينقسم المجتمع إلى فئتين: فئة منتفعة من إمكانيات الابتكار و التغيير الذي حصل بسببه، و فئة متضررة للمسيبات نفسها.

كما ينقسم المجتمع إلى قسمين: من جهة الفكر الذي يتقبل التغيير و يكتيف عيشه ليتوافق معه، و يسهم في إدامته و تطويره، فيألفوا الفئة الظلمية في المجتمع، و غالباً هم الأقلية في المراحل الأولية من التطوّر. و في المقابل، فإن الفكر الجامد الذي يعجز عن التكيف مع التغيير، فيرفضه و يعتبر الثقافات الجديدة مسببات لإرباك النظام الاجتماعي القائم، فيؤلفوا بدورهم الفئة الرجعية و المحافظة و الأصولية في المجتمع.

تحقق آلية البراكسيس praxis ابتكار الثقافة المستجدة، وهي آلية قدرة ابتكار تطور الذات. و بضرورة تراكمها، تولف شبكة الثقافات cultures، التي تقوم بوظيفة قيادة سلوكيات تعامل افراد المجتمع، فيما بينهم ضمن المجتمع و في تعاملهم مع متطلبات ظواهر البيئة الطبيعية، سواء كانت هذه القيادة إيجابية أم سلبية. وهكذا ظهرت آلية البراكسيس، بصيغها الناضجة و الفعالة في تطوير بدن الإنسان و توسع الدماغ و نضوجه.

تتطلب بالضرورة قدرات الابتكار تدريب و تفعيل ذاتي، و إلا تفقد كونها قدرات ابتكار بدفع ذاتي. مما يعني، تجميد قدرات الابتكار الحالة السلبية في إدارة مجتمع الإنسان. و لا يجمد هذه القدرات، إلا قدرات الابتكار نفسها و لذاتها، التي هي في تناقض مع الحالة الايجابية التي تحقق التطور الحضاري.

و لان تركيب شبكة الثقافات ينبنى على الابتكار، فتصبح هذه الشبكة لدى الإنسان متحركة و متطورة. لا تتركز، إلا أن تقدم قدرات الابتكار نفسها، تقوم في تعطل ذاتها. و هذا ما تتصف به مختلف الحركات الرجعية و الأصولية، و الكثير من صيغ الإحيائية revivalism، التي تسعى إلى التعاطف مع الماضي، و تقليد أشكال معالم مصنعات الماضي.

٣- الثقافة المستجدة

لذا يمل الإنسان لأنه تجاوز المتصلة الطبيعية. فقد كانت الأساسيات primates من قبله هي التي هيأت له ظرف النقلة من المتصلة الطبيعة إلى خارجها، و كان ذلك في سيروورة دامت في الزمن ما يُقدّر الآن بشمانية ملايين سنة. و بهذه النقلة بدأ الفكر الذي يُحرّك activate ما يحمل من استراتيجيات غريزية، مع قدرات الابتكار، فيحوّلها إلى ثقافة جديدة. في مجتمع الإنسان، ثقافة و مفهوم لكل من صيغ التفاعل مع ظروف البيئة، المناخية و الطبيعية، و التعامل مع النبات و الحيوان.

إذ، لا يمكن للإنسان أن يحقق إدامة الوجود ما لم يبتكر ثقافة و طرائق تتضمن تكنولوجيا تفعيل حرفة و صيغة قيادتها. فيسخرها في مجابهة مختلف متطلبات العيش الاجتماعية و الطبيعية، خلافاً لما هو عليه جميع الحيوانات الأخرى.

هنالك ثلاث مُستجدات رئيسة ابتكرها الإنسان، تضمنت منذ البدء أداة التعامل مع بيئة الوجود، فحقق بتداخل تفعيلها و ابتكارها، تطور سلوكيات و صيغ عيشه. و هي أولاً: أداة الطرق و القَصص. ثانياً استعمال النار في الطبخ، و أخيراً تطور ثقافة الحوار الاجتماعي، بما في ذلك ابتكار اللغة، ففرّد عن الحيوانات الأخرى.

٤ - ابتكار طرائق مستجدة في الطهي

وكما كان عليه أن يبتكر حرفة تصنيع المطرقة و الدار و العربية، كذلك كان عليه أن يبتكر حرفة تهئية وجبة الطعام. تتضمن الطرائق المستجدة: أدوات الطهي، اختيار مواد الطعام، تحويل المواد الخام إلى طعام. كما تتضمن تنظيم طقوس مواعيد و ظرف تناول الطعام، و بدورها تنطلق من الحوار الاجتماعي. و تحدد، ما يؤكل و ما لا يؤكل لإدامة الوجود. و هي محدّدات يفرضها الإنسان على عيشه، فيحدّد ما يجوز أكله و ما لا يجوز أكله كمدنّسات و محرّمات.

٥ - الطعام حاجة ضرورية

الطعام ليس كالجرف الأخرى التي يبتكرها الانسان لإدامة و راحة العيش. الطعام حاجة ضرورية، في إنّه متأصلّ في بيولوجية إدامة الوجود. فهو ضرورة وجودية لا يمكن إهمالها، أو قدرة إدامة العيش من غير إرضائه، يختلف عن المستجذبات الأخرى، أشبه بضرورة النوم، و إلا يعجز الكيان الحي عن إدامة البقاء.

لم تظهر ضرورة تهئية وجبة الطعام مع ظهور الإنسان، بل سبقته، لأنّها كضرورة حياتية تشترك بها الكيانات الحية كافة. لكن مع ارتفاعه إلى إنسان عاقل، أصبح إرضاء هذه الضرورة يتطلب ابتكار طرائق مستجدة تنوّع و تتطوّر مع تطور مجتمع الجماعة و بالتالي حضارة الانسان.

٦ - الطعام حوار اجتماعي

الطعام مادة مصنّعة، و كأبيّ مادة مصنّعة تؤلف معالمها و طقوس ممارستها أداة حوار اجتماعي، هدفه يرضي الحاجتين الرمزية، و الاستطبيقية. أو حينما ترتقي الحرفة و يمنحها المجتمع أهمية ضمن ممارسة إرضاء مركّب الحاجة، تصبح عند ذلك أداة حوار اجتماعي.

يتألف مركّب الحاجة من ثلاث مقولات: النفعية، التي ترضي حاجة إدامة البدن و راحتته، و ترضي الحاجة الرمزية هوية الذات، و تؤمّن الحاجة الاستطبيقية الاستمتاع بالوجود.

و بقدر ما يكتسب المصنّع و التصنيع حرية التعامل و الابتكار المقترن بنظام ضبطي، ترتقي الممارسة و إرضاء الحاجة، فتؤلف الحرفة الراقية، و ترقى إلى مقام الفنون، فتعبّر عن المعرفة و الحسيات الحرة التي يمارسها الفرد و الجماعة في تعاملهم ضمن ممارسة طقوس تفعيل طرائقهم المستجدة.

لذا هنالك الحرفة الطارئة و الحرفة المستقرة، حيث يحقق الانسان ادامة الوجود عن طريق ابتكار المصنّعات. فيبتكر الرمح لافتراس الحيوان، و الدفاع عن النفس، و الكرسي للجلوس و الطائرة للنقل. تُبتكر هذه المصنّعات و تُستخر في ارضاء الحاجة عن طريق سيوررة بمجموعها تولّف الدورة الإنتاجية. تتضمّن هذه الدورة ثلاث مراحل: أولاً، الوعي بضرورة ارضاء الحاجة، و ابتكار رؤى أداة ارضائها. ثانياً، اختيار المادة الخام و تحويلها لتأخذ شكل المصنّع، و أخيراً، تشغيل المصنّع في ارضاء الحاجة.

هناك تباين بين ارضاء متطلّبات الوجود عن طريق المصنّعات غير الطعام، و عن الضرورة البيولوجية لإرضاء حاجة لطعام. لذا لا تتمتع جميع المصنّعات بأهمية ارضاء حاجة الجوع. فهناك مصنّعات ضرورية لا يمكن ادامة الوجود من دونها، كالطعام، و في المقابل هناك الحاجات الطارئة بالنسبة لنوعية متطلّبات البيئة المعاشة، كالسكن و الملابس و أداة الحماية و النقل. فالتنقل مثلاً لمسافات بعيدة، ليس ضرورة يتعين تحقيقها يومياً، و لا هنالك ضرورة وجودية للجلوس على كرسي، أو العيش في قصر ليمثّل السلطة، فكلّ من هذه الحاجات، تظهر كحاجة، ضمن زمن معيّن في مراحل تطوّر الحضارة. و لذا تتصّف بكونها حاجات و مصنّعات طارئة. في مقابل ضرورة ارضاء حاجة بيولوجية يومية، و هو ارضاء غريزة الجوع، لأنّ حاجة الكيان الحي إلى القوت أساس في ادامة الوجود. لهذا السبب تختلف علاقة الفكر مع الطعام عن أي فعالية حياتية أخرى. في أنّها يتعين أدائها و ارضاؤها يومياً لتأمين ادامة البقاء.

٧- مجتمع الصيد و الزراعي، و إنتاج الفائض

يتضمّن الكتاب مسح لمرّاحل تطوّر حضارة الإنسان العاقل، و دور أهمية تهيئة الطعام في كل منها، مع بيان مقام الطبخ بين الحرف الأخرى، و صيغة تركيب المجتمع الأول الذي عاشه الإنسان العاقل، مجتمع الصيد و الجني، الذي دام زمن يقدر بمائة و ثمانون ألف عام. كانت تكنولوجية الطبخ بدائية، غالباً ما تقودها الأنثى، بينما يقوم الذكر بقيادة عملية الصيد، و حماية الجماعة. فكانت أدوات الصيد ايسط من أدوات الطهي، من حيث الجهد المستنفد في تصنيع الرمح مثلاً، في مقابل ما يحمل القدر من جهد في تصنيعه، و لذا كانت الأنثى تتمتع بموقع مرموق في المجتمع.

بعد المرحلة الأولى، الصيد و الجني، من تكوّن مجتمع الانسان، ابتكر الانسان

تكنولوجيا الزراعة، في زمن يعود إلى خمسة عشر ألف عام. و حينما لم يكن لملكية الأرض قيمة في مجتمع الصيد، أصبح للأرض قيمة يتمين الحفاظ عليها في هذا المجتمع الجديد. مما تطلب قدرات قتالية أكثر تقدماً للدفاع و الحفاظ عليها. فمنح الذكر أهمية اجتماعية، و أصبح مالك الأرض، و المهيمن على إدارة المجتمع. فاخضع مقام الأنثى لسيطرته. فتغير تركيب المجتمع ضمن هذه النقلة الجذرية في صيغة الإنتاج، و علاقة الفكر مع البيئة، و اكتسب صفات جديدة متعددة.

فدخل الرجل في خصام مع مقام الأنثى، التي كان لها دور كبير في إدارة العائلة و المجتمع، و كانت حرة من هيمنة الذكر كما كان الذكر حراً من هيمنتها.

و ظهرت الاساطير مع ابتكار الإنتاج الزراعي، التي تعبر عن الخصام بين الأنثى و الذكر، تمثلت بأساطير الأثني العذراء، التي تلد الطفل من غير دور للرجل، تعبر عن الحرية التي كانت تتمتع بها المرأة قبل ظهور هيمنة الرجل، التي اقترنت مع وظيفة الدفاع عن ملكية الأرض.

و من بين أوائل هذه الأساطير التي تمتعت بأهمية تاريخية، أسطورة الإلهة عشتار. ظهرت لاحقاً أساطير مشابهة في الكثير من المجتمعات الزراعية في دور نقلة هيمنة الرجل على إدارة المجتمع. و قد اعتمدت من قبل الإبراهيمية. كما ظهرت أسطورة فرقة الامازونية amazons، المؤلفة من إناث مسترجلات، هدفهن محاربة هيمنة الرجولة.

دام هذا الخصام في الزمن بين الأنثى و الذكر، و لم تخف شدة الهيمنة الذكورية لحد تاريخنا في تكوين المجتمع الأهلي. و إن قلّت بعض الشيء مع عصر التنوير، و مع ظهور المجتمع المدني، و الحركات النسوية التحررية.

كما أحدث الإنتاج الزراعي عاملاً جديداً آخر في علاقات المجتمع مع إدارة الوعي بالوجود، و هو إنتاج الفائض. هيمنت على الفائض فئة صغيرة في المجتمع، و استمتعت به، مما أحدث التمايز الطبقي. فظهر لأول مرة في مجتمع الإنسان، العيش المترف في مقابل عيش العوز. و أصبح المجتمع الزراعي يتعامل مع نوعين من الطهي: البذخ و التنوع و الصقل، الذي تتمتع به الطبقة التي احتكرت الفائض. في مقابل ذلك العوز و بدائية الطهي، الذي أخضع إليه غالب أفراد المجتمع. كما ظهر التباين بين العيش المتقدم للمجتمعات التي اعتمدت و طورت الإنتاج الزراعي، فأسست الحضارات الكبرى، في مقابل تلك التي استمرت ضمن عيش

الصيد و البداوة. و قد تباين العيش بين هذين القطبين، ليس في الطهي فحسب، و إنما كذلك في مختلف صيغ العيش: كقطقوس مختلف نشاطات تفعيل إدارة المجتمع كالملبس و السكن و مختلف صيغ اللهو، و الموقف من العمل.

تحزرت الفئة التي سيطرت على الفائض من العمل اليدوي، و تفرغت لإدارة و قيادة المجتمع. فأخذ العمل اليدوي، صفة مقام متدنٍ في التراتبيات hierarchy الطبقيّة في المجتمع. كما فقدت المرأة موقع مقامها الاجتماعي بالنسبة للرجل، و فقّدت معها حرفة الطهي، و تدنّى مقامها الاجتماعي. أولاً، لاقتراانه مع المرأة التي فقدت مقامها الاجتماعي. و ثانياً، لأنّه عمل يدوي، اقترن مع العامة، بمعزل عن الصفوة التي هيمنت على فائض الإنتاج.

غير أنّه عندما تأسست الدولة لتقود المجتمع، و ظهرت الحضارات الكبرى في وادي الرافدين و مصر، أدى ذلك لتأسيس جيش ممتنّ للدفاع عن ملكية الأرض، كوظيفة اجتماعية عسكرية. تتطلّب إدامة الجيش الممتنّ، ابتكار و وظيفة عسكرية ملحقة به، لا الاشتراك في معارك الدفاع و قتل الآخر، و إنما تهيئة الطعام إلى الجيش المتنقل. فأدت هذه الوظيفة إلى منح الرجل الطباخ مقاماً عسكرياً، بالرغم من أنّ الطبخ هو يرجع في أصله إلى وظيفة الأثني.

و يتضمّن الكتاب العوامل التي أدت إلى ظهور النظام الديمقراطي في اثينا. و منح الفرد في هذا النظام حرية الحوار و التفكير، فتهدّأت الظروف الاجتماعية السيكولوجية و المعرفية لظهور الفيلسوف و الحرية الفكرية المناسبة لتحويل الحرفي إلى الفنان.

كما أدت هذه الظروف إلى تطوير و تحسين الطعام الذي يقدّم على موائد اثينا. كان الاعتدال في تناول الطعام من الآداب التي ركّز عليها الاغريق.

و بينت الكاتبة موقف الفلاسفة الاغريق من الطعام و الطبخ. فلم يتقبّل الفلاسفة مثل سقراط و أفلاطون متعة الطعام، لأنهم سعوا و ركزوا على تطوّر حرية المنطق و إرادة الذات. مع ذلك، تضمّنت ولائم أفلاطون العشاء، حفلة الشرب بعد الطعام، فكان يلتقي فيها رجال ذوو شأن و فكر، حيث بعد أن ترفع الأطباق، يقدّم الشراب. و قد ذوّن أفلاطون حوار هذه الجلسات التي أصطلح عليها بـ symposium، و يعتقد بعض الباحثين، إنّ في هذه الجلسات تطوّرت و أنضجت الفلسفة الإغريقية.

و ظهرت في هذه المرحلة أهمية الطباخ الذي جمع وظائف متعدّدة: جزار القربان، و وظيفة دينية، و طبّاخ الولايم و القصر. فاكتسبت حرفة الطبخ مقاماً مرموقاً في

المجتمع، أقرب مقامه بذلك للفنان.

أما الطباخ الروماني فكان يؤكد على التنوع و براعة الحرفة، و يخفي أحيانا بأشكال مبتكرة واقعية مادة طعام الطبخ، كتقديم معدة خنزير على شكل سمكة. كما ابتكر المجتمع الروماني طقوس تعبّر عن الرقي و التذوق الرفيع، و احترام حرفة تصنيع الطعام و الطباخ، و ما يتضمّن من قدرات حرفية و فنية في تهيئة الوجبة، و شكل تنظيم المائدة.

و واضح ذلك في وصف الإسراف في الولايم الرومانية من قبل الكاتب بترونيوس Petronius بكتابه المعنون ساتيريكون Satyricon، الذي يعتبر من بين أهمّ و أمتع ما جاء في الأدب الروماني. و لم يقتصر على وصف إحدى الولايم، و الإسراف و في عدد الوجبات و الكمّ المقدّم من الطعام فحسب، بل، المبالغة في الاستمتاع بتناول الطعام، في طقس ممارسة احتفال الولايم.

كان المجتمع الصيني أول من منح حرفة الطهي مقاماً اجتماعياً مرموقاً. فقد منح المقام الأول للشاعر و الأديب و الفيلسوف و الرسام، و الثاني للحرفي بما في ذلك الطباخ، و مقام ثالث متدنّ، إلى التاجر.

و أهتم البلاط الصيني بالطعام، و كان يستنفد طاقات هائلة يومياً في تحضير وجبات طعام القصر. و قد تميزت و نضجت المائدة الصينية في أصول تناول الطعام، قبل غيرها بعدة قرون. لقد استعملوا عيدان التقطيع chopsticks منذ ٣٥٠٠ عاماً.

أما المجتمع الهندي فقد أكد على العلاقة بين ممارسة و طقوس تناول الطعام في تداخل مع النظام الطبقي الاجتماعي. يحدّد هذا النظام، ما يؤكل و ما لا يؤكل، و من يحق له ملامسة الوجبة و الأواني، بل غالباً ما سخرت الأوراق النباتية، و من إهمالها للتأكد من عدم ملامستها من قبل الفرد غير المناسب. كما حدّد النظام مع من يؤكل و ما يؤكل و كيفية تقديم الطعام.

٨ - تعرّ سيرورة تطوّر المطبخ

إن سيرورة تطوّر الطباخ متعثره بعامته. تنتعش المائدة و تتهدّب كلما ينضج تقدم الحضارة، أو خلاف ذلك، و تندنى كلما تخمد فتكبت قدرات الابتكار. تبعاً لذلك كلما تخفق حضارة مجتمع ما يتدنى معها مقام الطباخ، فهي دلالة واضحة على تدني مقام العمل اليدوي، كلما تخفق الحضارة في منح أهمية للعمل و الحرفة. و هي كذلك دلالة واضحة على اغتناء العيش الذي تبتكره الجماعة و تميّشه، سواء بصيفه الراقية او المتدنية.

و واضح ذلك مما عرضته الكاتبة، من أن المهنة اليدوية، لم تكن جديرة بالاحترام في العصر الإسلامي، لأن المهنة، أو أي عمل يدوي ينظر إليه بالازدراء و الدونية. فلم يرتقِ الطباخ إلى مقام راقٍ في المجتمع الإسلامي. كانوا يطلقون على العمل اليدوي «مهنة» و هو الماهن، يوصف بالحقير. يرجع اصل هذا الموقف إلى ثقافة البداوة، التي انتقلت إلى الإبراهيميات و أصبح تأمين قوت العيش عطاء إلهي، و ليس عمل و كذ الفكر و اليد.

كما كانت تكنولوجيا الوجبة سراً من أسرار العائلة أو الفرد الحرفي، و لذا لم يتهيأ ظرف ظهور الفنان الطباخ في العالم الإسلامي.

و تعرّضت كذلك وظيفة تهئنة الطعام في العصر الوسيط في أوروبا، إلى نكسات حضارية، و تدنّى مقام وظيفة الطبخ مع تدنّي موقع المرأة، و هيمنة الرجال على إدارة المجتمع. مما أدى إلى تدني أهمية وظيفة الطهي في تلك المجتمعات، نسبة إلى الحرف الأخرى، كالنحت و الرسم و العمارة و الشعر و غيرها خاصة منها التي وظفت لدعم مقام السلطة المركزية و الإيديولوجية الدينية.

كان الموقف من الطعام في العصر الوسيط تحت سيطرة الكنيسة، موقفاً زاهداً متقشفاً. و انشغل الناس في التعبير عن الورع إلى الإله، و حرمان النفس من تنوع الطعام و الاستمتاع به، و عمّ الصوم بهدف تطهير الذات من الذنوب و اسطورة الخطيئة الكبرى التي اقترنت مع خلق الانسان المفترض. و عبّر الفيلسوف نيتشه عن هذا المرض السيكولوجي، بقوله: «إن الأخلاق المسيحية عبارة عن انتفاضة ضد الحياة». و اعتبرت الكنيسة الطعام و الشراب يثيران الشهوة الجنسية، و قدّست كبت الاستمتاع بالوجود.

لم يتمكّن الفكر أن يتجاوز هذه العصبيّة الإبراهيمية بسهولة. هيمن على ثورة كرومويل في انكلترا التعصب الديني البيوريتاني Puritan، فأصبح «الشعل الشاغل في الحياة هو الخلاص من نار جهنم». تحت عبء هذه الأوهام، نفروا من الاستمتاع بالطعام و الجنس و الموسيقى، و غيرها من ملذات الحياة.

٩ - عصر النهضة: تقبل الشكل الجديد، و ظهور الفنان

ينبني التعامل مع خصائص المادة، سواء منها الحية أم الجامدة على ابتكار تكنولوجيا جديدة، فيؤلف مجموع التكنولوجيات شبكة معلوماتية ضمن شبكة الطرائق المستجدة لذلك المجتمع. فيستخر المجتمع هذه الشبكة من المعلومات في التعامل مع الظواهر. تتقدّم و تتطور هذه الشبكة بجزئياتها و عمومياتها، فيشارك في

تقدمها و ابتكار تكنولوجياتها الحرفيون المتميزون، من غير أن يكون لهم مقام بارزاً و ملحوظاً في تراتبية شبكة المقامات للمجتمع المعين.

ألقت هذه العلاقات التكنولوجية المعرفية قاعدة التطور الحرفي التكنولوجي ما قبل ظهور عصر النهضة، إلا في حالات نادرة، حيث يلتزم الحرفي بالتكنولوجية القائمة ضمن المرجعية المشتركة.

مع ذلك، يختلس الحرفي المتميز الفرص ليعبر عن قدراته الابتكارية، فيتجاوز المرجعية المشتركة، فيبتكر أشكالاً جديدة مُجتزأة. سواء كان واعياً لهذه الحركة أم لا، فيكون قد حقق تقدماً معرفياً في تطور الحرفة. سواء أكانت هذه الحركة ضمن شبكة تكنولوجية لمجتمع بسيط أو متقدم، المهم تفعيل قدرات الابتكار بالرغم من المحددات التي تفرضها تقاليد الحرفة نفسها، و المجتمع المتلقي لها.

تولّف حركة هذه الحرية، و الوعي بها، قاعدة و ظرف ظهور الفنان، في مقابل الحرفي.

يتحقق الابتكار من قبل فرد معين، ضمن مرجعية اجتماعية تهيئ حرية التعامل، و تولّف ظرف ظهور الابتكار، و من ثم دعمه. و إلا يعجز الفرد عن تفعيل مواهبه، و سيهمل ما يبتكر، و يتجاوزها الزمن، ما لم تكن هناك مرجعية تدعمها. لا يحصل تقبل تكنولوجية جديدة، أو شكل جديد لمصنّع، إلا إذا كان هنالك مقومان قائمان متزامنان في شبكة الطرائق المستجدة لتنظّم هذا التقبل.

- المقوم الأول: معرفة مشابهة في المرجعية القائمة، إلى المعرفة الجديدة سواء التشابه الواقعي أم المماثل analogue، حيث تولّف قفازاً لتقبل الشكل الجديد.

- المقوم الثاني: هو تربية و تدريب مسبق للفكر على تقبل البدائل، و استيعاب التعامل مع الجديد. بمعنى لا يتقبل الفكر الشكل الجديد و التكنولوجية التي سببت ظهوره، إلا إذا كان الفرد قد تمتع بتربية منذ الطفولة تتضمن منحى يتقبل الجديد و البدائل، يسخره في تحقيق النقلة المعرفية و الحسية لتقبل الجديد.

لذا نجد المجتمع المنغلق على نفسه، و المحتبس في إطارات Paradigm معينة، سواء دينية أم سياسية، لا يتمكن من تقبل الجديد، و لا يبتكرها أصلاً. و هنا مصدر أهمية تربية الطفولة، و تربية الذات على حرية تقبل التنوع و البدائل.

و تشير الكاتبة كدليل على الرافض اللا عقلائي و عجز تقبل الجديد في هذا العصر بالموقف الذي تمثل بالطماطم/ البندورة، و القهوة، و استعمال الشوكة.

إذ اعتبر مجتمع البندقية استعمال الشوكة عملاً شاذاً، و غير لائق اجتماعياً. و كان للمنظمة الدينية دور فعال لهذا الرفض، باعتبار أن الله خلق أصابع اليد لتناول الطعام.

ما ان تبتكر و تتأسس طرائق جديدة في مجتمع معين، و تستقر كتقليد اجتماعي، بعد ان يلقن بها الأطفال، فيعجز المجتمع عن تجاوزها، بالرغم مما تظهر من تخلف بالنسبة لتطور الحضارة، و فقدانها وظيفتها العملية practicability مع مرور الزمن، و اعتبارها مريضة في دور ابتكارها و اعتمادها، كجلد الذات و الصيام و الذكورية. كما تتمثل بصيغة واضحة في زماننا كلباس مجتمع الجزيرة العربية الدشداشة/ كندورة في مختلف المناسبات: في العيش اليومي العائلي، النوم، الراحة، العمل، الصيد، الغزو، الاحتفال، المناسبات الرسمية. ما هذا الجمود الحضاري، إلا دلالة على فقر قدرات الابتكار و كسلها، و عجز هذا المجتمع عن تقبل التنوع، و إخفاقه في التكيف مع التطور الحضاري. قارن هذا الجمود مثلا في مقابل تعدد طراز اللباس لمختلف الألعاب الرياضية التي يمارسها المجتمع الانكليزي، و تنوع لباس الاحتفالات الشعبية في إيطاليا.

إن سبب التنوع في صيغ تنوع العيش و ما يتضمّن من طقوس، و تطور تكنولوجية الحرفة، مع ظهور عصر النهضة، حيث منح الحرفي مقاما اجتماعيا مرموقا. و اكتسب البعض من قادة الحرف مقام الفنان. تمثلت هذه الحالات النادرة في الماضي، بما منح من مقام اجتماعي و ديني في السلطة، لكل من امحوتب Imhotp، مصمم الهرم المتدرج. و من ثم أكتينوس Ictinus و كاليكراتس Callicrates، المعماريين المصممين لمعبد البارثيون Parthenon في أثينا عصر بركليس Pericles.

ألف حق التمتع بهذه الحرية و الوعي بها، قاعدة و ظرف ظهور الفنان، في مقابل الحرفي. لم يتقبل المجتمع هذه الحرية، أو يعي ضرورتها، بسبب ما تفترض من حق التفرد، و الابتكار، إلا مع بدء ظهور العقلانية و مبادئ حرية حق التفكير، مع بدء عصر النهضة، ابتداء من منتصف القرن الرابع عشر. و ربما مثل موقع جيوتو Giotto الاجتماعي و الحرفي، النقلة الأولى لظرف ظهور الفرد المتشخص، و تبعاً لظرف ظهور الفنان. ولد جيوتو في أواخر القرن الثالث عشر و توفي في بداية القرن الرابع عشر، فنجاوز جذريا شكل وجه ألوهية الآلهة البيزنطية، و ابتكر شكلاً جديداً لوجه إله يعبر عن تقارب الشكل مع واقع أنسنة الآلهة. كما ظهرت المناظر و الأبنية

و موقع الأفراد بينها. تعبر أكثر عن واقع دنيوي، متجاوز الرؤى الإبراهيمية التي تقسم bifurcate عالم الوجود لوجوديين روحي و مادي، لا يلتقيان إلا يوم الحساب. بهذه النقلة لم يطور جيوتو عمل جيوفاني سيمابوي Giovanni Cimabue فحسب، بل اقترب كذلك من الواقعية الكلاسيكية، و إعادة إحياء سيرورة حضارة الإنسان. تمتع سيمابوي بدعم صفوة و مرجعية زمانه، و قد أثنى عليه دانتي Dante، في ملحمة « الكوميديا الإلهية ». و لذا تمتع بموقع حضاري في مرحلة مفترق الطريق، بين الهمنة الغيبية و بدء التعقل، لم يحظ بموقع اجتماعي مشابهة، لا المعترلة في الاسلام و لا إين رشد.

ظهر في تلك الحقبة، الطباخ/ الشيف بارتولوميو سكاپي Scapi بين ١٥٤٠م - ١٥٧٠م، و اعتبر كتابه المَعْنُون «أوبرا Opera» فتحاً جديداً في جمال الطباعة و أناقة طباعة عصر النهضة. رسم بدقة و أوضح المطبخ المثالي، لما يتضمّن من أداة طهي و ما يطبخ من تنوع في الوجبات.

يتمتع الفنان بحرية تجاوز المعرفة و الحسيات القائمة في المرجعية الفكرية، و يبتكر ما يستبدلها أو يضيف إليها. و حينما يقدم الفنان على تفعيل قدرات ابتكاره، يكون همه الأول و الفعال في المخيلة هو التعبير عن أحاسيس الذات، و لا يكتفي بتطوير و تهذيب التكنولوجيا القائمة التي يسعى إلى ابتكارها. بل يعبر عن قدراته الابتكارية، المعرفية و الحسية، ضمن تجربة جديدة، لم يكن من سابقة لها. و لذا يعلن و يفتخر بها، و هو حريص أن يعرض للمجتمع، ما يبتكر من الجديد، و ما تميز بسببها عن زملائه في تناقض مع هذا الموقف الذي يحرص فيه الحرفي على سرية المعرفة و خاصة التكنولوجيا المجزأة التي كان ابتكرها و أتقنها.

ذلك واضح في المثل الذي اعطته الكاتبة عندما رافقت الإمبراطورة أوجيني Eugenie زوجة الامبراطور نابليون الثالث في زيارة إلى السلطان عبد العزيز. و من بين ما قدم لها، طبخة الباذنجان المطحون/ المتبل، فسألت مضيفها السلطان ان يسمح لطباخه أن يعلم طبّاخها تحضير هذه الوجبة. و طلب الطباخ الفرنسي من الإمبراطورة إعفاه من هذه المهمة بعد ان التقى بالطباخ العثماني، لأن الطباخ العثماني لم يعتمد المقاييس و الوزن، بل يطبخ بأحاسيسه و أنفه. كان الواقع أكثر من هذا. كان الطباخ العثماني لم يزل يمارس عمله كحرفي، و يعتبر ما يبتكر من جزئيات و مهارة العمل، سراً مهنياً، يتعين أن يحتفظ به. بينما الطباخ الأوروبي الذي بدا آنذاك يتجاوز مقام الحرفي و يكتسب مقام الفنان، و يتمتع بحق التفرد

و التفكير. فيعلن و ينشر ما يبتكر، لذا تجاوز سرّيات الحرفي. و هنا كان مصدر التصادم بين هاتين العقليتين: التقليديّة الحرفية للطباخ العثماني، في مقابل الطباخ الفرنسي المتميّزة.

لا يتفرد الفنان عن المجتمع، بل يتميّز individuated^(١)، إذ أن تفرّده يكون نيابة عن المجتمع، بالصيغة و الكيفية حيث يهدف إلى توسّع و تغيير و تجاوز المرجعية المعرفية و الحسية القائمة^(٢). فيقوم بقيادة المجتمع، و المجتمع يمنحه كفراد حرية أداء هذه الوظيفة.

لا يتهيأ ظرف تميّز الفنان ما لم ينع الأفراد أو جزء من المجتمع بضرورة تجاوز المرجعية، فيدعموا ما يتضمّن الابتكار من أهميّة معرفيّة و حسيّة جديدة. أو لا يظهر أصلاً و يُهمل المبتكر، إذا لم يجد من يتقبل ابتكاره. و إن ظهر و لم يمنح الأهمية المناسبة، سيقبّل العمل في زمن لاحق، كما تأكّدت أهميّة فان غوخ van Gogh بعد وفاته. و لم تقدّر أهمية موسيقى سترافنسكي Stravinsky، إلا بعد أن تعرّضت إلى نبذ و نقد عدائي رافض.

١٠- تطوّر تناول الطعام و دور الفنان في مختلف المجالات الفنية

تعرض المؤلّفة في كتابها مسحاً مشوّقاً لبعض من التطورات الجذرية لطقوس تناول الطعام، تنوع المادة و تهذيبها و تنظيمها. و توضح لنا بأنّ علاقة هذا التنوع، و ابتكار الطقوس يؤلّف في الواقع، كغيره ضمن الحرف و الفنون، قاعدة تطوّر حضارة الإنسان. كما تبين لنا كيف حققت قدرات الفكر الايجابية، صيرورة التقدم الحضاري.

و تبين بأن القدرات الابتكاريّة نفسها بصيغها السلبية، هي ذاتها التي أعطت وظيفة أداء الحرفة بعامتها، العمل باليد، مقاما دونيا في تراتيبات المجتمع التقليدي، و خاصة مقام وظيفة الطهي و الطباخ، و أبعدتها عن مقامها المرموق في تركيب المجتمع. مع ذلك، كلّما كانت هذه القدرات الايجابية حرّة و فعّالة، أضافت خطوة

(١) سخر هذا المصطلح ويل ديورانت لتباين بين التفرد individuality بهدف التعبير عن هوية الذات، و المتشخصّ و هو المفرد individuated الذي يتوافق تفرّده، و ابتكار و قيادة تقدّم المجتمع.

(٢) يتفرد الفرد عن مرجعية الجماعة بهدف التعبير عن هويته. بينما الشخص يهدف قيادة الجماعة إلى رؤى معرفيّة و حسيّة جديدة أفضل، فيقوم بدور قيادة المجتمع و تطوّره.

جديدة في التقدم الحضاري. و ما التقدّم الحضاري إلا تلك الحقب الزمنية حيث تجد قدرات الابتكار الإيجابية حرية الانطلاق، فتحقق التقدّم الحضاري كما حقّقته الإمبراطورية الرومانية والصينية والعباسية، وأخيراً عصر النهضة. و هي عبارة عن حقب تعبّر عن انطلاقات لحرية الفكر، و قدرة هذه الحرية في التحديّ الفعال للقوى الفكرية التي تكبت الفكر نفسه.

كما تبين مع ظهور حركة التنوير، الذي بدأ مع تقدّم متعثر، يمنح وظيفة الطهي و طقوس المائدة، مقاما مرموقا في تكوين الحضارة، و يعتبرها مقوماً أساسياً في تهذيب ممارسة عيش الجماعة. و منحت هذه الحركة، في الوقت نفسه، للفنان مقاما مرموقا في تركيب تراتيبات المجتمع. و اسهم الفنانون و الذواقة في تقييم تقدّم المائدة، سواء أكانوا موسيقيين أو رسّامين أو كتّاب، إضافة إلى كتابات الطبّاحين أنفسهم.

إنّ قصة سيرورة تطوّر حضارة الانسان متعثرة بعامتتها، كما اشرنا لذلك. فكانت تنتعش المائدة كلما ينضج تقدّم الحضارة، أو خلاف هذا، تندنى كلما تكبت فتخمد قدرات الابتكار الإيجابية، أو كلما تخفق قدرات الفكر الحرّ، يتدنّى معها مقام الطباّخ. لذا، يؤلّف تقدّم و نضوج طقوس المائدة و مقام الطباّخ، دلالة واضحة على تقدّم و نضوج حرية قدرات الإبتكار، و إغناء العيش الذي تبتكره الجماعة و تعيشه، بصيغها المهذّبة.

فالجماعة community التي تعجز عن تطوير تنوّع الطعام، و تهذيب صيغ طقوس تقديم و تنظيم مائدة الطعام، تعبّر عن جمود فكريّ، و عدم قدرة تحريك و تفعيل الابتكار. مثال جيد لتنوّع طقس ما، و منحه قيمة وجودية، شرب الشاي في اليابان، و كذلك الأمر بالنسبة لابتكار و تنوّع الألبان في فرنسا و المعجنات في ايطاليا. و ذلك في تناقض مع عوز تنوّع و ابتكار اللباس و الطعام البدوي، و الجماعات البدائية الأخرى.

١١ - تداخل الفنون و سيرورة عموميتها

لا يمكن تحقيق ترقية الطباّخ و مقامه، بمعزل عن تطوّر الحرف و الفنون الأخرى. لأن تفاعل مختلف الفنون يؤلّف و ينشّط و يهذّب القدرات الحسية الفعّالة بالنسبة للفرد و الجماعة. و بقدر ما تمزّل أحد الحرف/ الفنون عن تطوّر عمومية المجالات الحسية الأخرى، سواء أكان إهمال الرسم أم الرقص أم الشعر أم الأدب، كلّه سيؤثر على عمومية حسية الفرد. فلكل من تكوين و حركة المجالات الحرفية/

الفنية موقع لها، معرفي وحسي ضمن شبكة الحضارات، و سيرورة حضارة الإنسان.

بمعنى آخر، الفرد الذي لا يتذوق الطعام الراقى، و لا يسمى إليه، سيبقى متخلفاً عن إمكانية الاستمتاع بحسيات ما يتحقق من تطوّر و ابتكار معالم حسية تحمّل بها المصنعات الأخرى. كان الموسيقار روسيني Rossini مثلاً، يؤلف الموسيقى و هو على مائدة الطعام. فلم ينظر للطعام و تنوع المائدة و غناها، و أناقة طقوس الجلوس على المائدة، بمعزل عن الحسّ و الاستمتاع بتطوّر الموسيقى.

١٢ - ثمن معاناة الطباخ

إنّ ثمن تهيئة الطعام باهظ جداً، لا يتحمّل معاناته غير الطباخ الحرفي أو الفنان المتفاني. إذ حينما يهين الحرفي أو الفنان العمل في المجالات الأخرى، سواء في الموسيقى أم النحت أم الشعر، متى ما تتوافق آلية العمل مع سيكولوجية مزاجيته و صحته. قد يتوقف عن العمل و يتأمل لحين يبتكر رؤى جديدة تهين له ظرف تفعيل قدراته المعرفية و الحسية، فتظهر البدائل في المخيلة فينضج أحدها. و ليس بالضرورة أن يوازي البدل المقدم مستوى أعماله السابقة أو اللاحقة، فهو مؤدّ يعجز أحياناً و يتفوق أحياناً أخرى.

لقد ظهرت السيمفونية الثامنة ل بتهوفن بعد السابعة و قبل التاسعة، فجاءت تكراراً، باهتة نسبياً بين هذين العاملين الجبارين. إنّه ترف لا يتمتّع به الطباخ الحرفي/ الفنان، فكلّ طبخة، و كلّ مناسبة، مهما كانت ظروف العمل و حالته السيكولوجية، إذ يفترض أن تتصف الوجبة المقدّمة بالكفاءة نفسها. بل لا يتمكّن الطباخ تكرار العمل، لأنّ التكرار يسبّب الملل، و الطعام يتكرّر يومياً، و لا مجال لتأجيله، لأنه حاجة بيولوجية يتعيّن إرضاؤها في مواعيدها. فعلى الطباخ أن يتجاوز التكرار و ما ينتج عنه من ملل، مهما كانت ظروفه الخاصة، المزاجية و الصحية، و من غير فحوات للراحة و التأمل و التوقّف عن العمل. هذا مما يجعل عمله مجهداً و محبطاً. لأنّه دائماً منذ أن يفيق في الصباح، تلازمه الحيرة: conundrum هل سيحقق طعام ذلك اليوم بمستوى مقام سمعته، حتى و إن تركزت الوجبة. لذا يتعيّن أن يبتكر و يطوّر، يحقق المبتكر الجديد، و إن بالاسم و الشكل المتوقع الذي يقترن بتلك الوجبة. و هنا مصدر ارتباك سيكولوجية الطباخ و إحباطها. واضح الإحباط الذي تعرض له الشيف فاتيل Vatel في القرن السابع عشر، عندما كان على عاتقه أن يهيء الطعام بالكم المناسب لخمسة آلاف شخص، لم يصله من الكمية

التي طلبها من السمك إلا عربتان من مجموع اثنتي عشرة. فوصل به اليأس، و اعتبر قدرته كإداري ليست بمستوى مقامه و موهبته كفنان، فانتحر في آنية الحدث.

و تبين الكتابة مع ظهور عصر التنوير، في القرنين الثامن و التاسع عشر، بدأ يكتسب الطباخ حرية الابتكار، حيث منحت وظيفة الطهي و طقوس المائدة، مقاماً مرموقاً في ترانبيات تكوين المجتمع، و اعتبرته مقوماً أساسياً في نضوج و تهذيب صفوة المجتمع. و إن بدأ هذا التطور بمراحل متعثرة. و كان الظرف المناسب للفنانين الآخرين، سواء أكان موسيقياً أم كاتباً روائياً. و كان الأمر كذلك في تطوير المائدة و دعم ترقية طقوسها.

تمثل ارتفاع فن الطبخ، أولاً بارتقاء مقام المائدة، ترتيبها و ما يضع عليها من أدوات كالصحون و الزجاجيات و الممالح و أطباق الطعام، مقترن بارتفاع مقام الطباخ، و مع ما أصبحت تحمل المائدة من تنوع و نضوج و رقي في تنوع و جبات الطعام. فقد أصبحت سيرورة تقدّم المائدة، و ما يضع عليها، و طقوس الجلوس حولها، منذ القرن الثامن عشر، في تقدّم مطّرد، بعد أن تجاوزت أوروبا مرض سيكولوجية التقشف و جلد الذات، التي ظهرت بعد انهيار الحضارة الكلاسيكية و ما تضمنت من عقلانية، و من ثم هيمنة الأيديولوجية الإبراهيمية على الفكر، ضمن مختلف صيغ العصور المظلمة.

و بدأ يتضح هذا التطور في القرن التاسع عشر، بعد أن اكتسب الطباخ مقام الفنان الحزّ المستقل.

و منذ القرن الثامن عشر، بدأ أنكيت المائدة يحدّد و يلتزم بمواعيد تقديم الطعام. و من بين القادة الذين منحوا أهمية لموعد تقديم الطعام للضيوف و الالتزام به، كان جورج واشنطن، أول رئيس جمهورية أمريكا. لقد اعتبر المؤرخ الأمريكي لويس ممفرد Lewis Mumford، بأن: «الساعة هي مفتاح العصر الصناعي، و ليست الماكينة البخارية».

كما أكد الكاتب و ذوّاق الطعام، جان أنتلم لبرينا سافرين Jean-Anthelme Brillat-Savarin، في القرن التاسع عشر، على الالتزام بالوقت في تقديم الطعام، و قال: «إن أهمّ ميزة في الطاهي ضبط الوقت».

ظهر في هذا العصر طبّاخون أصبح ينظر إليهم كعباقرة، تمثل بشخصية كاريم Careme، الذي تمتع بشخصية حرة. و وجد الملوك الذين عمل عندهم، بأنه رجل يتعمّن التعامل معه ليس كحرفي جيّد، و إنما كفنان يعمل من أجل الفن. لذا عندما

عرض عليه البارون جيمس روتشيلد James Rothschild أن يتقاعد من الخدمة خلال عشر سنوات و يسكن في القصر، أجابه: «أنه يفضل ان ينهي كتابة كتبه في مكان صغير هادئ في باريس، و الإيراد الذي يحصل عليه من كتبه يزيد عن حاجته».

١٣ - عقلانية و غيبية الموقف من الطعام و المائدة

ستعني العقلانية هنا، لا أكثر من تحرّر الفكر من السحر و الدين و غيرها من الأوهام التي لا تُبنى على منطق تجربة تعامل مادي مع الأشياء و الظواهر. بينما تعني و تُبنى العقلانية ضمن مجال الطعام و المائدة على مقومين: أولاً، حرية اختيار الطعام من غير المحدّدات و المحرّمات التي تظهر مع الأساطير و التقاليد البالية و الغيبية، تبتكرها السحرة و المنظمات الدينية، ممثّلة بالصيام و تحريم بعض اللحوم.

و ثانياً، عقلانية ابتكار أتكيت المائدة، و ما يتضمن من ضبط مواعيد تقديم الطعام و حضور الجالسين، و تنظيم سلوكيات الجلوس حول المائدة، و ترتيب تقديم الوجبات و صيغ تعاقبها.

إذاً، كلّما يتهيأ ظرف لحرية سيكولوجية الذات، و عي هذه الحرية و ممارستها، تتقدّم حضارة المجتمع المعين. و هو كذلك كلّما تُكبت حرية الفرد، تعجز سيكولوجية الذات عن الاستمتاع بمختلف القدرات الحسية التي تمتلكها. خاصة حينما يتعرّض الوجود إلى خطر الزوال، في حالات الجوع و العوز إلى الطعام، و حينما تخضع لنزوات الأنظمة الاستبدادية. عند ذلك تسمى سيكولوجية الوجود إلى محض إدامة البقاء. فيتدنّى العيش و يخسر ذلك المجتمع عامل المنافسة ضمن تطوّر حضارة الإنسان.

يتعين أن لا ينظر إلى الطعام، تنوع المادة و غناها، و أناقة طقوس الجلوس حول المائدة، بمعزل عن التطوّر الحضاري. و هذا ما تؤكّد عليه الكاتبة في مختلف مراحل تطوّر حضارة الانسان. كما تبيّن لنا، التناقض بين إرضاء حاجة الجوع، و إدامة الوجود، في مقابل حرية إغناء المائدة، و نقل العيش من حالة عبثية الوجود إلى وجود يعي متعة عيشه. فتبتكر الحرف و الفنون و تنوع، و من بين أهمّها تنظيم و ترتيب المائدة، مما يجعل طقس الجلوس حولها مستمتع بذاته.

يعالج هذا الكتاب ظاهرة العلاقة بين تطوّر نقل إطار الطعام من صيغة البدائية و البدوية إلى صيغ مدنية civic مهذّبة. و نقل سلوكية تناول الطعام من ضرورة غريزة بيولوجية إلى إطار الاستمتاع المهذّب. و ما تاريخ تطوّر الطعام إلا تطوّر

و تهذيب الذوق و التذوق، و هو في تناقض مع الردات و الرجوع إلى بداوة الموقف من الطعام. هذا ممّا يجعل دور الطباخ في تطوّر حضارة الإنسان ليس كحالة طارئة، و إنّما دلالة واضحة على تطوّر القدرات الاستيطيقية لذلك المجتمع أو الجماعة.

و بقدر ما يتطوّر و يرتقي الطعام و يصبح متعة وجودية، من المفترض أن لا تنحصر هذه المتعة بالمناسبات الخاصة و الولاثم، و لا بصفوة المجتمع.

بيروت في ٢٠١٢/٠١/٠١

رفعة الجادرجي

الفصل الأول العصر القديم

«إن أحد أهم التحوّلات التي حدثت في تاريخ الحياة، أنت من السيطرة على النار، و تبعها طبخ وجبات الطعام. فقد أضاف الطبخ قيمة إلى طعامنا، فغير أجسامنا و عقولنا، و استعمال الوقت و حياتنا الاجتماعية.» ريتشارد رنكهام

تطوّر دماغ الانسان

إنّ المرحلة الأولى من ظهور الانسانيّات هي المرحلة التي تطوّر بها دماغ الإنسان في تحليل المعلومات، فساعدته في الحصول على المعلومات و مشاركته تلك المعلومات، التي كانت السبب في انتقاله إلى المرحلة الثانية في السيطرة على النار^(١).

بدأ هذا التحوّل في تاريخ تطوّر الإنسانيات قبل مليونين و ستمائة ألف عام، من خلال الأحجار الصوانية التي اكتشفت في جبال الحبشة. استعملت الأحجار الصوانية كسكين لسلخ جلود الحيوانات، و أكل لحومها. و تؤشّر لنا صناعة هذه السكاكين من أنّ هنالك تخطيطاً و صبراً و تعاوناً و سلوكاً منظّماً من قبل الذين قاموا في صنعها.

(١) Goudsblom, Johan, Food & eating habits in the expanding anthroposphere, PPC April No. 78, 2005, P.33



سكاكين من الاحجار الصوانية ترجع إلى مليون و ستمائة ألف سنة

تعود الاحجار الصوانية إلى مليونين و ست مائة سنة التي عشر عليها في اسبانية

كما اكتشف جوناثان ليكي Leakey و إيناه لويس و ماري ليكي، في تانزانيا مجموعة و فك و يد، ترجع إلى مليونين و ثلاثمائة ألف عام، حيث ظهر صنف جديد يدعى الهابيلينس Habilines، الذي كان الحلقة الضائعة، و هو صنف يجمع بين القرد و الإنسان. و الهابيلينس هم صغار الحجم، لهم أيدي طويلة و وجوه ناتئة، مما أدى بالبعض أن يطلقوا عليهم اسم القروود، لكن بالرغم من ذلك فإنهم هم صانعو السكين الصوّائي و لهم دماغ ضعف دماغ القروود و هم في خط تطور Homo الإنسان.

ثم ظهر الإنسان المنتصب Homo erectus بين مليون و تسعمائة ألف عام إلى مليون و ثمانمائة ألف عام، و بظهوره بلغ العالم مستقبلاً جديداً. إنهم مشابهون للإنسان العاقل Homo sapiens، في كثير من المزايا. لكن مرّت مدة طويلة حتى ظهر الإنسان العاقل بدماع كبير، و يعتقد انه ظهر منذ مئتي ألف عام، و عاش على أكل اللحم^(٢).

إن العصر الحجري الوسيط الذي أطلق عليه باصطلاح «حضارة» culture الأدوات الحجرية» الذي اكتشف في شرق و جنوب أفريقيا منذ ٢٤٠ ألف عام إلى ١٨٠ ألف عام، له علاقة واضحة بالتقدم التقني و ولادة ما يسمّى بالإنسان الحديث. إن توسّع الدماغ نسبياً أدى إلى التقدم بالنسبة للإنسان

R.Wranham, Catching Fire, 2009, pp.2-3

(٢)

المنتصب، هذا التقدّم أذى بدوره إلى قدرات قابليّة الكلام^(٣). إن فرضيّة الدماغ الاجتماعي مهمة لتفسير الفائدة الكبيرة و الرئيّسة للذكاء، حيث من المتوقع إن الثدييات الاجتماعية التي تشمل الإنسان و القرد قد تطوّرت أدمغتها لدرجة كبيرة و بذكاء عالٍ، رغم وجود فوارق كبيرة. و يعتقد كل من «لزلي أليو و بيتر ويلر» Leslie Aiello & Peter Wheeler، إنّ السبب هو أنّ بعض الحيوانات تطوّرت بأدمغة كبيرة، لأنّ جهازها الهضمي أصبح صغيراً، بسبب تحسّن نوعيّة الغذاء العالي. فالدماغ في طلب دائم إلى الجلوكوز/السكر و النشاء، أو الطاقة، و يستهلك الدماغ ٢٠٪ من الطاقة عندما يكون في حالة استراحة مطلقة، رغم إنه لا يكوّن من الجسم إلا اثنين و نصف من حجم وزن جسم الإنسان^(٤).

النار و الطبخ

و المرحلة الثانية عندما تعلّم البشر استعمال الأدوات و النار. ممّا ثبت مركزهم و أسس أول محاولة للتوسّع. أدت السيطرة على النار إلى تطوّر التكنولوجيا و التنظيم الاجتماعي و تحديد عواطف الفرد و اندفاعاته، و هي مجموعة من ضوابط السيطرة. و استمرت عمليّة التطوّر في الإنسان و الكائنات الأخرى. و عندما انتشرت عمليّة الطبخ، أثّرت بدورها على عادات الأكل و التغذية و على مظاهر تطوّر الإنسان الفيزيولوجية و التركيب الداخلي anatomy^(٥).

تدلّ الشواهد في أسنان و عظام أسلافنا على تغييرات غير مباشرة في الغذاء و طريقة معالجته، إذ أن أسنان الإنسان المنتصب، له فكّ أقلّ قوّة من

Kingdom, Jonathan, Self-Made Man and his Undoing, 1993, pp. 95-96 (٣)

R. Wrangham, p.109 (٤)

Goudsblom, Johan, Food & eating habits in the expanding (٥)
anthroposphere, PP.33-34

أسلافه، لأنّ مضغ اللحم المطبوخ، أسهل بكثير من اللحم النيئ. ساعدته السيطرة على النار، في تخفيفه للهجرة إلى المناطق الباردة، و على أكل كميات أكثر من اللحوم، و لم يصبح الإنسان بالحقيقة من أكلة اللحوم إلا عندما أصبح بإمكانه طبخه^(٦).

إنّ الإنسان المنتصب حيوان اجتماعي، ينتهز الفرص، في الوقت نفسه فهو غير محصّن و معرض إلى الهجوم من قبل الحيوانات الوحشية و عضّ الحشرات في الليل لعدم وجود الضياء. لذا فان النار تمنع الحيوانات و دخانها يبعدها عنه. كما أعطته الضياء و التدفئة، و جعلته يعمل في فراغ الليل الهادئ. من أهم ما جلبته النار هو مواجهة البرد، خاصة في المناطق المرتفعة التي جعلته يحاول السيطرة عليها.

كان على الإنسان القديم أن يتحرك بسرعة بين أغصان الأشجار، لأن ساقبي الإنسان المنتصب طويلتان و قدميه مسطحتان، فتعوزه السرعة للتحرك بينها لصنع ملجأ له. كانت الأيام المظلمة تشكل له خطراً بالدفاع عن نفسه من قبل الحيوانات الأخرى عندما نام على الأرض. لكن باستعمال النار أمّن الإنسان المنتصب في الليل على نفسه من مهاجمة الحيوانات المفترسة، و أصبح في استطاعته النوم بأمان على الأرض، و بممارسته الجديدة في طبخ جذور النبات و اللحم، فلم يعد هنالك أهمية لتسلق الأشجار لكي يحصل على طعامه عندما كان نيئاً^(٧).

و لولا الطبخ لاحتاج الإنسان في مضغ طعامه اليومي الذي يحتوي على ٢٠٠٠ من السعرات الحرارية إلى ست ساعات من مجموع ٢٤ ساعة، إن كان يعيش على طعام مثل طعام القرود. فالقرود الكبيرة تحصل في الساعة

C. Spencer, The Heretic's Feast, A History of Vegetarianism, 1993, p.21, (٦)
R. Wrangham, p. 84

- كان معدل عمر النيندرتال ٢٩ سنة، و النيولذك ٣٨، و الرومان ٣٢ و العصر الوسيط ٤٨ سنة حتى ١٩٠٠، و منذ ١٩٤٠ أصبح معدل عمر الانسان ٦٩ سنة.

J. Kingdom, p. 57, R. Wrangham, p.102

(٧)

على ٣٠٠ سرعة حرارية و لكي تحصل على ١٨٠٠ سرعة حرارية في اليوم عليها أن تمضغ ست ساعات في اليوم. أظهرت الدراسات التي أجريت في الولايات المتحدة و جنوب الباسفيك، أن البشر لا يقضون في مضغ طعامهم أكثر من ١٢٪ من اليوم. هذا الاختزال في الوقت في مضغ الطعام ناتج عن الطعام المطبوخ، الذي أصبح طرياً^(٨).

أدت قفزة السيطرة على النار إلى إيجاد و اكتشاف طرق أحسن لتحضير الطعام و تحسين عملية الهضم تاركة بذلك طاقة و مجالاً أكثر لنمو الدماغ. و الخطوات التي أدت إلى السيطرة على النار شملت عمليات مختلفة حققها خلال عشرات الآلاف من اجيال «الهابيلينس» و ذلك منذ أن بدأ يحصل على شرارة من الأحجار الصوانية بصورة دائمة^(٩).

كما أدت التدفئة بالنار إلى فرص جديدة. فأصبح في استطاعة الإنسان المنتصب الركض لمسافات طويلة، أفضل من جميع الثدييات، حتى أفضل من الذئاب و الخيل. «لأن المشكلة بالنسبة للثدييات هي أن حرارة جسمها ترتفع بسرعة أكثر مما ينبغي عندما تركض، و معظم الثدييات لا حلّ لها لهذه المعضلة أو المشكلة، لأنها تحتاج إلى أن تُبقي عندها نظام وقاية، مثل جلد وافر الشعر، و تحتاج إلى هذا العازل لكي تديم حرارة جسمها خلال فترة الراحة أو النوم»^(١٠).

إنّ الاعتياد على التخلص من الحرارة حسب رأي عالم الأحياء بيتر ويلر هو أن «القرد العاري» أي الإنسان المنتصب الذي خسر شعره استطاع تجنب الحرارة في «السافانا» ذات درجات الحرارة العالية، كما استطاع في الوقت نفسه، أن يحافظ على درجة حرارة معتدلة لجسمه في الليل عندما سيطر على النار، و ذلك بالمحافظة على تدفئة جسمه حتى إن كان في حالة استراحة.

R. Wrangham, p.141

(٨)

Symons, Michael, A History of Cooks & Cooking, 2001, p.99, (٩)
R.Wrangham, p.127.

R.Wrangham, pp. 182-183

(١٠)

كانت النار عاملاً مهماً للإنسان المنتصب. و لاحظ الانسان المنتصب أن البرق يحدث حرائق تنشرها الرياح. و هنالك بعض النباتات التي تحترق لمدة طويلة من غير أن تتحول إلى حرائق، هذا واضح في النار التي تحت الأرض. و هناك احتمال آخر، ربما أصبح المناخ جافاً مما يؤدي إلى حرائق في الأشجار، و تصبح النيران الطبيعية أكثر حدوثاً، و حصلوا على النار من الأشجار التي تحترق ببطء. فشجرة «الكالتوس» تبقى تشتعل النار بها لمدة ٨ أشهر^(١١). هذا النوع من الحرائق ربما ساعد الإنسان المنتصب على الاستفادة منها، كما أصبح في استطاعته أن يلتقط ما احترق بالنار من نباتات أو حيوانات مختلفة، خاصة الكبيرة منها التي لا يمكنها الهرب بسرعة.

و يؤكد عالم الاجتماع الهولندي «يوهان كودسبلوم» Johan Goudsblom، أن هناك ضبابية عند التحدث عن اكتشاف النار أو اختراعها. فالنار لم تكتشف أو تبتدع، إنما كانت جزءاً من موطن الطبيعة. فالطيور تصطاد الحشرات الهاربة من النار، و الحيوانات المفترسة تصطاد بين دخان بقايا الغابات و قطعان الغزلان تلحس الملح المتبقي من رماد الحرائق. لكن السمة الأهم من ذلك هي كيفية السيطرة على النار و تدجينها^(١٢).

ظل الإنسان القديم لمدة طويلة يخبز الخبز على الفحم أو تحت صخور حارة أو تطبخ أحشاء الحيوان بالبخار و الأوراق، أو يغلي في حفرة بين صخور ساخنة. على أية حال فإن الطعم و النكهة لا يمكن أن يكونا السبب في السيطرة على النار. فقد استعمل الناس النار لبيعدها الحيوانات عنهم، أو ليقوعوها في المصائد، كما إنها تقيهم برد الليل. و تسخير النار و السيطرة عليها موجود في كل مجتمع. و تعني إدامة النار أن هناك القدرة على بعد النظر و ضبط النفس و تحمّل المسؤولية، و إطاعة الكبار

J. Kingdom, pp. 55-56, R. Wrangham, p. 192

(١١)

J. Goudsblom, Fire & Civilizations, 1992, p.18, J. Kingdom, p. 55, M. Symons, p.227

(١٢)

و التعلّم منهم. «فالمشكلة التقنيّة هي السيطرة على النار، و هي في الوقت نفسه مشكلة فكرية و عاطفية، و تعاون اجتماعي»^(١٣).

نستطيع أن نعيّن متى بدأ الطبخ من خلال التفتيش عن سجل الأحافير، عندما تغيّر التركيب البنيوي لأسلافنا في استعمالهم الطبخ. بدأ التغيير ليس في طبخ المناسبات فحسب، إنّما عندما أصبح الطبخ جزءاً يومياً من غذاء الإنسان.

و ساعدت النار الإنسان على النجاح في عمليّة الطبخ. و لولا النار لما استطاع أن يقوم بهذه النقلة التاريخيّة، و لما أطلق عليه «الحيوان الطباخ». لذا كان للنار دور مهم في التطوّر الذي مرّت فيه البشرية. فتجمّع البشر حول النار لآلاف السنين، فكانت النار عاملاً فعّالاً في تطوّر الحضارة.

«لقد نسب أقدم استعمال للنار، عندما عثر على عظام مطبوخة في كهف «سوارثكرانز» Swartkrans في جنوب أفريقيا منذ مليون و نصف مليون سنة. كان الاعتقاد السائد قبل هذا الاكتشاف أن الإنسان اكتشف النار منذ نصف مليون سنة، في كهوف «جوكونديان» Zhoukoudian قرب بكين في الصين»^(١٤). جميع الاكتشافات تعطينا الاحتمال و ليس التأكيد على استعمال النار.

و سيطر «النياندرتال» Neanderthal على النار في كهوف منطقة الكاستيل الاسبانية منذ أربع مائة ألف سنة، حيث وجدت عظام حيوانات مختلفة مثل الفيلة و وحيد القرن و الغزال، و عثر على أخشاب محروقة ربما استعملت كمشاعل للإضاءة. كما وجدت آثار في استعمال النار في كهوف في مصر قبل ١٢٧ ألف سنة، و في فلسطين منذ ٢٥٠ ألف سنة^(١٥).

أصبح للنار دور مهم في العصور الغابرة، و اعتبر كثير من المجتمعات،

J. Goudsblom, p.18, M. Symons, p.227 (١٣)

M. Symons, p. 226 (١٤)

J. Kingdom, 1993, p.60, R.Wrangham, 2009, p.84. (١٥)

النار «روحاً»^(١٦) و أداة قادرة على أن تغمر الطعام بقوة خارقة عن الطبيعة التي بدورها نقلت إلى البشر ليقوموا بعملية الأكل. لذا من الممكن إيجاد أصل الطبخ في المراجع الدينية. و ينسب إلى المؤرخ الإغريقي «هيرودوت» قوله عن المصريين من أنهم يعتبرون النار كائناً حياً، يتلذذ كل شيء و يموت عندما يشبع مما يقتات عليه.

و كان للإغريق آلهة للموقد. كما نجد في الأساطير الإغريقية إن الإله «بروميثيوس» Prometheus^(١٧) سرق النار من الآلهة و أصبح بذلك محسناً للبشرية و مانحاً بركته لها. و اقتصاصاً منه قيده رئيس الآلهة زوس إلى

(١٦) عندما ادعى الانسان بأنه يمتلك إرادة، نقل هذا المفهوم إلى مختلف الظواهر التي يتعامل معها، فالشمس و الأشجار و الحيوانات بما في ذلك النار اعتبر لها إرادة كإرادته، لذا أخذ يتعامل مع هذه الظواهر معاملة النذ بالنذ، أي إرادته مع إرادة الظواهر، و اصطلاح على هذه الإرادة بالروح. و امتد هذا المفهوم من مجتمع الانسان القديم إلى مجتمع الصيد و المجتمع الزراعي، و لم يزل الكثير من الناس يؤمنون بوجود «الروح». (حديث مع رفعة الجادرجي)

«فقد ذبح في ٢١/٤/٢٠١١، نواب في (بشكيك / قرغيزستان) سبعة خراف في حرم البرلمان «لطرده الأرواح الشريرة» من البرلمان، بعد الصدمات العزمية التي شهدها العام الماضي هذا البلد، و «تمنوا ألا تتكرر الأحداث الأليمة». (جريدة الحياة، الجمعة ٢٢/٤/٢٠١١، العدد/١٧٥٤٩).

(١٧) يرجع حصول الانسان على النار عند الإغريق إلى أسطورة بروميثيوس الإغريقية التي كتبها الشاعر اليوناني «هزيود» Hesiod، (القرن الثامن ق.م.) الذي يعرف بأبي الشعر اليوناني. « كان الرجال يأكلون مع الآلهة و ليس هنالك أي قلق فيما يتعلق بالحرارة أو تجهيز الطعام. لكن حدث خلاف بين الإلهين بروميثيوس و زيوس. فقسم بروميثيوس ثوراً إلى أقسام غير متساوية، اختار زيوس جزء الفخذ المغطي بالشحم، تاركاً للبشر اللحم المغلف في داخل معدة الثور. و غضب زيوس عندما وجد أن الحصة التي اختارها قد تغيرت، فحرم البشر من النار. قلق بروميثيوس الذي انشغل تفكيره بالنسبة للإنسان الضعيف الذي كيف سيعيش من غير النار. فسرق نار زيوس و أعطها إلى الانسان. فخلق زيوس أول امرأة «بندورا» التي جلبت معها المرض و العلل و آفات الفقر التي انطلقت من الصندوق، ليثار و ينتقم من الانسان/الرجل، و أصبحت المرأة مصدر الشرور. كما أخفى الوسائل التي يمكن إتباعها في إحياء الأرض، و أصبح على البشر أن يزرعوا الأرض.

جبل حيث يمكن أن تفرس كبده الصقور.

ثم جاء «هرقليطس» الفيلسوف اليوناني الذي عاش قبل ٢٥٠٠ عام، و قال «النار هي الجوهر الأول، و العالم مؤلف من ذلك العنصر». و جاء بعده «أمبيدوكليز» (Empedocles ٤٩٠-٤٣٠ ق.م)، الذي قال: «كل شيء مكون من أربعة عناصر، النار و الماء و التربة و الهواء». و سماها «أصول الأشياء كلها... و هذه العناصر عرضة باستمرار لتغير متناوب، فهي تتمازج بالائتلاف حيناً، و تنفصل بالاختلاف حيناً آخر»^(١٨). و اعتبر المؤرخ البريطاني «جّي دي برنال» J.D. Bernal في كتابه «العلم في التاريخ Science in History»، «الآلة، أساس العلم الميكانيكي و المادي، و النار أساس العلم الكيماوي»^(١٩).

فالطبّاخ البدائي هو أول طبّاخ في تاريخ البشرية، عاش في الغابات على صيد الحيوانات، و ساعدته السيطرة على النار في التدفئة و طبخ طعامه^(٢٠). و أعتبر «تشارلس داروين» الطبخ «ربّما أهم اكتشاف بعد اللغة، التي صنعت الإنسان».

و ذكر الكاتب الفرنسي و ذوّاقه الطعام «بريا سفارين» من «أنّ الطبخ أقدم الفنون ... و الطبخ من الفنون التي طورت حضارة الإنسان، فالحاجة إلى الطبخ علّمت الإنسان استعمال النار، و بالنار استطاع الإنسان أن يسيطر على الطبيعة»^(٢١).

فلم يكن الطبخ اكتشافاً أعطانا طعاماً أفضل، أو جعل منا من الناحية الفسيولوجية إنساناً فحسب بل كان سبباً في توسّع حجم الدماغ، و تطوّر جسم الإنسان مع دماغ متوسّع و متقدّ الذكاء^(٢٢).

(١٨) جون فريلي، مصباح علاء الدين، ٢٠١٠، ص- ٣٥

M. Symons, p.228, (١٩)

B. Wason, Cooks, Gluttons and Gourmet, 1962, p.65 (٢٠)

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, The physiology of Taste, 1925, p.205 (٢١)

R. Wrangham, p.127 (٢٢)

و بدأ أصبح الإنسان حسب تعريف الكاتب الإنكليزي «جيمس بوزويل» James Boswell الذي عاش في القرن الثامن عشر، بـ «الحيوان الطبخ» . فجميع الحيوانات باستطاعتها المحافظة على نفسها من أجل البقاء، و لها ذاكرة إلى حد ما، «لكن ليس هنالك حيوان طبّاخ... فالإنسان هو الحيوان الوحيد الذي في استطاعته أن يطبخ طعامه، و كل إنسان إلى حد ما هو طبّاخ عندما يضيف المواد الأخرى إلى طعامه»^(٢٣).

لذا فإن الإنسان العاقل يختلف عن جميع الحيوانات الأخرى لأنه اكتسب حرية الاختيار التي جعلته يتكيف مع التغيرات البيئية و الانتقال من بيئة إلى أخرى. بسبب احتياج جسمه إلى التنوع في الطعام.

ف «الإنسان العاقل هو الحيوان الذي استعمل حرية الاختيار بطريقة خاصة بالنسبة للطعام... و الإنسان لا يتغذى على البروتين و الدهون و النشويات فحسب، إنما على الرموز و الأساطير و الخيال الجامح... فاختياره للطعام لم يعتمد على الحاجة الفسيولوجية و الإدراك الحسي، لكن على أسس حضارية culture و اجتماعية أدت إلى تحديد و تقييد ما يستطيع أن يأكله و لا يأكله، و الذي يرغب و لا يرغب في أكله» حيث بيّن «ليفني شتراوس» Levi-Strauss أنّ الطعام «ليس الجيد للأكل فحسب بلّ الجيد للفكر كذلك»^(٢٤).

و عرّف / Homo sapien الإنسان العاقل في القرن الثامن عشر بـ «الحيوان الطبخ»، و استعمل هذا الاصطلاح في القواميس كقاموس «نوتل» Nuttall Dictionary للمؤلف «إدموند بيرك» Edmund Burke، و قاموس «بنهام» Benham Dictionary بـ «الإنسان حيوان في استطاعته أن يطبخ طعامه» التي اقتبست من الكاتب «بوزويل»^(٢٥).

M. Symons, p. 45

(٢٣)

Fischler, Claude, Food Habits, Social Change & the Nature/ Culture Dilemma, 1980, p.937

(٢٤)

M. Symons, p. 46

(٢٥)

و يعرف قاموس «أكسفورد» كلمة «يطبخ» بـ«هو تحضير الطعام بواسطة الحرارة»، أما قاموس اللغة الانكليزية فيعرفها بـ: «هو تحضير الطعام بواسطة عملية الغلي و الشواء و التحميص»^(٢٦).

و يعرف مؤرخ الطعام «هرولد ماكي» Harold McGee الطبخ، بالعلم و المعرفة التقليدية المتراكمة خلال العصور الطويلة، من أنه «تحويل الطاقة من الحرارة إلى الطعام». و عملية الطبخ هي «التحضير، و مزج المواد، و طبخها، ثم تقديم الوجبة، و أكلها، و أخيراً الغسيل و التنظيف»^(٢٧).

و ذكرت الآثارية «كاترين پرلز» Catherine Perles، عن الطبخ: «الطبخ هو عمل بدأ كمشروع، و يحقق الاكتفاء الذاتي للفرد، و سبب الاعتماد على الطبخ وجود طعام يصبح من الممكن امتلاكه أو إعطاؤه أو سرقة»^(٢٨). ففكرة «پرلز» هي أن الحاجة جعلت الطبخ نشاطاً اجتماعياً، لأن الطبخ يحتاج إلى تعاون و تنظيم، و «التأكد من أن هنالك دائماً من يقوم و يهتم بالنار».

حتى إن عواطف أسلافنا ربما تأثرت بالغذاء المطبوخ. حيث اضطروا إلى أن يجتمعوا حول النار ليأكلوا و يناموا قرب بعضهم البعض. و لكي يتجنبوا الغضب و الشجار، تطلب ذلك منهم التعلم على الصبر، و ابتكار صيغ من تماسك اجتماعي مناسب.

إن أول أنواع الكلاب التي تطوّرت و ظهرت، تعطينا نموذجاً عن كيفية تطور الصبر و التعايش. فالبنسبة إلى عالمي الأحياء «ريمون و لورنا كوبنجر» Coppinger Raymond & Lorna اللذين يعتقدان «أن بدء تحوّل الذئب إلى كلاب، بدأ عندما أخذت الذئب تنجذب إلى القرى التي يسكنها البشر في التفتيش عن بقايا اللحم قبل ١٥ ألف عام. و يفترضان

Ibid. p.99 (٢٦)

McGee, Harold, On Food and Cooking, 1988, p. 610 (٢٧)

R. Wrangham , p.152 (٢٨)

من إن الذئاب الهادئة الطباع استطاعت بمرور الزمن أن تتقرب تدريجياً من الأماكن التي يسكنها الإنسان للحصول على الطعام، ممّا أدى إلى تدجين نفسها و العيش مع الإنسان»^(٢٩).

ربّما مرّ الطّبّاخ الأول بتجربة مماثلة، بين الذين أكلوا الطعام المطبوخ و الذين انجذبوا إلى طعام على النار، فالأفراد الذين كانوا يتحلّون بالهدوء تقبّلوا وجود الآخرين و لم يغضبوا رفاقهم. أو ربما كانوا يطردون أقل من الأفراد الشرسين، و بذلك كان لهم نصيب أكبر من الطعام المطبوخ. و نقلوا جيناتهم للأجيال التي بعدهم أكثر من أولئك الشرسين الذين أبعدوا من المجموعة التي تتحلّى بالصبر و قبول الأفراد الآخرين. أدى مثل هذا التغيير في المزاج الاجتماعي إلى نمو القابلية في التواصل فيما بينهم، بما في ذلك تطوّر اللغة.

و يحتاج الطبخ إلى وقت لكي ينضج، لذا فإن الطّبّاخ هو الوحيد الذي ليس في استطاعته بسهولة حراسة ما يملك من قبل السارق الجائع إن كان وحده. لذا حلّ التعاقد بين المرأة و الرجل لحل هذه المشكلة. فالمرأة المرتبطة برجل، باستطاعته أن يبعد الآخرين عن سرقة طعامها، كما يجد الرجل عند عودته من الصيد وجبة طعام حاضرة. و بذلك ابتكر الطبخ نمط من الارتباط الدائمي. إنّ رابطة الولاء التي حدثت بين شخصين أدت إلى متانة العلاقة العاطفية بينهما، كما أدت في الوقت نفسه إلى العنف العائلي، إذ أن الذكر يتوقع من الأنثى أن تقوم بخدمته عند عودته من الصيد^(٣٠).

لذا فإن كل أنثى تطلب الحماية من ذكر معين، و الارتباط به هي للمحافظة على طعامها من قبل الذكور الآخرين، كما يعطيها الذكر اللحم. هذه الرابطة مهمة جداً لنجاح إطعام الجنسين اللذين أنتجا نوعاً من التطوّر

Ibid. p.184

(٢٩)

Ibid. pp. 185-186

(٣٠)

السيكولوجي عند أسلافنا، و التي جسّدت و صاغت العلاقة بين الذكر و الأنثى، التي استمرّت حتى وقتنا الحاضر.

إن وجبة الطعام التي تطبخ و تقدّم من قبل المرأة لنفسها و أطفالها و زوجها، تساعد زوجها في الحصول على الطعام، معطية إياه وقتاً يتفرغ فيه لأعمال أخرى. فالنساء يطبخن للرجال لأنهن يعشن في مجتمع يهيمن عليه الذكور. و يستعمل الرجال سلطتهم في جعل دور المرأة هو القيام بالأعمال المنزلية حتى إذا كانت المرأة لا ترغب في ذلك، بل ترغب في القيام بأعمال تختلف عن ذلك. و وجدت الدراسات التي قام بها كل من الأنثروبولوجيين جورج ميردوخ George Murdock و كاترينا بروفوست Katarina Provost أن ٩٧,٨٪ من مسؤوليّة الطبخ تقع على عاتق النساء في المجتمع^(٣١).

ينعكس هذا النموذج بوضوح في اللغة الانكليزية القديمة، فكلمة ليدي lady، تعني في اللغة الانكليزية القديمة بعاجنة الخبز bread kneader، بينما كلمة لورد lord، تعني صائن أو حامي الخبز bread keeper.

يقوم الرجل في مجتمع الصيد و الجمع، بالطبخ عندما يذهب للصيد لعدة أيام، كما يقوم الرجال في الطبخ في المناسبات و إقامة الطقوس كالأعياد، لكن حتى في مثل هذه المناسبات عندما يعود الرجل إلى بيته فإنّ المرأة هي التي تقوم في طبخ طعامه. و نجد الثدييات من الحيوانات تجتمع و تأكل الطعام فوراً، بينما مجتمع الصيد و الجني يجلبون ما صادوه و جمعه من طعام إلى مقرّهم لطبخه، إذ أنّ العمل هو مقابل الطعام الذي جلب. فقبل الطبخ كان الانسان يأكل على حدى، كل لنفسه مثل قرود الشمبانزي^(٣٢).

يقضي مجتمع الصيد يومين في العمل أسبوعياً في جني الطعام، منتقلين

Ibid. p.148

(٣١)

Ibid. p.151

(٣٢)

في المناطق التي يتوفّر بها الطعام و يشارك به الجميع. فكانوا يعيشون حياة البداوة في تنقل كَلْمَا قَلّ الطعام في المنطقة، كان عليهم نقل كل شيء معهم إلى منطقة أخرى^(٣٣).

لم تكن الأدوات المعدنية و الفخارية في العصر الحجري الوسيط «الميزولي Mesolithic» ٨٥٠٠ - ٤٠٠٠ ق.م متوفّرة لطبخ اللحوم، لذا كانت أبسط طرق الطبخ هي الشواء، فاستعمل في ذلك العصر سفود من أغصان الأشجار، حيث تشوى الحيوانات حال صيدها. و وجد الإنسان العاقل في بعض الأحيان أنّ عليه أن ينقل ما صاده إلى مكان سكنه، فاستعمل السكين الصواني في تقطيع بدن الحيوان، و سلخ جلده الذي استعمله كأداة لنقل ما صاده^(٣٤).



جمع العسل، العصر الحجري (الميزولي) ٨.٠٠٠/١٠.٠٠٠ سنة

كان الصيادون يجابهون مشكلة دائمة، هي قلة الطعام أو كثرته في بعض الأحيان لوفرة الصيد، حيث لا تستطيع المجموعة الصغيرة من استهلاك الكمية، و بدل رميها بعد أن تتعفن، أتتجه الطباخ البدائي إلى ابتكار طرق

Standage, Tom, an Edible History of Humanity, 2009, p. 33

(٣٣)

J. Kingdom, p. 50

(٣٤)

لحفظها. فأدى به ابتكار طرق لحفظ الزائد من تلك اللحوم. و وجد أن تبيس اللحم في الهواء طريقة ناجحة لحفظه، كما أنّ الدخان يمنع اللحم من التلف و التعفّن. و أعتبر هذان الحدثان، أي معرفة تبيس و تدخين الطعام تطوّراً مهماً في أسلوب الطبخ في تلك الحقبة^(٣٥).

و يؤكّد مؤرّخ الطعام «مايكل سيمنز» أنّ الموقد هو أساس البيت، إذ نشأ حول النار البيت أو المأوى المكوّن من غرفة واحدة. و أصبح المكان الذي يشوى فيه اللحم، و يطبخ الطعام، و ينام فيه أفراد العائلة، و المخزن في آن واحد. ابتكر الإنسان خزن و حفظ ما يحصل عليه، و أصبحت النشاطات المهمة تدور حول المطبخ. لم يكن المأوى الذي يعيش فيه الإنسان ليحافظ على نفسه من الطبيعة فحسب، إنّما كان في الوقت نفسه مكاناً لتجميع المؤن و الخزن^(٣٦).

بدأت المشاركة في الطعام حول الموقد. فالإنسان حيوان اجتماعي بطبيعته يحتاج إلى الآخرين، حيث كان الإنسان البدائي يتناول طعامه مع عائلة يتراوح عددها بين ١٥ و ٢٠ شخصاً.

و الطبخ هو الذي ابتكر خزن الطعام و هو العنصر الذي يجمع الناس و العائلات و يوسّع الحلقة الاجتماعية، في اجتماع الجماعة في الأعياد، كما يقوم في تكريم المسافر خلال تبادل البضائع في السوق. و الطبخ يشجّع على التعاون من خلال الشراكة، لأنّ الطبخ هو الذي يوزّع الطعام، لذا فإنّ الطبخ «هو نقطة بداية التجارة». و بذلك يجعل من السوق مائدة عامة، بمعنى مكان توزيع الطعام و خزنه الذي أصبح جزءاً من عمله، حيث يقوم في تحضير المواد و تبيسها و تمليحها و تخميرها لأسابيع و أشهر^(٣٧).

A. Wilson, Food in Britain, 1984, pp. 58- 59

(٣٥)

M. Symon, p.234

(٣٦)

P. Montagne, Larousse Gastronomique, 1961, p.85, M. Symons, p.227

(٣٧)

يعتبر مؤرخ الطعام «فيلب فيرنانديز أرمستو» Philippe Fernandez-Armesto أن الطبخ هو الذي أدى إلى ابتكار وقت لتناول وجبات الطعام و بذلك نَظَم الناس في مجموعات، و بدأت تدريجياً مرحلة عادة تناول وجبات الطعام، بعد رجوع الإنسان البدائي protohominid يومياً من الصيد و اقتسامه لما صاد من طعام بينه و بين رفاقه. إن تلك العادة التي سيطرت على سلوك الإنسان في طلب وجبة الطعام في أوقات معيَّنة، أعطاهها أسماء مختلفة و معيَّنة لكل وجبة من الأكل. فأصبح جسم الإنسان معتاداً على تلك الأوقات، يحسّ بتقلص و ألم في المعدة بمجرد الشعور بوقت تناول الطعام، هي نتيجة تطور اعتياد الجسم على رتابة معيَّنة فرضت في تناول وجبات طعام في أوقات معيَّنة^(٣٨).

إنَّ إيقاع العمل و الطعام يشملان حياة كل فرد، كما كتب المنظر الديني «أدمون باربوتن» Edmond Barbotin «إنَّ نقطة البدء في فطور الصباح، و المحطة التي تليها وقت الغداء، و المساء هو نهاية عمل النهار و بداية راحة في الليل». حيث إنَّ النهار يبدأ من دائرة وجبات الطعام.

و أعتبر عالم الاجتماع «جورج سيمل» George Simmel «إنَّ التنظيم و التوقيت في المجتمع ظهر مع الحاجة إلى تنظيم وجبات الطعام اليومية، إذ لم يعرف الإنسان البدائي وقتاً معيَّناً لكي يتناول طعامه، إنَّما كان يتناول الطعام عندما يشعر بالجوع. إنَّ تناول الطعام سوية يحتاج إلى نوع من التنظيم»^(٣٩).

تطوّرت تلك الحالة في اجتماع العائلة حول وجبة الطعام، حيث أدت الظروف المعيشية إلى إقامة الوليمة و مناسبات أخرى ابتكرها الإنسان. جمعت تلك المناسبات الفرد مع الآخرين للتبادل و المشاركة الاجتماعية

R. Wrangham, pp.152-153, Visser, Margaret, The Rituals of Dinner, (٣٨) 1991,p.22

S. Symons, pp.167-168

(٣٩)

و الفكرية. كما جعل لها تقاليد و طقوس خاصة بها، منها المتعلقة بالسحر، و هي ممارسة يحتاج إليها الإنسان، لكي يجعل القوى الطبيعية الغامضة التي لا يفهم لغزها تحت سيطرته. و يعرف رفعة الجادرجي السحر قائلاً: «هو تسخير إرادة الذات و الظواهر و الهيمنة عليها، فهي روح الذات مقابل أرواح الظواهر».

هنالك شواهد على ذلك في كهف Trois Frères en Ariège، حيث يقوم الساحر بطقوس الرقص المقدس بين قطع من الحيوانات، إذ أن طقوس الرقص تجعل الصيد و القنص ناجحين، و عندما ينجح الصياد و يصطاد الحيوان و يسقط فريسة له، «يشوى لحمه إلى درجة الحرق تقريباً. أدت هذه العادة بالتدرج إلى تطوير طبخ لحم الروست roast»^(٤٠). كان من الطبيعي أن يُقدّم جزءً منه قرباناً إلى الآلهة، و يوزّع الباقي بين أفراد العائلة أو القبيلة. تطوّرت تلك الحالة إلى إقامة الاجتماعات في المناسبات المهمة كالولادة و الموت، و تعتبر من أولى الولائم التي أقيمت في تاريخ البشرية^(٤١).

تُعرّف «هلين سانجي فيردنبرك» الوليمة قائلة:

«الوليمة هي عملية اجتماعية معقدة»، و تنظيم وجبة طعام هي ليست مجرد حاجة جسم الإنسان و متعته، إنما هي في الحقيقة للتبادل و نقل الأفكار و المعلومات و الاتصال، حيث تؤكد و تحدّد بنية المجتمع. و تشمل جوانب مختلفة أخرى، الجانب البيئي و الجانب الاقتصادي، أي ما يمكن تقديمه بصيغ مختلفة على المائدة، و الجانب الاجتماعي الذي يحرم بعض المأكّل، و الجانب السياسي كذلك^(٤٢).

Farb & Armelagos, Consuming Passions, 1980, p. 64 (٤٠)

P. Montagne, p. 85 (٤١)

H. Sancisi-Weerdenburg, Food in Antiquity, Persian Food, 1995, p.297 (٤٢)

تطور السكين

إنّ تاريخ المشاركة في الطعام، هو تاريخ المشاركة في صنع الآلة «السكين» التي كانت من حجر الصوان، فقد عدّت بيد المرأة لهذا الغرض. يعتقد أنّ شكل السكين يرجع في الأصل إلى قطع «الصوان أو حجر القداحة و السبّج»، هذه الأحجار ذات صلابة ملائمة لتقطيع و اختراق لحم الحيوانات و الخضروات و الجذور. أصبح إنسان ما قبل التاريخ ماهراً في إيجاد قطع من حجر الصوان و استعمالها كسكاكين حادة. كما كانت قطع اللحم التي تمسك فوق النار تحتاج إلى شيء يمسكها، فربّما استعمل الإنسان أغصان الأشجار المدببة الشكل في الغابات في مسك قطع اللحم، و بعد أن ينضج اللحم يرفع عن النار و يقسم بين الحاضرين^(٤٣).

مرّ السكين الذي صنعه الإنسان القديم بمراحل عديدة، فكان يستعمله الطباخ في سلخ جلد الحيوان و تقطيع لحمه و كسر جمجمته، و اقتطاع الجذور و طحن الخضروات، لمدّة ما لا تقل عن مليونين و نصف مليون السنة، كما استعملت تلك الآلة في عمليّة تحضير الطعام. فقد عثر على آلات مثل يد الفأس و الأحجار المدببة الحادة كالسكين مع عظام العاج في عدد من الكهوف في اسبانية^(٤٤).

صنعت السكاكين في العصر القديم من البرونز أو الحديد مع ممسك أو يد من الخشب أو الصدف أو قرن الحيوان. كان استعمال تلك الأداة متنوعاً و لأغراض عديدة. فكانت تستعمل كسلاح كما كانت تستعمل كأداة طعام. ظلّت السكين مرافقة صاحبها دائماً. فكان يقطع بها اللحم ثم يوصله برأسها المدبب إلى فمه محافظاً بذلك على نظافة يديه^(٤٥).

ثم حلّ الاستعمال المعدني من الزنك و القصدير في صناعة السكين

H. Petroski, The Evolution of Useful Things, 1993, p.4

(٤٣)

J.Kingdom, p. 61, H.Petroski, p.5

(٤٤)

H. Petroski, p.5

(٤٥)

في العصر البرونزي بدل حجر الصوان، قبل ٣٥٠٠ عام ق.م. في الشرق الأوسط. عرف الفأس الحديدي في مصر قبل ١٣٥٠ عام ق.م. و جلبت تقنية صناعة الحديد إلى جنوب أوروبا بعد سقوط الإمبراطورية الحيثية في العام ١٢٠٠ ق.م. و أعتبر الفيلسوف الألماني «فردريك إنجلز» Friedrich Engels أن «الحديد أهم مادة خام لعبت دوراً ثورياً في التاريخ»^(٤٦).

طوّرت السكين و حُسنّت من قبل المختصين، حيث تنبأها الرجل الذي أصبح يفتخر في استعمال نوع الآلة القاطعة التي يستعملها. ذلك من خلال ممارسة الطقوس و الدعاية، حيث ابتكر المتخصصون حول صناعة هذه الآلة نوعاً من رموز تمثل الشجاعة و السلطة.

إنّ السكين الذي يستعمله الطباخ في تقشير البصل و نزع أحشاء البط، هو أداة قطع كذلك اتصفت بالعنف. صنع من سكين الطبخ الذي استولى عليه الرجل آلات منفصلة عنه. فطوّرها الصياد إلى السهم، و وضعها المزارع في المحراث. و خطّ الكهنة أول مخطوط طيني في المعابد، كما استعمله الرجال من الجزارين في تقطيع اللحم. و أدعى الرجال المحاربون من أن السكين و من ثم السيف يحميهم في الحروب التي أخذوا يدافعون بها عن أنفسهم^(٤٧).

و ابتكر البشر الحرب لكي يحصلوا على قطعان الغنم و الحبوب، و من سوء حظ البشرية أنّ الحرب أصبحت إحدى المؤسسات الاجتماعية المهمة في حياة الإنسان. إنّها تقنية تدمير الآخرين، بيوتهم و ممتلكاتهم، التي أثارت قلق الإنسان منذ بداية تاريخ البشرية. كما يقول عالم الأنثروبولوجيا «أدامسن هوبل» من «أنّ الحرب تعني هجوماً منظماً من قبل فئة على أخرى، بقصد منها أن تعزّز مصلحة مجموعة على حساب مجموعة أخرى

M. Symons, p.144

(٤٦)

Ibid. p.147

(٤٧)

من خلال التدمير و القتل المقصود المتعمد. فالحرب تعبر عن تمجيد المصلحة الخاصة»^(٤٨).

الزراعة- النقلة الكبرى في حياة الإنسان

أدت السيطرة على النار إلى تقدّم الإنسان، و إلى الانتقال من الآلة السابقة مثل الفأس و السكين إلى الطاقة الدينامكية في بناء الحفر و خزن الطاقة. و شملت معظم المواد التركيبية المصنعة التي تعتمد على السيطرة على النار، مثل تصلّب الخشب و صنع الفخار و الزجاج و إذابة المعادن، الذي أدى بالإنسان إلى نقلة جديدة، من مجتمع الصيد إلى مجتمع الزراعة، و الانتقال إلى الفائض في الإنتاج من خلال خزن الطعام.

أدخل «غوردن شايلد» Gordon Childe اصطلاحاً جديداً بـ«الثورة النيولثكية Neolithic» و هو العصر الذي توقّف فيه الناس عن الصيد و جني الطعام إلى اليوم الذي استوطنوا فيه، و هي بداية الزراعة. حيث قاموا في تدجين الأعشاب الكثيرة في البراري و الحبوب و الحيوانات، و بنوا مساكن متينة، و تبنا علاقات اجتماعية جديدة فيما بينهم، و أصبحوا يملكون الأرض^(٤٩).

و الإنسان بطبيعته يرغب في تنوع غذائه إذا ما قورن بالحيوانات الأخرى لأنه سيملّ من التكرار، فلا يستطيع أن يعيش على اللحم فحسب، لأنه يحتاج إلى النباتات التي تحتوي على المعادن و الفيتامينات. و حدد طعامه بالطعام الطري، مثل الدهن و السكر و النشا و البروتين، التي يحصل عليها من الحبوب و الفاكهة و الأوراق الطرية الطازجة و النباتات ذات الجذور و الحيوانات^(٥٠).

Hoebel, E. Adamson, A Man in the Primitive World , 1958, M. (٤٨)
Symons, p.147

M. Symons, p.230 (٤٩)

E, N. Anderson, The Food of China, 1988, p.9 (٥٠)

أما المرحلة الثالثة في تاريخ البشرية فترجع إلى قبل عشرة آلاف عاماً. إن مؤسسة الزراعة هي مؤسسة غالية و باهظة الثمن تتطلب جهداً ونظاماً، ليس لإنتاج الطعام وإنما لحفظه و تخزين البذور لحين الموسم القادم، و توزيعه هذا من جهة، و من جهة أخرى ظهرت الأنظمة الزراعية المهمة في الإنتاج و توزيع الطعام. و كانت المعابد تستعمل لتخزين الطعام و في الوقت نفسه لتقديم القرابين و مشاركة المجموعة في الطعام تحت رئاسة الكهنة. و الكهنة هم الذين وضعوا القوانين للسلوك الجيد أثناء تناول تلك الوجبات، حيث كانت النخبة من الناس تجتمع و تبادل المعلومات و تقوم في إجراء الصفقات^(٥١).

بدأ الاستيطان و تدجين الحيوانات في الهلال الخصيب قبل عشرة آلاف سنة، و يُرجع بعضهم السبب إلى مناخ البحر الأبيض المتوسط. «فإن القوة الدافعة وراء زراعة النباتات دفعت الإنسان ليؤمن أكبر كمية محتملة من الطعام بأقل ما يمكن من العمل»^(٥٢). و وجد عالم الأحياء «جارييد دايمند» Jared Diamond، أن مناخ الهلال الخصيب، كان له فائدة أخرى في تأهيل أصناف من النباتات، و انتشرت هذه الثورة من الهلال الخصيب إلى أوروبا، كما حدث تطور منفصل في مصر و الأنديز و الصين.

يعتبر وادي الرافدين من المناطق القليلة في العالم حيث ظهرت بصورة تلقائية الزراعة و تدجين الحيوانات. فهناك تنوع كبير في البيئة، فمن جهة هضبة إيران الغنية بالمعادن، إلى الطين المحاذي لأراضي تلك الهضبة تجرفه الثلوج و الأمطار، حيث تتجمع في تكوين انهار مثل دجلة و الكرخة و الغارون^(٥٣).

J. Goudsblom, Food & eating habits in the expanding anthroposphere, (٥١) P. 35

Helbaek, 'Domestication of Food Plants in The Old World' Science/ (٥٢) Vol.130, No.3372, 1959 p. 366

Flannery, 'The Ecology of Early Food Production in Mesopotamia' (٥٣) Science/ Vol.147, No.3663, 1965.p. 1247

كانت المناطق الصالحة لزراعة حبوب الشتاء تقع في منطقة الخابور والموصل شمال العراق. إن وفرة تساقط الأمطار و البزل الطبيعي لتلك الأراضي سهّل سقاية الأراضي الجافة، و كان سبباً مهماً في انتقال الإنسان إلى السقاية إذ لم يعد يعتمد على الأمطار فحسب.

لم يتطلب حرث النباتات إلى معرفة جديدة، لكنها كانت علاقة جديدة بين الإنسان و النباتات التي يعرف معظمها، فانتقل الإنسان بذلك من جنبي الطعام إلى إنتاج الطعام. ممّا ساعده على مبادلة الصياد بالماعز في الجبال و الحقول القريبة منه. كما استطاع إنسان ما قبل التاريخ أن يتغلب على الصعوبات التي جابهته، باختياره السنبلة ذات الحبوب القوية التي لا تتفكك باللمس أو الريح. فطور تقنية قلع البذور من العصفه التي تحيط بقاعدة السنبلة و تغيير الصفات الوراثية في صنف تلك الحبوب من حبتين على جانبي السنبلة إلى ست حبات، وهي أدت بدورها إلى مقاومة جديدة للمناخ^(٥٤).

إنّ معظم المناطق التي تنمو بها الحنطة ينمو بها الشعير كذلك. يكون الشعير الجزء الأكبر من النباتات التي وجدت في «جارمو» في منطقة كردستان، شمال العراق، كما إنّ السنابل أكبر و أقوى من الأصناف البرية، ظلّت تلك الأصناف تنمو في كردستان لمدة طويلة^(٥٥). كما نجد في تلك الحقبة أن «الناطوفين» Natufian في فلسطين استعملوا قبل أكثر من اثني عشر ألف عام، آلات من الحجر لوقد النار و الطحن و الجرش، كما حفروا الحفر للخزن، و أسسوا شبه قرى، و بدأت الزراعة تعمّ منطقتهم قبل عشرة آلاف سنة.

أما في مصر فإنّ الأراضي الخصبة التي تحيط بنهر النيل، شاركت في نفس الإمكانات لظهور الحضارة، كما في وادي الرافدين لأنها أرض صالحة و

Flannery, pp. 1247, 1252

M. Symons, pp.231-232

(٥٤)

(٥٥)

خصبة. كان وادي النيل أوسع وأخصب من وادي الرافدين، و من الممكن التنبؤ في كميات مياه الفيضان و أقل صعوبة في السيطرة عليه من مياه نهري دجلة و الفرات. لم يكن الملح عائقاً في الزراعة كما كانت هي الحال عليه في وادي الرافدين. لكن تنوع الأراضي من المرتفعات إلى السهول في وادي الرافدين، و كمية سقوط الأمطار و توزيع النباتات، خاصة في الشمال و الغرب، ساعد مثل هذا التنوع على الاتصالات و التجارة التي أدت إلى زيادة السكان. بينما نجد الصحراء التي تحيط بمصر غرباً تحدّد من الإمكانيات في نمو و إيجاد مناطق سكنية كالتّي حدثت في وادي الرافدين^(٥٦).

تمثّلت هذه التطورات بالأساطير و الرموز التي ابتكرتها حضارة وادي الرافدين: فهناك إله ماء السماء و الأرض الممثلان بإنليل، إله الهواء و الأمطار، كما خلق الإلهان «إنليل و إنكي» الماشية و الحبوب. و هنالك أسطورة الانتقال من حالة البداوة إلى حالة الاستقرار في المدينة، من خلال قصة عرس زواج «مارتو». إنّها قصة بدوي ساذج يسكن البادية و السهول، تزوج إبنة الملك المستقرّ في المدينة.

كما ابتكر «إنليل» الفأس و باركها و «وضعها بيد البشر ليعملوا بها».

يروى النص: إنّ البشر قبل معرفة الحبوب و إدخالها إلى سومر، كانوا يعيشون مثل الخراف، يرعون العشب. و تؤكّد الملحمة على هاتين الناحيتين الرعي و الزراعة.

كما خلق إنليل الصيف المتمثل بالإله «إيميش» Emesh الذي:

«نمى الأشجار و الزروع

و وسّع المذاود و الحظائر

كما أتى بحصاد غني...

و دفع إلى بناء المساكن».

حيث كان بناء المساكن و المعابد بواسطة الأجر يتم في فصل الصيف.

أما الشتاء المتمثل بالإله «إينتين» Enten:

«كثرت البقرات و العجول

و وفر بسخاء السمن و اللبن».

ففي الاسطورة كان هنالك تنافس بين الراعي و الفلاح، حيث يفوز الراعي (الإله) «دموزي»، بقلب الإلهة إنانا، و يدعو الفلاح لحضور عرسه، و ترسخ الأخوة بينهما و يتحقق التكامل الحضاري^(٥٧).

و لكن هنالك جانب آخر من الاساطير التي تشير إلى أن ابتكار الزراعة ليس بالعمل السهل، فقد جلبت الزراعة العبودية إلى البشرية.

و هنالك نص سومري اعتبر نهري الفرات و دجلة القناتين اللتين حفرتهما الآلهة:

« كان على الآلهة ان تحفر القنوات/ أن تنظف القنوات التي هي منبع حياة الأرض/ فحفر الآلهة قاع دجلة/ ثم حفروا قاع الفرات». لكن حتى حفر القنوات من قبل الآلهة كان عملاً شاقاً مضمناً، فأوكل العمل للالهة الاصغر، و حتى هذه الآلهة أضربت عن العمل، فخلقت الآلهة الانسان ليقوم بهذا العمل القذر. و فحوى هذه الاسطورة مهم بالنسبة لطبيعة الزراعة، إنها حياة جديدة كلها عرق و تعب و جهد^(٥٨).

أدى تكاثر السكان إلى الشح في المواد الغذائية، و أصبح من الضروري زراعة الحبوب التي يمكن الحصول منها على ناتج وافر. بدأ الطباخ في خزن المواد الرئيسية التي تتحمل الخزن، كأنواع الجوز و الحبوب، و يحتاج خزن الطعام

(٥٧) ديوان الأساطير، سومر و أكد و آشور، الحضارة و السلطنة. ترجمة: قاسم

الشواف، ١٩٩٩، ص ص ٢٠-٢١

Fraser, Evan. D.G. & Andrew Rimas, Empires of Food, Feast, Famine (٥٨) and the Rise and Fall of Civilizations, 2011, p. 112

بصورة عامة إلى تحضير طويل مملّ و إلى أيدي عاملة لفصل الحبوب من قشرها، و درسها و ذريها، ثم طحنها بين الأحجار.



مطحنة لطحن الحبوب من
العصر الحجري الحديث

و أصبح معروفاً جرش الحبوب باليد بين حجرين. كانت التقنية بسيطة، إذ كان يؤكل معظم الطعام أما مقشراً أو محمّصاً على النار. لكن عملية تحضير الحبوب دعا إلى استخدام الطّباخين الذين انتقلوا بدورهم إلى وسط مسرح العمل. كان أولئك الطّباخون يحضرون الحبوب في طرق مختلفة، إما بنقعها أو غليها أو تبخيرها أو تجفيفها أو تحميصها كما أدت وفرة الحنطة و الشعير إلى صناعة الخبز، الذي ظهر في الهلال الخصيب منذ ١٢,٥٠٠ عام ق.م، فكان رغيف الخبز يوضع على حجر ساخن، أو يحمّص في رماد النار^(٥٩).

لكن المشكلة الحقيقية كانت في غلي الطعام. كان أهم حدث عندما توصلوا إلى وضع طبقة طينية على السلال التي يمكن وضعها في النار، فتوصلوا بذلك إلى صناعة الفخار التي ابتكرت في الشرق

الأوسط^(٦٠). أدى صنع الفخار إلى التوحيد القياسي في عمل الطباخ. وأصبح من الممكن استعمال القوارير المقاومة للنار لخزن السوائل و المحافظة عليها من التلوث مثل الحساء و النبيذ الذي عثر على آثار منه في قوارير في العراق قبل ٣٥٠٠ سنة ق.م.

ابتكر نوعان من الأوعية للطبخ، القدر المغلق بغطاء و الإبريق المفتوح المصنوع من البرونز، و «يمكننا أن نصنّف من أنّ العصر الحجري الأخير، هو الانتقال إلى أطباق الطعام، حيث حوّل الطباخون مهارتهم من النباتات البرية إلى أكل مواد مصنّعة من الأطعمة»^(٦١).



٥.١.٠ سكاكين و ملاعق من العصر البرونزي

واكب هذا التقدّم ثورة في التوزيع، و تحسين جمع الطعام و خزنه. فحالما كانت الأطعمة تُجمع، كانت تستعمل للتبادل ببضائع أخرى. أحدث هذا النوع من الحياة أنواعاً جديدة من الإمكانيات الاجتماعية و الثقافية.

لذا يعتبر مؤرّخ الطعام «مايكل سيمنس» أن الطباخ العائلي هو الذي «حرك قدر العصر الحجري الذي تحوّل إلى تحضير و خزن المواد. كان المطبخ مهدياً لولادة الآلات و التقنية كعملية الطحن، و عمل الخبز و صنع

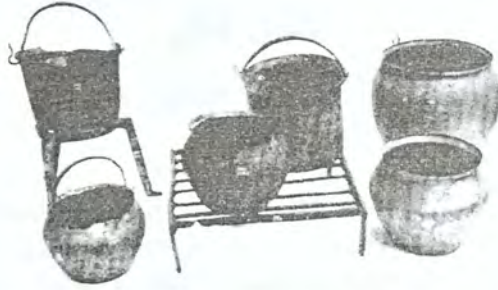
M. Symons, p.237

(٦٠)

Ibid. pp.238-239

(٦١)

الكحول، و التخمير و استخراج الزيت. كما أصبحت مثل هذه الأعمال أكثر فعالية عندما تسلّمها المتخصصون. و أدت عملية توزيع الطعام إلى تقسيم العمل» (٦٢).



٦.١.٠ أدوات للطبخ من العصر البرونزي

أصبح هناك نوع من المشاركة و لو كانت مشاركة غير عادلة. كان موزع المؤن أو من يجمع الطعام يملك قليلاً، لكنه عندما استقر و استوطن أصبح يملك أكثر و بالطبع بصورة أكثر أنانية، فظهر التملك للأرض و الحيوانات و البيوت و الآلات. و هو ظهور تملك المال. و أصبحت المخازن توزع بطريقة رسمية خاضعة للفروق الاجتماعية و الطبقيّة.

* * *

الفصل الثاني

حضارة وادي الرافدين و مصر

«إنَّ أهمَّ ما يحتاج إليه البشر في حياتهم اليومية هو سقف وطعام و ملابس، و اعتقد أهل بلاد ما بين النهرين، إنَّ الله على صورة إنسان يشاركهم بهذا المطلب و الحاجة». «ساغس»

عصر عُبيد Ubiad

ظهر الضغط للتغيير، و أصبح واضحاً للسكان أنَّ المحاولة الجماعية في السقاية ضرورية، فمن خلالها تتم السيطرة على تقنية الري و أصبح العمل ممكناً على نطاق أوسع. لكن وجدوا أنَّ التقنية تحتاج إلى عدد أكبر من السكان في القرية الواحدة، الذي أدى إلى إتحاد القرى في بنية اجتماعية لهذا الغرض.

فأختارت و تملكت العائلات التي نزحت في البداية أحسن الأراضي الصالحة للري. و وسَّع القادمون الجدد نظام الري ليحصلوا على أراضٍ لأنفسهم. لَمَّا نجحت تلك المستوطنات، جلبت إليها مهاجرين جدد، لكنهم اضطروا لأن يعملوا كعمال مقابل أجر يدفع لهم جزء من الحصاد، من قبل الذين استوطنوا الأرض قبلهم. كانت تلك بداية ظهور الطبقات في المجتمع، أصبح بذلك مالك الأرض يتمتع بحقوق المواطن الحرّ هو و عائلته. و ظهرت فوائد اقتصادية و سياسية، و زيادة في توافر الفرص للتخصص و التعامل بقدرة أكبر و أوسع مع مجموعة أخرى. أدى هذا النمو و الفوائد التي أخذت تجنيها المجموعة، إلى ضغط أكبر نحو تطوّر

المدن، الذي تبعه تغيرات اجتماعية^(١).

و حدث تحوّل مهم في منتصف الألف الرابع ق.م في تدجين و تربية الحيوانات التي لم تعد تربيّ للحمها فحسب، إنما للحصول على منتجاتها من الصوف و الحليب و الزبد و الجبن الذي اعتبر صناعته الأثاري الأمريكي «بيتر بوغوكي» Peter Bogucki يرجع إلى ٤٠٠، ٥ عام ق.م.

و اعتبر استعمال المحراث ثورة في الزراعة في وادي الرافدين، بالرغم من الصعوبة التي واجهها الفلاح الذي عليه أن يتعامل مع الطبيعة و نوع التربة. كان قطع الحيوانات يسحب المحراث، معلقاً به كيس من الحبوب تسقط في الأرض^(٢).

و ظهر في تلك الفترة استعمال الدولاب في الصناعة التي استطاع الكوّاز أو صانع الفخار، أن يصنع قارورة من الفخار خلال دقائق بدل أيام، بوضع كومة من الطين على الدولاب. أصبح بذلك الكوّاز متخصصاً بعمله.

و برز تخصص آخر هو صهر المعادن في العصر البرونزي الذي استعمل لصناعة الآلات و الأسلحة. استعمل صهر المعادن في الشرق الأوسط منذ العام ٣٥٠٠ ق.م، حيث يوجد القصدير و النحاس اللذان يكوّنان المادتين الرئيسيتين اللتين لا توجدان عادة في محل واحد، ممّا أدى إلى انتشار و توسيع التجارة^(٣).

أدت الثورة الزراعية التي حدثت بين الألف الثامن و السادس ق.م إلى الاستيطان، و بناء المدن بين عامي ٤٠٠٠-٢٠٠٠ ق.م و هي النقلة التي تمثّل درجة التغيير و التعقيد في التنظيم الاجتماعي.

و السومريون هم من أول الشعوب في التاريخ الذين عرفوا أهمية الماء،

H. W. Saggs, Civilization Before Greece & Rome, 1989, p.33 (١)

L. Oppenheim, Ancient Mesopotamia, 1983, p.314, M. Symons, p.241 (٢)

H. W. Saggs, Civilization Before Greece & Rome, 1989, p.34 (٣)

وإنه أهم من الذهب. وهم أول من حارب من أجل القنوات و السدود التي بنوها. و هنالك رُقْم طينية منذ العام ٢٥٠٠ ق.م تقص النزاع الذي حدث بين مدينتي «أوما» Umma و «لكش» Lagash على القناة التي تحدّد الحدود بين حقولهم. فجفف حاكم مدينة «أوما اورلاما» Urtumma قناة «نجرسو» Ningirsu و دمر جميع المعابد في المنطقة. و صدّه في المقابل حاكم مدينة «لكش» Enannaum، و قامت بينهما معركة قتل منهم إنانوم ستين شخصا و لاحقهم ابنه إلى حدود مدينته و قتله. و انتقاماً لذلك فإن سكان مدينة «أوما» دمروا قنوات «لكش» ثانية، و فتحت في المقابل مدينة «لكش» السدود و اغرقت مزارعهم^(٤).

فالتمدن أو العيش في المدينة، حدّد بدوره تقسيم العمل، و ظهرت طبقات اجتماعية واضحة، كما ظهر نظام سياسي مختلف أدى إلى إعادة توزيع الاقتصاد^(٥). أي ظهر ما يسمى بـ«حكم المدينة» حيث كانت المدينة معتمدة على حكم اجتماع المواطنين مع تأكيد خاص على ربّ العائلة، التي عرفت بالديمقراطية البدائية^(٦).

كانت القوة السياسيّة بيد المواطن الحرّ و حاكم المدينة الذي لم يكن أكثر من نبيل من النبلاء. كان المواطنون الأحرار من الكبار يكوّنون المجلس الأعلى من الرجال، الذي ينعقد في حالة اتخاذ قرارات مهمة تتعلق بمستقبل المدينة بصورة عامة. عندما كان النزاع يشتدّ بين تلك الدويلات، و يصبح في بعض الأحيان نزاعاً عنيفاً، يتمّ الاتفاق على قيادة عسكريّة مهمة و ضروريّة. فيختار أكبر الرجال سناً و كفاءة، و سُمّي بـ«الرجل الكبير». كان «الرجل الكبير» يختار من قبل المجلس و يعيّن في الحالات الاضطرارية كواجب عسكري بحت، تنتهي مهمته بانتهاء الحملة

Fraser, Evan D. G. & Andrew Rimas, Empires of Food, Feast, Famine (٤) and the Rise and Fall of Civilizations, p. 123

M. Symons, pp.241 (٥)

H.W. Saggs, Civilization before Greece & Rome, 1989,p.34 (٦)

العسكرية التي عيّن من أجلها^(٧).

لكن عندما كانت تتاح الفرصة للقادة العسكريين فإنهم كانوا يحاولون أن يثبتوا سلطتهم العسكرية من خلال القوة التي يسيطرون عليها، كما إن القادة المسؤولين عن إقامة الشعائر كان لهم المجال في تثبيت سلطتهم عن طريق إرضاء الآلهة. فظهر حكم الملك و المعبد عن هذا الطريق.

أدى هذا إلى اضمحلال حكم المدينة و الديمقراطية البدائية تدريجياً. لم ينتج ذلك عن صراع، إنما نتج عن القوى الاجتماعية و الدينية التي أكدت للحاكم مساندة المواطنين له. بعد أن فقد المواطن المقرر الرئيس في أمور المدينة، استمرت حقوقه في تملك الأرض و حق السقاية و حمايتها من العنف و الاستغلال الاقتصادي و العدل في حل النزاع بين المواطنين، فكان على الحاكم المحافظة على هذه الحقوق بالدرجة الأولى^(٨).

كان الاقتصاد حراً إلى حد ما، و الملكية الخاصة سائدة، هناك نصوص تشير إلى أن من حق المواطنين بيع و شراء حقوقهم و بيوتهم، بل ما يملكون من الأملاك المنقولة و غير المنقولة. دلت على ذلك بعض الرقيم الطينية التي عثر عليها، يذكر فيها أن ملك «لكاش أور ناش» Ur-Nashe لا يمكنه مصادرة أراضي و أموال الأفراد عندما يرغب في ذلك، إنما عليه أن يدفع ثمنها.

و بمرور الزمن أصبح العبيد مؤسسة معترف بها من قبل الملك و المعبد. كان معظم العبيد أسرى حرب، ليسوا دائماً أجنب فربما يكونون سومريين من مدينة أخرى خسرت الحرب. و تكشف وثيقة من رقم طيني حوالي العام ٣٥٠، ٢ ق.م خلال حكم «أوركاجينا» Urukagina في «لكش»، عن الصراع في سبيل الحرية و التحرر من الظلم و تدعو إلى إصلاحات رئيسة، و هو صراع بين المعبد و القصر، و أتخذ مواطنو لكش في هذا الصراع جانب

S.N. Kramer, The Sumerians, Their History, Culture & Character, (٧) 1963, p.74

H.W. Saggs 1989, p.35

(٨)

المعبد، و أول مرّة تذكر كلمة «حرية» في سجل تاريخ الإنسان^(٩).
و أصبح تدريجياً للملك و الملكية امتيازاتها الخاصة، فأصبحت وراثيّة و اعتبرت لها صفة رسميّة و سمة مميزة في المدينة. أسس على أثر ذلك الملك جيشاً دائماً يدافع به عن سومر. أدت انتصارات سومر في الحملات العسكرية التي قادها الملك، إلى تقدّمها العسكري في الأسلحة، و التكتيك و التنظيم و القيادة، و أصبح القصر ينافس المعبد بالثروة و السلطة. ظهرت أهميّة القصر في مدينة «أور»، و قلت تدريجياً أهميّة المعبد بعد العصر السومري، كما نمت الثروة و أصبحت إدارة المنطقة أكثر تعقيداً، و أصبح ينظر للملك كالإله^(١٠).

ارتبط بزوغ القصر و أهميته بشن الحروب و تراكم الثروات من المدن الأخرى المنافسة له. و ينسب علماء الآثار بداية الحروب المنظمة إلى خمسة آلاف عام، أي مع تكوين الدولة السياسيّة. حيث أوجدت قوة منظمة ضاربة تستعمل للهجوم على الدويلات الأخرى، إنّ هذه الدويلات الصغيرة هي في الحقيقة مدن صغيرة محاطة بسور، يحكمها ملك. عندما بدأت مدينة «أكد» المحصنة، بمهاجمة المدن الأخرى المحصنة بالأسوار منذ أربعة آلاف عام، كان هنالك على الأقلّ عشرون مدينة محصنة بالأسوار في وادي الرافدين على نهري دجلة و الفرات^(١١).

تركيب المجتمع في وادي الرافدين

كانت السلطة بيد الرجال الأحرار و رجال الدين. أصبح المجتمع يتألف من أربع طبقات: النبلاء و موظفو المعبد و العامة و العبيد. النبلاء هم أصحاب الأرض التي يعمل فيها العبيد. و برز القواد الحربيون عندما زاد

S. Kramer, p.79 (٩)

Leo Oppenheim, pp.105 (١٠)

T. R. Williams, War: An Anthropological Perspective, 1984, pp.93-94 (١١)

الخطر على المدينة، المعروفون بـ «لوكال» lugal، و كانوا من العائلات الكبيرة، الذين ينتخبون من بين ملاكي الأراضي و الإقطاعيات الكبيرة^(١٢).

و اشتقت كلمة الرقيق التي تعني «أجنبي»، حيث كان يؤسر الأسرى في الحرب. بما أن المزارع كانت تحتاج إلى أيدي عاملة، فكانوا يباعون للعائلات التي تحتاج إلى أيدي عاملة في المزارع. و جعل وجود الجيش حياة الناس أئمن، لأنهم يديمون الاستقرار و يخضعون الأقوام المجاورة لهم. كانت القوات العسكرية تسند الاحتفالات و الأعياد، و أصبح الملك يسيطر على توزيع الطعام و الخزن.

إن الاقتصاد الطبقي في الدويلات القديمة الأولى، جعل أعضاء طبقة تستغل و تظلم الطبقات الأخرى. لكن مع تطور الوعي الاجتماعي في وادي الرافدين و مصر، أخذوا يشجبون و يُدينون ذلك الاضطهاد. إن ترك الأكثرية من السكان عنصراً للاضطهاد و العمل الشاق المضني يؤدي بدوره إلى أخطار في عدم الاستقرار و الفوضى، و ربما يؤدي إلى تحدي الحاكم و القضاء عليه. لذا كتبت مبادئ لحماية الضعفاء و المضطهدين في وادي الرافدين على شكل قوانين.

كانت طبقة الرقيق أكثر طبقة مضطهدة في المجتمعات القديمة، لم تكن تلك الطبقة في الأصل عنصراً أساسياً في الإنتاج. إذ لم تكن تلك المجتمعات في تلك الحقبة معتمدة اقتصادياً على عمل و إنتاج الرقيق. لكن زاد عدد الرقيق خلال الغزوات العسكرية، فكان معظم رقيق وادي الرافدين من أسرى الحروب من الرجال و النساء. و هنالك كذلك أسطورة بابلية تؤكد على ذلك:

«من الآلهة الصغار، غير الرئيسيين أضربوا عن العمل و أحرقوا أدواتهم لأن أعمال الرزي كانت شاقة»^(١٣).

L. Oppenheim 1983, p.75

(١٢)

H.W.Saggs1989, p.43

(١٣)

كان التباين الاجتماعي و الطبقي سبباً في تطوّر الطبخ. فاللحم يؤكل من قبل الطبقة الغنيّة في مجتمع وادي الرافدين، و هنالك مثل سومري يؤكّد على هذا التباين:

«إنّ الرجل الفقير أفضل له الموت من الحياة/ إن كان عنده خبز فيعوزه الملح/ و إن كان عنده ملح فيعوزه الخبز/ و إن كان عنده لحم فليس عنده الغنم/ و إن امتلك الغنم فليس عنده لحم»^(١٤).

كان التجار المصطلح عليهم «التماكارو» Tamkaru في بابل القديمة منضوين تحت منظمات تسمى aklu. كان أولئك التجار في وادي الرافدين يمثّلون نوعاً من الوحدة. أدى هذا الاتجاه من التطوّر إلى ظهور النقابات، مثل نقابة الحدّادين و النجارين و صانعي البيرة. كانت مثل هذه المنظمات جزءاً من القصر و المعبد، و ليست منظمات منفصلة مستقلة. فكانوا يقدّمون خدمة للمجتمع بإنتاجهم و خبرتهم معتمدين إلى حدّ كبير على السياسة الداخلية مع المعبد و القصر.

كان مراقب النقابات يحصل على مرتبة اجتماعية عالية، له درجة كبيرة لدى السلطة. أما مراقب النقابات الفقيرة، كنقابة الموسيقيين الذين ليس عليهم طلب للبيع أو التاجير فتكون مكاتهم في قاع السلم الاجتماعي، فمراقب تلك الحرفة له دور ضئيل في العمل أو الإنتاج^(١٥).

تطوّرت الطقوس بنمو المدينة التي توسطها المعبد الذي اقتطع جزءاً مهماً منها. قام بهذا الدور الكهنة من الرجال، فجمع الكاهن عدة وظائف، فهو الجزار الذي يقوم في ذبح الحيوانات التي تقدم قرباناً للآلهة و الطباخ الذي يقوم بطبخها و الكاهن الذي يورّعها على أصحاب الوظائف المهمة في المدينة. أرتبط دور الطباخ مع دور الكاهن و أمتزج هذان الدوران بشخص واحد فأصبح كاهناً و طبّاحاً. أنتقل بذلك الطبخ كمهنة من المرأة إلى

J. Goody, *Cooking, Cuisine and Class*, 1982, p.100

(١٤)

L. Oppenheim 1983 , p.80

(١٥)

الرجل. فطباخ المعبد الذي يقدم الطعام إلى الآلهة رجل، كما أصبح كل ما هو عام، يتعلّق بهذه المهنة يقوم بها الرجل و ليست المرأة التي حدّد دورها بالنسبة لهذه المهنة في المنزل.

بما أن تأسيس البلاط كان شيئاً عاماً و ليس عائلياً خاصاً، لذا استلم الرجل مهام الطبخ في البلاط. و احتاج البلاط في الوقت نفسه إلى تكوين المؤسسة الحربية المتمثلة في الجيش للدفاع عنه، فجمع بذلك الناحية العامة و الحربية معاً. كان الرجال الذين يخدمون في الجيش كطهاة، تصبح وظائفهم بعد الانتهاء من الحرب امتداداً إلى خدمتهم في الجيش. و بذلك سيطر الرجل على مطابخ الجيش و البلاط، أي الطبقة الحاكمة. و أصبح أداة في تحسين و تطوير المطبخ و الطبخ كفن استهلاكي^(١٦).

«إن نموّ و توسّع المعبد و البلاط أذى إلى إحداث وحدات أكبر لتحضير الطعام و إلى تطوير تقنية تستطيع أن تغلب على المشاكل و المصاعب في التغيير الحاصل في الميزان. فالمطبخ هو أول مختبر سيطر عليه الرجل»^(١٧).

الخبز - التبادل التجاري

لقد وجدت أقدم المستوطنات السكنية حول مخازن الطعام، كان رئيس القرية يملك أكبر قطع و مخزن فيها. و بظهور مدن الدويلات، جعلت من مخازن الطعام مهمة رئيسة، و مشروعاً سياسياً. يعتبر مؤرخ الطعام «مايكل سيمنز» إنّ «الرجال أخرجوا المطبخ إلى العلن و أصبح مشاعاً، و زُين بأعمال فنية و أطلق عليه المعبد، ثم القصر. و نمت بالتقدم الحضاري معجزة التوزيع المبني على الخبز في كل شيء. إن سرّ «دويلات المطبخ» هو القدرة على الإدارة في إبعاد الفئران عن تلك المخازن و إشراك عدد

S. Mennell, All Manners of Food, 1987, p.201

(١٦)

J. Goody, 1982, p.101

(١٧)

كبير من المجتمع في العمل بها»^(١٨).

أصبحت تلك المخازن مركز المدينة، و قاعدة اقتصادية و دينية و اجتماعية و سياسية. كما أصبح من الممكن توزيع العمل على عدد كبير من الأخصائيين، من الذين يقومون بحرث الأرض، إلى الجنود في الجيش و الناسخين في المعبد. كان للمعبد سلطة في إدارة هذه المخازن، فأعطي دوراً للآلهة في المحافظة على مخازن الحبوب و المستودعات و قطعان الغنم.

كانت قرى وادي الرافدين تملك مستودعات كبيرة لحفظ الحبوب، منها تخزن في المعابد أو على ضفاف النهرين. و عثر على نص من مدينة «أور» منذ العام ٢١٣٠ ق.م. عن مستودع للحبوب، و ذكر في النص أن مسؤولاً دفع رواتب من الحبوب إلى ١٠،٩٣٠ شخصاً في يوم واحد. كانت مثل هذه المستودعات موجودة في حضارة «هاربا» Harapa في وادي الأنديز، و حضارة «المينويين» Minoan في جزيرة كريت .

يذكر مؤرخ الاقتصاد النمساوي كارل پولانيي Karl Polanyi إن طرق التوزيع الرئيسية، كانت :

١- التبادل الذي هو بين شخصين متساويين، إنه تبادل هدايا، كما كان سائداً بين ملوك ماري و كرانا، حيث قام الاقتصاد القديم على هذا الأساس.

٢- إعادة التوزيع، هي منظمة مركزية تستولي على البضائع و تعيد توزيعها، من خلال منظمة حكومية تقوم في توزيع العمل، و يقع هذا النوع من التوزيع على جميع المستويات، من نظام الخزن عند قبائل الصيد البدائية إلى نظام الخزن الواسع في أمبراطوريات كبابل و مصر و بيرو.

٣- ثم التبادل التجاري بوجود سوق يربط علاقة التعامل، و يوضع سعر

على السلعة، و يعود التبادل التجاري لأربعة آلاف سنة في مدينة «أور»^(١٩).

الكهنة و الطبخ

اعتبر البعض أن تقديم القرбан، هو ذبح الحيوان لمجرد إرضاء الآلهة، كما إنه نوع من التطهير و المباركة أو حتى في بعض الأحيان نوع من الرشوة للآلهة. لكن يرى المنظر الاجتماعي «إميل دوركهايم» من أن «تقديم الضحية هو نوع من المشاركة». و المتعبدون يتعلمون و يطيعون الطائفة التي ينتمون إليها. « و في إرسالهم رسالة عندما يشوون اللحم في النار، إنما هم يعبدون المجتمع كإله»^(٢٠). فالتماسك الاجتماعي واضح من خلال الاحتفال. و يظهر أن التضحية بالحيوان لا تذهب هباء إنما توزع على المتعبدين.

بما أن الطهارة هم في الأساس كهنة، لذا كانوا مهتمين بصورة خاصة في تنظيم الفصول. و لأن الآلهة كانت مرتبطة بتقلبات المناخ، فاهتم الكهنة في إنتاج التقويم، حيث تُعَيَّن الاحتفالات و الأعياد من خلال الفلك. كما كانت تتمركز الاحتفالات عادة حول الآلهة التي تتعهد في تجديد الفصول. ارتبطت الزراعة بالفصول، كما تحكمت الفصول بما يقدمه الطهارة من طعام، فتتنوع و تتلون بتغير فصول السنة، إذ يقع على عاتق الطهارة معرفة تامة لكل فصل، لكي يحفظ الفاكهة و الخضروات التي يمكن حفظها على شكل مجفف أو مربى أو مخلل. و عليهم معرفة وفرتها و أسعارها، كي يكون عمل المؤمن مناسباً لفصل الشتاء. كان لهم معرفة بأنواع طعام الأعياد التي ارتبطت بالفصول و نتائجها.

و لكل مجتمع تقليدي عطل جماعية يعبرون فيها عن الهوية و مكانة

M. Symons, pp 256-257

(١٩)

Ibid. p. 151

(٢٠)

الجماعة التي ينتمون إليها. و بذلك تتعمق العلاقات و المفاهيم الاجتماعية بينهم. فالاحتفالات و الأعياد هي بالحقيقة عطل تبعد الناس عن العمل اليومي الروتيني، ليعودوا بنشاط جديد، و بدأ قامت الأعياد بوظيفة ترفيهية في المجتمع.

لم تكن سلسلة الأعياد و الاحتفالات كافية و دقيقة لكي يبنى عليها تنظيم التجارة البعيدة و السقاية و الحملات العسكرية و البيروقراطية الواسعة، فأصبح من الضروري بهدف تدوين التاريخ، الاهتمام بالحسابات الفلكية التي تتماشى مع قوانين تنظيم السنة بدقة معقولة. أدى هذا إلى القيام في تقسيم الشهر، فالشهر القمري ٢٩ يوماً و نصف الذي قُسم في التقويم البابلي إلى أربعة أسابيع. أما أسبوع اليهود، الذي خلق الله العالم في ستة أيام، وارتاح في اليوم السابع، فهو مشتق من التقويم البابلي، حيث اعتبر اليوم السابع في بابل يوم السوق عطلة^(٢١). و قُسم في مصر الأسبوع إلى ١٠ أيام، أي أصبح الشهر ثلاثة أسابيع، و تبع الرومان التقسيم المصري في جعل الاسبوع عشرة أيام.

أدى هذا التطور المركزي إلى قانون تأسيس قياس و موازين ثابتة. هنالك قوانين «أور- نامو» Ur-Nammu مؤسس المملكة الثالثة لأور (٢١١٢- ٢٠٩٥ ق.م) من بين ما أنجزته المملكة هي المقاييس، حيث ثبتت الموازين من البرونز باسم «ilas»، و الفضة «مينا» mina، و الحجر «شيكل» shekel^(٢٢).

أدخل مع المقاييس التعليم و العدّ. كان ظهور التعليم، أي الحساب و الكتابة مرتبطين بتوزيع الطعام في المعبد. فساعد ابتكار الكتابة منذ ثلاثة آلاف سنة قبل الميلاد، الإدارة على التسجيل و إرسال الأوامر و التعليمات لمسافات بعيدة. كما أضاف التعليم نقل المعرفة من جيل إلى آخر، و يعتبر

Ibid. pp. 172

(٢١)

J. Pritchard, The Ancient Near East, 1969, pp. 523-524

(٢٢)

مؤرخ الطعام مايكل سيمونس الكتابة «شكلاً آخر من أشكال الخزن».

و وجد عالم الاجتماع «مايكل مان» Michael Mann أن أول كاتب لم يكن مهتماً في كتابة تاريخ الملاحم، إنما كان مهتماً في إيجاد أسلوب في تسجيل عدد الغزلان و قطعان الغنم. لذا فإن معابدهم كانت بالحقيقة مستودعات مزينة، و الكاهن الناسخ ليس إلا كاتباً. لكنّها مستودعات مهمة، لأنها أصبحت مركزاً للإنتاج و التوزيع^(٢٣).

آداب الطعام - إطعام الآلهة و الملك

أما التركيب الاقتصادي والاجتماعي للمعابد، فكان من أكبر التنظيمات و المؤسسات في حضارة وادي الرافدين. كان يبعث للمعبد أحسن المنتجات الزراعية و الحيوانية. يستعمل قسم منها كطعام يومي للآلهة، و يوزع القسم الآخر على المسؤولين و العمال الذين يراقبون و يجهزون طعام الإله على المائدة، أما ما بقي فكان يخزن لاستعماله في المستقبل، أو يصدر كبضاعة مقابل استيراد المواد الخام التي كان المعبد بحاجة إليها^(٢٤).

كانت توضع في المقام المقدس من المعبد طاولتان، احدهما عليها الأزهار، و الثانية طعام و شراب الآلهة. و مبخرة يحرق فيها البخور، و يرش الكاهن الماء النقي المقدس ليظهر المقام الذي تقدم فيه وجبة الطعام. كان طعام الآلهة يتألف من كميات كبيرة من الخبز و الكعك/ الكيك و قطع من لحم الغنم أو الماعز أو الغزال، و ربّما السمك و الدجاج بأنواعه المختلفة، و بيض النعام و البط و التمر و التين و العسل و الحلوى مع النيذ و الجعة^(٢٥). و يقوم بذبح الحيوانات كطعام للآلهة كاهن وظيفته

M. Symons, pp.259

(٢٣)

J. Oates, Babylon, 1986, p.47

(٢٤)

H.W. Saggs, The Might That Was Assyria, 1984, p. 207

(٢٥)

الخاصة أن يحمل الخنجر، لذلك أطلق عليه اسم «حامل الخنجر»^(٢٦). كان يقدم كل يوم للآلهة في المعبد وجبتان من الطعام، حيث تجلب الوجبة الرئيسية في الصباح عندما تفتح أبواب المعبد فيقدم الحليب في وعاء من الجبس، و الوجبة الثانية في المساء قبل أن يغلق المعبد أبوابه. كانت وجبة الطعام تحتوي على «كورسين Course» من أنواع الطعام، يعتبر الكورس الأول الرئيس، و يتميز عن الثاني بكميته و ليس بما يحتوي عليه.

إن الاحتفال الذي يرافقه تقديم الطعام، و عدد الأنواع التي تقدم كوجبة للآلهة، تظهر لنا الأبعاد التي يتميز بها آلهة وادي الرافدين. و من خلالها من الممكن معرفة الطقوس و طريقة الاحتفاء بتقديم وجبات الطعام في البلاط البابلي. حيث كانت تجلب طاولة توضع أمام التمثال الذي يرمز إلى الإله، ثم يقدم ماء الغسل في وعاء، ثم تجلب أنواع من الأطعمة السائلة كالحساء و نصف السائلة كالمرق في أوان عميقة توضع على الطاولة حسب نظام معين، يتبعها علب تحتوي على الشراب. ثم يجلب نوع من أنواع اللحم، كنوع من الأطعمة الرئيسية، و أخيراً تقدم الفاكهة معدة بطريقة فنية جميلة. و يقوم العازفون بعزف الموسيقى على آلاتهم، و تطهر قاعة المعبد بالبخور. لم يكن يعتبر التبخير جزءاً من الدين، إنما عادة متبعة أثناء تقديم الطعام لتخفف من رائحة الأطعمة. كان النظر من قبل الإله إلى الطعام هو أكله عند البابليين، و سكب الشراب يفي بالغرض نفسه. ثم ترفع الطاولة من أمام الإله، و يقدم له الماء ثانية لغسل أصابعه.

ثم تقدم تلك الأطعمة المقدسة إلى الملك. فإن طعام الآلهة مبارك بملامسته للإله، و تنتقل بدورها إلى الشخص الذي سيأكل ذلك الطعام، و الشخص دائماً هو الملك. هنالك ذكر واحد فحسب من مدينة «الوركاء» تمتع بهذا الامتياز الملكي هو ولي العهد بلتزار.

إن أهمية الحق الملكي في الأكل من مائدة الإله «مردوخ» تظهر واضحة

في تعليق الملك سرجون الثاني: «إن مواطني بابل و بورسييا، أفراد المعبد و العلماء و موظفي القصر الإداريين الذين ينظرون إلى «مردوخ بلادن» كرئيس لهم، جلبوا لي الطعام.... و طلبوا مني أن ادخل مدينة بابل».

كانت المائدة التي يوضع عليها الطعام أمام الإله تحاط بستارة من الكتان تخفي خلفها الإله أثناء تناوله الطعام، بعد الانتهاء من وجبة الطعام، ترفع الستارة، و تعاد ثانية عندما تغسل أصابعه. فكل ملازمة بين العالم الواقعي و عالم الآلهة كان مخفياً عن عيون البشر. فالستارة تخفي الذي يقوم بعملية الأكل عن المتفرجين، و تقوم بحماية الملك من شرّ السحر الذي يمكن أن يحدث أثناء تناوله الطعام و الشراب. بالرغم من أنه ليس هنالك نص مباشر يذكر لنا أن ملوك بابل كانوا يأكلون خلف الستائر، لكن هنالك إشارات لطقوس تشير إلى هذا الاحتفال الذي ينسب أصله إلى البابليين، و هذه الممارسة التي تبناها الأخمينيون في بلاطهم كان أصلها بابلياً^(٢٧)، و كانت متبعة في البلاط الإيراني.

كانت الطقوس المتعلقة بالطعام، تشمل حيناً كبيراً في حياة الفرد في وادي الرافدين، إذ كان للكاهن دور مهم، فهو الذي يبارك الشعير في كل حالة من حالات التغيير التي تطرأ عليه، فعندما يطحن كان يبارك بقراءة خاصة، و يبارك أثناء العجن، و عندما يوضع بالفرن، كما كانت تتبع نفس الخطوات عند ذبح الحيوانات التي تقدم كقرابين^(٢٨). و من الملاحظ أن بيد الملك في وادي الرافدين دائماً كأساً، و لا يعني ذلك أنه احتفال، لكنّه هو دائم مستعد لإرافة الخمر لإحسان الآلهة له في الصيد أو الحرب^(٢٩).

أدى ظهور آداب المائدة إلى أن تقلد الطبقة الغنية البلاط. و أنتقلت العائلة الغنية التي كانت تتناول الطعام في غرفة الموقد إلى غرفة معدة لتناول وجبة

L. Oppenheim, pp.192-193, J. Oates, p.175. (٢٧)

L. Oppenheim, 192 (٢٨)

Contenau, George, Everyday Life in Babylon & Assyria, p.131 (٢٩)

الطعام، حيث يجلسون على كراسي ذات ظهر أو بلا ظهر. كانت الصواني المصنوعة من الخشب تستعمل لنقل الطعام من المطبخ إلى غرفة الطعام. وتوزع كاسات صغيرة تقوم مقام الملاعق على أفراد العائلة، ثم يعطى لكل فرد كاسة واحدة يستعملها أثناء الطعام.

المرأة و الطبخ

لما كان الكهنة المشرفون على المعابد رجالاً، و كل ما يتعلّق بالدين هو قضية رجالية خارجة عن نطاق المرأة، أذى ذلك التفكير إلى نقل الطبخ كواجب من واجبات المرأة إلى الرجل. فلم يسمحوا للنساء بالدخول في هذا الحقل في غير الأدوار الثانوية. و أبعدت المرأة عن القيام بالطبخ في المناسبات العامة أو المطابخ الملكية.

رغم أنّ المرأة كانت تقوم منذ أقدم العصور بمهمة الطبخ و شؤون المنزل، بالإضافة إلى مسؤوليتها في تربية الأطفال، لكن حالما تحضّرت الشعوب، بدأت تفكّر أن ما يأكلونه هو عطاء من الآلهة^(٣٠).

و هُمّش بذلك دور المرأة في الطبخ، و أصبحت المسؤولة عن الطبخ اليومي المنزلي. لكن لما كانت المخابز في حضارة وادي الرافدين ضمن ما يمتلكه المعبد، فكانت النساء خادמות، يقمن بعجن الشعير و وضعه في قوالب، و صناعة البيرة. كما اشتركت المرأة في صناعة الفخار المنزلي، حيث كان اختراع الدولاب خطوة خارج واجبات الطبخ.

و رغم أنّ الرجل كان الطباخ المسيطر في بلاط العصر السومري، إلا أننا نجد في قصري ماري و كرانا مشاركة بعض النساء في المطبخ. كانت مذبرة المنزل، المسؤولة عن مواد الطعام في القصر امرأة تدعى «آما-دوكا، Ama-Dugga»، لم يكن من الممكن التخلي عنها في إدارة المطبخ

Dalley, Stephanie, 'Mari And Karana: Two Old Babylonian Cities' (٣٠) 1984, p. 93

تحت حكم الحاكم «ياسما-آدو Yasmah-Addu»، و عندما تغلب عليه الحاكم «زمرى-ليم " Zimri-Lim، سمح لها في البقاء في منصبها. كانت امرأة مهمة ذات منزلة مرموقة في المجتمع، مسؤولة كذلك عن الموظفين الرسميين من الرجال. وظلت تستعمل ختمها القديم أثناء حكم الملك «زمرى-ليم»، بالرغم من أنها لم تحصل على ختم جديد^(٣١). و من النساء اللواتي تبوأن منصباً مهماً هي «كو-بابا " Ku-Baba، التي كانت تدير نزلاً، و التي أسست مملكة كيش الثالثة^(٣٢).

و كانت «إنانتوما Enanatumma» ابنة «اشيم داغان Ishme-Dagan»، أرقى كاهنة، فأعدت بناء «جبار-كو Gibar-Ku» في مدينة أور، و تظهر سجلات مخزن المؤن «إي-نن-ما E-nun-mah» في تلك الحقبة، تقديم قرابين من الجبن و الزبد و التمر إلى كاهنتين، كانت إحداهما «إنانتوما». و يظهر لنا درجة الاحترام التي كانت تتمتع بها^(٣٣). لكن جميع هذه الحالات كانت حالات نادرة.

و اشتركت النساء مع الرجال في قصري ماري و كرانا في عملية طحن الحبوب. و عثر على أسم خبازة تدعى «أشوميا-ليبور Ashumiya-Libur» و أربعة طبّاخين و خبّازين من الرجال في قائمة مواد الطبخ. كانت النساء متخصصات بعمل الفطائر الحلوة و المعجنات. و شاركت النساء كذلك في صناعة المشروبات الكحولية، فكن في بعض الأحيان يقمن بعمل شراب mead/ شراب مخمر يعد من العسل و الخميرة^(٣٤).

و خصت القوانين بائعات النبيذ، حيث ذكرت بعض بنود القانون المتعلقة في بيع النبيذ على معاينة تاجرة النبيذ إن فشلت في تجهيز القيمة الكاملة للنبيذ، برميها في الماء. و إن اجتمع عندها أشخاص خارجون عن القانون

Ibid. pp.88-89

L. Oppenheim, p.151

J. Oates, p. 54

S. Dalley, Mary and Karana, p.93

(٣١)

(٣٢)

(٣٣)

(٣٤)

و لم تلبق القبض عليهم أو تأخذهم إلى القصر، يحكم عليها بالموت^(٣٥).
أي كان عقابهن عقاباً قاسياً.

أدوات الطبخ

كانت (المجرشة) من أدوات المطبخ الضرورية لطحن القمح و صناعة الخبز^(٣٦). و استعمل السومريون كلمات كثيرة للقدور، و أشكالاً مختلفة من أفران الفخار. إن كلمتي «di.li.na و du.ru.un» تعنيان فرنأ من الطين، و أقدم الكلمات لأفران الخبز تعود إلى أصولها السامية «Tnr» و في البابلية «تنورو. tinuru»^(٣٧)

و بدأوا في بناء الأفران المقلبية الشكل في الألف الثالث ق.م، التي تعطي حرارة أقل، لكنّها تحافظ على حرارة جدران و أرضية الفرن، ممّا جعل تلك الأفران أحسن في حفظ البخار الناتج عن طبخ الطعام بإعطائه جواً أصح إلى الطبخ. و استطاعوا أن ينتجوا خبزاً مخمراً بنجاح^(٣٨). كان الطباخ يقوم في تحضير الطعام في ساحة الدار، و كانت جوانب الأفران تصبح حارة، قبل وضع عجينة الخبز، ثم تُغطى فوهة الفرن لطبخ الكعك و ألوان أخرى من الطعام.

و وجد في قصر ماري، أشكال مختلفة من قوالب الفخار، تحتوي معظمها على أشكال زخرفية، كانت على الأكثر تستعمل كقالب للطبخ أو لنقل ذلك الشكل إلى الطعام المطبوخ بها، و لا تزال تلك القوالب سائدة في العراق الحديث، ممّا يدلّ لنا على ذوق رفيع و مهذب،

Pritchard, p. 163

(٣٥)

Petroski, p. 178

(٣٦)

H. Limet. 'The Cuisine of Ancient Summer' Biblical Archaeologist/ Vol. (٣٧)
50, No.3, P.140

J. Bottero, 'The Cuisine Of Ancient Mesopotamia' 1985, P.39, Steen, (٣٨)
Eveline J Van der, Fiery Furnaces, Bread Ovens in the Ancient Near
East, PPC No. 42, 1992.

تضع حياة سكان وادي الرافدين فوق المتطلبات المادية البسيطة للعيش^(٣٩).

و عثر على أوان صُممت من قبل السومريين لتقوم بمهمتين في طبخ المرق. هما: القدر المغطى، المصنوع عادة من الفخار و الإبريق المفتوح، المصنوع عادة من البرونز، يستعمل كل منهما لغلي الطعام في الماء أو في الطبخ البطيء على نار هادئة. و استعملوا المقلاة، التي يرجع استعمالها إلى الألف الثالث ق.م.



مقلاة بابلية

و تطوّرت الأواني التي كانت تستعمل للطعام من عصر إلى آخر، و من أدوات الطبخ الرئيسة التي استعملها الطباخ السومري و البابلي و الآشوري هي الأدوات الفخارية المكوّنة من الصحون و الكاسات و الأباريق. و عرف الزجاج في العصر الآشوري، لكن ظلّ استعماله محدوداً و قليلاً، فلم يستعمل في القناني أو أقداح الشرب. بل كان يشرب الشراب من جرار الفخار بأنبوب طويل للتخلص من الرواسب، كما هو واضح في الرسوم الجدارية.



شرب البيرة بأنبوب

و اكتشف عدد كبير من الشوكات ذات الرأس الواحد المدبب المصنوعة من العظام، كما كان شائعاً استعمال السكاكين و الملاعق المصنوعة من القار أو العظم^(٤٠).

و اعتبرت الملاعقة أول أداة طعام، حيث إن الطعام الصلب يمكن أكله بأصابع اليد، لكن من الصعب أكل الطعام السائل باليد. إن تكوير اليد على شكل قدح كان أول ملاعقة، لكن جميعنا نعرف عدم كفايتها. و ربما استعمل المحار كأول ملاعقة، لكن ليس من السهل ملء المحار بالحساء من غير تلوث الأصابع، لذلك كان من الطبيعي أن يضاف لها اليد. كانت الملاعق تصنع من الخشب، و من السهل أن يضاف لها يد، أو تحفر كجزء من الملاعقة^(٤١).

الولائم

كانت تقع مسؤولية كبيرة على عاتق الطبّاح في مثل هذه المناسبات التي عليه أن يقدم طعاماً بمستوى يرقى إلى أهمية المناسبة، بتوفير طعام فاخر لمائدة الملك و ضيوفه، و إلى الجموع الغفيرة من الناس المحتشدة في ساحات القصر الكبير.

H.W. Saggs, The Greatness that was Babylon, 1962, p.178 (٤٠)

Henry Petroski, The Evolution of Useful Things, 1993, p. 15 (٤١)

و عثر على وصف الولائم التي كانت تقام للملوك، كالوليمة التي أقامها الملك «أشور بنيال» و «أشكور عادو». و تخلّلت تلك المآدب طقوس مهمة ارتبطت بمنزلة الملك و قدسيته. فكان يوضع العرش الفضي المرتفع الذي يجلس عليه الملك مع مسند للقدمين مُطعم بالصدف، و طاولة فضية أمامه. و يوضع على قاعدة مرتفعة طقم من الكؤوس الذهبية و الفضية، مصممة على شكل رؤوس الحيوانات كالثور و الغزال. كان الملك يتناول الطعام و النبيذ اللذين يختلفان عن طعام و نبيذ الضيوف، فيقدّم له الطعام بطبق من المعادن الثمينة، كما كان يملك ملعقة من الفضة. أما النبيذ فيقدم له بقدر كبير من الذهب، و هو النبيذ المستورد له خصيصاً من منطقة «كارشيمس» Carchemis.



أشور بنيال يشرب النخب في الوليمة التي أقامها في انتصاره على العيلاميين

أما الطاولات الأخرى التي توضع أمام الضيوف، فإنّها مصنوعة من العاج المطعم بالفضة و الذهب. كانت تغسل أقدام الضيوف حال وصولهم، من قبل الخدم و تدهن بدهون معطرة. مرتدين ملابسهم الجديدة، المرسوم على حافتها شعار المملكة .

ثم يدخل الخدم و النادلون حاملين الصواني المصنوعة من خشب الصندل، مملوءة بأنواع اللحوم. كان يقدّم للملك لحم خاص به يوضع على طاولته. ثم تجلب البقول المطبوخة بالتوابل، و يقدّم الخبز بأنواعه و أشكاله المختلفة، و الكعك المعجون بالعسل و الجوز و التمر. تليها أقداح

مملوءة بعصير الفاكهة من العنب و الكمثرى و الرمان، و كاسات مملوءة بالفستق.

بعد الانتهاء من تقديم الطعام، يبدأ حفل التسلية بالفتيات اللواتي كن يعزفن على القيثارة و العود، و يليه الغناء، ثم المهرجون و المصارعون و ربما الدببة المستوردة من شرق إيران.

هنالك وصف مشابهة للوليمة التي أقامها «أشور بني بال»، عندما افتتح قصره في مدينة «كلخ Calah»، حيث ظلت أبواب القصر مفتوحة لمدة عشرة أيام. علق الستائر الملونة على الجدران، و حوّلت ساحات القصر إلى قاعات للولائم، فازدحمت بالناس من الصباح حتى المساء^(٤٢). إذ أن الولائم التي كان يقيمها الملك، هي تعبير عن العلاقات التي تربطه بأرجاء إمبراطوريته، و المحافظة على تلك الروابط، من خلال الاتفاقات و الأحلاف التي يعقدها.

لذا كان التبادل بالفاكهة كهدايا شائعاً بين الملوك. كتب الملك «يتارايا Yataraya» إلى الملك «إلتاني Itani»: «أبعث لك فستقاً، إنه أول قطفه هذه السنة» كما بعث «إيشم- داغان Ishme-Dagan» كمثرى و فستق في أول قطفه إلى أخيه «ياسما- عادو Yasmah-Addu» و كانوا يبعثون الكمأ في المناسبات. فبعث «ياكيم- عادو Yaqqim-Addu» إلى «زمرى- ليم Zimri-Lim»، سلة من الكمأ.. و في مناسبات أخرى تسلّم ستة سلال من الكمأ^(٤٣).

الطبّاخ الحرفي و وصفات الطعام

ظهر الطبّاخ كحرفي أول مرة في العصر السومري. يؤتى على ذكره مرات عديدة في وثائق «لكش». و ذكر في نصوص أخرى في قائمة الحدادين و صانعي السلال و غيرهم من الحرفين. و ذكر في النصوص عن أحد رؤساء الطبّاخين الذي ترك ختمه، الذي أعطي له من قبل الملك

P. Montagne, p. 86

(٤٢)

S. Dalley, pp.84-85

(٤٣)

«إبي- سن. Ibbi-Sin» و هذه حالات نادرة جداً، لأنَّ الطَّبَّاح كان في أسفل السلم التراتبي في المجتمع، لكن في الوقت نفسه تقع عليه مسؤولية كبيرة في إرضاء شهية المدعوين لتناول الطعام. خاصة عندما نعلم أنَّ الملك هو تجسيد للآلهة على الأرض^(٤٤).

كان الرجل يقوم بالطبخ في العصرين السومري و البابلي، و تؤكد على ذلك الرُّقم الطينية التي اكتشفها الأثاري الفرنسي «جان بوتيرو Bottero» في جامعة ييل Yale، و التي تنسب إلى ما قبل ألف و سبعمائة عام ق.م. حيث كان يعتقد لوقت قريب أنها وصفات عقاقير طبية، لكن بعد فحصها بدقة، كشفت عن مطبخ مدهش بغناه و مستواه الفني الراقي. و ما هي إلا دلالة على رقي تلك الحقبة في القدرة على التنوع في الطبخ.



أقدم وصفات الطعام التي عثر عليها الأثاري بوتيرو في هذا الرقم الطيني

و يقول الأثاري الفرنسي «جان بوتيرو Bottero»: «ليس باستطاعتنا أن نقيم تلك الوصفات الخاصة بالطبخ بمنظارنا الحديث و نحكم عليها ككتاب طبخ من قبل أحد الطَّبَّاحين». إذ كان الطَّبَّاح أميناً، و نظام الكتابة معقداً لا

يعتمد على النظام الألفي، فكان الشخص السومري يحتاج إلى سنوات طويلة لتعلم اللغة، لم يكن ذلك الترف إلا للأقلية أو الصفوة من الناس. كانت القراءة و الكتابة مهنة بحد ذاتها، و هنالك عدد قليل من النساخ الذين يتقنون القراءة و الكتابة.

لما كان الطباخ أمياً لا يمكن أن يكون عنده أقل فكرة عن الكتابة، و لا يمكن أن يكتب كتاباً عن الطبخ لمجموعة من الكتاب الذين لا رغبة عندهم في معرفة كيفية طبخ أنواع الطعام المختلفة، و القراءة لعامة الناس لا وجود لها آنذاك. لكن بالرغم من ذلك كان هنالك موروث طويل على مدى العصور في المراحل التي تطور فيها المطبخ السومري. فكان الطباخون يتعلمون الطبخ من بعضهم، بمراقبة و ملاحظة الطهاة المتقنين لهذه المهنة، لذا كتبت تلك الرُقم الطينية للإداريين لأسباب معيارية، حيث يمكن تدوين ما طبخ من أنواع الطعام كتعليمات على شكل وصفات للطعام.

و توصل بوتيرو^(٤٥) من أن هذه الوصفات هي ليست كتاباً عن الطبخ إنما طقوس الطبخ. هذا المطبخ كطقوس مصنف بشكله المكتوب يعود في الأصل للقصر و ليس إلى عامة الناس. إذ إن ذلك الاعتناء الذي لا يوازيه شيء في تقنية الطبخ، يحتاج إلى تسهيلات واسعة و عدد كبير من الأدوات و المواد التي من الصعب الحصول عليها لأنها باهظة الثمن و مكلفة، و لا يمكن أن يقوم به إلا الطباخ المتخصص للخاصة من الناس. فالعامة من الناس ليس عندهم الوقت و لا الإمكانيات ليقوموا بتحضير مثل هذا النوع من الطبخ^(٤٦).

(٤٥) وجد بوتيرو ٢٥ اصطلاحاً للجبن بين ٨٠٠ اصطلاح من الطعام و الشراب في رقمين طينيين تنسب إلى العصرين السومري و الأكدي، و ٣٠٠ اصطلاح للخبز، تتعلق بنوع الطحين و التوابل و حشوة الفاكهة و إضافة الزيوت و الحليب و الجعة و العسل و عصير الفاكهة، و يقدر الآثاري جان بوتيرو أن تلك الاصطلاحات ما هي إلا نصف اصطلاحات الطعام السومرية و البابلية.

J. Bottero, Food in Antiquity, The Most Ancient Recipes of All, 1995, (٤٦) pp.254-255

تحتوي تلك الرُقْم الطينية على خمس و عشرين وصفاً، إحدى و عشرون منها عن اللحم المسلوق بالماء و أربع منها تشمل اللحم المطبوخ بالخضروات. و أسلوب كتابتها مركّز و مختصر جداً، كأنها كتبت كدليل طبخ لطبّاخ ماهر. إنّه يعدّد مواد الطبخة ثم الخطوات الرئيسة في تحضيرها، و لا يذكر بعض الأحيان كمّيّة المواد. ربّما كانت تلك الوصفات مساعدة لتذكير الطبّاخ المهني، التي ربما حفظت من قبل الناسخين في المعابد^(٤٧).

كانت تسمية كل وصفة من ألوان الطعام باسم المادة الرئيسة المكونة منها عند تقديمها على المائدة. أو كانت تُسمّى أحياناً باسم البلد كاليخنة الآشورية أو العيلامية في جنوب العراق. أما اللحوم التي كان يستعملها الطبّاخ، فتشمل لحم الغزال و الجدي و الخروف و الضأن و الحمام، و المرق بأنواعه المختلفة، اليخنة الحمراء و المرق المالح و الخفيف.

أما كيفية الطبخ فكان الطبّاخ يقوم بشواء الذبيحة بكاملها أو يقطعها إلى قطع لسلقها بالماء. كانت الطيور تطبخ بنفس الطريقة. كما كانت تطبخ و تؤكل جميع أعضاء الخروف، كالطحال و المعدة و الأمعاء و غيرها. كان يضيف الطبّاخ في وادي الرافدين اللحم للخضروات، أو يخلط أنواعا مختلفة من اللحوم سوية. « لأنّ للحوم فوائد غذائية عالية، و أصبح من الأطعمة المهمة، الغالية نسبياً، التي يقوم الرجل في الحصول عليه من خلال الصيد أو تربية الحيوانات التي استطاع تدجينها. فأصبح اللحم بمرور الزمن الطعام المهمّ على المائدة»^(٤٨).

كان السومريون مدركين من أن مطبخهم أرقى من مطبخ الصحراء الغربية (إيران)، إذ اعتبروهم بدواً، لا يعرفون ما هي الحياة المتحضرة، يأكلون طعامهم بلا طبخ، «إن أعطي لهم طحين و بيض و عسل لصنع الكعك،

Jean Bottero, Mesopotamian Culinary Texts, 1995, p.16-17

(٤٧)

M. Symons, p.147

(٤٨)

فلا يعرفون ما يصنعون بتلك المواد». لذا كان السومريون - المملكة الثالثة في أور ٢٠٠٠ ق.م - على ما يظهر معتدّين بفن الطبخ، و لا نعلم بالطبع مدى صحة ذلك الإدعاء. إذ ليس هنالك نصوص عن تلك الحقبة لكي تعطينا فكرة وافية عن نسب المواد و طرق تحضيرها أو تركيب المواد وشكلها. لكن ألوان الطعام الدينية التي عثر عليها للحقبة البابلية المتأخرة، تلقي ضوءاً عن طرق تحضير الأطعمة من قبل الطباخ السومري في حقبة أور الثالثة^(٤٩).

يظهر أنّ البابليين أتقنوا الأطعمة التي تطبخ بالسوائل. فهنالك ذكر في الرُّقم الطينية لأكثر من مئة نوع من الطعام تحضّر بإضافة الماء أو يضاف لها أنواع من الزيت و الدهن. فكانت لهم معرفة بطريقتي السلق و القلي. و كان السمك يشوى بوضعه فوق نار مفتوحة.

كان الطباخ يعجن عجينة الشعير و يضعها في قوالب على شكل كيك أو كعكة، كما كانت تلك العجينة تستعمل لتكثيف السوائل الموجودة في الأكل، ولم يكن الطباخ السومري يستعمل الملح بكثرة، بل نادراً ما كان يضيفه للطعام.

و كان للطباخ السومري معرفة بتجفيف اللحوم و السمك و حفظهما بالملح، فهنالك ذكر للحم البقر المملّح و الغزال و السمك. و معرفة بحفظ السمك بالزيت، و الفاكهة بالعسل، و تجفيف التمر و العنب و التين. كما كانت لهم معرفة تامة بتخمير الحليب و اللبن و القشطة و الجبن^(٥٠). و كانوا يستعملون التوابل و الثوم و أنواع من البصل بكميات كبيرة، للنكهة و الطعم الحاد.

و يظهر من خلال هذه الوصفات التي تنسب إلى ٤٠٠٠ عام تقريباً، من أن

H. Limet, p.137

(٤٩)

J. Bottero, 'The Cuisine Of Ancient Mesopotamia' 1985,p.40, H.W. (٥٠)
Saggs 1962, p. 176

التروّي و التأنّي في تزويد الطعام كضرب من ضروب المتعة ممارسة قديمة. و كان البابليون متأنين و يعيرون أهمية لموازنة نكهة الطعام في الوصفة الكاملة dish. فلم يضعوا الطير في النار لشوائه فحسب، إنّما كانوا يضيفون له أنواعاً مختلفة من التوابل. إذ كان لسكان وادي الرافدين القدماء ذوق رفيع في مزج التوابل ليحصلوا على الطعم اللذيذ في الطعام. و «نستطيع أن نطلق على هذا الاهتمام الجدي في تحسين طعم الطعام بفن تذوق الطعام»^(٥١).

المشروبات و صناعة البيرة

أما بالنسبة للمشروبات فقد اكتشف مؤخراً أنّ السومريين كانوا يخمّرون النبيذ منذ (٥٥٠٠) عام تقريباً، عندما عثرت عالمة الآثار «فرجينية بادلر Virginia Badler» التي كانت تدرس بعض الجرار في جامعة تورنتو، على لون أحمر داخل تلك الجرار. بعد تحليلها و التأكد منها وجدت أن ذلك اللون نبيذ و ليس صبغاً أحمر، إذ كان من المعتقد إن أقدم نبيذ صنع في مصر قبل ثلاثة آلاف عام^(٥٢).

كان التمر مصدراً مهماً للسكر و يصنع منه النبيذ كذلك، كما تفنّنوا في صناعة أنواع مختلفة من البيرة، التي تحتوي على أسماء من الاصطلاحات التقنية لعملية البيرة. كانت صناعة البيرة حتى وقت حمورابي بيد النساء، و هي المهنة الوحيدة التي كانت تحت حماية آلهة أنثى، و قد ذكرت عاملة البيرة في قوانين حمورابي^(٥٣).

و كان ثمة إقبال على البيرة «حتى إن ٤٠٪ من الحبوب السومرية كانت تستعمل في صنع الجعة/ البيرة، و ذلك قبل أن تستعصي مسألة تصريف

H. Symons, p.106 (٥١)

C. Reynolds, C.V. Discover, January 1992, P.60 (٥٢)

H.W. Saggs, The Greatness of Babylon, 1962, p.174 (٥٣)

المياه. و في تلك الفترة عرفت عندهم ثمانية أنواع من الجعة. و لأهمية الجعة في الحياة الاجتماعية تضمّن قانون حمورابي في ١٧٥٠ ق.م بنداً يتدّد بالبيوت التي تبيع الجعة الضعيفة و المرتفعة الثمن»^(٥٤).

تطوّرت صناعة البيرة، بعد أن مرّت بمراحل تقنيّة بعد الألف الثالث ق.م، تدلّنا مصادر الرسم و النحت في الجداريات و الأختام الاسطوانية التي وصلتنا من وادي الرافدين، التي تبرهن لنا على وجود تقنيّة متقدّمة في صناعة البيرة. كانت لا تشرب إلا بواسطة أنبوب من القصب لمنع قشور الشعير من إفساد لذّة الشارب. هنالك دليل آخر أدى إلى تغيير جذري أبعد في حقل التقنيّة هو اختفاء العنصر النسائي في حقبة نهاية بابل القديمة. إنّ صناعة البيرة هي المهنة الوحيدة في وادي الرافدين التي تستمد الحماية السماويّة و الموافقة الاجتماعية من الآلهة، المتمثّلة بتمثالين لإمرأتين في هيكل الآلهة. إن الدور المعروف اجتماعياً و اقتصادياً إلى Sabitum، أي المرأة صانعة البيرة في عهد بابل القديمة، هي المرأة التي تحضّر و تبيع مع زوجها Sabum نوعاً خاصاً من البيرة في حانتها، قد أختفى دورها مع انتهاء دولة حمورابي. مما يدلّ على أنّ هنالك تغييراً في البنية الاجتماعية في القطر، و يشير كذلك إلى التطور الذي حدث للمهنة و هي أخذ صناعة البيرة من يد النساء»^(٥٥).

«ففي عهد أكد غير صنّاع البيرة الطرق القديمة في تحضير البيرة، بإضافتهم بعض المواد التي لها علاقة بالتوابل لتحسين الطعم و النكهة في إنتاج تلك المادة، و حضّرت المواد من قبل صانع البيرة بعمله في الحاوية أو الجرة. و إنّ عمله يحتوي و بصورة رئيسة على المواد ذات النكهة و خلطها في السائل و محاولة على ابراز تلك الرائحة و الطعم بالذات»^(٥٦).

(٥٤) نينا الجميل، الطعام في الثقافة العربية، ص- ١٦٥

(٥٥) Hartman & Oppenheim, On Brewing Technique in Ancient Mesopotamia, 1950, p.12

Ibid. p.9

(٥٦)

في الألف الثالث و الثاني ق.م، كان تحضير «المالت malt» من خميرة الشعير و نادراً ما تُصنع من الحنطة. كان أهم عمل للمتخصّص بصناعة البيرة هو ترطيب و تدفئة الحبوب، حيث يؤدي الأمر إلى تنبيتها، فيتغيّر بذلك النشا الموجود في الحبوب.



صناعة البيرة عند السومريين

إنّ عملية تنبيت الشعير لم تبتكر كتحضير لعملية تستخدم في مرحلة معينة لتحضير البيرة. إنما تعود إلى مرحلة تقنية مهمّة في تطوير طرق تحضير الخضروات للأكل من غير استعمال النار. ففي تلك المرحلة من تاريخ تقنية الطعام، كانت تنقع البذور أو الحبوب و الفواكه ذات الطعم المرّ مثل جوز البلوط بالماء مع مواد كيميائية مثل الملح أو أي محلول قلوي، فيصبح من الممكن أكلها. كانت عملية نقع الحبوب في الماء هدفها استهلاك الحبوب فوراً أو لحفظ الطعام في أشكال مختلفة.

عندما ينقع الشعير بقشوره في الماء، يبدأ بالتنبيت و يصبح طعمه حلواً بعد أن كان يابساً. تلك الحبوب المنبتة إما تحفظ أو تطحن، أو يصنع منها عجينة الخبز و الكعك. و تزداد القيمة الغذائية للنشا بنسبة عالية. و تصبح الحبوب المنبتة طعاماً مثالياً للسفر، أو تستعمل كأساس في تحضير المشروبات بخلطها و تحسين طعمها^(٥٧). كانت تعطي خميرة الشعير كجزء

من الأجور التي تدفع إلى العمال في خدمة و إدارة المعبد في حقبة ما قبل سرجون.

حوانيت الطباخين

نمت المدن القديمة حول المعبد و القصر و أسياد المقاطعات الكبيرة التي كانت نقطة للتوزيع. كان على هؤلاء السادة الذين يحكمون هذه المقاطعات، أن يقوموا بتجهيز الطعام، لإطعام موظفيهم و الحرفيين و الرقيق و المعوزين. تمتعت المدينة إضافة إلى ذلك، بأشكال من التبادل التجاري الحر غير المنظم، فتوسعت و انتشرت، و أصبحت العائلات الفقيرة تجهز و جبات الطعام إلى الجيران و المسافرين المقيمين في المنزل لكي يزيد دخلها. كما تخصصوا في عمل الخبز و الكحول و الحساء الذي كان وجبة يومية. و أصبح بعض الباعة جوالين في الشوارع، و بذلك خرج المطبخ العائلي المتخصص بعمل الجعة، إلى الحانات التي تقدم الجعة و النبيذ و تقوم بتقديم الطعام و الإقامة فيها، حيث توفر لهم لعب القمار و المومسات، و ذكرت هذه الحانات كثيراً في النصوص السومرية، لأن المسؤولات عن تلك الحانات كن من النساء.

و ظهر بالاضافة إلى الحانات، حوانيت الطبخ، «كانت الحوانيت أو المطاعم في مدينة أور قبل ٣٨٠٠ سنة، تشبه إلى حد كبير حوانيت الأسواق الحديثة. تطل على الشارع بنافذة كبيرة، داخلها رف عريض من الآجر يعرضون عليه الطعام المطبوخ. و يحتوي المطبخ على فرن مستدير من الآجر، و موقد من الآجر يوضع في وسطه النار»^(٥٨). و أصبح المحل الذي غالباً ما يبعث الناس إليه طعامهم لطبخه.

كان معظم الطبخ الذي يبيعه الجوالون من عمل طبّاخين متخصصين، يأخذونه من حوانيت الطبخ. انتشرت تجارة الباعة الجوالين

الذين كانوا من الرجال، فوجد في «شتال هيوك Catal Huyuk» في قونية، منذ ٨٠٠٠ سنة فرن القرية، عبارة عن أفران كبيرة يشترك فيها جميع سكان القرية. كانت تلك الأفران كبيرة لدرجة من الممكن أن نطلق عليها محلات الخبازين أو الطبّاحين الممتهنين في هذه الحالة. أما حجم الخبز فكان يتراوح بين الخبز الصغير الحجم إلى الكبير الحجم، كانت أشكاله على شكل قلب أو رأس أو يد أو أذن أو صدر امرأة. كان الخبز المسطح الشكل يخبز على جدار التنور tinuru مما ساعدهم في استعماله في تناول الأكل، و كانوا يضيفون أحياناً إلى الطحين العسل^(٥٩) و دهن السمسم و الحليب لعمل الكعك.

يظهر أنه في بعض الحالات كان يشتكي أصحاب هذه الحوانيت من قلة الايدي العاملة، فيشتكي أحد الأشخاص في وادي الرافدين قبل ٤٠٠٠ عام بقوله: «ليس عندي رجل مستأجر لكي يطحن لي الشعير»^(٦٠).

كان الناس عندما يسافرون يأخذون معهم متاعاً لبضعة أيام، أما الأغنياء منهم فكانوا يعتمدون على كرم الأعضاء من طبقتهم. و هنالك شبكة منتشرة من الخانات و النزول على طريق القوافل. أقام في احدها الملك «شولكي Shulgi» منذ ٤٠٠٠ عام، و يشرف عليها أناس يعاملون المسافرين معاملة جيّدة^(٦١).

* * *

(٥٩) ذكر العسل في النصوص البابلية و السومرية على حتم كوديا منذ ٢٥٠٠ عام ق.م، فهنالك ذكر في استعمال الزيت و النيذ و العسل الذي قدس به بناء المعبد الذي بناه ملك لاكش كوديا للإله Nigirsu، كما كانت تقام الطقوس باستعمال العسل في عصر حمورابي ٢١٢٣-٢٠٨١ ق.م. (N. Deerr, The History of Sugar, Vol.2, p. 6).

M. Symons, p. 304

(٦٠)

Ibid. p.305

(٦١)

الطبّاخ في مجتمع مصر القديمة

المجتمع المصري

كان المجتمع المصري مؤلّفاً من طبقات: الملك، الطبقة الحاكمة من الكهنة و الإداريين، و الطبقة العامة، و الرقيق. و بالرغم من كثرة عدد الرقيق في تلك الحقبة في مصر، فإن معظم الأعمال الرئيسة كبناء الأهرام كان من قبل المواطنين الأحرار، لذلك كان الناس يضربون عن العمل من كثرة الأعمال الشاقة. فنجد أنّ العمال أُضربوا عن العمل عندما لم يحصلوا على أجورهم اليوميّة في مصر في عصر رمسيس الثالث بين عامي ١١٩٣-١١٦٢ ق.م. (٦٢)

لكن كان هنالك عدد كبير من الأجانب الذين يَكُونون جزءاً من سكان مصر في الحقبة الأخيرة، منهم التجار و المرتزقة و الرخالة و الطلبة و الحلفاء و الغزاة. و كان الموقف من الأجانب موقفاً عنصرياً.

و يعطينا هيروودوت دليلاً واضحاً عن نظرة المصريين إلى الجنسية القومية و الهوية في القرن الخامس ق.م. ذكر هيروودوت أن الوحي أو الوسيط الإلهي «آمن- را Amen-Ra» أعلن في سيوا Siwa أنّ مصر تحتوى على ما غمره الماء، فإن كلّ من يعيش شمال «الالفنتاين Alephantine» و شرب ماء النيل فهو مصري. لكن أعتبر بعد ذلك كل من لا يتكلّم اللغة المصرية هو أجنبيّ، و لا يذكر هيروودوت شيئاً أو دليلاً عن التفريق العنصري في مصر و لو أنّه موضوع مهم، إذ إنّ الصفات البارزة هي حضاريّة culture و محلية و لا تمثّل السمات الجسدية.

يعطينا هيروودوت صورة واضحة عن نظرة المصريين لأولئك الذين فشلوا في الشروط التالية: إذ كانت تعتبر طريقة الأكل التي لا تتفق مع الطريقة المصرية عاراً، كذلك طريقة الكتابة، فالمصريون يكتبون من اليمين إلى

اليسار، التي كانت تعتبر هي الطريقة الصحيحة بالنسبة لهم و ليست الكتابة من اليسار إلى اليمين كما يكتب الإغريق^(٦٣).

كان المصريون يرفضون تقبيل النساء و الرجال الإغريقيات من الفم، كما كانوا لا يستعملون سكاكينهم أو سفودهم، أو أواني الطبخ، و لا يلمسون أي لحم قطع بسكين إغريقية، فجميعها تعتبر ملوثة. فنظرة المصريين للأجانب التي وجدها هيرودوت خليط من التمييز الحضاري و الثقافي، و الاحتقار الذي ليس غالباً مطبقاً بشدة من حيث التحريم الديني.

من النادر أن نستغرب من تلك النظرة و الاتجاه في مواجهة انفجار العداء تجاه الأجانب من وقت لآخر، و دليل على ذلك سلسلة الثورات التي حدثت ضد الاحتلال الفارسي الأول، الذي كان تعبيراً عن الكره للأجانب، و الإجراءات القمعية من قبل الفرس بعد حكم داريوس^(٦٤).

و التعصب موجود بين الشعوب عادة، و لا يقتصر على مصر، فالمحتل يحسّ دائماً بشعور من التفوق، و يستعمل الطعام كوسيلة في التعبير عن هذا التعصب، و واضح ذلك في مسلة الملك الحيشي «بنخي Piankhi» عندما غزا مصر، و رفض أن يسمح لأمرأء الجنوب و الدلتا بتناول الطعام حول مائدته، و اعتبرهم فاسقون، منغمسون في الملذات و الشهوات يأكلون السمك، إذ كان بعض أنواع الاسماك محرّم في بعض القرى و الولايات.

بينما كان أكل السمك من قبل معظم سكان بحيرة الفيوم من المآكل الرئيسة التي يعيشون من صيده. ذلك واضح في «بردي هارس Harris papyrus» حيث يذكر أن السمك من بين أنواع الطعام الذي كان يورّع على المعابد في «ثيبس و ممفس»، و كانت تتراوح أحجام السمك من الوسط

B. Trigger, Ancient Egypt, A Social History, 1985,p. 316

(٦٣)

Ibid. 1985,p. 317

(٦٤)

إلى أحجام كبيرة يحتاج نقلها في بعض الأحيان إلى شخصين^(٦٥). و كتب المؤرخ الأغرريقي هيرودوت/ Herodotus من أن المصريين يأكلون السمك المجفف نيئاً من غير طبخ.

كان الجزار يذبح الثور، ثم يُجمع دمه في وعاء و يقوم الكاهن بتطهيره و يقطعه إلى أجزاء مختلفة، أهمها حبل الظهر ثم لحم الرقبة، حيث يعتبران أفضل و أحسن و ألد جزء من الثور. أما بالنسبة إلى أحشاء الثور، فكانت المرارة و الكبد يعتبران من الطعام الشهي، المترف، لذا كان الجزار يعتني و يهتم اهتماماً بالغاً في اجتزاز الأمعاء من الداخل. كان هذا الطقس يجري في المعبد أو مجاوراً له، على صوت مجموعة موجهة كلامها إلى الكاهن الذي هو الجزار كذلك: «أسرع أيها الرجل، أقطع هذه الرجل و أنزع القلب و خذ هذه القطع إلى رئيس الاحتفال، رتب الطاولة وضع عليها قطع اللحم». كان يجيبهم: «جيد سأقوم بما تطلبونه مني». كان في بعض الأحيان يتبرك الكاهن/الجزار وحده في القيام بهذه العملية من غير مساعد له، فيتذمر قائلاً: «من الصعب أن أقوم بهذا العمل وحدي!»^(٦٦).



أنواع مختلفة من الطعام في إحدى القبور المصرية ١٤٠٠ ق.م.

P. Montet, Everyday Life in Egypt in the Days of Ramesses the Great, (٦٥) 1981,P.79, K. Stewart, The Joy of Eating, 1977,p.14

P. Montet, p.78

(٦٦)

كانت الحيوانات تذبح من قبل الكاهن و تقدّم كقرابين الى الآلهة، و كان يعتقد ان الآلهة معتمدة على البشر و البشر بدورهم معتمدون على الآلهة، ففي نصّ مصري يشير إلى أن البشر هم «غنم» الخالق لإلهه، الذي يعني أن إلهه يهتمّ بالبشر و يعتني بأمورهم و في الوقت نفسه فهو معتمد عليهم في إدامته، من خلال تقديم القرابين و الصلاة له^(٦٧).

كان يؤكل لحم الخنزير في مصر منذ الألف الخامس قبل الميلاد، لكن قلّ استهلاك لحمه من قبل المصريين منذ عام ٢٤٠٠ ق.م بسبب التغيير المناخي و البيئي، حيث قلت مناطق الغابات التي يستطيع الخنزير أن يجد طعامه فيها، لم يكن السبب في التحريم لأسباب صحية أو دينية، إنما اجتماعية. و بدأ المصريون في عهد المملكة الوسطى يشبهون الخنزير بـ«سِت set» إله الشر. و كتب هيرودوت من أن راعي قطع الخنازير كان محترقاً في مصر و كانوا يمنعونه من دخول المعبد^(٦٨).

لذا فإنّ تحريم أكل لحم الخنزير ليس بالضرورة هو ابتكار اقتصر على بني إسرائيل، فربما أخذ التحريم عن المصريين. و جاء في سفر اللاويين - الإصحاح الحادي عشر:

«هذه هي الحيوانات التي تأكلونها من جميع البهائم التي على الأرض. كلّ ما شق ظلفاً و قسمه ظلفين و يجترّ من البهائم فيآه تأكلون. إلا هذه فلا تأكلوها مما يجتر و مما يشق الظلف. الجمل لأنه يجتر لا يشق ظلفاً، فهو نجس لكم... و الأرنب لأنه يجتر لكنه لا يشق ظلفاً فهو نجس لكم. و الخنزير لأنه يشق ظلفاً و يقسمه ظلفين لكنه لا يجترّ فهو نجس لكم. من لحمها لا تأكلوا و جثتها لا تلمسوا. إنها نجسة لكم»^(٦٩).

T.Standage, p.54

(٦٧)

Root, Waverly, Food, 1980, pp.332-374, Wilson, Hilary, Egyptian Food and Drink, 1988,p.35

Sadow, S. Etta, 'Jewish Ceremonials & Food Customs, 1928, p.:96

(٦٩)

منزلة الطباخ

لا تختلف مكانة الطباخ المصري في مصر عن مكانة الطباخ في وادي الرافدين. لما كان الطهاة من طبقة الحرفيين، فلم ينظر المجتمع إليهم نظرة احترام، و لم يكن لهم مكانة يُحسدون عليها في المجتمع لأنّ احتقار المهنة - أية مهنة يدويّة - تعود إلى ٤٠٠٠ آلاف عام، و تبجيل العلم النظري البعيد عن استعمال اليد يأتي في المقام الأول في المجتمع، لأنّ العمل اليدوي أقرن بعمل العبيد.

الدليل على ذلك أنّ الطلبة الأثرياء و أصحاب الامتيازات في مصر الفرعونية كانوا يتعلمون الكتابة باستنساخهم الأعمال الكلاسيكية. هناك نسخ من البردي بعنوان «هجاء على الجِرْف أو الحرفة Satire on the Trades» مؤرخ بين عامي ٢١٥٠ - ١٧٥٠ ق.م، يُسخر من الحلاق، الذي يحلق حتى بعد المساء. و البناء الذي يعمل في الخارج بالرياح العاتية، فتدّمّر عضلاته، و كل ما يأكله هو الخبز، و ليس بإمكانه أن يغسل إلا مرة واحدة في الفصل. و على البستاني الذي يحمل نتاجه إلى القرية، أن يسقي الخضروات في الصباح و العنب في المساء. لكن عكس ذلك هم الطلبة الذين يعيدون و يحفظون الأعمال المستنسخة. إنّ عمل المستنسخ جميل، ليس هنالك كاتب يعوزه الطعام. لذا يقول: «سأجعل منك تحب الكتابة أكثر من حبك لوالدتك... إنها أعظم من أية وظيفة؛ ليس هنالك شيء يشبهها»^(٧٠). حيث يؤكّد أن أظافر يد الكاتب تبقى نظيفة.

ونجد كذلك التأكيد على تعلم الكتابة المسمارية الأكديّة في بابل التي امتدّت من وادي ما بين النهرين إلى الاقطار المجاورة، فمعظم الرسائل التي عثر عليها في تل العمارنة في مصر كتبت بالبابلية القديمة، و هي اللغة التي تطوّرت في مدينة أكد. و الذين قاموا بكتابتها كانوا يتمتعون بمكانة اجتماعيّة مهمة. فكانت كل دولة ما عدا بابل و أكد، عليهم أن

يكون عندهم عدد من الموظفين الذين يتقنون اللغة الاكديّة، لكي يترجموها إلى لغتهم. إذ أصبحت اللغة التي وُحّدت العلاقات التجارية و الدبلوماسية في المنطقة.

و من الرسائل التي عشر عليها رسالة دعوة حفلة في بيت، يقول فيها «تفضّل، كلّ و أشرب معي. سيكون خمس و عشرون امرأة و خمسة و عشرون رجلاً حاضرين معنا سأبعث عشر عربات مع عشرة أحصنة لكلّ عربية». هذه الدعوة بعثت منذ ٣٥٠٠ عام من قبل ملك بابل «كاداسمان- أنليل» إلى «أخناتون» «أمن حوتب الرابع» فرعون مصر. و الدعوة محفورة على رقم طيني مستطيل، على شكل وسادة صغيرة ممكن حملها بسهولة^(٧١).

الطبخ و الطباخ

لم يكن الطباخ متعلماً، لكنّه كان مدركاً لأهمية ما يقوم به من خلال التجارب، و الخزين المعرفي الشفوي الذي ينتقل من جيل إلى آخر. كان الطباخ المصري يقوم بالطبخ على قدر يوضع على حفرة من ثلاثة أحجار مع قليل من الخشب أو الفحم المستخرج من الخشب، و عليه أن يوزع النار بالتساوي في تلك الحفرة المحاطة بالحجارة. كان عملاً شاقاً، فعليه أن يستمرّ بمساواة النار حتى ينضج الطعام. كان الفحم للشواء يسلم بأكياس أو سلال، و يعتبر سلعة ثمينة، و من المواد التي لها قيمة في التبادل، كما كان يعطى بكميات صغيرة.

و هنالك طريقة أخرى للطبخ يقوم بها الطباخ، و هي عبارة عن بناء فرن على شكل أسطواني متحرّك من الطين، بارتفاع ثلاثة أقدام مع قضبان بداخله ليسند النار، بفتحة في قعر الفرن لإحداث تيار من الهواء يسهل في

B. Ross, Correspondence in Clay, Aramco World, Nov. Dec. 1999, Vol. (٧١) 50, No.6, pp.31-32

الوقت نفسه إزاحة الرماد. يوضع وعاء عميق بعروتين أعرض عادة من فتحة الفرن بقليل على قِمَّتِه.

و يحتوي المطبخ على الأواني و الأحواض الصغيرة من الفخار، و الأباريق و الطست، و السلال لنقل المؤن، و الطاولات ذات الثلاث أو الأربع أرجل، تستعمل لقص اللحم و السمك و الخضراوات، و طاولة منخفضة الارتفاع للبصل و تعليق اللحوم و الطيور.

أما طرق الطبخ فهي نفس الطرق التي كانت معروفة في العصر السومري، الغلي و الشواء. و لم يعثر على كتاب للطبخ، لكن هنالك البابري الطبي الذي يعالج أمراض سوء الهضم، يعطي فكرة عن كيفية خلط و مزج المواد الغذائية و عن إبداع و براعة المصريين في هذا الحقل. إذ يعتبر المصريون حاستي الذوق و الشمّ مهمتين جدًّا^(٧٢).

و البردي Papyrus الذي عثر عليه «هاريس Harris»، يعدُّ أنواع الأُطعمة التي كانت تقدّم كقربان إلى الآلهة في عهد الملك رمسيس الثالث. و أعطى فكرة واضحة من أن المصريين كانوا يتذوقون الطعام الجيد. فالقائمة تعدُّ أنواع الحبوب كالشعير و القمح، و أنواع الفاكهة كالتين و العنب، إضافة إلى العسل. و جميع ما يمكن أن تقدّمه البلدان التي تحت سيطرة المملكة الفرعونية إلى مصر. فيقول: «الكعك هو خبزي اليومي، أشرب النبيذ مع طعامي كلّ يوم، كما أتمتّع بأكل اللحم و شواء الطيور و لحم الحيوانات غير الداجنة التي تصطاد و توضع أمامي، عدا ما تصيده الكلاب لي»^(٧٣).

كانت طريقة الشواء هي المتّبعة في شي الطيور بعدما تنظّف من ريشها و يُقطّع الرأس والأقدام و الأجنحة، و يمسكها الطباخ بالسفود على موقد منخفض الارتفاع. و كان اللحم الجيّد يطبخ بنفس الطريقة.

P. Montet 1981, pp. 82-84

(٧٢)

Ibid. p.75

(٧٣)

أصبحت البيرة الشراب المفضّل للمصريين، فكانت تشرب في البيوت والحانات، و على ظهر السفن. و تصنع من الشعير أو القمح أو التمر. و ارتبط ظهورها في مصر «مع اكتشاف الخميرة لصنع الخبز. و قد عثر على مدون على البردي يعود تاريخه إلى العام ١٤٠٠ ق.م. ينصح الشاربين بعدم السكر، لأن شرب الجعة في الحانات يؤدي إلى أن يردد الشخص كلاماً من غير وعيه»^(٧٤).

كان النبيذ يستخرج من العنب، و يزرع في دلتا النيل. هنالك ذكر لأنواع من النبيذ التي اصطلح عليها «النبيذ الحلو» و «النبيذ الجيد»، و «نبيذ المخمر ثلث الوقت»، لكن النبيذ المحبذ شربه كان النبيذ الحلو الذي طعمه أحلى من العسل^(٧٥).

إن ما عثر عليه من بقايا الأطعمة في القبور مهم، بالرغم من أنّ بقايا البيرة و النبيذ قد تبخرا، لكن كان المصريون متقدمين في تصنيف المواد الغذائية في حافظات من الجرار، عليها رقع مكتوب عليها ما تحتويه تلك الحافظات و الجرار من مواد، فساعدت الباحثين على معرفة المواد التي كان يأكلها المصريون^(٧٦).

كان الزيت يستعمل للإضاءة و للشعائر التي تقام في المعابد. و عثر على أغصان الزيتون على شكل تيجان مدفونة مع المومياء. كانوا يسمون الزيتون «التات tat»، الذي يزرع و يقطف لغرض الأكل. و يعتقد البعض أنّ ميناء «بور سعيد يعني بور الزيتون»، إذ كان الميناء يتسلم ما تحتاج إليه مصر من الزيت و الزيتون.

أصبح الزيتون ذا أهمية غذائية كبيرة في منطقة البحر المتوسط، حيث اعتمد عليه السكان بما في ذلك الأغنياء، كان يحفظ الزيتون بالخل

(٧٤) P. Montet, p. 87, نينا الجميل، ص- ١٦٥

(٧٥)

Ibid, p.87

(٧٦)

Wilson, Hilary, Egyptian Food and Drink, 1988,p.9

للتخلص من مرارته قبل أن يباع. و كان الزيتون يباع في الشوارع، و اعتبر من المأكّل السريعة، حيث كان الباعة الجوالون يبيعون الزيتون بقمع من البردي^(٧٧).

أما المواد التي كان يستعملها الطباخ في الطبخ فهي اللحوم المختلفة، إذ كانوا يربّون قطعاناً من الغزلان و الماعز و الضأن، لكن لم يكن الطباخ يستعمل لحم الخنزير لتحريم أكله، كما كانت بعض الأسماك محرّمة كذلك. أما بالنسبة للطيور فلم يأكلوا الدجاج، لكن كانوا يأكلون بكثرة لحم البط و الأوزّ و القبج و الحمام التي جميعها كانت تُسَمَّن بصورة غير طبيعية.



حلب البقرة

كما كانوا يستعملون الخروب و العسل كمصدر حلو و كانت تربّي خلايا النحل^(٧٨) في الحدائق الخاصة

M. Visser, Much Depend on Dinner, p.234

(٧٧)

(٧٨) إن أوّل ذكر للنحل في مصر على قبر أبيدوس، الأسرة الأولى (٥١٠، ٥ ق.م) و لو أنّ التاريخ غير متفق عليه من قبل المتخصصين، فهناك إشارة إلى النحل على نقش «من-كا - رو Men-Ka-rau»، في الأسرة الرابعة ٣٣٦٣ ق.م، ثم ذكر في معبد الشمس الذي بني إلى «في أورور ري Ne-Urur-re»، و هي الأسرة الخامسة عام ٢٦٠٠ ق.م. و رسوم محفورة ترينا عملية التدخين لكي يستطيعوا إخراج العسل.

كان البصل و الكرّاث و الخبّاز و الثوم من الخضروات التي تستعمل بكثرة منذ عهد المملكة القديمة. و تباع على شكل حزم. إذ يقول التاجر لأحد الزبائن «ضع الخبز لي و سأعطيك بصلاً جيّداً». و المصريون مولعون بأكل الثوم، و وُجِدَت علب من الثوم في داخل القبور. كان الملك رمسيس الثالث يوزّع الثوم بكمّيات كبيرة على المعابد. كان الكهنة في ممفس يأكلون البقول من الفاصوليا و اللوبية في عصر رمسيس الثالث^(٧٩).

كان الخسّ من الخضروات المقدّسة التي توضع أمام الإله «مين Min»، حيث يوضع تمثاله أمام لوح من الخسّ. و يزرع في حدائق الدور، لكنّه يحتاج إلى كثير من الماء. و اعتقد المصريون أنّ الخسّ يجعل الرجال عشاقاً و يعطي خصباً للنساء، لذا كانوا يأكلون الخس بكمّيات كبيرة^(٨٠).

لم يعرف المصريون القدامى البرتقال و الليمون و الموز، و زرعت الكمثرى و المشمش و اللوز و الكرز في العهد الروماني في مصر. و لم تدخل زراعة الرز مصر إلا بعد الغزو العربي في الألف الأول الميلادي، بينما أدخل الرز الى بلاد الرافدين في القرن الخامس قبل الميلاد^(٨١).

تميز المطبخ المصري عن المطبخين السومري و البابلي بأنواع الخبز، حيث كان لديهم ثمانى عشرة كلمة للخبز و الكعك، يصنع معظمه من

- و فيما يتعلّق في تربية النحل، فقد عثر في مقبرة بابوسا الواقعة في مدينة ثيب، على أنبوب أسطواني الشكل من الطين، وجد في داخله خلية نحل. لا يزال هذا النوع من الأنبوب الطيني موجوداً في مصر و فلسطين. و ذكرت نصوص من البردي أن ٢٠٠٠ أنبوب أسطواني من العسل أخذها ملك الهكسوس. و تسلّم ثيموسس الثالث في عام ١٤٥٠ ق.م. ٥٩٣ باون من العسل كضريبة من سوريا. كما أهدى رمسيس الثالث في عام ١٢٠٠ ق.م، عسلاً إلى معبد هليوبوليس، و أصبح للعسل ذكر أكثر في تلك الفترة و يظهر ان تجارة العسل بدأت في تلك الحقبة. (The History of Sugar, Noel Deerr, Vol.2/ p.6).

P. Montet, pp.80-81

(٧٩)

Ibid. p.81

(٨٠)

H.W. Saggs, 1989, p.217

(٨١)

الحنطة و الشعير، كما كانوا يخبزون كذلك الخبز المرتفع المخمر. أي «الوف loaf»^(٨٢).

كانت وجبة الطعام التي تقدّم في المعبد للعمال الذين يعملون فيه، في عصر بطليموس، تحتاج إلى تنظيم و إشراف دقيق، خاصة الحساء الذي كان يطبخ في قدور ضخمة الحجم، و يذكر مرة أن أحد العاملين سقط و مات في إحدى القدور الكبيرة التي يطبخ فيها الحساء^(٨٣).

أما بالنسبة إلى وجبات الطعام في مصر، فلم تكن وجبة الفطور مناسبة عائلية، لكن ربّ البيت كان يتناول وجبة فطور مكوّنه من الخبز و البيرة و قطعة لحم و كعك. و كانت زوجته تفطر حالما تنتهي من هندامها و تصفيف شعرها. و تتألف وجبتا الغداء و العشاء من اللحم و لحوم الطيور و الخضروات و الفاكهة المتوفّرة حسب الفصول مع كمية من البيرة. لم يكن اللحم يؤكل يومياً حتى في بيوت الأغنياء، للجزّ الحار في مصر. أمّا بالنسبة لعامة الناس فإنّهم لا يحصلون على اللحم إلا في المناسبات و الاحتفالات و الأعياد. و كان المصريون يجلسون حول طاولات صغيرة، مع أطفالهم الجالسين على المقاعد أو على الأرض^(٨٤).

* * *

K. Stewart , p.14

(٨٢)

D. Thompson, Food in Antiquity, Food for Ptolemaic Temple Workers, (٨٣) 1995,p. 321

P. Montet p.89, K. Stewart p.14

(٨٤)

الفصل الثالث

الحضارة الإغريقية

«كانت الحضارة اليونانية في أوجها عندما نمت الديمقراطية لدرجة أعطت التنوع والحيوية، واستطاعت الأرستقراطية أن تعيش لأنها أعطت النظام والذائقة في جميع مرافق الحياة». «وايرل ديورانت»

العصر الأثيني

كان الإغريق في عصر هوميروس من المحاربين والتجار الصغار، يعيشون بمحاذاة الحضارات الكبرى. كانوا عبارة عن مجموعة مدن غير متّحدة في حروب فيما بينهم، جسّمها هوميروس في ملحمتيه الإلياذة والأوديسة.

أنتخب صولون قائداً عام 594 ق.م. وقام بإصلاحات واسعة. شملت إصلاحات اقتصادية واجتماعية وسياسية وقانونية. كانت أثينا تعاني من قلة المياه في عصره، لا يمكنها الاعتماد على مياه الأنهار أو البحيرات، فطلب من أهالي المدينة حفر الآبار للحصول على مياه الشرب، كما حُفِرَتْ آبارٌ عامةٌ للذين لم يحصلوا على المياه في المناطق التي يعيشون فيها.

من جملة المشاكل التي جابهت صولون توفير الطعام. إذ كان الإغريق يستوردون القمح من دول الجوار، كان عليهم دفع مبالغ باهظة الثمن. فحرّكت خطبه التي وجهها إلى عامة الناس على المساعدة في دفع تلك

المبالغ. ففتح أبواب أثينا للصناعة و للمهارات الكامنة بين الناس. أدى اكتشاف الفضة إلى دفع رواتب البحارة و بناء السفن، فحمى بذلك طريق السفن التي كانت تجلب القمح من البحر الأسود إلى أثينا^(١).

لكن استمرت الحروب لأكثر من قرن، فقد عبر ملك الفرس داريوس الأول ٥٥٠-٤٨٦ ق.م، الذي عرف بداريوس الكبير، مضيق البوسفور عام ٥١٢ ق.م، و غزا في طريقه المناطق الغربية و سيطر على مقدونية. و عندما عاد إلى عاصمته في فارس، كان قد وسَّع رقعة إمبراطوريته التي امتدَّت من فارس و شملت أفغانستان، شمال الهند، تركستان، وادي الرافدين، شمال الجزيرة العربية، مصر، قبرص و سوريا و آسيا الصغرى و مقدونيا، فأصبحت أكبر إمبراطورية في العالم، و لم يبق من الدول المهمة التي سيطرت عليها إلا اليونان.

قلق الإغريق عند سماعهم أن الجيش الفارسي المكوَّن أسطوله من ٦٠٠ سفينة و جيش من مائتي ألف رجل، الذي لم تستطع أية دولة إيقافه أو هزيمته، فكيف بدولة ضعيفة مشتتة، غير معتادة على الوحدة، أن تهزم مثل هذه القوة الجبارة؟^(٢)

أمر عندئذ القائد «ميلتيدس Miltiades» بتحرير العبيد، فقادهم مع أحرار المدينة إلى المعركة عبر الجبال حيث واجهوا الجيش الفارسي، و بعثت المدن الإغريقية الأخرى جيوشاً عنها للمشاركة في المعركة. كان الجيش الإغريقي متحداً، منظماً و شجاعاً. وزعوا القيادة بين عشرة جنرالات، كل واحد منهم كان مسؤولاً عن المعركة ليوم واحد. و أنقذوا من الهزيمة برجال من أمثال «أريستيدس Aristides» و ميلتيدس، فنجح الجيش الإغريقي الصغير بهزيمة أكبر جيش في العالم آنذاك.

M. Symons, p.208,

(١)

W. Durant The Story of Civilization, The Life of Greece, 1953, Part: II, (٢)
pp.234-235

لكن لم تنطفئ رغبة التوسّع عند الفرس بعدما توفي الملك داريوس الأول عام ٤٨٥ ق.م. فعندما أصبح ابنه أحشورس الأول ملكاً، قام باجتياح اليونان ثانية. فكان واجباً على المدن و القرى التي يمرّ بها، إطعام جيشه وجيبتين من الطعام يومياً، فدمرت بذلك تلك القرى و المدن اقتصادياً. إذ كانت زيارة ملك الفرس و جيشه نوعاً من الضريبة على المدن و الأقطار التي يغزوها.

ذكر المؤرّخ اليوناني هيرودوت عندما غزا الملك الفارسي أحشورس الأول بلاد الإغريق حوالي ٤٨٠ ق.م. كان على القرى التي يقضي بها ليلته أن يوزّعوا مخازن من القمح و يعملوا لأشهر لطحنها. و يسمّون الماشية، و يحضرون أقداحاً من الذهب و الفضة، كلّ هذا العمل لعشاء واحد. ثم تؤخذ زينة المائدة و الاقداع للمقربين من الملك و يوزع معظم الطعام على جيشه. و ترفع في اليوم التالي الخيم و لا يتركون شيئاً خلفهم.

عندما خسر الملك المعركة مع الإسبارطيين و تراجع جيشه، ترك خلفه الخيمة المزينة بالفضة و الذهب. فطلب «پوسنيس Pausanias» أحد القادة اليونانيين، من الطّبّاخين و الخبازين الفرس تحضير عشاء على الأسلوب الفارسي، كما طلب من خدّمه تحضير عشاء على الأسلوب الإسبارطي. فدعا ضباطه الاسبرطيين إلى كل من المائدتين، و ضحك من الفارق بينهما، قائلاً لهم: «أيّها السادة، لقد دعوتكم هنا لأريكم عبث الفرس، الذين يعيشون بهذا الأسلوب من البذخ، فقد جاؤوا إلى اليونان ليسرقوا منا فقرنا»^(٣). لكنّهم رغم ذلك عندما خسر الفرس المعركة، فإنّ الإغريق لم يحصلوا على الغنائم فحسب، إنّما تأثروا بحضارات الشرق، من البابليّة و المصريّة و الحثيّة و الفارسيّة.

ولذا «في الحقيقة إنّ ظهور حياة الطبخ الإغريقي كان لها تفاعل في زمن الولايم الفارسيّة التي كان يقيمها و يجهّزها طبّاخوهم في عصر

Herodotus, The History, 1955, pp.174-175

(٣)

سوفكليس. ربما ساعد ذلك في إبعاد أولئك الذين كانوا يقومون في تقديم الضحايا من الحيوانات و ذبحها و طبخها كقرابين للآلهة، و دفعهم إلى الاهتمام بتذوق الطعام و إقامة الموائد إلى التجار أو القبطان الناجح في حملاته الحربية»^(٤).

إن تشريع القوانين و الانتصارات الحربية و مناجم الفضة و موقع بيروس كميناء أثينا الاستراتيجي، أدت جميع هذه التطورات بأهالي أثينا لتحسين الطعام الذي يقدم على موائدهم. خاصة بعد التوسع التجاري الذي ملأ الموائد بخبز الحنطة بدل الشعير، و وفرة السمك و الخضروات و التوابل. لذا « من الخطأ اعتبار الحرب بين الإغريق و الفرس هي حرب بين المدينتي و البربرية، كان كل من الأب و الابن ذا مقدرة و ثقافة عالية. والدليل على ذلك ما حصل عندما بعث داريوس سفيرين يسألان بها عن الأرض و الماء في إسبارطة، فقتلت إسبارطة السفيرين، ثم عادت بعد الندم و بعثت سفيرين من عندها، تطلب أن يقتلها مقابل قتل السفيرين الفارسيين. لكن عندما قدما أمام احشورس الأول، رفض قتلها، قائلاً إنه لن يخرق القوانين المتعارف عليها بين الرجال»^(٥).

استطاعت أثينا بقيادة أناس من أمثال القائد العسكري «أريستيدس Aristides» الذي عاش في القرن الخامس ق.م. و مؤسس حلف ديلوس عام ٤٧٨ ق.م. و القائد «ثميستوكليس Themistocles ٥٢٤ ق.م.»، الذي عمل على تعزيز أسطول أثينا، و السياسي «بركليس Pericles ٤٩٥ - ٤٢٩ ق.م.» أن تنجح في صدّ الجيش الفارسي، فأصبحت المدن اليونانية الأخرى تحت قيادة أثينا. و أوقع ثميستوكليس الأثينيين أن الطريق إلى النجاح لا يقع في السيطرة على اليابسة، إنما على البحر، و ليس بواسطة الحروب إنما بالتجارة. فحث الرجال و حتى النساء و الأطفال على بناء جدار حول ميناء

M. Symons, p. 302

(٤)

Durant, Part: II, pp.238-239

(٥)

بيروس، و أكمل هذه المهمة بعده پركليس عندما تقلد الحكم. فشجّع التجارة البحرية، حيث قام في بناء أرصفة كبيرة و مستودعات و أماكن لتبادل البضائع.

بعد الانتصار على الفرس ازدهرت أثينا، في عصر پركليس، و تسلم قيادة الحزب الديمقراطي بعد اغتيال «إفيالاتس Ephialtes ٤٦١ ق.م»، فأدى نجاح الأغرقي في الحروب التي كانت دائرة بينهم و بين الفرس، إلى إغداق الثراء عليهم، فأصبحوا بتماس مع ما أنجزته الحضارات العظيمة المجاورة لهم. أنجزت أثينا كثيراً في عصر پركليس و أصبح عصرها مزدهراً نادراً ما يحدث في التاريخ، و سمي «العصر الذهبي». كما أصبح ميناء بيروس مركز التجارة، و وصف المؤرخ و القائد العسكري «زنفون xenophon» أثينا في القرن الرابع ق.م من أنها قلب اليونان، « إن آية محاولة من قبل أي مسافر يرغب في أن يقطع اليونان من جهة إلى أخرى، إن كان قادماً بالبحر أو البرّ، عليه أن يمرّ بأثينا، كأنها مركز الدائرة»^(٦).

نمت الحضارة الإغريقية حول الأسواق، و لم يكن سكان أثينا هم الذين ابتكروا مدن الأسواق، فقد وجدت الأسواق منذ أربعة آلاف عام في مدن وادي الرافدين. لكن نمت حضارتهم الحيوية حول هذه المراكز التجارية، التي عرفت بـ«أغورا Agora»^(٧). استطاع المواطن الإغريقي الذي يتجول في اسواقها أن يقول: «لقد تجولتُ حيث يباع الثوم و البصل و العطور». و كانت الأماكن التي يشترون منها الخيل و الرقيق، و يؤجرون الطهارة ليوم واحد^(٨). كانت في الوقت نفسه ملتقى الفلاسفة و العلماء، أي كان هناك

M. Symons, p. 208

(٦)

(٧) الأغورا: Agora كانت الاغورا مكاناً واسعاً يجتمع فيه الرجال الاحرار من المواطنين بين القرن العاشر و الثامن قبل الميلاد، لأغراض حربية، أو لسمعوا بياناً من الحاكم أو مجلس الشورى. ثم بدأ رئيس القضاة و القضاة يجتمعون في الأغورا في العام ٥٠٩ ق.م، و تطوّرت الأغورا و أصبحت مكان التسوق الذي يعرض التجار فيه بضاعتهم. و جمعت بذلك الاغورا الصفتين السياسية و التجارية معاً.

M. Symons, p.209

(٨)

تماس بين ممارسة التجارة و التطور المعرفي.

كان بركليس خطيباً ماهراً، هيمن على الجماهير في أثينا، لم تشب العاطفة خطاباته، بل كانت تتسم بالموضوعية و البلاغة، لذا استساغها المتنوّرون من الناس. فانتعشت الآداب و الفنون و الفلسفة في عصره. قام بإصلاحات رئيصة، فوسّع سلطات الشعب، و أدخل دفع الأجور للمحكّمين، التي وقف ضدها المحافظون، مدّعين أنّ فكرة دفع أجر بسيط للمحكّمين هو إفساد للأخلاق. كما أقنع الدولة في أن تدفع سنوياً مبلغاً بسيطاً لكي يستطيع الناس حضور الألعاب و المهرجانات، و لكي لا تقتصر هذه المتعة الفكرية على الطبقة الراقية و المتوسطة. لم تلاق تلك الأفكار صدىً جيداً بين المفكرين من أمثال أفلاطون و أرسطو و بلوتارك، إذ اعتقدوا أنّ مثل هذه المبادرات تضعف شخصية أهالي أثينا.

لم تكن الحياة في عصر الإغريق علمانية كما وصفت، إنما لعب الدين دوراً رئيساً في المجتمع. كانت الحكومة تحمي و تحافظ على الدين الرسمي كشيء حيوي للبنية الاجتماعية و الاستقرار السياسي. كان الكهنة يسيطرون على الدولة في مصر و الشرق الأوسط، أما في اليونان فكانت الدولة تسيطر على الكهنة، حيث تقوم بقيادة الدين و تحديد دور الكهنة، و جعلت دورهم ثانوياً في المعبد. فالحكومة هي التي تشرف على ملكية و أموال المعابد و تعيين الإداريين. كما لم يكن هنالك مدارس دينية لتدريب الكهنة، إنّما كان من الممكن اختيار أو تعيين أي شخص ليصبح كاهناً، بغضّ النظر عن معرفته في كيفية إقامة الطقوس المتعلقة في الإله داخل المعبد. كانت تعطى تلك الوظيفة في أماكن كثيرة من اليونان إلى الشخص الذي يدفع أعلى ثمن. و ليس هنالك مرتبة هرمية لمكانة الكاهن تربطهم ببعضهم البعض، إنّما كان هناك استقلال كامل لكل منهم، و بذلك أصبحت الدولة و المعبد في سلطة واحدة.

رغم كل ذلك « فلم يكن هنالك تأثير على الأخلاق من قبل الآلهة، كان الدين في البداية سلسلة من الاساطير بدل القواعد الأخلاقية، و ظلت

كذلك لدرجة كبيرة حتى النهاية، فالطقوس الصحيحة كان عليها تأكيد أكثر على السلوك الجيد، فكان الآلهة أنفسهم مثلاً للشرف والاستقامة والعفة واللفظ»^(٩).

حتى إنّ الفن والأدب والفلسفة في البداية قوّى ذلك التأثير الديني، ثم أضعفه. «فسكب «بندار وأخيل وسوفوكلس» الأخلاق على الآلهة، وغطّاهم النحات الإغريقي «إيدياس» - عندما عهد إليه بركليس بتجميل أثينا- بجلباب الجمال والأبهة، وربط كل من الرياضي والفيلسوف فيثاغورس وقال: إنّ الحقيقة هي في أعماق أعماقها رياضية، وبأن العدد أساس كل شيء. واعتبر كل من سقراط وأفلاطون وأرسطو، واضعي أسس الثقافة الغربية. فأكدوا على عقيدة الخلود كدافع إلى الأخلاق. لكن فيثاغوراس شكك في ذلك، وتجاهل ذلك سقراط وأنكره ديمقريطس: الذي قال بأنّ العالم يتألف من ذرات مختلفة شكلاً وحجماً ووزناً، واستهزأ الكاتب المسرحي «يوريبيديس» بالآلهة، وفي النهاية فإن الفلسفة اليونانية حطمت الدين الذي كوّن الحياة الأخلاقية في اليونان»^(١٠).

* * *

تقديم الضحية

هنالك نقلة مهمة من التضحية بالبشر إلى التضحية بالحيوان. كانت أكثر الحيوانات التي تقدّم للآلهة هو الثور والغنم والخنزير. كانت تقدّم الحيوانات ضحية عادة قبل الإقدام على المعارك بين الجيوش المتنافسة. فبعد تطهير المكان وذبح الحيوان، تقدّم العظام ذات اللحم القليل ملفوفة بالدهن إلى الإله، أما اللحم فكان من حصّة الكهنة والحاضرين من المتعبدين. استمرت تضحية الحيوانات في اليونان حتى مجيء المسيحية. إذ

W. Durant, Part: II, pp. 192

(٩)

Ibid. pp.200-201

(١٠)

كانت الاحتفالات في تلك الحقبة، مقتصرة على الغناء و التضحية و الصلاة، و أحياناً وجبة طعام مقدسة. كان تقديم التضحيات منوعاً، فالبعض منهم يجلب أثناً أو تمثالاً أو ملابس أو فخاراً أو قدوراً، لا يستفيد منها الآلهة لكن يستفيد منها الكهنة، و البعض يقدم جزءاً من غنائم الحرب، مثل الفاكهة أو العنب، لكن غالباً ما كان يُضخّى بحيوان^(١١).

ظهرت أهمية دور الطباخ في المجتمع عندما جمع بين عدد من الوظائف في تلك الاحتفالات. كان القصابون في العصور القديمة هم الكهنة، و أصبح الكهنة طبّاحين يقومون في تقديم القرابين للآلهة. فكان الطباخ في ذلك العصر يقوم بعدة وظائف، فهو الجزّار الذي يذبح الحيوان و الطباخ الذي يقوم بطبخ لحمه، و الكاهن الذي يقدم القرابين. لذا ظلت كلمة ماجروس Mageiros تستعمل لمدة طويلة، و تعني «من يقوم بذبح الثور». ثم يقطع اللحم و يضاف له التوابل^(١٢). فالطباخ هو الكاهن في الأصل، المتخصص بتضحية الحيوان، و تحضير اللحم و طبخ الخضروات. عرفت كلمة ماجروس حوالي ٤٥٠ ق.م، و ذكرت من قبل الكاتب التراجيدي «سوفوكليس Sophocles» في إحدى مسرحياته، «بما أنني أنا الطباخ mageiros فسأقبل بمهارة»^(١٣). و اكتسب فن الطبخ السمعة و الاحترام و الوقار. و أصبح «للطباخين الكهنة» مرتبة رسمية مشتقة من فنهم. كان واجبهم حشد الناس و جمعهم في تلك المناسبات.

لم يكن ذلك الطباخ بشخص عادي، إنما هو طبّاح القرابين المرتبط ارتباطاً وثيقاً بالطقوس الدينية. لما كانت مهمته مقدسة، فلا يستطيع أن يتعدى عليه أحد من غير أن يعاقب، إذ أضفى بذلك القداسة على مهنة الطبخ. و وجد طرقاً لابتكار طعام ذي نكهة جيّدة. فأصبح الطباخ في تلك الفترة

Ibid.pp.193-194

(١١)

A. Dalby, Siren Feasts, A History of Food & Gastronomy in Greece, (١٢) 1996, p.30

Athenaeus, 1980: v7, p.39, M. Symons, pp.301-302

(١٣)

لأول مرة ذا مكانة محترمة في المجتمع، لأنّ الطبخ ارتبط بالطقوس والشعائر التي يقوم بها. حتى إن منزلته مكنته من منحه شعار Heralds اشبه إلى ما كان يُقدّم إلى النبلاء. ودعي للتحكيم في المباريات التي كانت تقام في أثينا^(١٤). و اشترك في مباريات سباق الركض كذلك^(١٥).

و تتطلّب مسؤولية الطبخ قيامه بدورين، أولاً: ذبح الضحية و تقديمها كقربان للآلهة، ثانياً: أن يقوم كوسيط لبيع ما تبقى من اللحم إلى اللحّامين. كان يتطلّب ذلك ثلاث طقوس، ذبح الضحية، و سكب النبيذ على جسد الضحية تكريماً للآلهة، و أخيراً رشّ الحبوب على لحم الضحية.

كان يُقدّم هذا النوع من «طعام الضحية» في ولائم الإغريق التي تقام بمناسبة الاحتفالات الدينية. فيجتمع المواطنون في تلك الاحتفالات للمشاركة في وجبات الطعام المقدّسة، الذين يختارون من قبل المسؤولين عن المدينة، كان عليهم أن يتناولوا الطعام سوياً أمام النار المقدّسة و الآلهة التي تحميهم. إذ كان يعتقد الإغريق أنّه إن توقفت هذه الوجبة، فإن الآلهة ستغضب عليهم، و تخسر المملكة حماية الآلهة لها^(١٦).

و ينتقد الكاتب ميناندر Menander في القرن الرابع ق.م هذه الطقوس، في مسرحيته بعنوان: «الرجل السيء المزاج The Bad Tempered Man» متسائلاً: «كيف يضحّي هؤلاء البرابرة! يجلبون معهم مصاطب و قارورات النبيذ التي هي ليست للآلهة إنما لأنفسهم... يقدّمون للإله نهاية الذنب و الرئتين من الضحية، و هي الأجزاء التي لا يمكن أكلها، و يأكلون

(١٤) Montagne, Larousse Gastronomique, 1961, p.294

(١٥) و ذكر من أن أول تسجيل إلى اشتراك طبّاخ في المباريات، كان عام ٧٧٦ ق.م نجح الطباخ كوربوس الاليزي Coroebus of Elis بالسباق في الركض السريع.

(١٦) Montagne, Ibid. p.87

الباقى أنفسهم»^(١٧). و اعتبر ميناندر فن الطبخ نوعاً من الخدعة و أكل اللحم مثيراً للشهوة الجنسية.

أما ولائم المناسبات و الاحتفالات العامة، فكانت تقام في قاعات خاصة لتناول الطعام في جميع المدن. كان على الضيف أن يضع إكليلاً من الأزهار على رأسه، فكلماً تزين الفرد تقرب بذلك من الآلهة و حصل على رضاه. كان المدعوون يرتدون الملابس البيضاء في هذه المناسبات، إذ كان اللون الأبيض بالنسبة لهم، هو اللون المقدس الذي يسر الآلهة^(١٨).

ظهور الطباخ المستقل عن الكاهن

ينسب أصل الطباخ إلى الكاهن الذي كان يقوم بتقديم القران و التضحية إلى الإله، استمر الطباخون يقومون في ذبح الحيوانات و طبخها و تقديمها كقرابين في المناسبات و الاحتفالات حتى عندما انتقل الطباخ إلى السوق و انفصلت وظيفته عن الكاهن.

و مع تقدم فن الطبخ و نمو تجارة النبيذ و جلبه من مناطق بعيدة، و التطور الذي حصل في أسلوب الطبخ، كإهتمام بالصلصة والأطباق الجانبية و طبخ لحوم الطيور و الأسماك، التي لا علاقة لها بالآلهة، أهمل الطباخ فن تقديم القرابين للآلهة، و تغيرت نظرة الإنسان الاغريقي إلى هذا الفن، و لم يعد محدداً بالآلهة إنما أصبح فناً قائماً بحد ذاته، فأطلق على الطباخ مصطلح جديد و هو «آرشيماغوروس Archimagoiros».

تطور دور «آرشيماغوروس Archimagoiros» إلى رئيس الطهاة، و أصبح يُعَيَّن له مساعدون أثناء إقامة المناسبات و الاحتفالات. و هو الذي أصبح مسؤولاً في بيوت الأغنياء و العائلات الكبيرة عن الطهي. و يأتي بعده الحاجب فيطلق عليه «إلياترو eleatro»، و عدد من الرقيق كل منهم

A. Dalby, 1996, p.3, M. Symons, pp.152-153

(١٧)

Montagne, p.87

(١٨)

مسؤول عن واجبات يقوم بها و يسمّى باسم الوظيفة التي يقوم بها. إضافة إلى أن هناك المسؤول عن شراء الطعام، و آخر عن إشعال النار و إدامتها. كان الرقيق الذين يساعدون في المطبخ، مسؤولين عن تنظيم المائدة و خدمة الضيوف، و رفع الصحون و غسلها. و كان النادل يشرف على النبيذ^(١٩).

كان المتأنقون في الطعام يستخدمون طاهياً محترفاً، و يفضلون تأجير الطباخ الأجنبي، لأنّه يثير الدهشة، حيث صوّف الكاتب إثنيايوس، قائمة بإنتاج كل من الطباخين حسب المناطق التي كانوا يأتون منها. و بعد أن أصبح الطهي فنّاً راقياً، اعتبرت مهنة الطبخ مهنة تخصّ الرجل الحرّ غير صالحة للعبيد أو حتى للرجال الاعتياديين الأحرار.^(٢٠)

بالرغم من انتقال وظيفة الطباخ الدينية إلى وظيفة مدنيّة منفصلة تماماً عن تقديم القرابين، فقد سيطر على ذلك الفنّ، و لم يسمح للمرأة بأن تقوم بعملية الطبخ التي هي إحدى مسؤولياتها في البيت. و بذلك أغلقت الأبواب أمامها في اختراق وظيفتها و تطويرها خارج الدار.

كما تطوّر فن صناعة المعجنات و الكعك و الخبز على نطاق واسع، فلم يعد هنالك رابطة بين الكعك و الحبوب التي كانت تُرشّ على اللحم حينما تقدم للآلهة، و انفصل بذلك فن الطبخ عن المعبد و أصبح فنّاً قائماً بحدّ ذاته^(٢١).

ظهر بمرور الزمن التخصص بالنسبة للعمل الذي يقوم به الطباخ، فانفصل صانع الكعك و المعجنات عن الطباخ و أصبح يُسمّى فنّاناً artisan. أما الطباخ أو الطاهي فأصبح المسؤول عن تحضير و طبخ الأسماك و اللحوم.

Montagne 1961, p.294, Athenaeus, 1980, vol.7, p. 37

(١٩)

Athenaeus 1980: Vol.7/ p.33, M. Symons, p.302

(٢٠)

A. Dalby, Siren Feasts, p.30

(٢١)

الطباخ المتمرس

كان للطباخين نقابة، و كان يستمر التدريب لمدة سنتين. يشرف على تدريبهم طباخ ذو سمعة جيدة، و هم يرتدون صدرية خاصة تميزهم عن الآخرين، و تعطى لهم كتب لدراسة و معرفة أسس ذلك الفن، فيقضون الليل منكبين على دراسته. بعد انتهاء مدة التدريب و الدراسة الطويلة، يمكن الطباخ عندئذ أن يصبح من الفنانين المشهورين الذين تذكر أسماءهم من خلال ابتكاره نوعاً جديداً من أنواع الطعام.

و كان الأرستقراطيون المتأنقون و ذواقة الطعام يجمعون وصفات الطعام، و يحاولون أن يستعينوا بأمهر الطهاة في المدينة. كان بعد الاتفاق على السعر، يأخذ الطباخ معه مساعده إلى المكان الذي سيقام فيه العشاء. و يجلب معه جميع أدوات الطبخ، من مغرفة الحساء و أسياخ اللحم و الهاون و أداة لبرش الجبن و ثلاثة أوعية و سكيناً للتقشير و أربعة سواطير و إبريقاً صغيراً و فأس و مقلاة. كانت أجورهم عالية، أعلى بكثير من أجور العمال الآخرين، و كان يعتبر الطباخ الجيد في المجتمع الإغريقي فناناً. و غالباً ما كان متعلماً، يحفظ الشعر، و يطلب منه في بعض الأحيان، أن يشترك مع الحاضرين من الضيوف بمشاركتهم قدهاً من النبيذ، كمكافأة له على ابتكاره نوعاً جديداً من الطعام الذي قدمه لهم كتحفة يتلذذون بها. فكان المفكرون من الإغريق يعتبرون الطبخة الجديدة الجيدة ذات أهمية لا تقل عن القصيدة الجيدة.

و كتب أثيناينوس عن بعض الطباخين في العصر الإغريقي، من أنهم كانوا معتدين بأنفسهم. كان التفاخر والتبجح جزءاً من طبيعتهم، فيقول أحد الطباخين لسيدة من أنه الوحيد في العالم الذي اكتشف اللمسات الأخيرة لفن الطبخ، و شرح له من أنه لم يتعلم تلك المهنة صدفة أو بمجرد لبسه صدرية الطباخ لسنتين، إنما لأنه كرس حياته في دراسة و تمحيص ذلك الفن في جميع حقوله المختلفة. فدرس أنواع الخضراوات و المقلبات و الحساء بأنواعها المختلفة. و الطباخ المثالي في تلك الحقبة، عليه أن

يكتسب معرفة بالفنون الأخرى، مثل الرسم و الفلك و الطب و التنجيم قبل أن يتعلّم فنّ الطبخ. و على الطباخ أن يكون له معرفة بالأطعمة التي تسبّب الريح flatulent و سوء الهضم، فذلك يجلب النقمة و ليس اللذة^(٢٣).

و يشكو بعض الطهاة من الضيوف الذين يصلون متأخرين، إذ كان الوقت مهماً، لأن الطاهي كان يضطر في نهاية الأمر إلى تقديم اللحوم المشوية جافة خالية من عصارتها. كان بعض الطباخين يرفضون العمل عند بعض الأشخاص، مثل التجار الذين يحاسبونهم على الكلفة. و كانوا حذرين عندما يُستقدمون من قبل شخص بخيل، أو حديث النعمة من الأغنياء، الذين يجهلون الطعام الجيد، و أهميّة الطعام المتقن^(٢٣).

كان القائم بالدعوة يبعث قائمة الطعام/ menu ليطلع عليها المدعوون، و يذكر فيها أنواع الطعام الذي سيقدمه في الوليمة، ففي مسرحيّة: مُربي الحصان The Horse Breeder يقول لخدمته: «تقدّم نحوي، إذهب إلى السوق و تذكّر ما سأقوله لك و انتبه، لا تقف فاغر الفم! أنظر ... كيف ستوصل هذه الرسالة؟ قل لهم أن يأتوا حالاً و ألا يتأخروا و يجرحوا شعور الطباخ بتأخرهم... أخبرهم عن قائمة الطعام المؤلّفة من البصل و الزيتون و الثوم و القرنبيط و القرع و حساء البازيللا و ورق العنب المحشي، و قطع من سمك التونة و أنواع أخرى من السمك و المحار و الكركند أو سرطان البحر أو السلطعون Lobster»^(٢٤).

و يسأل الطباخ عن عدد الضيوف المدعوين إلى الوليمة أو العرس، و هل جميعهم من أئينا، أو بينهم أجنب أو تجار؟ عندما يجيبه سيده، لماذا يهّمك ذلك، يسترسل الطباخ بقوله، من أن « هذا أهمّ جزء من الوليمة، لكي يعرف نوع الأفواه التي ستأكل طعامه، فإن دعوت ضيوفاً من جزيرة رودس، حالما يدخلون الدار، عليك أن تقدّم لهم السمك الكبير الحجم،

Athenaeus, 1980, V 3/ p.307

(٢٢)

B. Wason 1962,p.26,M. Symon,2002, p.166, P. Montagne,1961, p.294

(٢٣)

Athenaeus,1980: V 4/ p. 325

(٢٤)

المعروف بأسم سمك «sheat» و تقدّمه ساخناً، إذ يجدون ذلك أحسن مما لو سكبت الماء المعطر على أيديهم. فأجابه سيده: لنفرض أن الضيوف قادمون من بيزنطية، أجابه الطباخ: إذاً يجب عندئذ أن تخمر كلّ ما تقدمه لهم من الأطعمة بصلصة... مع كميات من الملح و الثوم»^(٢٥).

كان على الطباخ المتعلّم معرفة المواد التي يجب مزجها مع بعضها، و اعتبر التمييز في كيفية مزج تلك المواد هو الفن، «و ليس بغسل الأطباق أو تنفّس الدخان». فالطباخ المتمرّس عليه المراقبة في إنتاج طبخ جيّد، فيقول: « فأنا أجلس قريباً و أراقب، بينما يقوم الآخريّن بالعمل»^(٢٦).

يدلّنا هذا الحوار على المعرفة التي كان يمتلكها رئيس الطهارة في ذلك العصر، و ما يدور حوله، و الدقّة بمعرفة التفاصيل. كان سيده في الوقت نفسه لا يقل معرفة عنه بالمناطق الجغرافية، و نوع الأطعمة التي يحبّها.

و لكن في الوقت نفسه، كان معظم الطباخين في ذلك العصر أميين، يجهلون القراءة و الكتابة إلا القلّة منهم، إذ كانت القراءة و الكتابة مقتصرة على الخاصة و الصفوة من الناس.

كما لم يكن جميع الطباخين يعاملون معاملة جيّدة دائماً، بل كان يعامل الطباخ معاملة قاسية إن أخطأ. فجلد أحد الطباخين في الليسيوم Lyceum^(٢٧) عندما قدم اللحم المملّح على شكل سمك، لأنه أعتبر دجّالا

Athenaeus 1980: V2/ p.109 (٢٥)

Athenaeus, Ibid. Vol. 1/p. 441 (٢٦)

(٢٧) lyceum الليسيم كلمة إغريقية تعني في الأصل gymnasium الجيمنازيوم، كرسّت إلى الإله أبولو Apollo Lyceus، و استعملت لاجتماعات الجمعية التشريعية في أثينا قبل بناء مقرّ خاص بهم في القرن الخامس ق.م، كما استعملت للتمارين الرياضية و المناقشات الفلسفية و النطق. استأجر أرسطو بعض الأبنية و أسس مدرسة للنقاش و إلقاء المحاضرات عام ٣٣٥ ق.م، كتب معظم أعماله الفلسفية فيها. كان أرسطو يتمشى أثناء إلقائه المحاضرات، كان سقراط و الفلاسفة السفسطائيون من الذين استعملوها في إلقاء المحاضرات. و جمعت الكتب و أسست أول مكتبة في أوروبا. استمرت المدرسة حتى دُمرت أثينا عام ٢٦٧ ق.م، كانت أساساً إلى تطوير =

و قام بخدعة الضيوف في إظهار اللحم كسمك. و يتساءل طاهي آخر بألم بعد أن قضى عمره في الطبخ: « لكن ما الذي أنجزته في هذا الفن؟ إن فني ما هو إلا امبراطورية من الدخان!»^(٢٨).

منزلة الطباخ في المجتمع و نظرة الفلاسفة إلى مهنة الطبخ

كان للطباخ الديني منزلة مرموقة في المجتمع، حيث جمع عدة وظائف، فهو الكاهن و الجزار و الطباخ، - كما ذكرنا سابقاً - لكن عندما انفصلت هذه الوظائف و أصبح هنالك تخصص، برز للوجود الطباخ المدني، الذي أصبح لا علاقة له بتقديم القرابين و لم يكن مرتبطاً بالمعبد، إنما انحصر واجبه في الطبخ في الولائم العامة و الخاصة، فتغيّرت عندئذ مكانته الاجتماعية، من خلال ما وصلنا من المسرح الإغريقي في القرن الرابع قبل الميلاد. يظهر أنهم لعبوا دوراً مهماً في المدينة، من خلال ما كتبه الشعراء عنهم و عن ادعاءاتهم و طموحاتهم. ظلّ الطباخ الجيد، المتميّز في طبخه، الذي كان باستطاعته أن يبتكر نوعاً جديداً من أنواع الطعام، له امتياز خاص، يسمح له القانون أن يبيع ذلك النوع إلى عامة الناس. فأخذ يكتسب أهمية جديدة في المجتمع. و أصبحت شهرة بعض الطهاة لا تقل عن شهرة الأبطال الفائزين في الألعاب الأولمبية.

كان للفيلسوف أفلاطون و أستاذه سقراط تأثير كبير في النظرة إلى الطبخ و الموقف من الطباخ. صرّح سقراط بقوله «الرجال الدنيئون يعيشون لكي يأكلوا و يشربوا، أما الرجال الصالحون فيأكلون و يشربون لكي يعيشوا». و رفض بذلك الطبخ و جعله مجرد وقود، و أحال الطبخ إلى غريزة حيوانية في الإنسان بعيد عن المتعة و البهجة. و حوّلته إلى نشاط تقوم به المرأة به في المنزل.

= المعرفة العلمية و الفلسفية في أوروبا. و استعمل الاصطلاح في أوروبا في تأسيس المدارس الثانوية.

لذا نجد أفلاطون يعظ في كتاباته ضد العلوم المهنيّة التجريبيّة المبنية على الملاحظة و الاختبار، كوسيلة للتوصل إلى حقيقة الواقع^(٢٩). صرح في Gorgias من أنّ «الطبخ ليس فناً، إنما مهارة و مقدرة يحصل عليهما من خلال التجربة التي تهدف إلى المتعة و الإشباع و الرضا و البهجة» فالطبخ لا يحتاج إلى رؤية و حسابات منطقيّة، لكن يتّبع ممارسة مكرّرة، لذا لا نستغرب أن يكون الفلاسفة في أكاديمية أفلاطون، و هم أسلاف الجامعات الغربيّة، الذين اشتهروا بتحطيم و تهشيم الأطباق إن كانت مزخرفة. فعلى الطباخ في هذه الرؤى أن يتعد عن هذه البدعة التي تجلب من أماكن بعيدة^(٣٠). و على أثره أصبحت النظرة الشائعة في الغرب تضع الطباخين بمصاف عملاء الشيطان في إغواء الناس. و تتوضح تلك النظرة في جدل أفلاطون، حيث يدين الطهارة و يعتبرهم السبب في إبعاد أدمغتنا عن التفكير بالأشياء المثاليّة العالية، تاركيننا نعانى الانتفاخ، مرضى، لا مباليين، فاسدين أخلاقياً.

يفسر أفلاطون خطأ ما يقوم به الطباخون الصقليّون، لأن الطعام الممتن في نظره يؤدّي إلى الإصابة بالأمراض. و يحذّر من أنّ الطباخين هم مجرد مضلّين للطعم و الذائقة. و يتضح ذلك في فلسفته الازدواجية، فهناك العالم الأزلي الذي عالمنا هو نسخة وضيعة عنه، و العقل مرتبط بالأشياء الرفيعة كالمنطق و القيم الأزليّة و الحقائق الروحية، بينما الطعام و طبخه و التمتع فيه هو جزء طبيعي من العالم الأدنى، الحسيّ و الزائل. لذا فإنّ تشريح جسد الإنسان بالنسبة له هو الرأس في الأعلى و القلب في الوسط و المعدة في الأسفل.

فالنفس العاقلة مرتبطة بالعقل تقع في الرأس، و «النفس الغضبية» تقع في الصدر، و هي مركز الشجاعة و العاطفة و الطموح، و «النفس

Symons, pp. 193 -194

(٢٩)

Ibid.p.46

(٣٠)

الشهوانية» ومقرها البطن و هي غارقة في صفات الحسن من شره و جشع^(٣١).

و تكلم أفلاطون ضدّ الطّباخين حول المائدة و بالضبط في حفلات الشرب و symposia، و هو الحديث و النقاش بعد الطعام، حيث جلس في حديث المائدة المحدّث الرئيس سقراط. لكن المشكلة إنّ أفلاطون ابتكر علم حديث عشاء الموائد، و دافع عن خصوصيته و تميّزه، محاولاً أن يجعله أهم قسم في مائدة العشاء. و هو في تناقض مع موقفه من الطعام بعائته.

يذكر أثيناويوس في كتابه عن «تموثيس الكونوني Timothues of Conon» الذي كان معتاداً على اللائم الفخمة، عندما دعي لحضور مأدبة الأكاديمية علّق: «إن الذين يتعشّون في دار أفلاطون يشعرون على ما يرام في اليوم التالي، لأنّ التسلية بكل بساطة طعام فكري»^(٣٢). لأنه بالنسبة إلى أفلاطون «لا بد للفيلسوف أن يأكل و يشرب ليبقى (لإدامة الوجود)، لكنه يأكل و يشرب الحد الأدنى الضروري الذي يجعل الجسم يبقى»^(٣٣).

حفلات الشرب Symposium

تعني كلمة Symposium حفلة الشرب التي تلي عشاءً فخماً، و هي جزء من المأدبة التي يقصدها أفلاطون و زنفون. كان يجتمع ثمانية أشخاص يتكثون على الأرائك^(٣٤). لم تكن تلك الحفلات مقتصرة على

(٣١) «يعد أفلاطون هذا التقسيم الثلاثي إلى المجتمع، فيقسمه ثلاث طبقات: الطبقة المتجة أو الطبقة العاملة أو «مجتمع الشهوة»، ثم طبقة الجنود الذين يدافعون عن الدولة و يتميّزون بالشجاعة و الإقدام، و أخيراً طبقة الحكام الذين يتميّزون بصفات الفلاسفة و يعرفون مثال العدالة في المجتمع». (د. إمام عبد الفتاح إمام، نساء و فلاسفة، ٢٠٠٩، ص- ٨١).

Athenaeus, V4/p.399 (٣٢)

(٣٣) أ.د. إمام عبد الفتاح إمام، أفلاطون و المرأة، ص- ١٦٠ -

Symons, p,210 (٣٤)

الشرب، بل كانوا يتناولون وجبة الحلوى.

أصبحت حفلة الشرب بعد الوليمة تقليداً فكرياً مرموقاً، حيث جعل الإغريق من التحدث فناً حول المائدة. « فيلتقي فيها رجال ذوو شأن في المجتمع، من منزلة و مقام عالٍ. و تبدأ الوجبة عادة بالمقبلات، ثم السمك فاللحم . ثم ترفع أطباق الطعام مع الطاولات، و تجلب طاولات أخرى. ثم تقدّم الصلاة إلى إله الشراب، حيث يحتسي الضيوف كميات كبيرة من النبيذ الممزوج بالماء في وعاء كبير... و تعتبر تلك الجلسات، بصورة عامة، خاصة بالطبقة الأرستقراطية في القرن السابع ق.م. و يعتقد كثيرون من أنها ظلت جلسات أرستقراطية، تغلب عليها الصفة الذكورية»^(٣٥). و تضم كذلك أحياناً النساء، ذوات المكانة المرموقة في المجتمع.

كانت هذه الجلسات تعتمد على الحديث و الحوار و النقاش، فشملت مواضيع مختلفة، من قراءة الشعر و الأدب إلى حل الأحجية، أو تحليل الكتب أو تخطيط المدينة. تطوّرت تلك الاجتماعات الأرستقراطية في القرن السابع قبل الميلاد من احتفالات المحاربين في عصر هوميروس إلى جلسات ترف، تحت تأثير الترف و البذخ الشرقي. و كان لها تأثير في الشعر و الفخار و العمارة و السياسة و التشريع القانوني و التنظيم العسكري و العادات الاجتماعية لذلك العصر.

إن بحث الرسالة التي كتبها أفلاطون بعنوان Symposium، تتبّع شكل تلك الجلسات التي تتكوّن من مجموعة من الناس، يجلسون بعد الانتهاء من تناول الطعام يناقشون مواضيع هامة. و رأى بعضهم هذا النوع من الاجتماع سبباً في ابتكار الفلسفة، و ليس العكس. على أية حال فإنّ المجتمعين للنقاش بعد العشاء، كانوا أصحاب السلطة من سكّان أثينا، من الأغنياء و

J. Wilkins, A Snack in the Library: Food & Culture in the Ancient (٣٥) World, PPC No 73,2003, p.82

أصحاب الأعمال و السياسة و الفنون^(٣٦). و سببت هذه الاجتماعات تحسين الطعام.

كتاب أثيناوس - عشاء الحكماء Wise Men at Dinner

ولد «أثيناوس Athenaeus» في نوكراتس في دلتا النيل في مصر، القرن الثالث الميلادي، و عاش في روما. جاء كتابه بعنوان: «The Deipnosophistae or Wise Men at Dinner»، و بدأه بالقرن الخامس قبل الميلاد في اليونان. و هو استعراض للثقافة الإغريقية التي امتدت لألف عام. اعتمد الكاتب على قراءة واسعة لنصوص و كتابات أكاديميين في المكتبات. و تلخّص فكرة الكتاب عن المضيف الروماني «لارنيسس Larensis» الذي دعا عدداً من الضيوف الإغريق و الرومان إلى وليمة فخمة، كردّ جميل لتلك الوليمة، تطرقوا خلالها إلى مواضيع مختلفة عن الطعام في المكتبات الكبيرة الشهيرة آنذاك. فيذكر «لارنيسس» من أنه كان يمتلك أحسن و أفخم المكتبات الإغريقية. كان باستطاعته أن ينافس المكتبات الضخمة و المهمة، التي كان من أهمها مكتبة بطليموس في الاسكندرية.

يعتبر الكتاب من أهم ما كتب عن هذا الموضوع، تضمّن مقتطفات أدبية مختارة، من كتاب كتبوا عن الطبخ و الطباخين^(٣٧). و هو حديث تخيّل «أثيناوس»، و الحديث الرئيس عن الطعام، وما دار أثناء و لائم العشاء، و عن ذاكرة كل ضيف من الضيوف الذين شاركوا في الحديث، مستشهدين بمقاطع من الأدب الكلاسيكي.

حضر الوليمة أفلاطون و زنفون و بلوتارك و لوسيان و غيرهم، ليجعل حفلة العشاء مشهداً لنقاش فلسفي. و يتابع «أثيناوس» وصف الشخصيات

M. Symons, pp.210 - 211, J. Wilkins, p. 82

(٣٦)

J. Revel, Culture & Cuisine, p.29

(٣٧)

التي حضرت المأدبة، التي كانت ممارسة شائعة في عصره. حيث اتخذ شخصيات تاريخية معروفة و عزا إليها سمات مختلفة، ميّزها عن بعضها البعض. و منح ضيوفه أسماء حقيقيّة، و هنالك كذلك شخصيات خياليّة لا صلة لها في الواقع^(٣٨).

يعطينا كتاب «أثيناْيوس» فكرة، عمّا كان يقَدّم من الأطعمة في الولايم، من خلال الحوار الذي يدور حول المائدة. كانوا يتكلّمون ساعات طويلة عن الطعام، و الاحتفالات و الأعراس و الشراب و المشهورين من ذوّاقه الطعام، و التخمّة و الطباخين. و يظهر من خلال الكتاب، أن الطبخ في صقلية ارتقى و أصبح بمستوى العلوم الأخرى. حيث أكتشف الإغريق أهميّة المهارة في الطبخ في صقلية، إذ كان الاثينيون معروفين ببساطة حياتهم، لكنهم تبنّوا طبخاً راقياً في مدة الرخاء التي تلت الحروب مع الفرس، و بذلك ظهرت أهميّة الطباخ الصقلي.

و رفع مستوى الطبخ و الطباخ عند الإغريق، إما عن طريق الكتابة أو السفر، أو من خلال تجوالهم في عرض الكوميديا، فلعبوا دوراً مهماً في المجتمع، و استطاعوا أن يجعلوا من الطعام فتناً كالفنون الأخرى، بالرغم من أنّهم لم يدركوا في ذلك الحين علم فذلّكة الطعام، لكنهم حاولوا أن يرفعوا و يضعوا فلسفة الذوق بنفس الإحساس الذي حاوله «بريا سفارين Brillat-Savarin» في القرن التاسع عشر.

و يتعرّف القارئ من خلال ما كتبه أثيناْيوس على الطباخين الإغريق و الفرس و الصقليين و الرومان، و على الطبخات الغربية، لكن نادراً ما تُعطى وصفات تلك الأطعمة. بالإضافة إلى وصف لمآدب مكلفة يتخلّلها الرقص و الموسيقى، و وصف للموسيقيين و آلاتهم و أثاث غرف الطعام و قائمة الطعام، فهنالّك وصف عن التخمّة و الترف و الاقتصاد، و أنواع

A. Dalby, The Banquet of Philoxenus, PPC.No.26/ 1988,p.28

(٣٨)

الفاكهة التي تنمو في روما و الفاكهة الغربية المستوردة من أماكن بعيدة و مئات من المواضيع المختلفة التي تظهر أهمية الكتاب.

لقد أَمَاط «أثيناْيوس» اللثام عن وضع الطباخ في الملهمة اليونانية كموضوع تندر و تهكم، فتناول عدداً من المسرحيات هذا الموضوع، حيث اختلف موقف الكوميديا في المسرح الإغريقي في عصر ازدهارها عن الموقف الفلسفي بإعطاء الطباخ دوراً مهماً و رئيساً.

كما يؤكد الكتاب على التوازن في استعمال المواد، ذلك واضح في تصريح أحد الطباخين في المسرح الإغريقي، من أنه ذؤافة طعام بالدرجة الأولى، « حيث يستمر في تذوق الطعام حتى يقتنع بالنكهة الصحيحة، كالقيثارة التي تشد أوتارها حتى تصل إلى النغم الصحيح. و عندما يشعر أن كل شيء متناسق، يجلب عندئذ جوقة أطباق الطعام، لتغني كوحدة متناغمة»^(٣٩).

الكتابة عن الطبخ - الطباخ الهاوي: «أركستراتس Archestratus»

يعتقد المؤرخون أن أصل «أركيستراتوس» له علاقة بمدينتين في صقلية، هما «جيلا أو سيراكوز» حاول الكتاب الحديثون تحديد تاريخ الكتاب المعنون: «حياة الترف The Life of Luxury»، من خلال ما كتبه الفلاسفة و المسرحيون الذين عاصروه^(٤٠).

كان أركستراتس معروفاً من قبل الفيلسوف «كليروس Clearchus» (٣٤٠ق.م-٢٥٠ق.م) و الشاعر و الكاتب المسرحي أنتيفانس Antiphanes (٤٠٨-٣٣٤ق.م)، الذي كتب مسرحية باسم أركستراتس، فمن ذلك وجدوا أن أركستراتس أكمل قصيدته بين عام (٣٦٠-٣٤٨ ق.م). كانت

أول قصيدة كتبت عن الطبخ، و كل ما يعرف عن هذا الكتاب هو المختارات الموجودة في كتاب أثيناوس البالغة ٦٢ مقطعاً، و هي أجزاء متفرقة من القصيدة^(٤١).

لم يكن أركستراتس طبّاحاً ممتهنّاً، إنّما كان من ذوّاقه الطعام، هاوياً و محبّاً لفن الطبخ، و روى تجاربه عن الطبخ بمحاكاة ساخرة للشعراء القدامى^(٤٢). سافر في أنحاء البلاد الشاسعة في محاولة لاكتشاف و تسجيل الصفات الجوهرية للمنتجات الطبيعية المختلفة، و إيجاد الطرق الصحيحة لاستهلاكها. و قد وضع أهمية بالغة للمناطق التي يصطاد فيها الحيوان، و المناطق التي جلبت منها الخضراوات و الفواكه بصورة مفصلة و بدقة مدهشة. كتب عن كيفية طبخها و تقديمها على المائدة، و حدّد أنواع الطعام التي تقدم على المائدة بأربعة أو خمسة أنواع، لكي يمكن التمتع و التذوق بها، من حيث أسلوب طبخها و طعمها. لكنّه كان معروفاً عنه من أنّه يأكل بسرعة فائقة، يتلع طعامه ابتلاعاً من غير مضغ، فكان لا يستفيد إلا قليلاً ممّا يأكله، إذ كان نحيفاً، لذا استطاع أن يقوم بتجارب لا نهاية لها^(٤٣).

ربط في قصيدته «حياة الترف» و متعة المعدة، العلاقة بين الطعام و الجنس، ممّا أدّى بطلاب أرسطو، حتى بعد ظهور الكتاب بخمسين عاماً، إلى انتقاده في مجالسهم، لربطه بين لذة الطعام و لذة الجنس^(٤٤). لأنّ كلاهما أفلاطون و أرسطو نبذا اللذة الحسيّة. كان أركستراتس كاتباً و عالماً، و أول هاوٍ اهتم بموضوع الطبخ و كتب عنه.

إنّ معظم الصفات التي كتب عنها كانت عن السمك. فكان يعرف ما يشتري من الأسماك و الأنواع التي تشتري من ساحل قرطاجنة أو سوق

J. Wilkins & S. Hill, The Life of Archestratus, 1994, p.9 -10 (٤١)

J. Revel, p.29, P. Montagne, p.294, A. Dalby, p.121 (٤٢)

J. Revel ,p .29, M. Symons, p.52 (٤٣)

A.Dalby, p.120 (٤٤)

«بيلا»، و يعيب أركيستراتوس على الصقليين والإيطاليين استعمالهم التوابل بكثرة، و مزج الجبن مع الخل و الماء المالح، و بذلك يفسدون طعمه و يجردونه من محاسنه^(٤٥). كان له معرفة واسعة بالأفران في أثينا، و الأفران الطينية في فارس. و ينصح أن يكون الخباز أما من فينيقيا أو من ليديا. و يعلق أثيناوس على ذلك: « يجب أن تتأكد من أن الرجل الذي يخبز الخبز، أن يكون أما خبازاً فينيقياً أو ليدياً، فهما اللذان يعرفان كيف يخبز الخبز اليومي بجميع أنواعه، و يجهل أن الخباز من «كبكوديا» هو الأحسن»^(٤٦).

إن قصيدته ليست بكتاب طعام ليصبح مرجعاً في الطبخ ككتاب أبيسيوس الروماني، إنما لكي يقرأ و يتمتع به الثري الجالس في وليمة أو حفلة شرب. فالإغريق من الطبقة الغنية نادراً ما يقرأون في خلوتهم، إنما كانوا يفضلون سماع الأدب و الشعر يتلى عليهم في الولائم، خاصة حفلات الشرب بعد الانتهاء من تناول الطعام. «لذا فإن قصائد أركستراتس هي أدب و محاكاة ساخرة تتلى في تلك الحفلات، ففي يوم ما تتلى قصائد هوميروس أو هيزود، و في يوم آخر قصائد أركستراتس»^(٤٧).

طعام الإغريق

أكد هوميروس على أهمية أكل اللحم، لذا عندما كرم «آغا ممنون Agamemnon» الرؤساء الأبطال بوليمة عشاء، لم يقدم لهم المقبلات الملفوفة بورق التين، و لا الكعك و العسل و الحليب و غيرها من المشهيات، بل قدم لهم اللحوم التي تساعد على تقوية الجسم و الروح. و يستثني هوميروس اللحوم التي تحتاج إلى تحضير دقيق.

J. Revel, p.35

(٤٥)

Athenaeus, Vol. 2/ pp. 27-29

(٤٦)

J. Wilkins & S. Hill, Archestratus, The Life of Luxury, pp.11,13

(٤٧)

إن الأطعمة و المآكل التي كان يقوم بطبخها الطباخ الإغريقي هو الشواء. و كان شراء الطعام الجاهز المطبوخ ظاهرة شائعة في المدن، لأنّ الشباب الذين لا قدرة لهم على إقامة الولائم في البيت، كانوا يجمعون ما اقتصدوه من مال، و يذهبون إلى السوق للحصول على وجبة رخيصة من الطعام. كانت تلك المآكل تشتري من أكشاك تعرض و تبيع الطعام المطبوخ.



شراء الوجبة السريعة من السوق في العصر الإغريقي

كانت الحوانيت تبيع كذلك الفاكهة و الزيت و السمك. أما الزبد فكان نادر، يحتفظ به لإقامة بعض الشعائر الدينية. لأنهم يفضلون أكل زيت الزيتون على الزبد^(٤٨).

M. Visser, Much Depends on Dinner, 1986, p.90

(٤٨)



صيد السمك



صورة تقطيع السمك



شي السمك

كانت الأسماك متوفرة بكثرة، بأنواعها المختلفة، و تعتبر من المأكّل اللذيذة^(٤٩). أمّا العسل فكان المصدر الوحيد للحلوى. و ذكر الشاعر الكوميدي «أنثيفانيس (Antiphanes ٤٠٨-٣٣٤ ق.م.)» قائمة بالإنتاج المحليّ الجيد: «العسل و خبز القمح و التين... و الغنم و الخشب و البخور و الزعتر و ماء «أتিকা Attika». كانت اليونان تزرع أنواعاً مختلفة من الخضروات و الفاكهة، و اعتبر أثينا يوس شجرة التين دليلاً على الحضارة. كان الدجاج و الخنزير و الضأن و البقر، من اللحوم التي تؤكل في المناسبات الدينيّة. و اعتمد سكان أثينا القديمة على الكعك المعمول من الشعير و خبز القمح و شوربة العدس^(٥٠).

و شاع في القرن الرابع ق.م استعمال التوابل، التي كانت تستورد من الشرق، فظهر منظرون ضدّ استعمالها، من بينهم سوفون Sophon و داموكسينوس Damoxenos اللذان شجبا المبالغة في استعمال التوابل في الطعام. و لم تنجح هذه المعارضة، فقد تغلّبت الموضة في استعمال التوابل في شتى الأطعمة.

Stewart, The Joy of Eating, 1977, PP. 16-17

(٤٩)

A. Dalby, p.22

(٥٠)

آداب المائدة - الجلوس

كان الأثينيون يعدّون من يأكل منهم بمفرده جلفاً غير مهذب، لذا تطوّرت آداب المائدة وأصبحت دليلاً على ارتقاء الحضارة. كان الرجال يجلسون وقت تناول وجبة الطعام حسب مناصبهم ومكانتهم الاجتماعية. يذكر هوميروس الذي عاش بين القرن التاسع والثامن ق.م. أنّ الرجال كانوا يجلسون على كرسي أو عرش حسب مناصبهم بالولادة. وما يسمّى بالعرش آنذاك، هو بالحقيقة كرسي لفرد من النبلاء. وللعرش مقعد صغير للقدم stool. يأتي بعده الكرسي مع مسند الظهر، وثمّ الكرسي الذي بلا ظهر، حيث يجلس عليه عامة الناس. ويذكر انه عندما جاء «أدوسوس» «بطل ملحمة الأوديسة» متّكراً بملابس شحاذ، قدّم له كرسي من غير ظهر مع طاولة صغيرة. كان الرجال يجلسون على الكراسي ولم يتكثوا أو يستلقوا على الأرائك في تلك الحقبة^(٥١).

أخذ الناس في العصر الأثيني المتأخّر المترف، يتكثون على الأرائك عندما يتناولون الطعام بدل الجلوس على الكراسي. يرجع تقليد الاتكاء في تناول الطعام إلى البابليين في القرن السابع ق.م، ربما قبل عصر آشوربانيبال. فقد وجد هذا النوع من آداب المائدة في نينوى، وامتد غرباً إلى الإغريق. وأصبح الاتكاء على الأرائك عند تناول الطعام نوعاً من التهذيب بين الخاصة من الناس، والأسلوب الرسمي في تناول الطعام. بدأ أولاً في البلاط بين الطبقة الأرستقراطية وتسرّب تدريجياً إلى الطبقات الأخرى في المجتمع^(٥٢). ويذكر عن الاسكندر المقدوني، أنه دعا أكثر من ستة آلاف من ضباطه، ويقال «إنّ العادة في مقدونية آنذاك إنّه لا يحق للضيف الاتكاء على أريكة أثناء تناول العشاء، إن لم يكن قد صاد خنزيراً برياً بسهام من غير استعمال شبكة»^(٥٣). بدلالة بطولة هذا الشخص وتقييماً وتقديراً له.

Athenaeus, Vol. 1/ pp.49-53

(٥١)

J.Wilkins , p.83

(٥٢)

Athenaeus, Vol. 1/p.79

(٥٣)

و عندما يصل الضيف، كان عليه أن ينزع صندله أو حذاءه، و يضعه تحت الأريكة، ثم يأتي أحد من الرقيق لغسل قدميه، ثم يسلمه كاساً من الماء ليغسل يديه^(٥٤). لقد علّم أفلاطون سقراط الذي كان يسير حافي القدمين، أن يرتدي صندلاً بعد أن يأخذ حماماً، عندما يدعى لتناول العشاء في داره.

كما ذكر أثيناينوس عن الكاتب المسرحي اريستوفان أنه كان يهزأ من أولئك الذين لا يفرّقون بين الاصطلاحات اللغوية، مثل عبارة «سكب الماء على اليد» الذي هو سكب الماء قبل الغداء أو العشاء، و بين عبارة «غسل اليد» الذي هو تنظيف اليدين بعد العشاء. فبالنسبة لاريستوفان، كان غسل اليدين قبل تناول الطعام تقليداً له علاقة بالطقوس الدينية، أما غسل اليد بعد العشاء فكان لتنظيف اليدين^(٥٥).

كان يوضع بجانب كل ضيف طاولة منخفضة الارتفاع. و عندما ينتهي الضيوف من الوجبة ترفع الطاولة الأولى و تجلب طاولة ثانية بأنواع أخرى من الأطعمة تحل محل الطاولة السابقة. كان ارتفاع الطاولة ثلاثة أذرع، تستند على ثلاثة أرجل، لذا سميت المناضد بالطرايزات^(٥٦).

كان الإغريق يستعملون أصابعهم في تناول الطعام، لأنّ الطعام بصورة عامّة، كان مقطّعاً إلى قطع صغيرة تناسب لقمة واحدة. لذا أصبح تقطيع الطعام فنّاً مهمّاً. كان بإمكانهم أن يتناولوا أطعمة أكثر تنوعاً لو كان الجلوس على الكراسي بدل الأرائك، لأنّ طريقة الجلوس على الأرائك، أدت إلى تحديد ألوان الأطعمة. فكان من الصعب تقديم أطعمة مطبوخة بالمرق/الصلصة. كانوا يستعملون الملاعق، و ينظفون أصابعهم بلقيمات من الخبز، فلم تكن المناديل معروفة عند الإغريق.

Stewart,p.17

(٥٤)

Athenaeus, Vol.4 / p.351

(٥٥)

Stewart, pp.19-20

(٥٦)

كان الأثينيون يؤكدون على أكل كميات من الطعام باعتدال قبل البدء بتناول النبيذ أو الجعة، و على: «تجنّب شرب النبيذ على معدة فارغة». كانت تجلب الطاولة الأولى من المقبلات في صحاف من الخزف، أو الفضة، وهي المأكّل الباردة/ المقبلات، مثل الأعشاب و الشمندر، أو السمك المملّح الذي يثير الشهية، و الجبن و أنواع مختلفة من الزيتون. و ينصح أركستراتس Archestratus، أن تتوّج المأدبة دائما بالأزهار ذات الأريج الطيب، و يوضع المرّ و البخور على نار خافتة^(٥٧). ثم تجلب الوجبة الرئيسية، و يقع على عاتق الطباخ أن يقدّم الطعام ساخناً.

كان الخدم يملأون قدح كل ضيف قبل تناول الحلوى من آية تحتوي على نبيذ مخفّف بالماء. تجلب طاولة وجبة «العقبة» و الحلوى أو الفاكهة التي يختتم بها الطعام. و ذكر المؤرخ اليوناني هيرودوت من أنّهم كانوا: «يستعملون قليلا من ألوان الفطائر المعمولة من الطحين، و الكعك، لكن عندهم أنواع كثيرة من العقبة»^(٥٨). بعد أن ينتهوا من تناول الحلوى، ترفع الطاولة الثانية، و يجلب الماء لغسل اليدين، مع إكليل من الزهور و العطور و اللبان أو البخور، ثم يقدّم النبيذ.

ظهرت طبقة من ذواقة الطعام بازدهار اثينا في القرن الرابع ق.م. و بدأ المتأنقون في الطعام و الشراب يزداد عددهم. كانت تلك الطبقة عكس ما كان يدعو إليه أفلاطون، إذ كانت الطبقة الموسرة من الإغريق، طبقة متعلّمة ناضجة فيما يتعلق بما يقدّم من الأطعمة على المائدة.

و وصل البذخ و الإسراف بين بعض الأغنياء لدرجة أنّ الفيلسوف «أريستوكسينوس Aristoxenus» في القرن الرابع ق.م سمّيت بعض اللحم باسمه. كان يسقي الخسّ في حديقته عند الغروب بالعسل الممزوج بالنبيذ، و يقطفه في الصباح الباكر. كان يقول عن ذلك الخسّ «كعك أبيض أنتجته

Ibid. p. 16

(٥٧)

Athenaeus, Vol. 6 /pp.459, 463

(٥٨)

الأرض لي». إذ كان من أتباع إبقراط الذي يؤمن بمتعة الحياة، و يعتبر المتعة هي الخير الأسمى^(٥٩).

التخمة و الاعتدال

و اشتهر بعض الأشخاص بنهمهم المفرط، فذكر عن فيلوكراتس Philocrates انه عندما يدعى إلى العشاء، كان يعادل شخصين أو ثلاثة، لنهمه و تناوله كميات كبيرة من الطعام. و عندما يذهب إلى حفلة عشاء، يسير خلفه «عبده» حاملاً معه الخل و الزيت و النبيذ لكي يحسّن طعم الطعام المطبوخ^(٦٠).

و التخمة في الأكل موجودة في جميع العصور التي عانى منها الناس. كان بين الإغريق من يفرط في تناول الطعام لدرجة المبالغة، و يصف أثيناوس كميات الطعام التي كان يتناولها بعض الرياضيين المتبارين فقد أقدم أحدهم و « أكل عشرين پاون من اللحم و عدداً كبيراً من أرغفة الخبز و ثلاثة أباريق من النبيذ. و حمل في أولمبيا ثوراً عمره أربع سنوات على كتفيه و دار به في الملعب، ثم ذبحه و أكله في يوم واحد^(٦١). و ليس غريباً في أن يصبح هؤلاء الرجال شهين، لأن جميع المباريات التي كان يشترك فيها اللاعبون يدربون على كثرة الأكل، لما له من علاقة بتمارين «الجمناستيك»، التي تتطلب جهداً جسدياً.

لذا ذكرهم الكاتب المسرحي التراجيدي «يوريبيديس Euripides ٤٨٠-٤٠٦ ق.م» قائلاً:

«من غير إحصاء الشرور التي ابتلى بها الإغريق، فليس هنالك أسوأ من أحشاء الرياضيين.. فهم أولاً: لا يتعلمون كيف يحبون الحياة الصحيحة، لا

M. Symons, p.51

(٥٩)

Athenaeus, Vol.1/ p. 35, M. Symons, 2001, p.51

(٦٠)

Athenaeus, Vol.4 /p. 371

(٦١)

يستطيعون حتى إن أرادوا ذلك... و عندما يكون الإنسان عبد فمه و ضحيّة معدته، فهل باستطاعته أن يحصل على الثراء و يضيف شيئاً إلى ثروة أبيه؟... ثانياً: إنهم لا يستطيعون تحمّل الفقر و لا المتاعب و المصائب، لأنهم اعتادوا على عادات سيّئة، يجدون من الصعب تغييرها. ففي عزّ حياتهم يروحون و يجيئون، و هم عظماء و أبطال محبوبون في المدينة. لكن عندما يتقدّم العمر بهم يخفون بملابس مهترئة، خاسرين بذلك حتى قيلولة النهار».

و يقول فيليكس عن الشره كما ورد في «ألكس: لنموت سوية»: Alexis, «in Dying Together».

«الحقيقة إن المعدة هي شرّ البشريّة، ستعرف أي شرّ المعدة هي للبشر و إلى أي شيء تحنّنا، و أيّ عمل منكر تجبرنا عليه؟ فلو كان في الإمكان اقتطاع ذلك الجزء من أجسادنا، فلن نقترف العنف... إنّ جميع مصاعب الحياة تقع لإشباع المعدة... ليس هنالك أجمل من الشعور بالراحة عندما لا تكون شعباناً أو جوعاناً»^(٦٢).

كان الاعتدال في تناول الطعام من الآداب المهمّة التي ركّز عليها الإغريق في حياتهم. فيذكر أثيناينوس عن فيثاغورس، من أنّه كان يشرب النبيذ باعتدال، لم يحرم نفسه من أكل اللحم، فكان يصرف مبالغ قليلة على ملذّات الحياة، حتى إنه كان يكتفي بأكل العسل في كثير من الأحيان، كما كان معروفاً عن أفلاطون من أنّ الذين يتعشّون عنده يشعرون أنهم على ما يرام في اليوم التالي « لأنّ التسلية كانت طعاماً فكريّاً»^(٦٣).

يختلف «أبيقور»، الذي كان معلّم أولئك الناس، عنهم فيقول: «إنّ بداية و أصل كلّ ما هو خير هو إرضاء المعدة، و جميع الأشياء الحكيمة بالنسبة لهم ترجع إلى هذا المقياس... أما بالنسبة لي، فلا أستطيع أن أرى الجيّد إذا عزلت اللذات المستمّدة من الذوق، أو المتعة الناتجة عن

الجماع، أو لذة السماع إلى حفل أو متعة النظر إلى حركة الجسم الجميل»^(٦٤). و ذكر الكاتب التراجيدي «سوفوكليس» في مسرحية أنتيغون Antigone أنّ الرجال الذي هجروا الاعمال الممتعة هم غير أحياء، بل أعتبرهم جثث متحركة.

و يذكر «أثيناوس» عن المتعة: «الحقيقة إنّ المتعة و الترف هما علامة الرجل الحرّ، تريح البال و تصفي خاطر، لكن أنّ تعيش حياة العامل فهي علامة الرّق... لذا فإنّ مدينة أثينا، طالما تمتعّ بالترف، فهي عظيمة و تلد رجالاً عظماء، تفتخر بهم»^(٦٥).

لم يستمرّ هذا الازدهار الذي شمل جميع نواحي الحياة، الذي أصبحت فيه أثينا «مركز التفكير اليوناني الذي بلغ ذروته»^(٦٦)، فانتهى العصر الذهبيّ بموت سقراط. حيث تدهورت الأخلاق بسبب الحروب الطويلة التي خاضها اليونانيون مع بعضهم البعض حروب «البلوبونيز Peloponnesian» و ما جرّت هذه الحروب من الويلات و الآلام و العذاب، فأحرقت أشجار الزيتون و دمّرت المزارع و البساتين، كما دُمّر الأسطول الأثيني، و لم يعد باستطاعة الأثينيين أن يسيطروا على الطرق التجارية التي تضمن ما يلزمها من الطعام. فتصدعت جميع الدعائم التي كانت تستند إليها الحياة الأثينية. و فرضت الضرائب الباهظة، و قتل أكثر من ثلثي سكانها. و بسطت إسبارطة سيادتها على البلاد اليونانية، في تلك الحقبة. كما انتهى دور الطاهي المشهور و المتفرد في حرفته في المجتمع الأثيني، لكن انتعش فن الطبخ ثانية في روما حيث بلغ هذا الفن ذروته، بينما فقد الطاهي منزلته التي حصل عليها في المجتمع الاغريقي.

Ibid. Vol.3, p. 259

(٦٤)

Ibid.Vol.5/ p.303

(٦٥)

Durant, Part: II, p.455

(٦٦)

الفصل الرابع الحضارة الرومانيّة

«مَنْ شاء أن يرى جميع طيبات العالم فعليه أن يطوف العالم
كلّه أو يقيم في روما» ايلْيوس أُرستيدس

المجتمع الروماني

بالرغم من أنّ الحضارتين الإغريقيّة و الترسكانيّة Etruscans، كانتا في عهد غروبهما و شحوب بريقهما عندما غزا الرومان تلك المناطق، إلا أنّهما كانتا ذات تأثير واسع، تركت بصمات آثارها على الحضارة الرومانيّة في نسيج المجتمع على اختلاف طبقاته.

إنّ فكرة الحرب و الغزو منعت الرومان في بادئ الأمر من تبنيّ حضارة متفوّقة، لكن بمرور الوقت، أتجه الرومان إلى تبنيّ حضارات الشعوب التي قضوا عليها. فسلبوا الغنائم من التماثيل الترسكانية و جلبوها إلى روما. و لم تسلم حتى أدوات الطبخ التي جلبوها معهم، و قلدوها، في استعمالها في اللوائم^(١).

Guhl & Koner, The Romans, Their Life & Customs, 1994: p.438

(١)



القدور الرومانية

بتوسّع الإمبراطورية تجارياً وعسكرياً، أزهَرَ الفن والأدب، ووضح ذلك في مدينة بومبي حيث عثر على جداريات الموزايك التي تُحلّي بيوت الأغنياء، إضافة إلى الحدائق الواسعة والبرك، و غرف خاصة للطعام. امتدّت الإمبراطورية الرومانية فاستعمرت منطقة البحر الأبيض المتوسط من أسبانيا إلى مصر و ابتلعت بذلك ثروات تلك البلاد. فأينما غزت واحتلت أقطاراً أصبحت تحت سيطرتها، كانت تقوم في فتح شبكة من الطرقات، تربطها محطة بريد بين كل ستة أميال، فيستطيع الفارس أن يقطع مئة ميل في اليوم الواحد.

كان يقطن العاصمة روما آنذاك مليون نسمة، كانت روما ذات شوارع مبلمطة، و فيلات و قصور و حمامات فخمة، تسيطر على تلك الثروة الطبقة الأرستقراطية، بينما كان يعيش معظم المواطنين في شقق ذات ستة طوابق، و كانت مخازنهم في الطابق الأرضي.

أصبحت مدينة روما كما وصفها القدماء بدهشة « إلهة الأرض و إلهة قومها بلا منازع أو نظير» فنمت المدينة من مجموعة أكواخ في قرى متفرقة صغيرة، في القرن السابع ق.م، و بازدياد عدد سكانها في بداية القرن الخامس ق.م، حُصّنت تلك القرى من قبل الملك «سيرفيوس تولوس Servius Tullius» بسور، و أصبحت في القرن الأول الميلادي عاصمة

واسعة، لم تضاهها في عظمتها أية مدينة في العالم القديم^(٢).

كما أثر الرومان على الأقطار المحتلة التي أصبحت تحت سيطرتهم في تقليد عاداتهم، في الملابس و البذخ في أسلوب تناول الطعام، و الطبخ، كانوا بتقليدهم الإمبراطورية الرومانية إنما هم في الحقيقة عبيد تلك الإمبراطورية و هم غير واعين.

كان المجتمع الروماني، مجتمعاً قاسياً، عنيفاً على الفقراء الذين يمثلون عامة الشعب، فمن الصعب التسلّق من طبقة إلى أخرى، خاصة في العاصمة روما، كانت هناك فجوة كبيرة بين الفقراء والأغنياء. و كانت شوارع حي الفقراء مليئة بالحفر و الجرائم. لذا شكّا الشاعر الروماني «جوفينال Juvenilus» من أنّ عربات النقل تعجّ بها الشوارع المرصوفة أثناء الليل فتجعل النوم مستحيلاً، و تزدحم طرقات المدينة بالجماهير التي تجعل السير فيها بالنهار أشبه بالحرب و الكفاح، فمهما أسرعنا سدّ علينا الطريق جيش من الناس أمامنا، و كتل بشرية كثيفة تدفعنا دفعاً من خلفنا، فمنهم من يضربني بمرفقه، و منهم من يدفعي بعمود هودج، هذا يُسْقِطُ على رأسي كتلة خشبية، و ذاك قارورة خمر، رجلاي يغطيهما الوحل، و هذا جندي يطأ أصابع قدمي بمسامير حذائه... إلى خطر ممّا كان يلقي على المارّة من السوائل و الجوامد من نوافذ الطبقات العليا»، و يختم حديثه بقوله «إنّ الأبله وحده هو الذي كان يخرج من بيته للعشاء من غير أن يكتب وصيّته»^(٣).

لم يكن للمواطن حق في التصويت، لكن كان يتسلّم الخبز شهرياً، إذ كان السيرك و الخبز للفقراء، و لم تكن المجتمعات القديمة تقوم بأعمال خيرية، إنّما كانت الدولة تقوم بتوزيع القمح شهرياً عليهم. لذا لا نستغرب عندما اشتكى الكاتب جوفينال من أنّ عامة الناس في روما «لا يهتمهم غير الخبز و السيرك أيّ الألعاب»^(٤).

Carcopino, Daily Life in Ancient Rome, 1941, p.13 (٢)

Durant, Caesar & Christ, Part: III, P.341 (٣)

Durant, Part: III, p. 438, M. Symons, p. 310 (٤)

كانت النظرة إلى الحرفة أو المهنة من أنها تحطّ من منزلة الفرد الاجتماعي، المتمثلة خلاصتها بما كتبه شيشرون Ciceron لأبنة في إرشاده في الحياة و الواجبات الاجتماعية، فلم يعترف بأن الذي يعمل ليعيش يقوم بخدمة لوطنه :

«إنّ واجبنا أن نُكرّم و نحترم كمواطنين حقيقيين أولئك الذين قدّموا و ما زالوا يقدّمون خدمات عسكرية و مدنية لوطنهم... تلك الأعمال التي تناسب الرجل الحرّ. فعلى الرجال ألا يلوثوا أنفسهم بالأمر المعيشية، كجمع الضرائب و إعطاء الأموال بفائدة. إن هذه الأرباح منها مبتذل و سوقي، و مهين و مخز، كذلك الأرباح التي تجنى من الأعمال اليدوية و المهارة الفنية، لأنّ الأجور هي علامة من علامات الرقّ... علينا أن نحترق أولئك الناس الذين يشترون من تجار الجملة ليعودوا بدورهم و يبيعوا ما اشتروه، و ليس بإمكانهم الحصول على أرباح ما لم يكذبوا و ليس هنالك أخطّ و أبغض من الكذب... و أقلّهم احتراماً هي التجارة التي تتعامل في إشباع الملذّات، كبائعي السمك و الجزّارين و الطباخين و بائعي الدجاج و يمكنك أن تضيف بائعي العطر و الراقصين. أما التجار الكبار فهم يستحقّون احتراماً أكبر إن اعتزلوا التجارة و أنزّوا من الميناء إلى المزرعة و الزراعة»^(٥). إذ كانت الطبقة الراقية من الرومان يحتقرون التجارة و أصحاب الحوانيت، حتى قيل عن التجار من أنّهم لا يهتمهم إلا الربح و المال «لدرجة لا يمنهم من بيع أنفسهم»^(٦).

كانت المحاماة من المهن التي يمكن للروماني أن يوافق على أن يمتنها ابنه، لأنها المهنة التي يحترمها السياسيون و الإداريون كما كان يطلق عليهم. و لم تكن حتى مهنة الكتابة محترمة إلا بالنسبة للكاتب الكبير فرجيل، فكان يُحترّم و يُقدّر أثناء حياته ككاتب، لكن الآخرين بمن فيهم

Cowell, F.R., 'Everyday Life in Ancient Rome' pp.112, 114

(٥)

Ibid. p.126

(٦)

شيشرون، كان محترماً و مشهوراً كخطيب و ليس ككاتب. و لم يكن باستطاعة الكاتب أن يتقدم في السلم الاجتماعي، ككاتب مثل أوفيد أو ماريثال بالرغم من أنهما كانا محبوبين بين عامة الناس. كما شمل ذلك الموقف الصارم من المهنة المعماريين و الأطباء و الجراحين و أطباء الأسنان، فلم يستطيعوا أن يتغلبوا على الوصمة التي وصمهم بها المجتمع، حتى و إن كانوا من الأحرار^(٧).

الكهنة و تقديم الضحية

كان الشخص في روما القديمة الذي يذبح قطيعه لغرض البيع، يطلق عليه كلمة «لانيوس Lanius»، و يسمى الجزارون الذين لهم علاقة بتقديم القربان لأسباب دينية «ماسيلاريس macellarius»، كان منهم من يساعد الكاهن في المعبد و يأخذ ما تبقى من اللحم و يبيعه في «حانوت الطبخ»، و ربما لا يعلم المواطن عن طبيعة اللحم الذي يباع له في السوق، أو اللحم الذي يقدم على المائدة، إن كان لحم قربان أم لحمأ عادياً. كانت تطلق على الرجل الذي يقوم بذبح الضحية، كلمة «فيلوثاتس philo thytes»، و تعني كذلك الشخص المؤمن و المضيف الذي يقدم عشاء جيداً^(٨). لم يكن تقديم الضحية أو ذبح الحيوان مجرد إرضاء الآلهة، أو نوع من التطهير و المباركة، أو الرشوة أحياناً للآلهة، إنما يتعدى الأمر أكثر من ذلك، فهو نوع من المشاركة في المجتمع.

يوضح المؤرخ و الأنثاري الفرنسي «بول فين Paul Veyne» من أنّ النصّ الإغريقي و الروماني ما يعني «بالتضحية» دائماً هو العيد و الاحتفال، حيث تقدم القرابين و الضحايا، يليها وليمة الطعام، كما كانت الضحية تذبح و تطبخ على المذبح و تؤكل. كانت المعابد المهمة لها مطابخ يقدم

Ibid. p.127

(٧)

M. Symons, 2001, p.148

(٨)

طباخوها خدماتهم. و بذلك «كان اللحم من نصيب المشاركين في تقديم الضحية، و الدخان من نصيب الآلهة»^(٩).

كانت «التضحية» في البيت تمارس عادة على شكل قطعة من الكعك توضع على الموقد. أو تلقى كمية من النيذ في الموقد... أو كيشاً أو خنزيراً. و يضخى في المناسبات المهمة بفرس أو خنزير أو شاة أو ثور. كانت الثلاث حيوانات الأخيرة تذبح جميعها في أكبر المناسبات و هو «عيد الخنزير و الشاة و الثور»... و تحرق أحشاء الحيوان على المذبح، فيأكل الكهنة و الناس ما تبقى منه، و كانوا يأملون أن تنتقل قوة (الإله) و مجده إلى عبيده المحتفلين به»^(١٠).

و خلال حكم الحاكم الروماني^(١١) أنطونيوس إيبفانس (١٧٥ - ١٦٣ ق.م) أجبر اليهود على ترك دينهم و اعتناق الدين الإغريقي، و جعلهم يقدمون قرابين من الخنازير و أجبروا على أكل لحومها. حتى أنه أجبر في إحدى الحفلات الحبر «إليزار Eleazar» على وضع قطعة من لحم الخنزير في فمه، لكنه بصقها مفضلاً الموت على مخالفة تعاليم التوراة^(١٢).

كان الطعام رئيسي للدين من حيث تقديم القرابين، كذلك كان رئيسي بالنسبة للتطور الطبي. حيث صرح جالينوس Galen^(١٣)، من أن الغذاء هو

(٩) Ibid. p.152

(١٠) Durant, Part: III, p.64

(١١) انطيوخوس إيبفانس (Antiochus Epiphanes) ٢١٥-١٦٤ ق.م) قام بغزو مصر، أصبح حاكم مصر، بطليموس السادس، لعبة بيده. بعد وفاته استلم بطليموس الثامن الحكم، حاول إيبفانس أن يقوم بحملة ثانية على مصر لكنه تراجع و قرر الانسحاب بعد تهديد روما له. هجم على أورشليم عندما رفض اليهود أن يعبدوا الآلهة الإغريقية، فهدم قلعتهما، و قتل مئات الأطفال و النساء، كما أجبر اليهود ألا يحتفلوا بيوم السبت، و منع الختان.

(١٢) F. Simoons, Eat Not This Flesh, Food & Avoidances in the Old World, 1981, p. 17

(١٣) جالينوس Galen الطبيب اليوناني الذي عاش بين (١٣٠ - ٢٠٤م). كان معاصراً للجغرافي بطليموس و أصغر منه سناً، ولد في بيرغاموم. يعدّ من أكبر الأطباء في

فرع مهم في الطب. و انبنت نظرية الهضم القديمة على الطبخ، و «شبهت المعدة بِقَدْرِ يَطْرِي الطعام لِيَتَمَثَّل في شرايين الدم»^(١٤).

المطبخ الروماني - أهمية الطبخ

إنَّ تاريخ روما الذي كتب من قبل المؤرِّخ الروماني تيتس ليفيوس Titus Livius المعروف بليفيا (Livy ٥٩ ق.م - ١٧ م) في الغرب، يذكر أنَّ النصر الذي أحرزه الجيش الروماني عام ١٨٧ ق.م، أدَّى إلى استيراد عادات من الشرق، فأصبح البذخ في الولائم التي كانت تقام باهظة الثمن. و بدأ يشغَل السيد في قصره الرقيق من الطبَّاحين الذين كانوا يعملون قبل ذلك في التدفئة و تنظيف المجاري و نقل الماء. و أصبحت أدوات الطعام من الفضة تاركين بذلك أدوات الفخار للفقراء. كما اخترعت أول ماكينة لعجن العجين في القرن الأول من قبل رقيق مُعْتَق اسمه «ماركوس فرجيليوس يرويساسس Marcus Virgilius Euryasaccus» تتألف الماكينة من حوض من الحجر الكبير، يوضع فيه الطحين و الخميرة و الماء، تديره عجلة من الخشب بواسطة حصان أو حمار، حيث تخلط و تعجن العجينة أثناء دورانه.

عصره، و مرجعاً للعصور التي تلت. أثرت و سيطرت نظريته على علم الطب في الغرب لأكثر من ألف عام. أسسَ عيادته الخاصة و عمل بالتدريس و الكتابة و إلقاء المحاضرات، ثم أصبح طبيباً خاصاً للإمبراطور ماركوس أوريليوس، اعتبره الأول بين الأطباء و الفريد بين الفلاسفة و لقب «بأمر الأطباء». بنا نظريته على تشريح القروود و الخنازير، إذ كان ممنوع تشريح جسم الإنسان. ظلَّت نظريته معترف بها حتى شرح اندريه فيسيلس جسم الإنسان عام ١٥٤٣، كما استمرت نظريته بالنسبة للدورة الدموية حتى أثبت وليم هارفي عام ١٦٢٨ أنَّ الدورة الدموية تحدث بضخ الدم من القلب إلى الشرايين في الجسم. و كان له في علم النفس كتابات و رؤى، منها تفسير للأحلام، متقدِّماً على فرويد بسبعة عشر قرناً.

J. Wilkins, J. A Snack in the Library: Food and Culture in Ancient (١٤) World, July 2003, PPC. 73.p.78

وأهم ما أدى إلى إصلاح فنّ الطبخ و المائدة في روما، هو ارتفاع منزلة الطباخ في المجتمع، عندما أرسل وفد إلى أثينا، لجلب قوانين صولون و دراسة الفن و الكتابة، لم يُجلب الأدباء فقط إلى روما، إنّما جُلب الطباخون و ذوّاقه الطعام كذلك. إنّ أولئك الطباخين الذين جلبوا إلى روما، لم يُعاملوا كرفيق، إنّما كأشخاص مهمّين يستحقّون الإعجاب. و أصبح منذ تلك الحقبة للطباخ أهميّة و قيمة، فلم يكن قبل تلك الحقبة إلا بمنزلة العبيد. و ما كان يعتبر كخدمة ضروريّة لإدامة الحياة من الناحية البيولوجيّة أصبح فنّاً^(١٥).

كان لذوّاقه الطعام دور كبير في رفع مستوى الطعام إلى مستوى عالٍ جعلوا منه فنّاً متقدماً، و أصبح عدد كبير من الأباطرة الرومان يهتمون بالطبخ، فمنهم من أخذ الطبخ هواية له. حتى إنّ الإمبراطور الروماني «دوميشن Domitian» أوقف النقاش في المجلس الروماني، ليسأل أحد النوّاب عن نوع الصلصة التي يستعملها مع سمك «التربوت turbot الترس»، في وليمة تلك الليلة^(١٦).

نظّم الطباخون الرومان أنفسهم في المجتمع حسب التسلسل الهرمي. و كوّنوا لهم أول أكاديميّة للطبخ في عصر الإمبراطور هدریان Hadrian و يذكر بعض الكتاب أنّ الطباخين الرومان أصبحوا مزهوين بنجاحهم و مغرورين لدرجة جعلوا أسيادهم عبيداً لهم. لكن إذا فشل الطباخ في طبخ نوع من أنواع الطعام، كان عقابه قاسياً، عنيفاً، فيوضع في سلاسل حديدية و يجلد في بعض الأحيان أمام الضيوف.

يعتبر المطبخ الروماني و آداب المائدة امتداداً للمطبخ الإغريقي، لكنّه في الحقيقة كان مطبخ الإمبراطورية الرومانية بالدرجة الأولى مطبخاً عالمياً و ليس محلياً. فبالرغم من الرابطة القريبة بين الرومان و الإغريق، إلا أن هنالك

M. Symons, p. 311

(١٥)

B. Wason, Cooks, Gluttons & Gourmets, 1962, p. 42

(١٦)



الإمبراطور نيرس فلافيوس دوميشين

تميزاً من حيث الخصوصية لكل منهما. فالإغريقي يفضل طعاماً بسيطاً قليل التوابل، لا ينظر باحترام إلى الصلصات المعقدة التي تحتوي على كثير من التوابل، أما الرومان فبالرغم من أن كثيراً من طبّاخيهم كانوا من الإغريق إلا أنهم يفضلون الطعام ذا النكهة الطيبة الحاوية على كثير من التوابل^(١٧).

فاهتموا في استعمال الصلصة التي كانت تسكب على أنواع الطعام قبل أن يوضع الطبق على المائدة. كانت الصلصات ذات طعم حلو و حامض، أو حلو و مالح. و استعملت كذلك لتحسين طعم الخضراوات التي كانت تؤكل بكثرة، مثل اللفت الأصفر و الخس و الجزر و البصل و القرع و الخيار. كانت الصلصة المتكوّنة من عدد من التوابل مرغوبة من قبل عامة الناس. إذ كان يتكوّن طعامهم من الخبز و عصيدة الحبوب و البقول التي تحتاج صلصة قويّة الطعم.

و استعملت الصلصات من قبل الطباخ بأنواعها المختلفة، و كان يباليغ في استعمال الأعشاب و التوابل، و اضحّ في مسرحيات الكاتب «بلوتس Plautus ٢٥٤-١٨٤ ق.م» عندما ذكر عن طبّاخ أجّر من السوق ليطنخ

K. Stewart, The Joy of Eating, p.211

(١٧)

العشاء. تبجح ذلك الطباخ من أنه يختلف عن الطباخين الآخرين الذين يكثرون من استعمال التوابل والأعشاب. و أعتبر الطباخ الماهر هو الذي يتجنب استعمال التوابل القويّة الرائحة، و يحافظ على نكهة الطعام الحقيقية. لكن ما كان شائعاً آنذاك هو محاولة التغلب على النكهة الطبيعية للطعام باستعمال التوابل و الأعشاب و العسل و النبيذ بكثرة في الصلصات^(١٨). بالرغم من الأصوات التي كانت ضدّ هذا النوع من الطعام من أمثال الكاتب الساخر جوفينال.

كان الإمبراطور «هليوكابالوس Heliogabalus» الذي حكم أربعة أعوام، و ترك خزينة مفلسة، للإسراف و التبذير الذي اتصفت به ولائمه، يكافئ الطباخ الذي يبتكر صلصة جديدة و يسجن من لا يستطيع أن يأتي بشيء جديد. لكن في بعض الأحيان كانت المكافأة ضخمة جداً، فعندما تمتع أنطونيوس ماركوس Antonius Marcus، لدرجة كبيرة بالطعام الذي قدّم له في الوليمة التي أقامتها على شرفه كليوباترة، منح رئيس طباخيها ضاحية بكاملها. أي كان وضع الطباخ و منزلته مرتبطة بمزاج المسؤولين عنه، فهو تارة يكرم و أخرى يعاقب.

و تكشف وليمة تريملكيو في كتاب الستريكون عن وضع الطباخ، عندما تفحص تريملكيو الخنزير بدقّة، اكتشف أنّ الخنزير مطبوخ بكامل أحشائه، من غير تنظيف، فثار غضباً و هدّد طباخه أن ينزع ملابسه حالاً ليجلده أمام الضيوف. أثار شفقة الضيوف عليه، و توسّطوا لتخليصه من سوط الجلاد. ثم طلب تريملكيو منه أن يفتح أحشاء الخنزير، «فارتدى الطباخ صدرته و مسك السكين بيد مرتجفة، و وحز الخنزير في عدة أماكن، تدلّت عندئذ من أحشائه المقانع، فصفق الحاضرون، هاتفين بأعلى أصواتهم يعيش كايوس Gaius^(١٩)». الذي هو أسم الطباخ، ثم سمح له أن يشرب النبيذ

E. R. Cowell, p. 84

(١٨)

B. Wason, pp.42- 43

(١٩)

أمام الضيوف و قدّم له هدية تاجاً من الفضة. وربما افتعلت هذه الحادثة من قبل صاحب الوليمة أمام ضيوفه للإثارة، أو كان متفقاً مع الطباخ للقيام بهذا الدور، كأنها جزء من مسرحية.

كان الطباخ الروماني يؤكّد في طبخه على الناحية الفنية، و لإدراك تحقيق براعته، يحاول أن يخفي و يقنّع أطباق الطعام بحيث لا يستطيع أحد أن يعرف المواد المطبوخة منها تلك الطبخة أو ذلك النوع من الطعام. كان الكاتب الروماني «پترونيوس Petronius» يتبجح باستغلاله لرئيس الطباخين، فكتب: «إن كنت ترغب فإن باستطاعته طبخ معدة خنزير على شكل سمكة أو سمكة على شكل معدة خنزير، أو حمامة من لحم خنزير أو دجاجة من كراعين الخنزير».

كان الرومان كالإغريق يتكونون على الأرائك عندما يتناولون الطعام، مما أدى بالطهارة في المطبخ الروماني إلى إيجاد طرق تساعد في تناول الطعام. فاتجه أسلوب الطبخ إلى تقطيع الطعام إلى قطع صغيرة كالمطبخ الإغريقي، لأنّ من الصعوبة تقطيع الطعام في حالة مستلقية، معتمداً الشخص في الأكل على يد واحدة. فاتجه الطبخ إلى الاعتماد على الأطعمة المفرومة فرماً ناعماً، مدفوقاً بالهاون، شبيه بالكفتة و الكباب، و المحشيات.

و استعملوا الزيت في الطبخ، و كانوا مدركين لأهمية الملح. «حتى إنّ الملح كان يعطى كجزء من رواتب الضباط في الجيش الروماني، ثم تحول ذلك الراتب إلى Salarium و اشتقّ مصطلح الراتب الشهري أي salary»^(٢٠). في اللغة اللاتينية.

استعمل الطباخ الروماني حليب الغنم و الماعز في الطبخ، لأنّ البقر كان يستعمل للحرث، و لم تذبح تلك الحيوانات إلا في المناسبات الدينية، كما كانت الحال في جميع الحضارات القديمة، السومرية و البابلية و

Apicius, The Roman Cookery Book, The Art of Cooking, introduction (٢٠)
By: B. Flower & E. Rosenbaum, 1974, p.25

المصريّة و الإغريقيّة. لذا فإنّ اللحوم الرئيسيّة كانت لحم الخنزير و حيوانات الصيد و الطيور، الأوزّ و الحمام و الطاووس. و كان لحم الأرناب من اللحوم المفضّلة، كما كان يربى الحمار الوحشيّ للحمّه، لكنّهم لم يأكلوا لحم الحصان، و كانوا يأكلون بكثرة الأسماك بأنواعها المختلفة، كالتونة و السلطان إبراهيم و الساردين^(٢١).

توسّعت روما لدرجة أصبح الريف بعيداً عن المدينة، و لما كان النقل بطيئاً فمن الصعب خزن الأطعمة الطازجة في المخازن، إذ لم يكن هنالك مخازن تبريد. كان أهم ما يشغل تفكير الطباخ الروماني السيطرة في إخفاء الزنخ و الطعم الفاسد للمأكولات، و محاولة القضاء على الرتابة في مذاق الأطعمة المملّحة و المجفّقة و المدخّنة التي حلّت محل طعم المواد الطازجة. كما أثر المجتمع الروماني على الطبخ، الذي كان يعتبر كل ما هو غريب و نادر جيّداً.

كان اللحم يملّح و تنتزع أحشاء الطيور و تحشى بالحنطة و الدخن لتمتصّ الرطوبة، و تدفن بجلدها بالطحين الذي يساعد على جفافها. فلم يكن اللحم طرياً، بل يضطر الطباخ لطبخ اللحم مرتين، مرة في الحليب و أخرى في الماء، إذ كانت تلك الطريقة تستعمل في طبخ لحم الأرناب و الدجاج و الطيور المختلفة^(٢٢). و كان النبيذ الحلو الذي يضاف له العسل يستعمل في الطبخ كذلك. كان للطباخ الروماني معرفة و خبرة في صناعة الجبن المدخّن و حفظ و تجفيف الأطعمة و الفاكهة مثل الخوخ و السفرجل و الليمون.

أصبح الزيتون ذا أهمية غذائية كبيرة في منطقة البحر المتوسط، حيث اعتمد عليه السكان بمن فيهم الأغنياء. كان الزيتون يباع في الشوارع و أعتبر من المأكّل السريعة و المفضّلة في روما القديمة. و كان الباعة

K. Stewart, The Joy of Eating, pp . 37-38, J. Revel, Culture & Cuisine, (٢١)
P.46, 48

J. Revel, P. 50

(٢٢)

الجوآلُون يبيعون الزيتون بقمع من البردي^(٢٣).

كانوا يحفظون الزيتون بعد قطفه في الخل، ثم تضاف له التوابل و الملح، كانت هنالك أنواع من الزيتون: الناضج الذي كان مطلوباً أكثر من بقية الأنواع. و الزيتون المملّح، و زيتون الخريف، الذي يحفظ بالملح عندما يكون لونه أخضر فاتحاً.

الموقف ضد الإسراف

منذ بداية القرن الأول قبل الميلاد، أصبح عدد كبير من الأغنياء عبيد بطونهم، و طبقوا بذلك المقولة المشهورة: «العيش من أجل الأكل و ليس الأكل من أجل العيش». ممّا حدا بالكاتب و الخطيب و الزعيم السياسي الروماني «لوسيسوس أنايوس سنيكا»^(٢٤) «Lneius Annaeus Seneca» إتهام المواطنين الرومان من أنهم أصبحوا عبيد بطونهم، «يأكلون حتى يتقيأوا، و يتقيأون حتى يأكلوا ثانية»^(٢٥)، كانت تلك هي الطريقة التي اتبعها بعض الأغنياء في الأكل. فأصبح الحصول على المال عدوى في المجتمع الروماني، كل بدوره يحاول إيجاد الطرق لكي يصبح غنياً. فهاجم سنيكا الإفراط و الترف قائلاً: «إنّ كثرة الطعام تذهب بالذكاء، و الإفراط فيه يخنق الروح». إذ أصبحت تتخلّل وجبات الطعام أنواع متعدّدة من الطعام و زاد الترف و التركيز على هذه الناحية، و ارتفع ثمن شراء الطباخين و منزلتهم. و أكد سنيكا على إنّ كل شيء أصبح غير صحيح، «عندما أتجه الناس لملاحقة شهيتهم، وأصبحوا عبيد معدهم»، و يتساءل: «إن

M. Visser, Much Depend on Dinner, p.234

(٢٣)

(٢٤) لنيس أنايوس سنيكا Lneius Annaeus Seneca (٤ ق.م - ٦٥م)، ظلّ سنكا لفترة من حياته نباتي لا يأكل اللحم، مقلّ في تناول الطعام، رغم ثرائه، عاش عيشة الزاهد في أيامه الأخيرة، لا يشرب إلا الماء، و لا يتناول إلا القليل من الطعام، حتى ضمّر جسده من قلة الغذاء قبل وفاته.

E. R. Cowell, Everyday Life in Ancient Rome, 1973, p.80

(٢٥)

كنت مندهشاً لكثرة الأمراض المختلفة، أحسب عدد الطبّاحين؟»^(٢٦).
و كتب «موسينس روفوس Musonius Rufus» عن الطعام و عن مخاطر
ملذّات الجسد، حيث قال: «إنّ الطعام من أكثر المتع الاعتياديّة التي يلتذّ
بها البشر، لذا علينا الحذر»^(٢٧).

و سخر الشاعر «هوراس Horace» (٨ ق.م - ٦٥م)، الذي عاش على
الخضروات وحدها لفترة ما من حياته، «من النهمين الذين يملأون
بطونهم بشهية الطعام، لكنهم لا يستطيعون المشي على أرجلهم لأنهم
مصابون بالرثية..»^(٢٨). لكن هوراس الذي اعترض على النهم في الطعام،
لقّب نفسه: «خنزيراً من حظيرة أبيقور». فيقول عن نفسه: «لقد لعبت ما
شئت أن تلعب، و أكلت ما شئت أن تأكل، و شربت ما شئت أن
تشرّب، و قد آن أن ترحل... كالضيف الذي نال من الوليمة كفايته.»^(٢٩)

أما الخطيب الروماني «بلييني الأصغر Pliny ١١٣-٦٢ ق.م.» كان
الخطيب الروماني بلييني الأصغر Pliny من أشرف روما، إلّا أنّه كان ضدّ
الإسراف و البذخ الذي اتصفت به ولائم الرومان، في استعمال التوابل
و الأعشاب بكثرة في الطعام بحيث تغلب على نكهته. فأجاب في إحدى
الرسائل عن قبول دعوة عشاء: «إني أقبل دعوتك للعشاء، لكنّي اشترط
عليك مقدّماً أن تأذن لي بالخروج بعد قليل، و أن تكون مقتصداً فيما
تقدّمه، و ألاّ تجعل مائدتنا تزدهم إلاّ بالأحاديث الفلسفيّة»^(٣٠). و نجد
من خلال كلام بلييني، تأثيره الواضح بموقف أفلاطون.

و أكد الشاعر جوفينال Juvenalis الذي كان معياره الخلقي عالياً بقوله:
«إننا قد وصلنا إلى الدرجة القصوى من الرذيلة، و إنّ من يأتيون بعدنا لا

M. Symons, p. 108

J. Wilkins, PPC.No.73, P. 9

Durant, Caesar & Christ, Part: III. P. 245

Ibid. p.50

Ibid. P. 441

(٢٦)

(٢٧)

(٢٨)

(٢٩)

(٣٠)

يستطيعون أن يتفوقوا فيها علينا». و يسخر من العامة الذين كانوا في الأيام الخوالي يحكمون الجيوش و يخلعون الملوك و لكنهم اضحوا الآن «يُشْتَرُونَ بالخبز و الألعاب»^(٣١).

أدى الإسراف في الطعام إلى أمراض عديدة بين تلك الفئة من الناس، فركز بليوتارك على الصحة، و أكد على تناول أطعمة أخرى غير اللحم، و اعتبر اقل الأطعمة ثمنا هي على الدوام أكثر نفعاً:

«من الناس من يدفعهم الشره فيهرعون إلى الحانات يلتهمون ما فيها كأنهم يستعدون لحصار... و النبيذ أفيد المشروبات على شريطة أن يكون في مناسبة سعيدة و أن يمزج بالماء... و أكثر ما يجب أن يخشاه الإنسان هو سوء الهضم الناشئ عن أكل اللحوم لأنها تخدم العزيمة في أول الأمر، و تترك بعدئذ رواسب ضارة بالجسم، خير ما يفعل الإنسان أن يعود جسمه عدم الحاجة إلى اللحم بالإضافة إلى غيره من الطعام... إن تعاطي اللحوم يجب أن يكون دعامة و سنداً لغذائنا، ينبغي لنا أن نأكل غيرها من الأطعمة التي هي أكثر موافقة للطبيعة»^(٣٢).

كان الرومان من الطبقة الارستقراطية و الميسورة، يأكلون كميات كبيرة من اللحوم، فكتب الشاعر الروماني أوفيد Ovid في كتابه Metamorphosis «إنها جريمة في أن تخزن اللحم داخل اللحم. جسد جشع ينمو سميناً بطعام حصل عليه من الآخر، مخلوق يعيش من خلال تدمير حياة الآخرين»^(٣٣).

أدى أكل اللحم إلى إرتفاع في الاسعار في عهد الإمبراطور «الكسندر سيفيرس» Alexander Severus (٢٠١-٢٣٥م) فمنع ذبح الخنازير الصغيرة و البقر و لم يقتصر استهلاك اللحوم على الحيوانات الداجنة، إنما شمل

Ibid. p. 31

(٣١)

Ibid. pp. 485, 342

(٣٢)

Walsh, John, Talk about a bloody revolution, The Independent (٣٣) weekend Review, 3 Feb. 2001. p.24

الحيوانات غير الداجنة و حاولوا تدجين بعضها، فأنشأوا حدائق خاصة لتربيتها. و ابتكروا طرقاً في تسمين الخنازير في أقفاص خاصة لذلك الغرض^(٣٤).

استمرّ البذخ و الترف في الولائم الرومانية، و وصل الاستهتار بالقيم لدرجة كبيرة، فحاول القيصر أغسطس (٦٣ ق.م - ١٤م) الحدّ من شهية الرومان في المآدب التي كانوا يقيمونها، بإصدار قوانين و تعليمات فيما يخص الانفاق على الطعام، و صدرت قوانين مشدّدة، حدّدت فيها كميات الطعام التي تصرف على الولائم الخاصة و العامة، للمحافظة على الصحة و الأخلاق، بعد الترف و البذخ الذي عم في الولائم التي كانت تقام في روما.

كانت الكمية و المبالغ المخصّصة في عصر القيصر أغسطس، للدعوات صغيرة جداً، مما أضطّره الأمر إلى التحايل في معظم الحالات. فكان الجواسيس و المخبرون في كل مكان. كانت المشتريات من قبل القائم بالوليمة تراقب باعثناء، من خلال المجهّزين و الطباخين الماهرين الذين يؤجرون عادة لتلك المناسبة. حتى إنّ المراقبين كانوا يرشونهم ليكشفوا عن لائحة الطعام/ Menu و كانت نوافذ غرف الطعام بمكان مناسب للمراقب ليُسمح له أن يراقب و يرى ما يُقدّم من طيبات الطعام. لكن المضيف الروماني كان يتلاعب و يكسر القوانين أحياناً، فكان المفتش الذي يحاول أن يراقب و يحاسب بشدة، ينقل من وظيفته إلى قاعة الاحتفالات تحت مراقبة رئيس الطهاة. لكن الاستمرار في التلاعب و كسر القوانين المتوالية، و عدم المبالاة في تطبيقها من قبل الحكام، أدى إلى انتشار الفساد العام، إضافة إلى الأسس غير السليمة التي اعتمد عليها الاقتصاد الروماني لدرجة كانت من الأسباب المهمة لانهايار الإمبراطورية الرومانية.

و عندما ارتقى العرش، الإمبراطور جايوس Gaius، الملقب بـ كاليغولا Caligula ٣٧-٤١م (حكم ٤ سنوات) أصبح يستحمّ بالعطور بدل الماء، و «أنفق على إحدى الولايم عشرة ملايين «سسترس sesterc» و بنى قوارب للنزهة، و أشاد قاعات للمآدب، و حمامات و حدائق و أشجار فاكهة، مطعمة بالجواهر... و أمر مهندسيه أن يقيموا جسراً مستنداً إلى عدد من القوارب بلغت كثرته أن عزّ الطعام في روما لعدم وجود السفن لنقل الحبوب»^(٣٥).

كما انتشرت حانات الخمر و بلغت من الكثرة درجة خُيل بها إلى مارتبال من: «أن روما حجرة استقبال ضخمة». فأصبح هنالك حي خاص بالحانات. إذ كان أهل كل حرفة ينزعون إلى التجمع في حي أو شارع واحد، و كثيراً ما كان يطلق أسم الحرفة على الحي أو الشارع الذي تستقرّ به.



حانة رومانية في هيراكليوم،
يوضع الطعام في التجفوات
للمحافظة على سخونه .

و كان الرومان في الوقت نفسه يشكون من التسمم المزمن، الذي من أعراضه فقدان الشهية و الطعم القصديري في الفم. فكان يحاول بعضهم استعمال التوابل بكثرة للقضاء على هذا الطعم. كان القصدير يدخل جسم الروماني بطرق مختلفة، إما عن طريق النبيذ الذي كان التجار يحافظون عليه بإضافة عصير مغلي في قدور من القصدير، أو من قدور عائلات الأغنياء المصنوعة ٧٠٪ من القصدير و ٣٠٪ من الرصاص^(٣٦).

ذوافة الطعام - كتاب الطبخ «غافيس أبيسيوس Gavius Apicius»

نشطت حركة ذوافة الطعام بين الطبقة الغنية في روما في عصر الإمبراطور تيبيريوس Tiberius (٤٢ ق.م. ٣٧م)، فكتب مارتياي في كتابه الحكمة Epigram، «باستطاعتنا أن ندرك مدى تقدم المتأقنين من ذوافة الطعام و الدرجة الممتازة التي توصلوا إليها، و أنواع الأطعمة المجهزة التي كانت توضع أمامهم»^(٣٧).

كان أشهرهم الأبيقوري غافيس أبيسيوس Gavius Apicius^(٣٨)، مؤلف كتاب «فن الطبخ»، حيث ذكره و تكلم عنه عدد كبير من كتاب عصره. كانت مائدته من أحسن و أفخر الموائد، لم يكن له منافس في المطبخ الراقي، بما في ذلك الإمبراطور «هيلوكابالوس» الذي حاول أن يقلده، إذ كان من أكثر الأباطرة إسرافاً و تبذيراً لأموال الإمبراطورية حتى فرغت الخزينة.

R. Tannahill, p.104

(٣٦)

J. Carcopino, p. 296

(٣٧)

(٣٨) لا يعرف في الحقيقة بالضبط من هو كاثيوس أبيسيوس Gavius Apicius، إذ يوجد على الأقل ثلاثة أشخاص بهذا الاسم، جميعهم لهم علاقة بذوافة الطعام و الطبخ، فهنالک شخص بنفس الاسم عاش العام (٩٥ ق.م). في عصر الإمبراطور سولا Sulla و أبيسيوس الذي ولد العام (٢٥ ق.م) عاش في عصر الإمبراطور تيبيريوس، و أبيسيوس الذي عاش في عصر الإمبراطور تراجان Trajan (٩٨-١١٧م).

و أشهرهم أپسيوس الذي عاش في عصر تيبيريوس. كان من المنظرين في تذوق الطعام، له تأثير كبير على الشباب الذين يحضرون محاضراته، و يسجلون ملاحظاتهم. و ربما جمعت تلك الملاحظات عن الطبخ في كتاب الطبخ. لذا أعتبر الكاتب سنیکا أنّ أپسيوس كان من الذين لهم تأثير كبير و سيء على الشباب، حيث «انتشرت آراؤه و معتقداته، كانتشار العدوى بين الشباب الذين كانوا قبل عشرين عاماً يذهبون إلى المدارس و يلتفون حول الفلاسفة و المنظرين، و الآن يحتك بعضهم ببعض في المطبخ، كأنهم يحضرون درساً لأستاذ كبير، فقد أفسد القرن بتعاليمه».

و هو الذي ابتكر إطعام الخنازير الصغيرة التين اليابس، و النيذ المحلى بالعسل لكي تتضخم أكبادها. كما ابتكر وصفات لطبخ ألسنة طيور النحام، و ذيل الجمل و كبدة السمك *red mullet*، و لم «تتوقف عبقريته هنا، إنّما تتجلى أهميته في تسجيله لوصفات الطعام في العصور القديمة للإغريق و الرومان»^(٣٩). إذ كانت أجنحة النعام و ألسنة النحام/ *flamingo* و لحوم الطيور المغرّدة و أكباد الإوز، من أشهى الأطعمة الرومانية.

وُصف الكاتب أثيناؤوس في كتابه «مائدة الحكماء» أپسيوس الذي عاش في عصر الإمبراطور تيبيريوس كرجل مفرط الشهوة، سُميت أنواع كثيرة من الكعك باسمه، صرف مبالغ باهظة على شهيته للطعام في مدينة «منتورنة»، عاش هنالك يأكل القريدس/ الروبيان الباهظ الثمن، الكبير الحجم، الذي حجمه أكبر من حجم السرطان البحري/ *Lobster* في الإسكندرية، و عندما طرق سمعه أن القريدس في ليبيا أكبر حجماً، أبحر إليها من غير أن يتأخر يوماً واحداً. فجلبوا له أحسن الأنواع، إذ ذاع صيته بين صيادي السمك في جميع أنحاء ليبيا. عندما سألهم إن كان عندهم أكبر حجماً من الذي جلبوه، أجابوا إنه أكبر قريدس في المنطقة، فالتفت عندئذ قائلاً للقبطان أن يعود إلى نفس الساحل الإيطالي و إلى قريدس

J. Revel, Culture & Cuisine, p. 46, Durant, Caesar & Christ, Part: III. (٣٩)
P. 245, John Edwards, The Roman Cookery of Apicius, 1984, p. xi.

متورنة^(٤٠). و ذكر عنه من أنه كان يسقي الخس في المساء بمشروب الميد mead، و عندما يقطفه في الصباح، كان يقول عن مذاقه «مثل كعكة العجين الأخضر»^(٤١).

سرف معظم ثروته التي تقدر بمائة مليون «سسترسس» على الولايم، و عندما لم يبق عنده إلا عشرة ملايين، أصبح بنظره و نظر الأرستقراطيين الرومان فقيراً لا يمكنه الاستمرار على إقامة مثل هذه الولايم فانتحر خوفاً من أن يموت جوعاً. فكتب مارتياي عنه قصيدة:

«أيسوس، بعد أن صرفت ستين مليوناً على معدتك/ بقيت عشرة ملايين/ إنها عائق - كما تقول - لا تليق إلا في إشباع الجوع و العطش/ لذا كان السم آخر أعلى وجبة طعام/ فلم تكن شرهاً إلا في النهاية»^(٤٢).

ترجع أهمية أيسوس إلى كتاب «فن الطبخ»، إنه تسجيل للمطبخ الإغريقي و الروماني، بالإضافة إلى أنه أقدم كتاب عن الطبخ الأوروبي. جذب الكتاب الاهتمام على مدى العصور، خاصة في العصر الوسيط، إذ أصبح له أهمية و تأثير على المتأقنين و ذواقه الطعام، و استمرت المناقشة حول الكتاب حتى العصر الحاضر.

يحتوي الكتاب على عشرة كتب، يعتقد في أنها كتبت من قبل مجموعة مختلفة من الكتاب، ينسب معظمها إلى عصر الإغريق التي أخذها الرومان منهم. كما كانت تلك الكتب أو الفصول منتشرة و متداولة لمدة طويلة قبل جمعها، و أصبح الكتاب مقياساً للطبخ في أوروبا العصر الوسيط. لكن لم يصل لنا من الكتاب إلا جزء صغير من المجموعة الكبيرة عن الطعام و وصفات الدواء و العلاج^(٤٣).

Athenaeus, Vol. 1, PP.29-31

(٤٠)

B. Wason, p.32

(٤١)

J. Edwards, The Roman Cookery of Apicius, p.xi., E.R. Cowell, p. 82

(٤٢)

E. R. Cowell, p. 82

(٤٣)

- ميزات المطبخ القديم من خلال كتاب أپيسيوس :

أولاً: كثرة استعمال الأعشاب و التوابل ، مثل البصل و الكمون و الكزبرة و الفلفل و الزعتر و الدارسين و النعناع و الهيل. ثانياً: استعمال النبيذ المركّز في المطبخ الروماني ، فكان يغلّى حتى يصبح ثلث حجمه ، و يكتفّ للتخلص من الكحول ثم يخزن للاستعمال في المستقبل. كان معظم النبيذ ذا نكهة معطرة بالفواكة و التمر و الرمان أو من أوراق الأزهار مثل البنفسج و الورد. ثالثاً: إضافة العسل إلى كثير من المأكولات ، خاصة اللحوم. رابعاً: استعمال الصنوبر ، إذ كانوا يخبّون طعم الصنوبر و يضيفونه إلى عدد من الأطعمة. كما كانوا ماهرين في استعمال اللحم المفروم و لحم الطيور ، و كان القصابون ماهرين في التقطيع و الفرم كذلك. خامساً: كان الرومان ماهرين في استعمال الصلصة ، و حاول أپيسيوس إيجاد صلصة مصنوعة من (٢١) مادة على الأقل ، و بحث في أنواع الصلصات التي كانت شائعة بين الناس^(٤٤).

ابتكر أپيسيوس طريقة الأكل الإجباري للخنازير ، بإطعامها التين اليابس مع العسل و النبيذ ، لكي يصبح الكبد كبيراً ، التي سُميت بـ «فطائر الأكبادة السمان» ، إذ كان للرومان الخبرة في إجبار الحيوانات و الطيور على الأكل بالقوة لكي تسمن بسرعة. و «لم يكن هذا مسموحاً به في عصر الإغريق ، إذ أن عدداً من المسؤولين في البرلمان كانوا ضد تلك الطريقة»^(٤٥).

بالرغم من أن أثيناوس ذكر عن تجوال و سفر أپيسيوس إلى أماكن و أقطار مختلفة ، لكي يجمع وصفات أنواع الطعام الغربية إلا أنه لم يذكر الكتاب ، ربما لأن الكتاب كتب باللغة اللاتينية التي لم تكن معروفة بالنسبة لأثيناوس. و كتب بلغة عامية في القرن الخامس و اضيف له وصفات طعام غير مكلفة ، كما اضيفت للكتاب في القرن الثامن تعليقات للكاتب

K. Stewart, p. 28, E.R. Cowell, p. 84

(٤٤)

B. Wasen, pp.33- 34, Revel, p.46

(٤٥)

فِينِيدَارِس Vinidarius، و استنسخ بعد مائة عام من قبل الرهبان في الأديرة على الرقّ. استمر الكتاب متداولاً، حتى طبع أول مرة عام ١٤٩٧ بعد موافقة دوق ميلان على طبعه بعنوان: «Appicius Culinarius»^(٤٦).

و الكتاب الآخر الذي تجسّم فيه الإنفاق و البذخ في الولاثم في عهد الإمبراطور نيرون:

- كتاب ساتريكون Satyricon للمؤلف: تيتس پترونيوس Titus Petronius

أسس الإمبراطور نيرون Nero (العام ٥٩م) حلقة من الأدباء، الذين كانوا يجتمعون بعد العشاء. فكان يقضي بعض وقته مع الادباء و الفلاسفة، يتمتّع بالجدل الدائر في حلبة الآراء المتناقضة. كان هنالك ما يكفي من أولئك الذين يرغبون في عرض الأفكار و التعبير لغرض إمتاع الحاضرين من حاشية الإمبراطور. كما يشكّ البعض في أنّ كتاب ساتريكون الذي يحتوي على الشعر و المشاهد المسرحيّة الهزلية، و التأمل في الفن و الفلسفة أحياناً، كتب لهذه المجموعة^(٤٧). و تُعزى له أربعون مقطوعة فكهة و منها يكاد يعكس فلسفة لكريشيوس كلّها و هي «إنّ الخوف هو الذي أوجد الآلهة في العالم أول الأمر». و اسم الكتاب مشتقّ من اللاتينية ساتوري Saturae، و معناها «خليط» و هي «تارة نشر و تارة شعر، و تختلط فيها المغامرات بالفلسفة، و جراحة المعدة و الصيد... و يمتاز كتاب الساتريكون عن أمثاله من الكتب بأنّه أقدم رواية قصصية معروفة»^(٤٨).

و يقال عن مؤلّف الكتاب تيتس پترونيوس Titus Petronius: «إنّه كان يقضي أيام النهار نائماً، يعمل في الليل و يتمتّع نفسه. لقد أنجز الآخرون

Apicius, The Roman Cookery Book, Tr: B. Flower & E. Rosenbaum, p. (٤٦)
10, B. Wason, p.32

Symons, Ibid. p.269 (٤٧)

Durant, Part: III, P. 297 (٤٨)

الشهرة بالعمل المتواصل، و أنجز پترونيوس شهرته في الكسل و الخمول». و عندما أصبح من المقربين في حلقة الإمبراطور نيرون Neron، حصل على لقب حَكَم الذوق / Arbiter elegantiae حسبما ذكر عنه المؤرِّخ الروماني تاسيتس Tacitus أنه كان بالنسبة إلى نيرون «لا يعتبر الأشياء أنيقة أو لطيفة إن لم يوافق عليها پترونيوس»^(٤٩).

و اتهم الكاتب اللاذع السخرية بالخيانة، بعد أن غضب عليه الإمبراطور نيرون و أمر بإلقاء القبض عليه، حيث أذى مركزه المهم إلى الضغينة و الغيرة من قبل رئيس الحرس الإمبراطوري تيجلنوس Tigellinus، و لم يتنازل پترونيوس أو يستعطف الإمبراطور نيرون أو تجلنوس أو أي شخصية في السلطة، كما لم ينتظر أن يصدر الحكم عليه، إنما فضّل أن يتحرر. فقام و قطع عصب يده، و لَقَّها بشكل استطاع أن يستمع لأصدقائه ينشدون أغاني و قصائد. «فجلس حول مائدة العشاء، كأنه نائم لكي يظهر موته و إن كان إجبارياً، لكنّه موت طبيعي»^(٥٠). توفي عام (٦٦م).

لقد أصبح الإمبراطور نيرون (٥٤-٦٨م) مدعاة للسخرية، لكنّه في الوقت نفسه كان الرئيس chef فكان تحت إمرته إمبراطورية تولّف مطبخاً زراعياً حربياً واسعاً مرتكزاً على الزيت و النبيذ و الملح، و التجارة العالمية البعيدة، التي تجلب التوابل من الصين و جنوب آسيا و الهند و إيران و الجزيرة العربية و شرق أفريقية. كان يحتفظ بحلقة صغيرة من خبراء الطبخ، الذين يجتمعون حول مائدة - أقل ديمقراطية من ندوة الشرب الأثينية- اختبروا و جرّبوا في وليمة واحدة جميع أنواع المأكولات البحرية الواردة من أقصى بقاع العالم^(٥١).

و كتاب پترونيوس كتاب واقعي في تفاصيله، انتقد بسخرية لاذعة حديثي النعمة. الذي لا ينطبق إلا على شريحة صغيرة من المجتمع الروماني. و هو

M. Symons, p. 269

(٤٩)

Durant, Part: III, p. 298, B. Wason, pp.41-42

(٥٠)

M. Symons, p.271 , A. Dalby, P.140

(٥١)

هجاء مقذع من غير رحمة أو عطف على الأغنياء المحدثين. لا يهدف الكتاب إلى مثل أعلى، و يرى كاتبه أن الفساد و سوء الخلق أمر طبيعي لا غبار عليها. كما تعرّض فيه إلى حياة السوق من الناس، و عرض من يستمتع بها و يعجب بها و لا يعلّق بكلمة عليها. و إن دلّ الكتاب على شيء، فإنه يدلّ على إنحطاط و فساد الإمبراطورية الرومانية. حيث تناسب في هذا الكتاب «الكلمات البذيئة و القذرة انسياباً سريعاً إلى الأدب الروماني، و تحمل إليه أحكام أصحابها، و أذواقهم و ألفاظهم البذيئة و حياتهم المرحّة»^(٥٢). و تجد الضيف الفاقد الوعي من كثرة الشرب، يتحقّر زوجته و يتعدّى على عدد من الخدم، و يحكي نكات سخيفة و ينتقص أحسن الطباخين.

و خلاصة الكتاب قصة مغامرة شخصين يلتقيان في بيت دعارة، يتجولان بين مدن إيطاليا الجنوبية و كهوفها، و هي الرباط الذي يربط أجزاء القصة المبعثرة، ثم يتنازعان على غلام جميل اسمه «جيتون» يفرّق بينهما، ثم يلتقيان ثانية في بيت التاجر تريملكيو، و يدور الجزء الباقي من الكتاب حول وصف الوليمة. فجعل من المضيف بطل من أبطال الروايات، الذي يملك الثروة و القوّة، صنواً و نظيراً و نداً للإمبراطور نيرون، الذي أخطأ بتحمّل المسؤوليات.

فيرغب «ترميلكيو Trimalchio» في أن يشتري جزيرة صقلية لتصبح جزءاً من ممتلكاته، لكي لا يبحر إلى أفريقية من غير أن يترك أراضيه، إذ بلغت ضياعه من الاتساع حدّاً لا بدّ معه من كتابة صحيفة يومية يعرف بها مكاسبه. و يطلب من ضيوفه أن يشربوا معه، قائلاً لهم: «إذا لم تعجبكم الخمر استبدلته و لست مضطراً إلى شرائه... فقد جاءني من إحدى مزارعي التي لم أرها بعد»^(٥٣).

W. Durant, Part: III, p. 298

(٥٢)

W. Durant, Part: III, P. 297, M. Symons, p.268

(٥٣)

حاول أن يعرض لنا كتاب الستريكون مدى ثقافة ترميكيو حول مائدة العشاء، لكن الفن الذي يفضّله هو نوع من ألعاب الأكروبات و عازفي البوق و جوقة من الخدم للتسلية. «كانت أقرب إلى ملهاة موسيقية منها إلى عشاء».

اختصّ وصف الطعام بأربعين صفحة، و عدد قليل من الجمل تكفي لوصف نكهته، فكتب پترونيوس:

«كانت لدينا صينية مستديرة نقشت على أطرافها أبراج النجوم، و وضع الخادم على كل برج ما يلائمه من الطعام، فوضع الضأن على برج الحمل و لحم البقر على برج الثور... و رحم خنزيرة لم تلد على برج سنبله، و وضع على برج الميزان كفتين في أحدهما فطيرة و في الأخرى كعكة... أقبلت راقصات ليرفعن الغطاء عن الطعام. كان من تحته طيور محشوة، و بطون خنازير، يتوسطها أرنب و في الجانب أربعة تماثيل يخرج من مثاناتها حساء مبتل يقع على السمك الذي يسبح في الصحاف... ثم جاءت صينية أخرى عليها خنزيرة، علقت فيها سلال مثقلة بالبلح، من حولها صغارها مصنوعة من الفطائر... و لما دفع الطباخ السكين في جانب الخنزيرة طار منها طير السماني و حطّ كل واحد على ضيف من الضيوف»^(٥٤). تضمّن هذا الكتاب هذه الصيغ من المبالغات غير المعقولة.

لكريشيوس و الأبيقورية

كان للشك في الدين و الآلهة الرومانية أثر في السلوك، خاصة بين الطبقة المتعلّمة و الموسرة، فقد أثرت كتابات «لكريشيوس» و الأبيقورية بصورة غير مباشرة عليهم. كان الشعراء يسخرون من آلهة الرومان الواضحة في قصائد أوثيد و فكاهات مارتياال الشعرية عنهم، و لم يعترض أحد على

هذا. لأن «الخوف من إله رقيب مُطلع على السرائر لم يعد له من القوة ما يستطيع أن يكشف الحنث في الإيمان».

و تدلّ شواهد القبور على التشكك بالدين و على الانغماس الصريح بالملذّات. فكتبت العبارة على أحد القبور «لم أكن، لقد كنت، و لست بكائن، و لا أبالي». و كتب على قبر آخر «لم أكن، قد وجدت، لست موجوداً، لست أدري». أو منهم من يؤكّد على نوع الحياة التي عاشها و تأثير أبيقور، فكتب على قبره: «لم يكن لي إلا ما أكلت و شربت؛ لقد تمتعت بحياتي». و كتب آخر على قبره «لا أومن بشيء وراء القبر». و منهم من كان متأثراً بفلسفة لكريشيوس فكتب: «إن العناصر التي تكوّنت منها تعود مرة أخرى إلى أصولها، إن الحياة عارية تعار للإنسان، و ليس في مقدوره أن يحتفظ بها إلى الأبد، و هو إذا مات يرد ما عليه من دين إلى الطبيعة»^(٥٥).

* * *

أسباب انهيار الإمبراطورية الرومانية

كانت تجارة روما الخارجيّة معتمدة على خمس عناصر ترف، هي الحرير الصيني، العاج الأفريقي، و العنبر الألماني و العطور و البخور العربي و التوابل بما في ذلك الفلفل الهندي. حتى إن بوبويا Poppaea زوجة الامبراطور نيرون الثانية عندما ماتت، «وصل تعظيمها لدرجة عندما قدّر ما صرف في تلك الجنازة من العطور، كان ما يعادل استيراد العطور لمدة سنة كاملة. و لم تحرق جثتها كما هي العادة في روما و إنّما حنّطت بالعطور و التوابل لحفظ الجثة على طريقة الملوك الأجانب (المصريين)»^(٥٦).

(٥٥)

Durant, Part: III, p.389

Miller, J. Innes, 'The Spice Trade of the Roman Empire 29 BC - 641 AD. P.15

ظَلَّت روما لمتتي عام و ميزان التجارة في غير صالحها فكانت تشتري أكثر مما تبيع. كانت صقلية ترسل الماشية و الحبوب و الخمر و الصوف و الجلود و الزيت، من شمال أفريقيا الحبوب و الزيت، و من أفريقيا الوسطى الوحوش اللازمة للملاعب، و الجلود، و من الحبشة و شرقي أفريقيا العاج و القرده و الرخام و التوابل و العبيد الزوج و اللؤلؤ، و من اسبانيا السمك و الماشية و الصوف و الذهب و الفضة و الرصاص.

و ذكر أليس أرسيتدس Aelius Arisitdes (١٥٠ ميلادية)، قائلاً «كثير من التجار يصلون ببضائعهم إلى هنا من جميع أنحاء العالم، في كل فصل خاصة في حصاد القمح. و تصبح المدينة مستودعاً كبيراً للسلع، فبضائع من الهند و الجزيرة العربية، و ملابس بابلية و مواد ترف من بلاد ما بعد البرابرة، و مصر و صقلية و القسم المتحضر من أفريقيا... فإن وصول و مغادرة البواخر لا ينتهي، و من العجب أن الميناء يسع كل هؤلاء التجار»^(٥٧).

لأنّ التجار كانوا يسافرون مسافات طويلة لجلب التوابل، فكانت التوابل باهظة الثمن، و لم يكن البعض راضياً عن هذا الاسراف، ففي القرن الاول الميلادي، قال بليني Pliny الأكبر متأففاً: «ألهذا الغرض نذهب إلى الهند؟»^(٥٨). إذ كان استعمال التوابل رمزاً للمكانة الاجتماعية و الدينية، إضافة إلى الرائحة و الطعم. و ذكر عن التجارة مع الهند: «إنّ الهند تستزف ما لا يقلّ عن ٥٥ مليون سترسس من ثروتنا، باعثين لنا بضاعة تباع بمئة مرة سعرها الأصلي». أو ما يعادل عشرة اطنان من الذهب. «إنّه خلاصة الاسراف و ما تكلفنا إياه نساؤنا»^(٥٩).

بعد أن غزا الرومان مصر في العام ٣٠ ق.م، سيطروا على تجارة التوابل

Cowell, F.R , p.117

(٥٧)

T. Standage, an Edible History of Humanity, 2009, P. 102

(٥٨)

Ibid. p. 72

(٥٩)

عن طريق البحر الاحمر إلى الهند في عصر الامبراطور اغسطس، الذي أمر بالهجوم على ميناء عدن في جنوب الجزيرة العربية، و حولها من مدينة تجارية إلى «مجرد قرية» بعد تدميرها. و خلال القرن الاول الميلادي كانت أكثر من ١٢٠ باخرة رومانية متجهة نحو الهند لشراء التوابل، بما في ذلك الفلفل الاسود.

و اندهش بليني من شيوع استعمال الفلفل بكثرة، فكتب: «إنه ملفت للنظر استعمال الفلفل بهذه الدرجة، يضاف إلى بعض الاطعمة من قِبَل الذين يميلون لطعمه، و آخرون يجذبهم شكله... و انّ النوعية الوحيدة التي تسرهم هي اللاذعة و الحادة الطعم، و لهذا السبب نذهب الى الهند»^(٦٠).

و كان المؤرخ تاسيتس Tacitus قلقاً على استقلال الرومان بصرفهم اللامعقول على موائدهم، عندما كتب عن الاسراف في نهاية القرن الأول الميلادي. و يعتبر أحد الاسباب لبَدْءِ أفعال الامبراطورية الرومانية. أصبح العرب و الفرس و الهنود مُجهزي الامبراطورية الرومانية في تلك الحقبة.

ظلت هذه التجارة الواسعة مصدر رضاء لمثني عام، لكنّ أساسها غير السليم جرّ الخراب على الاقتصاد الروماني في آخر الأمر. لم تستطع إيطاليا أن تعادل صادراتها مع وارداتها بالرغم من استيلائها على مناجم كثيرة في البلاد التي تسيطر عليها. فأضطرت إلى فرض الضرائب العالية لتحصل على المال الذي تدفعه لموازنة صادراتها ب وارداتها.

إضافة إلى قطع الغابات و زراعة اشجار الزيتون و العنب، أدى إلى تصحّر الارض و جرفها و قلبت نهر التيبير إلى لون أصفر لكثرة الاتربة التي كانت تجرفها الأمطار. و تأذى مرفأ أوستيا Ostia الذي تبحر فيه السفن القادمة من جميع أنحاء الامبراطورية محمّلة بالبضائع من قمح مصر في الشرق إلى بريطانيا في الغرب التي تصنع فيها صلصة السمك.

Ibid. p.73

(٦٠)

و كتب بليني الأكبر في القرن الأول الميلادي: «إن السيول المهلكة تتحد مع الاتربة التي تجرفها عندما قطعت الغابات من التلال التي كانت تمسك بالامطار و تستنفذها»^(٦١).

و كتب السياسي سيماخوس Symmachus في العام ٣٧٥ ميلادي: «أصبح من المعتاد أن المزارع و الحقول التي كانت تطعمنا جميعاً علينا أن نطعمها»^(٦٢). إشارة إلى استعمال السماد بكثرة.

بدأت الأزمات تتوالى على روما و تتكاثر في القرن الثالث، «و نضبت موارد ثروة الأمم بما فرض عليها من الضرائب التي أخذت أعباؤها تزداد زيادة مستمرة بسبب العدوان الذي ما فتئت الدولة تثيره للدفاع عن نفسها. أخذت ثروة إيطاليا المعدنية تتناقص، و قضت الأوبئة و المجاعات على الكثيرين من أهلها، و ظهر عجز نظام الزراعة باستخدام الأرقاء، فأقفر خزانة الدولة من الأموال و انحطت قيمة العملة بسبب الزيادة المطردة في نفقات الحكومات في إعانة العجزة و المساكين. أخذت الصناعات الإيطالية تخسر أسواقها... و لم توضع قط سياسة اقتصادية حكيمة لتعوض البلاد عن التجارة الأجنبية الكاسدة بتوزيع قوة الشراء في داخل البلاد على نطاق أوسع من ذي قبل»^(٦٣).

فانهارت الإمبراطورية تحت ضربات الغزوات التي شتها البرابرة على روما، من قبل «الفيزيكوث Visigoths في العام ٤١٠ الميلادية، و من قبل الفاندلز vandals الذين اخترقوا تحصيناتها العام ٤٥٥م، و سيطروا على ما تبقى من الإمبراطورية الرومانية الغربية من قبل الجنرال الجرمانى و قائد القوات ريسمر Ricimer العام ٤٧٢م، الذي أصبح يعين و يقبل الأباطرة الرومان، و انتهت الحضارة التي استمرت لأكثر من ست مئة عام.

Fraser, Evan. D.G. & Andrew Rimas, Empires of Food, Feast, Famine (٦١) and the Rise and Fall of Civilizations, 2011, p. 60

Ibid. p.61

(٦٢)

W. Durant, Part: III, P. 448, B. Wason, p.43

(٦٣)

إن تدمير الفيلات الرومانية من قبل الأسياد الجدد، يعني أن الناس توقّفوا عن استعمال التدفئة المركزية و الماء و الحمامات التي كان يرتادها الرومان قبل أن يذهبوا إلى العشاء. و توقّف الناس عن استعمال المناديل التي كانوا يأخذونها معهم في دعوات العشاء. و أخذ الضيوف يمسّون أصابعهم و يلطعون ما لصق بها من طعام، بدل مسح أيديهم بالمنديل. أمّا الموقد فأصبح مفتوحا بكل مساوئه من الدخان و الرماد المتطاير، و نسوا صناعة المواقد المسطحة الفعّالة في الطبخ، و بذلك أهمل تحضير الطعام. «أذى سقوط الإمبراطورية الرومانية إلى توقّف الاستيراد و تبادل البضائع، و بذلك توقّف استيراد التوابل و السنة القّبرة و المواد الغذائية النادرة و الغريبة و حتى المواد التي لم تكن شحيحة، اختفت من الحوانيت»^(٦٤). و وجد الناس صعوبة في أن يحصلوا على المواد المختلفة، و استمرت الحالة لمئات من السنين بعد سقوط الإمبراطورية الرومانية، قبل أن تنتعش التجارة ثانية و ينتعش معها فنّ الطبخ.

* * *

الفصل الخامس

حضارة الصين

«أولئك قوم [الصينيون] يفوقون كل مَنْ عداهم من الآسيويين في قدم عهدهم، و في فنونهم، و عقليتهم، و حكمتهم، و حسن سياستهم، و في تدوّقهم للفلسفة، بل إنهم في رأي بعض المؤلفين ليضارعون في هذه الأمور كلّها أرقى الشعوب الأوروبية و أعظمها استارة». ديدرو

ليس هنالك قطر مثل الصين بتنوّع طبيعة أراضيه، فمن أعلى الجبال الشاهقة إلى منطقة تورفان التي تقع على عمق ٩٠٠ قدم تحت سطح البحر، و من مناطق الغابات الاستوائية في الجنوب إلى الثلوج المتجمّدة في أعلى جبال الهملايا، أدى هذا التنوع في الطبيعة بدوره إلى التنوّع في الحيوان و النبات.

و الصين هي الحضارة الوحيدة التي استطاعت أن تستمرّ من دون انقطاع، حيث سكن الصينيون منذ العصر الحجري الجديد الأراضي المنخفضة في الوديان المحاذية لنهر يانكزي المشهور بزراعة الرز، و النهر الأصفر الذي اشتهر بزراعة الدخن و الذرة.

و عثر على الرجل المنتصب Yuanmou man منذ مليون و سبعة مائة ألف سنة. ثم عثر بين ٤٠٠-٢٥٠ ألف سنة على «رجل بكين»، في العام ١٩٢٠، في كهف زكوديان قرب بكين، الذي كان يستعمل النار و كان صياداً و جامع طعام^(١).

(١) Chinnery, John, The Treasures of China, The Glories of the Kingdom of The dragon, pp.6,14

و وجدت بكثرة أدوات من الحجر ذات حافة حادة، استعملت كآلات للصيد و تقطيع أشجار الخيزران و العنب و الخشب. كما ظهر رجل Neanderthal قبل ٥٠ ألف عام، فبنى ملجأ كالدور، و حصل على تقدم تكنولوجي في صناعة الحجر و دفن موته^(٢).

بالرغم من أن البشرية استطاعت أن تجد ما تحتاج إليه من الطعام لملايين السنين، إلا إن أهم خطوة في تاريخ البشرية هي عندما صمّم الإنسان على إنتاج طعامه. و يعتقد المؤرخ أندرسن أن «السبب الذي دفع بالصين لتحترف الزراعة هو العزم و اتخاذ القرار على الزراعة و ليس اكتشافها أو اختراعها أو كثرة السكان»^(٣). فنمت الزراعة في المناطق المحيطة بالنهرين الأصفر و اليانغسي.

أدخل الزراعة في البلاد الإمبراطور سن نونج Shen Nung الذي جاء بعد الإمبراطور فوشي Fu Hsi، قبل خمسة آلاف سنة تقريباً. و ابتكر المحراث الخشبي في عصره فسهّل الزراعة، و أقام الأسواق و أوجد التجارة، و أنشأ علم الطب بما عرف من استخراج النباتات العلاجية. كما تمّ في عصر الإمبراطور هوانج-دي Huang-ti، اختراع العجلة و المغناطيس، و مرصد لدراسة النجوم و أصلح التقويم و عيّن موظفين كمؤرخين.

كان الإمبراطور شون Shun آخر الملوك الخمسة في تلك الحقبة. حاول حماية البلاد من فيضانات نهر هوانج-هو، و أصلح التقويم، و ضبط الموازين و المقاييس. يقال عنه في آخر أيامه رفع معه على العرش أقدر مساعديه، المهندس يو Yu، الذي عمل لثلاثة عشر عاماً حتى نجح و سيطر على فيضان تسعة أنهار، بشق تسعة جبال و حفر تسع بحيرات^(٤).
تقصّ الأساطير الصينية، أن خمر الرز عُصر في أيام الإمبراطور يو Yu

E.N. Anderson, The Food of China, 1988, p.8

(٢)

Ibid. pp.9-10

(٣)

Chinnery, John, The Treasures of China, The Glories of the Kingdom of The dragon, pp.16-17

(٤)

و قدم له، فقال متنبئاً: « سيأتي اليوم الذي يخسر فيه بعض الناس أملاكهم بسبب الخمر». و عاقب مَنْ اكتشف صنع هذا الشراب بالنفي من البلاد، و منع شربه. كما غيّر «يو» المبدأ الذي كان متبعاً من قبله في وراثة الملك، فجعل الملك وراثياً في أسرته، « فكان سبباً في أن يتعاقب على حكم الصين العباقر و البلهاء، و ذوو المواهب الوسطى». أنتهت تلك الحقبة الزمنية من الحكم بالإمبراطور جوسين Chou-Hsin الذي ابتكر «عيدان الطعام Chopsticks»^(٥).

لقد بدأت زراعة الرز قبل أربعة آلاف سنة ق.م، و هو أحد الخمس حبوب المقدسة عند الصينيين، من ضمنها الصويا و الحنطة و الشعير و الدخن. أصبح الرز من أهم الحبوب بالنسبة للصيني، كما كان يعتبر أرقى و أعلى من الدخن في تلك المدّة، فكان عندما يلتقي الصينيون و يحيي أحدهما الآخر، فيدل من أن يسأله «كيف أحوالك» يقول له: «هل أكلت الرز اليوم» إذ أنّ الرزّ هو رمز الكثرة و الوفرة، ممّا يفسّر لنا سبب نثر الرز على رأس العروسين، هو التمتي لهما الكثرة و الوفرة الدائمة، و أول ذكر مفصل عن الرز و رَدَّ في «كتاب الشعر» في عصر جو^(٦). و زرع الرز الرطب الملتصق ببعضه عند الطبخ من قبل الصيادين و الجامعين في الصين أولاً، على طول حوض نهر اليانكزي عندما أضحت الأرض أكثر حرارة في نهاية العصر الجليدي. أما الرز ذا الحبة الطويلة فقد نشأ مستقلاً عن الرز البرّي في جنوب الهملايا و في الهند و بورما أو تايلاند^(٧). و أصبح جنوب الصين معتمداً على الرز و الشمال معتمد على الدخن.

* * *

Durant, Will & Ariel, The Story of civilization, our oriental Heritage, (٥)
part: I, book 3, the far east, China, 1954, pp. 644-645

The Frugal Gourmet Cooks: Three Ancient Cuisine, p.374, Chang, (٦)
Food in Chinese Culture, p.27

Pearce, Fred, The Complex Past World Biggest Crop, New Scientist, 10 (٧)
June 2006, P. 15, E. Anderson, p. 63

توحيد الصين - دولة شانج - Shang

ربما الشعب الصيني هو الوحيد الذي لا يوجد في تاريخه أسطورة عن نزوحه من مكان آخر. لقد سكنوا الصين منذ البداية. و باستطاعتهم أن يقتفوا تاريخهم إلى أكثر من ٢٥٠٠ عام ق.م. لكن التنقيب الذي قام به علماء الآثار ينسبون بداية تاريخ الصين إلى ١٥٠٠ ق.م. أي مع بداية ظهور دولة شانج^(٨). حيث غزا تشين Chin، المناطق و الدويلات المتفرقة و وَّحدها تحت حكمه، و أطلق عليها اسمه، China أي الصين.

حكمت الدويلات الإقطاعية في الصين لألف عام، و إن لم تكن تلك الإقطاعيات قد نمت نتيجة الغزو إنما نمت من الطوائف الزراعية التي هيمن فيها القوي على الضعيف، و اندمجت تلك المناطق تدريجياً تحت خمس و خمسين منطقة، و أهم تلك المناطق تشي Ts,I التي كانت تحتوي على أسس حكومة صينية^(٩).



موقد صيني قديم

Hucker, Charles, China to 1850, 1978, p.25, Durant, Part I, p.645

(٨)

Durant, Part: I, p.645

(٩)

إنَّ أوَّل تسجيل للحضارة الصينيّة كان في عصر دولة شانج، حيث ظهر أوَّل تقويم، و أدوات برونزية مهمة. بدأت حضارة لونغشان Lungshan في الألف الثالث و بداية الألف الثاني التي عرفت بالفخّار الأسود و الرمادي اللون. تبعتها حضارة شانج Shang حوالي العام ١٨٥٠ ق.م، التي اعتمدت على زراعة الدخن و الرز و الشعير و الحنطة. و هنالك شواهد على أنّ الدخن كان يزرع موسمين في السنة. إذ كان مناخ الصين في تلك الحقبة أكثر حرارة و رطوبة عن اليوم. بدأ منذ تلك الحقبة عصر شو Chou^(١٠)، و هي الشعوب التي قضت على دولة شانج في سنة ١١٢٢ ق.م، و استقروا قرب مدينة شيان Sian الحديثة. فاختلطوا و تزوجوا من شعب شانج، و نجحوا في السيطرة على المناطق التي يحكمها شانج، إذ كانت العلاقات قائمة على الروابط العائليّة و القبليّة.

الطبخ و رئيس الوزراء أي ين I Yin

من أهمّ صفات الصيني الراقي المتحضّر أن تكون له معرفة و مهاره تتعلّق بالطعام و الشراب. و الطاهي «أي ين» خير مثال على ذلك. عين «أي ين I Yin» رئيس وزراء من قبل مؤسس دولة شانج، الملك تانج Tang. و يقال أنّ الملك تانج، استحسن مهارة «أي ين» بالطبخ، و قلّده منصب رئيس الوزراء^(١١). حيث ذكر في «سجّل الأستاذ لو Annals of Master Lu»^(١٢)، نقاشه عن النكهة المتكاملة الطعم. فبدأ بتصنيف الحيوانات التي تجهز اللحم، و صنّفها إلى ثلاثة أصناف: الحيوانات التي تعيش في الماء و رائحتها كرائحة السمك، و الحيوانات التي تعيش على اللحم كالطيور،

K.C. Chang, Food in Chinese Culture, 1977, p.25 (١٠)

Ibid. p.11 (١١)

(١٢) Annals of Master Lu : انسكلوبيديا جمعت حوالي السنة ٢٣٩ ق.م، هي أطول نص في الفترة التي سجلت فيها. احتوت على مئة ألف رمز، شارك في كتابتها ٣٠٠٠ خبير، من بين المواضيع التي بحثت الموسيقى و الزراعة و الطبخ.

و الحيوانات التي تعيش على العشب، فرائحتها كرائحة الماعز. و استنتج خمس نكهات مختلفة «المالح و المرّ و الحامض و الحار و الحلو». تكلم عن الطبخ فقال: «إنّ التغييرات التي تحدث على الطعام أثناء عملية الطبخ في القدر مدهشة، لدرجة أننا لا نستطيع وصفها بكلمات خارجة من فمنا»^(١٣).

و ذكر قائمة طويلة عن الأنواع الغريبة من الأطعمة من جميع أنحاء المملكة، بما في ذلك لسان نوع من القروود، و ذيل الفيلة و السمك الطائر، و البرتقال من حوض «يانج دزه Yang-tzu»، و الماء من ينباع «كون لون K,un-Lun» و يقول في الامبراطور «تانج Tang» إنّ الوحيد الذي يحقّ له الحصول على مثل هذه الأشياء هو الإمبراطور «ابن السماء». فالإمبراطور هو على رأس التسلسل الهرمي للطبخ المتكامل، المؤلف من الطباخين الممتهين، و شبكة تجارة ناجحة و زراعة جيّدة و تعامل ثقافي صحيح^(١٤).

و قيل أن «أي ين» « وصل إلى البلاط مع قدر للطبخ و لوح للحم على ظهره، لأن الطهاة الممتهين الجيدين هم غالباً من عامة الناس، الذين جلبوا معهم خبراتهم و تجاربهم من قراهم، و لهم علاقة بالتجار و التسويق اليومي، المسيطر عليه الرجال، لكنهم درسوا و تعلّموا على موائد أمهاتهم»^(١٥).

عصر شو Chou

ينقسم عصر شو إلى قسمين: الأوّل من (سنة ١١٢٢ إلى ٧٧١ ق.م) حيث كانت العاصمة هاو Hoa، قرب مدينة شيان في الغرب، و مملكة شو

Chang, 1977, P.11, M. Symons, p. 279

(١٣)

M. Symons, pp. 279-280

(١٤)

Ibid. p. 280

(١٥)

الشرقية منذ (سنة ٧٧٠ إلى ٢٥٦ ق.م) وعاصمتها لويانج. Loyang. ظهر ثلاثة ملوك أطلقوا عليهم اسم «الحكماء الثلاثة». أهمهم الملك «ون وانج Wen Wang»، ويكنى بالملك المثقف والعسكري والشجاع، الذي قام في انتزاع السلطة من دولة شانج. وهدم عاصمتهم ين Yin، وبنى مدينة جديدة لويانج. استطاع من خلالها مراقبة شعب شانج، ووضع فيها ما تبقى من الطبقة الأرستقراطية^(١٦) لكنه أسس بعد ذلك أسلوب الوفاق الذي ارتكزت عليه الدولة. كما ينسب إليه تشجيع الصفات غير الحربية التي أصبحت جزءاً من العقلية والفكر الصيني في صفات الحاكم المثالي: الاحترام الديني، والشهامة والاهتمام في شؤون الشعب.

كانت تتألف الطبقة الحاكمة شي Shih في عصر «جو» من الفرسان، وهم يؤلفون النخبة التي قهرت دولة شانج وأخضعتهم. فركزوا معظم وقتهم بالاهتمام بالفنون السامية، مثل الرماية وإقامة الطقوس والموسيقى والأدب، وابتعدوا عن الأعمال اليدوية، لذا كان عدد قليل من الحرفيين والتجار الذين سكنوا معهم لخدمة واحتياجات تلك الطبقة. أما عامة الناس فكانوا رقيقاً مرتبطين في الأرض التي يملكها الإقطاعي من الطبقة الحاكمة التي تدر عليهم بالدخل^(١٧). وظهرت في تلك الحقبة، عقيدة «التفويض السماوي»^(١٨).

إنَّ عصر جو هو العصر الذي قام السياسي، «جوان جونج Kuan Chung» باستبدال الأسلحة والأدوات الحديدية بنظائرها المصنوعة من البرونز، كما حصر تجارة الملح والحديد بالدولة. ووضع ضرائب على النقود والسكك والملح لكي يساعد الفقراء. هكذا أصبحت الدولة حسنة النظام

Hucker, p.33

(١٦)

Ibid. p. 36

(١٧)

(١٨) ظلت الصين مدى ألفي عام تمثل فكرة الصينيين عن النظام الحكومي: وقوامه إمبراطور يحكم نيابة عن الخالق، إنه «ابن السماء» يستمد سلطانه ممَّا يتَّصف به من الفضيلة والصلاح (Durant, Part:1, p.647).

ذات عملة مستقرّة، و نظام إداريّ محكم، و ثقافة زاهرة. قال عنه كنفوشيوس: «إنّ الناس لا يزالون حتى اليوم يستمتعون بالنعم التي أسبغها عليهم، و لولا جوان جونج لظللنا حتى اليوم بشعر أشعث، و لظلت ملابسنا تزرر جهة الشمال». و هي الطريقة التي يريد بها كنفوشيوس أن يقول إنّه لولا جوان لظل الصينيون همجاً^(١٩).

نشأ في بلاط نبلاء الإقطاع طريقة التحيّة التي امتاز بها الصينيون المهذبون. كما نشأت فيها شيئاً فشيئاً تقاليد من الأخلاق و الاحتفالات و مراسيم التكريم بلغت من الدقة حدّاً يكفيها أن تحل محل الدين عند الطبقات العليا. كما وضعت أسس الشرائع، و بدأ نزاع شديد بين حكم العادات التي نمت عند عامة الشعب و بين حكم القانون الذي وضعته الدولة. و صدرت كتب في القانون ما بين سنة ٥٣٥-٥١٢ ق.م. لكنّها شرائع فيها محاباة للطبقات العليا في المجتمع. رغم ذلك ظلت أحكام العرف و العادة هي الفصل في الأمور. و جمعت قواعد هذا النظام في «دستور شو- لي Chou-Li»^(٢٠).

تطوّرت الكنفوشوسية خلال مملكة جو الشرقية، و كُتِب كتاب سن دزه Sun Tzu، «فن الحرب» سنة ٥٠٠ ق.م. إنّ فلاسفة جو الاجتماعيين ربطوا بين علاقة الحرب مع منظومة المبادئ الاخلاقية و السلوك. و تطوّرت الفلسفة في عصرهم و كُتِب «كتاب التغيّرات» و عُيّن الفيلسوف «لو- دزه Lo Tse»، مسؤولاً عن تسجيل تاريخ سلالة ملوك جو. سُمّيت هذه الحقبة بـ «المائة مدرسة فكرية و فلسفية»، و هي الحرية الفكرية التي سادت من حيث الابتكار و الفلسفة و السياسة. و منعوا تقديم الضحايا من البشر، و تطوّرت عبادة الموتى و السلف، و لم يعد يدفن مع الملك أقرب

(١٩) Durant, Part: I, p. 646

(٢٠) دستور جو- لي: هي مجموعة من الشرائع التي تعزوها الروايات إلى جوان جونج، و الواقع إن الإنسان يلمح فيها روح كنفوشيوس و منشيس، لهذا فأكبر الظن أنها وضعت في آخر أيام مملكة جو لا في أول أيامها (Durant, part: 1, p. 646)

الناس إليه و الخدم من حاشيته كما كان في عصر شانج. إذ كانت الفكرة السائدة في عصري شانج و جو أنّ الأشخاص الذين ماتوا يستمرون بوجودهم بعد الموت، و من الممكن أن يؤثروا على حياة الأحياء. لذا هنالك أفضلية في احتفال ما يقدّم من الشراب و الطعام و بذلك يقومون في تقدير أجدادهم^(٢١).

كُتب «كتاب التغيرات I-Ching»، من قبل السجين «وين وانج Wen Wang في عصر جو، و ينسب الأصل إلى الإمبراطور الأسطوري فو شي Fu His»، الذي ابتكر الميتافيزيقية الصينية. « فكل trigram يحتوي على ثلاثة خطوط، منها مستمرّ و يمثل فكرة الذكر يانج yang و بعضها متقطعّ يمثل الأنثى ين yin. في هذه الازدواجية يمثل يانج الإيجابية و النشاط و الإنتاج و الضوء السماوي و الحرارة و الحياة، بينما يمثل ين yin السلبية، الاستسلام و قوى الظلام و البرودة و الموت. يمكن بذلك اختزال الواقع بالتناقض و الاتحاد لهذين العاملين في الكون، قاعدة أو مبدأ الذكر و الأنثى أي يانج و ين»^(٢٢).

يعتبر الصينيون «كتاب التغيرات» أعظم كتاب كلاسيكي، و الشخص الذي في استطاعته أن يفهم الربط بين تلك المجاميع في استطاعته أن يمسك بقوانين الطبيعة. يقال عن «كونج-فو-ذّه Kung Fu-tzu» المعروف في الغرب بكنفوشيوس Confucius^(٢٣)، أنّه هو الذي حرّز المجلد و أضاف له تفسيراً، فوضعه فوق جميع الكتابات الأخرى، و تمتنى لو كان فارغاً لفضى خمسين عاماً في دراسته^(٢٤).

Chinnery, John, pp.21,26 (٢١)

Durant, Part: I, p. 650 (٢٢)

(٢٣) ولد كنفوشيوس، كونج-فو-ذّه، أو كونج المعلم كما كان تلاميذ كونج- تشيو يسمونه، عام ٥٥١-٤٧٨ ق.م. في مدينة تشو- فو إحدى البلاد التي كانت تكوّن وقتذ مملكة جو. حيث حيكت الأساطير عن مولده غير الشرعي في كهف من أمه الشابة. مات والده عندما بلغ الثالثة من العمر. و من أقواله: «إن أخلاق الرجل تكوّن القصاد و تمّيها المراسم أي (آداب الحفلات و المجاملات) و تعطرها الموسيقى».

Durant, Part: I, p. 651 (٢٤)

و كتب كنفوشيوس كتاب الشعر، و الطقوس و التاريخ و التغيير و حوليات الربيع و الخريف، إنه كتاب يسرد تاريخ الأحداث أو سجل التاريخ، و فقد كتاب الموسيقى. فقد أمر في القرن الثالث ق.م الإمبراطور شي هانج دي Shih-huang-ti، الذي كانت له الرغبة في أن يبدأ التاريخ به، بحرق نسخ جميع الكتب و حفظ نسخة واحدة من كل كتاب في مكتبة الإمبراطور. و حاول القضاء على أتباع الفيلسوف، فدفن أحياء متين و ستين فيلسوفا، لكي لا يعيدوا ما كتبه كنفوشيوس إلى الذاكرة^(٢٥).

و كما هي الحال في الهند و إيران و اليونان، فإن القرن السادس قبل الميلاد وجدت فيه نهضة فلسفية و أدبية. فظهرت في الصين نهضة في الفلسفة و الأدب، و كذلك ثائرون، من أشهرهم تنج شي Teng Shih، قال «تنج شي» في كتاب لي-دزه «Lieh-tze: عَلَّمَ عقيدة النسبية في الصواب و الخطأ، و استعمل نقاشاً لا ينضب»^(٢٦).

و ازدهرت المدن، و التجارة الداخلية، فنشأت طبقة وسطى صغيرة العدد، كان أفرادها ينتعلون أحذية من الجلد، و يرتدون ملابس من الحرير، و ينتقلون في العربات أو في القوارب، و يسكنون بيوتاً جيدة البناء، يستخدمون الكراسي و المناضد، و يتناولون طعامهم في صحاف و أوإن من الخزف المنقوش.

أصبح تناول الطعام يشغل فعلياً جميع شرائح المجتمع، حتى إن كنفوشيوس الذي عاش في عصر جو، لم يجد تناقضاً أو تعارضاً في ذلك، مع أنه كان حكيماً في الوقت نفسه عارفاً بتفاصيل تحضير الطعام. لأن المعرفة بالأكل و الشرب بالنسبة للصيني كانت علامة على إن ذلك الشخص مثقف و متعلم^(٢٧). لكنه كان ضد البطنة فيقول: «ما أشقى الرجل

Stuart Kelly, Famous Lost Words, The great books you'll never read, (٢٥) The Independent, Fri. 19 Aug. 2005, Durant, Part: I, p.697

Durant, Part: I, p. 651 (٢٦)

M. Symons, The History of Cooks & Cooking, 2001, p.280, F. Peter & G. (٢٧) Amelagos, Consuming Passions: The Anthropology of Eating, pp. 229

الذي يملأ بطنه بالطعام طوال اليوم، من غير أن يجهد عقله في شيء... لا يتواضع في شبابه التواضع الخليق بالأحداث، و لا يفعل في رجولته شيئاً خليقاً بأن يأخذه عنه غيره، ثم يعيش إلى أرذل العمر- إنَّ هذا الإنسان وباء»^(٢٨). و كان شديد المراعاة للمراسيم و قواعد الآداب و المجاملة، يبذل ما في وسعه للحدّ من قوة الغرائز و كبح جماحها بعقيدته المتزمتة الصارمة.

نصح كنفوشيوس الاعتدال في أكل اللحم، قال «إنَّ الرجل الذي يرغب في أن يصغي إلى أجداده، عليه أن يأكل كمية قليلة من اللحم لدرجة تجعل رائحة الرز غالبية على اللحم»، لأنَّ الطعام الحقيقي هو الرز أما الباقي فهو مقبّلات. لذا فإن كلمة «فان fan» هي مرادفة للطعام بصورة عامة. و الاصطلاح الصيني، «كاسة حديدية من الرز» تعني العمل و الوظيفة المأمونة غير المهتدة، و إن كان عاطلاً فالاصطلاح «كسر كاسة الرز»^(٢٩).

جمعت النصوص المعروفة بطقوس جو بـ Rites of Chou^(٣٠)، في القرن الرابع أو الثالث ق.م. ذكر فيها قائمة بعدد الموظّفين الذين يقومون بالإشراف على الطعام و الشراب. كان هنالك ٤١٣٣ شخصاً يعملون في البلاط^(٣١). ثلثاهم لهم علاقة بوجوه مختلفة و متنوّعة بتحضير و تقديم وجبات الطعام. فكان في القصر ١٦٢ شخصاً مختصاً في الغذاء و تحضير قائمة الطعام اليومي، ١٢٨ طبّاحاً يطبخون للعائلة الحاكمة، بالإضافة إلى

Durant, Part: I, p. 661 (٢٨)

M. Visser, Much Depend On Dinner, p. 164 (٢٩)

(٣٠) ظهرت طقوس جو The Rites of Chou لأول مرة في مكتبة الأمير Liu De بتاريخ ١٣٠ ق.م، و الطقوس مقسمة إلى ستة أجزاء: دائرة السماء عن الدولة بصورة عامة، دائرة الأرض: عن الثقافة، الربيع: عن المؤسسات الدينية و الاجتماعية، الصيف: عن الجيش، الخريف: عن العدل، و الشتاء: عن السكان و الزراعة.

M. Symons, pp.280-281, F. Peter & G. Amelagos, pp. 229 (٣١)

١٢٨ طَبَّاحًا يطبخون للضيوف و الاحتفالات و المناسبات. كما كان هنالك طَبَّاحُونَ مختصُونَ بالأطعمة النباتية و آخرون باللحوم و المحار. و ما يقرب من ٤٥٠ شخصاً مختصاً بتحضير النيذ و تقديمه. كان للثلج أهمية كبيرة، كان ما يقرب من مئة شخصاً مسؤولين عن تجهيز الثلج، و٦٢ شخصاً عن أنواع الصلصات و المخلات.

يظهر لنا من تلك الأرقام إن الصينيين القدامى كانوا منهمكين بعمق أكثر من أي شعب آخر في التاريخ في كل ما يتعلق بمظاهر الطعام و الأكل. فكانوا يكرسون وقتاً طويلاً لتحضير و استهلاك تلك المواد، كما يصرفون مبالغ كبيرة على الطعام. كانت ترافق الطعام طقوس و عقائد مختلفة مرتبطة به. يقضون معظم النهار يحضرون وجبة الطعام، و ما ينتهون منها حتى يفكروا في الوجبة الجديدة التي سيدأون بتحضيرها^(٣٢).

فالطبخ الصيني مكوّن من «فان» fan هو الرز المطبوخ و«تشي» ts,ai الخضروات. تضمّ كلمة «فان» fan جميع أنواع الحبوب، و أطباق الطعام النشوية، من بينها الشورية و الرز المطبوخ فوق البخار و المعكرونة و غيرها. تشمل كلمة «تشي» ts,ai اللحوم و السمك و الخضروات. و هي الوصفات التي توضع مع الرز أو أي نوع من الطعام المعتمد على الحبوب^(٣٣).

لقد ضاع أصل أسلوب المطابخ في الصين، خلال الحقب التي لم يسجل فيها التاريخ، بالرغم من الحفريات التي قام بها علماء الآثار و السجلات المكتوبة التي ترجع إلى آلاف السنين. و وضعت معظم الأساليب بما فيها أسلوب الأكل، خلال حكم أسرة شو Chou (العام ٢٠٠ ق.م.).

كانت تقنية و تحضير الطعام في عصر جو، والأواني التي تستعمل و التي تميّز بها المطبخ الصيني، موجودة جميعها تقريبا منذ ذلك العصر. كان في

F. Peter & G. Amelagos, p. 229

(٣٢)

K. Chang, p.7, M. Symons, p.127

(٣٣)

ذلك العصر عشرون طريقة مختلفة لتحضير الأطعمة و طبخها، هي نفس الطرق المتبعة التي تمارس اليوم. عدا طريقة القلي السريع stir-fry فوق النار التي لم تكن معروفة. إن السبب في انتشار الطبخ السريع، هو قلة الوقود و شحته في الصين. أدى ذلك الأسلوب إلى تقطيع المواد من اللحم والخضراوات إلى قطع صغيرة. و سمح هذا الاسلوب في استعمال عيدان الطعام / chopsticks، التي توضع بين الإبهام و الأصابع في اليد الاخرى، لعدم تلوث اليد و الأصابع عند تناول الطعام^(٣٤).



الأكل بعيدان
الطعام

لذا تميّز مطبخ عصر جو بـسمة خاصة هي التركيز على الفرم و إضافة التوابل ذات النكهة، قبل الطبخ. إذ إن جوهر المطبخ الصيني مستند على طرق تحضير المواد قبل الطبخ، ثم إيجاد الأسلوب الملائم في وضعها سوياً في الأطباق. يقول ليو يوتانج Liu Yutang «إن المطبخ الصيني يعتمد على فن الخلط و مزج المواد، فلا يعرف الصيني مثلاً ما طعم الملفوف

إلا عندما يطبخ مع الدجاج، و تتسرب نكهة الدجاج إليه، و نكهة الملفوف تتسرب إلى الدجاج». إذ إن ألوان الطعام تعدّ و تصمّم على أساس خلط النكهات المختلفة مع المواد الأخرى، هذا لا يعني أنّ الطباخ لا يمكنه إعداد طعام من مادة واحدة. لذا يختصر فن الطبخ في عصر جو بكلمتين «أقطع و أطبخ cut & cook»، الذي ما زال استعمال هذه الجملة سائداً في اليابان^(٣٥).

يعتمد المطبخ الصيني على السكين. فكلما كان التقطيع دقيقاً كانت الطبخة تمتع الرؤية و الذوق، من البصل المفروم الناعم إلى اللحم المقصوص على شكل شرائح و الخضروات المقطّعة. و أطلق مؤرّخ الطعام T.C.Lia على حركة السكين و خفتها بيد الطباخ الصيني «برقصة السكين». و يؤكّد على ذلك T.E. Cheng: «الشاعر بقلمه، و الرسّام بريشته و الطباخ بسكينه القاطع، جميعهم متشابهون في الوصول إلى هدف واحد: أن يقدّموا عملاً جيّداً»^(٣٦).

و كثيراً ما كان اللحم يقطع و يحفظ بالخل في قارورة لمئة يوم، و يستعمل مرق اللحم لطبخ الحساء أو ألوان أخرى من الطعام. لم تتغير طرق الطبخ و تقديم الطعام في الصين في عصري «شانج و شو بين ١٥٠٠ ق.م و ٢٥٦ ق.م» بل ظلّت على حالها تقريباً.

هنالك وصف حيّ للطعام في قصيدتين من كتاب أغاني شو Songs of chouth التي تنسب للقرن الرابع قبل الميلاد. كلا القصيدتين نداء للروح أن تعود إلى الجسم، فكان يعتقد أنّ الروح ممكن أن تترك الجسم عندما لا يزال المرء حيّاً، و تسبّب بذلك أعراض الأمراض من الكآبة و الحزن، فيذكر الشاعر بعض أنواع الأطعمة محاولاً بذلك إغراءها في أن تعود.

«عودي أيتها الروح، لمّ ذهبت بعيداً؟ جميع أفراد أسرتك أتوا لتكريمك/

K. Chang, p. 31, M. Symons, p.177

(٣٥)

M. Symons, p.142

(٣٦)

و جميع ألوان الطعام جاهزة : الرز و الذرة و الحنطة الطازجة ممزوجة مع الدخن الأصفر المرّ و المالح و الحامض و الحلو، هنالك ألوان بكل نكهة/ أضلاع الثور السمين الطرية، المطبوخة بعصارة حامضة و مرّة... السلحفاة المسلوقة و الجدي المشوي و الأوز المطبوخ بالصلصة الحامضة... و الدجاج المطبوخ ببطء و السلحفاة المغلية بالتوابل المعتدلة الطعم»^(٣٧).

إن عمليّة تحضير و طبخ الطعام و تقديمه تنتهي من ناحية التغذية عندما يؤكل و يهضم من قبل المعدة، و تنتهي بذلك عمليّة الأكل. لكن من وجهة نظر الفرد الذي من بين اهتماماته في الحياة هو الطعام، فإنّ الأكل المنفرد هو لإشباع الجوع، و الطعام يؤخذ لإدامة الحياة، لكن في الوقت نفسه هو متعة من متع الحياة، و عمل اجتماعي جدّي، محكوم بقوانين صارمة و شديدة^(٣٨).

و يعرف رفعة الجادرجي المتعة قائلاً: «حينما أخذ الانسان يعي بعث الوجود، أقدم على ابتكار ممارسات يتمكن عن طريقها أن يمنح لذاته وجوداً خارج هذه العبيثة، و لذا منح قيمة لذاته لكي يستمتع بهذا الوجود الجديد حيث يصبح هو كذات تمنح القيمة لذاتها. هذا ما نجده حينما يمارس الفرد اللعب و الفن و الطعام اللذيذ، و الرقص و الغناء، لأنّه بهذه الممارسات يتجاوز العبيثة كما أخذ يتصوّرها، و يمنح لذاته قيمة عن طريق هذه الممارسات و هنا مصدر الاستمتاع بالوجود، و شعور الانسان بأنّه سيّد نفسه بهذا الاستمتاع».

طقوس الطعام

إنّ أول نصّ يذكر أن أكل اللحم غير محبّد بل كربه في الصين، هو في «السجلّ التاريخي Historical Annals» للكاتب زيوو Zuo في عصر تسو

K. Chang, p.3 2

(٣٧)

Ibid. p.36

(٣٨)

Zhou (العام ٧٧١ ق.م-٢٥٦ ق.م) إذ يصف الذين ينغمسون في أكل اللحم بالمنحطين. و تطوّر مطبخ الخضروات في الصين منذ تبني الدين البوذي في القسم الشرقي بين عامي (٧٦-٢٢٠)، لأن التعليمات البوذية لا تحدد أكل الخضروات، بل تحدد للبوذي ثلاثة أنواع من اللحم الذي يعتبر نظيفاً: اللحم الذي لم يقم الشخص بصيده أو ذبحه، اللحم من حيوان لم يذبح بناء على الطلب، اللحم من حيوان لم يشاهده أو يكون الشخص حاضراً أثناء الذبح.

لكن ما عدا المتطرفين من المتدينين، فإن أكل البيض و السمك و الحليب مسموح به، إذ اعتبر جزءاً من الغذاء النباتي، كما كان المحار جزءاً مهماً من غذاء النباتيين، الذي يؤكل مجففاً كالخضروات. و منع أكل البصل الأخضر و الكرّاث ليس لأسباب دينية كما هي الحال في الهند، إنّما للرائحة القوية. «لذا فإنّ الخضروات تفضّل على اللحم لأنها أقرب إلى الطبيعة»^(٣٩).

فعصر جو هو العصر الكلاسيكي لكونفوشيوس و لو- دزه Loa-tzu و منشييس Mencius^(٤٠). و هنالك أدلة متواصلة لفهم الروابط بين الطبخ و الحكومة الجيدة. فمنذ العصور القديمة هنالك تشبيه للحكومة الجيدة بالمرق الممزوج جيداً، و القدر الكبيرة كرمز لرئيس الحكومة، ففي نصّ «التاوية الأولى»^(٤١): «Tao Te Ching» لمؤلفه «لو- دزه Lao-tzu»، الذي يحتوي على: «إنّ حكم دولة كبيرة كطبخ سمكة صغيرة». بكلمة أخرى

(٣٩) T.C. Lai, At the Chinese Table, 1984, pp.28-29

(٤٠) أفتتح الفيلسوف منشييس- مانج كو Mencius (٣٧٢-٢٨٠ ق.م)، مدرسة لتعليم الفلسفة، جمع فيها حوله طائفة من الطلاب ذاع صيتهم في الأفاق؛ و بعث إليه الأمراء من كافة الأنحاء يدعونه ليناقدوه في نظرياته عن الحكم. و من أقواله: «أصلح ما في عقل الأمير من خطأ، فإنك إن قومت الأمير استقرت شؤون الدولة».

(٤١) و هي تعاليم لاوتسي، تعتبر «التاوية» أحد الأديان الثلاثة في الصين بالإضافة إلى الكنفوشيوسية و البوذية.

الإفراط في معالجة الشيء تفسد السمكة و الدولة. لكنّ المهارات الضرورية للحكام تتعدّى ذلك. و الدولة الجيدة يمكن وصفها بالتناسق و التناغم الذي نحصل عليه في طبخ المرق. حيث يمزج الطباخ الخلّ و اللحم المخلّل و الملح و الخوخ لطبخ قطع السمك على النار، مضيفاً ما يراه ناقصاً و مقللاً مما يراه كثرة و إسرافاً^(٤٢).

أما طقوس الطعام في عصر جو الأخير، المملكة الشرقية (ما بين عامي ٧٧١-٢٢١ ق.م) أي بين القرن الثامن و الثالث قبل الميلاد، فهي طقوس كانت متبعة من قبل الطبقة الحاكمة و الغنيّة في المجتمع، و ليس هنالك نصوص تذكر إن كان هنالك آداب خاصة بالطبقة الفقيرة. و بما إن المنزلة و الرتبة هي التي تحدّد عدد ألوان الطعام، فإنّ العمر يلعب دوراً مهماً في تحديد المنزلة التراتيبية في تقديم العدد من ألوان الطعام. لا ندرى ما إن كانت هذه التعليمات و الطقوس متبعة في مناطق أخرى من الصين، غير طبقة الرجال الحاكمة في شمال الصين.

يذكر «لي جي Li Chi» عن طقوس الطعام : « يوضع أمام الوزير الذي يمثل أعلى رتبة ثمانية أنواع من الطعام، يليه الوزير الذي أقل منه رتبة ستة أنواع. أما الشخص الذي بلغ الستين من العمر فيوضع أمامه ثلاثة أنواع من الطعام، و الذي قارب السبعين فيوضع أمامه أربعة أنواع، و الذي وصل الثمانين خمسة أنواع، أما الذي أصبح في سن التسعين، فتقدّم له ستة أنواع من الطعام». أي إنّ الاهتمام ليس فقط بالطبقة التي ينتمي إليها الفرد، إنّما تشمل السن كذلك.

كانت تتبّع طقوس التقديم بحذافيرها، فكان اللحم المطبوخ بعظمه يوضع على يسار الضيف و اللحم المقطّع على شكل شرائح على يمينه. أما الحبوب فتوضع على اليسار و الحساء على اليمين. و يوضع النبيذ أو العصير المركز على يمين الضيف. أما الأقداح التي يشرب منها النخب فتوضع على اليسار.

كانت طقوس خاصة بأسلوب وضع كل طبق من ألوان الطعام، كل حسب الطريقة المطبوخ بها. فعند وضع السمكة المغلية على الطاولة، يكون ذيلها إلى الأمام، أي مواجه للضيف^(٤٣).

و هنالك طقوس تحدّد آداب المائدة بشدّة، على الجميع إتباع تلك الخطوات أثناء تناول الطعام:

عند الاحتفاء برجل أعلى رتبة و شخصية مهمة، فالضيف يذوق الطعام ثم يتوقّف، و عليه ألا يتلع الطعام أو يشفط النبيذ، و يتناول دائما كمّية قليلة من الطعام. عندما يمضغ بسرعة عليه ألا يقطب أو يكشّر فمه. و عندما يكون الطبق مشتركاً، فيجب ألا يأكل الشخص بسرعة إلى حدّ الإشباع، كما لا يحتاج إلى غسل يديه إن كان الطعام رزاً أو نوعاً من الحبوب.

و ألا يخرج أصواتاً عند الأكل، و لا يمضغ العظام بصوت طاحن بأسنانه، و لا يرمي العظام للكلاب، و لا يختطف الطعام اختطافاً. و عليه ألا يشفط حساء الخضروات، و لا يضيف التوابل لها، و لا يستمر في تنظيف أسنانه. و ألا ينشر الحبوب عندما يأكلها حتى تصبح باردة، فمن الأفضل الانتظار، و استعمال عيدان الطعام chopsticks عندما يأكل.

كان الصينيون القدامى يمنعون الخدم من التنفس على الطعام أو الشراب المحمول لأسيادهم، و إن تكلم أحدهم أثناء نقله الطعام فعليه أن يدير رأسه إلى جانب واحد عندما يتكلّم^(٤٤).

أما ترتيب المائدة فهو شيء حديث في الصين، إذ ينسب لعصر «سنگ» في شمال الصين، في القرن التاسع الميلادي. كانت الطبقة النبيلة و الحاكمة في عصري شانج و جو تفرّص على سجادة منفصلة مع كرسي بلا مسند يوضع بجانب الشخص للاتكاء عليه^(٤٥).

K.C. Chang, pp. 37-38

(٤٣)

Ibid, pp.37-39

(٤٤)

Ibid. p.36

(٤٥)

عيدان الطعام Chopsticks

استعملت «العيدان» في تناول الطعام في عصر أسرة شو. و عثر على عيدان مصنوعة من البرونز في القبور الملكية في الصين. ينسب علماء الآثار تاريخها إلى ٣٥٠٠ عام. و لم يصبح استعمالها شائعاً إلا بعد ألف عام من ذلك التاريخ تقريباً. و طُوّر استعمالها و اعتبرت إضافة إلى أصابع اليد^(٤٦).

إن أقدم كلمة للعيدان «زي Zi»، تعني بالأصل «يساعد»، و يعتبر استعمال الإبهام مع إصبعي اليد اليمنى نوعاً من الرقة و التهذيب التي يسمح لها بملامسة الطعام. لكن صقلت و طُوّرت هذه الناحية أكثر بإطالة الأصابع بصورة اصطناعية. و تسمى باللغة اليابانية Bashi أي «الجسر» الذي ينقل الطعام من الطبق إلى الفم^(٤٧).

تطوّر شكل تلك العيدان المدوّرة من العيدان الطبيعية من الغصن الذي قُلد في البداية، ثم صمّم على شكل مستقيم و مدوّر الشكل و بأحجام مختلفة، حسب رغبة الناس^(٤٨). إن أصل استعمال العيدان بالنسبة لإحدى النظريات، هو أن الطعام كان يطبخ في قدور كبيرة لكي تحافظ على الحرارة لمدة طويلة. فلما كان الجائعون من الناس يحرقون أصابعهم عندما يحاولون الوصول إلى القدر و اختيار قطعة جيدة من الطعام، حاولوا أن يجدوا بديلاً لذلك، بمسك قطعة الطعام بخشبيتين تحافظ على الأصابع من الحرارة و الاحتراق.

و هنالك نظرية أخرى تنسب لكنفوشيوس حيث نصح بعدم استعمال السكين على المائدة، إذ يذكرنا بالمطبخ و المجزرة. و هي الأماكن التي يتعد عنها الشخص المحترم و اللائق. لذلك فإن الطعام يحضّر عادة على شكل قطع صغيرة طرية، ممكن أن تقطع بالعيدان، أو تؤكل بالحجم الذي

F. Peter & G Amelagos, p.61

(٤٦)

M. Vissir, 1991, p. 179

(٤٧)

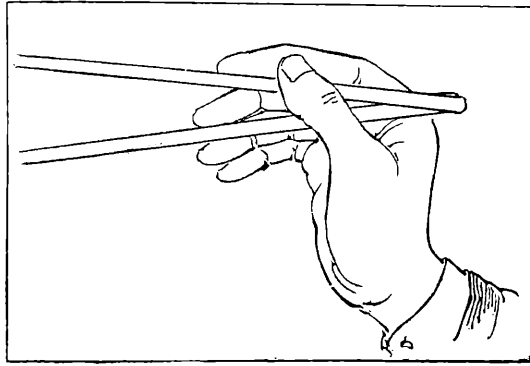
H. Petroskyi, The Evolution of Things, 1993, p.19, Visser,1991,p.179

(٤٨)

قُطعت به. لذا نجد اهتماماً في إخفاء تقطيع اللحم، فالتقطيع يحدث في المطبخ، و هو اختلاف جوهري عن الغرب.

لقد تطوّر استعمال العيدان في الشرق الأقصى لأن الغذاء الرئيس هو الرز. و الرز الصيني لزج و رطب يختلف عن الرز العربي و الهندي و الأفريقي و من السهل رفعه بالعيدان. أما الدخن فكان يؤكل بالملعقة^(٤٩).

عندما اعتاد الناس أن تبقى أصابعهم نظيفة طيلة مدة تناول الطعام، لم يعد هناك ضرورة لاستعمال الفوط، و أصبح هنالك قواعد في استعمال «عيدان الطعام»، فيجب ألا ترفع بصورة عامودية عندما يؤكل الرز، أو عند تقديم القرابين إلى الموتى البوذيين، إن وضع عيدان الأكل بصورة عامودية محرم كما هي العادة في الغرب بالنسبة للسكين و الشوكة^(٥٠).



كيفية مسك العيدان
الخشبية

و اختفى استعمال السكين منذ قرون كثيرة حول المائدة بالنسبة للصيني. و أسلوب تناول الطعام في الغرب يعتبر بالنسبة للصيني أسلوب غير متحضر. و الأوروبيون بنظرهم برابرة، يأكلون بسيوفهم، لذا

M. Visser, pp. 179-180, H. Petroskyi, p.19

(٤٩)

Ibid. p. 182

(٥٠)

عُرفوا بـ «أولئك الذين يأكلون بالسيف»^(٥١).

وربما كان هذا التقليد مرتبطاً مع واقع الصينيين منذ عهد بعيد. إذ إن نموذج الطبقة الراقية المتبع هو ليست طبقة المحاربين كما كانت الحال في أوروبا، إنما الطبقة المسالمة التي هي في أعلى الدرجات من طبقة الموظفين والعلماء. فقد حلّ البحّاث و الفلاسفة محلّ المحاربين كنموذج للثقافة والمعرفة، وبذا تخلّصوا من استعمال السكين و حلّت محلها العيدان^(٥٢).

* * *

عصر هان - Han ٢٠٦ ق.م-٢٢٠ م

امتدّ عصر هان إلى أربعة قرون، ميّزوا أنفسهم عن الآخرين باصطلاح «سكان هان». أصبحت الصين في هذا العصر دولة كنفوشيوسية، و ازدهرت محلياً، كما توسّع تأثيرها السياسي و الثقافي على فيتنام و أواسط آسيا و منغوليا و كوريا في عصر الإمبراطور وو- دي Wu-ti (١٤١ ق.م- ٧٨ ق.م). و هو العصر الذي قام فيه جانج كين Zhang Qien برحلة عام (١١٦ ق.م) و جعل الصينيين يدركون وجود الهند و وادي الرافدين و مناطق أخرى غرب الصين.

قام الإمبراطور وو- دي بإصلاحات غير فيها تاريخ الصين. فثبّت السلطة المركزية، و أخضع طبقة النبلاء و أكد على سلطته المطلقة في الحكم. أصبحت الدولة مسؤولة في إدارة اقتصاد البلد، و اتبع سياسة حازمة في السيطرة على الاقتصاد القومي.

كان ميل الدولة منذ حكم شانج نحو الإنتاج الزراعي. أما طبقة التجار فأعتبرت طبقة طفيلية غير منتجة، لم تحظّ بالتشجيع، إنّما كان هنالك تحيّر ضدّهم. لكن التجار أثبتوا أنفسهم كطبقة رغم المشاكل التي كانت

N. Elias, History of Manners, 1978, P. 126

(٥١)

N. Elias, p. 126, F. Peter & G Amelagos, p.247

(٥٢)

تصادفهم، مثل المناخ و التضاريس الأرضية و السياسة و الحروب و المجاعة و الاستغلال و الرشوة و الضرائب و الكوارث الطبيعية. « فمن المتعذر كبح أو السيطرة على التجار في بحثهم عن البضائع و الأسواق و التسويق أو في ربط بعضها. كانت المخاطر عالية و باهظة الثمن، لكن الأرباح كانت في الوقت نفسه ضخمة»^(٥٣).

و من الاجراءات التي اتخذت ضدهم في عصر الإمبراطور وو- دي، منعهم من ركوب العربات و ارتداء الحرير، لكن رغم ذلك فقد أصبحت طبقة غنية متكبرة. فهاجم الإمبراطور التجار لأنه كان بحاجة إلى ملء خزينة الدولة التي فرغت من كثرة الحروب التي شتها. فمنعهم من تملك الأرض، و أضيفت ضرائب على عرباتهم و قواربهم، و صودرت أموال الذين يتهربون من دفع الضريبة^(٥٤).

«كان تيسير التبادل التجاري بين التجار، هو نظام الأثمان و النقود، الذي يرجع تاريخه إلى القرن الخامس قبل الميلاد. كان التجار يقرضون بعضهم بعضاً بفوائد عالية... و لم يكن أحد يحبهم إلا في مواسم الاستدانة. و من الحكم الصينية المأثورة قولهم: «السارقون بالجملة ينشئون المصارف»^(٥٥).

و لم يستمر الاعتماد في التجارة على التجار فحسب، فسرعان ما أصبحت التجارة أداة بيد السياسة الخارجية، تهدف إلى تمجيد عائلة الإمبراطور و إغناء الخزينة. و أصبحت تجارة الحرير أداة إلى حافز القوة السياسية لحكومة الإمبراطور^(٥٦).

أقامت الدولة مخازن لخزن الحبوب الفائضة التي كانت تشتريها بأسعار منخفضة، و تبيعها ثانية عندما تصبح قليلة لكي لا ترتفع بذلك الأسعار. و

Vollmer, Keal, Naga-Berthong, Silk Roads.1983, p. 3 (٥٣)

C.O. Hucker, p. 63 (٥٤)

Durant, Part: I, p.779 (٥٥)

Vollmer, Naga-Berthong, p.12 (٥٦)

زاد عدد نفوس السكان إلى ستين مليوناً. توسّعت في تلك الحقبة الصين غرباً، ودخلت إليها مواد غذائية جديدة مثل العنب والرمان واللوز و السمسم والبسلة والكزبرة والخيار. وأعطت تلك المواد فرصة و مجالاً أوسع لاستخدامها في الطبخ.

و اهتمت الدولة كذلك بالكتب، بعد تدمير عدد كبير من الكتب في عصر شانج، والقراءة والتعليم. فأخذت الدولة والعائلات العريقة تجمع و تعيد كتابة الأعمال القديمة التي فُقدت، و انتعشت الكتابة عن المواضيع المختارة من الأدب و التاريخ و الطقوس.

و تطوّرت كذلك دراسة الكتب المخطوطة عن الطعام في القرن الثاني الميلادي. و احتوت على تسعة آلاف علامة لها علاقة بالطعام و الطبخ، من جملتها قدران بداخل بعضهما البعض لطبخ الرز. و وجد المنقبون القدر المكوّن من قدرين، يرجع تاريخه إلى (٢٠٠٠ق.م-١٥٥٠ق.م)، ممّا يدلّنا على أن طرق الطبخ كانت متقدّمة حتى في تلك الحقبة. و لا يزال قدر البخار مستعملاً بعد ٣٥٠٠ سنة^(٥٧).

و يظهر أنّ فن الطبخ، كان فنّاً راسخاً. كانت النكهة بالنسبة لهم تتكوّن من خمس نكهات: الحلو و الحامض و الحار و المرّ و المالح التي يجب تناسقها عند مزجها. فالطبّاخ الماهر، هو الطبّاخ الذي يقوم بمزج هذه النكهات مزجاً صحيحاً لإكمال التناسق. و اعتبر المزج فنّاً رئيساً في الطبخ^(٥٨). و عندما يشاهد الصينيون السبانخ أو الجزر مطبوخاً لحاله، فإنّهم «يبتمسون إلى أولئك البرابرة؟»^(٥٩) الذين يجهلون فن المزج في الطبخ.

كان الطبّاخ يعتمد على التقليد السائد و ليس على الابتكار. لكنّه كان يظهر

k. Stewart, The Joy of Eating, 1977, p.160

(٥٧)

T.C. Lai , At the Chinese Table,1984, p. 3

(٥٨)

M. Symons, p.177

(٥٩)

مهارته في طريقة الفرغ و التقطيع على شكل شرائح رفيعة للحم و السمك. و أعتبرت هذه الطريقة تطوراً رئيساً للطعام الجيد^(٦٠).

المعكرونة Noodles

و ابتكر الطبخ في تلك الحقبة «المعكرونة Noodles»، و هو نوع جديد أضافه الطبخ في عصر هان إلى فن الطبخ الصيني. كانت تسمى في عصر هان بالكعك. إذ كان الطحين يحتاج إلى جرش، فلم يكن متوفراً قبل ذلك التاريخ مثل هذه التقنية في طحن القمح على نطاق واسع.

و أستعملوا الطواحين التي اقتبست من حضارات أخرى، فهي ليست ابتكاراً صينياً. و استطاعوا أن يطحنوا القمح في نهاية القرن الأول قبل الميلاد. ظهر في أواخر عصر هان أنواع مختلفة من المعكرونة بما في ذلك المغلية منها، و المسلوقة أو المطبوخة بالبخار مع الكعك و حب السمسم. سميت في الصين «بنج ping» و معناها مزج الطحين بالماء^(٦١).

أصبحت المعكرونة المسلوقة شائعة في القرن الثاني الميلادي، و كانت من جملة الأطعمة التي يأكلها الإمبراطور. و انتشر بيعها، و أصبحت من الأعمال التجارية الملحوظة في عصر وانج مانج Wang Mang و نُظِم الكاتب شو شي Shu Hsi في نهاية القرن الثالث قصيدة نثرية^(٦٢) Fu عن المعكرونة، بعنوان: "Ping fu" و وصف فيها بصورة خاصة يدي الطبخ و أصابعه الماهرة و صفاً حياً، كيف تتحرك يده بخفة و مهارة صانعاً من العجينة أشكالاً مختلفة. كما ذكر عن كيفية طبخ المعكرونة مع اللحم،

Yin-Shih Yu, p.68

(٦٠)

Ibid. p. 81

(٦١)

(٦٢) Fu، تَطوّر هذا النوع من الشعر الغنائي في عصر هان، و ظلّ مهيمناً حتى عصر

تانج، عندما هيمنت قصيدة شي Shi.

خاصة لحم الضأن و الخنزير، بإضافة التوابل مثل الزنجبيل و البصل الأخضر و الدارصيني و الفول المالح الغامق اللون^(٦٣).

آداب المائدة - أواني الطعام كمنزلة اجتماعية

يوجد تمييز بين أواني المطبخ و الأواني التي يقدم بها الطعام و الشراب بالنسبة للطبقات في المجتمع. كانت الطبقة الغنية و المترفة تستعمل الأواني المطلية من الخشب، بينما تستعمل الطبقة العامة من الناس الأواني الفخارية. هنالك تباين رئيس في الصين القديمة بين أواني الأكل و أواني الشرب، حيث تتميز عن بعضها بالكتابة على كل منها. كانت أسعار الأواني المطلية من الخشب في عصر هان أعلى بكثير من أواني الفخار و الأواني البرونزية التي حلت محل الأواني البرونزية في هذا العصر.

كان الصينيون في عصر هان يدركون أهمية الرتبة و المكانة الاجتماعية بما يتعلق بأواني الطعام و الشراب. و كتب هوان تان Huan Tan خلال حكم الإمبراطور كونج وو Kuang-Wu كتاباً هاجم فيه بعض المسؤولين من الوزراء في البلاط، اتهمهم بالنفاق بمحاولتهم أن يحصلوا على سمعة في الاقتصاد و البساطة باستعمالهم الأقداح و الأواني الفخارية و الخشبية البسيطة. لأن الفقراء كانوا يستعملون الأواني الفخارية.

كان هنالك قِدران أساسيان في مطبخ هان، يوضعان فوق بعضهما، و يكونان الطعام الرئيس للصيني. هذه الازدواجية التي تنعكس في أواني الطبخ في عصر هان هما قدر الغلي و الآخر قدر البخار. فقدر الغلي يستعمل لطبخ اللحم و البصل و قدر البخار يستعمل لطبخ الحبوب.

كان الصينيون يرتدون نفس اللون في الولايم الذي يدل على التماسك الاجتماعي. كانت توضع طاولة أمام القائم بالدعوة طاولة منخفضة الارتفاع،

مستطيلة الشكل بامتداد الأريكة التي يجلس عليها، و يطلق عليها في عصر هان آن an، و توضع عليها أقذاح النبيذ و ألوان من الطعام. أما شكل الطاوات التي يوضع عليها الطعام فإنها مستطيلة أو دائرية و أحياناً مربعة الشكل.

و يطلب من الضيوف أن يجلسوا في أماكنهم قبل تقديم اللحم المسلوقة الذي تبدأ به الوليمة. كان تقديم اللحم المشوي يدل على تقدير و احترام لمكانة الضيف في عصر هان. قبل انتهاء الوليمة، يطلب القائم بالوليمة من الطباخين في المطبخ أن يسرعوا بتحضير وجبة الحبوب أي الرز. إذ لا يعتبر الصيني وجبة الطعام كاملة من غير تقديم الرز. لذا نجد رسالة في أوائل القرن الثاني من كوكنج Ko Kung يعتذر إلى صديقه، عندما زاره و قدم له الروبيان/ القريدس بدل وجبة الرز. و تجلب الفاكهة للضيوف في نهاية الوليمة. و يرافق تلك اللواتم الرقص و الموسيقى، لذا فان التسلية هي جانب آخر خاصة في اللواتم الرسمية.

و يذكر الأدب في تلك الحقبة، تفاصيل عن التسلية التي كانت تقام في تلك المآدب. فنجد في قصيدة بعنوان «الرقص» للشاعر شانج هنج^(٦٤) Chang Heng، معلومات مفصلة عن التسلية في الاحتفالات. تبدأ الموسيقى ثم يقدم النبيذ إلى الضيوف. و بعد أن يحتسي الضيوف كميات من النبيذ، تقوم عندئذ فتيات جميلات بالرقص. كانت التسلية تشمل على الرقص و الموسيقى في اللواتم غير الرسمية كذلك^(٦٥).

كان النبيذ يصنع من أنواع الحبوب المختلفة مثل الرز و الدخن و الحنطة. و كان على درجات، الممتاز و الوسط و الرديء. و لا تعتمد نوعيته على

(٦٤) (جانج هنج Chang Heng ٨٧-١٣٩م)، فلكي و رياضي و جغرافي، مهندس ميكانيكي و هيدرولوجي، مخترع، و شاعر و أديب و رجل دولة، استقال من منصبه، عندما منع من أن يصبح المؤرخ الرسمي للبلاط في عصر هان.

Ying-Shih Yu, p.67

(٦٥)

لون معين من ألوان الحبوب، بل كان النبيذ المحبذ هو الأحسن نوعية و الأكثر كثافة^(٦٦).

عصر تانج - Tang ٦١٨ م - ٩٠٥ م

تجلت عظمة إمبراطورية تانج، في حقبة السلام و الازدهار الذي ساد في عصر الإمبراطور منج هوانج Ming Huang الذي عاش إلى ٧١٢-٧٥٦م، و لقب بالإمبراطور الثابه. كان إنساناً موهوباً و مثقفاً، و اعتبرت مدة حكمه العصر الذهبي لدولة تانج. فازدهر عصره، و رفع الأباطرة الشعراء و الرسامين إلى أعلى المناصب، و ظهر عباقرة و فطاحل في الشعر و الرسم، أهمهم وو تاو تيج^(٦٧) و الشاعران لي بو^(٦٨) و دوفو^(٦٩) اللذان

(٦٦) Ibid. pp.69-70

(٦٧) وو دو- دزه Wu Toa-tzu (٧٠٠-٧٦٠م) رسّام في عصر تانج، من عائلة فقيرة، عندما عمت شهرته البلاد، بعث إليه الإمبراطور و عينه رسّام القصر، كان يعلم فتيات القصر الرسم، لكنه استمر في رسم الجداريات الدينية، فكان يرسم بسرعة مذهشة، تحت تأثير الكحول. (هوكر، الصين، ص- ٩٥)

(٦٨) لي بو Li Po (٧٠١-٧٦٢) يعتبر من الشعراء الخالدين، كان غنياً، سافر إلى مناطق شاسعة في الصين، لا تزال ١٢٠٠ من قصائده متداولة من شعره. كتب قصائد بالخمير، فيقول: «لقد أفرغنا مائة إبريق من الخمر لنغسل بها أرواحنا و نطهرها من الأحزان التي لازمتنا طوال حياتنا... هيا بنا، ما دام ذلك في مقدورنا، نندوّق الملاذ القديمة/ إني لا أبغي سوى نشوة الخمر الطويلة/ و لا أحب أن أصحو قط من هذه النشوة...». (ديورانت، الشرق الأقصى، ص- ١٢٠، هوكر، الصين إلى ١٨٥٠ ص- ٩٦)

(٦٩) دوفو Tu Fu (٧١٢-٧٧٠) أطلق عليه الشاعر المؤرّخ و الشاعر الحكيم من قبل النقاد في الصين، اشتهر بسعة المواضيع التي كتب عنها، و جعلته بمصاف الشعراء الفطاحل في الغرب. أخذ يتردد على الحانات و يؤدّي ثمن خمره شعراً. و كتب عن لي بو يقول: «أحبّ مولاي كما يحبّ الأخ الأصغر أخاه الأكبر، ففي الخريف و في نشوة الخمر تنام تحت غطاء واحد، و في النهار نسير معاً بيد». فلما شبت نار =

اهتما في الكتابة عن الطعام^(٧٠).

و جَمَل العاصمة، و أطلق الحرثات الدينية، فأقبل عليها السائح من الهند و أوروبا، و جاء عدد كبير من الرهبان البوذيين الهنود و المبشرين إلى شانجان ليُبشروا بالزردشتية و النسطورية المسيحية^(٧١)، كان الإمبراطور يرحب بهم و يبسط عليهم حمايته، و يطلق لهم كامل حريتهم، و يعفو معابدهم من الضرائب، لكنه بقي كنفوشيسياً بسيطاً بعيداً عن التحيز و التحكم في عقول رعاياه.

أصبحت الصين تصدر ما زاد عن حاجتها من الأرز و الذرة و الحرير و التوابل، و تنفق مكاسبها في ضروب من الترف لم يسبق لها مثيل. فغصت بحيرتها بقوارب التنزه المنقوشة الزاهية الألوان؛ و اكتظت أنهارها و قنواتها بالسفن التجارية. كانت المراكب تخرج من موانئها تمخر عباب البحار إلى الثغور البعيدة على شواطئ المحيط الهندي و الخليج الفارسي. لم تعرف الصين قبل ذلك العهد مثل هذه الثروة الطائلة، و لم تستمتع قط بما كانت تستمتع به وقتئذ من الطعام الوفير، و المساكن المريحة و الملابس الجميلة. و صاح الشاعر «لي بو» في إحدى اللواتم: «ما أعظم هذا

= الثورة و أغرقت الأحقاد و المطامع بلاد الصين في بحر من الدماء. حوّل شعره إلى مواضيع حزينة، و أخذ يصوّر الناحية الإنسانية: « في الليلة الماضية صدر أمر حكومي بتجنيد الفتيان الذين بلغوا الثامنة عشرة. إن الرجال يذبحون ذبح الكلاب، و يسقن النساء كما يساق الدجاج... و لو أنني كنت أعرف نجباً للأولاد من سوء المصير، لفضلت أن يكون أطفالهم كلهم بنات... ذلك أن الأولاد لا يولدون إلا ليدفنوا تحت العشب الطويل... إن الطيور تتناغى في أحلامها و هي تحلق فوق الماء، و البراعة تشع بضائها في غسق الليل. فلم يقتل الإنسان أخاه الإنسان؟»، و كان له تأثير كبير على الثقافة الصينية و اليابانية. (ديورانت، الشرق الأقصى، ص ص ١٣١-١٣٣، هوكر، الصين إلى ١٨٥٠، ص-٩٦).

C.O. Hucker, pp.95-96, Durant, Part: I, p. 703 (٧٠)

(٧١) وُجد النسطورة المسيحيون في الصين ٦٣٦م، و بنوا الكنائس و سمح لهم بحمل الصليبان في الساحات العامة، كان لهم تأثير، فاشتركوا في مداواة المرضى و مباركتهم.

الكرم، و ما أكثر هذا الإسراف في المال! أقداح من اليشم الأحمر، و أطعمة شهية نادرة على موائد مرصعة بالجواهر الخضراء؟»^(٧٢).

أثار اهتمام البلاط في عصر تانج كل ما هو أجنبي، خاصة المجوهرات الباهظة الثمن من الهند و شبه الجزيرة العربية و المطربين و الخيل من أواسط آسيا، و العقاقير و الحيوانات من الهند و جنوب آسيا. و انتشر الذوق و الاهتمام بكل ما هو أجنبي بين الأغنياء و حتى الطبقات الأخرى من سكان المدن، و نمت التجارة و توسعت بسرعة^(٧٣).

كان البلاط يديم مجموعة من الموظفين تحت اسم «دائرة رئيس الأطعمة». لا تشمل هذه المجموعة طهارة اللحوم، لكن كان من بين موظفيها طهارة الكعك و المخللات، و المسؤول عن المشروبات. و كان بالإضافة إلى ذلك مجموعة من ١٦ حاجباً يراقبون الخدمة حول المائدة. و ثمانية موظفين مسؤولين عن التغذية. كان مطلوب منهم أن يتأكدوا من أن وجبة طعام الإمبراطور قد نُظمت بصورة متقنة. و كان لهم الصلاحية في اختيار اللحوم المناسبة للأعياد و الاحتفالات الكبيرة.

كانت هناك مناسبات خاصة تختلف عن الاحتفالات والأعياد الاعتيادية، هي إطعام الزوار الأجانب، من الحكام و مرافقيهم و السفراء. فكان لهذه الزيارات تعليمات تتعلق باختيار النبيذ و الطعام الذي يقدم لهم. لكن الإمبراطور «أبن السماء» لا يتناول الطعام أو النبيذ، أو يستمع إلى الموسيقى في حضورهم. فالشعائر و التقاليد، تمنع الإمبراطور من المشاركة بالطقوس اليومية مع الأجانب^(٧٤).

جمعت خلال عصر تانج مادة غنية في دراسة الطعام، سُميت شي جنج Shih ching، و هي نصوص محددة أو معينة عن الطعام، لم يبق منها إلا

Durant, Part: I, p.703

(٧٢)

Vollmer, Keal, Naga-Berthong, pp.46-47

(٧٣)

E. Schafer, p.133

(٧٤)

أجزاء صغيرة مبعثرة. و من الخطأ اعتبار تلك الكتب القديمة ككتب طبخ حديثة. إنما هي مجموعة إرشادات صحيّة، موجهة لطبقة خاصة من الناس، تهتم في تحضير الطعام، بصورة موزونة و معتدلة، بحيث لا تؤذي الجسم بل تساعد على إطالة العمر. و وجدت كذلك أجزاء صغيرة من كتابات العقاقيري «منج شن» Meng Shen الذي عاش في القرن السابع. و معظم هذه الكتابات تربط بين الطعام و الطب. و لا يمكن تجاهل العلاقة الوثيقة بين الطعام و الطب. و أهمّ المعلومات عن الطعام في تلك الحقبة مستقاة من النصوص الأدبيّة خاصة الشعر.

كان على الطباخ الممتهن أن يكون له دراية واسعة بمواد الطعام، عالماً في استعمال و دراسة العقاقير التي لها تأثير كبير في طريقة تحضير و طبخ الطعام. أصبحت بمرور الزمن بعد التعديل و التحوير، نصوصاً موثوقاً بها، معتمد عليها من قبل أصحاب الذوق الراقى.

و كان على الطباخ بالإضافة إلى معرفته و إتقانه لفن الطبخ، أن يتقن فن تقطيع اللحم و السمك، إن اصطلاح Kuai يعني التقنية المصقولة المنجزة التي يصل إليها رئيس الطباخين و هي أعلى درجات التقنية و الفن. و خاصة تقطيع السمك ذي اللحم الأبيض، إذ كان يقطع إلى شرائح رقيقة كما وصفها الشاعر «دوفو»، «كرفائق الثلج تتطاير تحت يَدَيِ الطباخ الماهر»^(٧٥).

كان للطبخ أهميّة في عصر تانج، و غالباً ما كان موضوع نقاش و جدل بين المدعويين، و فن محترم من قبل الخاصة و الطبقة الأرستقراطية. و كثيراً ما كانوا يجربون طبخ ألوان مختلفة من الطعام، و لكن ليس هنالك ذكر لمنزلة الطباخ، لأن النظرة الكنفوشوسية للمهنة اليدويّة لم تكن نظرة رفيعة، بالرغم من الاهتمام بالطبخ كفنّ.

كان من المعتاد أن يقدم قرح من شراب الرز في المأدبة مع كل نوع من

أنواع الطعام، و تغيّرت هذه العادة بعد عصر تانج، و أصبح النبيذ يشرب دافئاً. و كان للون النبيذ أهميّة كبيرة. فكان النبيذ الأخضر اللون مرغوباً، و كثيراً ما ذكر في قصائد الشعراء. كما كان هناك أنصار للنبيذ الأصفر، و آخرون للنبيذ الأبيض أو الأحمر أو الأزرق الذي يميل إلى خضرة غامقة. و تعطى أهميّة لطريقة تقديم الشراب، فإمتاع النظر لا يقل أهمية عن الطعم. فتختار الأقداح بعناية تامّة، و يقدّم النبيذ الأخضر بقدرح أحمر أو قرمزي اللون، و يضيف هذا التباين بالألوان، متعة أخرى للشرب. و وصف الشاعر لي هو Li Ho النبيذ: «يقطر النبيذ الأحمر كلؤلؤ أحمر من البرميل الخشبي».

و كانت تعطى أهميّة كبيرة لترتيب الطعام و طريقة تقديمه في الولايم الكبيرة و الاحتفالات. فكان الطبق يزيّن كزهرة أو فاكهة منحوتة بتصميم جميل، يقدّم كعرض يمتع حاسة البصر فقط. هذه الطقوس التي تؤكّد على الرؤية البصرية تأصّلت في المناطق الجنوبية في الصين. و تخصّصت لنجنان Lingnan في السُكْرِيّات، فكان المشمش يجفّف و يملّح و يصبغ باللون القرمزي، و يصنع بإتقان على شكل جرار صغيرة.

كانت هنالك فروق كبيرة بين مطبخ الشمال و الجنوب، فنجد الطبخ كفن نسائي في جنوب الصين و ليس في شمالها، إذ إن منزلة الرجل المتميّزة في الشمال حتمتها التقاليد منذ عصور قديمة و جعلت الرجل يهيمن على جميع الفنون، بشقيها العملي و الفكري. لذا لا نجد إشارة في النصوص الأدبيّة إلا عن النساء كطباخات في الجنوب، ففي الشمال كانت النساء تتألّق كحلي و زينة للتسلية في بيوت الخاصة، أما مواهبهن كطباخات فلم يكن يُعار لها أية أهميّة^(٧٦).

كان للنساء دور مهم في التصميم، فكانت الراهبات البوذيات يقمن في تصميم الاطعمة، و يحصلن على ألوان مثيرة من الخضراوات و المخلّلات

و شرائح اللحم، و ينحتن صور الطيور و الأزهار على الكمثرى أو الليمون الذهبي المغمور بالعسل ذي المسحة الحمراء. كانت تُبعث هذه التصاميم إلى بيوت الطبقة الأرستقراطية التي تعرضها في دورها في العاصمة^(٧٧). كانت مهارة الطبخ في الجنوب تقدّر لدرجة كبيرة، و كان الزواج يعتبر ناجحاً إذا كانت الفتاة تتقن حفظ اللحوم المقدّدة و عمل الكبيس.

و أعتبر الصوم نوعاً من التطهير. كان على الإمبراطور أن يطهّر نفسه قبل أي احتفال له مغزى، أهمها الصوم و الامتناع عن الطعام. كان يؤكّد على الطعام و الشراب التقليديين و يعطى له أهمية كبيرة في الاحتفالات و المراسيم التي تقام من أجل مخاطبة آلهة الطبيعة، و مخاطبة أرواح الحكام الموتى. و يقدّم من القرابين النيئذ ذو النكهة المعطرة الذي يحتوي على الدارسين/ الأرفة. كان طعام تلك الطقوس يقدّم على مذبح الآلهة في سلال من الخيزران أو أطباق من الخشب^(٧٨).

كما كان الطعام يقدّم كقرابين، إلى «شين» Shen الذي يستهلك الجوهر الروحي للطعام، بينما مادة الطعام يستهلكها المتعبّدون. و يدفن الطعام و المواد الأخرى مع الميت. و اعتبرت مملكة العالم غير المرئي جزءاً من العالم ككل. و الاستعمالات الدينية للطعام هي بلا ريب إطالة للاستعمالات الاجتماعية. كلّمّا كانت المناسبة أكثر أهمية، أصبحت التضحيات و القرابين أكبر. و يحدّد نوع الطعام بالنسبة إلى المناسبة. فكل مناسبة لها طعام معيّن بطقوس محدّدة، يقدّم كقرابين في أمكنة معينة و في أوقات معينة. و هنالك مجموعة من المبادئ و الأعراف لتقديم تلك التضحيات و القرابين. فيجب أن تكون الفاكهة التي تقدّم ذات لون أحمر أو برتقالي، و الأحمر الذهبي هو اللون الديني المفضل. و اللون له علاقة

Ibid. pp. 126-127

(٧٧)

Ibid. p. 133

(٧٨)

بالخط الجيد، و الأحداث التي تنم عن النجاح. لذا تقدم فاكهة البرتقال واليوسف أفندي/النالكي و العناب في تلك المناسبات، و لا يفضل تقديم الموز أو التفاح.

الشاي - نهاية عصر تانج

بدأ شرب الشاي^(٧٩) Cha في منطقة سيجوان جنوب الصين، قبل عصر هان. و أول ذكر له في «عقد إلى رقيق "Contract for a Slave" كتبه «ونج پو Wang Po عام ٥٩ ق.م» عن وليمة طعام ذكر فيها «أغلي الشاي و اسكبه في الأقداح». لكن كان منشأ الشاي الأول في بورما، محاذياً لحدود الهند، و جلب إلى الصين بواسطة الكهنة البوذيين. و أصبح الشاي في القرن الخامس من المواد التجارية^(٨٠).

إن اكتشاف الشاي الذي وصف بإكسير الخلود في القرن الأول قبل الميلاد، نسب إلى لو- دزه Loa-tsze مؤسس الفلسفة الطاوية/ Daosim. فالشاي يناسب الطريقة الكنفوشية، في صفاء المزاج و الاعتدال و الهدوء. و لم يصبح الشاي بذلك المشروب القومي، إنما أصبح جزءاً من الدين، مقدساً. لم ينتشر شرب الشاي إلا في القرن السادس. كانت أوراق الشاي تضغط على شكل قوالب كقوالب الكعك. و أصبح الشاي في حوالي القرن العاشر يطحن إلى مسحوق و يضاف إليه الماء المغلي و يحرك بقضيب من القصب، حتى تطفو على سطحه الرغوة^(٨١). كان أول بحث خصص عن الشاي، بعنوان: « Cha-sing فن الشاي الكلاسيك»، و اشتهر «كتاب الشاي»، في القرن الثامن الميلادي، للشاعر لو- يو^(٨٢) Lu-yu في عصر

(٧٩) إن معظم الكلمات التي تستعمل للشاي مشتقة من كلمة ch'a التي هي في الأصل كلمة مغولية "chai". (أندرسن ص- ٣٤٢)

(٨٠) Ying-Shih Yu, p.70, E.N. Anderson, p.55

(٨١) Toussaint-Samat, History of Food, p.596, J.M. Scott, The Tea Story, 3

(٨٢) كان لو- يو Lu Yu (٧٣٣-٨٠٤) شاعراً و كاتباً، كتب عن كتب المراجع و الانكيت. كان له تأثير كبير على عصره و العصور التي تلت. كان لقيطاً، و جده كاهن بوذي، =

تانج، و ارتبط اسمه به، و لا تزال صورته تزيّن محلات تجار الشاي من هون كونج إلى سنغافورة^(٨٣).

كان الشاي يشرب لقطع العطش، و اعتبر منبهاً و بذلك يوازن الإفراط في السكر. وصف لو تونج Lo Tong في القرن الثامن إحساسه في شرب أذاح الشاي: «القدح الأول: ملطف و مهدئ لي، الثاني: يبذد شعوري بالوحدة، الثالث: أبدأ في البحث داخل روحي، و أعر على خمسة آلاف مجلد من الكتب الكبيرة القديمة. الرابع: أحس بتعرق خفيف يغسل الاشياء المؤلمة، الخامس: أحس بتطهير عظامي و عضلاتي، السادس: أقيم الاتصال بالأرواح الخالدة، أما القدح السابع فيجب ألا أشربه، لأن نسيماً بارداً أثرياً بدأ ينبعث من بين أصابعي الممسكة بالقدح»^(٨٤).

أصبح شرب الشاي موضحة دارجة في تلك الحقبة، أثرت حتى على قبائل الأوغير، الذين كانوا في أوج قوتهم و جبروتهم. كانوا عندما يزورون العاصمة، يذهبون إلى سوق الشاي لكي يشتروا كميات منه. إن تعلق الناس في عصر تانج و حبهم لشرب الشاي، أدى إلى طقوس تتعلق بطريقة تقديمه و شربه. أهمها الطقوس التي كتبها لو- يو. إن تحسين و

= فنشأ في المعبد ككاهن بوذي. لكنه كان شخصاً متفرداً، فثار على القيود التي كانت تحيط حياة الكهنة، فأصبح مسؤولاً عن أعمال يدوية، ليعلموه التواضع. ثم هرب من المعبد و أصبح مَهْرَجاً يتنقل من مكان إلى آخر. لاقى نجاحاً كبيراً، إذ كان يثير الضحك و الهرج أينما حل، لكنه لم يكن مغتبطاً فكان يتوق إلى المعرفة. أعطاه أحد المسؤولين المعجبين به كتب، فتعلم و ثقّف نفسه، و أصبح عالماً. لم يشف غليله ذلك، فكان يتوق إلى أن يوصل ما تعلمه إلى الآخرين. و لم يعد يعتبر الشاي في تلك الفترة دواء، إنما مشروب لذيد الطعم. كان إنتاجه عفوي غير منظم، يختلف من منطقة إلى أخرى. ما قام به لو- يو أنه كتب ثلاث مجلدات بعنوان «الشاي الكلاسيكي» نشرت عام ٧٨٠م، جلبت له الشهرة، فتبناه الإمبراطور و أسبغ عليه الألقاب. لكن لو- يو لم يهتم بالشهرة و الثروة التي حصل عليهما، بل استمر يتأمل شاكاً بقيمة ملذات الدنيا، فاعتكف آخر أيام حياته، و توفي بعد أن أصبح ناسكاً.

M. Toussaint-Samat, 1992, p.596

(٨٣)

T.C. Lia, p.35-36

(٨٤)

تقنية صنع الشاي، شملت حتى نوع الماء الجيد الذي كان يؤخذ عادة من منبع نهر اليانكزي، أو من منابع قرب المعابد البوذية. وأضيفت بذلك إلى الشاي القوى الروحية التي كانت عاملاً مفضلاً. كان الشاي يشرب منفصلاً عن وجبة الطعام، و يعتبر متبهاً ومحقراً للدماغ.

و لعب لون الشاي دوراً مهماً. فكان مفضلاً طعم أوراق الشاي القرمزية اللون، و اعتبر طعمها أحسن و ألدّ. و اعطي أهمية للقدح المزجج الذي يتناسب مع لون الشاي. كانت أفضل أقداح الشاي ذات اللون الأزرق الثلجي، التي تصنع في يو- شو Yueh-Chou^(٨٥).

أدى التبذير في بلاط تانج إلى استنزاف الاقتصاد الصيني. فبالإضافة إلى الضرائب الجديدة التي فرضت على الناس التي أدت بدورها إلى صراع بين الفلاحين، الذين أخرجوا من أراضيهم بسبب الضرائب العالية، إلى حرب أهلية بينهم و بين الملاكين و التجار. ظهرت في الوقت نفسه بوادر الانحلال بين الدويلات التابعة لها. ففي منتصف القرن السابع عام ٧٥١م كانت خسارة المعركة بين القائد الكوري شو جيان جي Gao Xien ji و المسلمين قرب نهر تالاس Talas نهاية السيطرة على أواسط آسيا و أصبح الطريق التجاري بيد المسلمين، فانتقلت القوة السياسية من آسيا إلى الشرق الأوسط بمجيء الإسلام^(٨٦).

لكن ظلّ البلاط مستمراً في طريقته من حيث الإسراف و البذخ، بالرغم من ارتفاع الأسعار في القرن التاسع. أدت الكوارث الطبيعية و العصيان المستمر إلى استنزاف قوة الإمبراطورية و إضعافها. فثار الريف ثانية على حكّامه، بعدما تركت الأرض قفراً عام ٨٧٩م، و أصبح الصينيون في منتصف القرن التاسع حاقدين على التجار الأجانب، و دَبِحَ الثوار جميع التجار الأجانب في كوانجو، و قطعوا مصدر الإيراد الذي كان يأتي من

E.H. Schafer, p. 125

(٨٥)

Vollmer, Keal, Naga-Berthong , p.48

(٨٦)

وجود الأجانب. لم ينجح حتى الكهّان و رجال الدين، فانتشر الاضطهاد و شمل الأديان الأخرى من بينهم المانثوية و الإسلام. أنتهت في القرن العاشر سيطرة دولة تانج و ظهرت دولة جديدة وحدث الصين ثانية و هي دولة سونج Sung^(٨٧).

* * *

عصر سونج Sung (٩٦٠-١٢٧٩م)

أرتفع في القرن الحادي عشر عدد السكان إلى مئة مليون في عصر سونج، كان القرن متميّزاً بازدهاره في الإنتاج الزراعي و الاهتمام بالصناعات و حرية التجارة، اذ أتبعت الدولة سياسة جديدة، و بدأ انتعش الاقتصاد و تضاعف إيراد الدولة عمّا كان عليه في عصر تانج، فزادت الثروات في البلد، ممّا أدى إلى تطوّر و ظهور طبقة متمدّنة من سكان المدن لأول مرة في تاريخ الصين.

فظهرت فئة من المتأنّقين و ذوّاقة الطعام، أهتمّوا بشرب أنواع من النبيذ، كما أعطوا أهمية للطبخ. من أشهرهم سو شي Su Shih^(٨٨)، كان من المتأنّقين في الطعام و شرب النبيذ و الطبخ، و بارعاً في كتابة الشعر و متمرساً في علم الكيمياء، و مهندساً و مسؤولاً عن مشاريع المياه التي جعلت مدينة هانجو أجمل مدينة في الصين. فوصفها «وو دزه- مو Wu Tzu-mu» في القرن الثالث عشر بالمدينة التي لا تنام. « تجد في شوارع هانجو البيع مستمراً حتى في الليل، تبقى الأسواق مفتوحة حتى الهزيع الأخير من الليل، و يقلّ عدد الناس تدريجياً في الشوارع، فيقرع الفجر

Ibid. p.50

(٨٧)

(٨٨) سو شي Su Shih (١٠١١ - ١٠٣٧م)، أشهر و أعظم شاعر في عصر سونج. قيل عنه أنه كان من ذوّاقة الطعام و النبيذ و «الحبر»، لأنه كان رسّاماً و خطّاطاً ماهراً، و صيدلي و رجل دولة، كما كتب عن أدب الرحلات و تفاصيل عن صناعة الحديد في الصين. (Hucker p.111).

أبوابه ليقوموا ثانية في الصباح الباكر، يفتحون الأسواق مع تغريد الطيور». و عدّد أنواع الطعام في تلك الأسواق: «إنّ جميع أنواع الطعام في هذه الأسواق لها نكهة عبقة، و جميع التوابل و الخضروات تعرض في فصل إنتاجها»^(٨٩).

انعكس التغيير الذي حدث في الطعام على الشعر و الأدب، فلم يعد القمح و البقول يكتب عنهما إنما أصبحت الكتابة عن أنواع الرز و نوعيته، فنجد في إحدى قصائد "سو شي" Su Shih نقداً للرز الرخيص الذي كان أكل الفقراء، و وصفه بـ «رزّ بلون الصدأ ليس أحسن من الطين»^(٩٠).

لكن بالرغم من التقدم الذي حدث في عصر سونج، فقد استمرت النظرة إلى الطبخ كمهنة كما كانت عليها في العصور السابقة، مهنة الطبقة العاملة و العامة. أما الخاصة، فاستمروا في الإصغاء إلى تعاليم كنفوشيوس في أن يتبعوا عن الطبخ و عن كل ما هو يدوي. كانت مطابخ الإمبراطور تحتوي على عدد كبير من الطباخين و مساعديهم، إذ كانوا يتجاوزون الألف طبّاح، ينتجون يومياً ألواناً مختلفة من الأطعمة، تحتاج إلى أربعين صندوقاً لنقلها إلى صالة الطعام. و ذكر الكاتب «وو دزه - مو Wu Tzu-mu» من أن الموقف من الطبخ، كان يعتبر كالغناء و الرقص و الخياطة، و وظائف مناسبة للنساء. و هو الذي قال: «إنّ الأشياء التي لا يمكن أن يتخلّى عنها الناس يومياً الوقود و الرز و الزيت و الملح و صلصة الصويا و الخل و الشاي»^(٩١).

بالرغم من الموقف من الطبخ إلا أن الطبخ كفنّ وصل في عصر سونج إلى أرقى مستوياته، فانتشرت المطاعم، و هنالك ذكر للنساء، بعضهن تقلدنّ مناصب يشغلها عادة الرجال، كرئيسات طبّاحات و بعضهن كن يمتلكن مطاعم، و لو إن عددهن قليل، إذ إن معظم الطباخين كانوا من الرجال

M. Freeman, Food in Chinese Culture, 1977, p.157 (٨٩)

C.O. Hucker, pp.111-112, (٩٠)

E. Anderson, p.67, M. Freeman, Food in Chinese Culture, 1977, p.157 (٩١)

يتملكون و يشرفون على هذه المطاعم^(٩٢).

أصبح الرفاه حاجة ليست مقتصرة على طبقة المسؤولين و البيروقراطيين، إنما شملت التجار و أصحاب الحوانيت و الحرفيين. أدت وفرة المواد إلى تغيير و تطوّر في تهذيب و صقل الإدراك و الموقف العقلاني من الطعام ضمن إطار ذلك المجتمع الذي يمكنه أن يأكل و يتذوق الطعام الجيد^(٩٣).

و تطوّر في هذا العصر المطبخ تطوّراً حقيقياً، فظهر أول مرّة في العالم مطبخ أو أسلوب طبخ متميّز، يمكننا تعريف المطبخ كطريقة أو نظام الطبخ: «هو ذلك الأسلوب من الطبخ الرفيع الواعي لتقاليده»، ولا يتطوّر المطبخ هذا التطوّر، إلاّ بوفرة المواد المتنوّعة الواسعة الاختلاف مع التقيّة الجديدة التي يتبناها، و في الوقت نفسه توفّر عدد كبير من الطباخين المتمرسين و ذواقة الطعام، الذين كانوا مستعدين لأن يقوموا بالتجارب على الأطعمة. كان ما يأكله الفرد في تلك المدّة، يعكس منزلته الاجتماعية. فالناس ينظرون للطعام كعملية مكلفة في عصر سونج، حيث لا يكشف الطعام منزلة و مكانة الشخص الاجتماعية فحسب إنما دينه و عقائده^(٩٤).

تميّزت في عصر سونج ثلاثة أساليب للمطبخ الصيني حسب المناطق، المطبخ الشمالي المتمثل في بكين الذي لا يعتمد على التوابل، بل يستعمل لحم الضأن و الحبوب بكثرة لتحضير المعكرونه و الكعك. المطبخ الجنوبي المتمثل في شنغهاي، الذي يعتمد على التوابل، و تستعمل بكميات كبيرة في طبخ لحم الخنزير و الأسماك. كما إن الرز من الحبوب الرئيسة المستعملة في هذا المطبخ. مطبخ سيجوان، الذي يشبه إلى حد كبير مطبخ الجنوب، لكنّه يختلف عنه باستعمال الفلفل بكميات كبيرة مع

M. Freeman, 1977, p.157

(٩٢)

Ibid. p.144

(٩٣)

T.C. Lai, p. 5, F. Peter & G. Amelagos, p.232

(٩٤)

الطعام. و هنالك مطبخ كانتون فهو مطبخ معتدل، و يعدّ بين أسلوب مطبخ شنغهاي و مطبخ سيجوان.

أصبح السفر و التجوال في تلك الحقبة متيسّر بالنسبة للصيني، ليجرّب أنواع الطعام المختلفة و ليس لمشاهدة المدن. كانت كل مناسبة مهمة، مرتبطة بطريقة و أخرى بالأكل. فالتعبّد يشمل تقديم القرابين من الطعام إلى الموتى من الأسلاف أو إلى الآلهة. و يشمل الأكل كذلك الحوار الفكري، مثل البحث عن ألوان الطعام القديمة بين السجلات، و كثيراً ما تستعمل اصطلاحات الطعام كاستعارات في الفلسفة و الأخلاق. و توضح لنا تقاليد الأكل في الصين الصفات الرئيسة للمطبخ:

- ١- التأثير البيئي، بالحصول على نوع معيّن من الطعام.
- ٢- التأثير الثقافي / culture، أي تقنية و إنتاج و تحضير الطعام كنظام اجتماعي اقتصادي.
- ٣- التأثير الإيدولوجي، العقائد المتعلقة بالطعام و وضعه بالنسبة للمجتمع.
- ٤- التغذية، إنّ تاريخ المطبخ الصيني يدور حول النظرة الصحيّة غير المنفصلة عن الطعام. فالصحة الجيدة هي قلة المرض، التي تتضمّن إدامة الحيويّة و التناسق في الأطعمة و المشروبات المختلفة، و الغذاء الكامل المتنوع الطعم الجيد عادة، كما إنّ الأكل باعتدال مهمّ، و الطعام الأنيق صحّي في الوقت نفسه^(٩٥).

تطور أسلوب الطبخ

إن تطوّر أسلوب الطبخ حدث في العاصمتين كاي فونج قبل سقوط الشمال و هانجو بعد سقوط الشمال. إذ «لا يمكن أن يتطوّر المطبخ من الطبخ التقليدي...، فالمواد محدودة و الطباخون و ذواقة الأكل محافظون عادة. و لم يستمدّ المطبخ تاريخياً من تقاليد منطقة واحدة، لكنّه اندماج و اختيار

و تنظيم أحسن لعدة تقاليد... لذا يحتاج إلى مجموعة كبيرة من نقاد ذواقه الطعام و المجازفين الذين ليسوا محدّدين بذوق أو طعام منطقتهم، بل لهم الرغبة في أن يجربوا الطعام الغريب غير المألوف. فوجود مطبخ يعني إن مستوى أوسع من الناس منفتحون على تنوع الطعام. و لا يمكن إدامة مثل هذا المستوى إلاّ عندما يكون حجم المستهلكين كبيراً لدرجة من الممكن تجاوز ذوق الفرد. إنّ حاكم فرد أو مجموعة من النخبة ربما باستطاعتهم السيطرة على مستوى معين، لكن ليس باستطاعتهم ابتكار مطبخ. إن الذي يأكل الطعام عليه أن يكون صاحب ذوق رفيع لدرجة يستطيع فيها أن يشجّع الطبخ و يجازف. فالمطبخ هو نتيجة موقف يعطي الأولوية للتمتع الحقيقي في أكل الطعام، و ليس مجرد طقوس فحسب»^(٩٦).

أصبحت الأفكار عن الطعام تشغل حيزاً بين معظم الرجال في تلك المدة. فشغلت تفكير الشعراء بكتابة الشعر و المذكرات عنه، حتى أنه شغل تفكير الفلاسفة، و استطاع هؤلاء صياغة وعي، و استنبطوا موقفاً عقلاً نحو الطعام. كما استطاعوا أن يجعلوا من الطعام موضوعاً للحديث و فتناً قائماً بحد ذاته، فانخرطوا في مشاركة الطهاة الممتهين و مناقشة الطعام كموضوع مهمّ. فظهر طبّاخون مثل رئيس طبّاخي البلاط هويو (١٢١٥-١٢٩٤م) Huou، الذي أصدر كتاباً بثلاث مجلّدات، بعنوان: «الأشياء المهمّة التي يجب أن نعرفها عن الأكل و الشرب The Important Things to Know about Eating & Drinking»، و الكتاب أكثر من كونه كتاباً عن الطبخ، فهو انسكلوبيديّة، تحتوي على نصائح عن العادات الصحيّة الجيدة التي يجب أن تُتبع. و أكّد على أهميّة الحساء، إذ شغل حيزاً أكبر من أصناف الطعام الأخرى، لأنّ الحساء يقدّم في نهاية وجبة الطعام و ليس في بدايتها، فيحلّ بذلك محل وجبة الحلوى.

تخلل الكتاب إيضاحات مرسومة و تخطيط للأطعمة الشائعة في تلك

الحقبة من اللحوم و الفواكه و السمك و الأعشاب المختلفة التي تضاف للطعام. من بين اللحوم المذكورة لحم الفيلة و الخيل و الجمال المتوحشة و النمر و وحيد القرن و الذئب و الأرانب و القرود و السلاحف و الغربان. و الكتاب وحيد في ضخامته و المادة الواسعة التي احتوى عليها في تلك المدة^(٩٧).

أستعمال قائمة الطعام/ menu و آداب المائدة

كانت الدعوة إلى العشاء في نهاية القرن التاسع، تؤكّد على نوعية الشرب أكثر من التأكيد على نوعية الطعام. انعكس ذلك في بطاقات الدعوة، التي وصفت أقداح النبيذ المصقولة «هي بانتظار حضوركم، و لو أنكم مدعوّون إلى تناول الرز».

إن كان القائم بالدعوة مقتدرًا ماليًا، فيستأجر عادة طبّاخًا، ثم يقوم بدعوة أصدقائه، فتتخذ الدعوة شكلين. تكتب تفاصيل الدعوة على ورق أحمر اللون، ثم تبعث من قبل شخص لإيصالها لكل شخص، و يجيب المدعو منفردًا على قبول الدعوة. أو يسلم كل شخص بطاقة عليها جميع أسماء المدعوين، فيكتب المدعو اسمه بقبول الدعوة أو عدم قبولها أمام اسمه، و إن كان متردّدًا، فيكتب أمام اسمه، سأخبرك بذلك. عند عدم قبول الدعوة، يجيب «الدعوة مقبولة روحياً، لكن لا أستطيع المجيء» و يذكر السبب، و يعطي عذرًا مقبولاً.

كان الضيوف لا يلتزمون عادة بالوقت المحدّد المذكور في بطاقة الدعوة، و لا يصلون في الوقت المعين. بل كانت العادة السائدة إذا كان الشخص مهمًا، فإنّه يدع القائم بالوليمة و الضيوف الآخرين ينتظرونه، و يطول الانتظار في بعض الأحيان لمدة ساعتين أو ثلاث ساعات، ليظهر أمام الآخرين ارتباطاته الكثيرة. كان على القائم بالوليمة ألا يظهر امتعاضه، و لو

B. Wason, Cooks, Gluttons and Gourmets, 1962, p.94

(٩٧)

كانت هذه العادة من جملة المشاكل التي يواجهها الطباخ الصيني^(٩٨). إذ كان من المتعارف عليه أن يقبل الشخص المدعو عدة دعوات عشاء لنفس الليلة، و عليه أن يذهب إلى جميعها.

كان القائم بالوليمة، يقطع قطعاً من الطعام يقدمه إلى ضيوفه، فارضاً مسبقاً أنهم لا يحاولون أن يخدموا أنفسهم، لللياقة الأدبية. و يصبح الإلحاح في بعض الأحيان مضجراً، خاصة إن كان الطباخ غير مشهور أو غير ماهر في الطبخ.

كان التأكد من أن كمية الطعام كافية، مهمّ بالنسبة للمآدب التي تقام في الدار. و اعتبر السمك رمز الموائد، لذا يقدم دائماً في الولائم. يقول المثل الصيني «كن مقتصداً في حياتك الاعتيادية، و كن كريماً بإفراط عندما تدعو ضيوفاً». و عندما ينتهي الضيوف من تناول الطعام، كان على ضيف الشرف أن يبدأ بالوقوف، يتبعه الضيوف الآخرون، و لا تزال هذه العادة قائمة حتى الوقت الحاضر^(٩٩).

كان الرجال يتناولون الطعام منفصلين عن النساء، إلا إذا كانت هنالك صلة قرابة، و لم يكن يسمح للفتاة غير المتزوجة أو التي لا تزال عذراء بالجلوس حتى بجانب زوج أختها^(١٠٠). أما بروتوكول الجلوس فإنه مرتبط دائماً بدرجة أهميّة المدعو في المكانة أو الرتبة الاجتماعية، و إن كان هنالك مشكلة، فإن العمر يقرّر الأهميّة و الأسبقية^(١٠١).

و أهمّ تطوّر حدث في هذا العصر هو الانتقال الكامل من الجلوس على الأرض إلى استعمال الطاولات و الكراسي. و أصبح الضيوف يجلسون على مصطبات مزخرف ظهرها بالرسوم، و يوضع الطعام أمامهم على طاولات منخفضة الارتفاع مصنوعة من «اللاكرا- الخشب المطلي». كان

T.C. Lai, p.38 (٩٨)

Ibid. pp. 39-40 (٩٩)

K. Stewart, p.178 (١٠٠)

T.C. Lai, p. 38 (١٠١)

الجلوس في المطاعم و المحلات التي تقدّم الشاي، على مصطبات حول
طاولات مستطيلة الشكل^(١٠٢).

عصر أسرة يوان - Yuan، المغول (١١٥٥-١٣٦٨م)

تعتبر الإمبراطورية المغولية أوسع إمبراطورية في التاريخ، امتدّت حدودها
في وقت ما من البحر الأصفر في شرق آسيا إلى حدود شرق أوروبا.
و ضمت إليها الصين و كوريا و تايلاند و فيتنام و منغوليا و إيران و تركستان
و أرمينا جزءاً من روسيا. أطلق عليهم اسم التتار، كانوا محاربين بارعين،
عنيفين، لكنّ خبرتهم ضعيفة في الإدارة، و جلبوا معهم الأجانب ليقوموا
بإدارة شؤون الإمبراطورية، بعد أن جمّدوا النظام الصيني الإداري.

ازدهرت التجارة في عصرهم، و شقّوا الطرق، و زادت الروابط بين
الناس، فزار الصين عدد كبير من الأوروبيين التّجار و المبشّرين. و ربّما
وصل عن طريقهم إلى أوروبا الورق و البوصلة و المنجنيق.

كان أهم إمبراطور حكم الصين بعد توحيدها كأجنبي هو «كوبلاي خان
Kublai Khan». ولد في بداية التوسّع المغولي (١٢٦٠-١٢٩٤م)، و هو
الخان الخامس، حفيد جنكيز خان، و أولّ أجنبي يحكم جميع الصين.
نقل العاصمة إلى بكين عام (١٢٧١م). أسس إدارة صينية، لكنّها موجهة
و مسيطر عليها من قبل المغول، و جعل العرش وراثياً. ازدهرت الصين
بعصره بالرغم من الحروب المتتالية التي قام بها في إخضاع كوريا و إجبار
معظم أقطار جنوب شرقي آسيا بدفع ضرائب^(١٠٣).

أهتمّ بتحسين الاقتصاد، و شجّع الزراعة و أحدث مؤسسة لتشجيع
الفلاحين الفقراء و مساعدتهم، و المحافظة على أراضيهم، و قسمهم إلى
عائلة «شي She» تحت رقابة الحكومة. كان على مسؤول القرية المعروف

M. Freeman, p.153

(١٠٢)

C.O. Hucker, p.127

(١٠٣)

بشي شانج She Shang التشجيع الزراعي، و زراعة المناطق القاحلة، لتحسين الإنتاج الزراعي و السقاية، و إنتاج دود القز، و ملء البحيرات و الأنهار بالاسماك كما كان عليه أن يقوم بتشجيع العمل و تقدير النشطين في العمل. و بذلك أصبح الفلاح الصيني مسؤولاً عن إدارة شؤونه و معيشته. إذ كان الاستقرار بالنسبة للإمبراطور هو الهدف الأساسي. و طلب من مسؤولي القرى أن يؤسسوا مع الآخرين مخازن حبوب لمساعدة الفلاحين المنكوبين خلال الحصاد غير الجيد. و وضع ضريبة محدّدة سنوية على الفلاحين تقدّم للحكومة، لكي يتخلصوا من جباة الضرائب المحليين. كما قام بإعادة إصلاح القناة الكبيرة فربط العاصمة بجميع أطراف الصين.

و ساعد الحرفيين، فأسس عدة دوائر في حكومته تقوم بالاشراف على تنظيمهم و مساعدتهم. كان عليهم صناعة المجوهرات و الملابس و الأقمشة لاستعمال البلاط الخاص. بما أن هذه الأعمال تتطلب مهارات عالية، و للحصول على إخلاصهم و مساعدتهم على النجاح في حياتهم، فأصدر تعليمات بتقديم كمّيات من الطعام و الملابس و الملح لهم معفياً من المخصّصات التي يتقاضونها، و سمح لهم بيع بعض أعمالهم في السوق.

كان عصر «كبلاي خان» من العصور التي ارتفعت فيها مكانة التاجر. إذ كان ينظر لهم في السابق كطفيليين جشعين. لم يشارك «كبلاي خان» هذه النظرة و هذا الموقف من التجار، فازدهرت التجارة في الصين. كان التجار المسلمون يقومون كوسطاء بين الصين و أواسط آسيا و إيران و الشرق و الأوسط. و انتعشت تجارة التوابل و الخزف المزجج و أقمشة الحرير. و هو أوّل من أدخل الورق كنقد في جميع أنحاء الصين، و فرض على سكان الصين أن يسلموا النقد من الذهب و الفضة و النحاس إلى الدولة. كان مصمماً على فرض النقد الورقي، ففي السنة الأولى من حكمه أخرجت ثلاثة أنواع من النقد، أحدهما مدعوم بالحرير، و الآخران مدعومان بالفضة.

و قام بربط شبكة من الطرق زرع على جانبيها أشجار الصفصاف، بالإضافة إلى أنه أسس محطات بريد لنقل و تسليم البريد الرسمي ممّا ساعد

التجارة. و بُنيت بجانب المحطّات دور راحة للمسؤولين و الزوّار الأجانِب و التّجار، فوصل عددها في الحِقبة الأخيرة من حكمه إلى ألف و أربعمائة محطة بريد. كانت تلك المحطّات تختلف عن بعضها البعض، من حيث حجمها، لكن جميعها تتألّف من مطبخ و غرفة رئيسة و إسطبل للحيوانات و مخزن للحبوب.

و أعطى أهمية للأطباء، خاصّة الأطباء المسلمون، فكان المستشفى الإمبراطوريّ بجناحيه يديره أطباء مسلمون، يشرفون على معالجة الإمبراطور و حاشيته. كان في مكتبة البلاط ستّة و ثلاثون مجلّداً من وصفات الطبّ الإسلامي.

أسّس أكاديمية الطبّ الإمبراطوري عام ١٢٦٨م و احتضن الأطباء من قبل الدولة، فارتفعت منزلة الأطباء الاجتماعية في عصره. و شجّع العلماء و الفلكيين، و بنى الإيرانيون مرصداً له في أذربيجان عام ١٢٥٨م، و دعا الفلكي الإيراني جمال الدين إلى الصين لنقل تلك الاكتشافات. فجلب معه إلى البلاط هدايا، منها ساعة شمسية و إسطرلاب، و كرة أرضية، كما قام في صنع تقويم للإمبراطور أكثر دقّة، عرف باللغة الصينية Wannien li أي تقويم عشرة آلاف عام.

و أسّس عام ١٢٧١م مؤسسة الفلك الإسلامي. كان للجغرافيين العرب و المسلمين معرفة واسعة بالخرائط. و نقل التّجار تلك المعلومات، فانتعش علم الجغرافية في الصين، و رسمت خريطة مستقاة معلوماتها من خرائط العرب المسلمين في عصر المغول. أدّى انتعاش الوضع الاقتصادي، إلى رفاه مالي، و ظهور فئة من ذوّاقه الطعام^(١٠٤).

طقوس الطعام

عندما احتلّ المغول المنطقة الشماليّة من الصين، فإنّ الطبقة الراقية من

M. Rossabi, Khubilai Khan, His Life & Time, 1988, pp.121-127

«كايفينك Kaifeng» هاجرت إلى الجنوب، و نشرت باستقرارها المطبخ التقليدي لشمال الصين، كما كان تأثير كبير من الطباخين الممتازين الذين قدموا بصحبة تلك الطبقة، فرفعوا مستوى مطبخ الجنوب^(١٠٥).

حاول «كبلاي خان» أن يحافظ على تقاليد و طقوس المغول، بإقامة الاحتفالات التقليدية، فكان يسكب حليب الجمال قبل أن يترك مدينة «شاج-دو Shag-tu» في شهر آب ليقضي الشتاء في «دا- دو Ta-tu» و كان يشترك في الاحتفال أربعة كهنة ليؤكدوا من أن السنة القادمة ستكون سنة جيدة. كانت تلك الطقوس تشمل ذبح حصان و عدد من الغنم يقدمونها قربانا، مرددين نحو السماء اسم جنكيز خان، ثم يسكب حليب الناقة التي ربيت خصيصا لهذا الغرض. فيكون بذلك قد قام «كبلاي خان» بالتقدير اللازم لأسلافه، باحثاً عن مباركتهم له في شتاء آخر جيد. كما كان يقدم قربانا من خروفين يومياً عندما يمرض أحد أفراد عائلته. و يسكب اللبن «كميز» Kumez^(١٠٦) قبل أن يبدأ الحملة العسكرية، طالبا في دعائه من السماء مساعدته و التغلب على أعدائه. استمرت تلك الطقوس حتى بعد «كبلاي خان»، و شمل الأسلوب المغولي في تقديم القرابين الجبال و الأنهار و الأشجار. و الاعتماد على الكاهن الساحر في تشجيع التقاليد و الطقوس المغولية، لكنه في الوقت نفسه شجع الطقوس البوذية و الكنفوشوسية^(١٠٧).

كانت أكثر المآدب وقاراً وإجلالا تسمى باحتفالات اللبن أو احتفالات اللون الواحد، لأن المدعوين كانوا يرتدون لوناً واحداً من الملابس. تستمر الاحتفالات لثلاثة أيام، حيث يغير الضيوف ملابسهم في كل يوم من أيام

F.W. Mote, p. 243

(١٠٥)

(١٠٦) الكوميز لو Koumiss Lo، يُحضّر عادة بغلي حليب الناقة في قدر كبير و يترك ليختم، كان يقدم هدايا و أعلاها درجة Kaymak su هو القيمر أو القشطة التي تجمع من سطح القدر بعد أن يبرد. كانت هنالك بناية خاصة في القصر لصناعة و تحضير الكوميز، الذي أعتبر بدعة أو ابتكاراً جديداً في ذلك الوقت. و هو عنصر جديد في حياة الصينيين في عصر يون.

M. Rossabi, pp.173-174

(١٠٧)

الاحتفالات، ليرتدوا لوناً آخر.

و ذكر الرحالون الذين زاروا الصين في تلك المدّة في القرن الثالث عشر، مثل «ابن بطوطة و نيكولو ماركو و ابنه بولو و روبرك»^(١٠٨) عن طعام المغول، من أنه يتألف من لحم الضأن الذي كان يعتبر طعاماً رئيساً للحكام المغول في الصين. و تغيّر بذلك اسلوب الطبخ و التقديم في مادب البلاط، فأصبح لحم الضأن هو المادة الرئيسة، نقيض ما كان عليه المطبخ الصيني، المعتمد على التوازن بين اللحم و الخضروات في الطبخ.

كانت الخراف تغلى كاملة في قدور كبيرة تَسْعُ خروفاً كاملاً، يقطع بعد طبخه بعظامه إلى قطع أمام الضيوف، ثم يقدّم لهم. كان المغول يهتمون بتقطيع لحم الخروف إلى شرائح عندما يجلسون حول المائدة، و يستعملون لتقطيع اللحم الخناجر الصغيرة التي يلبسونها حول الخصر، المصنوعة من الفولاذ. أستمرّ المغول في أكل الطعام البسيط، خاصّة لحم الضأن المغلي، مقاومين بذلك طعام الفرس و الصين^(١٠٩).

و «كانت تقدم في المطاعم المتخصّصة بلحم الضأن قطعة نيئة في صحن مع منقلة صغيرة توضع على الطاولة مع صلصة متكوّنة من فول الصلصة و البيض النيئ و الزنجبيل المبروش و البصل الأخضر المفروم قطعاً صغيرة». يبدأ الزبون بشواء اللحم حسب ما يفضّله و يغمسه في الصلصة و هو نصف واقف أي «قدم على الأرض و الأخرى على المقعد» لأنّ المغول كانوا يأكلون جالسين على الأرض، أما الصيني فيأكل جالساً على كرسي. و لكي يوقّق بين الاثنيّن فإنّه يأكل نصف جالس^(١١٠).

(١٠٨) وليم روبرك William Rubruquis، قس هولندي، بُعث من قبل لويس التاسع ملك فرنسا عندما كان منهمكاً في الحروب الصليبية في سوريا، بدأت رحلته في ١٢٥٣م، كتب وصفاً لما شاهده في العاصمة كراكوم.

Frederick W. Mote, Food in Chinese Culture, 1977, p. 207 (١٠٩)

Vera & Francis Hus, Food in Chinese Culture, p.310 (١١٠)

و وصف «ماركو بولو Marco Polo»^(١١١) الذي زار الصين في ذلك العصر وليمه «كوبلاي خان»:

«جلس الخان العظيم أثناء الوليمة في نهاية القسم الشمالي من القاعة الكبيرة، مواجهاً الجنوب، على عرش مرتفع ليراه الجميع. أمامه طاولة صغيرة مع زوجته على جانبه الأيسر. و جلس أولاده على جانبه الأيمن على كراسي أقل ارتفاعاً من عرشه، ثم أخوته و أولادهم و الأقارب، بحيث تكون رؤوسهم بنفس ارتفاع قدمي الإمبراطور. ثم جلس المسؤولون و نساؤهم على الكراسي و الطاولات المنخفضة، يتبعهم الموظفون الأقل رتبة، الذين جلسوا على الأرض. أما الأشخاص المسؤولون عن خدمة الخان، فكانوا يلفون أفواههم و أنوفهم بفوط من الحرير المذهب لكي لا يتلوث الطعام بأنفاسهم. و يقف خلف عرش الخان المخصّصون لخدمته، يلتف حول فم كل منهم شريط من الورق السميك يمتد إلى أذنيه»^(١١٢).

كان الخان يفضّل وضع الطعام على طاولة كبيرة، كانت طاولته ضخمة جداً، عليها أقداح من الفضة و الذهب، و المائدة على شكل «بوفية»، و هي المائدة المفضّلة من قبل المسؤولين في البلاط المغولي. كان يفضّل هذا النوع من المائدة حتى من قبل الطبقة المتواضعة في المجتمع المغولي. أمّا الخوف من السمّ فكان يشغل بال الحكّام في جميع العصور و الأقطار في العالم. لذا أستعمل الحكّام في عصر المغول، العيدان الخشبية ذات الرؤوس الفضية، فكانوا يكتشفون بسرعة السمّ عندما يتغيّر لون الفضة. كان

(١١١) ماركو بولو Marco Polo، (١٢٥٤-١٣٢٤م) تاجر من البندقية، سافر مع والده و عمه إلى الشرق الأقصى، عاد بعد غياب ٢٤ عاماً، فوجد الحرب ناشبة بين البندقية و جنوا، فسجن، عندما أطلق سراحه، عاد إلى التجارة و أصبح ثرياً، كتب كتاباً عن رحلته بعنوان: «رحلات ماركو بولو» أهده إلى أحد رفاقه في السجن، ألهمت رحلته كريستوفر كولومبس.

Latham, Ronald (translator): 'The Travels of Marco Polo' 1958, K. (١١٢) Stewart, pp. 166-167

الطباخون يضعون أسطوانة من الفضة في داخل قدور الطبخ، ليكتشفوا إن تغير اللون، معناه أن الطعام مسموم^(١١٣).

بعد موت زوجة الخان «شابو»، و فشله في حملاته على اليابان، إتجه «كبلا خان» إلى الإسراف في الأكل و الشرب، و اتسمت ولائمه بذلك الطابع كذلك. لكنها كانت مغولية الطابع لكثرة استعمال اللحوم، و الإكثار من الأكل و النيذ حتى التخمة.

أذى الإسراف بالأكل و الشرب في آخر أيامه إلى زيادة مشاكله الصحية. فكانت السمنة و زيادة الوزن في العقد الأخير من حياته، سبباً في متاعبه الجسدية، فأصيب بمرض النقرس gout الذي كان يصاب به معظم ملوك أوروبا. و كتب عنه ماركو پولو «إن الخان إن بدأ في شرب الخمر، فلا يستطيع التوقف و السيطرة على نفسه»^(١١٤).

توفي عدد من حكام المغول، نتيجة الإدمان على الخمر. كان المغول يشربون في الاحتفالات، بالإضافة إلى اللبن المخمر، و نيذ العنب و العسل و الرز و الكحول المقطرة، التي جاءت إلى الصين عن طريق التجار العرب، في القرنين الثاني و الثالث عشر التي تسمى عرق araq، و ذكر الرحالة «روبرك» الذي زار الصين في تلك الآونة، إن «العرق» كان من المشروبات التي تشرب في البلاط المغولي^(١١٥).

كان التمر لا يزال فاكهة غريبة، و ذكر موظف بعث كحاكم لمنطقة كانتون، من أنه دعي من قبل أحد التجار العرب لشرب عصير «العتاب» الفارسي، ثم قدم له التمر، الذي لم يأكله كفاكهة من قبل فوصفه: «هذه الفاكهة لونها لون السكر، قشرها و لبها حلو، تعطي الانطباع عند أكلها، من أنها طبخت أولاً في الفرن، ثم تركت تنشف و تجف»^(١١٦).

K. Stewart, p. 168

(١١٣)

M. Rossabi, p.227

(١١٤)

F.W. Mote, p. 207

(١١٥)

J. Gernet, Daily Life in China On the Eve of the Mogul Invasion, 1962, p.134

(١١٦)

و كتب الرسام «ني دزان»^(١١٧) Ni Tsan الذي كان من أشهر و أهم رسّامي عصر «يوان» نصّاً عن قواعد الشرب و الأكل، بعنوان:

«قاعة غابة الغيوم، مجموعة قواعد الشرب و الأكل، Cloud Forest Hall, Collection of Rules for Drinking & Eating». ربّما أوحى العنوان إلى مسكنه أو المكان الذي رسم فيه الرسّام لوحاته. و الكتاب مجموعة من وصفات الطعام اليوميّ لعائلة اعتياديّة. لكنّه وصف بصورة خاصّة و بدقّة تحضير وجبات الطعام. و تركت المقادير للطبخ الذي يحكم و يقدر الكمية. و لا يذكر الكمية إلا عندما تتطلّب الوصفة مقاييس مضبوطة. و وصف الوقت ليس بالدقائق أو الساعات، و بتحول لون المادة أو عندما «تطفو على السطح». و يظهر أنّه كان من المفروض أن يكون للطبخ علم بهذه التفاصيل التي لا تحتاج إلى ذكر.

احتوى الكتاب على معرفة استعمال البخور. و معظم وصفات الطعام نباتيّة و بحريّة، و لو أنّ هنالك بعض وصفات الطيور و اللحم. لم يكن مؤلّف الكتاب «ني تجان» Ni Tsan نباتياً، لكنّه اتبع في هذا الكتاب العرف البوذي. و أكد على مطبخ أواسط شرقي الصين في منطقة وشي Wuxi التي كانت معروفة بمأكّلها النباتيّة و البحريّة منذ القرن الثالث عشر.

و يمكن مقارنة كتاب «ني تجان» بكتاب Hu Ssu-Hui، التركي الأصل، الذي كتب عن الطعام في نفس الحقبة الزمنيّة للبلاط المغولي باللغة الصينيّة، بعنوان: Yin-Shan Cheng-Ya. و كتابه عن الطعام في أواسط آسيا، كُتب للأسويين من تلك المنطقة. و اعتمد فيه على وصف ألوان المأكّل المعتمدة على اللحوم، خاصّة لحم الضأن. لم يهتمّ إلا قليلاً بالخضراوات و الوصفات النباتيّة، كما أنّه ليس هنالك ذكر لوصفات

(١١٧) ني دزان Ni Tsan، (١٣٠١-١٣٧٤م) ولد في وشي لعائلة ثرية، فضل العزلة على الأيّ عمل في البلاط المغولي، كان شاعراً و خطاطاً و رسّاماً، اشتهر باستعماله اللون الأحادي في رسومه، يعتبر أحد الرسّامين الأربعة المهمّين الذين اشتهروا في عصر يوان.

الأطعمة البحريّة كالأسماك وأنواع المحار التي يندر وجودها في تلك المناطق البعيدة عن البحر^(١١٨).

لم تدم إمبراطوريّة يوان أكثر من مئة عام، فبعد موت «كوبلاي خان»، تداول الخانات السلطة، و كانت حكومات ضعيفة من جزاء الفساد المالي و سوء الإدارة، التي أدت إلى ثورات في أنحاء الإمبراطوريّة الواسعة، و أنهت ثورة الصين حكم أسرة يوان و أعادت حكم الصينيين في تأسيس دولة مينج.

عصر مينج - Ming (١٣٦٨ - ١٦٤٤م)

يعتبر عصر مينج بعد انهيار الإمبراطورية المغوليّة، من أعظم العصور التي مرّت في الاستقرار الاجتماعي و الإدارة القديرة، و هي آخر مملكة تحكم من قبل عزق «هان» التي اعتمدت على بحريّة قويّة و جيش منظم قوامه مليون نسمة. أعيد خلال هذا العصر إصلاح و إدامة القناة الكبرى و سور الصين، و بناء «المدينة المحرمة» في بكين، أصبح سكان الصين يقدرون ما بين ١٦٠ إلى ٢٠٠ مليون نسمة.

حاول الإمبراطور جو يوان جانج Chu Yuan-chang إعادة المفاهيم و المعتقدات الصينيّة، و «أقام الإمبراطور أول احتفال رسمي بمناسبة تأسيس دولة مينج بعد ثلاثة أيام من تأسيسها، عام ١٣٦٨م. و كتب نصّاً جديداً لمغني الكورس، الذي يتكوّن من فرقة من ثلاثين مغنّياً مع فريق من الراقصين. و علّقت الأعلام، و استعدّ الحرس بملابسهم الرسميّة أمام العرش المحاط بالجنّاح الذي يقدّم منه النبيذ و الطعام. و وقف الضيوف في الأماكن المعدّة لهم عندما صدحت الموسيقى، معلنة مجيء

Teresa Wang & E.N. Anderson, Ni Tsan & His "Cloud Forest Hall (١١٨) Collection of Rules for Drinking & Eating" 1998, PPC. No.60, pp.24-25

الإمبراطور. فنشرت الأزهار و رقص الراقصون، و قدّم الطعام للضيوف. كان الضيوف يسجدون للإمبراطور كلّما قدّم لهم النبيذ»^(١١٩).

حاولت الصين أن تخرج عن منطقتها بعد أن تحرّرت من حكم المغول، و ترافقت معها حركة مهمّة في التوسّع البحري. «و وصلوا إلى سيلان و مضيق هرمز حتى إمبراطورية الزنج على الساحل الأفريقي. أثّرت تلك الحملات على التجارة الإسلاميّة لدرجة توقّفها و قطعها في بعض الأحيان. و أصبحت قوى التوازن لذلك العالم موصدة في الشرق الهندي و الموانئ المزدهمة فيه»^(١٢٠).

انتعشت التجارة في القرن السادس عشر بالتبادل التجاري مع البرتغاليين و الأسبان و الهولنديين، و ارتبطت الصين بتجارة المواد النباتيّة و الحيوانيّة، و جلب اليابانيون كميات كبيرة من الفضة ممّا أدّى إلى تغيير النقد إلى العملة الفضية.

كما زاد عدد الأوروبيين و الآباء المبشرين الذين ذهبوا للصين و اليابان، و أثار قدر البخار دهشة المبشرين الأوروبيين. فذكر المبشرون الفرنسيون طريقة طبخ الرز بالبخار. لكنهم كانوا يثيرون الاشمئزاز عندما يأكلون بأصابعهم ثم يمسحونها بالمنديل. و ذكر الأب «هو رودريغس Joao Rodrigues» في القرن السابع عشر: «كانوا يتعجّبون من أننا نتناول الطعام بأيدينا، ثم نمسحها بالمنديل الذي يصبح مبقّع بالمرق و الدهن، فيشعرون بالاشمئزاز و الغثيان»^(١٢١).

و ذكر فرانسيسكو كارلتي Francesco Carletti، أحد التجّار الايطاليين الذين زاروا الصين في تلك الحقبة، كيف يأكل الصيني الطعام بعودين رفيعين:

F.W. Mote, pp.219- 220 (١١٩)

Braudel, Fernand, 'The Prospect of the World: Civilization & Capitalism 15th-18th Centuries 1982, Vol. 3, pp.485- 486 (١٢٠)

M. Visser, The Ritual of Dinner, p. 179, Stewart, p. 160 (١٢١)

«إن تلك العيدان مصنوعة على شكل مدور غير حاد، بطول يد الرجل و سمكها بسمك وشيعة الكتابة،.. يستطيعون أن يلتقطوا بها أي شيء مهما كان صغره. إنها نظيفة جداً، من دون أن يوسخوا أصابعهم أو أيديهم... لا يستعملون غطاء للمائدة و لا يحتاجون إلى الفوط أو حتى السكاكين، إذ كل ما يجلب للمائدة من طعام مقطّع إلى قطع صغيرة... و عندما يأكلون يقربون الكاسة من فمهم مع العيدان الخشبية، فباستطاعتهم أن يملأوا أفواههم بسرعة و خفة مذهشة»^(١٢٢). كان استعمال الشوكة و السكين و تقطيع اللحم على طاولة الطعام يثير الاشمئزاز بالنسبة للصيني، و كانوا يسمونها «الذبح على الطاولة»^(١٢٣).

أدى الاستقرار الاجتماعي إلى ازدهار الفنون بصورة عامة و شملت فنّ الطبخ. و أصبح المستوى عالياً لهواة الطبخ، إضافة إلى تدريب عالٍ للطباخ لكي يصبح طباخاً جيداً. و لكن ليس هنالك ذكر لنقابة الطباخين أو لنظام تدريبهم.

ظهر دور الطباخ الممتهن في هذا العصر من خلال المسرح كذلك. فكان يمثل دائماً دور الطباخ بأنف أبيض، محتال و غد، غالباً ما يخدع الناس ألسنهم. لكنّها تعرض بصورة ممتعة، مسلية. و بذلك أصبح الطاهي أداة للضحك و الفكاهة في أعمال المسرح الجيدة. و غالباً ما تصبح أنواع الطعام و أسماؤها فكاهة و تورية و لعباً على معاني الكلمات. لذلك أصبح استعمال أسماء أنواع الطعام و المآكل المتعددة الأنواع في المسرح مكتملاً لمتعة الطعام في الحياة اليومية. و هو مشابه لما حدث في المسرح الإغريقي، فكان الطباخ عرضة للتندر و الفكاهة في الكوميديا الإغريقية.

كان المجتمع الصيني غير طبقي، ماعدا بعض المجموعات القليلة المغلقة

F. Carletti, My Voyage Around the World, 1964, pp. 110-111, R. (١٢٢) Tannahill, p.306

F. Peter & G Amelagos, p.61, M. Visser, Much Depend on Dinner, p. (١٢٣) 164

في المجتمع التي تعتبر نفسها أفضل من الآخرين. لذا نجد المهارة و التفوق في الطبخ، يمكن أن ينتقل إلى الأبناء، خاصة العائلات التي تمتهن الطبخ كمهنة لها. فمن الممكن أن يصبح ابن امرأة تطبخ حساء جيداً، طبّاحاً في أرقى البيوت، و ابنها الثاني حاكماً لإحدى المقاطعات.

سمح هذا الانفتاح في المجتمع، و التركيب الذي يخترق الطبقات الاجتماعية، في انتشار المهارات الخاصة في أن تنتقل خلال المجتمع، فلم تتحدّد طبقة معينة. و هو عكس ما كان متعارفاً عليه في مجتمعات العصر الوسيط في أوروبا و الشرق الأوسط و الهند^(١٢٤).

و كتبت في تلك المدة انسكلوبيديا الاعشاب لعالم النبات لي شيجن Li Shi-zhen. كما سمح خلال هذه المدة للمرأة في العمل، فأظهرت تفوقاً في الطبخ على الآخرين. كان لها الحق في أن تطوّر نوعاً من أنواع الطعام و تستفيد من استخدامها لذلك النوع، و تعرضه بغض النظر عن منزلها الاجتماعية. أما الرجل الذي كان يظهر تفوقاً و مهارة في الطبخ، فغالباً ما يكون جزءاً من مهنته. كما انتشر في هذا العصر الطبخ كهواية بين الرجال في مختلف طبقات المجتمع، و تفوق كثير من الرجال في هذا الحقل بالرغم من أنّ الطبخ ليس بمهنتهم^(١٢٥). أما الذين كتبوا عن الطبخ فكانوا دائماً من الرجال المتعلمين أو الكتاب. يدلّنا «سجل تاريخ أحداث الطبخ» من أنّ الرجال كانوا ممتهين و النساء هاويات. لم يكتب كتاب عن الطبخ من قبل الطباخين الممتهين ما عدا ما جمعه طبّاح البلاط «هوي» الذي صدر في نهاية القرن الثاني عشر.

اشتهرت مدينة هانجو منذ القرن الثالث عشر بمطبخها، كانت ألوان الطعام تتعدى المئات، التي تقدّم في الولائم و المطاعم و الحانات. باستطاعتنا الحكم على أسلوب الطبخ من المواد المستعملة مثل الفلفل و الزنجبيل

F.W .Mote, pp. 238-240

(١٢٤)

Ibid. p.238

(١٢٥)

و الصويا و الزيت و الملح و الخل و الفلفل الحلو.

إن أسلوب الطبخ المعروف بمطبخ هانجو لم يختلف عمّا هو عليه اليوم، و الاختلاف الوحيد أنه كان أكثر تنوعاً عمّا هو عليه اليوم. هنالك أسباب عديدة أدت إلى جودة و تنوع مطبخ هانجو، أهمّها: اتساع حجم الصين و تنوع و اختلاف طرق الطبخ من منطقة إلى أخرى، و كثرة عدد اللاجئين الذين قدموا إلى هانجو.

لم يتقيد الطباخ الصيني بأي نوع من القيود التي تتعلق بنوع الطعام الذي يطبخه، فعنده الحرية التامة في القيام بالتجارب و تحسين نوعية الطبخ لعدم وجود أي نوع من التحريم الديني المتعلق بالطعام. لذا استطاع المطبخ الصيني أن يكون أكثر ابداعاً من مطابخ الحضارات الأخرى في العالم.

و يتميز المطبخ الصيني عن المطابخ الأخرى باعتماده على التقليد الريفي القديم، فالغذية غير كافية و التنوع في المأكّل نادر، و غالباً ما كان يعاني الناس من القحط و المجاعات، ممّا دَفَع بالطباخ إلى استعمال كل ما يمكن أكله من الخضراوات و الحشرات و أحشاء الحيوانات الداخلية، و حاول أن يتكر و يبدع في أسلوب طبخها.

هنالك دائماً فجوة بين الطبقة الغنيّة و الفقيرة. كانت الفروق واضحة في مأكّل الفقراء التي تتكوّن من الرز و لحم الخنزير و السمك و تكوّن بدورها الغذاء الرئيس للطبقة العامة، إذ كان الشخص يستهلك كيلوغراماً من الرز يومياً. بعكس المأكّل المتنوعة من اللحوم و الطيور و الاسماك، التي كانت تقدّم في المآدب من قبل البلاط و الطبقة الغنيّة، المكوّنة من الأمراء و الموظفين المهمّين و التجّار. كانت الطبقة الغنيّة تأكل كثيراً من لحوم الطرائد التي اختفت بعد مدة، لكثرة صيدها أو تحويل عدد كبير من الغابات إلى أراضٍ زراعيّة^(١٢٦). و يستطيع الأغنياء أن يتمتّعوا بالترف في

J. Gernet, pp. 135-137, Fraser, Evan & Rimas, Empires of Food, p. (١٢٦)
120

كل مكان يحلو لهم في الصين، حتى «يستطيع الغني أن يستأجر مطعماً عائماً بالبحيرة و يتمتع بالطعام اللذيذ المتوفر بسخاء مع عائلته، و الذي يقدم بأوانٍ من الفضة و الذهب، نوع بعد آخر، بمرافقة الغناء و المصاييح التي تنعكس على مياه البحيرة»^(١٢٧).

* * *

عصر جينج ١٦٤٤-١٩١١م (Ch'ing)

مرت الصين في هذه الحقبة بثورات متتالية، عانى منها الريف. و تفاقمت المجاعات بسبب الزيادة في السكان. لكن في الوقت نفسه، كان هنالك شعور بين الطبقة المرفهة و المتعلمة، بالفخر بالحضارة و غنى الثقافة التي تراكمت خلال العصور الماضية.

قام في منتصف القرن السابع عشر رئيس قبيلة المانشو الذي هو ليس من «هان» الصين، و أسس دولة في منشوريا شمال شرق الصين. و غير اسم القبيلة في عام ١٦١٦م إلى أسرة جينج، التي استولت على العاصمة بكين عام ١٦٤٤م، و من ثم بسطت سيطرتها على جميع أنحاء الصين في العام ١٦٨٣م، و توسمت الثقافة و العادات الصينية خلال حكمها.

كانت النظرة السائدة في المآدب في استعمال المواد الجيدة، و كان لطريقة تقديم الطعام أهمية بمقدار أهمية طبخه، و من المسائل الرئيسة عند ذواقة الطعام. و كان من القواعد المهمة تجنب طبخ كميات كبيرة من المواد. فيجب ألا تزيد الكمية عن «عشرة غرامات» في الطبخ المعتمد على القلي السريع. أما المواد الأخرى فيمكن طبخها بكميات كبيرة مثل لحم الخنزير المشوي.

أما التقديم، فيجب أن يكون نوعاً بعد آخر. و غلب على المطبخ الاقتصاد و عدم التبذير في المواد^(١٢٨). هذه النظرة الاقتصادية للطعام شملت حتى

F.W. Mote, p. 243

(١٢٧)

J. Spence, Food in Chinese Culture, 1977 p. 275

(١٢٨)

البلاط. فكان الاعتدال غالباً في تناول الطعام. كان الإمبراطور داي دسنج Tai-Tsong، في القرن الثامن عشر يقول للمبشرين الفرنسيين الذين كانوا يحبون الطعام الصيني: «كلما قلّ عدد ألوان الطعام على مائدته، تخلّص من الضعف الذي يشكو منه، وكلّما تحاشى ما تملّيه عليه شهيته من الطعام، قلّ شعوره بالشيخوخة»^(١٢٩).

كانت الدعوة توزّع على المدعوين قبل ثلاثة أيام، ليكون هنالك مجال واسع للتخطيط و تحضير المائدة. و كانوا لا يرغبون في استعمال الأواني و الأقداح من عصر مينج الباهظة الثمن و يفضلون استعمال الأواني و الأقداح الجيدة من عصر جينج^(١٣٠).

كان القائم بالوليمة لطيفاً و مجاملاً، يحاول أن يتلافى الهفوات التي يرتكبها بعض الضيوف. فيضطر مثلاً يشرب الماء الموجود في الكاسة لغسل الأيدي بعدما شاهد أحد الضيوف يشرب منها. و إن كان الضيف متعجرفاً، فإن القائم بالوليمة لا يجامله، مثل قصة القائد العسكري الذي كان يجهل فاكهة الموز. و عندما « وجد نفسه أوّل مرة أمام فاكهة الموز، أكل الموز بقشره. فلم يجامله القائم بالوليمة، بل حاول أن يدلّه على الطريقة الصحيحة لأكل الموز. فقشّر موزة بكل هدوء و أكلها. لكن أصر الضيف على عناده، فمسك موزة ثانية قائلاً: أنا آكل هذه الفاكهة دائماً بقشرها. و أكل موزة ثانية بقشرها»^(١٣١).

كان الطعام من المواضيع التي تحدّث و كتّب عنها عدد كبير من الكتاب. أثر السلوك التاوي على الطعام، كما أثر في الحقل الأدبيّة الأخرى. فظهر عدد من الكتاب و ذواقة الطعام، كان لهم تأثير كبير في الحضارة / culture في عصر جينج، فلم يقتصر الحديث عن الطعام في حفلات السمر و الولائم إنّما طرق موضوع الطعام من خلال القصص

K. Stewart, p.171

(١٢٩)

J. Spence, p. 275

(١٣٠)

M. Visser, The Ritual of Food, 1991, p.308

(١٣١)

و الشعر و الأدب، كان عنصراً من العناصر التي اهتم أهل الفكر و النخبة الطليعية في البحث به و الحديث عنه، في مجتمع محبوبك بحياة ذواقة الطعام^(١٣٢).

كان وضع الطباخ مرتبطاً بالمنطقة و المكان الذي يعمل فيه. فكانوا كمجموعة غير معروفة معرفة تامة. كانوا متعسفين في سلوكهم أحياناً، خاصة إذا كانوا مرتبطين ببيوت المسؤولين. و وصل تعسفهم في منطقة سوجو إلى إصدار بيان خاص للحدّ من تصرفاتهم.

و هيمن طبّاخو منطقة شانتونج على مطابخ البلاط في عصر مينج بمهارتهم التي لا نظير لها. و افتتن بطبخ طبّاخي أواسط الصين خلال حكم شينج-لونج Ch'ing-Lung، و ارتبطت أسماء أولئك الطباخين بالأطعمة التي ابتكروها^(١٣٣).

الكتابة عن الطعام

لم يستطع أن يؤثّر المانشو Manchu الذين احتلّوا الصين في القرن السابع عشر، على أسلوب الطبخ في الصين. و أصبح الجمع بين الاقتصاد و الإتقان الفنّي ضرباً من البساطة الأنيقة التي كانت سائدة في منتصف القرن الثامن عشر. فظهر في ذلك العصر أدباء و نقاد كتبوا عن الطعام، أهمهم «لي يو و يون مي و شن فو».

- لي يو Li Yu

أنتقد «لي يو»^(١٣٤) في كتابه الذين يأكلون اللحم خاصّة لحوم الغنم و الكلاب، إذ اعتبرها صديقة الإنسان و مرافقة له، بالرغم من أنّ الكاتب

J. Spence, pp. 271-272

(١٣٢)

Ibid. p. 292

(١٣٣)

(١٣٤) لي يو Li Yu (١٦١١-١٦٨٠م)، كاتب مسرحي و روائي و ناشر، و مخرج، كان يسافر في أنحاء الصين مع فرقته، و كان له شهرة واسعة في عصره.

لم يكن نباتياً. كما أعطى قيمة خاصة للديك، لأنه يوقظ الناس من النوم في الصباح، و أعطى بدائل عنها في أكل لحوم الأوز و السمك.

و رفض أكل البصل الأخضر و الثوم و الفجل لرائحتها المقيته التي تترك بالفم، لكنّه وافق على أكل الفلفل. و نصح في جمع و إضافة ندى الأزهار البرية في الصباح الباكر إلى الماء الذي سيطيخ فيه الرز. و اعتبر الندى المجموع من ورد الحدائق، ذا رائحة قويّة لا يمكن استعماله للطبخ. و أيده الكاتب «مي يون» في كيفية طبخ «المعكرونة» من غير إضافة مواد أخرى لها. و أكّد بذلك على صفاء الذوق لأقصى حدّ ممكن. و يجد الكتاب الحديثون في كتاب «لي يو» القيم العالية و التهذيب الرفيع الذي كان له دور كبير في هذا المضمار.

- يون مي Yuan Mei

كان الكاتب «يون مي»^(١٣٥) متمكناً مالياً، تقاعد من وظيفته و لم يتجاوز الأربعين من عمره و استطاع أن يتمتّع بملذّات الحياة و مسراتها. ساعده على ذلك امتلاكه لحديقة واسعة، مشهورة في سوجو. كان كاتباً و ناقداً لاذعاً. أهمّ أعماله المشهورة كتابه الذي كتبه عن الطبخ. كتب عن الطعام في آخر سنة من حياته عام ١٧٩٧م، و أكّد في كتابه المعنون «وصفات من حديقة سو يون Dishes from the garden of Sui Yuan» على الطعم و النكهة في الطبخ.

«أقول دائماً إنّ الدجاج و الخنزير و السمك و البط هي أصل عبقرية المائدة، كل بنكهته الخاصة، و أسلوبه المتميّز، بينما أجد أكلة «عش العصفير» من المأكّل الاعتيادية بالرغم من قيمتها الباهظة... لقد دعيت مرة إلى حفلة من قبل حاكم أحد المدن، قدّم لنا عش عصفور مغلي بكاسات

(١٣٥) يون مي Yuan Mei (١٧١٦-١٧٩٧م) كتب عن الطعام، و وصف من قبل كاتب الطعام Fuchsia Dunlop، بـ «بريا- سافرين الصين»، إشارة إلى كاتب و ذوّاق الطعام الفرنسي الشهير في القرن التاسع عشر، الذي كتب كتاب «فلسجة الطعام».

كبيرة بحجم مزهرية الأزهار. أخذ الضيوف بالإطراء و المديح على أكلة «عش العصافير»، لكنني وجدتها بلا طعم. فقلت له : أتينا هنا لتأكل «عش العصافير»، فإن كان غرض مضيئنا أن يترك فقط انطباعاً جيداً، فمن الأفضل له أن يضع مئة لؤلؤة في كل كاسة»^(١٣٦).

كان يون مي يؤكد على إن كل مادة لها طعمها الخاص، و يجب ألا تمزج بمواد أخرى من غير تمييز. لقد شاهد طهاة يغلون لحم الدجاج و البط و الأوز و الخنزير في قدر واحدة. كان يعتقد أن هذا سيؤدي إلى نتيجة واحدة و تصبح جميع المواد بنفس الطعم. و اعتبر هذا النوع من الطبخ بعيداً عن المتعة و اللذة في الأكل. و أكد على الطباخ الجيد أن يكون عنده عدة قدر و أدوات طبخ منوعة، لتظهر تفرّد طعم اللحم، و ليستطيع الذواق أن يمتّع حاسة الذوق بالأنواع المختلفة من المأكّل.

عاش يون مي في منتصف القرن الثامن عشر، كان أكثرهم تمعناً و درساً و قراءة. كتب مقدمة طويلة في كتابه سو- يوان شيه- دان Sui-yuan Shih-tan، موجّه إلى الطباخين و ذواقه الطعام، أكد فيه على المبادئ الرئيسة التي تتعلّق بالطعام:

أولاً: فهم المواد الطبيعية التي يتألف منها الطعام. ثانياً: البحث في المآدب و الولايم عن المواد الجيدة و اللذيذة، حيث تكون مسؤولية الطباخ ٦٠٪، و المشرف على شراء المواد ٤٠٪. ثالثاً: إعطاء أهمية للاختيار الصحيح للتوابل و البهارات، مثل صلصة فول الصويا و الزيت و الخلّ و النبيذ. رابعاً: التأكيد على غسل الأطعمة، و تنظيف الطيور من الريش، و اللحوم من الغضاريف، و تجنّب المرارة في الأسماك. خامساً: الموازنة بين ألوان الطعام من حيث النكهة و الطعم.

و حدّر الطباخ و القارئ من خلال الأمثلة الممتعة التي أدرجها، إن الطباخ الجيد لا يمكنه طبخ أكثر من أربعة ألوان من الأطعمة بنجاح في اليوم

الواحد. و حتى في هذه الحالة، فإن من الصعب عليه أن يهتم بجميع التفاصيل. و على الطاهي أن يختار المكان الصحيح الذي يقف فيه طيلة الوقت. و يعتقد «يون مي» أن لا فائدة من كثرة المساعدين، لأن كلاً منهم له رأيه الخاص، فلن يكون هنالك نظام و انسجام جيد، و ستكون النتيجة رديئة كلما زاد عدد المساعدين.

و قدّم نصائح للطبخ لاختيار درجة الحرارة التي تناسب ألوان الطعام. و أصر على طبخ الأطعمة من المقبلات في قدور منفصلة للمحافظة على نكهتها، و استعمال سكاكين منفصلة لتقطيع البصل لكي لا تختلط رائحة البصل بالمواد الأخرى. و فوط نظيفة لمسح الأطباق، كما أصرّ على غسل يديّ الطبخ و تجنّب رماد النار و عرقه في الطعام^(١٣٧).

كان يون قاسياً في كتاباته و موقفه من الطباخين، و اعتبرهم أناساً صغار النفوس تافهين. لكن أختلف رأيه تماماً بطباخه الخاص. فوصفه بالشخص الحنون، المليء بالعاطفة و الشعور بالوجدان، مثقّف بما يتعلّق باختصاصه. و ذكر أنّ طبّاخه قرّر البقاء معه بالرغم من أنّ حالته أقرب إلى العوز، و إنّه كثير المطالب و ناقد لأذع.

و وصف يون، طبّاخه Wang Hsiao-Yu عندما جاءه أول يوم و سأله عن قائمة الطعام لذلك اليوم فقال: « تخوفتُ من أن يكون عنده أفكار رفيعة، فأوضحت له أنني أنحدر من عائلة بعيدة عن الشراء، و طلبت منه ألاّ يصرف مبالغ باهظة على كل وجبة من وجبات الطعام^(١٣٨). فقدّم له حساء خضرة بسيطة. «كانت جيّدة لدرجة لم يتناول غيرها». أعطى من خلال وصفه لطباخه صورة واضحة عن البساطة المتمتزة بالافتصاد في الطبخ، لكن لا يتقصها الجمال أو الفنّ.

كان طبّاخه يصرّ على شراء الموادّ بنفسه، لكي يتفحصها بوضعها الطبيعيّ،

J. Spence, pp.273-274

(١٣٧)

Ibid. p.292

(١٣٨)

قبل أن يقرّر إن كان في إمكانه أن يطبّق مهارته الفنية. كان مقلّداً في طبخ ألوان متنوّعة من الطعام، فلا يطبخ أكثر من ستة أو سبعة أنواع. و يرفض التنفيذ إن طلب منه أكثر من عدد تلك الأنواع. و وصفه يون أمام الموقد، منغمراً في عمله، لا يرفع نظره عن الموقد و لو للحظة واحدة، و إن وصلت بعض ألوان الطعام إلى درجة الغليان و نودي عليه في تلك اللحظة، فلا يجيب. و إن أعلن أنّ الحساء جاهز، فعلى الخادم أن يندفع حالاً من غير أيّ توانٍ، و إلا فإنّ الغضب يتملّكه. و ما أدهشه في طبّاخه أنّ له القدرة الفنيّة في أن ينتج من بيضتين لوناً من ألوان الطعام التي لا يمكن لأحد أن ينجزه بتلك المهارة. و تعجّب يون من ذلك، فرد عليه طبّاخه: «إنّ الطباخ الجيّد لا يعتمد على الطبخة إن كانت صغيرة أو كبيرة، غالية أو رخيصة، إذ إنّ الطباخ الفنّان باستطاعته أن ينتج من اللفت المالح طبخة مدهشة بلذتها و طعمها، بينما الطباخ الذي يفتقد المهارة الفنيّة لا يمكن أن ينفعه شيء حتى و إن جلبت له جميع المواد النادرة في الأرض و البحر و السماء»^(١٣٩).

و سأل طبّاخه ذات مرة، من أن في استطاعته العمل عند عائلات ثرية، فلم يفضّل البقاء معه؟ كانت إجابته: « ليس من السهل إيجاد من تعمل عنده و يقدر ما تقوم به».

كان من عادة يون مي أن يبعث طبّاخه ليتعلّم الطبخة التي تعجبه عندما يأكلها عند أحد أصدقائه. و نصّح في «ألا يأكل الإنسان بسمعه!» يعني بذلك ألا يكون الهدف في الحصول على طعام غريب و نادر ليؤثّر بضيفه، فهذا هو الأكل بالأذن و ليس بالشم. و لذا اعتبر جين الصويا ألذّ من حساء «عش الطير». و ينصح: «لا تأكل بعينيك!» يعني بذلك، لا تملأ المائدة بأطباق عديدة من الطعام، ولا تقدّم «كورسات» / courses متعدّدة كثيرة، لأنّ كثرة تعدّدها يكون الأكل قد حصل بالعينين و ليس بتذوق الفم.

و شكّا «يون مي» آخر أيام حياته، من أنه عجوز دميم، و الملابس الجميلة التي كان يتوق لللبسها لا تناسبه اليوم، و أفخر أنواع الطعام الموضوعة على مائدته لا يأكل منها إلا تنقاً. و طلب من الخالق طلباً:

دعني أعشّ أيامي ثانية على هذه الأرض

و لكن لأكون هذه المرة غنياً في صغري

فلا يهم أن يكون المرء فقيراً عندما يصبح الإنسان عجوزاً^(١٤٠).

- شن فو Shen Fu

أما الكاتب و الرسام شن فو^(١٤١) Shen Fu، فكان معاصراً للكاتب مي يون في منتصف القرن الثامن عشر، و تختلف كتاباته عن الطعام عن كتابات مي يون. فهو يجمع بين اللذة الحسية و المتعة الفنية البصرية، مع الاقتصاد و عدم التبذير و البساطة.

يقول: «لكن مقتصداً و أعمل كما تمليه عليك الظروف، أو قصّ جلبابك بقدر ما عندك من قماش» كان مغرماً في شرب قليل من النبيذ مع الطعام، لكنّه لم يحبّ التعقيد في الطعام أو عدد كبير من أنواع الطعام في آن واحد. و وصف الصينية التي أحضرتها له زوجته «يون»، فيقول: «صينية من ورد الأجاص وضعت بها ست كؤوس من الفخار الأبيض المزجج... صفتّ خمساً منها حول الصينية، و وضعت السادسة في وسطها، فظهرت على شكل نجمة خماسية مدبّبة... و عندما وضعت الصينية على الطاولة، بانّت للناظر كزهرة الأجاص المتفتحة، و لما رفع غطاؤها، بانّت الخضراوات المحاطة بأوراق أزهار ورد الجوري». كانت مثل هذه الصينية تكفي عادة لشخصين أو ثلاثة.

M. Symons, pp. 58-59

(١٤٠)

(١٤١) شن فو Shen Fu (١٧٦٣-١٨١٩م) كان موظفاً حكومياً، و رسّاماً و رجل

أعمال، لكنّه فشل في هذا الحقل، كتب سيرة وصف فيها الحياة اليومية في دولة

جينج بعنوان «ست سجلات عن الحياة العائمة». Six Records of Floating Life

و يؤكد شن فو في كتاباته على الناحية الجمالية، و استعماله التشبيه و التورية، و مزجه بين لذة الطعام و المتعة الجنسية. كان واضح ذلك من خلال استعماله الثروة اللفظية، بتداخلها و مزجها بألفاظ الطعام و الشبق بلغة حسية. فوصف فتاة بعمر السادسة عشرة «حلوة ناضجة كبطيخة جاهزة للقطع»^(١٤٢). مثل هذا التشبيه كان سائداً و شائعاً في الشعر الرجالي، و هو المزج بين لذة الطعام و الجنس.

- انسكلوبيديا سك كو شوان جو Ssk-k,u ch,uan-shu

اهتم البلاط الإمبراطوري في عصر جينج بجمع و تصنيف و تنظيم مجموعة كاملة عن تاريخ و كتابات الأباطرة. و كان في البلاط مجموعة من المسؤولين ممن اهتموا بجمع ما له علاقة بالأدب و الزراعة التي كان الطعام جزءاً منها.

فجمعت و طبعت خلال حكم الإمبراطور جيان لونج Ch,ien-Lung ببيليوغرافيا رئيسة على شكل شرح و تعقيب لمجموعة تعرف بـ: «سك كو شوان جو Ssk-k,u ch,uan-shu». بدأ ذلك العمل في القرن السادس عشر، و جمعت معلومات عن العناية العلمية بنواح عديدة، منها الزراعة و تربية الحيوانات و معلومات رسمية عن الطعام و الضرائب على الأطعمة. نظمت تلك المعلومات في ثلاث انسكلوبيديات، لتكوّن استمرارية للانسكلوبيديا التي جمعت في عصر سونج.

فجمع كل ما يتعلق بتاريخ الطعام و النبيذ و إنتاجهما بخمسين مجلداً. يعود هذا العمل الهائل الضخم، الذي يحتوي على مئة مليون رمز أو حرف عن الطعام و النبيذ إلى القرن السابع عشر، و تحتوي الانسكلوبيديا على معلومات عن الطقوس و الشعائر القديمة. و تضمنت فصولاً كاملة عن الخَلْ و أنواعه و النبيذ و العسل و السكر و الزيوت و اللحوم و الرز و الأطعمة السامة، بالإضافة إلى الشعر الذي يمتد

المتعة بالطعام خلال العصور المنصرمة^(١٤٣).

لكن لم يكن للطبخ الممتهن دور في ذلك، فقد جمعت تلك المعلومات في انسيكلوبيديّة من قبل أناس متضلعين في الكتابة و الأدب و ذواقة الطعام. لذلك استمرّ الطبخ الصيني الممتهن يطبخ ما تعلّمه من خبرته الطويلة المتراكمة خلال العصور التي مرّت على فن الطهي، و ظلّت كتابة كتب الطبخ مقتصرة على الشعراء و ذواقة الطعام الذين لهم اهتمام في تسجيل ما يفضّلونه من الأطعمة.

* * *

مدارس الطبخ

تميّز هذا العصر بخمس مدارس في الطبخ اختلفت حسب المناطق في الصين: فاشتهرت منطقة سيجوان، بمطبخ يميل طعامه إلى الحرارة و استعمال الفلفل الحار، و الثوم و استعمال الجوز و الدجاج. و خلطه بشكل منسجم.

أما طعام مطبخ كانتون فإنه يميل إلى الحلو أو الحلو الحامض، بالنسبة للحوم الخنزير المطبوخ بهذه الطريقة. و أهمّ ما يتّصف به المطبخ في كانتون هو القلي السريع إلى الفاصولية و اللوبية السوداء المضاف لها صلصة الصويا المرّة المالحة، و استعمال السمك و اللحوم في نفس الطبخة.

و تميّز مطبخ فوكين بتركيزه على أنواع الحساء و الشورية و الامراق الشائعة المطبوخة من اللحم الدهين. كما كانوا يكثرّون من استعمال دم الخنزير و دم الدجاج المتخترّ في الطبخ.

و تميّز مطبخ شان ونج بطبخ السمك و الثوم، و يعتبر أكثر المطابخ مهارة. و اشتهر مطبخ هونان بطبخ السمك النهري بطعمه الحلو الحامض. هذه

المدارس الخمس في الطبخ تدرك حقيقة مطاعمها في أنها تستطيع أن تقدّم مئة نوع من أنواع الأطعمة المختلفة المطبوخة من المنتجات و المحاصيل المحلية.

إنّ الفاصل الرئيس في طرق الطبخ المختلفة هو: السلق أي الغلي بالماء أو البخار، أما الثاني فهو الطبخ بالزيت أي القلي، و هو القلي السريع. إن طريقة الطبخ في كانتون تفرض أن يترك الزيت فوق النار لدرجة أن يخرج الدخان منه ثم تضاف له الخضراوات و اللحم و تخلط بسرعة لبضع ثوانٍ، و بذلك يحافظ على الطعم و النكهة و الفيتامينات و تبقى الخضراوات ناضرة، فمن فرقة صوت الزيت يستطيع الطباخ أن يقدّر نضج الطعام. لذلك فإنّ المثل السائد عن الطباخين: «بعض الطباخين يطبخون بأذانهم و ليس بعيونهم، و بعضهم يستطيع أن يعرف أنّ الطعام المطبوخ بالبخار ناضج من صوت هسيس البخار»^(١٤٤).

* * *

حرب الأفيون

حاول التجار البريطانيون في القرن الثامن عشر إصلاح الميزان التجاري مع الصين، عن طريق قيام شركة الهند الشرقية بتجهيز القطن و الأفيون، إذ هما المادتان اللتان كان عليهما طلب في الصين. إذ كان القطن الهندي يستعمل أغطية للفرش و الأفيون يسدّ حاجة المدمنين من الذين يدخنون الأفيون، خلق الإدمان على الأفيون مشاكل كثيرة، و أصبحت مشكلة رئيسة تواجهها الحكومة الصينية.

ففي عام ١٧٢٩م أصدر الإمبراطور مرسوماً منع بيع و تدخين الأفيون، ثم منع استيراد الأفيون عام ١٧٩٦م. كان من الصعب قطع الطريق التجاري لاستيراد الأفيون، إذ كانت تجارة مربحة للتجار الإنكليز، و استمرّوا يهربون الأفيون من الهند إلى الصين.

كما اشتركت في تلك التجارة المربحة القوى الأوروبية الأخرى و الولايات المتحدة، كان الصينيون يفضّلون الأفيون الذي ينتج في البنغال في الهند. كانت علامة شركة الهند الشرقية تضمن النوعية الجيدة من الأفيون. و أصبح إنتاج البضائع البريطانية في بداية القرن التاسع عشر المنتجة في الهند تبلغ ستة أضعاف ما كان ينتج في بريطانيا.

بعد عام ١٨٠٤م قلّت كمية الفضة التي كانت تصل إلى الصين من خلال مبيعاتها الرائجة من الحرير و الخزف إلى أوروبا، بسبب استيرادها الأفيون و القطن الذي كانت تصدره شركة الهند الشرقية. و قدّر عدد المدمنين على تعاطي الأفيون في الصين عام ١٨٣٠م بأربعين مليون نسمة. و بالرغم من محاولات الحكومة طرد تجار الأفيون و مصادرة و تدمير ما يزرع منه. رفض التجار الغربيون أن يكفوا عن القيام بتجهيز تلك التجارة التي كانت تدرّ عليهم أرباحاً طائلة.

و صدر آخر مرسوم بمنع التجارة بالأفيون من قبل الحكومة الصينية. كان العقاب بالاعدام للذين يتجارون بالأفيون و المدمنين عليه. و كتب أحد المسؤولين كتاباً إلى الملكة فكتوريا، ذكر فيه:

«أدخل البعض الأفيون خلسة، و أغروا شعبنا. و أغرقت اسواق الصين بهذا السم. لا يعرف هؤلاء إلا الكسب و الربح، و لا يهتمهم إيذاء الآخرين... لقد سمعت أنّ الأفيون ممنوع بصرامة في بلدكم: و هذا دليل قوي من أنكم تعرفون كم هو مضر للبشرية»^(١٤٥). و لم تجب الملكة فكتوريا على الكتاب.

أدى منع تجارة الأفيون، إلى ما يعرف بحرب الأفيون، بين الصين و شركة الهند الشرقية، و إلى اندحار الصين عام ١٨٣٩م أمام الأسلحة الحديثة التي استعملتها الشركة البريطانية. و وقعت معاهدة في نانجنك Nanjing، حيث فرض على الصين أن تفتح موانئ أخرى، بما في ذلك شنغهاي

و تتخلى عن هون كونج. و سمحت باستمرار استيراد الأفيون. اشتركت فرنسا في حرب الأفيون الثانية عام ١٨٥٦م، التي سميت بحرب استعمار الصين عن طريق الأفيون^(١٤٦). و لم تستطع الصين محاربة الادمان على الأفيون إلا في منتصف القرن العشرين.

* * *

الفصل السادس حضارة الهند

يصف المؤرخ اليوناني الذي أرخ لحملات الإسكندر الهنود بأنهم «يستوقفون النظر باستقامتهم، وأنهم بلغوا من سداد الرأي حدًا يجعل التجاءهم إلى القضاء نادراً، كما بلغوا من الأمانة حدًا يغنيهم عن الأقفال لأبوابهم و عن العهود المكتوبة تسجيلاً لما اتفقوا عليه، فهم صادقون إلى أبعد الحدود». ول ديورانت

كانت حضارة موهنجو دارو شمال الهند في ذروتها أثناء تشييد الهرم الكبير خوفو في مصر بين عامي ٢٥٧٤-٢٥٥٠ ق.م، و كانت هنالك صلات تجارية مع سومر و بابل، كشفت عنها أختام و خزرات خزفية عثر عليها الأثاري هنري فرانكفورت في تل أسمر ترجع إلى ألفي عام قبل الميلاد^(١).

و يعتقد أنّ أصل سكان الهند من منطقة قزوين، التي يسمونها «إيريانا فيجيو» أي «الوطن الآري». كانوا ذو أجسام قويّة و شهية عارمة للطعام و الشراب، اشتهروا بالمهارة و الشجاعة في الحروب، التي أدت إلى السيطرة على شمال الهند. لمّا تحوّلوا من الحرب إلى زراعة الأرض، طفتت تتألف دويلات يحكمها ملك يقبده مجلس من المحاربين.

Durant, W. The Story of Civilization, Our Oriental Heritage, India & (١) Her Neighbours, Part: I, p.395

و وجدوا أنفسهم قلة عددية بالنسبة للسكان الذين أخضعوهم، ففرضوا قيوداً على الزواج خوفاً من ضياع هويتهم. كان هذا أول تقسيم طبقي قائم على أساس اللون لا على أساس الحالة الاجتماعية. فأصبح الناس «فريق الأنوف الطويلة و فريق الأنوف العريضة؛ و بذلك ميزوا بين الآريين من جهة، و الناجا و الدرافيديين من جهة أخرى»^(٢).

لما انتقلت الهند الفيدية من عصر البطولة بين عامي ٢٠٠٠-١٠٠٠ ق.م، كما صورتها أسفار الفيدا^(٣)، إلى حياة جديدة ترى وصفها في «الماهابهارانا» و «رامايانا» بين عامي ١٠٠٠-٥٠٠ ق.م، أصبحت أعمال الناس مقسمة حسب طبقتهم، و تحددت الفوارق بين الطبقات. فكان في القمة طبقة «الكشاترية» أو المقاتلون، ثم البراهمة، أي الكهنة، الذين كانوا مجرد شهود في الاحتفال في تقديم القرابين. و ازدادت أهمية الديانة من الناحية الاجتماعية و أصبحت عوناً للزراعة، تقيها من شر الكوارث الجوية من خلال طقوس معقدة يقوم بها الكهنة الذين ازداد عددهم و أهميتهم، فأصبحوا قوة لا يستهان بها، باعتبارهم القائمين على إرشاد الناس، و رواة تاريخ الأمة و آدابها و قوانينها. لكن المقاتلين لم تخف زعامتها الفكرية بالقياس إلى البراهمة حتى في عهد بوذا، الذي أسس الحركة البوذية.

كان بوذا من أشرف الكشاترية التي نافست البراهمة في زعامتها الدينية لمدة ألف عام. أما الطبقات الأخرى التي تأتي بعد المقاتلين و البراهمة، فهم طبقة التجار ثم طبقة الصناع و طبقة المنبوذين. كانت الطبقة الغالبة من الناس فلاحين يملكون أرضهم، «لأن الآريين كانوا يعدونه عاراً أن يعملوا لقاء أجر يتقاضونه»^(٤) لكن لم يكن بينهم ملاك كبار أو مسؤولون أو معدمون.

(٢) Ibid. Part: I, p.398

(٣) إن كلمة "الفيدا" معناها المعرفة. و سفر الفيديا معناه الحرفي كتاب المعرفة؛ و "الفيدات" يطلقها الهنودوس على كل تراثهم المقدس الذي ورثوه عن أولى مراحل تاريخهم، هي سفر ترانيم الشناء، و الأنغام، و معرفة الصيغ الخاصة بالقرابين، و معرفة الرقى السحرية (Durant, p.398).

(٤) Durant, Part:I,p.400

نشأت النقابات في الهند منذ العام ٥٠٠ ق.م، عندما ازدهرت الصناعات اليدوية في المدن. وتأسست نقابات لصنّاع المعادن والخشب والحجر والجلود والعاج والسلال والرسمين والخزّافين والبّحارة والحلّاقين والصيّادين والسّمّاكين، و الجزّارين وبائعي الحلوى والطهارة. «كانت النقابات تقضي فيما ينشِب من خلافات بين مختلف الطوائف العمّالية من أمور، بل كانت تقيم نفسها حكماً يفضّ النزاع حتى بين الصناع و زوجاتهم»^(٥).

كان التبادل التجاريّ، تبادل سلعة بسلعة. ثم استخدموا الماشية عملة نقدية، كما كانت العروس تشتري بالأبقار. كان المال المخزون يخبأ في المنازل أو يدفن في الأرض أو يودع عند صديق؛ ثم تطوّر النظام في عهد بوذا، «ذلك أنّ التجّار في المدن المختلفة كانوا ييسّرون التجارة بأن يعطي كل منهم لزميله خطاباً يعترف فيه بما عليه له». كان في المستطاع أن تستعير من هؤلاء، ديناً بريح مقداره ثمانية عشر في المائة^(٦).

أما بالنسبة للكتابة، فليس في الفيدات إشارة واحدة تدلّ أنّ مؤلفيها عرفوا الكتابة قبل القرن الثامن أو التاسع قبل الميلاد، «ربّما جاء تجّار هنود أو طائفة الدرافيديين - من آسيا الغربية بكتابة سامية قريبة الشبه بالكتابة الفينيقية، و أطلق فيما بعد على هذه الكتابة أسم الكتابة البراهمية؛ و منها اشتقت كل أحرف الهجاء في الهند، و بدأت الكتابة»^(٧). و ظلّت الكتابة تستخدم لأغراض تجارية و إدارية فحسب لمدة طويلة، حتى إن القانون البوذي لم يدوّن حتى القرن الثالث قبل الميلاد.

Ibid.p.400

(٥)

Ibid.p.400

(٦)

Ibid.p.406

(٧)

الديانة و الطقوس

كانت أقدم عبادة في الهند هي عبادة روحانية طوطمية لأرواح تسكن الصخور و الأشجار، و أقدم آلهة ذكرتها «أسفار الفيدا» هي قوى الطبيعة نفسها و عناصرها: السماء و الشمس و الأرض و النار و الرياح و الماء و الجنس. «كانت الديانة الفيدية عبارة عن مذابح القرابين تنصب من جديد لكل قربان يراد تقديمه، كما هي الحال في فارس الزرادشتية، و كان يناط بالنار المقدسة أن ترفع القرбан الممنوح إلى السماء... و كانت تحرق الحصان أحياناً ليكون قرباناً تقدمه إلى الآلهة»^(٨). أصبح الكهنة بمرور الزمن طبقة متميزة تسيطر على دقائق الطقوس و المحافل، و سنوا القوانين، و همينوا على الحياة الفكرية و المعنوية في الهند.

لم يقَدَس الآريون البقرة في البداية، بل كانوا يأكلون لحمها، و يهبون جزءاً منه للكهنة أو للآلهة، رغم أن بوذا التزم التقيُّف في حياته، لكن «كاد يودي بحياته بعد أكلة كبيرة من لحم الخنزير»^(٩).

إن أقدم نص ديني هندي هو الفيدا الذي ينسب للألف الثاني قبل الميلاد. و لا يحرم النص ذبح البقرة، لكن تُقَمِّم كجزء من الشعائر الدينية. لم يتمتع الهنود القدامى عن أكل لحم البقر أو الثور، بل كانوا يأكلون اللحم في المناسبات و الأعياد الدينية برئاسة الكاهن البرهمي. إن تطور عبادة البقر حديث نسبياً في الهند، تطور مع تطور و تغيير الدين الهندي. انه مسجّل في المراسيم الملكية و النصوص الدينية التي كتبت خلال ثلاثة آلاف عام الأخيرة من تاريخ الهند. و كثير من النصوص المتعلقة بتحريم لحم البقر أصيف من قبل كهان في الفترات المتأخرة. لذا فإن الفيدا منذ الألف الأول قبل الميلاد تحتوي على مقاطع تناقض بعضها البعض، منها إشارة إلى شعائر الذبح و بعض المحرّمات فيما يتعلّق بأكل لحم البقر^(١٠).

Ibid.p.405 (٨)

Ibid.p.399 (٩)

M. Harris, India's Sacred Cow, Human Nature/ Vol.1, No.2, New (١٠)
York, 1978, p.30

أصدر الملك أشوكا^(١١) في عصره «مرسوم التسامح» الذي يقضي بهدم السجن، و تخفيف قانون العقوبات، فأطلق الأسرى و أعاد الأراضي المغتصبة أثناء الحرب لأهلها، و أحسنَ إلى الكهنة البراهمة و البوذيين على السواء. و أذان التفارقة بين أفراد الشعب «بسبب اختلافهم في العقيدة». ساعدت هذه الإرشادات على نشر عدم قتل الحيوان، فأبطل الصيد، و شجع على الامتناع عن أكل اللحم و شرب المسكرات بين الطبقات العليا من أهل الهند^(١٢).

حدث التغيير الرئيس في الموقف عام ٢٠٠ ق.م، و نصح الكهنة البراهمة السكان احترام البقرة و منع الإساءة أو أكل لحمها. أما الأعياد الدينية التي تشمل طقوس ذبح و أكل لحم البقر، فحرمت على عامة الناس، و اقتصر أكل لحمها في تلك الحقبة على الطبقة النبيلة فحسب. في القرن العاشر الميلادي حُرِّمَ أكل اللحم و شمل جميع طبقات المجتمع. كان التفسير للمنع هو الاعتقاد بـ أهمسـا Ahimsa و هو اتحاد كل ما هو حي^(١٣).

أصبح البقر أكثر حيوان مفضّل للتضحية في السوترا Sutras و الطقوس المنزلية و العائلية. فالبقرة تذبح في مناسبات معينة، كعبادة الأسلاف أو لتبجيل ضيف مهم. و يسمى ذلك الضيف «قاتل البقرة». ممّا أدى إلى

(١١) الملك أشوكا Ashoka بين عامي (٣٠٤ و ٢٣٢ ق.م) عاش أثناء العصر الهليني في الغرب، و حكم ٢٧٢ ق.م - ٢٣٢ ق.م، امتدت إمبراطوريته إلى مساحة تقرب من دولة الهند الحديثة. كان عنيفاً في الحروب التي خاضها لإخضاع الولايات المختلفة في الهند، لكنه عندما تغلب على ولاية كالانكا شرق الهند، قتل أكثر من مئة ألف شخص. بعدما شاهد الجثث التي فرشت الأرض قال: "هل هذا هو النصر أم الهزيمة؟". أعتنق بعد تلك المعركة، البوذية كعقيدة و حاول نشرها. أصبح يبشّر بالتسامح ضد العنف. كتب عنه الكاتب الانكليزي H.G. Wells، في كتابه خلاصة التاريخ: «هنالك آلاف الملوك و الأباطرة في التاريخ، الذين لمعت أسماؤهم لفترة وجيزة ثم اختفت، أما أشوكا فظل ينير كالنجمة اللامعة حتى يومنا هذا».

Durant, Part: I, p.446 (١٢)

M. Harris, p.30, A.L. Basham, The Wonder That Was India, p.213 (١٣)

الاتجاه النباتي في الهند. فهناك مثل لتشجيع النباتيين ان «امتناعهم عن أكل اللحم يعادل تضحية مئة حصان». و تطورت كلمة «أهمسا» بالنسبة للنباتيين، و أصبحت تعني فقدان الرغبة في القتل و سياسة عدم العنف. فأصبح أكل اللحم بالنسبة للنباتي الهندي كَمَنْ يأكل جثة هامدة، و بالنسبة للفيديين Vedic هو احترام الحيوان و تقديمه ضحية. أما بالنسبة للهندي «فالحيوان يُهاب و يحترم و قتله يعتبر جريمة كجريمة قتل إنسان من طبقة البراهمة، و إنتاج ذلك الحيوان له قيمة طاهرة و غير ملوثة»^(١٤).

أعتبر عصر «أشوكا» نقطة مهمّة في تطور الاتجاه النباتي، فشجّع على عدم قتل الحيوانات و منع ذبحها، و أصبح مثلاً يقتدى به. و أذينت القسوة تجاه الحيوانات كمبدأ عام و كقاعدة منذ ألفي عام تقريباً. أصبح ذبح البقر جريمة، بالرغم من إن الارثاسسترا Arthasastra^(١٥) لا تمنع في أكل اللحم و تضع قوانين لإدارة المجازر و إدامة نظافتها، ليكون اللحم طاهراً^(١٦). و لم يمنع أكل اللحم إلا عندما انتشرت البوذية و الهندوسية/Hinduism، و أصبح معتقوهما متمسكين بأكل الطعام النباتي فحسب.

« لذا فإن احترام البقر و تقديسه اشبع الناحية الروحية و المعنوية و الجسمية في آن واحد»^(١٧). و شمل منع أكل اللحم البقر و الثور، لكن أصبحت البقرة أكثر تقديساً، لأنها تستطيع أن تنتج الثور. و خسارة البقرة ليست دائماً روحية دينية، إنما مادية كذلك، فتعني خسارة الحقل^(١٨).

فالطعام أهم مورد رئيس في تقديمه قرباناً أو الامتناع عن أكله و هي رموز

(١٤) Dumont, Louis, Homo Hierorchicus, The Cast System & its Implication, p.146

(١٥) الأرتا Artha هي النجاح المادي. الذي هو أحد أربعة أركان هدف البشرية في «الريح الذي يحقّه الفرد، حماية ما يحقّه من ربح، و المحافظة على ما حقّه من نجاح مالي، و المساهمة في إعطاء الفائض للذين يستحقونه».

(١٦) A.L. Basham, p.213

(١٧) Farb & Armelagos, Consuming Passions,p.142

(١٨) M. Harris, India's Sacred Cow, p.35

موجودة في جميع المجتمعات التي تدين بالتقوى و الورع إلى قوى خارقة للطبيعة.

و عندما زار الرحالة الصيني فاشين Fa-hsien ، الهند في بداية القرن الخامس كتب : «من أن ليس هنالك رجل محترم يأكل اللحم، و استهلاكه منحصر بطبقة المنبوذين.» أصبح الكثير من الهنود من الطبقات النبيلة في المجتمع في تلك الحقبة نباتيين، لأنها مرتبطة بعقيدة ضد العنف التي أصبحت عقيدة راسخة في الحقبة التي زار بها فاشين الهند^(١٩).

لكن أدت زيادة السكان في بعض المناطق من الهند إلى قطع الأشجار و حرث الأراضي، فأصبح حوض الكنج مكتظاً بالسكان خلال الألف الأول ق.م، و بزيادة السكان و بناء القرى و المدن، أخذ الفلاحون يزرعون كل ما توفر لهم من الأرض. و قُدر عدد السكان في سنة ٣٠٠ ق.م بين ٥٠- ١٠٠ مليون نسمة. فقطعت الغابات حول نهر الكنج، و أصبحت شبه صحراوية، و ظهرت التغيرات المناخية من الجفاف إلى الفيضانات التي أصبحت طبيعية. كما أدى تردي التربة إلى قلة المزارع، و أصبح تدجين الحيوانات أصعب، و أدت جميع هذه الاسباب إلى منع الفلاحين ذبح قطعان الغنم و البقر. فقد كان لتلك الحيوانات غرض أهم من أكل لحمها. حتى إن غاندي أكد في تعاليمه على احترام البقر و وجدها كرمز، عندما استقلت الهند عام ١٩٤٧، فذكرت حقوق البقر في الدستور^(٢٠).

البراهمة و طقوس المائدة

ربّما أكثر شعب في العالم جعل الطعام علامة المنزلة الاجتماعية هو في الهند. إذ يؤكّد النظام الطبقي الهرمي في الهند على ما يؤكل و مع من و من قبيل من طبخت وجبة الطعام. و تصبح أصناف الطعام و التصنيف

A.L. Basham, p.213

(١٩)

M. Harris, p.36, Farb & Armelagos, p.142

(٢٠)

الطبقي واحداً. و تصنّف قواعد الطعام و يقرّر ما إذا تلك المجموعة هي في أعلى أو أسفل السلم الاجتماعي من وجهة نظر الطائفة الاجتماعية و من خلال علاقاتهم ببعضهم و ليس من خلال السلطة. فالشخص المناسب في دوره لتناول الطعام هو مناسب كذلك للزواج. و رفض الطعام المقدم هو إشارة من أن ذلك الشخص يتميز عنه و أعلى طبقة منه، في الوقت نفسه هو رفض لتزويج قريباته من البنات. و بالرغم من أن معظم سكان الهند يؤمنون بالديانة الهندوسية، إلا أن هنالك أقلية من المسلمين و السيخ و الزردشتية و المسيحيين، إضافة إلى وجود مئة و خمسين قبيلة يؤمنون بطقوس و تقاليد مختلفة.

و بوجود نظام الطوائف الاجتماعي و تقسيم الناس إلى مجموعات تختلف عن المجموعات الأخرى، يُمنع بذلك الانتقال من طبقة إلى أخرى، و تُحصّن تلك المجموعات و توحد بالقواعد التي لها علاقة بالطعام^(٢١).

و حسب النظام البرهمي الذي يعود إلى أكثر من ثلاثة آلاف عام، حيث «يعتقدون أن العرق الآري خرج من فم الخالق براهما. و الطبقة المحاربة خرجت من أيدي برهما الخالق و هم الكشاترية Kshatriyas أما طبقة المزارعين التي تسمى فيسايا Vaisya فقد خرجوا من خاصرة برهما، و يكونون الطبقة الثالثة. و أحط طبقة في السلم الاجتماعي هم السدرا Sudra و يعتبرونهم خرجوا من أقدام الخالق»^(٢٢).

استمرّ التعدد الطبقي في الهند تقريباً على ما كان عليه في العصور السابقة، و استمرّ للطعام دور في تحديد الطبقة، فالطبقة العليا هم طبقة البراهمة، و الطبقة الثانية أولئك الذين يرضى و يوافق عليهم البراهمة في أن يأخذوا الماء منهم، و هم طبقة المحاربون الملكيون Rajputs و هنالك تسعة

M. Visser, The Rituals of Dinner , p. 301

(٢١)

P. Pondafidine, Life in the Moslem East, p.209

(٢٢)

فروع تعتبر نقية و غير ملوثة نسبياً، الذين يمكن أن يقدموا الماء. ثم تأتي المجموعة التي لا يمكنها تقديم الماء إلى البراهمة، و أعلى طبقة بين هؤلاء هم النباتيون الذين يرفضون أكل اللحم و بذلك يميّزون أنفسهم عن الطبقة الواطئة المنبوذة. ثم الطبقة التي لا تأكل لحم البقر، و لكن تسمح لنفسها بأكل لحم الطيور. و أسفل طبقة هي التي تأكل لحم البقر و تعمل في الجلود و الأعمال الحقيرة الأخرى^(٢٣).

و بوجود الفروق الاجتماعية بين الطبقات التي تتكوّن منها بنية المجتمع الهندي، فإن الطباخ لم يكن في منزلة يحسد عليها. فهناك مراجع عدة عن علم الطبخ في سوپاساترا Supasastra، إذ يعتبر الطبخ من المهن غير المحترمة و عملية الطبخ غير نظيفة. رغم إن مهنة الطبخ غير محتقرة من قبل الملوك و الطبقة الخاصة.

لذا فمن أهمّ الصفات أن يكون الطباخ طاهراً مثل الأشخاص الذين سيتناولون الطعام. و من المفضل أن يكون من طبقة البراهمة، فيصبح في هذه الحالة محترماً جداً، يخاطب بكلمة «باندت Bandit» و يعتبر الطعام غير المطبوخ هو الطعام الكامل عند البراهمة، بما إن عملية الطبخ هي تغيير المادة الطبيعية إلى مادة أخرى، أي تصبح المادة ليست بحالتها التي كانت عليها قبل الطبخ، إنما على الحافة بين الطاهر و النجس، و بما أن الطاهر و المقدس هما أضعف عادة من النجس، فالمقدس هو الذي يختفي عادة في عملية الطبخ. و الغسل و التطهير قبل تناول الطعام ضروري لأنه يضعف و يخفّف قوة الجانب النجس^(٢٤).

أي إنّه الخوف من التلوّث، و التلوّث كما تفسّره مؤرخة الطعام «مارغريت فيسر» هو عند كسر و انتهاك القاعدة و العبث بذلك التنظيم و الترتيب. و التهديد بالتلوّث هو إقرار قوّي للقواعد و الأصناف التي

M. Visser, The Rituals of Dinner , p.301

(٢٣)

L. Dumont, p.139

(٢٤)

بواسطتها ينظم المجتمع نفسه»^(٢٥). فالتلوث معدٍ فلا يستطيع أحد أن يربط نفسه بشخص ملوث، من غير أن يصبح هو نفسه ملوثاً. والاتصال الجسدي هو جزء مهم من فكرة التلوث، يجب الابتعاد والتجنب، فلا يلمس الطعام الذي يقدمه و يشارك به الآخرون.

لقد صاغ الفكر البشري المواد، و مال إلى فرض رؤيته على الواقع. فأخذ النبات أو الحيوان و نظر إن كانت تتماشى مع النموذج الشامل و القاعدة التي وضعها في رؤيته. فإن تماشت معه فإنها تصنف طاهرة و من الممكن أكلها، و إن لم تتوافق مع النموذج الشامل فإنها عكس ذلك، أي الاضطراب و الفوضى اللذان يؤديان إلى التلوث^(٢٦).

لذا فإن طبقة البراهمة في الهند تتمسك بطقوس صارمة تتعلق بالطعام أكثر من غيرها من الطبقات الأخرى. و تمنعهم الفروق الطبقة استعمال الفخار أو البورسلين إذا أصبحت ملوثة، و لا يمكن تنظيفها و يجب كسرها. و لا يستعملون أدوات الأكل للسبب نفسه، بل يؤكل الطعام عادة بالأصابع، إلا إذا كان ساخناً، عندئذ باستطاعة البرهمي أن يستعمل ملعقة من الخشب.

قبل البدء بتناول الطعام بالنسبة لبعض البراهمة، عليهم أن يغتسلوا، خاصة القسم الأعلى من الجسد، و يُبقي الصدر عارياً عند تناول الطعام، لكي يبتعد عن كل ما هو نجس و غير طاهر. فالبرهمي يأكل بمفرده أو مع جماعة صغيرة طاهرة مثله من نفس الطبقة، أي متساوين اجتماعياً. و إن أكل وحده، فيجلس بعيداً عن الملامسة أو التطفل عليه. فأني ملامسة قبل تناول الطعام مع من هم أقل منه مرتبة أو منزلة، كالنساء و الأطفال و الحيوانات و الرجال غير الطاهرين، يصح الطعام عندئذ غير مناسب للأكل. لا يأكل عادة المضيف مع ضيوفه، لأنّ عملية تناول الطعام ليست

M. Visser, Much depends on Dinner, pp. 300-301

(٢٥)

C. Fischer, Food Habits, Social change and natural cultural dilemma, p. 940

(٢٦)

عملية اجتماعية - كما هي الحال في الغرب - حيث يجلسون و يتحدثون أثناء تناول الطعام. كما يتجنب البراهمة بعض الخضروات مثل الطماطم لأنها تحتوي على بذور، و لأنها بالنسبة للبرهمي تمثل الحياة، و لا يأكل البصل و الثوم. و يأكل بعضهم السمك أحيانا و لا يأكلون اللحم أو البيض^(٢٧).

« إن الطعام الذي يمكن ابتلاعه دفعة واحدة هو أقلّ عرضة لنقل النجاسة باللعباب إلى المتناول من الطعام الممضوغ. فالطباخ لا يجوز له أن يذوق الطعام الذي يقوم بطهيه، فيفقد عندئذ شرط الطهارة اللازمة لحماية الطعام من التلوث. إذ يكون المرء أثناء الأكل في الدرجة الوسطى من الطهارة. و إذا حدث مصادفة أن لامَسَ يد الخادم أو الملعقة فيصير الخادم نجساً و يتوجب عليه، على الأقلّ، أن يبدّل ثيابه قبل متابعة تقديم الطعام. بما إن النجاسة تنتقل بالجلوس إلى المائدة على صفّ واحد، فمن الطبيعي عند استقبال شخص من طبقة أخرى أن يتمّ إجلاسه لوحده»^(٢٨).

لا يتناول البرهمي الطعام إلا الذي طبخ من قبل زوجته. و هي التي تجلب له الماء ليغسل يديه قبل أن يبدأ في الأكل. و إن كان بعيداً عن داره فإنه يقوم بالطبخ أو يحضّر له من قبل أناس من الطبقة نفسها. و يستعمل البرهمي اليد اليمنى للأكل، أما اليد اليسرى فتعتبر غير طاهرة، لذا يجب ألاّ تستعمل للأكل. و يقدم الطعام عادة على ورقة من شجر الموز حيث توضع أمام الزوج، و عندما ينتهي من الطعام، يغسل فمه بالماء.

و الشخص الوحيد الذي لا يتنجس من لمس طبق شخص آخر أو الأكل منه، هي الزوجة التي تعبّر بذلك عن علاقتها الشخصية بزوجها^(٢٩). لكنها لا تتناول المرأة الطعام مع زوجها، إنما تنتظر حتى ينتهي من الأكل و تأكل بعده. و تعتبر الزوجة غير طاهرة عند الحيض أو الطمي، و لا

L. Dumont, pp. 138,141

(٢٧)

M. Douglas, Danger and Purity, p.33

(٢٨)

Ibid. p.34

(٢٩)

تستطيع المشاركة في الطبخ، لحماية الطعام من النجاسة^(٣٠).

و لا يتناول الشخص من الطبقة الراقية طعامه مع الأجانب أو مع طبقة أقل مستوى من طبقته. و لا يتكلم مع الآخرين أو النظر إليهم أثناء تناول الطعام، إذ يعتبر سوء أخلاق و قلة أدب. لذا يصمت الهندي أثناء تناول الطعام، و لا يبدأ بالحديث إلا بعد الانتهاء من الأكل و غسل يديه و فمه^(٣١).

يقسم الهندي الطعام إلى أربعة أصناف: الطعام النقي، و الطعام المطبوخ طبخاً جيداً، الطعام المطبوخ بصورة رديئة، و النفايات. إن أعلى درجة تعطى إلى الطعام غير المطبوخ، الذي هو الطعام الوحيد المناسب لطبقة البراهمة أو من ينتمي إلى طبقة أعلى. الطعام المطبوخ أقل درجة و هو المطبوخ بالدهن المصفى المفصول من الماء، لكن أحسن دهن هو السمن ghee الذي يعتبره الهندي يبني الصحة و الرجولة و يحافظ على النشاط. لذا يعتبر الطعام المقلي هو أجود الأطعمة، و الطعام المثالي. فقد نقي و صفي بالزبد المقدس الذي هو أقل عرضة للتلوث، و من الممكن أن يؤكل خارج الدار. و الطعام الرخيص فهو الطعام الخالي من الدهن، و مكون من كعك الشعير و الكاري الرخيص. أما النفايات فهي في أسفل درجات السلم، و تشمل لحم البقر و الخنزير. من الممكن أن يصبح الطعام غير المطبوخ ملوثاً، إن كان له صلة بطبقة ذات مكانة واطئة في المجتمع. فالحنطة إن طحنت من قبل امرأة من تلك الطبقة، تصبح ملوثة و لا يمكن أكلها من قبل الطبقة العليا أو الراقية، لذا يجب طحن القمح من قبل امرأة من نفس الطبقة^(٣٢).

يعتبر الدهن الحيواني المصفي و السائل، أثنى مادة يزود بها الانسان من قبل أقدم حيوان على الأرض و هي البقرة. و خلق الخالق في الأساطير

R. Tannahill, Food in History, p. 161

(٣٠)

K. Stewart, The Joy of Eating, p. 148

(٣١)

Ibid. p.302-303

(٣٢)

الهندية الدهن/السمن ghee، و مسح يديه معاً به ثم سكب على النار لكي ينشئ ذريته من البشر و الحيوانات، لذلك ترمز الطقوس و الشعائر القيدية إلى سكب الدهن في النار بمثابة الشروع في الخلق ثانية. و يمثل الزبد المَنيّ: ماء الرجل، في الأساطير الهندوسية، و يعتبر إخراج الزبد و فصله عن الحليب مثل العملية الجنسية و تكوين الجنين في رحم أمه^(٣٣).

و مدح الزبد قبل أكثر من ١٥٠٠ عام ق.م. في ترنيمة في القيدا. فالزبد هو بذرة الخصب و الإنبعاث و تجديد الحياة و الثروة. كذلك يمثل القوة الطاهرة في التنسكّ و الصلاة و الإلهام في الشعر.

و الزبد غالي الثمن في الهند، و عليه طلب كثير في المجتمع الهندي. و هنالك نظام المسابقات بأكل الزبد، تقام عادة في الأعراس الهندية. فكل من استطاع أن يأكل أكبر كمية من الزبد فذلك برهان على الرجولة و القوة، إذ إن الزبد يمثل شعائر و طقوس الخصب^(٣٤). لذا هو الطعام المفضل من قبل طبقة البراهمة التي تتربع على قمة الهرم الطبقي في المجتمع.

هذه التراتبية الهرمية مجسمة حتى في طعام الموتى، فبعد إعلان الانتهاء من مدة الحزن، تقدم العائلة عدة وجبات من الطعام إلى مجموعة لا تقل عن ستة عشر شخصاً من طبقة البراهمة، الذين يأكلون قبل الجماعات الأخرى. ثم تعلن العائلة إنهاء حزنها على الميت. و يطبخ الطعام عادة من قبل طبّاخ من نفس الطبقة، أي برهمي، و ربما في بعض الأحيان يطبخ من قبل كاهن العائلة، إن كان لتلك العائلة مكانة مرموقة، و تأثير كبير في المجتمع. لما كان البراهمة أعلى مرتبة اجتماعية، فيرفض طبخ الطعام في دار عائلة أقل مرتبة اجتماعية منهم، و يفضل بعض البراهمة عادة أخذ تلك الوجبة من غير طبخها ليطبخها بنفسه^(٣٥).

و انعكست هذه الفروق الطبقيّة على آداب المائدة، فهنالك طقوس معقّدة

M. Visser, Much Depend on Dinner, p.93

(٣٣)

Ibid. p.94

(٣٤)

L. Dumont, p.145

(٣٥)

بالنسبة للفرد الهندي عند تناوله الطعام. و مكان الشرف بالنسبة للهنود هو الجلوس على الجهة اليمنى على طول الخط. و يجلس الآخرون حسب العمر في الجهة اليسرى، كما تجلس البنات منفصلات عن الأولاد. و لا تتناول النساء الطعام مع الرجال، لكنهن يشرفن و يخدمن الرجال أثناء وجبة الطعام.

الطباخ الهندي و الطبخ

لم يبق أي نصّ هندي قديم عن الطبخ. لكن يمكن التعرف على نوعية الطبخ من خلال كتب الأدب و بعض المقاطع الأدبية في العصور الماضية. و لم يختلف الطبخ كثيراً عن طبخ العصر الحديث، كانت للحوم و الخضراوات تنقع بالكاري و تؤكل مع الرز المغلي أو المقلي^(٣٦).

يعتمد المطبخ الهندي على القلي، و الطعام الرئيس هو الرز، لذا يتفنّن الطباخ في طرق طبخ الرز و أسلوب تقديمه. و يقدم الرز بعد طبخه مع اللبن و الدارصيني و الهيل و عصير المانغو. أما طحين الرز فيصنع منه رقائق خبز Chapatis و يغلي أو يسلق الطباخ البقول و الشعير و الحنطة. كما يتفنّن في صناعة الحلوى في بيوت النبلاء، فيتمتعون بأكل الحلوى المعطرة، المصنوعة من كرات الرز أو القمح المغطى بالسكر^(٣٧)، أو شرائح من جوز الهند و أنواع مختلفة من التوابل المطبوخة بالبخار أو القلي. و كانت الفواكه تؤكل بكثرة. و كان شائعاً أكل اللبن و الرز المملح، و الحليب الممزوج بالتوابل و الكافور أو الحليب المطبوخ بالموز الناضج^(٣٨).

A.L. Basham, p.214

(٣٦)

(٣٧) إن أصل قصب السكر من الهند، هنالك أدلة تثبت أن قصب السكر ينسب إلى ما قبل التاريخ. كان السكر يستعمل كحلو حتى القرن الثالث الميلادي، و كان الدرافيدين يصنعون الدبس من قصب السكر، و تعلموا تلك الصنعة من أسلافهم. في منتصف آلاف الأول كان هنالك ماكينة لاستخراج العصير من قصب السكر، يعتقد أنه كان يصنع على شكل بلوري، ثم يضاف إلى بعض وصفات الحليب (Brothwell D. & Patricia, Food in Antiquity, p.83)

K. Stewart, The Joy of Eating, p. 148

(٣٨)

وصف لنا ابن بطوطة الذي سافر من المغرب عام ١٣٢٥م، الولاثم التي كانت تقام في مدن الساحل الهندي: «وضعت على المائدة قدور من النحاس مليئة بالطعام... جاءت امرأة بمغرفة كبيرة من النحاس و سكبت فوق قدر الرز الدهن ثم أضافت له الكبيس/الخيار المُخَلَّل، و وضعت في كل طبق مغرفة، و بعد أن أنتهى الضيوف من أكله، أخذت مغرفة من قدر الرز مع لحم الطيور، و وضعت مغرفة في كل صحن، بعد أن انتهوا من أكله، جاءت بمغرفة من الرز و الدجاج، و وزعته على صحنون الضيوف، بعد أن انتهوا منه، جاءت بمغرفة من الرز مع أنواع من السمك، و عندما انتهوا من جميع أنواع المأكولات، جلب اللبن البارد لإنهاء وجبة الطعام... ثم جلب الماء الدافئ للشرب، لأن الماء البارد يؤذي الصحة في موسم الأمطار»^(٣٩). و لم يفته أن يصف الكراسي و الطاولات المصنوعة من النحاس، التي وضع عليها الطعام.

و تناول الطبقات الراقية الطعام مرتين في اليوم، الوجبة الأولى في منتصف النهار و الوجبة الثانية في المساء. أما الهندي المتشدد دينياً فلا يتناول أي نوع من الطعام قبل الظهر.

كان يقَدِّم في بداية وجبة الطعام المخلل/ الكبيس من الخيار و الليمون و المانغو و الزنجبيل. و يقدم في منتصف وجبة الطعام الفاكهة الحلوة كالتمر و المانغا/ mango و العنب و التين و الليمون الحلو و البرتقال، و الحلوى، الذي يعتبر «الكورس/ course» المهم من الطعام. أما المواد المتوفرة في كتب الطعام الحديثة نسبياً، فهي عن دعوات الملوك و النبلاء الذين كانوا يستهلكون كميات كبيرة من الطعام. كان الطعام يقَدِّم بصحن و أطباق من الذهب.

و من بين كتب الطبخ كتاب «علم الطبخ Supa-Shasatra» من تأليف

Jyotsna Burde, Food and Food Habits in Vijayanagara Times, The (٣٩) Journal of the Karnataka University, Vol. VII., 1963, H. Greenberg, p.150

الشاعر منجاراسا Mangarasa، صدر عام ١٥٠٩م، و كتبه لربات البيوت، في عصر إمبراطورية فيجايانا جارج من ١٣٣٦-١٥٦٥م جنوب الهند، و كتبه بلهجة «تلوجو». كان العصر الذي ازدهر فيه الأدب و التصوير و فنّ العمارة، فشيّدت المعابد الضخمة، و زينت في كل جزء من أجزائها بالتماثيل و النقوش البارزة.

و تعني كلمة Supa الحساء في اللغة السنسكريتية، المشابهة لكلمة Soup الانكليزية. و الكتاب ناقص، و احتوى على ستة فصول:

تضمّن الفصل الأول من «كتاب علم الطبخ»، وجبات الطعام السريعة، و احتوى على خمسة و ثلاثين نوعاً. و الفصل الثاني تحدّث عن المشروبات المصنوعة من عصير الفاكهة الخالية من الكحول، و عدّد منها الحلوة و المرة و المالحة. و الفصل الثالث تحدّث عن الرز و أنواعه، و الرابع عن طبخ الكاري و ذكر أكثر من عشرين نوعاً من طبخ الباذنجان بالكاري. و خمسة و عشرين نوعاً من فاكهة الموز مع وصف لأزهارها. أما الفصل الخامس فتحدّث عن القرع، و السادس عن نبات الخيزران^(٤٠).

تتّصف عملية الطبخ بالدقة و التعقيد، و تأخذ وقتاً طويلاً. أهم فصول الكتاب هو الفصل الذي ذكرت فيه الأفران «التنور Tandoor»، و استعملت الأفران للطبخ البطيء بالبخار أو للخبز. تدلّ وصفات الكتاب على غذاء متوازن لدى الأجيال السابقة.

و كتب الشاعر سريناثا Srinatha^(٤١) الذي عاش في القرن الرابع عشر، عن طعام العامة و الملوك. و جال في مناطق مختلفة من الإمبراطورية، و وصف طعام العامة في منطقة بالاند: «يعيش الناس في منطقة بالاند على

Jyotsna Kamat, Supa Shastra, 2006

(٤٠)

(٤١) ولد سريناثا عام ١٣٧٠ و اعتبر في زمانه أمير الشعراء. أصبح وزيراً في البلاط، و رعاه عدد من الملوك، عاش برغد و ترف، لكنه عانى من الفقر في آخر أيام حياته.

شورية الدخن، و الدخن المخمّر، و يطبخون الدخن و كل ما له علاقة بالدخن»^(٤٢).

و تعجّب كل من دومنيكو بياز و فرناو نيز Domingos Paes and Fernao Nuniz اللذين زارا الإمبراطورية، قادمين من البرتغال في بداية القرن السادس عشر، ممّا شاهداه من غنى في أسواق المدن، المليئة بالرز و الحنطة و الذرة الهندية و الشعير و العدس، و الفاكهة من البرتقال الحلو و الرمان المَنجأ/ العنبة و الليمون التي كان يقدّمها ملوك فيجاياناچار لضيوفهم. و كان الرز طعام الطبقة الراقية من الملوك و النبلاء، يطبخ مع السمسم أو اللبن أو الحلو.

و معظم المعلومات عن تلك الحقبة معتمد على كتب الرحالة، الذين زاروا امبراطورية فيجاياناچار، مثل دومينكو بياز Domingos Paes الذي كتب عن نظافة اللحم في الأسواق و لونه الأبيض. و كتب الرحالة فرناو نينو Fernao Nuniz عن ملوك فيجاياناچار: «إن ملوك فيجاياناچار لا يأكلون لحم البقر و الثور... لكنهم يأكلون لحم الغنم و الخنزير و الغزال البري. و يأكلون من الطيور الدزاج و الحمام و القبج و العصافير، و جميع أنواع الطيور الأخرى. كما يأكلون جرد الحقل و الأرنب و القلط التي جميعها تباع في الأسواق»^(٤٣).

و كتب الرحالة البرتغالي ديورات باربوسا Durate Barbosa (١٥١٢) عن «الكميات الكبيرة من الرز التي كانت تباع في سوق ملابار، و الرز الرديء الذي يباع بأسعار رخيصة جداً». و كتب عن طعام البراهمة فيقول: «يأكلون العسل و الزبد و الرز و السكر، و طعاماً مطبوخاً من البقول بالحليب... إنهم لا يأكلون شيء له علاقة بالموت (ذبح الحيوانات)». إذ إن البراهمة يؤمنون بتقديس «فشنو»^(٤٤).

Jyotsna Burde, Vol. VII., 1963

(٤٢)

Ibid. Vol. VII., 1963

(٤٣)

Ibid. Vol. VII., 1963

(٤٤)

أنتهت إمبراطورية فيجاياناچار، بغزو المسلمين، فقوّضوا المعابد و القصور و أتلّفوا الصور و التماثيل، ثم أحرقوا المدينة قبل مغادرتها^(٤٥).

غزو الهند من قبل المسلمين

بدأ غزو الهند منذ القرن العاشر من قبل قبائل تركية في الجزء الشرقي من أفغانستان التي اتسمت بالقتل و التدمير و النهب من قبل محمود سلطنة، ثم جاء قطب الدين أيبك الذي أسس في عام ١١٨٦ سلطنة دلهي التي دامت ثلاثة قرون. و جاء بعده سلطان محمود بن طغلق في بداية القرن الرابع عشر، و فاق أسلافه في سفك الدماء بين عامي ١٣٢٥ و ١٣٥١ حتى كتب عنه مؤرخ مسلم: «إن أمام رواقه الملكي و أمام محكمته المدنية لم يخلُ المكان قط من أكداس الجثث، حتى ملّ الكناسون و الجلادون، و أتعبهم جَزَ الأجساد- أجساد الضحايا- لإعمال القتل فيهم زرافات»^(٤٦).

لكنهم في الوقت نفسه، كان بعض هؤلاء الحكّام المستبدين مثقفين. فرعوا الفنون و قاموا في تشييد المساجد و الأضرحة الفخمة، و حاوروا الشعراء و رجال العلم، فظهر في عصر محمود الغزنوي من أهم علماء آسيا، البيروني الذي كتب عن الحضارة الهندية و الجغرافيا و التقاليد و الديانة و غيرها من العلوم الخاصة بهم. و ساعده في ذلك دراسته للغة الهندية، بأسلوب يشبه أسلوب كتاب التاريخ الطبيعي، لمؤلفه بلّني في عصر الرومان.

ثم استولى على الحكم تيمورلنك بين عامي ١٣٣٦-١٤٠٥م الذي أرجع نسبه إلى جنكيزخان، فاحتلّ دلهي بعد أن سفك دماء ألف مائة نسمة. ثم عاد بابور بين عامي ١٤٨٣ و ١٥٣٠ و أسس أسرة المغول و ثبت دعائمها، و تسلّم الحكم ابنه هميون الذي لم يستطع متابعة طريق والده في

Durant , Part: I, p.459

(٤٥)

Ibid.p.461

(٤٦)

الإصلاح، لكن ولدت له زوجته ولداً سمي «أكبر»^(٤٧) حيث «أنفق أكبر كثيراً من وقته في مقاومة الفساد: و قام حتى في ضبط نفقات حاشيته وأسرتة. فحدّد أسعار الطعام و سائر الأشياء التي كانت تُشترى لهم. كما حدّد الأجور التي تدفع لمن تستخدمهم الدولة في شئونها. و لما مات، ترك في خزينة الدولة ما يعادل بليون ريال. كانت إمبراطوريته أقوى دولة على وجه الأرض... و أطلق حرية العقيدة للديانات كلها، و فتح المناصب لذوي الكفاية مهما يكن من أمر عقيدتهم أو جنسهم»^(٤٨).

كان أكبر لا يميل إلى أكل اللحم، ثم امتنع عن أكل اللحم في آخر أيام حياته، قائلاً: «إنّه لا يجمل بالإنسان أن يجعل من معدته مقبرة للحيوان»^(٤٩). كان معتدلاً في طعامه، يفضّل أكل الفاكهة، و يشرب ماء نهر الكنج الذي كان يسمّيه «ماء الخلود»، فكانت تختم قوارير الماء و تبعث له في حملاته و سفراته.

حاول أن يكون من الديانات المتنافسة في الهند ديانة جديدة، تضمّ أهمّ تعاليم العقائد المختلفة في صورة بسيطة، و بعد عقده اجتماعات مع جميع رؤساء الطوائف الدينية، أصدر مرسوماً يعلن نفسه رئيساً دينياً، لكن وقف ضده المسلمون، فاضطر إلى نفي بعضهم. و شدد على الامتناع عن أكل اللحوم، «و عدّ ذبح الأبقار كبيرة من الكبائر، فما أشد ما اغتبط لذلك

(٤٧) الإمبراطور محمد الأكبر، سمي عندما ولد بدر الدين أكبر (١٥٦٠ - ١٦٠٥م) و هو ليس بلقب، إنما اسم جده من والدته الشيخ علي أكبر. و لما احتل والده كابول في أفغانستان، غير اسمه إلى جلال الدين محمد أكبر خوفاً من السحرة الأشرار. حكم أكبر شمال الهند، حاول توحيد وسط و شمال الهند بعد عقدين من الحروب و الدبلوماسية. و اعتبر من أهم و أعظم أباطرة المغول، فلقب «بالأكبر العظيم». أعاد تنظيم حكومته المركزية إلى أربعة دوائر، الدائرة المسؤولة عن الضرائب، و دائرة الدفاع المسؤولة عن الجيش، و البلاط المسؤول عن حاشية البلاط و الحريم، و القضاء. و أهتم بالثقافة و الفنون و الأدب و الدين.

Durant, Part: I, p.466

(٤٨)

Ibid.p.467

(٤٩)

الهندوس، و ما أقل ما اغتبط له المسلمون؛ و صدر بعدئذ مرسوم يجعل الاقتصار على أكل النبات إلزاماً على الناس جميعاً مدى مائة يوم على الأقل كل عام، ثم سار مع ميول السكان من الهندوس، خطوة أخرى فحرّم الثوم و البصل^(٥٠).

أزدهرت البلاد في عصره، و تحوّلت إلى حقول يزرع فيها الرز و الذرة و الخضروات و الفواكه؛ لأن الغالبة من سكان الهند رضيت بعيش متواضع من الأغذية الطبيعية خلال التاريخ، فكانوا يجففون اللحم و السمك و الطيور. لكي يجعلوا طعامهم أشهى، زرعوا التوابل، مثل البهار الهندي و الزنجبيل و القرنفل و القرفة في أنحاء البلاد. و وصف في عام ١٦١٦م رحالة إنكليزي سكان الهند: قائلاً «إنّ كل إنسان هناك في استطاعه أن يجد زاده من الخبز في وفرة لا تعرف قحطاً».

كما وصف المجسطي قناعة الهندي: «إن الهنود لا يقرضون مالهم بالربا و لا هم يعرفون كيف يقترضون؛ و إنه لما يجافي الأوضاع المقررة عند الهندي أن يقترف الخطأ في حق غيره أو أن يحتمل الإيذاء من غيره، و لهذا تراهم لا يبرمون عقوداً و لا يطلبون الضمانات»^(٥١). إذ كانت طبقة البراهمة تكره الاقتراض، لكن رغم ذلك أخذت عملية الاقتراض و الربح بين الطبقات تزداد شيئاً فشيئاً، و اختلفت باختلاف الطبقة الاجتماعية.

منزلة الطباخ في عصر المغول - القرن السادس و السابع عشر

كان الطباخ فناً في عصر المغول له منزلة خاصة، يعترف بحرفته و يكافأ عليها. كان الطباخون غالباً ما يحاولون المحافظة على سرّ مهنتهم حتى من قبل الآخرين الذين يعملون معهم في المطبخ. و اتبعوا في تقسيم المواد الغذائية «مزاج الأغذية» و اعتبرت بعض المواد كالجوز و الشاي و اللحوم

Ibid.p.471

(٥٠)

Ibid.p.480

(٥١)

حارة المزاج، بينما القهوة و الطماطم و السمك باردة المزاج. و وضعت النصوص القديمة قوانين و تعليمات بتفاصيل دقيقة، فيما يتعلق بالطبخ. كان على الطباخ الحساس أن يأخذ هذه التعليمات بعين الاعتبار. تتعلق بكمية إضافة التوابل إلى نوع الطعام، و الصحة العامة، و الحاجات الآنية للذين سيقدم لهم الطعام.

«كان الطباخون في بلاط الهند المترف في عصر المغول فتانين في استعمال مجموعة من التوابل التي يضعها أمامه، فهو كالرسم الذي يخلط الألوان و يضعها على اللوحة، أو كالموسيقي الهندي الذي لا يعيد نفسه، بل يرتجل حول بنية قطعة موسيقية رئيسة، من خلالها يؤثر فيها على الوقت و المكان و شعور العازفين... كذلك كان الوضع بالنسبة إلى الطباخ، فكل ابتكار لوصفة طعام هو قائم بحد ذاته»^(٥٢).

لذا فإن التوابل التي يستعملها الطباخ تحسن طعم الأكل. و ممكن تصنيف المواد الرئيسية التي تغذي الجسم، كاللحوم و الحبوب و الحليب و السمك و النباتات الجذرية و الخضراوات، ذات طعم خفيف. و يضاف الماء لهذه المجموعة من المواد التي يعتمد عليها الجسم كغذاء رئيس، لأنها ضرورية في استمرار الحياة. ثم يليها الفاكهة و الجوز. أما المجموعة الأخيرة فتعتمد قيمتها على تحسين طعم الأكل، مثل الأعشاب و التوابل و الفانيلا و الكاكاو. إن جوهر المطبخ الهندي هو مزج هذه المواد بصورة فنية لتحسين طعم مواد الأطعمة الرئيسية.

عندما وصل الأوروبيون إلى الهند لم يجدوا هنالك فرقاً كبيراً بين طعامهم و الطعام الهندي، بل كان طعامهم مشابه له. كان يقدم المرق المليء بالتوابل في أواخر العصر الوسيط في أوروبا، على قطعة يابسة من الخبز تسمى شريحة trencher، و كان المرق يغرف من «طبق الخبز اليابس» إلى الفم بواسطة خبز في اليد، الغميسة: قطعة من الخبز/sops الذي كان

مشابهاً لطريقة تناول الطعام في الهند، حيث يطلقون على الخبز «اليد الثالثة»^(٥٣).

كان يقَدِّم النبيذ و «التوابل المخلوطة "pa'an pat بصوانٍ من الذهب و الفضة في البلاط المغولي كهاضم و يريح المعدة بعد الطعام. كان الأوروبيون في الحقبة نفسها يمارسون نفس العادة حيث يقدمون بعد الانتهاء من وجبة الطعام، "voidee" الذي يحتوي على التوابل و النبيذ و المرَبِي. و كان يقَدِّم "voidee" على أجمل الصواني الذهبية و الفضية، إلى الضيوف قبل رحيلهم و توديع المضيف لهم^(٥٤). كما كانت الحال عليه في البلاط المغولي.

ولائم المغول

لقد كُتِبَ عن تلك الولايم عندما بدأت علاقة بريطانيا التجارية مع الهند، و حصل سير توماس رو Sir Thomas Roe على رخصة لبريطانيا للتجارة مع إمبراطور المغول عام ١٦٠٨م، وصف سكرتيره أدوارد تيري Edward Terry، المأدبة التي أقيمت على شرفه من قبل الإمبراطور:

أقام الإمبراطور آصف خان Asaph Chan «وليمة لسيدي السفير في خيمة جميلة واسعة، و تركوا رائحة العطور طيلة إقامة الوليمة داخل الخيمة، لكي يتمتّع الملك و حاشيته بتلك الروائح العطرة».

ثم وصف داخل الخيمة، حيث فرشت أرضها بسجادة كبيرة بحجم الخيمة، و غطّيت بخوان أبيض من قماش جميل رقيق، غطّي الخوان بعدد كبير من ألوان الطعام باطباق فضّية صغيرة. «جلسنا في الغرفة الكبيرة على شكل ثلاثي. السفير على يمين الإمبراطور آصف خان يبعد عنه بمسافة قليلة... و جلست بمكان أوطأ من مكانهما. و الجلوس عادة في تلك

Ibid. pp. 154-155

(٥٣)

Ibid. p.155

(٥٤)

الولائم القرفصاء. لم يكن جلوساً مريحاً، بل كان متعباً لمدة طويلة بالنسبة للسفير، الذي في ولائمه يجلس مع ضيوفه على الكراسي. كان جميع الجالسين على الأرض ينظرون إلى بعضهم البعض، أمام كل منهم عدد من ألوان الطعام. وضعت عشرة ألوان من الطعام أو أكثر أمام السفير، و وضع أمامي أقل من عشرة أنواع، لكن بالحقيقة كان أمامي في تلك الوليمة أكثر من خمسين نوعاً من أنواع الطعام التي وضعت جميعها في الوقت نفسه، وترك ممر صغير بين صحون الطعام لكي يستطيع الخدم أن يقدموا لنا كل نوع من تلك الأنواع. ذقت جميع أنواع الطعام المختلفة، جميعها لذيد و طيب الطعم^(٥٥).

ثم جلبت بعد ذلك الأواني الكبيرة، المملوءة بالرز الأبيض الطبيعي والأصفر مع الزعفران والأخضر والقرمزي، و عدد كبير من أنواع اللحوم، و الدجاج و الطيور، المطبوخة على أسلوب الطبخ الهندي.

وقدّمت أنواع من الحلوى و أجليلي، و حلوى من الحليب مع طحين الرز المغلي بالدجاج، و المحلى بالسكر و ماء الورد، الذي أطلق عليه البرتغاليون عندما ذاقوه في الهند إسم «طعام الملوك»^(٥٦).

* * *

الطباخ في عصر الراج Raj تحت الحكم البريطاني

كانت مكانة الطباخ تأتي بعد الحاجب، الذي يقوم بالأشراف على ما يتعلق بالدار من الخدم. كان راتب الطباخ أعلى راتب بين الذين يخدمون في الدار. و يكون في معظم الأحيان من عائلة مسلمة أو أحياناً هندي من طبقة وضيعة، لأنّ الهندي من الطبقة الرفيعة يرفض و يستنكف في أن تكون له أية علاقة بالمطبخ. و منهم من يرفض حتى أن يلمس صحنا نظيفاً، لأنه يعتقد

Ibid. p.153

(٥٥)

H. Greenberg, p. 155

(٥٦)

أن الصحن أصبح مَلُونًا، عندما استعمل قبل ذلك للحم المذبوح.

و يعتبر طبّاخو مدينة غُوا Goa أمهر الطبّاخين، لأن ديانتهم المسيحية تسمح لهم أن يطبخوا جميع أنواع اللحوم بما في ذلك لحم الخنزير. و امتنعت بعض العائلات مهنة الطبخ لأجيال عديدة. لذا فإنّ وصفات الطعام تعطى من الأب إلى الأبن، و تحفظ عن ظهر قلب. و لم يقدر الإنجليز الذين حكموا و عاشوا بالهند مهارة أولئك الطهاة.

كانت المرأة الإنجليزية معتمدة اعتماداً تاماً على الطبّاخ في دارها، و معظمهن لم يدخلن المطبخ في حياتهن، إنما كن يعطين التعليمات فحسب. و إن لم يستطع الطبّاخ في بعض الأحيان القيام بالطبخ على الطريقة الإنجليزية، عندئذ يحاولن أن يرشدن طبّاخين إلى الطريقة الصحيحة في طبخ الخضراوات التي تختلف تماماً عن طبخها على الطريقة الهندية^(٥٧).

و منهن من كتبن كتباً عن الطبخ و ترجمت إلى لغة الأوردو، لكي يفهمها الطبّاخ المحلي، لأنّ اللغة كانت عائقاً مهماً في فهم الآخر. كان الطبّاخ يستشير رئيسه كل صباح عن لائحة الطعام، و عن عدد الضيوف. و بعد الاتفاق على Menu قائمة الطعام، يجلب الطبّاخ مجموعة من أواني المطبخ عندما تفتح له غرفة المؤن تحت إشراف المسؤولين عن إدارة الدار. فيأخذ مؤن ذلك اليوم بما في ذلك الدجاج و السمك، الذي يجلب للتأكد من أنه طازج. كان كثير من الإنجليز يفضلون أن يقوم بهذه العملية الحاجب، لكنها ليست طريقة ناجحة دائماً، إذ أحيانا لا يرتاح الطبّاخ إلى الحاجب الذي يتدخل في شؤونه.

كانت المطابخ بدائية، بما في ذلك أدوات الطبخ الضرورية للمطبخ، مثل القدور و المغارف و المصافي. كان على الطبّاخ أن يوقد النار و يديمها باستعمال «المروحة اليدوية/ المهفة» بيد لكي لا تطفأ، و يحرك ما في القدر باليد الأخرى. كان الطبّاخون على درجات، منهم المتمرس الجيد،

و منهم من ليس باستطاعته أن يطبخ طعام الرجل الإنجليزي المكوّن من الحساء و قطعة لحم الروست، لذا كانت تختلف روايتهم حسب معرفتهم و قدرتهم.

كتبت السيدة ميجر كلمانس Mrs. Major Clemons ، التي زارت مطبخ دارها إحدى المرات، لتعلم سبب تأخير العشاء. فوجدت جميع أطباق الطعام مرتبة ترتيباً منتظماً على الأرض من غير غطاء. كأنها مصفوفة على المائدة. كان الحاجب و الطباخ في خلاف و جدل متواصل، عندما سألتهما عن سبب وضع أطباق الطعام على الأرض، أجاباها من أنها الطريقة المتبعة دائماً في تنظيم الأطباق على الأرض قبل تقديمها. لكي تصبح عندهم فكرة مسبقة واضحة عن كيفية وضعها و ترتيبها على المائدة، و غالباً ما كان الخلاف يحدث على طبق مرق نوع من الطيور، هل يوضع كأحد الأطباق الجانبية، أم يعدّ من الأطباق الرئيسة^(٥٨).

كان الصانع أو مساعده يقوم بتقشير الخضراوات و تنظيفها و طحن التوابل، الذي لا يتقاضى أجراً عن عمله عادة. أما النساء فيقمن في تنظيف و غسل الصحون و القدور بالماء و الرمل. و يقع على عاتقهن كنس و تنظيف غرفة الطعام و الشرفة، و الإشراف على الدجاج و الطيور الأخرى. و كانت مرتبتهن الاجتماعية واطئة جداً.

كان طهاة غوا Goa يتبعون أسيادهم، لذا انتشروا في أنحاء العالم أينما ذهب أسيادهم. كانوا يدرّبون على هذه الأعمال، فإن رغب أحدهم في أن يصبح حاجباً، فعليه أن يقضي عدة سنوات كطباخ قبل أن يرقى إلى درجة حاجب. كانت لهم قيمة و أهميّة بالنسبة لأسيادهم. فكانوا مسؤولين عن إدارة المنزل بالإضافة إلى المطبخ و تجهيزه بالمواد الغذائية، و لم تكن سيدة المنزل تهتمّ في إدارة المنزل أو تتدخل في شؤون الطبخ و المطبخ، ذلك لحرارة الجو التي لا تطاق^(٥٩).

Ibid. p. 57

(٥٨)

P. Ponafidine, Life in the Moslem East, pp.25-26

(٥٩)

بعد أن سيطر البريطانيون^(٦٠) على الهند استغلوا الفروق الطبقيّة و الاجتماعيّة لصالحهم، و حافظوا على النظام الطبقي، فاعتبروا أنفسهم متميزين عن سكان البلاد، و خلقوا بذلك جداراً طبقيّاً أحاطوا أنفسهم به. و انعكس هذا التقسيم على الخدمة، فاضطروا أن يشغلوا عدداً كبيراً من الأيدي العاملة كخدم، فالحاجب الذي يقف خلف كرسي لا يمكن أن ينظف الغرفة، و لا يمكن الطباخ أن ينقل الماء، و لا سائق العربة أن ينظف الخيل أو يقصّ العشب، كل حسب الطبقة التي ينتمي إليها^(٦١). و استمرت هذه الفروق الطبقيّة في الهند حتى بعد الاستقلال عام ١٩٤٧م.

* * *

(٦٠) في عام ١٦٠٠ جمع عدد من التجار في لندن مبلغ ٧٢,٠٠٠ باون إسترليني و أسسوا شركة شرق الهند الإنكليزية. وضعت الملكة إليزابيث الأولى ختمها في نهاية السنة على عقد يتحول الشركة بحقوق و امتيازات لها. ثم تبعتها هولندا عام ١٦٠٢ بتأسيس شركة برأس مال أكبر، سجلت الشركة الهولندية لشرق الهند.

الفصل السابع

الحضارة الإسلاميّة

«منذ قيام الدولة الرومانية لم يشهد العالم الغربي إمبراطورية مثل إمبراطورية العرب في القرن الثامن الميلادي. اعتاد الغرب النظر إلى تلك الإمبراطورية على أنها جزء من الشرق، و لكن إن تذكرنا إلى أن تلك الإمبراطورية تمتدّ غرباً من البرتغال والمغرب إلى سواحل المحيط الأطلنطي غرباً فشمال أفريقيا ثم مصر و فلسطين و سوريا و العراق، لا زلنا في حدود الإمبراطورية الرومانية، و يظهر لنا بوضوح أن تلك الإمبراطورية الجديدة كانت تمثّل قوة البحر المتوسط». تي. آر.نولد

إن بزوغ الإسلام في القرن السابع في شبه الجزيرة العربية، أدى إلى أصداء في التأثير على الناحية السياسية و الاقتصادية و الحضارية في الغرب. و الذي بدأ في المدينة عام ٦٢٢م كحركة دينية تركز على تعاليم النبي محمد في المدينة. حالما تطوّرت إلى حضارة سيطرت على مناطق واسعة شملت إيران الساسانية و سورية البيزنطية و فلسطين و مصر و شمال أفريقيا. امتدت خلال قرن واحد إلى جبال الپيرينيه في أسبانيا و وادي فرغانا شمال غرب الصين، فسيطرت على التجارة بين الشرق و الغرب^(١).

Vollmer, Keal, Naga-Berthong, Silk Roads. China Ships, 1983, p.75 (١)

كان النظام السائد في بلاد العرب قبل الإسلام، نظاماً بدائياً بدوياً، يقوم على رابطة القرابة حيث تجتمع الأسر بمقتضاه في عشائر و قبائل. فالعربي لا يشعر بواجب أو ولاء لأية جماعة أكبر من القبيلة. كان سكان الجزيرة بدواً رحلاً، ينتقلون بقطعانهم من مرعى إلى مرعى حسب فصول السنة و أمطار الشتاء^(٢).

و يعيش أقل من عشر السكان في المدن و المرافئ القائمة على ساحل البحر الأحمر، و كانت القوافل الكبيرة تتاجر مع بلاد الشام. و تستدعي الأسواق و المواسم السنوية التجار إلى المدن، حيث كان يجتمع في سوق عكاظ القريب من مكة مئات من التجار، و الممثلين و الخطباء و الشعراء. كان العربي يفخر بلغته، و يعتبر الشاعر العربي مؤرخ العرب، و جامع أنسابهم، و هجائهم، و المتغني بفضائلهم، و ناقل أخبارهم، و ملهمهم، و داعيهم إلى القتال.

كانت مكة مركز عبادة الآلهة المتعددة من التماثيل. فكان البدوي يعبد النجوم و القمر و يطلب الرحمة من السماء. و كان بين الفينة و الفينة يقدم لآلهته الضحايا البشرية.

إن الشعوب التي مارست البداوة ليس باستطاعتها القيام في تطوير مطبخ خاص بها، فهي دائماً في تنقل و ترحال يحول دون تطوير هذه الناحية، التي تحتاج إلى استقرار لكي ينبنى الترف الحضاري. كما تفتقر في الوقت نفسه إلى التنوع البيئي. لذا كان طعام العرب قبل الإسلام محدوداً و بدائياً:

«أقرب إلى ما كان سهل المتناول و أعجل في سدّ الجوع و أقرب إلى الفطرة، كخلط التبر و الشعير و الدقيق و السويق و الثريد و الحساء باللبن الحليب و الجبن و السمن و الشحم و التمر، و شيّ اللحوم على الجمر أو إنضاجها في القدور على الأنافي، و الاغتداء بالكمأة النيئة و بعض الأعشاب و الجذور التي تنبتها الأرض عفواً في الربيع... و قد ذكر تعداد

Durant, The Story of Civilization, The Age of Faith, Part: IV, p.157 (٢)

لهذه الأطعمة مثل السخينة و العكيسة و الريكة و المضيرة، و هي أطعمة ساذجة و خشنة بعيدة عن الإتقان و الأناقة التي كانت تتسم بها أقطار الهلال الخصيب في نفس الحقبة الزمنية. كما كانوا يأكلون الضباب و اليرابيع و القناذف و الحيات، و يأكلون أيام المجاعات العلهز، و هو دم القراد، دم يابس يدق مع أوبار الإبل و يؤكل في الجذب»^(٣).

كان الجراد من المآكل التي يتغذى بها الأعرابي، إذ يحتوي على البروتين و الدهن و عدد من الفيتامينات، و ذكر عن النبي محمد أنه أكل الجراد خلال الغزوات التي قام بها^(٤).

و كان للتمر مكانة خاصة في حياة الأعرابي، فباستطاعته العيش على التمر الجاف إن لم يجد اللبن و الدقيق لبضعة أسابيع. كما كان الزبد و التمر من المآكل المحبذة عند العرب، التي كانوا يتغنون بها:

إذا ما أصبنا كل يوم مُدَيَقَةً
و خمس ثُميرات صغار كوانزِ
فتحن ملوك الناس شرقاً و غرباً
و نحن أسود الناس عند الهزاهز^(٥)

يذكر عن أبي بكر أنه قال: «خير تمراتكم البرني يذهب بالداء و داء فيه». و عن عائشة قالت: «بيت ليس فيه تمرّ جياع أهله». و يذكر عن الحجاج أنه قال لجلسائه: «ليكتب كل رجل في رقعة أحبّ الطعام إليه و يجعلها تحت مصلاي، فإذا في الرقاع كلّها الزبد و التمر».

كما يذكر عن عمر بن الخطاب أنه قال للأحنف: «أبيّ الطعام أحبّ إليك؟ قال: الزُبْدُ و الكَمَاءُ، فقال عمر: ما هما بأحبّ الأطعمة إليه، و لكته

(٣) حبيب الزيات، فن الطبخ و إصلاح الأطعمة في الإسلام، مجلة المشرق، كانون -

آذار ١٩٤٧، ص ص ١-٢

(٤) نينا الجميل، الطعام في الثقافة العربية، ص- ٣٧

(٥) حبيب الزيات، فن الطبخ و إصلاح الأطعمة في الإسلام، ص- ٢

يحب الخصب للمسلمين»^(٦).

عند الانتهاء من الأكل كان الأعرابي يمسح يده بظهر قدمه، و ذكر ذلك حتى عن عمر بن الخطاب. أما امرؤ القيس فيقول:

نمشي بأعراف الجياد أكفنا إذا نحن قمنا عن شواء مضهَّب^(٧)

و أُدخِلت زراعة الكروم في الحجاز في القرن الرابع الميلادي، كان يستخرج منها شراب معروف بالزبيب، و اعتبرت نخلة البلح ملكة النبات في الجزيرة العربية التي كان يصنع منها شراب التمر. كما اشتهرت الحيرة في العراق بالخمور، «و هناك العديد من الأخبار و القصص عن شرب و لهو ملوك الحيرة و منهم جذيمة الأبرش (ت: ٢٦٨م) كان يشرب في الليل إذ طلع الفرقدان (نجمان) ليتخذهما نديمين له، فكان يشرب كأساً و يصبّ لهما كأسين». كما كان المثل الأعلى للحياة الجاهلية «فخر بالنجدة، و فخر بالكرم، و فخر بمجالسة عليّة القوم، و في حانات الخمر و تمتع بالشراب، حول الندامي و القيان»^(٨).

كان الأعراب مأخوذين بالحجارة و لديهم عادة الطواف بها. ففي كلّ محطة من محطات رحلة الأعرابي في الصحراء، كان أول ما يقوم به هو أن يجد أحجاراً أربعة، فيضع أنعمها على الأرض و يدور حولها، ثم يستخدم الثلاث الأخر موقداً للطعام. و كان من المستوجب عليه ذبح الأضاحي من الخراف، و الماعز، و الإبل أمام حجر على نحوٍ يصطبغ فيه ذلك الحجر بالدم الأحمر^(٩). و كان معمولاً «بالعقيقة» في الجاهلية، فكانوا إذا ولد لهم غلام ذبحوا شاة و لطفخوا رأسه بدمها^(١٠).

يظهر أنّ الأعرابي لم يكن يفكر كثيراً في الحياة بعد الموت، على أنّه كان

(٦) ابن قتيبة، عيون الأخبار، كتاب الطعام، الجزء التاسع، ص ص- ١٩٧، ٢٠١

(٧) حبيب الزيات، آداب المائدة في الإسلام، المشرق ١٩٣٩، ص- ١٦٧

(٨) علي المقري، الخمر و النبيذ في الاسلام، ٢٠٠٧، ص ص ٣٧-٣٨

(٩) علي الدشتي، ٢٣ عاماً في السيرة النبوية المحمدية، ص- ٦١

(١٠) معروف الرصافي، الشخصية المحمدية، ص- ٧٧

في بعض الأحيان يطلب أن يربط جملة بجوار قبره، و يمنع عنه الطعام حتى يلحق به بعد قليل في دار الآخرة، و ينجّيه من مذلة السير إلى الجنة^(١١).

أدرك النبي محمد منذ البداية و من خلال الغزوات و الحروب التي شنتها «أهميّة الغنائم و الفيء و الأنفال و الأسلاب لدى صحبه من أثر نشأتهم الأولى، فقد كانت الغزوات التي تشنتها القبائل على بعضها من أهم مصادر مداخيلها، - ربما باستثناء قريش التي احترفت التجارة بأنواعها- و قد عاش غالبية الصحابة شطراً كبيراً من عمرهم في ذلك المجتمع الذي استقر ذلك العرف في مستكنّ أحشائه، و من السداجة بمكان تصوّر أنه سيمحى عنهم ما بين عشية و ضحاها. لأنّ مثل هذه العادات الاجتماعية لا تزول بمجرد سماع الأوامر و النواهي مهما كانت قوتها و أيّا كان مصدرها»^(١٢).

و يذكر عن حياة النبي محمد من أنّها كانت في غاية البساطة، عاش في بيوت من اللّين، أمّا طعامه فكان «يحلّب عنزة البيت في فنائه، و يبتاع الطعام من السوق، و يأكل بيده، و يلحق أصابعه بعد كل وجبة، و كان طعامه الأساسي التمر و خبز الشعير، و كان اللّبن و عسل النحل كل ما يستمتع به من الترف في بعض الأحيان»^(١٣).

كان الخبز لا يحتوي على الخميرة، و خبز القمح من الحبوب النادرة التي قدّمت في عرس النبي على زينب. و من قول حفصة عن خبزة أعدتها للنبي محمد: «خبزنا خبزة شعير فصبنا عليها و هي حارة أسفل عكّة/آنية

(١١) Durant, The Age of Faith, Part: IV, p. 160

(١٢) خليل عبد الكريم، محمد و الصحابة، شجو الرّابة بأحوال مجتمع الصحابة، السفر

الأول، ١٩٩٧، ص- ٧٨

(١٣) المصدر نفسه، ص- ٤٥

السمن، لنا فجعلناها هشة دسمة فأكل منها و تطعم منها استطابة لها»^(١٤).
لذا قيل: «أكرموا الخبز فإن الله سخر له السموات و الأرض»^(١٥). و كان
الثريد و الحساء من أطعمة النبي المفضلة، حيث وصف مكانة عائشة بين
النساء كمكانة طبق الثريد بين الأطعمة.

«لقد ذاق النبي و عرف الجوع، ... و عانى من الجزع من غيره مرة «حتى
كان يشدّ على بطنه حجراً يكظم به صيحات معدته» و ذكر المؤرخون أن
النبي عندما تزوج سلمى، كانت وليمته التمر و السويق، و عندما تزوج
بصفية بنت حبي كانت وليمته الحيس و التمر»^(١٦).

و تعطينا عائشة وصفاً دقيقاً لما عانت المرأة من الجوع في وصف نحافتها
و خفة وزنها، فتقول إن القوم وضعوا هودجها على الجمل في إحدى
الغزوات ظناً منهم أنها فيه. «كانت النساء خفافاً، لم يهلبن و لم يغشهن
اللحم، إنما يأكلن العلقة من الطعام فلم يستنكر القوم خفة الهودج حين
رفعوه و حملوه»^(١٧).

قال جعفر: «كنا نأتي فرقداً السبخي و نحن شبيبة فيعلمنا: إن من ورائكم
زماناً شديداً، فشدوا الإزار على أنصاف البطون، و صغروا اللقم،
و شدّدوا المضغّ و مضوا الماء مَصّاً. و إذا أكل أحدكم فلا يحلن إزاره
فَتَتَسِعَ أمعاؤه. و إذا جلس أحدكم ليأكل فليقعد على إيته، و ليلزق
بفخذه، و إذا فرغ فلا يقعد و ليجي و ليذهب، و احتموا فإن من ورائكم
زَماناً شديداً»^(١٨). و أن يفتتح باسم الله و يختم بحمد الله. كان يقال:
«سَمُّوْ إِذَا أَكَلْتُمْ وَ دَنُّوْا وَ سَمُّوْ (أي الدعاء بالخير و البركة)»^(١٩).

(١٤) نينا الجميل، ص- ٣٣

(١٥) ابن قتيبة، كتاب الطعام، الجزء التاسع، ص- ٢٠٦

(١٦) خالد القشطيني، سادة قريش و مرارة الجوع، الشرق الأوسط ١٢/٣/٢٠٠٩،

العدد/ ١١٠٦٢

(١٧) المصدر نفسه.

(١٨) ابن قتيبة، عيون الأخبار، ص ص- ٢١٤-٢١٥

(١٩) المصدر نفسه، ص- ٢١٦

نصح باستعمال الخلال فمن ذلك حيث الخلال «و هو عود دقيق تخلل به الأسنان» فقد روى من حديث أبي أيوب الأنصاري برفعه «يا حبذا المتخللون الطعام إنه ليس شيئاً أشدّ على المَلَك من بقيّة تبقى في الفم من الطعام». لا ريب أنّ النبي الذي سنّ لأمته السواك و سن المضمضة في الوضوء و جعل النظافة من الإيمان يحبذ التخلل من الطعام و يدعو إليه و يأمر به^(٢٠).

و لقلّة الموارد فلم يكن هنالك تشجيع على أكل اللحم، و كان يقال: «مُدْمِنُ اللحم كمدْمِنِ الخمر» و كان عُمر لا يشجّع أكل اللحم فيقول: «إياكم و هذه المجازر، فإنّ لها ضراوة كضراوة الخمر». كما كانوا ضدّ البيطنة، و قال النبي محمد «إنّ الصوم ما جاء إلا ليجمعه حجازاً دون الشهوات». و كان يقال أقلل طعاماً تحمداً مناماً. و «من المرءة أن يترك الرجلُ الطعام و هو يشتهي»^(٢١).

كان شرب النبيذ منتشرأ في الحجاز، فقد ازدهرت و تطوّرت تجارة الخمر و النبيذ و صناعتها على ما كانت عليه قبل الاسلام. و كانوا يخفّفون النبيذ بمزجه بالماء. و جاء في كتب الاخبار «أنّ النبيذ كان فاشياً بالمدينة، يشربه أهلها غثيهم و فقيرهم و يجري عندهم مجرى أقواتهم». و في حديث رواه أبو هريرة: يقول النبي «إذا دخل أحدكم على أخيه المسلم، فأطعمه، فليأكل من طعامه و لا يسأله. فإن سقاه شراباً، فليشرب من شرابه و لا يسأله. و إن خشى منه، فليكسره بالماء». كما يورد ابن قتيبة في كتابه «الأشربة» روايات كثيرة جاءت مشابهة في كتب الحديث و السير و تدلّ على شرب النبيذ الصلب من معظم الخلفاء و أصحاب النبي و الفقهاء. و من الروايات التي تتعلّق بالخليفة عمر بن الخطاب، «بأن عمر كان يشرب على طعامه (النبيذ) الصلب، و يقول: يقطع هذا اللحم في بطوننا»^(٢٢).

(٢٠) معروف الرصافي، الشخصية المحمدية، ص ٩٢-٩٣

(٢١) ابن قتيبة، عيون الأخبار، الجزء التاسع - كتاب الطعام، ص ٢١٧-٢١٩

(٢٢) علي المقرئ، الخمر و النبيذ في الاسلام، ٢٠٠٧، ص ٦٣-٦٥

كان التأكيد على غسل اليدين قبل تناول الطعام في عهد الرسول، فيقال: إن أبا هريرة سمع النبي محمد: «بلغني إن من غسل يده قبل الطعام كان في سعة من الرزق حتى الموت». و عن الحسن أنه قال: «الوضوء قبل الطعام ينفي الفقر و بعده ينفي اللمم»^(٢٣).

أما الخوان فلا ضرورة تدعو إليه لأن النبي كان يأكل على الأرض في بعض الأحيان، و بعضها على السفرة. كان لا يستحب أن يكون للرجل طعام خاص به و تعتبر بدعة، فقد روت عائشة عن الرسول: «كنت أشرب من الإناء فيأخذه رسول الله فيشرب منه، فيضع فمه في موضع فمي. كما كان تكسير الخبز بالسكين مكروهاً» و لا يعرض في الخبز حين الأكل و لا ينهشه بخلاف للحم. لأن السنة المحمدية فرقت بينهما، «فجعلت العض و النهش للحم دون الخبز». و يفضل الأكل بأصابع اليد لأن «السنة أن يأكل بيده و لا يدخل أصابعه ثم يردّها إلى القصة.. و ينبغي له أن لا يأكل بهذه الملاعق و لا غيرها و ذلك لثلاثة أوجه: أحدها مخالفة السلف في ذلك، و الثاني أنه يدخل ذلك في فمه ثم يرده الى الطعام... و الثالث فيه نوع من الرفاهية»^(٢٤). و من السنة أن يمشي الرجل مع ضيفه الى باب الدار.

و أوصى أحدهم ابنه عن آداب المائدة حيث قال له: «إذا أكلت فضمّ شفّتيك، و لا تتلفتن يميناً و شمالاً. و لا تتخذن خلالك قصباً. و لا تلتقم بسكين أبداً، و إذا كان في يدك سكين و أردت التقاما فضعها على مائدتك ثم التقم، و لا تجلس فوق من هو أسن منك و أرفع منزلة. و لا تتخلل بعود أس. و لا تمسح بشيابك بدّنك. و لا تُرق ماء و أنت قائم... و لا تتمخط حيث يسمع امتخاطك»^(٢٥). و هو دليل على تأثير الحضارتين

(٢٣) «و اللمم الذنوب الصغائر».

(٢٤) حبيب الزيات، آداب المائدة في الإسلام، مجلة المشرق ١٩٣٩، ص- ١٦٣

(٢٥) ابن قتيبة، كتاب الطعام، الجزء التاسع، ص- ٢٢١

الفارسيّة و البيزنطيّة على العرب في تلك الحقبة، و التي لم تظهر هذه الآداب في أوروبا إلا في القرن الخامس عشر مع عصر النهضة.

الأمويون

عندما سيطر العرب على بلاد الشام و بلاد ما بين النهرين، كانت حضارة تلك البلاد هي حضارة الإمبراطوريتين البيزنطية و الساسانية بفخامتهما و لكنها كانت تمرّ بمدة غروبها و شحوب بريقها. كان البيزنطيون في الشمال الغربي و الساسانيون في الشرق و كان عليهم أن يخضعوا للتكتيك الحربي العربي المتفوق عليهم، و الذي فوجئوا به، و هو استعمال الحصان في تلك الحروب، إذ أن الجمال غير مفيدة إلا في الصحراء. منعتهم الروح الحربية و رسالة نشر الدين الجديد في بادئ الأمر، من تبنيهم حضارة سكان البلاد التي سيطروا عليها. كان هدفهم الحصول على الغنائم من المدن التي غزوها و توزيعها على قادة و أفراد الجيش. إن الغنائم التي حصلوا عليها دمّرت حضارة المدن التي غزوها، و لم تفرض في بادئ الأمر الحضارة الساسانية أو البيزنطية رابطة بينها و بين الأنصار من المسلمين و إنّما جلبوا معهم ديناً غريباً عن ديانة الحضارتين الساسانية و البيزنطية التي فرضت عليهم. و يقول الكاتب عزيز العظمة: «فالحضارات تتبادل التأثير و التأثير مثلما تتبادل السلع و السفراء و الافكار و العداة و التعاطف و التقدير و الاحتقار»^(٢٦).

فلم تمرّ إلا حقبة زمنيّة وجيزة، حتى بدأ تأثير و تغلغل الفكر الساساني في نواح عديدة في الحياة اليومية من المآكل و المشرب و تعدّد الجوارى إضافة إلى تعدد الزوجات في العصر العباسي.

كان العرب في عهد الأمويين طبقة عليا حاكمة تحصل على مقرّرات من

(٢٦) عزيز العظمة، العرب و البرابرة، المسلون و الحضارات الأخرى، ص - ١١

الدولة. كان جميع الذكور القادرين من أبناء العرب يخضعون للخدمة العسكرية. و كانوا بوصفهم الفاتحين يفخرون بدمهم النقي و بلغتهم العربية الفصحى. لكنهم أدركوا منذ البداية أنهم تغلبوا على مجتمعات مضمحلة، لكنها حسنة التنظيم فاستعانوا في بلاد الشام بنظام بيزنطية الإداري، و في بلاد فارس بنظام الساسانيين.

الأطعمة في العصر الأموي

لا سبيل لمعرفة ما قيل عن طعام الأمويين و عن معيشتهم و تنقلهم بين قصورهم و البوادي، و لا كيف ينعمون في خلواتهم و مجالسهم و موادهم، لكنهم أخذوا نصيباً وافراً مما ورثوه عن الحضارتين الفارسية و البيزنطية. و يظهر أنهم فضلوا إتباع الفن الرومي أو البيزنطي في معالجة البقول و اللحوم. كما تأثروا بالمطبخ الفارسي، فأخذوا عنه البارد و الحلويات، و دليل على ذلك قول الأصمعي: «أختصم رومي و فارسي في الطعام فحكما بينهما شيخاً قد أكل طعام الخلفاء، فقال: أما الرومي فذهب بالحشو و الأحشاء، و أما الفارسي فذهب بالبارد و الحلوى»^(٢٧).

كان الطهارة يقدمون أنواعاً مختلفة و متنوعة من الأطعمة و الأطياب التي كانت موائد الخلفاء حافلة بها، حتى اشتهر عدد كبير منهم بالنهم و البطنة، و ذكر القصاص عن الخليفة معاوية أنه كان يقول: «يا غلام أرفع فو الله ما شبت و لكن مَلَّت»^(٢٨).

و انتشر في العصر الأموي «شرب الخمر و التشبيب بالنساء حتى في موسم الحج، و اللهو و اللعب و الغناء و الرقص، و التخنث و اللواط. و امتلأت مكة و المدينة بالمغنين و المغنيات».

أما في أوساط الخليفة «فقد اشتهرت مجالس الشرب و المنادمة و برزت

(٢٧) ابن قتيبة، عيون الأخبار، ص- ٢٠٤

(٢٨) حبيب الزيات، فن الطبخ و إصلاح الأطعمة في الإسلام، ص- ٩

بشكل واضح في مجالس الخلفاء يزيد بن معاوية و يزيد بن عبد الملك و ابنه الوليد بن يزيد. و كان عدد رجال من بني أمية يضعون ستارة بينهم و بين الندماء محاكاة للفرس أما الباقون، فلم يتحاشوا أن يرقصوا أو يتجردوا أو يحضروا عُرَاة بحضرة الندماء و المغنّين»^(٢٩).

و عُرف عن يزيد بن معاوية أنه كان يشرب الخمر مع القروذ و يلعب بالكلاب و كان يقال له «يزيد الخمر». أما الخليفة الوليد بن يزيد (١٢٥هـ- ٧٤٥م) «فكان منهمكاً في شرب الخمر و اللهو و اللواط.... و تعلق بالجلساء و المغنّين و الشعراء الذين كانوا يُحملون إليه و يشاركونه شرابه، و كان يخرج إلى الأديرة ليُشرب و يلهو... و حاول الوليد أن يضع مقصفاً على الكعبة ليُشرب الخمر مع ندمائه، و حدث ان استفتح بالمصحف، فظهرت له آية «و خاب كلّ جبار عنيد» فمزق المصحف ضرباً بالسهم. و هو يسبح في حوض من الخمر»^(٣٠).

المهنة و التاجر

لم تكن المهن اليدوية في العصر الإسلامي جديرة بالاحترام، لأنّ المهنة لم تكن محترمة عند العرب، فكانت أية مهنة يدوية ينظر لها بنوع من الازدراء و الدونية، لذا فإن مكانة الطبّاخ في العصر الإسلامي كانت في أدنى درجات السلم الاجتماعي.

و السبب في ذلك «إن العمل اليدوي كانوا يسمّونه «مَهْنَةً» كذلك و المَهنة بالفتح: الخدمة... و الماهن: الخادم، و قد مَهَنَ القوم أي خدمهم. (مهن المرأة أي جامعها و إمتنه: استعمله للمهنة) و أصل الكلمة من الوتهان و لذلك يوصف الحقير و الضعيف و القليل بـ «المهني»؛ و من هنا جاء احتقارهم لـ «بني حنيفة» لأنهم كانوا يعملون بالزراعة، كما كانوا يسمّون

(٢٩) علي المقرئ، الخمر و النبيذ في الاسلام، ص ص ٩٥-٩٦

(٣٠) المصدر نفسه، ص- ٩٩

«بني سُليم» «القيون» أي العبيد لأنهم كانوا يشتغلون بالحدادة... و كان العمل الأمثل لديهم التجارة بالنسبة لقريش و الغزو أو النهب و السلب غيرهم، و هناك قول مأثور «تسعة أعشار الرزق في التجارة»^(٣١).

لذا أعتبرت التجارة هي الظرف الثالث بعد نظام المحطّات و البريد و الحجّ، فالتاجر في العالم الإسلامي يحظى باحترام و أهميّة، مرتبط في الأصل بإيمانه. كان النبي محمد مؤسس الإسلام، نفسه تاجراً، فأصبح على تلك المهنة و على التّجار نوعاً من السمو و الاحترام الذي فتح للتاجر مداخل المجتمعات الراقية. إذ لم يكن العرب كأشراف الأوروبيين الذين يسخرون من التّجار و يزدرونهم، أو الموقف الصيني الذي أعتبر فيه التاجر طفيلياً، يعيش على الفائض من تبادل السلع. لهذا ما لبثوا أن انضموا إلى المسيحيّين و اليهود و الفرس في نقل البضائع من المنتج إلى المستهلك. إذ ذكر ابن خراذبة في «كتاب المسالك و الممالك» دور التّجار اليهود في تجارة العالم الإسلامي. فيقول: «إنّ هؤلاء التّجار يتكلّمون العربية و الفارسية و الرومانية و الإفرنجية و الأسبانية و السلافية. و يسافرون من الشرق إلى الغرب و من الغرب إلى الشرق بالبرّ و البحر»^(٣٢).

فسافر التّجار العرب إلى مناطق بعيدة، و يُذكر أن أبو عبيدة الصغير زار الصين في منتصف القرن الثامن، و قام تاجر من البصرة بتمويل التجارة إلى الصين عام ٧٧٥م. كما إن فرقة من الجيش بعثت إلى البحرين عام ٨٢٥م لمحاربة القراصنة الذين كانوا يهاجمون السفن الصينية و الهندية و الإيرانية^(٣٣). المحمّلة بالحرير و التوابل.

و هنالك عدة أقوال تنسب للنبي حدّد فيها الرتبة أو الوضع المشرف للتاجر في التسلسل الهرمي. «ففي يوم القيامة، فإن التاجر المسلم المستقيم

(٣١) خليل عبد الكريم، محمد و الصحابة، ص- ٣٧

(٣٢) Vollmer, Keal, Naga-Berthong, Silk Roads. China Ships, p.76

(٣٣) Hodges, R. & Whitehouse, D. Mohammed, Charlemagne & The Origin of Europe 1983, p.143

و الصادق هو في مرتبة الذين استشهدوا من أجل إيمانهم». قول آخر: «التاجر الحقيقي و الصادق سيجلس تحت ظلّ عرش الله يوم القيامة». أما الخليفة عمر فقال: «ليس هنالك مكان أموت به مرتاحاً كما في السوق، أبيع و أشتري لعائلتي»^(٣٤).

و أعطانا الغزالي، في القرن الحادي عشر صورة عن قصد التاجر المثالي. عليه أن يبدأ عمله بقصد صافي النية، فتوعاً بما يحصل عليه من الأرباح بطرق قانونية، و صرف تلك الأرباح على عائلته و الأغراض الدينية. و أن يضع أمام عينيه العدل و العمل بالبرّ كمقياس يقوم به في تعامله التجاري و يروّج الاستقامة في السوق و يكبح عدم الإنصاف. و أن يأتي إلى السوق مليئاً بالطموح و يتركه عندما يحصل على أرباح كافية لاحتياجاته^(٣٥).

لكن يقع في بعض الأحيان خلط بين المهنة و التجارة، فنجد مثلاً في تجارة النسيج و التوابل، كليهما يحتويان على نوع من النشاط، فتاجر الأقمشة يجب أن يرجع إلى المهنة و الحرفة، لأنّ تاجر الأقمشة عليه أن يكون خبيراً و له معرفة بعرض تلك الأقمشة و الأساليب المناسبة لخزنها. كما ينطبق هذا على تاجر التوابل، عليه أن يكون على معرفة و علم بأنواع العقاقير و العلاج و العطور، بأنواعها الجيدة و الرديئة و المزيفة أي المغشوشة. و أن يفهم مزج النسب من المساحيق و العقاقير. لذا كل من تاجر الأقمشة و التوابل تابعان إلى صنف التجار، لأنهما يشتريان و يبيعان و يحصلان على الأرباح من تلك التجارة^(٣٦).

كان التجار و الجغرافيون يعتمدون على بعضهم البعض، فيحتاج التجار الى خرائط و عمل الخرائط يحتاج إلى معلومات. فالتجار يزورون

T.W. Arnold, Newton, Arthur Percival (editor) 'Travel & Travellers of (٣٤) the Middle Ages' p.93

Ibid. p.93

(٣٥)

Lopez, Robert S. & Raymond, Irving W., 'Medieval Trade in The (٣٦) Mediterranean World, p.25

الجغرافيين قبل البدء برحلتهم، و بعودتهم يشاركون الجغرافيين بالمعلومات التي حصلوا عليها، عن عدد أيام الرحلة من منطقة إلى أخرى، أو معلومات عن طرق معينة، و حسابات كلفة الرحلة، و ثمن رسم الخريطة. و الجغرافي بدوره يرسم الخريطة في إعادة بناء العالم على المعلومات التي حصل عليها من التجار. لذا فإنّ المعلومات الأولى عن التوابل اتت عن طريق الجغرافيين القدامى^(٣٧).

لم يستمر هذا التقدّم الحضاري لأكثر من قرن، بل طغت المؤامرات و الحروب المتواصلة و اسفاف بعض الخلفاء و تهتكهم، أدت هذه العوامل إلى انهيار الدولة الأموية و ظهور الدولة العباسية في العراق.

* * *

العصر العباسي

كانت بغداد بالنسبة لمفكّري العصر الوسيط من الرخالة و البلدانيين و كتاب التراجم و غيرهم من المؤلّفين القدامى تلّقب «بأمّ الدنيا، و سيّدة البلاد و جنة الأرض، و مجمع المحاسن و الطبقات، و معدن الطرائف و اللطائف. ليس لها نظير في مشارق الأرض و مغاربها... حتى كأنّما سيقّت إليها خيرات الأرض، و جمعت فيها ذخائر الدنيا و تكاملت بها بركات العالم»^(٣٨).

اختار المنصور العراق لأهميّة موقعه الاستراتيجي، و جعل بغداد العاصمة مركز حكمه لأنها تقع في وسطه، و اعجب التنظيم و التنسيق رسل ملك الروم، الذي طلب ايضاحات وافية عن المدينة التي صوّرت له «أرضها و أسواقها و شوارعها و قصورها... فكان ملك الروم إذا شرب دعا بالصورة فيشرب على مثال سويقة نصر و يقول: لم أر صورة شيء من

(٣٧) Standage, Tom, an Edible History of Humanity, 2009, P. 76

(٣٨) ميخائيل عواد، صور مشرقة من حضارة بغداد في العصر العباسي، ص- ٥

الأبنية أحسن منه»^(٣٩).

و وصفها اليعقوبي بقوله: «فليس من أهل بلد إلا و لهم فيها محلّة و متجر و متصرف، فاجتمع بها ما ليس في مدينة في الدنيا»^(٤٠). و كانت كل مهنة في سوق خاص بها، فيقع السوق الكبير في حيّ الكرخ، فهناك دار البطيخ، و سوق الطعام و فيها حوانيت للخبازين و القصابين، و سوق الأزهار و سوق الذهب، و سوق الخراف، و سوق بيع الكتب، و سوق خاص للصينيين حيث تباع المواد الصينية^(٤١).

كما بدّلت الثورة الزراعيّة التي حدثت في تلك الحقبة، المفاهيم المتعارف عليها في الزراعة، بينما نجد أن الزراعة في عصر الرومان و البيزنطيين، هو زرع الأرض مرّة كل سنتين، و تحت ظروف خاصّة جداً مرّة في السنة، بينما ظهر في العالم الإسلامي المناوبة في زراعة الأرض، فأصبحت الأرض تزرع أربع مرّات خلال عامين بدل مرّة واحدة، فحنطة الشتاء يتبعها السّرغون، و الذرة الحلوة في الصيف^(٤٢). كان الحاصل يزرع مرتين في السنة كالرز في العراق، و الحنطة في اليمن و القطن في مصر. إن الكتاب العرب الذين كتبوا عن الزراعة، حتّوا على استعمال سماد الحيوانات غير الجافّ بكميّات كبيرة، و حراثة الأرض مرّات عديدة قبل زرعها بالسكرّ أو القطن.

انتشرت زراعة الرز^(٤٣) في العراق، و زرع في المناطق الجنوبية لأن الجوّ

(٣٩) الكبيسي، حمدان عبد المجيد، أسواق بغداد حتى بداية العصر البويهي، ١٩٧٩، ص- ١٠٢

(٤٠) المصدر نفسه، ص- ٣٥

(٤١) M.M. Ahsan, Social Life Under the Abbasids, p. 150

(٤٢) Watson, Andrew 'The Arab Agricultural Revolution & its Diffusion, (٤٢) 700-1100, p.1

(٤٣) يذكر أبو حنيفة الدينوري من أن العرب لا يزرعون الرز في أراضيهم، إن العرب القدامى على ما يظهر، كانوا يشترون القمح من سوريا. حيث يذكر عن ابن الفقيه الهمداني، عندما غزا عتبة بن غزوان منطقة البصرة، لم يكن العرب يعرفون ما هو الرز.

الحرار و الرطب مناسب لتلك الحبوب. و انتشرت زراعة الرز أثناء الحقبة الأولى من حكم العباسيين. هنالك دليل عند «أبن حواربة و قدامة» اللذين ذكرا المناطق المنتجة للرز في مناطق السواد التي تروى بنهر الفرات و نهر الصويرة^(٤٤). كان أكل الرز يعتبر ترفاً في المناطق التي لا ينمو فيها بكثرة.

إن معظم وفرة الوسائل و الأجهزة قد نقلت و لم تبتكر من قبل العرب، مثل حصر المياه و خزنها و رفع المياه بالقنوات. و من أهمها السدود الجديدة و القنوات تحت الأرض التي تزود بسدادة للمياه الجوفية و جلبها من مسافات بعيدة، و عدد متنوع من الدواليب التي تديرها الحيوانات أو القوة المائية، التي تستعمل لرفع المياه في بعض الأحيان إلى ارتفاع كبير من القنوات و الأنهر و الآبار و مخازن المياه^(٤٥). و انتشرت زراعة البساتين و الحدائق الملكية. كانت تلك الحدائق موجودة أينما وجد الحاكم. فجلبوا نباتات غريبة، منها بعض المزروعات الجديدة التي طوّروها و جعلوها تناسب المناخ الجديد و الأرض الجديدة.

« كانت المستوطنات دائمة على شواطئ دجلة، إذ يقال إن الديكة في الفجر كانت تجيب بعضها البعض، و كان باستطاعة الشخص أن يسير من سطح دار إلى آخر في بغداد حتى يصل البصرة»^(٤٦).

« إذ ترك حراس العدو الذين انهزموا بسرعة، سلتين من التمر و الرز بقشره. و طلب عتبة من جنده أن يأكلوا التمر و يتركوا الرز، إذ تصور أن العدو ترك تلك الحبوب عن قصد ليسم بها جيشه. و حاول البعض أن يذبح الخيل التي أكلت منه، و لكن بعضهم اقترح أن تترك لليوم التالي، و عندما وجدوا أن الخيل بصحة تامة، عندئذ أزالوا قشر الرز بوضعه على النار، ثم طبخوه و وجدوا طعمه لذيذاً». و ليس غريباً من أن العرب لا يعرفون الرز، بل لم يكونوا يعرفون حتى الخبز الأبيض نسبة إلى ما ذكره البلاذري في كتاب «فتوح البلدان ص - ٣٤٢».

(٤٤) التنوخي، نشوار المحاضرة، المجلد الثامن، ص - ٥٤

A. Watson, p.12

(٤٥)

Ibid. p. 17

(٤٦)

و استكمل نموّ بغداد بتوسّع الأطراف التجاريّة، حيث ارتبط سوقها بالمراكز الحضريّة الأخرى في أرجاء الدولة العباسية، وتحول ميناء البصرة إلى مركز لتجارة حيويّة عالميّة. و «وجدت التوابل طريقها إلى الأطباق الشهية و اللذيذة لمبتكرات الطعام الجديد، فتغذّوا بلبان الحضارتين البيزنطية و الفارسية، و قلدوهم تدريجياً في التمتع في ملذّات المائدة و الاستمتاع بملذّات الحياة»^(٤٧).

أصبحت بغداد في تلك الحقبة مركزاً لثقافة واسعة الانتشار، و رمز القوة و الغنى. و المركز الذي تجلب له البضائع من أنحاء العالم. و كما وصفها أحد الكتاب المعاصرين، منذ منتصف القرن الثامن، «إنّها السوق التي تجلب لها بضائع العلم و الفن، حيث يجري البحث كمنّ يبحث عن الحكمة الرجل عن جماله التائه، الذي كان حكمه على القيم مقبولاً في أرجاء المعمورة»^(٤٨).

سمّي عصر هارون الرشيد بـ"العصر الذهبي"، الذي عاصر الإمبراطورة إيرينا في القسطنطينية، و الملك شارلمان في فرنسا، و من قبله بزمن قليل كان يجلس على عرش الصين الإمبراطور تسوان دزونج Tsuan Tsung، لكن يزهم هارون الرشيد جميعاً في الثراء، و السلطان، و أبهة الملك، و التقدّم الثقافي الذي ازدان به حكمه^(٤٩). جمع حوله عدداً كبيراً من الشعراء، و الفقهاء، و الأطباء، و النحويين، و الراقصات و الراقصين، و الفنانين، و الفكهين المرحين. كان ينقد أعمالهم و أقوالهم نقد العالم الخبير، و يجزيهم عليها بسخاء.

و ظهر آنذاك موجة جديدة من المثقّفين و ذوّاقه الطعام، يهتمون بفن الطعام بالإضافة إلى اهتمامهم بالأدب و الشعر و الموسيقى. لم تقتصر هذه الموجة الجديدة على الطبقة الغنيّة المترفة، إنّما شملت أجزاء من الطبقة

(٤٧) حبيب الزيات، فن الطبخ و إصلاح الأطعمة في الإسلام، ص ٢-٣

(٤٨) دفيد وينز، فنون الطعام في دار السلام، مجلة الغذاء العربي، عدد ٣، ص-٣٦

Durant, The Age of Faith, Part: IV, p.198

(٤٩)

الوسطى و بقية المناطق الحضريّة في أنحاء الإمبراطورية. دار النقاش حول الطعام، و أصبح من المواضيع المهمّة في جلسات و موائد الخلفاء و الأمراء و الخاصة من الناس. ظهرت في مثل هذا الجو المترف، أساليب الطبخ المتباينة التي كانت قد تراكمت في هذه المنطقة عبر التاريخ، و انعكست في مأكولات معيّنة، باستعمال موادّ جديدة في الطبخ مثل اللوز المطحون و الجوز و الفستق. «و من تفرّغ لاستقراء الألفاظ الأعجميّة التي نطق بها ألسنة الطهاة و الشعراء و الأدباء في عهد العباسيين و الفاطميين، كالبزماورد و السندود و النمكسود و السنبرسج و الطباهج و الزيرباج و الكرديناج و السكباج و الفالودج»^(٥٠) و اللوزينج و الخشكنانج و من سائر الألفاظ التي ألحقت بهم، يتّضح له غلبة الفنّ الفارسي على الموائد العباسية، منذ أيام البرامكة خصوصاً^(٥١).

أصبحت أنواع المأكولات الجديدة، شائعة و منتشرة على الأقلّ في مطابخ الذين كتبت لهم الكتب من الأمراء و الأثرياء، و ذكرت جميع المزروعات الجديدة في تلك الكتب. فمثلاً أصبح السكرّ المادة الرئيسيّة التي تستعمل في الحلوى بدل العسل، في تحلية عصير النارج و الليمون اللذين كانا يستعملان على نطاق واسع في تحضير اللحوم و السمك و الدجاج و الحلوى^(٥٢).

كانت تربية الدجاج شائعة بين سكان الأرياف و المدن كذلك، و مصدر^(٥٣) للبيض و اللحم. و وجد في بغداد آنذاك عدد من الأسواق منها سوق

(٥٠) الفالودج: و العرب لا تعرفه حتى حكى أن عبد الله بن جدعان، و كان سيّدا شريفا في قرقيش، وفد على كسرى مرة و أكل عنده الفالودج فتعجّب منه و سأل عن حقيقته، فقيل: هي لباب البرّ يلبك مع العسل، فابتاع غلاما يصنعه، و قدم به إلى مكة فصنع بها الفالودج فوضع موائد بالأبطح إلى باب الجامع، ثم نادى: من أراد أن يأكل الفالودج فليحضر. (أبن قتيبة- عيون الأخبار، كتاب الطعام، ص- ٢٠٣)

(٥١) حبيب الزيات، فن الطبخ و إصلاح الأطعمة في الإسلام، ص- ٣

A. Watson, p.25

(٥٢)

(٥٣) ذكر الجاحظ في كتاب الحيوان، إن فروج الكسكسرية كان مفضلاً على غيره، و هي

الطيور التي كان الدجاج أحدها. و أوصى الأطباء في ذلك العصر بأكل الدجاج، فكان يستعمل بكثرة بين سكان الطبقة الغنية. و يطبخ بطرق مختلفة، و له أسماء متنوعة حسب طريقة الطبخ^(٥٤).

و أضاف الخلفاء العباسيون و طهاثهم و ندمائهم إلى تقاليد المطبخ الفارسي أنواعاً أخرى من الطعام في ولائهم و مجالسهم التي كان يؤمها الشعراء و الندماء و المغنون، فلم يقتصر المطبخ على الطبقة الحاكمة و رجالها، إنما انتشر هذا الفن بين أجزاء أخرى من الطبقات الذين أفوا مثل هذا النوع من المآكل في المطاعم و المشارب. كما أدركوا ما لفنّ الطبخ من الأثر في تعديل الأمزجة و السيطرة عليها، بالإضافة إلى الاستمتاع بملاذ الذوق. أصبح استهلاك تلك الأطعمة دليلاً و برهاناً على الثروة و الجاه و رمزاً للمنزلة و المكانة في المجتمع.

دور الطباخ و أدوات الطبخ

إنّ دور الطباخ و موقف المجتمع منه، يشبه لحدّ كبير الموقف من الطباخ في الصين في عصري «تانج و سونج» فلم يكن الطباخ متعلماً، و لم تكن مهنة الطبخ من المهن المحترمة.

كانت أنواع المآكل التي يطبخها الطباخ تتناقل و تحفظ كسرّاً من أسرار العائلة، تنتقل من جيل إلى آخر. و لمّا كان الطباخ يجهل القراءة

قرية تقع في السواد بين نهر دجلة و الفرات. كان دجاج كسكر سميناً، ذا طعم طيب و نكهة لذيذة. يقال أن حجمه يصل في بعض الأحيان إلى حجم الماعز أو الخروف. (الحيوان، الجزء ٢، ص- ٢٤٨).

و لا يذكر الملاحظ ما إن كانت هنالك مزارع لتربية الدجاج و تجهيز البيض للأسواق فذلك غير معروف. و لم يكن هنالك مزارع اصطناعية لتربية الدجاج أو حاضنات لفقس البيض كما كان في مصر آنذاك. كان الدجاج يذبح في الليل، نسبة إلى الملاحظ، و يترك لليوم التالي منقوعاً باللبن.

والكتابة، فلم يدون ما يعرفه من سر المهنة. و هناك سبب آخر في عدم تدوين وصفات أنواع الطعام «هو أن الشخص الذي يكتب الوصفة و يراجعها أثناء عملية الطبخ لا يعتبر طبّاحاً ماهراً و قديراً، و يجب تعلم الطبخ بالملاحظة»^(٥٥).

لكن منذ القرن التاسع و حتى القرن الثالث عشر، عندما كانت بغداد عاصمة الإمبراطورية، أدى الاهتمام بالطعام و الأساليب المختلفة في الطبخ، إلى كتابة كتب عديدة عن فنّ الطبخ في تلك الحقبة. و لما كانت الوصفات الموجودة في تلك الكتب تعتمد على نصوص سابقة، فربّما كان الطبخ على نفس النمط الذي كان عليه في الفترات السابقة. تعكس لنا تلك الكتب وضع فنّ الطبخ في تلك الحقبة الزمنية و الطلب الواسع على المأكّل المتعلقة بالمزروعات الجديدة التي انتشر استعمالها في تلك الفترة.

لكن ليس هنالك معلومات كافية عن الذين يقومون في تحضير و طبخ الطعام في مطبخ الخليفة أو في بيوت الطبقة الغنية. يذكر المسعودي أن هنالك شخصاً مشرفاً، يعتبر الرئيس و يسمّى القيم أو وكيل المطبخ. و واجبات القيم هي تحضير قائمة الطعام و تنظيم المواد و توظيف أشخاص لإدارة المطبخ و المسؤول عن عدد الطبّاحين و الخدم. أما رئيس الطهاة فهو المسؤول عن نوعية و مستوى الطعام الذي يطبخ في المطبخ. و من صفات الطبّاح الجيّد، أن يكون أميناً و بارعاً في فنّ الطبخ. و يعتبر الجاحظ أن الطبّاح من «السند» هو من أحسن الطبّاحين، لتحضيره و طبخه الأنواع اللذيذة من المأكّل التي تعتبر جزءاً من طبيعته. كما كان هنالك سمعة جيّدة و شهرة للطهاة المصريين و الهنود. و يُجلب الطهاة المشهورون من مناطق بعيدة إلى مطبخ الخليفة في بغداد. و يذكر من بين الأسماء أسم الطاهي «طاهر» الذي جُلب إلى بغداد من خراسان .

كان الطهاة يرتدون لباساً خاصاً، يميّزهم عن الآخرين في المطبخ،

- C. Roden, Early Arab Cooking & Cookery, PPC. No. 6, 1980, pp.16- (٥٥)
17

و معظمهم من الرقيق، خاصة الفتيات اللواتي كن أكثر خبرة في الطبخ. كان يفضل الرقيق الأسود من الرجال الذين يشترون من سوق النخاسة للقيام بالطبخ. أما الطبقة الوسطى فكانت الزوجة تقوم بالطبخ للعائلة، بما في ذلك غسل الأواني و طحن التوابل و البهارات^(٥٦).

من الطبّاحين الذين اشتهروا في العصر العباسي رجل يدعى «يحيى الأزرق»، هو أحد أشهر الطبّاحين العرب في التاريخ بعد إبراهيم بن المهدي شقيق الخليفة هارون الرشيد. كان يحيى الأزرق طبّاح الخليفة المعتمد الذي سجن ثلاث سنوات في أقبية قصر القبة الخضراء. «كان الرجل في عباءة، على كتفيه دثار صوف، يقرأ رقاً أصفر في نور سراج بزجاجة رقيقة وصفه الحلاج في «الطواسين»، يحيى الأزرق لا يقرأ شعراً، بل وصفة لطبق فارسي الأصل يسمونه «الزرباج»^(٥٧).

كان للطبّاحين علم بطرق الطبخ و حفظها، التي انتقلت من الشرق و الحضارات الكلاسيكية. فكانت طريقة تجفيف و تبييس الأطعمة منتشرة على نطاق واسع منذ عصر الجاهلية، كان العرب في الجاهلية يحبون لحم القديد. و استعمل الخلّ كعامل لحفظ الأطعمة و مانع للعفونة. و كانت الخضراوات المطبوخة تحفظ بالخل. و استعمل الملح كذلك في حفظ الأطعمة، إذ كان الطبّاح يقطع اللحم إلى قطع يتركها في الشمس بعد أن تمّلح، حتى تجف. كانت هذه الطريقة من أكثر الطرق الشائعة و المتبعة في حفظ الأطعمة.

M.M. Ahsan, p. 155

(٥٦)

(٥٧) ربيع جابر، جريدة الحياة، ٣٠/١٠/٢٠٠٢

- وصفة الزرباج: «تؤخذ دجاجة فتفصل و تقطع ثم تجعل في قدر نظيفة و يصب عليها نصف رطل ماء عذباً و نصف أوقية زيتاً طيباً و بعض بياض البصل و يغلي و يصب عليه الخل الأبيض و نصف رطل من السكر الأبيض و اللوز المقشور و أوقية من ماء الورد و أوقية أبازير فلفل هندي و قرفة صينية و زنجبيل مصور في خرقه رقيقة، و تترك على النار حتى تنعقد و تصير بلون الذهب ثم تقدّم ساخنة إن شاء الله».

و تحفظ الفواكه بتجفيفها بالشمس مثل التين و الفستق و الجوز، و ترسل الفاكهة المجففة إلى بغداد من دمشق و فلسطين بكميات كبيرة كجزء من الخراج. و وجدت مستودعات لحفظ الرقي «البطيخ الأحمر» و أنواع أخرى من الفاكهة في البصرة.

أما حفظ الفاكهة بالعسل و السكر فهي طريقة يرجع أصلها إلى العصر الروماني، خاصة إن التراجم اليونانية كانت منتشرة في تلك الحقبة، و غالباً ما وصف الرحالة المسلمون منتجات الأقطار المختلفة و المدن المهمة المشهورة بحفظ الفاكهة بالعسل و السكر. و من الطرق المتبعة في حفظ الأطعمة الثلج، خاصة الأطعمة الطازجة مثل البطيخ الذي كان ينقل من خوارزم إلى بغداد بعلب من الثلج^(٥٨).

كان الطهاة يطبخون حتى اللون المعقد من أنواع الطعام في قدر واحدة، و نجد أمثال واضحة عند البغدادي. كما باستطاعتنا الحصول من كتب الطبخ و الكتب الطبية و الأدبية على فكرة واضحة عما كان يستعمل من أواني مختلفة في العصر العباسي. أهمها القدور التي كان يستعملها الطباخ على نطاق واسع، المصنوعة من الفخار و النحاس بأحجام مختلفة، لكن يجب أن يكون النحاس قد «بُيِّض» قبل الطبخ به. و حدت أحجام القدور بنوع الطعام، ف «القدور الكبار للسكباجات و الحنطيات... و الأوساط للزيرباجات و الاسفدباجات و من غيرها ذلك من الألوان اللطاف، و الصغار للقلايا و الطباهجات و ما جاء من ذلك من الألوان الصغار»^(٥٩).

حبذ البغدادي الطبخ في قدور من الحجر، فيقول: «ليختر من القدور البرم، ثم من بعده الفخار»، و آخر ما يستعمل قدر الصفر، و يعتقد البغدادي إنه ليس هنالك أسوأ من استعمال تلك القدور في الطبخ. و يؤكّد على تنظيفها، بجلفها أولاً بمسحوق الطابوق، ثم بمسحوق الزعفران و

M.M. Ahsan, pp.113-114

(٥٨)

(٥٩) ابن السيار الوزاق، كتاب الطبخ، ص- ١١

أخيراً بورق الليمون «الأترج الطري»^(٦٠).

حتى إن الشاعر كشاجم وصف تلك القدور:

سوداء تُحدى على ثلاثٍ لها عجاج من الدخان^(٦١)

كان لتلك القدور الكبيرة الحجم عروتان، تستعمل في طبخ الحبوب و السكباچ و اللحم المسلوق، و مثل هذه القدور تستعمل في الطبخ للمناسبات كالأعراس، لذا من الممكن أن تؤجّر بمبالغ معيّنة. و يذكر إن حجم القدور في مطبخ يعقوب بن ليث الصفار، كانت تتسع لأربع من الماعز في آن واحد. أما القدور المتوسطة الحجم، فكانت تستعمل لطبخ الزرباج و الاسفذاب و كانت القدور الصغيرة الحجم تستعمل للقلبي و الطباهج. و كان يطلى قعر القدر بالدهن أو مادة تتحمّل حرارة النار. كانت القدور الشامية أحسن نوعية، أما القدور الكبيرة الحجم فكانت تصنع في مدينة «أرف» (Ma'rv)^(٦٢).

كان استعمال الوقود في الشرق هو الفحم أو الحطب أو «المُطال/ روث الحيوانات». و ذكر محمد البغدادي، إن الحطب يجب أن يكون يابساً و يفضل خشب الزيتون و البَلوط الأخضر اللذان يعطيان دخاناً لاذعاً

(٦٠) البغدادي، محمد بن الحسن بن محمد ابن الكريم، كتاب الطبخ، صححه و نشره د.

داود الجلبلي، ١٩٣٤ ص- ٧

(٦١) كشاجم، ديوان كشاجم، تحقيق: خيرية محمد محفوظ، ص- ٦٦

(٦٢) أبن السيار الوزاق، كتاب الطبخ، ص- ١١

- و يذكر ابن السيار الوزاق أدوات المطبخ الأخرى، منها المقلاة تصنع من النحاس أو الحجر و تستعمل لقلي البيض و السمك، و تعتبر المقلاة المصنوعة من الفولاذ أحسن الأنواع لقلي السمك. و الإطباق، و هي قطعة من النحاس المسطحة الشكل، كانت تستعمل كمقلاة. و اللوح و هي الخشبية التي يفتح عليها العجين بأشكال مختلفة من الكعك و الخبز. و الشوتيق، كان يصنع من الخشب أو من خشب شجر العناب. و السّفود، و هو سيخ من الحديد يستعمل لشي اللحم أو السمك في التنور. و الطنانجر، و هي تتكوّن من وعاء من النحاس يشبه الطبق، بلا غطاء يستعمل لطبخ أنواع الحلوى و يستعمل للبيض و الفالودج.

برائحته، و يجب تجنّب خشب التين، لكن حتى في عصر البغدادي أصبح الخشب نادراً في القرن الثاني عشر، و من الصعب الحصول على وقود جيّد. ارتفعت الأسعار بسبب زيادة السكان و قطع الأشجار.

الموقف من الطباخ

و ذكر الشابستي من أن «عبّادة» المعروف بـ «عبّادة المخنث»، كان أبوه من طبّاخي الخليفة المأمون، فكان يرافقه والده أثناء الطبخ، «فخرج حاذقاً بالطبخ»، بعد وفاة والده، استدعاه المأمون «فلما وقف بين يديه تنادر، و حاكى و مازح، فاستطابه المأمون»، و أصبح أحد ندمائه^(٦٣).

و «أمر المأمون في بعض الأيام، بأن تحضّر اللحوم و الحيوان و ما يحتاج إليه من آلة الطبخ و قال للندماء: ليطبخ كل واحد منكم قدرأ. و طبخ هو قدرأ، و طبخ كذلك أخوه أبو إسحاق قدرأ، ففاحت لها روائح غلبت على روائح قدورهم طيباً و عطراً. فعجبوا من ذلك، و عبّادة حاضر، فحسده. فقال: إن أردت أن تزيد في طيب قدرك، فصبّ فيها سكرجة، فقال المأمون ويلكم ما هذه الرائحة التنتة؟ قال عبّادة: رائحة قدر أخيك الطباخ؟ قال ماذا طرحت فيها حتى عادت بعد الطيب إلى هذه الرائحة؟ فقال: سكرجة كامخ كبر أشار بها عبّادة. فقال: أما علمت أنك إذا أدخلت جسماً ميتاً على جسم حي أفسده؟ فحقدتها المعتصم على عبّادة. فلما ولي المعتصم، أمر بقتله، ثم قال: ما لهذا الكلب من القدر ما يُقتل، و لكن أنفوه»^(٦٤).

و ذكر الشابستي قصّتين مختلفتين تمثّل مقام الحرفة و منزلة الطباخ في

(٦٣) قال كشاجم: «يستظرف من النديم، أن يصف اللون الغريب من الطبخ، و الصوت البديع، و الشعر الشجي، و اللحن من الغناء. و رأيت من أهل هذه الطبقة يقولون: إن من لم ينشد عشرة أصوات، و يحكم من غرائب الطبخ عشرة أنواع، لم يكن عندهم ظريفاً كاملاً و لا نديماً جامعاً». (الشابستي، الديارات، ص - ١٨٦)

(٦٤) الشابستي، الديارات، تحقيق: كوركيس عوّاد، ص ص ١٨٥-١٨٦

القرن التاسع، الذي يعتمد مصيره على مزاج سيّده، فيقول: ذكر عن إسحق بن إبراهيم بن مصعب الخزاعي^(٦٥) أنه قُدِّمت له الهريسة، فرأى شعرة فأوماً إلى بعض غلمانته بشيء لم يفهمه. فما لبث أن جاء بطيفورية عليها مِكَبَةٌ، فوضعها و رفع المِكَبَةَ، فإذا يد الطَّبَّاحِ بدمها في الطيفورية. فرفعنا أيدينا، و تنغصّ أكلنا ممّا ورد علينا، و قمنا و ليس منا أحد ينتفع بنفسه^(٦٦).

لكن كان في بعض الأحيان يعامل الطَّبَّاحُ معاملة حسنة حتى و لو أخطأ، و لو إنها حالات نادرة، فقد عفا يحيى بن خالد البرمكي عن طبّاحه، عندما طلب «أرزة اشتهاها». فأمر الطَّبَّاحُ باتخاذها بدهن النارجيل (جوز الهند) فغلط الطَّبَّاحُ و جعل مكان الدهن نطفاً و أتاه بها، فلما وضع يده فيها قال إرفع. و لم يقل شيئاً سوى ذلك».

أو عندما اجتمعوا «على مائدة محمد بن عبد الله الطاهر^(٦٧)، و كان قد تقدّم بإصلاح لون اشتهاه. فعمل له و جاء به الطَّبَّاحُ بنفسه حرصاً على التقرب من قلبه. فلما قرب منه عشر بعجلته فافلت الطيفورية على محمد فصارت ثيابه و تحته من فرش آية. فقام للوقت غير ثيابه و اغتسل و عاد إلينا بوجه طلق و لم يؤثّر فيه ما جرى و جلس على المائدة ثم قال عليّ بفلان الطَّبَّاحُ. فجيء به و هو لا يشك في حلول النقمة. فقال له احسبنا قد رُعنالك. أنت حرّ لوجه الله عزّ و جل. و فلانة الجارية لك و قد زوجتكها.

(٦٥) «الأمير اسحق بن إبراهيم بن مصعب الخزاعي، كان صاحب الشرطة أيام المأمون و المعتصم و الواثق و المتوكل. فبقي يتولاها أكثر من عشرين سنة، و كان يسمّى بصاحب الجسر، لآته كان يتولى أمر الجسرين في بغداد. كان صارماً سائساً حازماً. مات سنة ٨٤٩م». (الشابستي، ص-١٢٣)

(٦٦) الشابستي، الديارات، ص ص ١٢٣-١٢٤

(٦٧) «محمد بن عبد الله بن طاهر: كان كريماً سرياً جواداً سمحاً حسن الأخلاق مع أدب و حسن معرفة و افتتان في سائر العلوم، و ضبط و سياسة و تقدّم في التدبير. و كان الخليفة المتوكل استدعاه في سائر خرسان لما مات اسحق بن إبراهيم الطاهري و ولّاه خلافته في بغداد». (الشابستي، ص-١٢٢)

و أمر له بصلة و كسوة. فاقبلنا بالدعاء له. و تعجبنا من فعله»^(٦٨).

و لم تخلُ قصص «ألف ليلة و ليلة» من ذكر الطبخ و الطباخين، و قصة حسن البصري خير دليل على ذلك. عمل حسن البصري في دمشق عند أحد الطباخين الذي تبناه، و حدث أن مرَّ أبين الوزير عجيب بن حسن على دكانه، فقدم له زبدية حبِّ رمان، و تستمرَّ القصة بوصف الوزير و كيف حنَّ قلب حسن البصري لعجيب، عندما غسل يديه و قدّم المنديل له بعد أن رشها بماء الورد، و بعدما انتهى الوزير و حاشيته من الأكل عاد إلى قصره، فتحدّث عن حبِّ الرمان ولذّة طعمه، عندما سمعته الوالدة، طلبت منه أن تجرّب ذلك الطباخ في طبخه حبِّ الرمان، فأعطته زبدية، ملاًها الطباخ بحبِّ الرمان، قائلاً له: «لا يستطيع أحد أن يطبخ مثل هذا حبِّ الرمان إلا والدته».

عندما ذقت الوالدة الطعام، بكت و عرفت طابخها من جودة الطبخ. لكن موقف الوزير كان موقفاً غريباً و عنيفاً من البصري، فعندما بعث خدمه، أمرهم أن: «كسروا كل شيء فيها حتى دسوته و أوانيهِ و أخربوا الدكان و كتفوه بعمامته، و قولوا له أنت طبخت هذا الحب رمان وحش، و جرّوه إلى عندي»^(٦٩). و إن دلَّ هذا الموقف العنيف من قبل الوزير إلى شيء، فإنما يدلُّ إلى النظرة العامة للطباخ و مكانته الدنية في المجتمع.

و كان للمرأة دوراً مهماً في فنّ الطبخ، بالرغم من عدم وجود كتاب واحد عن الطبخ من تأليف امرأة. و جميع ما وصلنا من كتب عن فنّ الطبخ، لمؤلفين من رجال مؤرّخين أو طبّاخين يعملون في مطابخ البلاط، استنسخت لهم كتب الطبخ من قبل الورّاقين. لم تكن إلا القلّة من النساء متعلّقات كالجواري اللواتي كان لهنّ دور مهمّ في تطوير فنّ الطبخ. و كن

(٦٨) الشابشتي، الديارات، ص- ١٢٤، حبيب الزيات، خبز الأبايزر، مجلة المشرق

١٩٣٧، ص ص ٣٨٢-٣٨٣

(٦٩) كتاب ألف ليلة و ليلة من أصوله العربية، حققه و قدم له: د. محسن مهدي،

١٩٨٤، ص ص ٢٦٨-٢٧٩

يحفظن الشعر و يتقن العزف على الآلات الموسيقية و الرقص. من الجوارى اللواتى اشتهرن في إتقان الطبخ، الجارية بديعة التى أهدها الخليفة هارون الرشيد لأبن أخيه إسحاق بن المهدي، قيل عنها أنها «كانت من أكثر الناس مهارة و عطاء في فن الطبخ، و اشتملت اختصاصاتها على الأطباق الباردة والحلويات»^(٧٠).

كما كانت شارية إحدى شهيرات المغنيات في العصر العباسي، «أخذت الغناء عن إبراهيم بن المهدي، ثم انتقلت إلى بلاط المعتصم، فالوائق، فالمتوكل، فالمعتز. كان أهل سامراء متحازبين، حزب معها و حزب مع عريب، كان الواثق يسميها: ستي. كان المعتمد العباسي عظيم الثقة بشارية لا يأكل إلا ما تعدّه له من طعام، فمكثت دهرأ تعد له في كل يوم وجبتين»^(٧١).

وجبات الطعام - العصر العباسي

أهتمّ الناس في العصر العباسي بوجبتين، الغداء و العشاء، لم تكن وجبة الفطور مهمة. كان بعض الناس يتناولون هذه الوجبة لأسباب طبيّة، و تسمى «السلفة sulfa»، و كان تناول الخمر سائداً صباحاً بين الذين يحبون المتعة، و تسمى «الصباح».

كانت وجبة الغداء، تقدّم في رابعة النهار، و غالباً ما يتناول الفرد غداءه في الحديقة، ثم ينام مدة و بعدها يغتسل، فلا يتأخر عن صلاة الجمعة التي تقام عادة بين الساعة الواحدة و الثانية بعد الظهر. كانت وجبة العشاء تقدّم بعد صلاة المغرب.

و يذكر عن الخليفة المأمون، كان يتناول خلال يومين ثلاث وجبات من الطعام. فكانت الوجبة الأولى بعد الظهر و الثانية في الصباح التالي و الثالثة

(٧٠) ديفيد وينز، في مطبخ الخليفة، مجلة الغذاء العربي عدد ٣، ص- ١٢

(٧١) أبو حيان التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص ص ١٩٠- ١٩١

في المساء من اليوم التالي. يذكر التنوخي من أن بعض الناس كانوا يتناولون وجبة واحدة من الطعام خلال أربع و عشرين ساعة^(٧٢).

و وصف الجاحظ مائدة ابن عبد اله بن عامر فقال: «يأتيه الطباخ فيمئثل بين يديه فيقول: ما عندك، فيقول: عندي لون كذا، و جذي كذا و دجاجة كذا.. ليقصر كل رجل عما لا يشتهي حتى يأتيه ما يشتهي»^(٧٣).

طعام العامة

من خلال تلك الكتب نجد معلومات متناثرة عن غذاء عامة الناس. كان الشعير و الحنطة الغذاء الأساسي في تغذية السكّان، أما أهالي جنوب العراق في الأهوار و مازندران فكانت تعتمد في غذائها على الرز. كان خبز الرز يعتبر أكل الفقراء، بالرغم من أن بعض الوصفات لها علاقة بالرز مرغوبة و محبّد أكلها من قبل الأغنياء. كان يخبز خبز الرز في زمن القحط خاصة في البصرة، التي كان الرز متوفراً فيها و رخيصاً. و يذكر ابن العوام أن خبز الرز غير مغذّ و صعب الهضم و يجب ألا يؤكل وحده، لكن يؤكل مع الملح أو الدهن أو الحليب أو الثوم أو السكر أو العسل أو العنب أو الدبس.

كما ذكر ابن قتيبة في عيون الأخبار أن مدينة البصرة كانت جنة الجياع، لأنّ الجائع في تلك المدينة يستطيع أن يشبع نفسه بقليل من خبز الرز و السمك المملّح «السحنة» بدرهمين شهرياً. و ذكر الجاحظ عدداً من القصص عن البخلاء الذين يقدمون خبز الرز مع قليل من الدبس^(٧٤).

(٧٢) التنوخي، نشوار المحاضرة، ج ١، ص-٢٧، M. Ahsan, pp.156-157

(٧٣) حبيب الزيات، آداب المائدة في الإسلام، ص ص ١٦٤، ١٦٧

(٧٤) Canard, Marius, Rice in the Near East in the first epoch of Islam, p.6,

حبيب الزيات، خبز الأرز، مجلة المشرق ١٩٣٧، ص- ٣٧٨

كتب الطبخ

و انعكست تلك الاهتمامات في موسوعات المعرفة، المعروفة اجتماعياً ككتاب «عيون الأخبار، لأبن قتيبة» و كتاب «العقد الفريد، لأبن عبد ربه». تلك الموجة الجديدة، التي اهتمت في «إثارة لذة التذوق»، فجعلت كثيراً من الخلفاء يكلفون الناس و ليس الطباخين في ابتكار أنواعاً جديدة من الأطعمة. فنظمت القصائد بمدح أنواع الطعام في مسامراتهم و نظام المنادمة. لذلك نجد بعض أنواع الأطعمة نسبت لأشخاص ربّما كانت تلك أنواعاً مفضّلة لدى بعضهم، أو أطباقاً أخرى حملت أسماء معيّنة تيمّنا بهم، مثل طبق الهارونية الذي نسب إلى الخليفة هارون الرشيد، و طبق الباذنجان البوراني، نسبة إلى بوران بنت الحسن بن سهل زوجة الخليفة المأمون.

و صدر في العصر العباسي كتب عن الأطعمة و آداب المائدة من قبل أشخاص متميّزين، تعرّفنا عليهم من خلال الأحاديث التي تصفهم بندماء و مرافقي الخليفة حول المائدة. و هم أفراد اشتركوا في جميع فعاليات و نشاطات حياة البلاط في بغداد، منهم الفرات بن بشير الذي كان قائداً و حاكماً أثناء خلافة كلّ من الهادي و الرشيد. يرجع نسبه إلى العائلات الأرستقراطية الفارسية القديمة. و إبراهيم بن المهدي الذي هو من العائلة الحاكمة، و عالم الفلك يحيى بن أبي منصور الموصلي، و إبراهيم بن عباس الصولي الشاعر، و أحد كبار الموظّفين في نهاية القرن. و علي بن يحيى المنجّم نديم الخليفة و مؤسس أكبر و أهمّ مكتبة. و أحمد بن الطيّب السرخسي، الذي كتب عن الطعام للخليفة المعتضد، و ربّ الكتاب بالنسبة للأيام و الأشهر. و أحمد بن جعفر الجاحظ، النديم و الشاعر و الموسيقار، و عارف بعلم الفلك و النحو، و والد المؤرخ أبن داية الذي كان صديقاً حميماً لإبراهيم بن المهدي^(٧٥). الذي خدم في البلاط

M. Rodinson, Maxim, Studies in Arabic Manuscripts Relating to (٧٥) Cookery, 2001, pp. 98-99

الطولوني في القاهرة و كتب في فنّ الطبخ، فكان والده كاتباً و أخصاً بالرضاعة لإبراهيم المهدي، ممّا يدل على تأثير المهدي المباشر في هذا المجال^(٧٦).

فُقد معظم الكتب التي كتبت عن الطعام، خلال الغزوات والحروب و الفيضانات التي كانت آلة تدمير لجميع الحضارات، و سلم عدد قليل منها. و الكتب التي نجت من الضياع، التي تناولت موضوع الطبخ و الأطعمة قليلة نسبياً، إذا ما قيست بالعدد الهائل الذي كتب في هذا الموضوع. فمعظمها لم يكتب بصورة عامة من قبل الطهاة الممتهين الذين يقومون بالفعل بعملية الطبخ، إنما من قبل ذوّاقه الطعام من الحكّام والأمرء و الطبقة الثرية في المجتمع، الذين كرسوا وقتهم وإمكاناتهم المالية، للمتعة الحسيّة و المعنوية. كان من حسن حظ الطعام أن ارتقى إلى مستوى فني رفيع. و قام أبو إسحاق إبراهيم ابن المهدي بدور مهم في تسجيل ما وصل إلينا من أنواع الطعام في العصر العباسي. أدى هذا الاهتمام إلى إنتاج عدد من الكتب و الرسائل عن هذا الفنّ، و أصبح موضوع دراسة خاصة.

لم يقتصر الاهتمام بكتابة كتب الطبخ على ذوّاقه الطعام فحسب، إنما شمل كثيراً من المؤرّخين و الأطباء و الفلاسفة الذين تطرقوا بدورهم إلى موضوع الطعام و التغذية من الناحية الصحيّة. كما فُقد عدد كبير من تلك الكتب، منها كتاب الطبخ و كتاب أطعمة المرضى للرازي. كان هنالك اهتمام بطعام المرضى و المزوّرات، مثل «رسالة كيمياء الطبائخ» ليعقوب الكندي، ذكر فيها «قلايا و كبود من غير مخّ .. و عجة من غير بيض و جواذب من غير رز، و حللوة من غير عسل ولا سكر، و أنواع كثيرة من غير عناصر يطول شرحها، لا يهتدي إليها الطبّاخون وهو العلم المعروف بالمزوّرات»^(٧٧).

Ibid. p.99

(٧٦)

(٧٧) حبيب الزيات، فن الطبخ و إصلاح الأطعمة في الإسلام، مجلة المشرق، ١٩٤٧،

ص - ١٧

من الكتب التي يتحسّر على ضياعها، «كتاب أخبار الزمان» للمؤرخ المسعودي، ذكر فيه «صنوف الشراب و الاستعمال لأنواع النقل، إذ وضع في المناقل و الأطباق و وصف جميل للذات الطبخ ممّا يحتاج التابع إلى معرفته والأريب إلى قيمته من المتوالدات في معرفة الألوان و مقادير التوابل و الأبراز و أنواع المحادثات و غسل اليدين بحضرة الرئيس و المقام عن مجلسه و إدارات الكاسات ... و ما قيل في الإكثار و الإقلال من الشراب»^(٧٨).

- كتاب الطبخ، لابن سيار الوراق

نشطت في تلك المدة، حركة تجارية فيما يتعلّق بالمخطوطات و نسخها من قبل أشخاص عملوا كبايعي كتب كذلك. تم بتلك الطريقة تداول جميع أنواع المعرفة من ضمنها فنّ الطبخ. و من أقدم ما وصل إلينا من مؤلّفات في الطبخ، مؤلّف يعود إلى القرن العاشر «لأبي محمد المظفر بن نصر بن سيار الوراق»، يدلّ اسمه، إنّه كان نساخاً و بائعاً لما ينسخه من الكتب. أدّت الجهود الطبيعية المشتركة لكل من ذواقة الطعام و الوراقين إلى أن يصبح موضوع الطعام و الشراب جزءاً مقبولاً من الجوّ الثقافي السائد آنذاك^(٧٩).

معظم الكتب التي أُلّفت، كتبت إلى أشخاص مهمّين في الدولة، و كتاب الوراق أحد تلك الكتب، فمن افتتاحه الكلمات التالية:

«سألت أطال الله بقاءك، أن أوّلّف لك كتاباً أجمع لك فيه ألواناً من الأطعمة المصنوعة للملوك و الخلفاء و السادة و الرؤساء، و قد عملت لك، أطال الله بقاءك، كتاباً شريفاً و مجموعاً ظريفاً مشتتملاً على منافع الأبدان و دافعا المضار... يجمع كل الألوان المشويّة و المطبوخة

(٧٨) الزيات، فن الطبخ، ص ١٥-١٦، مكسيم رودنسن، دراسة في مخطوطات الطعام العربية، ص- ٩٧

(٧٩) ابن السيار الوراق، كتاب الطبخ، تحقيق: كاي أورنبري و سحبان مروة، ص- ١٤

للحوم المسمومة... بعد أن تصفّحت أيدك الله كتب الفلاسفة القدماء و حكايات المتكلمين الحكماء..»^(٨٠).

يعرف الكتاب لغة الطبخ و مصطلحاتها التي أغفلتها المعاجم اللغوية، كما إنه دليل إلى ما وصل إليه وضع الطبخ، و تقنية الطهارة في ذلك العصر.

و من الممكن للمرء «الخروج باستنتاج منصف، مفاده أن الوراق لم يشخّص الدور الفردي لأبي إسحاق بين معاصريه بصورة موضوعية و حسب، بل إن كتاب الطبخ، كان أول دليل للطبخ باللغة العربية و من المحتمل أن الوراق ألف كتابه بين عامي (٨٠٠-٨١٣ م) و هي حقبة شهدت ذروة ضلوع أبي إسحاق في الحياة الثقافية داخل القصر و خارجه»^(٨١).

و جاء ذكر أبو اسحاق المهدي، أخو الخليفة هارون الرشيد و عمّ الأمين و المأمون، كمصدر من مصادر كتاب ابن سيار الوراق، و هو أقدم مخطوط حفظ عن الطعام. كان أبو إسحاق شاعراً و موسيقاراً بالإضافة إلى اهتمامه بالطبخ، مرافقاً و نديماً لأخيه الخليفة هارون الرشيد في مجالسه.

- كتاب البغدادي

استمرّ فنّ الطبخ و ابتكار الأنواع الجديدة في القرون التي تلت، ففي القرن الثالث عشر ظهر كتاب الطبخ عام ١٢٢٦م، الذي يحتوي على ١٦٠ وصفة، مقسّم إلى عشرة أجزاء، جمعه رجل يدعى «محمد بن الحسن بن محمد بن كريم الكاتب البغدادي»، فيقول في مقدمة الكتاب:

«ألّفت هذا الكتاب لنفسي و لمن أحبّ استعماله في صنعة الطبخ، و ذكرت من ذلك ما وقع اختياري عليه، و ربما أهملت ما هو ظاهر مشهور بين الناس مختصراً. و اتبعت ذلك من الصباغ و الطيّبات و المخلّلات

(٨٠) المصدر نفسه، ص-١

(٨١) المصدر نفسه، ص-٣

و السموك و الجواذب و الحلاوات بما اخترته كذلك. و قصدت فيه الإيجاز و الاختصار دون الإطالة و الإكثار... و رتبت في عشرة أبواب»^(٨٢).

كتب البغدادي في مقدّمة الكتاب، بشيء من الحماس عن تذوق الطعام، إلا أنه افتقد الرؤيا الشاملة لأسلافه الذين اعتبروا الطعام الجيد هو جزء لا يتجزأ من حياتهم الحضارية على اختلاف جوانبها. فقسّم ملاذ الدنيا إلى ستة أقسام، أعتبر «أفضل ملاذ الدنيا و أهمها هو المأكول... و غير محظور التأتق في المآكل و الاهتمام بها و التخصص لها»^(٨٣)، و يعتبر الكتاب ثاني أهم مصدر للطعام، يعرض ظاهرتين:

«أولاً: الاستمرارية في إعادة أساليب الطبخ، ثانياً: التغيير في تقدّم المكونات الجديدة، خلافاً لما كانت عليه في الفترات السابقة»^(٨٤).

و يعطي الكتاب فكرة عن الأنواع المختلفة من الأطعمة و الإبداع في مزج المواد على اختلاف أنواعها من التفاح و الكمثرى و اللوز و الفستق مع الخضراوات و اللحوم. و استعمال التوابل الممزوجة بالأعشاب و الجذور و عصير الأزهار التي تعطي نكهة طيبة للطعام، مع وصف دقيق لها. غالباً ما يعطي كميات التوابل و الأطياب، لكن يفتقد إلى المقاييس، إذ على الطباخ الماهر أن يقدر ما يحتاج إليه من مقادير^(٨٥).

- كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات و الطيب

امتد تأثير الموجه الجديدة امتداداً سريعاً ليتجاوز بغداد نفسها إلى مراكز المدن الأخرى في الدولة، فلم يقتصر تأثير عاصمة الخلافة على الأفطار الأخرى على النواحي الأدبية فحسب بل شمل أساليبها في فن الطبخ كذلك. أما أصل كاتب هذا المخطوط فغير معروف، ينسب على الأكثر إلى عصر

(٨٢) البغدادي، كتاب الطبخ، حققه د. داود الجليبي، ١٩٣٤، ص-٦

(٨٣) المصدر نفسه، ص-٥

(٨٤) ديفيد وينز، في مطبخ الخليفة، العصر الذهبي للمائدة العربية، ١٩٨٩، ص-١٥

(٨٥) C. Roden, A Book of the Middle Eastern Food, 1979, p.18

الأيوبيين في سورية، كتب من قبل شخص متميز، معتاد على حياة البلاط. إذ هنالك ذكر إلى السلطان و طبّاخيه و إلى المطابخ الملكية^(٨٦).

ربما كتب المخطوط أمير أيوبي، حفيد صفاء الدين أو ابن أخ سلطان حلب، صلاح الدين يوسف الملك الناصر، الذي حكم ما بين (١٢٣٦ و ١٢٥٠م)، أو المؤرخ كمال الدين ابن الأديم، أو الشاعر و المؤرخ ابن الجزار. طرأ على الكتاب تغيير و إضافات خلال العصور التي مرّت عليه. يحتوي المخطوط على قسمين، الأول عن آداب المائدة، و الثاني عن وصف لأنواع الطعام، كما هنالك فصل عن العطور و آخر عن البخور، تتعلق جميعها بالطعام^(٨٧).

الطبخ و ذؤاقة الطعام و الأدب

كانت الطبقة الثرية تستعمل التوابل بإسراف في طبخ المأكّل المختلفة، و هنالك ذكر في القصيدة إلى الدار صيني و الكزبرة و القرنفل و الزنجبيل و الفلفل و الكمون و ألمري و الملح.

يا سائلي عن أطيب الطعام سألت عنه أبصر الأنام

اعمد إلى اللحم اللطيف الأحمر فدقّه بالشحم غير مكثّر

و اطرّح عليه بصلاً مدوّراً و كرنبا رطبا كثيرا مكثرا

و الق السذاب بعده موقرّاً و دارصيني و كفاً كزبرا

و بعده شيء من القرنفل و زنجبيل صالح و فلفل

وكفّ كمون وشيء من مُري و ملء كفين بملح تدمري^(٨٨)

و كانت الاجتماعات لا تقتصر على الأدب و الشعر و إنما شملت نظم

Ibid. p.19

(٨٦)

Rodinson, Maxim, Studies in Arabic Manuscripts Relating to Cookery, (٨٧)
p 130

(٨٨) المسعودي، مروج الذهب و معادن الجواهر، الجزء الخامس، ص - ٢٥٢

الشعر في ما لذّ من أنواع الطعام، و ذكر المسعودي، أن الخليفة المستكفي طلب من جماعته و ندمانه أن يجتمعوا في يوم معيّن ليتحدّثوا عن أنواع الأطعمة المختلفة و عن الشعر الذي نظم بها، و قال لهم في بعض الأيام:

«قد اشتهيت أن نجتمع في يوم كذا و كذا فتذاكر أنواع الأطعمة و ما قال الناس في ذلك منظوماً» . .

و عندما سمع المستكفي ما نظمه الشاعر كشاجم في وصف جونة أكل، أمر بإحضار كلّ ما يجري في وصف ما يمكن إحضاره من المأكّل، المطبوخة و الأعشاب و التوابل:

متى تنشط للأكل	فقد أصلحت الجونة
و قد زيتها الطاهي	لنا أحسن تزيّنة
فمن جذي شويناه	و عصّنا مصارينه
و نضدنا عليه نعنن	البقل و طرخونة
و طيهوج و فروج	أجدنا لك تطجينه
و سنبوسجة مقلوة	في إثر طردينة
و حمراء من البيض	إلى جانب زيتونة
و أوساط شطيرات	بزيت الماء مدهونة
يؤلّدن لذّي الشهوة	جوعا و يشهينه ^(٨٩)

كان للشعراء و الكتاب دور مهم في وصف الأطعمة و شبّهوها بجمال النساء أو الطبيعة، كما كانت الحال بين أدباء و شعراء الصين في تلك الحقبة. من أهمّ الشعراء الذين كتبوا في هذا الموضوع هما الشاعران ابن الرومي و كشاجم، و كتاب البخلاء للجاحظ، الذي يعتبر كنزاً مليئاً بالمعلومات عن الطعام و العادات للطبقات المختلفة في العصر العباسي، أمّا أدب ابن قتيبة فيتضمّن روحية و ثقافة المجتمع العباسي في القرن

(٨٩) كشاجم، ص ص ٤٦٢-٤٦٣، المسعودي، ص- ٢٥١

العاشر. و سجّل أبو حيان التوحيدي الذي عاش في القرن العاشر، الحياة الفكرية، و أهتمّ في الوقت نفسه بالناحية الاجتماعية. إضافة إلى كتب الأدب القصصي مثل التلوخي في كتابه نشوار المحاضرة، فهو تصوير لحياة العراقيين في ذلك العصر، فشمّل عادات الطعام و أسعاره، و مواد الأعياد و الاحتفالات و الصيد. و هنالك نوع آخر من الأدب القصصي و هو المقامات، فمقامات بديع الزمان الهمداني متأصلة بعمق في حياة عامة الناس تكشف لنا معلومات عن المآكل المختلفة في الحوانيت و المطاعم و البيوت، و غيرها من الحقول الاجتماعية الأخرى. ثم هنالك أدب المؤرّخين كمروج الذهب للمسعودي، الذي من جملة ما شمل هو الطعام و عادات الأغنياء و الفقراء و تفاصيل عن كيفية قضاء أوقات فراغ الوزراء و الخلفاء.

هنالك وصف للحمّ الشواء في المقامة البغدادية فيقول: «ثم أتينا شواء يتقاطر شواؤه عرقاً، و تتسائل جواذباته مرقاً. و اختر له من تلك الأطباق، و أنضد عليها الرُقاق و رشّ عليه شيئاً من ماء السماق». و يستمر في وصف ما قام به الطباخ من مراحل تقطيع اللحم و طحنه طحناً جيّداً كالكلج. ثم يذهب ليشتري الحلوى، فيزن له رطلين من اللوزينج، فيصف ما يجب أن يكون عليه: «فهو أجري في الحلوق، و أمضى في العُروق، و ليكن ليلي العمر، يومي النشر، رقيق القشر، كثيف الحشو، لؤلؤي الدهن، كوكبي اللون، يذوب كالصمغ قبل المضغ»^(٩٠).

و غالى العباسيون في تفنّنهم بالتفاح، كان من الفاكهة التي تقدّم هدايا، و لم يكن التفاح رمزاً إلى الخطيئة كما هي الحال في المسيحية آنذاك، بل غالباً ما كان يرمز للحب. و كانوا يفضّلون الكتابة و أحياناً التصوير عليه، لرائحته الطيبة، هنالك طرق مختلفة، أما باستعمال الشمع أو تنقش التفاحة و هي خضراء بالمداد، «كان الظرفاء ببغداد، يتراسلون بالتفاح الأحمر بعد

(٩٠) الهمداني، مقامات بديع الزمان الهمداني، ص ص ٦٠-٦١

قطفه... و من لطيف ما ينقل عنهم، إنهم يعمدون إلى الكتابة على التفاح بماء الذهب، إشارة إلى الصفرة و النحول من الوجد. و الجواب بالمداد الأسود، إذانا بالنفور و الصدّ و الهجران. و من التفاح الأصفر الذي كتب عليه بالأحمر:

تفّاحة تخبر عن مهجة

أذابها الهجر و أضناها

يا بؤسها، ماذا بها؟ ويلها أبعدها الحب فأقصاها»^(٩١).

* * *

حفلات الشرب

هناك اختلاف جوهري بين حفلات الشرب في عصر الاغريق، التي كانت تقام بعد الانتهاء من العشاء، للبحث في المواضيع المختلفة المتعلقة بالفلسفة و الشعر و الأدب و الفنّ، بما في ذلك فن الطعام، و عن حفلات الشرب التي كانت تقام في العصر العباسي.

إذ أصبحت حفلات الشرب في قصور الخلفاء، المهدي و الرشيد و الأمين و الواثق و المتوكّل «مغاني حافلة و مقاصف للهو و حانات للشرب و ساحات للرقص و أماكن للعبث، ثم تبعهم في ذلك أولاد الخاصة، و انتشر الأمر حتى ساد جلّ طبقات الشعب، فإذا ببغداد (عاصمة الدولة العباسية) تحفل بالمواخير و بيوت الدعارة و أماكن الفسق و محال القمار و دور الغناء»^(٩٢).

و يذكر الجاحظ «كانت تنثر الرياحين في قاعة الشراب و كانوا يجمّلون كؤوس الخمر بالرسوم الفارسيّة الخلاّبة، و يزينون رؤوسهم بأكاليل الزهور»^(٩٣).

(٩١) ميخائيل عواد، ص ص ٩٦-٩٧

(٩٢) علي المقرئ، النبذ في الاسلام، ص- ١٠٦

(٩٣) المصدر نفسه، ص- ١٠٦

و هو مشابه لحفلات الرومان الذين كانوا يزيّنون رؤوسهم بالزهور.

كان الفقهاء يحضرون مجالس الخلفاء التي تشرب فيها الخمر و يُسمع الغناء فيناقشون أثناءها في حدّ شرب الخمر. و يروي الجاحظ أن كتاب: «تحليل النبيذ» الذي صنّفه بشر المريس، كان موضع مناظرة حول قيمته في أحد مجالس المأمون .

كان أكثر الخلفاء العباسيين يفضّلون النوم بالنهار و السهر بالليل، و ذلك لتناول الشراب و اللهو مع الندماء. و تحول لأول مرة النديم^(٩٤) إلى موظّف في البلاط في عهد هارون الرشيد، و لم يقتصر ذلك على الندماء و الشعراء و إنّما شمل لاعبي النرد و الشطرنج كذلك^(٩٥).

أمّا الأمين فكان متعلّقاً بمجالس الشرب و المنادمة، و من أشهر ندمائه إسحاق الموصلي و الحسين بن الضحّاك و أبو نواس و إبراهيم بن المهدي. و عندما تولى الخلافة: «طلب الخصيان وابتاعهم و غالى بهم و صيرهم لخلوته في ليله و نهاره و قوام طعامه و شرابه و أمره و نهيه. و رفض النساء الحرائر و الاماء حتى رُمي بهن. و قد حاولت أمّه زبيدة أن تصرفه عن الغلمان إلى الفتيات اللاتي يتمثّلن بالغلمان، فأعدّت له البعض منهن و صرن يُسمّين: الغلاميات... و إذ كان يخالط ندماءه و لا يبالي بمقعده، فإنّه كان يعبث بهم و يركبهم كالحمير»^(٩٦).

و حبس الخليفة الأمين الشاعر أبا نواس لاتهامه بالزندقة، فأجاب أبو نواس: «حبست لأنّي أشرب شراب أهل الجنة و أنام خلف الناس، و كان أبو نواس يقول: خمر الدنيا أجود من خمر الآخرة، و إله قد وصفها بأنها لذة للشاربين. فقيل له: كيف هي أجود؟ قال: لأن الله تعالى جعلها

(٩٤) «كان يتم اختيار النديم على أساس تمتعه بمواهب خاصة، منها حفظ القرآن و الإجابة في النحو و الشعر و السجع و الموسيقى و التاريخ و الفنون و تربية الخيل و فنون الطعام».

(٩٥) علي المقري، النبيذ في الاسلام، ص- ١١١

(٩٦) المصدر نفسه، ص ١١١- ١١٢

نموذجاً و النموذج أبداً أجود»^(٩٧).

حتى أن المأمون الذي قرّب العلماء من مجلسه، «أول من قال:» النبيذ بساط فإذا رُفِع طوي بما كان عليه». وهو قول يشير إلى نسيان ما يتم أثناء الشراب و مسامحة أخطاء الندماء... و شرب هو و يحيى بن أكثم القاضي و عبد الله بن طاهر، فاتفق المأمون مع بن طاهر أن يُسكرأ يحيى، فأشار للساقى فأسكره، ثم أمر بأن يشقّ له لحد من الورد والرياحين و صروه فيه، ثم دعا بقينة جلست عند رأس يحيى و غتت:

دعوته و هو حيّ لا حياة به مكفناً في ثياب من رياحين»^(٩٨).

كما كان الخليفة الواثق (٢٢٧-٢٣٢هـ) مولعاً بالشرب و الغناء و يشرب مع ندمائه و مغنيّه حتى يسقطوا صرعى. «و عرف الواثق مثل الخليفة الأمين بالمثلية و اللواط. أما المتوكل (٢٣٢-٢٤٧هـ) فعرف عنه بعنايته بدمائه و مجلس شربه، التي يظهر فيها الترف و التبذير، فخصّص موظفاً موكلاً بالشراب كما خصّص حُجراً ملحقة بقصره... و قرب إليه المختئين و أصحاب السماجة الذين كانوا يقومون بالتمثيل الهزليّ أمامه»^(٩٩).

و من الخلفاء العباسيين الذين اشتهروا بشرب الخمر و المجون الخليفة المعتزّ، الذي اعتاد أن يقيم في دير «بسرّ من رأى» و يشرب فيه مدة حياته. و الخليفة المعتمد الذي اشتهر باللذات و الطرب، فقليل إنه شرب على الشط الحسيني شراباً كثيراً و تعشّى، فاخنتق و مات.

و كذلك الخليفة المعتضد و الخليفة المكتفي و الخليفة المقتدر و الخليفة القاهر، الذي كان لا يصحو من السكر، لكنّه أمر بتحريم القيان و الخمر و كسر آلات اللهو. و منهم الخليفة الراضي بالله الذي كان ندمائه يتبارون في الشرب بين يديه^(١٠٠).

(٩٧) علي المقرئ، النبيذ في الاسلام، ص- ١١٥

(٩٨) المصدر نفسه، ص- ١١٦

(٩٩) المصدر نفسه، ص- ١١٧

(١٠٠) المصدر نفسه، ص ص ١٢٠- ١٢١

و شمل شرب الخمر النساء، ولم يكن مقتصرأ على الجوارى من النساء، بل شربته أخوات و زوجات و بنات الخلفاء كعليّة بنت المهدي ابن المنصور وأخت هارون الرشيد. بل و النساء من العامة^(١٠١).

أنتهى عصر العباسيين بعد أن حلّ الوهن في جميع مرافق الدولة من خلال الصراع المتواصل بين الخلفاء الذين توالوا على الحكم، بما شابه من المجون و التهلك، و إهمال شؤون الرعيّة، و انتهى ذلك العصر بغزو المغول و تدمير مدينة بغداد عام ١٢٥٨م.

عصر الفاطميين

كانت مصر خلال هذه الحقبة تمرّ بمرحلة عصيبة، أدى نقص المياه في نهر النيل، إلى الغلاء و سوء أحوال الناس، و أصبحت الأزمة الاقتصادية تعصف بها، و الخلافة العباسية التي تتبعها مصر عاجزة عن فرض حمايتها لها و الدفاع عنها، بعد أن أصبحت أسيرة لنفوذ البويهيين، و دعاة الفاطميين الذين كانوا يبثون دعوتهم في مصر. إذ كان أمل الفاطميين التوسع شرقا و مجابهة الخلافة العباسية للقضاء عليها، و جاءت وفاة كافور الإخشيدي ٩٦٨م لتزيل آخر عقبة في مجابهة الخلافة العباسية و القضاء عليها. إذ كان كافور يقف حجر عثرة أمام طموحهم للاستيلاء على مصر.

بدأ الفاطميون منذ عام ٩٦٦م استعدادهم لاحتلال مصر، و اتخاذ الإجراءات التي تعينهم على ذلك. فأمر المعزّ بحفر الآبار في طريق مصر، و بناء الاستراحات على طول الطريق، و عهد إلى ابنه «تميم» بالإشراف على هذه الأعمال. فحشد المعزّ لدين الله^(١٠٢). لاحتلال مصر مئة ألف

(١٠١) المصدر نفسه، ص- ١٢٢

(١٠٢) المعز لدين الله (٩٣٢-٩٧٥) رابع الخلفاء الفاطميين في تونس، و أوّل الخلفاء الفاطميين في مصر، و الإمام الرابع من أئمة الإسماعيلية، أرسل قائده جوهر الصقّلي للاستيلاء على مصر من العباسيين، فدخلها و أسس مدينة القاهرة عام ٩٦٩.

جندي، كانوا أغلبهم من القبائل البربرية. ودخل العاصمة من غير مقاومة، بعد أن أعطى الأمان للمصريين، وأصبحت القاهرة مقراً للخلافة الفاطمية. جعل من مصر قلباً للعالم الإسلامي و مركزاً لنشر الدعوة الإسماعيلية والتطلع إلى التوسع و بسط نفوذه.

أزدهرت الفنون و العلوم في عصر الدولة الفاطمية، بفضل الترجمة من اللغات الأجنبية، و تشجيع الخلفاء و السلاطين و الأمراء لرجال العلم والأدب، و اتسع أفق الفكر الإسلامي بمجيء المفكرين المسلمين من جميع أنحاء العالم إلى مصر. فراجت الثقافة و نشطت الحركة الفكرية و زخر بلاط الدولة بالعلماء و الأطباء و الشعراء و الأدباء بما في ذلك ذواقة الطعام.

الطبّاخات في عصر الفاطميين

اشتهرت قصور الفاطميين بكثرة الجوّاري الطبّاخات، «كان لهن في الطبخ صناعة عجيبة و رئاسة متقدمة». لعلّ مصر فاقت بغداد فيما أنجبت من الطبّاخين و الطبّاخات حتى طبقت شهرتهن معظم أطراف الإمبراطورية. و عندما أراد «نصر الدولة، أحمد بن مروان الكروي، صاحب دياربكر، الذي توفي عام ١٠٦١م، بعد أن قضى ليليه في طلب اللذة و النعيم... أن يبلغ طهاته أقصى الغاية في إجادة الطبخ، لم يفكر في بغداد و هي أقرب إليه، بل أرسل طبّاخيه إلى مصر ليتعلّموا أنواع الأطعمة»^(١٠٣).

كانت الجوّاري الطبّاخات يتقنن فنّ الطبخ لدرجة كان الناس يتنافسون في اقتناء عدد كبير منهن، و كن من جملة الهدايا التي يقدمها الملوك و السلاطين. كانت الجوّاري الطبّاخات بمصر تعد بالمشات في بيوت الوزراء و الطبقة الغنية في المجتمع المصري في العصر الفاطمي. و يّمن عرف بالاستكثار منهن في طلب الأطعمة الفاخرة، الوزير صاحب فخر

(١٠٣) حبيب الزيات، فن الطبخ و إصلاح الأطعمة في الإسلام، ص- ١٤

الدين ماجد بن خصيب. ذكر المقريزي: أنه كانت في دار الوزير الخصيب جاريتان تحسن كل واحدة منهما ثمانين نوعاً من أنواع القلي، و بلغ عدد جواريه ٧٠٠ جارية. كما ذكر في عام ١٣٥٤م عن الملك الصالح صلاح الدين بن الملك الناصر محمد، الذي كان له معرفة بالطبخ، و عندما تطلب منه أمه الطعام، «شدّ في وسطه فوطه ووقف فطبخ الطعام في هذا بنفسه و مدّ السماط بين يديها بنفسه»^(١٠٤).

لم يكن ذؤافة الطعام في الشرق يرغبون فحسب في الجوارى المصريات، إنما شملت حتى الصليبيّات، و ربّما تعلّمت بعض النساء النصارى فنّ الطبخ و أسراره في جملة ما تعلّمن من تقاليد الشرق. و من المؤسف إن فنّ الطبخ المصري لم يُجمع و يستنسخ من قبل الوراقين كما حدث في بغداد، فلم يصل لنا شيء منه. من جملة الكتب التي فُقدت كتاب «الطعام و الأدام في صفة أنواع الطعام»^(١٠٥).

و استعمل السكّر مع اللوز في عصر الفاطميين في مصر بكمّيات كبيرة، في صناعة اللوزينة أو المارزيبان. Marzipan يذكر أنّ الخليفة الزاهر احتفل بالعيد بالرغم من الجوع و التضخم المالي و وباء الطاعون الذي حلّ ببلده. و أصر على البذخ، فقام «الحلويون» بأعمال فنيّة من السكّر التي كان عددها ما يقارب ١٥٧ منحوتاً، صنعت سبع طاولات كبيرة من السكّر.

و يذكر الزائر الإيراني نصير خسرو الذي تجول في أنحاء مصر في عام ١٠٤٠م، عن مستوى المعيشة العالي، و الأموال الطائلة التي يملكها بعض المصريين لو وصفها لما صدّقه أحد، و شملت النصارى و المسلمين على السواء. كما ذكر أنّ السلطان استعمل ٣٠٠،٧٣ كيلو من السكّر في شهر رمضان. و وضعت على طاولة السلطان شجرة بحجمها الطبيعي نحتت من السكّر^(١٠٦).

(١٠٤) المصدر نفسه، ص- ١٣

(١٠٥) المصدر نفسه، ص- ١٥

- S.W. Mintz, Sweetness & Power, p. 88

(١٠٦)

الطباخ في عصر المماليك - القرن الخامس عشر في مصر

توسّعت الدولة الأيوبية في شراء المماليك منذ عام ١٢٤٠م و تدرّبهم لعضد و تقوية الجيش. و كانوا يكثرّون من شراء المماليك البيض من جورجيا و بلاد الشركس. و تكوّنت منهم دولة المماليك البحرية، بعد أن أسقطوا الدولة الأيوبية، فحكموا مصر منذ (١٢٥٠ حتى ١٥١٧م)، كان العصر المملوكي متميّزاً بفن العمارة، فشيدوا الجوامع و المدارس و الخانات.

و من جملة ما كان سائداً في تلك الفترة أدب المناظرة، و حكاية «ملك الضأن» التي تشبه المناظرة، ربما ترجع على الأغلب إلى القرن الخامس عشر، و ربما كاتب المناظرة كردي الأصل، ذو منزلة مهمة في بلاط المماليك. يحتوي الأدب العربي الواسع على فرع غير واضح و جلي، هو مؤلفات المناظرة الإيرانية الأصل، التي يمكن وصفها بالنثر الموزون^(١٠٧). عنوان الكتاب: «حرب المعشوق بين لحم الضأن و مرطبات السوق».

كان هذا النوع من الأدب معروفاً منذ القرن التاسع، فهناك مباراة بين الخريف و الربيع، في القرن الثالث عشر و مناظرة بين السيف و القلم. لكن مناظرة ملك الضأن تختلف عن تلك المناظرات الأخرى. إذ إنها حرب و صراع بين الخير و الشر، و هي ليست خرافة ذات مغزى على لسان حيوانات، فليس هنالك عنصر رمزي أو تعليمي. تقع أحداث المعركة في القاهرة، و من خلالها نستطيع أن نلقي نظرة على مواد و أنواع الطعام في مصر. فيذكر قائمة المآكل التي كانت تجلب من الأوصقاع البعيدة التي وعد بها ممثل «ملك اللحم و السمن، و ملك العسل». فهي معركة بين معسكر اللحم و معسكر بلا لحم. يمثّل الأول الطبقة الغنية التي باستطاعتها أكل اللحم و الطبقة التي ليس بإمكانها شراء اللحم، التي تعيش على طعام من الحبوب^(١٠٨).

J. Finkel, King Mutton, PPC. No. 33, pp.26-27

(١٠٧)

M. Rodinson, Ma, Munyya East & West, PPC. 33, p.16

(١٠٨)

أما كتاب «حاز الكهوف» فهو موعظة عن المآكل و الأطعمة، من قبل مؤلفه شاربيني Sharbini في نهاية القرن السابع عشر في مصر. و يعتقد مترجم الموعظة، من أن الكاتب تأثر بالكتاب السابقين الذين كتبوا مناظرات و قصائد عن الطعام. فمنذ القرن الحادي عشر كان لأبي مظهر الازدي إمبراطورية من المقالي و جيش من اللحوم يسير بأعلامه. و واضح في الموعظة، نصحه للناس و تساؤله لماذا نسوا الرز الأصفر مع العسل، و امتنعوا عن أكل لحم الضأن بالرز^(١٠٩) و كعك اللوز المقدم على الصواني، و الأوز المسمن و الدجاج المحمر.

إن تركيز المناظرة على أكل اللحوم، خاصة لحم الضأن، الذي له منزلة مهمة بين سكان الشرق الأوسط. و يدل أكل اللحم كذلك على منزلة الفرد في المجتمع. و ينصح الكاتب بالابتعاد عن العدس و الفاصوليا و البسلة. لأن البقول اليابسة هي طعام الطبقة الفقيرة في مصر. و يؤكد على تناول الفاكهة المذكورة في القرآن، مثل التين و الزيتون. و على الحلوى و المعجنات، و البقلاوة و الموز بالسكّر^(١١٠).

* * *

أما في دمشق فصدر في بداية القرن السادس عشر كتاب عن الطعام في دمشق بعنوان «كتاب الطبّاخة»، مؤلف الكتاب جمال الدين يوسف بن حسن بن عبد الهادي أالصالحى الدمشقي المعروف بأبن المبرد، من علماء دمشق توفي عام ١٥٠٣م، من شيوخ شمس الدين بن طولون «صاحب الحوطة على جميع الغوطة».

(١٠٩) إن الاسم الإغريقي هو أوريزا oryza ذو أصول آسيوية، وصل إلى الإغريق عن طريق الفرس و عن طريقهم وصل إلى العرب. له ستة أسماء مختلفة في اللغة العربية، مما يدل عن أن أصله الأجنبي. رونز runz، روزز ruzz، أوروز uruz، أرز urz، الأورز uruzz، الررز aruzz، و الاسم الأوربي أما مشتق عن الأصل الإغريقي اللاتيني أو من العربي.

Marius, Canard, Rice in the Near East in the first epoch of Islam, p.1
Finkel, Joshua, 'King Mutton' PPC, No.33, p.27

(١١٠)

و يتعرّف القارئ من خلال الكتاب على ما كان يتناوله الناس في دمشق من الأطعمة، فهناك التركيز على مآكل طبقة خاصة من الناس، التي لم تعتمد غير البقول و الحبوب باللحوم المسلوقة، و بعض الحلاوة الشائعة في أيامه، و بين نظرائه في منازل دمشق و أسواقها. كما اشتهرت المآكل الزيتية بين النصارى في أيام الصوم، خاصة البقول و الحبوب بالزيت، لذلك كانت تعرف بالمآكل الزيتية أو الصيامية المعروفة «بالمزورة». و ربما هذا هو السبب في التفنن بالمآكل الزيتية الموجودة في المناطق الممتدة من اليونان و تركيا و سوريا و لبنان على أنواعها و أشكالها^(١١١).

و عندما ضُمَّت الإمبراطورية العثمانية سوريا في القرن السادس عشر، كان هنالك تنظيم للمهن و الإشراف عليها في الشام.

فكان المبتدئ في أسفل السلم المهني، يتم استخدامه من قبل المعلم بموجب عقد رسمي. و يسمى رئيس نقابات الحرف قبل عهد السلطان عبد المجيد، «بشيخ المشايخ، الذي كان يتمتع بسلطة كبيرة، لكن أصبحت رتبته رمزية بمرور الزمن. و كان يطلق عليهم اسم الطائفة بدل النقابة. و في بعض الحالات عين شيخ واحد لمجموعة من الطوائف المتقاربة في الاختصاص مثل طائفة الطبّاحين و طائفة الشوائين و طائفة السنبوسكيين التي عين لها في حلب عام ١٦٢٩م شيخ واحد، و لكنّه لم يبلغ شيخ كل طائفة منها»^(١١٢).

الأندلس ٧١١-١٤٩٢م

انتقل عبد الرحمن الداخل، بعد سقوط الدولة الأموية، إلى أسبانيا و أسس خلافة في الأندلس عام ٧٥٦م. و عرفت البلاد في عهد عبد الرحمن الأول

(١١١) حبيب الزيات، كتاب الطباخة، المشرق ١٩٣٧، ص- ٣٧٠

(١١٢) عبد الكريم رافق، بحوث في التاريخ الاقتصادي و الاجتماعي لبلاد الشام في العصر الحديث، ص ص ١٦٩ - ١٧٠

٨٢٢م، الازدهار في الآداب و العلوم و العمارة والفنّ، و شملت حتى الحدائق و البساتين. و عرف عن الأندلسيين أثناء ذلك العهد تمتّعهم بثقافة و طبائع راقية. أصبحت الدولة الأموية في بلاد الأندلس مركزاً حضارياً كبيراً في غرب العالم الإسلامي.

و عرف عن عبد الرحمن الأوّل، من أنه جمع في حديقته أنواعاً نادرة من النباتات جلبها من جميع أنحاء العالم للحصول على بذور المزروعات الجديدة. كما جلب نوعاً جديداً من الرمان، و انتشر في جميع أنحاء أسبانيا. و عرف عن المغني العباسي زرياب أنه أدخل زراعة الهليون في أسبانيا، الذي كان يزرع في بغداد آنذاك.

و جلب التمر و النخيل إلى أسبانيا بنفس الطريقة. أصبحت الحدائق الملكيّة في القرن العاشر في قرطبة، تشمل أنواعاً كثيرة من النباتات. و أنشئت حقول تجريبية لتلك البذور و الأقلام و الجذور التي جلبت من جميع أنحاء العالم للمحافظة عليها. و طوّر العرب في أسبانيا المنتجات الزراعية المحلية، كما أدخلوا زراعة الرز و السكر و طرق انتاجه، و الحرير و صناعته.

و أصبحت الحدائق الأخرى في أسبانيا، مكاناً للتنزه و البحث العلمي. و انشئت أقدم حديقة قرب قرطبة من قبل عبد الرحمن الأوّل. و يذكر ابن جبير أنّ ملكة الحدائق في طليطلة، كانت حديقة «هيورته دل ري Huerta del Rey». و خصّص قسم منها حقل تجارب للنباتات و النباتات النادرة، التي تجلب من الشرق كي تتأقلم، و يصبح من المناسب بعد ذلك زراعتها في أسبانيا. كانت تحت إدارة عالمين في النبات هما ابن باسال و ابن الوفيد، و كتب كلاهما كتاباً مهمة في الزراعة. و انتقل العالمان النباتيان إلى الجنوب، في الأندلس، بعد سقوط مدينة طليطلة عام ١٠٨٥م^(١١٣). و درس العلماء نوع الأرض و استعمال السماد و طرق السقاية و توزيع

- Watson, Andrew M. 'The Arab Agricultural Revolution & its (١١٣) Diffusion, 700-1100, p.31

الماء و حصره، و الساعة المائية التي أدت إلى الساعة الميكانيكية^(١١٤).

الطباخ و كتب الطبخ

لم تقتصر الكتابة على النباتات و الزراعة، بل كانت هنالك ثروة كبيرة من العلماء و الفلاسفة و الأطباء الذين خاضوا في جميع المواضيع بما في ذلك موضوع الطبخ. ففي عصر ملوك الطوائف، أزهى العلم و الشعر في قُرْبَة، و كانوا ذوي نظرة مرنة، و كَوّنوا علاقات عالمية واسعة. ثم جاء الغزو المغربي، و هي حقبة عصر المرابطين، فجلبوا معهم العمارة المغربية، كانوا محافظين غير مرنين. تلاهم الموحدون، و كانوا أصوليين، اهتموا في فن التجليد و كتابة القرآن و عمل الدانتيل، و بناء منارة اشبيلية. أمّا مملكة نصر الدين التي دامت من العام (١٢٣٨ إلى العام ١٤٩٢م) فقد تمّ إتقان تقليد المرابطين و الموحدين.

تأثر المطبخ المسيحي بالمطبخ الأندلسي، و تبنا الرز و الامراق و الدجاج و الشرايات و المرّبي و المرزبان، الذي جلبه العرب في بداية القرن الثامن إلى طليطلة. و أضافوا بعض التغيرات البسيطة إلى بعض الوصفات، ك لحم الخنزير، و استعمال الخبز المنتفخ بدل المسطح، و تقطير الخمر بدل أوراق الأزهار التي يصنع منها ماء الورد. و تصوّر كتب الطبخ، بوضوح المستوى الاقتصادي المزدهر للأسر المساهمة في فنون الطبخ، كما تشير إلى الوجود المشترك بين الأنظمة الطبقيّة و الاجتماعية^(١١٥).

و هنالك مخطوطان في فنّ الطبخ، يعرضان مئات الوصفات لطرق الطبخ عند أهل المدن من الطبقة الوسطى من العرب المسلمين في كلا البلدين، و عن تقاليد الطبخ عند الخاصة و العامة. يعتقد المؤرّخ ديفيد وينز أن

Goody, Jack, Islam in Europe, p.64

(١١٤)

(١١٥) ديفيد وينز، الحضارة الإسلامية في الأندلس، فنون الطبخ في الأندلس، ج ٢، ص

١٠٢٢ -

هذين المخطوطين هما صورة عن أذواق الطبخ و فنونه، لا في الحقبة من تاريخ شمال أفريقيا و الأندلس وحدها، و إنما صورة عن حقبة سابقة، ربّما تشمل القرنين التاسع و العاشر الميلاديين. «حيث تتضح فيهما مؤثرات مشرقية يوم كانت بغداد عاصمة العباسيين السياسية، و مركز الإمبراطورية الحضارية»^(١١٦).

إنّ المخطوطين اللذين طبعا مؤخراً، يمثلان حقبة منتصف القرن الثالث عشر، و هي الحقبة التي كتب البغدادي بها كتاب الطبخ في العراق. و نستطيع من خلالهما، التعرّف على «صفة أنواع الطعام و طرق الطبخ و وسائله، و كيفية تقديم الطعام، مما يمكننا الاطلاع على جانب كبير الأهمية من حياة المجتمع».

- كتاب الطبخ الأندلسي في المغرب و الأندلس في عصر الموحّدين

الكتاب غير كامل، مبتور في بدايته و نهايته. و يذكر الوراق من أنه استنسخ الكتاب عام ١٦٠٤م. و مجهول اسم المؤلف، لكن يرى الباحث الاسباني «أمبروزيو ميراندا»^{Ambrosio Huici Miranda}، الذي حقّق الكتاب، أن من خلال اسلوب المؤلف، استطاع أن يعرف مستوى ثقافته و مقدار إلمامه باللغة العربية الفصحى. و يعتقد المحقّق «إن المؤلف كان من المشتغلين بشؤون المطبخ و الطعام، بل لعلّه كان طاهيا في قصور الأمراء و أهل الدولة و السلطان، لأنه يتحدّث حديث العارف المتمكّن من هذه الناحية، و رجل كهذا لا ينتظر منه أن يكتب عربية سليمة خالية من الأخطاء، و كفاه أنه استطاع التعبير عمّا يريد في لغة مفهومة». و يعتبر الكتاب من الكتب النادرة التي كتبت من قبل طاهٍ.

يظهر أن مؤلف الكتاب، عاش في الحقبة التي سبقت سقوط معظم العواصم الأندلسية الكبرى، مثل قرطبة و اشبيلية، في أيدي المسيحيين في القرن الثالث عشر. إذ يذكر كثيراً من أنواع المأكّل التي كانت تطبخ في

(١١٦) المصدر نفسه، ج ٢، ص - ١٠١٨

تلك المدن، «و حديثه عن تلك الأنواع، حديث العارف بها و المطلع على دقائقها مما يدلنا على بيئته الأندلسية...ثم إشارات في المخطوط تدلنا على العصر الذي كتب فيه الكتاب، بتسجيله لأسماء بعض الخلفاء والأمراء الذين كانت تصنع لهم تلك الأطعمة»^(١١٧). من خلال وصفاته لأنواع الطعام في عصر الموحدين، نجد أنه كان ملماً بأنواع الأطعمة التي سبقت ذلك العصر، و ربما ترجع إلى الخليفة الأموي عبد الرحمن و ابنه المستنصر، كما يذكر أطباقاً منسوبة للمغني زرياب^(١١٨). من الحساء و الطيور المتبلة و المعجنات.

- الطباخ في عصر المرينيين في الأندلس

و كتاب «فضالة الخوان في طبيبات الطعام و الألوان» لأبن زرين التجيبي،

(١١٧) كتاب الطباخ في المغرب و الأندلس في عصر الموحدين، حققه: أمبروزيو أوتيي ميراندا، ص ١، ٤-٥

(١١٨) ولد علي بن نافي الملقب بزرياب، بالعراق ٧٨٩م. هاجر إلى قرطبة و أصبح في خدمة الملك بصفته وزيراً للثقافة و الفنون في عصره. و أسس أول مدرسة لموسيقى العود و الغناء العربي، كما أدخل الوتر الخامس لآلة العود. أما بالنسبة للطعام، فكان الطعام قبل زرياب، بسيطاً. توضع أطباق الطعام المختلفة بجانب بعضها البعض، على طاوالات خشبية، و هي العادات الغوطية. و لم يكن هنالك بما يعرف بأداب المائدة. فأثر على طريقة تقديم الطعام في البلاط. و جعل الطعام يقدم على وجبات. حيث يبدأ بالشوربة ثم السمك، فاللحم و ينتهي بالفاكهة و الحلوى و كاسات من الفستق و الجوز.

و لم يكن هنالك المعرفة الكافية في كيفية طبخ الخضراوات و اللحوم و الالبان، فجمعها زرياب بوصفات طعام شهية، يرجع أصلها إلى بغداد. و نسبت بعض الوصفات له مثل الطبق الذي يسمى بتقليه زرياب من اللحم المفروم و العجين القلي بزيت الكزبرة.

و قد أمتع حاشية البلاط بتقديم الهليون الذي لم يكن يعتبر أكثر من عشب، إلى خضار يقدم على المائدة. كما طوّر عدد من طبخات الحلوى، منها وصفة من اللوز و العسل، لا زالت تقدم في زاراغوزا، و لا يزال يذكر حتى اليوم في قرطبة وصفة اسمها زريابي، مؤلفة من الباقلا المحمصة و المملحة. (Flight of the Blackbird, مؤلفة من الباقلا المحمصة و المملحة).
By: Robert W. Lebing.p.31-32, Goody, Islam in Europe, p.73

مخطوط كتب في القرن الثالث عشر، أي في بداية العصر المريني. و بمقارنته بكتاب الطبخ الذي حققه الباحث ميراندا، نجد أن الكتاب يرجع إلى نفس الحقبة الزمنية. لكنه يتميز عنه «بدقة و تماسك في أجزائه و ترتيب عناصره و تسلسل فقراته داخل إطار واضح المعالم محكم البنية مما يضيف عليه صبغة خاصة تشكل وحدثه و تؤكد أصالته»^(١١٩).

إن مؤلف كتاب «فضالة الخوان في طبّيات الطعام و الألوان» ليس بطباخ ممتن، إنما المؤلف فقيه و أديب، يدعى العلامة أبو الحسن علي بن محمد بن أبي القاسم محمد بن أبي بكر بن رزين التجيبي الأندلسي. و كتب محقق الكتاب محمد بن شقرون: «تلك النعوت تتضح من أسلوبه التركيبي و أسلوبه الشكلي، كما يبدو من خلال مقدّمة الكتاب التي تمتاز بمنهجيتها الدقيقة، و بخطتها المحكمة و بوضوح عناصرها و بتسلسل هذه العناصر حسب ترتيب معين»^(١٢٠).

بدأ موضوعه من العام إلى الخاص. فلم يتطرّق إلى أنواع الطعام و طرق طبخها فحسب، «إنما شمل الأواني الفخّارية و النحاسية و القصديرية و الذهبية و الزجاجية و غيرها، ذكراً محاسنها و مساوئها... كأنه طبيب يشخص الداء، فيذكر العلاج، و ذلك ليس بغريب... إذ إن موضوع التغذية كان دائما مرتبطاً بموضوع الصحة البدنية و النفسية عند الأطباء، فلا يذكرون بقلة أو فاكهة إلا معها مزاجها و ضررها و نفعها»^(١٢١).

كانت غاية المؤلف إعطاء نصائح. إذ يعتبر الوقاية خيراً من العلاج. أمّا ما نعرفه عن المؤلف من خلال كتابه، فكان مسقط رأسه مرسية أو بلنسية من خلال ذكره لطبخ نوع من أنواع الرز، و ذكره مدينة بلنسية، التي سقطت في يد ملك أراغون العام ١٢٦٦م. و كتب الكتاب ما بين عام ١٢٣٨ - ١٢٦٦م.

(١١٩) أبين رزين التجيبي، فضالة الخوان في طبّيات الطعام و الألوان، ص- ١٣

(١٢٠) المصدر نفسه، ص- ١٤

(١٢١) المصدر نفسه، ص ص١٤- ١٥

و الكتاب مقسّم إلى اثني عشر جزءاً، يتضمّن كل منها فصلاً أو فصلين، وفي بعض الأجزاء عدة فصول، حسب أهمية الموضوع. يحتوي الكتاب على أنواع معقّدة من الأطعمة، غنيّة تحتاج إلى وقت طويل لتهيئتها و طبخها. إلى جانب ذلك هنالك أطعمة أخرى تمتاز ببساطتها و سهولة تحضيرها. فالصنف الأوّل هو طعام الملوك، و منها وصفة الإبراهيميّة و الجواذبة و رأس ميمون و اللحم المشويّة المحشيّة. كما أورد المؤلّف أطعمة مغربيّة، «استحسن منها ما استحق و استقبح منها ما لم يعجبه»، قارن بينها و بين أطعمة بلاده، و قيّمها بعبارات لا تخلو من نقد لاذع^(١٢٢).

نستخلص ممّا مرّ علينا من الكتب التي كتبت في العصر الإسلامي، إن كتب الطبخ لا تزال غير منفصلة عمّا كان يكتب عن التغذية و هما ملازمان لبعضهما البعض، خاصة عندما يكتب الكتاب من قبل أديب أو ذوّاقه طعام، و ليس من قبل طبّاح ممتهن. فيرغب الكاتب دائماً في إظهار سعة معرفته و اطلاعه و عمق ثقافته. فيعظّ الطبّاح الذي يقوم بعملية الطبخ، في الاهتمام بالصحة و النظافة، و يؤكّد على الاهتمام بالمزاج إن كان بارداً أو حاراً أو جافاً أو رطباً، و تأثير تلك المواد من حيث ضررها و نفعها على الصحة. كما يؤكّد على نظافة الأواني و نظافة الطبّاح و مطبخه.

و كثيراً ما يصبح الطّبّ جزءاً في بعض تلك الوصفات. فالطبّ في تلك الحقبة الزمنية لا ينفصل عن الطعام و الصحة، لذا نجد الفيلسوف و الطبيب ابن سينا (٩٨٠ - ١٠٣٧م) الذي أشتهر في أوروبا اللاتينية على أنه «أمير الأطباء» يقول:

اجعل غذاءك كلّ يوم مرة و أحذر طعاماً قبل هضم طعام
و الحقيقة المؤلمة أنّ هنالك ثروة كبيرة من الكتب التي فقدت بعد سيطرة
أسبانيا المسيحيّة على آخر معقل إسلامي، حيث حكم العرب منذ بداية

(١٢٢) المصدر نفسه، ص-١٩

القرن الثامن الميلادي حقبة الحكام الأمويين بدءاً من سنة ٧١١م إلى سنة ١٤٩٢م و امتدت حتى سقوط مملكة نصر الدين في غرناطة.

و بعد سقوط غرناطة بعقود، أصدر الملك فيليب الثاني Philip II مرسوماً عام ١٥٦٧م، منع فيه المغاربة الذين لم يهاجروا إلى المغرب من استعمال اسماءهم، كما منعهم من استعمال اللغة العربيّة و ارتداء الزي المغربي. و أغلقت مقابرههم، و أُجبروا على أكل لحم الخنزير و منعوا من أكل طبخة ألكسكس^(١٢٣). و منعت التقاليد و العادات الاسلامية بما في ذلك الغسل في الحمامات التي كانت منتشرة في جميع المدن الاندلسية. إذ كانت نظرة المسيحيين إلى المسلمين، من أنهم يهتمون بالنظافة أكثر مما يجب، و كان المسلمون بدورهم يعتبرون المسيحيين قذرين^(١٢٤).

و بعد أكثر من مئة عام على سقوط غرناطة، ألف رئيس طبّاحي الملك فيليب الثالث فرنسيسكو مارتينيز منتينو Francisco Martinez Montino، كتاباً عن الطبخ عام ١٦١١م، سجّل فيه ٥٠٠ وصفة طعام أساسها المطبخ الأندلسي، بعنوان: «فنّ الطبخ و عمل الكيك و البسكويت و المربيات The Art of Cooking, Cake Making, Biscuit Making and Conserving»^(١٢٥).

* * *

Goody, Jack, Islam in Europe, 2008, p.34 (١٢٣)

Ashenbury, Katherine, Clean, An Unsanitised History of Washing, (١٢٤) 2008, p.2

اعتبرت اسبانيا العربية أنظف بقعة في أوروبا العصر الوسيط . كانت النظافة واجب في الدين الاسلامي، بعكس المسيحيين. و قد وصف العرب في اسبانيا من «أنهم أنظف شعب على البسيطة». بينما كان المسيحيون في شمال اسبانيا لا يغسلون اجسامهم أو ملابسهم، التي لا يغيرونها إلا بعد أن تهتريء. و عندما احتل المسيحيون قرطبا عام ١٢٣٦م، كان فيها ٣٠٠ حمام (Ashenbury, Clean, p.70)

Laudan, Rachel, The Mexican Kitchen's Islamic Connection, p.36 (١٢٥)

عصر الصفويين في إيران

اعتلت العرش في القرن السادس عشر دولة الصفويين، و أعادت النظام داخل القطر، و أسست إمبراطورية فارسية جديدة، تحت حكم شاه الصفوي عباس الأول (١٥٨٧ - ١٦٢٩م)، و أصبحت الإمبراطورية تتقبل البضائع التجارية و الأفكار الجديدة و المتحضرة من الغرب و الشرق. أسس شاه عباس عاصمته في أصفهان في عام ١٥٩٨م، و أصبحت مركزاً تجارياً عالمياً للأبنية الجميلة و إقامة المساكن للأجانب، و أسواق مملوءة ببضائع الترف المصنوعة في الشرق و الغرب.

كانت البضائع تصل إلى إيران من الشمال و الغرب، و من الجنوب بواسطة السفن البحرية. و أعاد الإيرانيون جزيرة هرمز بمساعدة الإنكليز، التي احتلها البرتغاليون في عام ١٦٢٢م، و سيطروا بذلك على المواصلات البحرية من الشرق إلى الخليج الفارسي. و قديم السفراء من البندقية و بولنذة و الدانمرك و روسيا لزيارة البلاط، و قُدمت لهم الهدايا من السجاد و المخمل و المجوهرات^(١٢٦).

المطبخ الإيراني

أشتهر الفرس في التاريخ في التمتع في حياة الترف، حيث كان يقضي ملكهم الشتاء في سوسة، و الصيف في إيكباتانة، و الخريف في פרسي پولس، و ما تبقى من السنة في بابل. كانت ولائهم لا تقل عن ولائم آشور بنيبال في البذخ^(١٢٧). كان تجهيز مائدة الملك جزء من دفع الجزية في جميع أنحاء الإمبراطورية. «و تستعمل المائدة في هذه الحالة كأداة، إلى نظام معتمد على التحالفات التي تتم بين الدولة و العائلات الارستقراطية الكبيرة. و المائدة هي المكان الذي يقدم به الملك الهدايا إلى

Vollmer, Keal, Naga-Berthong, Silk Roads. China Ships, p.141 (١٢٦)

Athenaeus, Vol.5/p.311 (١٢٧)

الذين قاموا بخدمته. و أضاف الملك لهذه الهدايا بالاضافة إلى قيمتها الاقتصادية، قيمة رمزية، بمجرد تقديمه تلك الهدايا. كما أضفى عليها أهمية أيديولوجية و قيمة معنوية»^(١٢٨).

إن التأثير الساساني الذي هيأ ظرف تأسيس المطبخ العباسي واضح في مآكل مدينة بغداد، المتمثل في ازدواجية الخير و الشر، كما ورد في الديانة الزردشتية، الذي انعكس بوضوح و قوة في المطبخ الساساني البارثي. فأنواع الطعام المسماة بـ خورشت Khoresht هي وصفات نتيجة لتلك الفلسفة. مثل خلط الفاكهة كالتفاح و الأجاص و المشمش و الكرز مع الجوز و الخل و عصير العنب الحامض المضاف إلى اللحوم، أو إضافة عصير النارج أو السمّاق إلى الخضروات و الدجاج و البط^(١٢٩).

بالرغم من تأثير المطبخ الإيراني الواضح على المطبخ العباسي، لكن ليس هنالك كتب لدينا كتبت عن المطبخ الإيراني في تلك الحقبة، بينما وجدت عدة كتب عن الطبخ في اللغة العربية في العصر العباسي. و هنالك معلومات عن الطعام من خلال كتب الطب و العقاقير و الجغرافية. أما في عصر الدولة الصفوية، فكتب كتاب من قبل طبّاح أحد النبلاء، في القرن الخامس عشر على شكل مناظرة، من قبل «بو شاق الشيرازي»، و عرف الكتاب «بوشاق الطعام». الكتاب مليء بالمعلومات عن الطعام. وصف بو شاق بالحلاج، و هي مهنة مشط الصوف. يمتنها النساء عادة. و كان نديما و شاعراً لإسكندر مرزا بن عمر الشيخ، الحاكم التيموري لشيراز آنذاك. كان مستقلاً إلى حد ما، يعيش في غرفة صغيرة محاذية إلى المدرسة الدينية في شيراز. و أعتبر مرجعاً مهماً في الطعام، و يقال إنه توفي عام ١٤٢٣م أو ١٤٢٧م. كان يزوره الناس من أقطار بعيدة حتى من الهند، ليسألوا رأيه بالرغم من بذاءة شعره. و يسافر بين الفينة و الفينة من

Heleen Sancisi-Weedenburg, Persian Food, Stereotype and Political Identity, Food in Antiquity, p.296.

A. der Haroutunian, Middle Eastern Cookery, p.21

(١٢٩)

شيراز إلى أصفهان، ثم إلى خراسان، في رحلات لها علاقة بأنواع المآكل، مثل «الكاهي» الذي يصنع من الطحين الأبيض والحليب والسكر والزيت، والبرغرة التي تصنع من المعكرونة أو العجين. وينسب ابتكار هذا اللون إلى بوغرة خان، حاكم شرق تركستان، الذي توفي عام ٩٩٤م^(١٣٠).

يعتبر مؤرخو الأدب الفارسي بو شاق الشيرازي شاعر هجاء. كان لقصائده تأثير هزلي، ليس لأن الطعام أبعد عن المهنة التقليدية للشاعر، لكن التعبير الذوقي والمحاكاة الساخرة، كانت جميعها ضرباً أو نوعاً رئيساً في الشعر الفارسي الكلاسيكي، الذي يعرف بالمناظرة. ومن خلال ديوانه يمكن التعرف على الطعام اليومي في عصره. أما الطعام الذي يذكره فيختلف عن مطبخ العصر العباسي في بدايته، كما يختلف عن المطبخ الصفوي الذي هو امتداد للمطبخ الحديث في إيران. إن معظم أنواع الأطباق من المآكل والأطعمة المعتمدة على الطحين والمعجنات والمعكرونة. التي كانت على ما يظهر، شائعة ومنتشرة، كانتشار المآكل التي تعتمد على الأمعاء والكرش. كان مرق اللحم والحساء والشوربة مفضلة على غيرها من المآكل. ويذكر بو شاق عدداً من أنواع الحساء التي تثير الإعجاب، معظمها اختفى من المطبخ الإيراني وحتت محلها المآكل المعقدة من الرز. لكن معظم الأسماء التي ذكرت في ديوانه، تحمل أسماء تركية، ربما هو انعكاس للثقافة الإيرانية التركية التي سادت منطقة الشرق الأوسط بعد الغزو المغولي^(١٣١).

أما دور الطباخ الإيراني في القرن السابع عشر، نستطيع من خلال رحلات جان دو توفونو Jean De Thevenot، أن نستشف أهمية الطباخ الذي كان يقوم بطبخ الأنواع المتقنة، خاصة الامراق وأنواع الرز والحساء التي

A. Alghar, Bushaq of Shiraz: Poet, Parasite & Gastronomer, PPC.31, (١٣٠) pp.9-10, 17-18

Ibid, pp.11,13

(١٣١)

يتميز بها المطبخ الإيراني. و يذكر جان دو توفونو مطابخ الأمراء و أنوع الأطعمة التي كانت تقدّم في تلك الولايم. و وجد الناس في إيران يفصلون طبخ لحم الغنم على البقر. و وصف طريقة الشواء آنذاك: «يقوم الطباخ الإيراني بغلي اللحم قبل الشواء، إذ لا يشوى قطع كبيرة على السفود كما هي العادة في أوروبا، بل يشوي اللحم على السفود بقطع صغيرة. لكنهم يشوون خروفا كاملا في الفرن. فيضعون الخروف داخل الفرن الذي تكون فتحته من الأعلى، و ينضج الخروف من جميع الجوانب، ثم يقطع إلى قطع. و يباع هذا النوع من اللحم في الحوانيت المتخصصة في بيع الأطعمة»^(١٣٣).

قضى الرحالة الفرنسي جان شاردان John Chardin^(١٣٣) عشر سنوات (١٦٦٤ - ١٦٧٧م) في رحلاته، و أعطى صورة حية عن مدينة أصفهان في القرن السابع عشر. فكتب عن أسواقها، و المهن المختلفة، بما في ذلك

Jean De Thevenot, The Travel of M. Thevenot into The Levant, Part (١٣٢) 1,1686, pp.95-96

- جان دو توفونو Thevenot De Jean (١٦٦٧-١٦٣٣) رحالة فرنسي من عائلة ثرية، زار معظم أقطار أوروبا، قبل أن يقوم في أول رحلاته إلى الشرق، سافر إلى تركيا و مصر، حيث جلب القهوة إلى باريس عام ١٦٦٣م. ثم سافر ثانية إلى دمشق و حلب و الموصل و بغداد و البصرة، و التقى بالرحالة تافرنية و سار بقافلته، اختلف معه، ثم سافر لمشاهدة آثار مدينة برسيبولس في إيران، ألمّ به المرض عند عودته، و توفي قرب مدينة تبريز في إيران. كتب ثلاثة كتب عن رحلاته، تشمل كل من تركيا و إيران و شرق الانديز.

(١٣٣) جان شاردان Jean Chardin (١٦٤٣-١٧١٣) رحالة فرنسي، كان والده تاجر مجوهرات، سافر أول مرة إلى إيران و الهند بصحبة تاجر من ليون، خطي بتبني شاه عباس الثاني له، و شاهد تنويع سليمان عام ١٦٧٠م. عاد إلى إيران عام ١٦٧١م ثانية، و قضى فيها أربع سنوات، ثم سافر إلى الهند و عاد إلى فرنسا عن طريق رأس الرجاء الصالح. هرب من اضطهاد الهيكونت إلى انكلترا، حيث أصبح جوهري الملك تشارلس الثاني، أعطي لقب الشرف «سير». عين عام ١٦٨٣م ممثلاً لشركة الهند الشرقية في هولندا، أكمل الكتابة عن رحلاته، التي ظهرت عام ١٧١١م بعنوان: (يوميات سفر الفارس شاردان Journal du voyage du Chevalier Chardin).

حوانيت الطهارة. و أطلق على أصفهان: «أصفهان نصف الدنيا لو لم تكن تبريز موجودة» و آثر أصفهان على باريس في فصل الصيف و قال: «أنا نفسي لا أستطيع أن أنساها أو أمسك عن ذكرها لكل إنسان»^(١٣٤).

و ذكر أنّ الطباخين الذين كانوا يطبخون الرز «البلاو» أو أي نوع آخر من أنواع الطعام هم طهارة ممتنون. و هنالك عدد كبير من الطهارة المتخصصين بطبخ نوع معين من أنواع اللحوم. كانت حوانيت الطعام مطابخ في آن واحد، يفصل القسم الأمامي عن الخلفي ستارة من القماش. يفرش القسم الأمامي بسجادة يجلس عليها الزبائن لتناول الطعام، مع ثلاثة أو أربعة أباريق من الماء. كانت عملية الطبخ في القسم الخلفي من الحانوت، حيث يقع المطبخ و يقوم الطاهي بالطبخ^(١٣٥).

و قارن شاردان آداب المائدة في إيران، بما حدث من تطور في آداب المائدة في أوروبا في تلك الحقبة. فذكر من أنّ الإيرانيين لا يستعملون المناديل أو طاولة للطعام، و يقدمون الطعام في نفس المكان الذي يجلسون فيه. يأكلون بأصابعهم، و ينتفون اللحم إلى قطع صغيرة، ثم يمزجونها بالرز، و يكوّرونها على شكل كرة قبل أن يضعوها في فمهم. و يستعملون الخبز بدل الصحون. و لا يأكلون إلّا لحم الضأن. و لا يحبّون أكل لحم البقر و الحيوانات الأخرى. و يفضلون لحم الدجاج على الطيور الأخرى^(١٣٦).

و قال «توماس هربرت Thomas Herbert» في القرن السابع عشر: «كان في بيوت الفرس قليل من الأثاث و الأدوات المنزلية، إلّا السجاد و بعض الأدوات النحاسية... و كانوا يتناولون الطعام و هم مترّبعون على السجاد على الأرض، مثل حائكي الملابس. و ليس ثمة إنسان مهما قلّ شأنه

Durant, The Age of Reason Begins, Part: VII, p. 531 (١٣٤)

Jean Chardin, Travels in Persia, Food in Persia in the 17th Century, (١٣٥)
PPC. No. 57, P. 42

Ibid. p. 40 (١٣٦)

إلاّ جلس على سجّادة ثمينة أو غير ثمينة. و جميع غرف الدار مغطّاة بالسجّاد»^(١٣٧).

المقاهي - القهوة و الشاي

كانت المقاهي منتشرة في إيران و تسمّى مقهى خانة. و ذكر جان شاردان القهوة المركّزة التي كانت تقدّم خلال رحلاته ١٦٧٠م، لكنه لم يذكر شيئاً عن الشاي أو «الشاي خانة» التي حلّت محل المقاهي. و ذكرت «الشاي خانة» أوّل مرة في القرن التاسع عشر ١٨٨٧م، من قبل جي إي بروان E.G. Browne، فوصفها: «من أنها محلات تقع على جانب الطريق العام، تقدّم الشاي قرب مدينة طهران مع بعض المرطّبات. كان عدد كبير منها موجوداً داخل المدينة، لكن أغلقها الشاه، لأنّه اعتبرها محلات تشجّع على الكسل و التبذير... و سمعتُ أنها تشجّع على الفجور كذلك»^(١٣٨).

هذا ليس بالغريب فقد عانت معظم المقاهي عند تأسيسها، إن كانت في الشرق أو في الغرب من المراقبة و إصدار مراسيم في غلقها لأسباب سياسية، كما حدث في إنكلترا في القرن السابع عشر و اسطنبول، لأنها أصبحت أماكن تقصد من قبل جميع الطبقات. و تصيح «القهوة خانة» محلاً لنشر الشائعات، و النشاط السياسي، حيث كانت تلقى فيها القصائد. و ذكر براون خلال ثورة ١٩٠٧م، أصبح الناس يلقون الخطب الحماسية بدل قراءة أجزاء من الشهامة.

* * *

العصر العثماني

تطوّر المجتمع من سلسلة من القبائل المتنقّلة البدويّة، و اتخذت واحدة من هذه العشائر أسمها من أسم زعيمها «سلجوق». حكموا في القرن

Durant, The Age of Reason Begins, Part: VII, pp.535-536 (١٣٧)

Yu. Bregel, The Encyclopaedia of Islam, Supplement 3-4, pp.169-170 (١٣٨)

الثالث عشر، فارس و العراق و سوريا و آسيا الصغرى. أما القبيلة الثانية بقيادة زعيمها أرطغرل، فقد أقطعها أمير قونية في آسيا الصغرى جزءاً من الأرض لرعي ماشيته، مقابل القيام ببعض الأعمال الحربية. واختير عثمان ليخلف أباه في عام ١٢٨٨م و منه اشتق اسم العثمانيين. و تعاقب عدد من السلاطين حتى محمد الفاتح الذي استولى على القسطنطينية العام ١٤٥٣م.

و شبه الأتراك القسطنطينية العام ١٤٥١م قبل سقوطها بأيديهم بـ«العظم الواقف في بلعوم الله»^(١٣٩)، ففي اليوم الذي تسقط فيها القسطنطينية، سيصبح باستطاعتهم ان يضعوا ضرائب عالية على البواخر التي تترك البحر الأسود. و سيكون في استطاعتهم ان يسيطروا على الساحل الجنوبي (جنوة).

إن أقدم وصف لسقوط القسطنطينية هو من قبل المؤرخ أروك Oruc فكتب:

« بعد أن نصبوا المدافع الضخمة التي كانت بحجم التنين... و جهوا تلك المدافع على المدينة و دمروا تحصيناتها و أبراجها، و لم يستطع الكفار (المسيحيون) الذين كانوا بداخل المدينة، أن يحصلوا على النصر الذي حاربوا من أجله... ». و استغرب القسس و قالوا: «إنه من المستحيل أن تسقط مدينة القسطنطينية بيد الغزاة بناء على ما كُتب في الإنجيل». فأقاموا المتاريس و المدافع في كل ناحية للدفاع عن أبراج المدينة. و عندما التجأوا داخل تحصينات المدينة، «جازاهم الله بالكارثة».

إذ خاطب السلطان محمد بن سلطان مراد جيشه، و طلب منهم الهجوم على المدينة، قائلاً: «باسم الله»، ثم أمر بنهب المدينة. فدخلوا من كل فجوه و نافذة، و دكّوا القلعة، و قضاوا على الكفار بالسيف... و دمروا و نهبوا المدينة»^(١٤٠).

Standage, Tom, an Edible History of Humanity, 2009, P.84 (١٣٩)

Lewis, Bernard, 'The Muslim Discovery of Europe' 1982, p.30 (١٤٠)

لكن السلطان محمد الفاتح كان موقفه مختلفاً، فكان «أمامه هدفاً و واجباً في ألا يدمر الإمبراطورية البيزنطية، إنما يجلب لها حياة جديدة على نحو النموذج العثماني الجديد، و يعيد من خلال ذلك بناءها و يحيي عظمة الإمبراطورية و العاصمة التي أطلق عليها اسم اسطنبول»^(١٤١).

توسّعت الامبراطورية العثمانية بعد سقوط القسطنطينية، فغزت سوريا عام ١٥١٦م و مصر عام ١٥١٧م و امتدت غرباً، و هيمنت على المدن المهمة في العالم الاسلامي، من القاهرة إلى بغداد. كانت المدن الشرقية «تدهش الزائر الغربي، بأصواتها و ضجيجها و صخبها، فهناك مدينة القاهرة، العاصمة، التي نمت نمواً طفيلياً. ثم مدينة حلب بموقعها الفاتن المحاطة بالأراضي الخصبة، مدينة بحجم مدينة بادوا الإيطالية، لكنها من غير أي فراغ، مزدحمة بالسكان. ثم مدينة بغداد و مركزها الصاخب بالأعمال، بستة أو سبعة شوارع خاصة بالتجار و الحرفيين و حوانيتهم، و شوارع تغلق ليلاً ببوابات، و أخرى بسلاسل حديدية ثقيلة»^(١٤٢).

كما سيطر العثمانيون على عدد كبير من الأقطار في القارة الأوروبية، حيث «بدأت تدار من خلال مؤسسات اقتصادية. و أصبحت جميع خدمات المجتمع و مصادر ثروته، موجهة للمحافظة على سلطة السلطان»^(١٤٣). فكان السلطان فوق الدولة، فباستطاعته أن يقتل رعاياه بلا أي سبب، و يصادر أملاكهم كما يحلو له.

عاش السلاطين العثمانيون في قصر طوب قابي سراي أو دار السعادة، لمدة أربعمئة عام، بحدائقه التي تطلّ على بحر مرمرة، مغلقاً عن العالم الخارجي، حيث كان يتمتع السلاطين بالعزلة و الهدوء بعد عودتهم من الحملات التي كانوا يقومون بها، و حكم ستة و ثلاثون سلطاناً، بدأت

Kinross. Lord, 'The Ottoman Centuries', 1977,p.112 (١٤١)

F. Braudel, 'The Prospect of the World: Civilization & Capitalism (١٤٢)
15th-18th Centuries , Vol. 3, pp.468-469

Lord Kinross, p.121 (١٤٣)

بحكم عثمان الغازي عام ١٢٨٨م.

كانت الدولة تدار من قبل الإداريين، و الجيش و رجال الدين. كان رجال الدين الذين فسروا القرآن هم أنفسهم، المعلمون و المحامون و القضاة و رجال القانون. و كان الدين و الدولة شيئاً واحداً، و القرآن و السنة هما القانون الأساسي.

أما الطبقة الأخرى، التي تتكوّن منها الرعيّة، فهم المزارعون و الحرفيون، و عامة الطبقة المنتجة التي تدفع الضرائب. «كانت طرق الإنتاج محدّدة و مسيطراً عليها من قبل الدولة التي تقرّر حدّاً للربح، لمصالح النظام الاجتماعي و السياسي، الذي يضمن و يسان من خلال عمليّة صارمة...»^(١٤٤) و لا يستطيع الفرد في المجتمع أن ينتقل من طبقة إلى أخرى.

و ظهرت طبقة ثالثة، بدأت بالنمو و الأهميّة، و هي طبقة التجار. الذين كانوا أحراراً من القيود الاجتماعية و الشرعية التي فرضتها الدولة. كان باستطاعة كبار رجال الأعمال الذي يعملون بالتجارة و يستوردون البضائع من أن يصحّحوا تجاراً أثرياء. و عكس كتاب سنان باشا الذي كتبه في القرن الخامس عشر بعنوان: «المرآة العثمانية للأمرء» *An Ottoman Mirror for Princes* اهتمام الدولة بالتجارة، فيقول عن أهمية التجار:

«أنظر بعطف إلى التجار في الداخل و اعتني بهم دائماً، فلا تدع أحداً يأمرهم هنا و هناك، فمن خلال تجارتهم، تنتعش الأرض و يعمّ الازدهار الاقتصادي، و ينتشر الرخص في العالم من السلع و البضائع. و من خلالهم فإنّ شهرة السلطان الممتازة تصل إلى المناطق و الأراضي النائية، و بواسطتهم تزداد و تتضاعف الثروة التي بداخل البلد»^(١٤٥).

كان البلاط في عصر محمد الفاتح لا يزال بسيطاً، و حاشيته صغيرة،

Ibid.p.121

(١٤٤)

Ibid. pp.121-122

(١٤٥)

فعندما كان يسير في شوارع اسطنبول، أو يذهب للجامع أو الحمام لم يكن يحميه إلا حارسان شابان. و كان يصلّي على سجادة على الأرض، و لا يجلس على كرسي أو عرش.

لكن بعد الغزوات التي قام بها في أوروبا و التأثير البيزنطي عليه، تغيّر الوضع و تطوّر إلى اعتبار خاص بقدسية الشخص الحاكم. و أكّد محمد الفاتح على تلك القدسية، بإصداره مرسوماً يتناول طعامه وحده من غير وزرائه. قائلاً: «إنني لا أرغب في أن يخدم شخص آخر مع الإمبراطور، ما لم يكن يجري في عروقه الدم الأزرق»^(١٤٦).

لذا ألغى التقليد الذي درج عليه أجداده في تناول الطعام مع وزرائهم. إذ كان السلاطين قبله يتناولون الطعام مع حاشيتهم و رعيتهم. و حدّد والده مراد الثاني، عدد الأشخاص الذين كان يتناول الطعام معهم إلى عشرة أشخاص. كان محمد الفاتح شرها بالأكل حتى البطنة. أصيب بمرض النقرس و ما زال صغير العمر، لانغماسه بالملذات الجنسيّة و الحسيّة بما فيها لذة الأكل و الشرب.

و بعد وفاة زوجته، ألغى الولايم التي كانت تقام أربع مرات أسبوعياً لوزرائه بعد الانتهاء من العمل، و لم يسمح إلا لأعضاء عائلته المقربين في الحضور لتناول الطعام معه. و أصدر أوامر تقضي ألا يتناول الطعام إلا مع عائلته أو بمفرده^(١٤٧).

لم يعد محمد الفاتح يحضر حتى جلسات الديوان، و تخلّى عن هذا الامتياز إلى الوزير الأكبر أو الأعظم، و أصبح السلطان ينظر من خلال نافذة مشبكه، يُشرف على قاعة الاجتماع، أطلق عليها اسم «عين السلطان». و اتبعت هذه الطريقة من قبل السلاطين الذين أتوا بعده.

كما تأثر العثمانيون بالاتيكيك البيزنطي، في المناسبات و الاحتفالات،

Freely, John, 'Inside The Seraglio, Private Lives of the Sultans in (١٤٦) Istanbul, 1999, p.28

Ibid. pp. 27-28

(١٤٧)

وحددت الوظيفة باللون في البلاط و موظفي الدولة كما حُدد شكل العمامة واللحية، و ألوان ملابس و أحذية غير المسلمين كذلك. و شملت الاتيكيت حتى الطعام.

و وصف الكاتب «أفليا جلبي»^(١٤٨) الموكب و الاحتفالات التي كانت تقام في اسطنبول، و أعطى صورة واضحة عن الرسمانية الممزوجة بالتنظيم. كان يشارك في هذه الاحتفالات جميع الطوائف و الاثنيات، من اليهود و المسيحيين و اليونانيين و الألبان و الجورجيين و غيرهم، و كشف عن مدى تنوع و ثراء المجتمع العثماني.

فكان يقام كل عام استعراض لجميع النقابات في اسطنبول تحت إشراف

Freely, John, pp.129-130

(١٤٨)

- أفليا جلبي: كان أفليا جلبي في الرابع و العشرين من العمر، عندما رافق والده دروش محمد أغا في حملة أيرفان. كان والده رئيس نقابة صائغي الذهب، أما عمه مالك أحمد أغا، فكان حاملا لسيف السلطان، و مرافقاً مقرباً منه. و هو الذي عرّف أفليا على السلطان، في ليلة القدر من شهر رمضان عام ١٦٣٥م. كان أفليا يقوم في تلك الليلة بالأذان و تلاوة القرآن من الذاكرة، في جامع آيا صوفيا بحضور السلطان مراد، فاندعش السلطان بصوته، و جلبه عمه أمام السلطان بحضور جمع غفير، و وضع تاجاً ذهبياً على رأسه، و ارتدى الملابس اللانقة بهذه المناسبة، و اقتيد إلى السلطان. وصف ذلك أفليا: « عندما وجدت نفسي أمام جلالة السلطان، انحنيت و قبّلت الأرض. استقبلني السلطان برحابة صدر و كرم، و سألتني بكم ساعة أستطيع تلاوة القرآن، فأجبت إن بدأت القراءة بسرعة فاختمه بسبع ساعات، و إن قرأت بصورة معتدلة فاختم تلاوة القرآن بثماني ساعات ... ثم قرأت بعض الأبيات في مدحيه، طلب مني أن اغني له، فقلت له بأي لغة تحب أن اغني لك العربية أو الفارسية أو الرومانية أو الإغريقية أو السريانية أو العبرية أو التركية. ثم تليت الأشعار بمرافقة الطبل، و رقصت كما يرقص الدراويش. و غنيت قصيدة حزينة سألت دموع السلطان لها، فأمر أن أصبح نديماً له في القصر... فأعقد على حفنتين من الذهب، احتوت على ٦٣٢ قطعة ذهبية، و أصبحت من المقربين في خدمته... كما طلب السلطان بالإضافة إلى تعليمي الموسيقى، أن أتعلّم اللغتين العربية و الفارسية، فدخلت إلى مدرسة القصر... و إفليا من القلة الذين سافروا إلى أوروبا، و كتبوا عن مشاهداتهم في القرن السابع عشر.

السلطان، و ذكر أقليا أن نزاعاً نشب بين النقابات أثناء الاستعراض، يتعلّق بأسبقيّة النقابة التي يجب أن تستعرض أمام السلطان، فتخاصمت نقابة الجزائرين مع نقابة قباطنة بحارة البحر الأبيض المتوسط، و حلّ النزاع السلطان مراد، بتقديم البحارة على الجزائرين في الاستعراض. بعد أن تمّ استعراض البحارة، حاول بائعو اللحوم أن يكونوا بعدهم، لكن التجار المصريين اعترضوا عليهم، و وقفوا أمام السلطان، فأمر للتجار المصريين بالأفضلية.

ثم جاء دور القصابين، و أعطانا فكرة عن عددهم و عدد حوانيتهم، الذي يقارب بـ ١٧٠٠ حانوت. كانوا يختمون اللحم بالزعفران، و يستعملون موازين من النحاس. ينادون و هم حاملون سكاكينهم الفضية الكبيرة في الموكب: «خذوا أوقية لحم بـ أسبر، خذ روجي، إنّها قطعة ممتازة للشواء»^(١٤٩).

كان لطباخي الميدان من الانكشارية أهمية خاصة، فوصف أقليا جلبي مسيرتهم: «يتقدّم طبّاخو الإنكشارية بعرض فخم، مرتدين ملابس من الجلد، على رؤوسهم قبعات مذهّبة، و جزم سوداء. يرافقه خدمهم الذين يسمون بالحرس الأسود، مرتدين بأحزمتهم أربع أو خمس سكاكين، و سلاسل من الفضة. يحملون خلال الموكب اللحم من الأبراج السبعة إلى الميدان حيث يتجمّع الإنكشارية مع خيلهم في المدخل. و يصطف عندئذ رؤساء الطهاة بخط مستقيم. أما الطبّاخون الذين يقومون بطقس الركض فيتجمعون في «التعليم خانة»، أو ما يسمّى بالتدريب في الميدان. عاري الرأس و الأقدام، ينتظرون الإشارة التي تعطى لهم من قبل الشاويش... ثم يبدأ الركض من قبل جميع الطبّاخين، من دار التدريب إلى الساحة المربعة. و يحصل الأوّل على جائزة أحسن ذبيحة، بغض النظر عن رتبته، و يحصل الثاني على الذبيحة الثانية. و عندما يتقدم أولئك الطبّاخون بالعمر

Evliya Efandi, TR: Ritter Joseph Von Hammer, Narrative of Travels (١٤٩) in Europe, Asia & Africa in the Seventeenth Century. 1834, P.140

يصبحون بدرجة شايوش. ويزين القصابون و طبّاخو الركن حوانيتهم بقطع من لحم الضأن»^(١٥٠).

و أعطى معلومات عن التسلسل الهرمي بالنسبة لدرجة الطباخ. فالطعام يحمل رموزاً عن المنزلة و الرتبة الاجتماعية و الروابط بين الناس. و الطعام يحمل بين طبّاتة الإيديولوجية التي تؤكد التنظيم الاجتماعي. فطبّاخو المآكل و الأطعمة التي تؤكل من قبل الطبقة الفقيرة مثل الكرش و الكبدة أقلّ منزلة من طبّاخي اللحوم. و وصف الطبّاخين الذين جميعهم من القومية الألبانية: «حاملين الأعباء الطازجة، ينادون بأعلى صوتهم «من يشتري الكبدة؟»، فيركض خلفهم الصبيان ساخرين منهم، منادين عليهم بـ «نساء العرب». مؤكدين على الفروق الاجتماعية المتأصلة في المجتمع الإسلامي العثماني.

يظهر أن هنالك احتراماً لطباخي و بائعي الهريسة، و «الهريسة من أهم أنواع الطعام». كان آلاف الحجاج يأكلون الهريسة كل عام في تلك الحوانيت كذكرى للرسول. و تتميز جميع الحوانيت بالنظافة، إذ كان جميع طبّاخي الهريسة من اليونانيين، حيث يجتمع في الليل عدد كبير من المخمورين و السكرى في تلك الحوانيت، يأكلون الهريسة ليتخلصوا من تأثير الخمر^(١٥١).

كما وصف مسيرة طبّاخي الغفران السماوي. و هم طبّاخو الفقراء و عددهم ألفا رجل، فأعطى وصفاً شائقاً لمسيرتهم، فيقول: «إنّ العشاء ضروري لإدامة الحياة، لذا حصل الطبّاخون على مرتبة مشرفة في الاستعراض العام، لأنّ وجودهم ضرورة في أي معسكر، ينادون «كل و اشرب أولاً... أَللّهم أعطنا الماء و الخبز في معسكرات المسلمين». كان طبّاخو الغفران السماوي يرتدون ملابس جميلة، عندما يسرون في

الموكب»^(١٥٢). كانت حوانيتهم مزينة بالخزف الصيني الثمين، مع الطست والإبريق و المناديل و المهايف من ريش الطاووس التي تحرك من قبل الخدم، عندما يطبخ الطباخون العشاء.

كان الناس متحمسين في هذا الموكب إلى نقابة الخوشاب/ شربت المسك، و يفهم أقلها جلبي: «ساروا حاملين قوارير الخزف الصيني، المليئة بشربات العنبر و الورد و الليمون و تمر الهند، بأنواعها المختلفة و رائحتها المتنوعة، يوزعونها على المتفرجين، منادين بأعلى أصواتهم معلنين عن بضاعتهم «راحة الروح، و دم البدن»..

من بين الحوانيت المشهورة بالشربات كان حانوت أرنو قاسم Arnaud Kassim، و يذكر إن من شرب من شربته في الخريف، يصبح قوياً نشطاً، لدرجة يبدأ بالرقص، فيقال عن ذلك الشخص عندئذ أنه شرب شربات قاسم. كانوا يمتدحون الشربات قائلين: «راحة الروح و طعام الروح و شربات الروح»^(١٥٣).

كما كانت القهوة من المشروبات التي انتشرت في جميع أنحاء الإمبراطورية العثمانية، من دمشق و حلب إلى الجزائر عام ١٥٣٢م.

و من بين الرحالة الأوربيين الذين شربوا القهوة في مقاهي اسطنبول، هو الرحالة «پترو ديلا فال»^(١٥٤) Pietro della Valle عام ١٦١٥م، فوصفها في

Ibid. p.152 (١٥٢)

Ibid. pp.153-154 (١٥٣)

(١٥٤) ولد پترو ديلا فال Pietro della Valle (١٥٨٦-١٦٥٢) في روما من عائلة نبيلة. تعتبر من أقدم العائلات المشهورة في روما. كرس شبابه لدراسة اللاتينية و الإغريقية و الأساطير اليونانية و الإنجيل، كان خطيباً و شاعراً، و أصبح عضواً في أكاديمية روما. شارك في الحرب الاسبانية، ثم سافر في جميع أنحاء إيطاليا، لكنه فكر في الانتحار في نابولي بعد فشله من فتاة أحبها. و نصحه برفسور الطب ماريو شيبانو Mario Schipano بالسفر إلى الشرق. فسافر من مدينة البندقية كنبيل يرافقه تسعة أشخاص إلى القسطنطينية ١٦١٤م، و قضى عاماً، ثم واصل رحلته إلى الإسكندرية و منها إلى القاهرة. و هو أول رحالة دخل في أعماق الهرم الثاني و أرسل إلى أوروبا

كتابه: «إن الأتراك يشربون مشروباً أسود اللون، منعشاً في الصيف، و يحمي الجسم في الشتاء و يقيه. يُحتسى ساخناً، يشربونه على شكل جرعات طويلة، بعد الانتهاء من الطعام. كما يحتسون القهوة بشوق و لذة عندما يتحدثون مع أصدقائهم. و ليس هنالك أي اجتماع يحدث من غير تقديم القهوة. تقدّم بأقداح على شكل كاسات صغيرة من الخزف من قبل رجال متخصصين بعملها، لا يقومون بأي عمل آخر، بل يقدمون الأقداح الساخنة إلى جميع الحاضرين مع بزر البطيخ المحمّص»^(١٥٥). و لاحظ بترو ديلا قال من أنّ القهوة كانت تمنعه من الشعور بالنعاس^(١٥٦).

الثين من المومياء الموجودتين في متحف درزدن في ألمانيا. ثم زار جبل سينا و وصل إلى القدس أثناء الاحتفالات بعيد الفصح، ثم إلى دمشق و منها إلى بغداد. تزوج في بغداد بفتاة مسيحية آشورية. كانت فتاة جميلة تدعى «ست معاني»، رافقته في التنقيب الذي قام به في بابل. و أول من قدم وصف مقنع لخرائب بابل، كما زار الآثار الآشورية في نينوى، و لم يستطع أن يحل رموز اللغة المسمارية، لكنه عرّف أنها تكتب من اليسار إلى اليمين عكس اللغة العربية و الإيرانية و التركية التي تعلّمها أثناء تجواله. سافر بعد زواجه مع زوجته إلى إيران. حارب مع شاه عباس ضد الأتراك. ثم زار شيراز و برسيبولس قبل أن يذهب إلى الهند. قضت زوجته ست سنوات معه قبل إصابتها بمرض أدى إلى وفاتها أثناء الرحلة قرب مضيق هرمز في الخليج العربي عام ١٦٢٢. لكنه لم يدفنها بعد موتها لحبه الشديد لها. و ظلّت جثتها تنتقل معه أثناء رحلته، حيث دفنها في روما ١٦٢٧م. تزوّج من أسيرة جورجية كانت مرافقة زوجته الأولى، فولدت له أربعة عشر طفلاً. استقبل باحتفاء كبير عند وصوله روما، و عينه البابا أوربان الثامن حاجب شرف. و هو أول من أدخل القطط الفارسية المشهورة بجماها إلى روما عام ١٦٢٠م. كتب كتاب عن «شاه عباس»، و اشتهر بالكتاب الذي كتبه عن رحلاته في تركيا و إيران و الهند، التي كتبها على شكل رسائل إلى البروفسور ماريو شابينو في نابولي. طبعت بثلاثة مجلدات من قبل أولاده الأربعة بعد وفاته، في عام ١٦٥٨م.

(The Spirit of the East, Edward Grey, The Travels of Pietro Della Valle in India, Hakluyt Society, London 1880).

F. Braudel, Vol. 1, p.256

(١٥٥)

R. Tannahill, p.314

(١٥٦)

دور المقاهي

أصبح المقهى مركزاً للتحدث، فلم تكن المقاهي حصناً منيعاً بعيداً عن الإشاعات و ما يدور فيها. إذ كان يؤم المقاهي أناس من مختلف الطبقات، فكانت الأحاديث متشعبة، رغم أنّ هنالك قواعد أخلاقية لا يمكن تخطئها، لكن تزول في بعض الأحيان تلك القيود عند اختلاق قصص بعيدة عن الحقيقة، تشوبها النيممة و الأكاذيب فيما يتعلّق بسمعة النساء. كان الذي يثبت عليه تهمة «القذف» عن امرأة عفيفة يعتبر ضد ما أتت به الشريعة و العقاب الجسدي هو الجلد ثمانين مرة.

كانت المقاهي مكاناً للنشاط الأدبي و الشعري. كان الكتاب و الشعراء من رواد تلك المقاهي، يقدّمون آخر ما ألفوه لتقييمه و نقده، أو يتحدثون عن الأدب و الشعر. و كانت الأمور العامة هي الموضوع الرئيس الذي يبحث من قبل زبائن المقاهي، إذ كانت تقوم مقام الصحف اليومية. لم يمض وقت قصير، حتى أصبحت المقاهي مركزاً لتبادل المعلومات. كانت تنتشر أخبار القصر و الباب العالي شفويًا، و لم يكن معروفًا منشأ تسرّب الأخبار. إذ كان يؤم المقاهي رجال ذوو مناصب مهمة. فإنّ رغب الفرد في سماع آخر الأخبار، فلم يكن عليه إلا أن يقضي مدة قصيرة في المقهى، يدخّن غليونًا و يلعب الشطرنج و يبحث الأمور اليومية. إن بحث الأمور الدنيوية سيقود حتماً و مباشرة إلى مهاجمة السياسيين في السلطة، و هو موضوع كافٍ لأن يجعل المشتركين عرضة للهجوم. لما أصبحت المقاهي مراكز تجتمع في تناقل الأخبار، خاصة السياسية منها بعد المحاولات الانقلابية العديدة ضد الوضع القائم، إضافة إلى اجتماع الناس من المعارضين للوضع و الجنود المتمردين، ممّا استفز السلطة و أدى إلى غلق المقاهي في عصر السلطان مراد الرابع عام ١٦٣٣م، بحجة أنّها عرضة للحريق. كما حرّم الدخان و الأفيون و القهوة، و لم تفتح المقاهي ثانية إلا في نهاية القرن السابع عشر^(١٥٧).

Ralph S. Hattox, *Coffee & Coffeehouses, The Origins of the Social Beverages in the Medieval Near East*, 1985, pp.101-102

لم يؤمّ المقاهي في اسطنبول المغنون و الموسيقيون، كما كانت عليه الحال في مصر و سورية و العراق. كان يقوم في تقديم القهوة في اسطنبول و بغداد و غيرها من المدن في الشرق الأدنى، أولاد جميلو الشكل بملابس زاهية اللون في القرن السابع عشر، و كتب عن هذه الناحية جورج ساندي: «كثير من الذين يقومون في تقديم القهوة أولاد جميلي الطلعة، لكي يجلبوا زبائن إلى صاحب المقهى»^(١٥٨).

الطبّاخ في العصر العثماني

إن أقدم وصف لمطابخ قصر السلطان، من قبل جيوفاني أنطونيو مينافينو^(١٥٩) من مدينة جنوا، الذي أُسِر من قبل القراصنة و بيع كعبد إلى السلطان بايزيد الثاني. خدم كمساعد في المطبخ عام (١٥٠٥-١٥١٤م)، ثم كُلف في تقديم الطعام إلى السلطان. و يذكر من أن المطبخ كان مقسماً إلى قسمين، أحدهما للسلطان و الآخر للمسؤولين و الموظفين في القصر. كان عدد الطباّخين مئة و ستون طبّاخ. زاد عددهم في القرن الذي تلا عصر بايزيد، حيث وصل عدد مستخدمي المطبخ إلى عدد هائل. كما زاد عدد طبّاخي الحلوى على الست مائة في نهاية القرن السادس عشر. كان المسؤولون عن صناعة الحلوى يكوّنون قسماً منفصلاً في المطبخ، يتميّزون

Ibid. p.109

(١٥٨)

(١٥٩) القي القبض على جيوفاني أنطونيو مينافينو Giovanni Antonio Menavino من قبل القراصنة عام ١٥٠٤م بصحبة والده، كان عمره اثني عشر عاماً، فقدم إلى السلطان من قبل الباشا المسؤول عن سوق النخاسة، و خدم السلطان بايزيد الثاني عشرة أعوام. أسس السلطان مدرسة داخل القصر للأولاد الأوروبيين الذين في الأسر لتعليمهم الشعائر الإسلامية لمدة لا تقل عن سبع سنوات قبل أن يعتنقوا الإسلام. ثم يتقلّدون مناصب مهمّة في سن الخامسة و العشرين. و استطاع جيوفاني الهرب قبل أن يصل إلى هذه السن، فسافر على سفينة متّجهة إلى فارس ثم اليونان و منها إلى إيطاليا. بعد ثلاثين عاماً على عودته إلى إيطاليا، كتب كتاب بعنوان: « خمسة كتب عن القوانين و الدين و معيشة الترك ».

عن الطباخين الآخرين بقبّعة طويلة بيضاء، تشبه في كثير من الأحيان قالب السكر المخروطي الشكل.

و وصف نيكولا Nicolay عام ١٥٥١م، عدد الطباخين الذين يتراوح عددهم مئة و خمسون طبّاخا في القصر، أهمّهم الطباخون المسؤولون عن طعام السلطان الشخصي، لهم مطابخهم الخاصة و أفرانهم المنعزلة عن الطباخين الآخرين لكي يطبخوا اللحم من دون رائحة الدخان. كان اللحم يوضع طبّق من الخبز عندما ينضج طبخه، و يحوّل إلى طبّاخ آخر ليقطعه إلى شرائح، قبل أن يقدم إلى السلطان.

كان العصر العثماني عصر تخصص بالنسبة للطباخين، فكانوا على درجات، في رأس القائمة رئيس الطباخين «أشيجي باشي»، حيث يرأس خمسين طاهياً، ثم رئيس طهاة الحلوى، «حلوجي باشي» له ثلاثون مساعداً. و رئيس الذوق المتخصص بذوق الطعام، ليتأكّد من إنّ الطعام غير مسموم. ثم رئيس المخازن «شانجي باشي» له مئة مساعد، و هو الذي يجلب طعام السلطان بيديه في الصباح و المساء^(١٦٠).

كتب الرحالة الفرنسي جون باتيست تافرنية في القرن السابع عشر^(١٦١) عن الامتيازات التي كان يتمتع بها الذين يقومون في عمل الحلوى «الحلوجيون»، عندما كان موظفاً في السفارة الفرنسية، بين عام ١٦٢٩م- ١٦٣٧م) في اسطنبول. و ذكر اساءتهم لتلك الامتيازات: «كان الحلوجيون الأشخاص الوحيدون الذين لهم الحرية في الخروج من القصر. و وضعوا ضعف السعر، على المواد التي كانوا يشترونها. كانت أرباحهم الطائلة من

(١٦٠) N.M. Penzer, The Harem, pp.114-115

(١٦١) جون باتيست تافرنية John Baptista Tavernier (١٦٠٥-١٦٨٩) رحالة و تاجر فرنسي، قام ببيت رحلات، دامت أربعين عاماً، زار فيها اسطنبول و سوريا و العراق و إيران و الهند. أصبح ثرياً، و تزوّج بعد أن اشترى لقب بارون أويون قرب جنيف. كتب رحلاته بناء على طلب من الملك لويس الخامس عشر، توفي أثناء سفره في روسيا عن عمر يناهز ٨٤ عاماً.

تجارتهم بالغللمان، الذين يجلبونهم إلى القصر»^(١٦٢).

و وصف الرحالة الفرنسي جان تافرينة بالتفصيل مطابخ القصر في اسطنبول: إذ إن الأبنية كانت متميزة بعضها عن بعض، و ذكر إن عدد الدوائر التي كانت تخص المطبخ سبع، لكل منها رئيس طهارة يديرها. فهناك المراقب العام المسؤول عن الإشراف على جميع المطابخ، تحت إشرافه أربع مئة طبّاخ. و المطابخ نفسها مقسّمة إلى درجات، حسب المنزلة في القصر، فأهم مطبخ هو المطبخ الذي يجهّز مائدة السلطان مباشرة. و الثاني الذي يجهّز مائدة والده السلطان و زوجاته و أولاده من الأمراء و الأميرات. و الثالث الذي يجهّز النساء من الجوارى و المخصّصين المسؤولين عن الحرّيم. و الرابع للمشرف على القصر و الموظفين و الديوان. و الخامس المسؤول عن الخزينة و الموظفين الذين تحت إشرافه. و السادس حامل الكأس و من يتبعه، و السابع المسؤول عن السراي و التابعين له من الموظفين.

كانت مطابخ القصر تقدّم عادة وجبتين من الطعام في اليوم، و تقدّم وجبة متأخرة للسلطان و حرمه في أيام الصيف الطويل بعد آخر صلاة. كان يقف مئتان من الخدم بصفّين، بين المطبخ و جناح السلطان، صفّ ينقل أطباق الطعام من المطبخ و صفّ آخر ينقل الأطباق الفارغة.

و اشتهر الطباخ التركي بطبخ الرز طبخة «البلاو»، التي أصبحت تعتبر من أنواع الطعام القومية. فوصف تافرينة عملية طبخ الرز: «تعتبر طبخة «البلاو» بالنسبة للتركي أحسن طبخة ليس في تركيا فحسب بل في العالم، إن تلك الأقوام التي تميل إلى العاطفة و المزاج، لا يعرفون ما هو الذوق، و من النادر عندهم طبخة أخرى، هذا ليس بمثلبة لهم، فمنهم من يشكرني و يمتدحني لطلبتي تلك الطبخة... ليس الأتراك و حدهم يطبخون «البلاو» بهذه الطريقة، لكن جميع سكان القسم الشرقي يطبخونها بهذه الطريقة»^(١٦٣).

John Baptista Tavernier, The Travels Through Turkey & Persia to the (١٦٢) Indies, 1684, Part 6, p.24

(١٦٣) طريقة طبخ البلاو حسبما وصفت في كتاب رحلات تافرينة: « يغلى الدجاج أو

ثم وصف طبخ «الروست»، فذكر: «يطبخ الأتراك الخروف كاملا بلا تقطيع في الأفران المبنية على الأرض، يوضع الرز في قعر الفرن حيث يقطر عليه دهن الخروف المعلق فوقه. ثم يرفع من الأفران و يقدم على المائدة بكامله فوق الرز لتفتح الشهية... أما مائدة السلطان فيوضع خروفان في الطبق الواحد». و وجد أن لحم الخروف لذيد، يشبه لحم العجل السويسري. «ليس هنالك حاجة إلى السنفود في المطبخ التركي، لذا يوضع الخروف بشكل غير أنيق بحيث لا يعرف رأسه من ذيله. إن هذا النوع من الطعام يقدم عادة في المساء حوالي الساعة الخامسة. لا يعير الأتراك أهمية كبيرة للأسماك بالرغم من أن البحر و الأنهار مملوءة بالسّمك، لكن نادرا ما يأكلونه أو يأكلون الطيور البرية، بينما هنالك اشتمزاز و كره لأكل الأرنب البري، يشاركونهم في ذلك الأرمن، لحيض الأرنب الشهري الذي يشبه حيض المرأة»^(١٦٤).

تدريب الطباخ العثماني

كان تدريب الطباخ يمر بمراحل عديدة لكي يصبح رئيس طبّاخين. كان مطبخ القصر مدرسة ممتازة لتدريب الطباخين. كان رئيس الطهاة يراقب و يشرف على الطباخين المساعدون الذين يقومون في تحضير و طبخ المأكّل المعقدة و

الحمام أو لحم الضأن منفصلا، يطبخ نصف طبخ، يفرغ القدر و يغسل ثانية، يوضع فيه الزبد حتى يذوب، ثم يقطع اللحم و الدجاج إلى قطع كبيرة و يوضع في القدر، يضاف له الرز المغسول مع ماء اللحم الذي يغرف من الطست بمغرفة، حتى يغطى الماء الرز بإصبعين فوقه، ثم ينشر قليل من الفلفل، و يوضع على نار هادئة، يغطي القدر بقطعة من القماش حتى ينضج، ثم يذوّب على النار قليل من الزبد الحارة حتى الاحمرار و يضاف إلى الرز مع الزعفران بعد أن تغرز يد المغرفة في الرز، يسكب الخليط في تلك الفتحات. تترك لمدة قصيرة ثم تسكب في طبق كبير مع اللحم و الرز الملون، فيوضع من جهة أبيض و من أخرى اصفر الملون بالزعفران». (تأثرية، المجلد السادس، ص- ٢٤)

John Baptista Tavernier, The Travels Through Turkey & Persia to the Indies, Part 6, pp.24-25 (١٦٤)

المتقنة الصنع، و يشارك في بعض الأحيان في تزيين الطبق، أو يقوم في تقديم الطعام لضيوف الشرف في الولائم. يأتي بعده رتبة: المساعد الرئيس، ثم طبّاخ المأكّل التي تحتاج إلى اعتناء و دقة. و بعده الطّبّاخ المسؤول عن طبخ الرز. ثم الطّبّاخ المسؤول عن البُرك و الفطائر المحشوة باللحم أو الجبن. و أخيراً الطّبّاخ المسؤول عن الحلوى و الفطائر الحلوة. لكلّ منهم دائرة خاصة به يعطي التعليمات و يشرف على تدريب طبّاخين جدد.

كان الطبخ يعلّم في تلك المطابخ من الناحية النظرية و العملية معاً. فعلى المساعد المبتدئ أن يعمل على الأقلّ سنتين من غير أجر، لكي يكون في استطاعته أن يرتدي صدرية المتدرّب، أو الصانع. إن المتدرّب الذي لا يستطيع أن يبرهن لرئيسه كفايته و مهارته في فنّ الطبخ لا يمكنه أن يصبح طبّاخاً إلا بعد ثلاث أو أربع سنوات. و لكي يصبح رئيس طبّاخين في الأقسام المختلفة في مطبخ القصر، و له الحق في أن يرتدي الصدرية الملونة، يجب أن يوافق رئيسه على ذلك. و في حالة تركه للعمل فلا يحق تشغيله من قبل طبّاخين آخرين.

فالمساعد الثانوي في الطبخ، عليه أن يعيش من البخشيش الذي يعطى له في غرف الطعام و من قبل رئيسه الذي يعطيه منحة. و أن يؤكّد على مهارته في حقله الخاص الذي يعمل به، و في الطبخ بصورة عامة، حيث يقيم طبّاخو النقابة اجتماعاً، يحضره الطّبّاخون الذين يقومون بالطبخ، و يكون هذا الاجتماع على شكل نزهة، و محك لامتحان مهارة الطّبّاخ و كفايته. فإن لم يرض عليه طبّاخو النقابة، فينصح ألا يرقى إلى درجة طبّاخ، و لا يضيف رئيسه عليه في هذه الحالة صدرية الحرير، التي تعني حصوله على دبلوم بالطبخ. و لا يؤهله إتقانه لعدد قليل من أنواع الطعام في أن يصبح طبّاخاً.

و كانت نقابات المِهَن الأخرى تقوم بمثل هذه الاجتماعات كذلك، و تعطي صدرية من الحرير خلال أحتفالات المؤهلين لتلك المهنة، و يقدم الطعام في الاحتفالات الكبيرة، كما كان يعطى أهمية كبيرة لتعيين أعضاء النقابة الجدد. و أقيمت آخر هذه الاحتفالات في نهاية القرن التاسع عشر،

و انقطعت بعد تلك الحقبة، و انهارت بذلك مهنة الطبخ^(١٦٥).

مميزات المطبخ العثماني

لقد تميّز المطبخ العثماني عن غيره من المطابخ، في استعمال الخضراوات بكثرة، لذا برع الطباخ العثماني في ابتكار أنواع الخضراوات المطبوخة بالزيت. كان الزيت يأتي من المناطق التي تحت الحكم العثماني. و يستورد الزيت الجيد من اليونان التي كانت جزءاً من الإمبراطورية العثمانية في عهد بايزيد الثاني. و كان على حاكم اليونان أن يجهّز ما يحتاج إليه سراي السلطان، و يستعمل في الطبخ للسلطان زيت خاص عديم الرائحة، يستورد خصيصاً له من مدينة قادية Cadia و يستهلك الزبد بكميات كبيرة، و يأتي مكبوساً بجلد الثور، عن طريق البحر الأسود من مولدافيا، و يخزن في مستودعات خاصة.

و كانت تصنع كل عام للسلطان «البسطرمة/ اللحم المقدد مع التوابل» من لحم العجل، أما المقانق من اللحم المفروم فتحفظ بالجرار طيلة السنة. كما كان يستهلك كميات كبيرة من اللحوم الأخرى، كالطيور و الدجاج و البطّ و الأوز و الحمام.

و يتسلم السراي عادة كميات كبيرة من الفاكهة كهدايا، فيختار رئيس جنائن السلطان أحسن الأنواع لمائدة السلطان، و يباع ما تبقى في سوق خاصة، لا تباع فيها إلا فاكهة السلطان. كان المحصول يسلم إلى السلطان، و يعتبر مصروف جيب له.

و عرف الطباخ التركي المتخصّص بصناعة الحلوى المعروفة في أنحاء العالم «اللقم» أو الراحة، و هي من العنب المقشّر أو التوت مع طحين «أل» «أرمك» و العسل و ماء الورد و لب نواة المشمش. بالإضافة إلى أنواع الشرابات المختلفة التي لا يمكن أن يعيش من دونها العثماني. و اشتهر في دقة تنفيذ مائدة الحلوى في المناسبات الخاصة في القصر. فعين السلطان

T. Kut, Glimpses into Old Turkish Kichen, PPC. No. 30, pp. 46-49 (١٦٥)

أحمد الثالث، المشرف على مطابخ القصر، مسؤولاً عن الاحتفالات التي أقيمت بمناسبة عرس بناته الثلاثة. و أمره أن يصنع من الحلوى منظراً يمثل العرس بثلاث نخلات، بأحجام ضخمة تمثل كل منها عرس أمير من الأمراء، لأن النخلة رمز الخصب^(١٦٦).

آداب المائدة

خلال حقبة خمسة قرون حكم فيها العثمانيون مناطق شاسعة، كما حكموا أقواماً وإثنيات متعدّدة و متنوّعة بمعتقداتها و تقاليدها و عاداتها. بالرغم من أنّ الدولة العثمانية كانت دولة عسكرية و كانت حضارتها حضارة عسكرية، إلا أنّهم صهروا و انصهروا بدورهم مع الشعوب التي كانت تحت سلطتهم. كان للبيزنطيين تأثير على عاداتهم في فنّ الطبخ. و كانت اللوازم التي يقيمها السلاطين العثمانيون، تعتمد على تعدّد أنواع الطعام و الكمّيات الكبيرة التي تطعم المدعوين في القصر يومياً. لكن غالباً ما يتناول السلطان الطعام لوحده.

فالسلطان التركي شخصيّة منعزلة بعيدة عن الناس، نادراً ما يظهر أمام العامة، محمياً باحتفالات دقيقة متقنة من التماس حتى مع الزوّار المهمّين الذين هم ذوو منزلة أو مرتبة عالية في المجتمع. لذا تعجّب السفير العثماني عند زيارته باريس في القرن الثامن عشر حينما شاهد الملك يتناول طعامه أمام عامّة الناس. و كتب السفير: «إنّ كل فرد يستطيع التجول في القصر و يشاهد الملك يتناول طعامه. كما يستطيع عامّة الناس مشاهدة الملك عندما يستيقظ من النوم». فلم تكن هنالك فكرة الخاص و الشخصي متبلورة بعد في القرن الثامن عشر^(١٦٧).

تقلّد السلطان سليمان القانوني السلطة عام ١٥٢٠م، الذي اعتبر العصر الذهبي للإمبراطورية العثمانية، و تزامن هذا التاريخ مع التحوّل الذي بدأ

Lord Kinross, p.378

(١٦٦)

A Turk in Versay , Aramco Periodical, p.35

(١٦٧)

كنقطة انطلاق في تاريخ أوروبا، و هو انتهاء العصر الوسيط، أي نهاية الإقطاع و بداية عصر النهضة. و بدأ ظهور حكام شباب جدد لم يكن لهم نظير من قبل. فالقرن السادس عشر هو عصر شارلز الخامس و إمبراطورية هابسبرك و حكم فرانسوا الأول و فالوا Valois في فرنسا، و هنري الثامن التيودور في إنكلترا، يقابل هؤلاء الملوك الثلاثة، السلطان سليمان البالغ من العمر ستاً و عشرين عاماً.

حاول سليمان القانوني عام ١٥٢٩م الاستيلاء على فيينا بعد أن انتصر في هنغاريا، لكنه لم يستطع اختراق السور، إذ كانت المقاومة عنيفة من الجانب النمساوي. فقرر العودة و ترك الحصار بسبب شحة المؤن.

كانت هي نقطة التحول في تقدم الجيش التركي في أوروبا. عندما انتصر النمساويون في حربهم مع العثمانيين، بعد حصار دام أكثر من شهرين، خبز الخبازون بهذه المناسبة كعكة على شكل الهلال الموجود على العلم العثماني، و بذلك يستطيع النمساوي أن يلتهم أعداءه حول طاولة الطعام، كما فعلوا في ساحة القتال، و أصبح رمز الانتصار. انتشر ذلك الكعك في فرنسا الذي تحول إلى كعكة الكرواسان Croissant التي وصلت عن طريق ماري أنطوانيت النمساوية الأصل عندما تزوجت لويس السادس عشر^(١٦٨).

كانت الحياة اليومية للسلطان سليمان من وقت نهوضه صباحاً حتى نومه ليلاً تشبه في تفاصيلها إلى حد ما المنهج الذي أتبعه لويس الرابع عشر في فرساي. فهناك أعضاء مختصون في القصر لجلب نوع الملابس التي يرتديها ذلك اليوم، و يلبسها لمرّة واحدة، مع عشرين قطعة من الذهب يضعها في جيبه، و ألف قطعة من الفضة يضعها في الجيب الآخر. كانت تقدّم للسلطان ثلاث وجبات من الطعام يومياً. تجلب له من قبل صفّ كبير من الخدم، يتناول الطعام في غرفة لوحده بمعزل عن الجميع بما في ذلك عائلته. يقدّم له الطعام على طاولة من الفضة واطئة الارتفاع. يشرب مع وجبة الطعام، الماء المعطر بماء الورد، و نادراً ما يشرب النبيذ. و

D. Ackerman, A Natural History of the Senses, 1991, p.134

(١٦٨)

الشخص الوحيد الذي كان يحضر أثناء تناوله الطعام هو الطبيب، الذي غالباً ما يبقى واقفاً بجانبه، خوفاً من وضع السم أثناء الطبخ^(١٦٩). كثيراً ما كان يستعمل الطباخ السم في القضاء على الذين يعارضون السلطان أو عندما يصل الشخص إلى درجة من القوة تهدد سلطة السلطان، كما حدث مع وزيره إبراهيم باشا. و نقل عن المترجم الايطالي من البندقية لودفيكو غريتي Ludovico Gritti، قوله: «إن أراد سليمان أن يرسل طبأخه ليقتل إبراهيم باشا، ليس هنالك ما يمنعه من القتل»^(١٧٠). كان السم أو الخنق إحدى الطرق في التخلص من المتآمرين أو المنافسين في الحكم. فكان الطباخ يقوم بمهمة وضع السم في الطعام، و يقوم رئيس المخصيين بعملية الخنق.

بعد وفاة زوجته «روكسلانه» انكمش السلطان سليمان على نفسه، و هو بالضبط ما حدث للسلطان محمد الفاتح عندما توفي ابنه مصطفى، فأصبح صامتاً لا ينبس ببنت شفة، ذلك دليل على الكآبة التي أصيب بها، بعيداً عن الاتصال بالناس، و أصدر أمراً باحراق الآلات الموسيقية، و بدأ يتناول طعامه بأطباق من الفخار بدل الفضة، و منع استيراد النبيذ^(١٧١).

و وصف توفونو طعام السلطان: «أما السلطان فيقدم له الطعام بأطباق من الذهب، حصل عليها كغنائم من غزواته، بالرغم من إن تناول الطعام بأطباق من الذهب و الفضة يعتبر إثم، أما السلطانة فتتناول الطعام بأربعين طبق من الفضة. و يقدم الطعام بأطباق من الخزف في الاحتفالات و المناسبات الكبيرة التي تقام في حدائق القصر. و عندما يستقبل السلطان السفراء، يقدم لهم الطعام قبل أن يقابلهم. و لا يتكلم السلطان عندما يأكل، لكنه يستعمل لغة الإشارات إن احتاج لشيء ما. و هنالك مهرجون و خبراء في لغة الإشارات يفهمون واجبهم، و عليهم أن يقوموا بحيل و

Kinross, p. 200

(١٦٩)

J. Freely, p.58

(١٧٠)

Kinross, p. 252, Freely, p.64

(١٧١)

ألعاب بهلوانية لكي يضحك السلطان»^(١٧٢).

عندما ذهب «يوهان لودفك كوفيشتاين Johaun Ludwig Kuffstein» كمبعوث إلى القسطنطينية عام ١٧٦٨م، وصف عشاء السلطان بعدما أجمع به، فقال: إنَّ السلطان يتناول الطعام وحده في غرفة صغيرة، ذات نافذة تطل على القاعة الكبيرة التي يتناول ضيوفه الطعام فيها.

كانت القاعة الكبيرة مخصّصة للضيوف، ففيها الطاولات الصغيرة المدوّرة الشكل، يجلس حول كل طاولة خمسة أو ستة أشخاص. و يذكر توفونو أنّ الكراسي هيأت لأن المدعوين أوروبيين، لا يستطيعون الجلوس على الأرض كما يفعل الأتراك^(١٧٣).

و عندما دعي أوّل سفير للمملكة المتحدة المستر هاربورن Harborne في القرن السابع عشر خلال عصر الملكة إليزابيث الأولى، إلى حضور المأدبة التي أقيمت على شرفه، احتوت على مئة و خمسين نوعاً من أنواع الطعام. و كان الشراب مزيجاً من ماء الورد و السكر و التوابل^(١٧٤).

و وصف الرحالة توفونو Thevenot آداب المائدة التي كانت سائدة بين الناس:

«إنَّ الأتراك لا يقومون باحتفالات مثيرة و مشوّقة كما هو الحال في الغرب، فالرجل غير ملتزم بأعمال البيت، وهم قانعون بتقديم شيء بسيط لهم من الطعام. حتى إن طبّاحيهم الجيّدين لا يقومون بتقديم طعام جيّد لذيد... و لا يقدّمون الصلصة مع الطعام. و أوّل ما يتعلّمه القادم إلى بلادهم طبخ «البلاو» و هو الرز مع اللحم و الدجاج أو الحمام... ثم يجلسون القرفصاء على الأرض، حول سجّادة من الجلد التركي يسمونها «السفرة» مغطاة بغطاء أزرق اللون، و يضعون عليها أطباق الرز و اللحم. يقطعون الخبز إلى قطع يوزعونها حول أطباق البلاو... بعد البسملة،

M. De Thevenot, Travels into the Levant, part 1, 1686, p .59 (١٧٢)

K. Stewart, The Joy of Eating , p.137 (١٧٣)

Lord Kinross, p.326 (١٧٤)

يبدأون بأكل البلاو/ الرز بملاعق خشبية. لأنهم يرتابون من استعمال ملاعق الفضة والذهب... وعندما لا يوجد ملاعق، فإنهم يستعملون أيديهم، فيضعون البلاو في يد و يحولوها إلى اليد الأخرى ثم يرفعونها إلى فمهم. أما اللحم فيقطع أحدهم بيده من غير سكين، فيتناول الضيوف ما يعجبهم من قطع اللحم. ولا يشربون الماء أثناء تناول الطعام، إلا بعد أن ينتهوا من الأكل، عندئذ يشربون الماء ثم يسملون باسم الله. لا يغسلون أيديهم قبل تناول الطعام إنما بعدما ينتهون من الأكل. و يشرب الأتراك النبيذ في بعض الأحيان»^(١٧٥).

كما كتب موظف رسمي في السفارة الفرنسية لو دران Le Dran مذكرات طويلة عن الحياة اليومية في السفارة التركية، وأعطى أهمية كبيرة لعادات الطعام.

«إن الأتراك يطبخون أنواعاً مختلفة من المرقق وأنواعاً أكثر من المعجنات... فهم لا يأكلون لحم الروست، إلا على شكل عجينة محشوة بلحم الغنم - البُرْك المحشى باللحم. و يأكلون كميات كبيرة من الرز، يضيفون الزعفران و التوابل و العسل و الزبد لمعظم أنواع الطعام. و تقدم في بداية وجبة الأكل أنواع مختلفة من السلاطة، مع أنواع مختلفة من الخضراوات. ثم يقدم نوع واحد على المائدة، يرفع ليحل محله نوع آخر، و هكذا يستمر وضع و رفع الأطباق المختلفة من أنواع الطعام التي يصل عددها في بعض الأحيان، إلى ٤٠-٥٠ نوعاً في الوجبة الواحدة. و تغسل أيدي الضيوف بعد الانتهاء من كل «كورس» من أنواع الطعام، بالماء المعطر، ثم يقدم قده صغير من القهوة»^(١٧٦).

رغم تأثر الجاليات الأجنبية في اسطنبول بالتقاليد العثمانية، إلا أنهم حاولوا أن يواكبوا التطورات التي حدثت في اسلوب تناول الطعام في أوروبا، فوصف بارون دي توت De Tott اليونانيين الأغنياء باسلوب مليء

M. De Thevenot, Travels into the Levant, part 1, 1686, pp.32-33 (١٧٥)

A Turk in Versay , Aramco Periodical, pp.35-36 (١٧٦)

بالدعابة و الفكاهة عندما دعي إلى فيلا أحدهم القريبة من اسطنبول عام ١٧٦٠م:

«هذه الطبقة من اليونانيين الأغنياء الذين هم في خدمة السلطان التركي، تبثوا العادات المحلية، لكنهم يحاولون أن يقلدوا الأوروبيين». ثم يستمر في وصف زوجة المترجم الأول، التي نظمت طاولة مستديرة محاطة بكراسي، و وضعت عليها الملاعق و الشوك و السكاكين، «إنها لا تفتقر إلى شيء ما عدا السلوك. فقد أصبح دارجاً بين تلك الطبقة من اليونانيين السلوك الإنكليزي، و شاهدتُ امرأة تمسك زيتونة بأصابعها طيلة مدة العشاء، ثم تطوّقها بشوكتها لتأكلها بالطريقة الفرنسية»^(١٧٧).

كما استغرب الفرنسيون من بساطة مائدة السفير محمد أفندي، و أذهلت مضيفه. و لم يكن البلاط الفرنسي في عصر وليّ العهد على ما كان عليه عصر لويس الرابع عشر من التشدد في العلاقات الرسمية. لكن لا يقبل الفرنسي الذي بمنزلة و درجة محمد أفندي ٤٠-٥٠ نوعاً من أنواع الطعام، إذ يعتبره إهانة لمنزلته الاجتماعية^(١٧٨).

* * *

بدأت آثار الانحلال على الإمبراطورية العثمانية تدريجياً في القرن التاسع عشر مع انتشار الاستعمار الأوروبي، و لقّبت تركيا بالرجل المريض. أصبح التفكير جدياً في الاستيلاء على أجزاء أو حتى ابتلاع الإمبراطورية من قبل دول كإنكلترا و فرنسا و روسيا، رغم محاولات بعض السلاطين

F. Braudel, Vol.1, p.207

(١٧٧)

(١٧٨) إذا ما قسنا ذلك بما قدمته دوقة دي بري De Berry عام ١٧١٨م، في قصر لكسمبورغ من قائمة الطعام الذي أحتوى على: الكورس الأول ١٣ نوعاً من أنواع الحساء، و ١٣٢ من المقبلات، مع ٦٠ نوعاً من entree أي الكورس الثاني، و احتوى الكورس الثالث ١٣٢ نوعاً من أنواع اللحوم الساخنة، و ٦٠ نوعاً من أنواع اللحوم الجانية، و ٧٢ نوعاً من الصحن الجانية. و انتهت وجبة الطعام بمنة سلة من الفاكهة الطازجة، و ٩٤ سلة من الفاكهة المجففة و ٥٠ سلة من الفاكهة المعمولة بالسكر، و ١٠٦ كاسات من الكمبوت.

الذين تداولوا السلطة، في الانفتاح على الغرب، و جلب التقنيات الحديثة إلى الإمبراطورية.

كما انتهت مدرسة الطبخ بانتهااء الإمبراطورية. ففي تلك الحقبة، كان يمنع الطباخون من تسجيل أنواع أطباق الطعام التي ينتجونها، و لا يسمح بنشر أسرار المهنة التي يتعلمها بالعمل و التدريب الطويل الشاق. فعندما يتوفى رئيس طباخين مهم، كان يأخذ معه إلى القبر المهارة و ما يعرفه من أسرار فن الطبخ .

و عندما اختفت المطابخ الكبيرة، برز أولئك الذين تعلموا جزءاً من صنعة مهنة الطبخ في مطابخ القصر أو بيوت العائلات الكبيرة كطباخين في الأعراس و الاحتفالات مقابل أجور زهيدة. و بذلك بدأ المطبخ التركي في الانهيار. إن الذين أتوا من أنحاء أخرى إلى اسطنبول لتعلم مهنة الطبخ، لم يجدوا إلا أولئك الطباخين الذين تعلموا من رؤسائهم بغير الدقة التي كان يلتزم بها رؤسائهم. لكن النساء الرقيق من الزنجيات و العرب اللواتي كن يحفظن أسرار تلك المهنة، أنقذن الوضع الذي انحدر إليه المطبخ التركي لمدة قرن و نصف تقريباً. فقد دُربن من قبل رؤساء طباخي البيوت الكبيرة على الطبخ بدل النساء الشركسيات. و لم يطلق عليهن اسم رئيسة طبابخات أو «وسيطات» بل كان يطلق عليهن «خلفة» أو مساعدات^(١٧٩).

و انتهت الإمبراطورية العثمانية في بداية القرن العشرين، بعد اشتراكها في الحرب العالمية الأولى بالتحالف مع ألمانيا، و تنازل عن العرش السلطان عبد الحميد العام ١٩٠٩م.

* * *

الفصل الثامن

الحضارة البيزنطية

و عصر شارلمان

«يمكننا أن نعتبر عام ٣٣٠م بداية التاريخ البيزنطي، حيث استمرت الإمبراطورية البيزنطية لأكثر من ألف عام أي حتى العام ١٤٥٣م، كانت من القوى المهمة في العالم، كما كان لها دور فعال في صوغ الثقافة الأوروبية، و هي أول دولة اعتنقت المسيحية كدين رسمي و عاشت و حكمت حسب التعاليم المسيحية». ستيفن رنسيمان

بدأت تنتقل التغيرات تدريجياً من روما الوثنية إلى الإمبراطورية التي عُرِفَتْ بالبيزنطية. كانت الإمبراطورية الرومانية في نهاية القرن الثالث الميلادي في حاجة ماسة إلى الإصلاح. فقد هيمنت الفوضى في أجزاء الدولة، و بان الضعف الإداري و المالي، بالإضافة إلى المخاطر الدائمة على حدودها. كانت الإمبراطورية الرومانية بعد الاستيلاء على كل ولاية، تُسْتَرَضِّها بأسرع ما استطاع بالسماح لها بالاحتفاظ بكثير من الحقوق و العادات المحلية. و كان لكل ولاية قوانينها و إدارتها الخاصة بها، فالضرائب عالية، لكنّها مختلفة و غير منتظمة، و ظلّت نسبة كبيرة منها في أيدي ملتزمي الضرائب. لم تكن الثروة موزّعة توزيعاً عادلاً، فهناك عدد كبير من الأغنياء، في الوقت الذي كانت ولايات بأكملها مغرقة بالفقر. كانت الإمبراطورية مقسّمة من الناحية اللغوية إلى شطرين. فكانت الولايات

الممتدة من ولاية «إليريا Illyricum» إلى الغرب تتحدث باللاتينية كلغة عامة شائعة الاستعمال، و كانت الولايات الشرقية تتحدث بالإغريقية^(١).

انتقل الصولجان الإمبراطوري في عام ٢٨٤م إلى يد أول رجل دولة ذي نزعة بناءة ظهر في العالم الروماني منذ عصر أغسطس، و هو دقلديانوس المولود في إليريا. فقام بإصلاحات كثيرة، و كان برنامجه يقوم على المركزية و التناسق في إدارة الحكم، و وضع الجيش تحت هيمنة الحكومة و فصل الجهاز الإداري عن السلطات العسكرية.

و أدخل نظاماً طبقياً دقيقاً، و أمر بأن يتخذ كل ابن حرفة أبيه، و التي كانت متبعة في عصر الإمبراطور أوريليان من قبله. كما حاول تثبيت العملة، لكنها كانت أقل نجاحاً، فلم يتهياً له أن يعيد النقد إلى وضعه الذي كان عليه في عهد أغسطس.

كانت رعايته لعظمة الإمبراطورية مستوحاة من فكرة ألوهية الملك المتوطنة في الشرق منذ أقدم العصور، فرفع منصب الإمبراطور إلى نصف إله. كان الرجال الذين يطلبون مقابلته عليهم أن ينطحوا على الأرض أمامه و يقدموا له احترامهم. و لبس تاجاً و حذاءً قرمزياً و أثواباً ذات لون أرجواني^(٢). أصبح الإمبراطور منذ ذلك الحين يمثل سلطة الإله على الأرض، و بذلك ورث قدراً نسبياً من الألوهية.

عندما أصبح قسطنطين إمبراطوراً، اعتنق المسيحية، و جلس على عرش واسع، و هو تقليد وثني استفادت منه المسيحية، فقد خصصت جهة اليمين من العرش إلى المسيح و ذلك بوضع نسخ الإنجيل عليه، و يجلس الإمبراطور على جهة اليسار من العرش. و يستعمل الإمبراطور أيام العمل

(١) ستيفن رنسيان، الحضارة البيزنطية، ترجمة: عبد العزيز توفيق جاويد، الطبعة الثانية، ١٩٩٧، ص ص ٦ - ٩

(٢) يرجع لبس اللون القرمزي و الأرجواني إلى العصر البابلي، الذي استمر إلى العصر الحاضر المتجلي في لباس رجال الكنيسة الكاثوليكية.

جهة اليمين، لأنه يقوم بتمثيل المسيح على الأرض^(٣). عندما اعتلى الإمبراطور قسطنطين العرش، كانت الكنيسة منقسمة حول طبيعة ألوهية المسيح. فدعا أساقفة الكنيسة إلى الاجتماع في مدينة «نيقية» Niceae، وهو أول مجلس مسكوني «عالمي» للكنيسة. اجتمع الآباء برئاسته و قرّروا أنّ رأي القسيس الاسكندروني أريوس خاطئ. و بذلك انتهت الخصومة الناشبة بين الكنيسة و الدولة، و أصبح الإمبراطور رئيساً للدولة المسيحية.

كانت تعرف القسطنطينية ببيزنطة، و هي مدينة رومانية تتكلم اللغة الإغريقية، أُسست من قبل الإغريق عام ٦٥٧ ق.م. فجعل الإمبراطور قسطنطين منها روما جديدة، و بنيت القسطنطينية على قاعدة رومانية، من حيث الإدارة و تقاليدها العسكرية و قانونها. قرّر قسطنطين أن يجعلها مركزاً للفنّ و العلوم، فبنى فيها دور الكتب الحافلة بالمخطوطات الإغريقية، و ملاً شوارعها وميادينها بالكنوز الفنية المنقولة من اليونان. و منح أهلها الخبز المجاني و الألعاب المجانية كما كان في مدينة روما. أصبحت القسطنطينية عاصمة الإمبراطورية الشرقية اعتباراً من ١١ مايو ٣٣٠م، و هو اليوم الذي يحتفل فيه بعد القضاء على الوثنية^(٤).

كان حكام المدينة من الرومان، أما بقية السكّان فكانوا من اليونانيين، و كان يطلق على جميع السكان رومان. أما اللّغة فكانت لغة الدولة هي اللغة اللاتينية، بينما لغة عامة الناس اليونانية. و أغلقت المعابد الوثنية و صودرت أموالهم في عصر قسطنطين، و منعت الطقوس الدينية.

قضى قسطنطين نحيبه عام ٣٣٧م و خلفه على العرش أبناؤه الثلاثة الذين ورّع بينهم الإمبراطورية. و اندلعت الحروب بينهم، و لم يبق من بين المتناحرين إلا «قسطنطينوس» فعاد إلى القسطنطينية عام ٣٥٣ حيث أطلق عليها أسم «روما الجديدة»^(٥).

T. & T. Rice, Everyday Life in Byzantium, 1967, P.31 (٣)

الحضارة البيزنطية، ص ص ٢١-٢٢ (٤)

Durant, The Age of Faith, Part: IV, p.3 (٥)

كانت سياسة الكنيسة الرومانية استبدال الشعائر و الطقوس الوثنية بالشعائر المسيحية. و بدأت الكنيسة في تثبيت دعائمها، في تطبيق الصوم على الناس، و اعتبرته نوع من تطهير النفس من الملذات. كان السمك في الماضي يؤكل يوم الجمعة من قبل الذين يعبدون الآلهة «فينوس»، فحدّدت أيام السمك من قبل الإمبراطور ليسنيوس^(٦) في القرن الرابع الميلادي، و ربما كان ذلك التحديد لأسباب اقتصادية، ليحافظ بذلك على كمية اللحوم. كان الصوم يحدث في نهاية الشتاء، عندما تكون قد ذبحت معظم الحيوانات لعدم توقّف العلف، عدا التي بقيت لغرض التوليد و التكاثر، و بدأ أصبحت وجبات الطعام الخالية من اللحم، ضرورة و فضيلة في آن واحد.

كان المفروض في أعضاء التنظيم الديني، الذين بإمكانهم تقديم اللحم على موائدهم، أن يتجنّبوا أكل اللحم إلا إذا احتاجوا ذلك لأسباب صحيّة، في حالة المرض أو التقاهة. و من الغريب كم كان عدد كبير من أولئك الأخوة «رجال الكنيسة» في تلك الحالة المفترضة من المرض. كان اللحم يقدم كذلك إلى الحجّاج و الزوّار، خاصّة الزوّار الذين لهم أهمية و منزلة في المجتمع^(٧).

لكن بعد وفاة قسطنطين، جاء للحكم يوليانوس «جوليان» كان في الحادية

(٦) ليسنيوس Valerius Licinius (٢٦٣م-٣٢٥م) من أصل متواضع، حارب مع صديق طفولته الإمبراطور كاليرس Galerius في الحملة ضد الفرس. بعد موت الإمبراطور، شارك مكسيموس في ولاية البوسفور و هيلسبونت. تزوّج شقيقة الإمبراطور قسطنطين، و ولد له صبي. أصبح إمبراطور الشرق و قسطنطين إمبراطور الغرب. و كتب «مرسوم ميلان» الذي يرجع الأراضي التي صودرت من المسيحيين و رجال الدين، و سمحا بالتبشير في الدين المسيحي في جميع أنحاء الإمبراطورية. ثم عاد و ارتد ليسنيوس عن هذا القرار و بدأ في اضطهاد المسيحيين. فأذت إلى حرب أهلية بينه و بين الإمبراطور قسطنطين. و حكم عليه بالإعدام بعد انهيار جيشه، كما تخلّص الإمبراطور قسطنطين حتى من ابنه الذي هو ابن اخته.

K. Stewart, The Joy of Eating, p. 46

(٧)

و الثلاثين من العمر، مال في شبابه إلى الفلسفة و الآلهة اليونانية، و ارتد إلى الوثنية. و قضى على الغزو الجرمانى، و حاول القضاء على الفساد السياسى و الاستغلال الاقتصادى، و أسس مبدأ المتهم بريء قبل البرهان على جريمته. فنادوا عليه إمبراطوراً في عام ٣٦٠م و مات في صيف ٣٦٣م أثناء تراجعه في حربه مع فارس.

و اتخذ معيشة بسيطة عندما أصبح إمبراطوراً، و صمّم على ألا يتزوج ثانية بعد أن توفيت زوجته هلينا. لذا تخلّص من المخصّصين الذين لم يعد لهم حاجة في القصر، و جواسيس الإمبراطور السابق، و شمل حتى الحلاقين و الطباخين. كان الطعام الذي يتناوله بسيطاً، لا يحتاج إلى طبّاخ ماهر، إنّما باستطاعة أيّ شخص القيام بطبخ ما يحتاج إليه الإمبراطور من طعام. عاش كراهب من حيث ملابسه و معيشته البسيطة، في غرفة غير مدفأة، و جعل جميع غرف القصر بلا تدفئة. و ذاق الإمبراطور جوليان الجعة/ البيرة و اشمأزّ منها حالاً. و عثر على براميل من البيرة في القرن الرابع في ترفس Treves حيث كانت شراب الفقراء و البرابرة غير المتحضّرين.

جعله غذاؤه البسيط نشيطاً، ينتقل بسرعة من عمل إلى آخر، حيث إنّ العمل اليومي الذي كان ينجزه في اليوم الواحد لا يمكن أن ينتجه ثلاثة من السكرتارية. كان يحب الكتب لدرجة أنه كان ينقل مكتبته معه حتى أثناء الحملات العسكرية. و وسّع إلى حدّ كبير مكتبة القسطنطينية. و كتب: «بعض الرجال يحبون الخيل و البعض الطيور و آخرون يحبون الحيوانات الوحشية، و لكنني منذ طفولتي مولع بالقراءة و اقتناء الكتب»^(٨).

لكن بالرغم من محاولة جوليان في إنعاش الوثنية و طقوسها التي أطلق عليها الهلينية، إلا إن العالم لم يكن مقتنعاً بالوثنية، فقد ماتت طقوس تقديم القرابين في الشرق، و أصبحت تعتبر عاراً في الغرب^(٩).

(٨) Durant, The Age of Faith, Part: IV, pp.14-15

(٩) ستيفن رنسيمن، ص ١٤-١٥، ١٩

و بدأ انتصرت المسيحية، إذ كانت « تبشّر بفلسفة للأخرة حافلة بالرجاء. وهي غنية برموزها و لها شعائر سامية/ خلاصية. و فضلاً عن ذلك فهي تروق للطبقات الدنيا بوجه خاص، حيث تعلّم الناس بأنه عند الله يكون العبد الرقيق صنواً للإمبراطور، و تأمر بالمحبة الأخوية و الزمالة بين الناس»^(١٠).

لذا انتخب الجيش جندياً مسيحياً يسمى يوقايوس «جوفيان» بعد موت جوليان، و تعاقب الأباطرة و ظلوا منشغلين بحروب و غزوات البرابرة من نهر الدانوب، حتى تولّى العرش جستنيان Justinian في ٥٢٧م.

ولد جستنيان عام ٤٨٢م من طبقة الفلاحين، أتى مع عمّه إلى القسطنطينية ليحصل على العلم، و عينه مساعداً له. و وصلت الإمبراطورية الرومانية المسيحية في عهده الذروة. حكم من ٥٢٧ إلى ٥٦٥ م.، و عاد في عهده البحر المتوسط فأصبح من جديد بحيرة رومانية. تمكّن من السيطرة على أفريقيا و أجزاء من أسبانيا، و قضى على المقاومة الطويلة التي بدأها ألغال Gaulois الشرقيون بايطاليا. و قضت تلك الحرب على روما بعد أن حوصرت و نهبت خمس مرات. و انتشرت المجاعات فيها و تقلّص سكانها من مليون إلى أربعين ألف. و لم تنج ممّا حلّ من خراب حتى الطبقة الأرستقراطية، حيث قتل معظمهم في المعارك و النهب، و لم ينج إلا عدد قليل من أعضاء مجلس الشيوخ الذي استمرّ حتى عام ٥٧٩م^(١١).

قام جستنيان منذ بداية حكمه، بموازنة نصوص القوانين الرومانية و تنقيحها و أصدر قانونه المتميّز في ٥٣٣م، و هو أثر مهم في الفقه التشريعي. و ظلّ بقية حكمه يواصل إضافة الملاحق القانونية الجديدة لاستكمال أي نقص يظهر فيه. كما أدخل تعديلات مهمة في قانون الملكية، حيث ألغى الإرث من خلال الذكر فقط، و جعلها من خلال الورثة المباشرين من الأولاد و الأحفاد. و جعل ملكية الكنيسة من الأموال

(١٠) المصدر نفسه، ص - ٩

Durant, Part: IV, pp. 104-105

(١١)

المنقولة و غير المنقولة، لا يمكن التصرف بها من قبل المشرفين على الكنائس. أدى هذا القانون إلى نمو الثروة و تكدّس الأموال بيد الكنيسة.

كان ميله شديداً إلى الإنشاء و البناء، و أمر ببناء أعظم صرح في فن العمارة و هي آيا صوفيا، كنيسة الحكمة المقدّسة. و بذلك حلّت القسطنطينية محلّ روما في القرن السادس، و وصلت إلى أعلى قمة في السلطة من حيث الأهميّة، و أصبحت المركز المهمّ الذي تتوجّه نحوه الأنظار في عصر الإمبراطور جوستينان.

و مع جميع الإصلاحات التي قام بها، إلّا أنه أغلق مدارس أثينا سنة ٥٢٩م، و بذلك انطفأت شعلة علوم اليونان و فلسفتهم في هذا الركن من أوروبا، و اضطّر الفلاسفة و المفكّرون إلى اللجوء إلى البلاط الفارسي، حيث أزهرت العلوم و الفلسفة في عاصمة فارس^(١٢).

كان التفّاح يعتبر رمزاً للخصب و الحبّ في العصر البيزنطي. و عندما أراد أن يتزوّج الإمبراطور جوستينان، عرض عليه عدد من الفتيات الجميلات، و بعد التصفية ظلّت فتاة واحدة، كانت أجمل الفتيات، فقدم لها الإمبراطور تفّاحة^(١٣). و بتلك الطريقة انتخب ثيودورا Theodora زوجة له.

(١٢) محمد الخطيب، حضارة أوروبا في العصور الوسطى، ص- ٢٠٥

(١٣) كان الاغريق يعتقدون أن للتفّاح مقدرة سحرية، و أحياناً مزوجة بالشهوة الجنسية. فعندما يرمي أحدهم تفّاحة إلى فتاة يعني ذلك أنه يطلب يدها، و إن التقطت التفّاحة فيعني أنها قبلت به زوجاً.

و ارتبطت التفّاحة بآدم و حواء عندما نفيا من الجنة، و غالباً ما يقال إن حواء أكلت التفّاحة، و لذلك طردا من الجنة. لكن ما أكله آدم و حواء هو فاكهة شجرة معرفة الخبز و الشر، التي هي غامضة و غير معروف ما يقصد بها. و هذه الفكرة لا علاقة لها بما هو مذكور بالإنجيل، إنما هي فكرة أنتشرت في القرن الخامس في أوروبا. و اعتبرت التفّاحة رمزاً للخصب في إنكلترا. إذ كان يجتمع فلاحو القرية حول أكبر شجرة تفّاح، تتدلى أغصانها بخبز منقوع في شراب التفّاح المخمّر cider، و بذلك تجذب طيور الجنّاء "Robbins" الذي يعتبر عن روح الخبز في الشجرة. و يتزوّع المشاركون في الاحتفال و يطلقون عبارات نارية من بنادقهم لكي تهرب الأرواح الشريرة، ثم يشربون و يسكبون شراب التفّاح المخمر على جذور الشجرة. و كان

كان والدها يرؤض الدببة في السرك، و كانت تقوم بالرقص و الغناء. لم يكن هنالك عوائق الحسب و النسب تمنع الإمبراطور من الزواج بنت من عامة الناس، لكن كان هنالك عائق في حالة ثيودورا لأن مهنتها الغناء و الرقص، و هي مهنة ترفضها الكنيسة بقوة. فأصدر مرسوماً خاصاً من قبل الكنيسة يخوله بالزواج منها. عندما أصبحت إمبراطورة لبست اللون القرمزي الذي هو أعلى رمز للسلطة. و أثبتت ثيودورا أنها من حكيما زمانها عندما أصبحت إمبراطورة^(١٤). كانت عوناً له لا يقدر بثمان، بل إن قوتها كانت تفوق قوته و سلطانه، بشجاعتها و صفاء ذهنها.

كان طبّاخها هندياً، و مزج المطبخ الهليني و الفارسي و الهندي في المطبخ البيزنطي. فكان يقدم في البلاط التمر من سوريا، و عصير الرمان المبرد و المثلج، و الخبز المحمص المعجون بالسمسم، و التين المنقوع في مشروب البراندي القبرصي، إذ كانت ثيودورا من جزيرة قبرص. و من جملة وصفات الطعام، الوصفة التي تحتوي على الباذنجان و اللحم و البصل و الأعشاب، و هي الأكلة المعروفة اليوم في اليونان بـ «المُسَقَّعة»^(١٥) moussakia.

كان الإمبراطور زاهداً في حياته، معروفاً عنه الاعتدال و عدم الإسراف

الأحياء في العصر الإليزابيثي، يتبادلون «تفاح المحبة»، كانت العادة السائدة أن تضع المرأة تفاحة مقشرة تحت إبطها حتى تشبع بعرقها. ثم تقدمها لعشيقتها ليستنشقها، فهو بذلك يستنشق الرائحة التي ترمز إلى حبيبته. كانت الملكة إليزابيث في القرن السادس عشر، تلبس تفاحة مغمّسة بتوابل الدارسين و القرنفل أثناء انتشار الطاعون. و يروي إسحاق نيوتن قصة التفاحة، كيف لاحظ سقوط تفاحة من الشجرة في حديقته في عام ١٦٦٦م، أدت به إلى سلسلة من التفكير قادته إلى نظريته المعروفة بجاذبية الأرض. (M. Toussaint-Samat, History of Food, pp.621-623, Waverley, Food, p.8-11)

J. Laver, Costumes & Fashion, p. 47, T. & T. Rice, P.36 (١٤)

B. Wason, Cooks, Glutton and Gourmet, p.150 (١٥)

خاصة فيما يتعلّق بالطعام و الشراب. كان يأكل قليلاً من المائدة التي يشرف عليها طبّاخو زوجته الذين قدموا من بقاع مختلفة، لأنّ معظم طعامه كان نباتياً، و غالباً ما كان يصوم لدرجة الإرهاق^(١٦).

كانت الحياة الاجتماعيّة لدى عامة المجتمع في بيزنطية حياة ذكورية، فغرفة الجلوس تستعمل من قبل الرجال فحسب، أما النساء فكن يقضين معظم أوقاتهن مع الأطفال و الخدم، في غرف في الطابق العلوي من الدار. و كانت معظم الدور تحتوي على غرف مدفأة تستعمل في فصل الشتاء القارس، معتمدة على الموقد و المدخنة. و أتبعت الطبقة الغنية نفس الطريقة التي كان الرومان يتبعونها في التدفئة و تسمى Hypocaust التدفئة بفرن تحت الأرض. كما كانت جميع الدور مجهزة بالمراحيض و تزال الأوساخ بواسطة أنابيب تصبّ في البحر. كان في معظم البيوت حمام خاص في حديقة الدار، كما كان عدد كبير من الطبقة الغنية لهم غرفة خاصة للصلاة chapel.

بنيت منذ القرن الخامس أبنية من خمسة إلى تسعة طوابق. كانت هذه الأبنية تؤجّر مقابل ثمن. و أرتفع عدد نفوس القسطنطينية، فأصبح يقدر عدد سكان المدينة بنصف مليون. و أسس عشرون مخبزاً حكومياً في المدينة، حيث يوزّع الخبز مجاناً^(١٧). إضافة إلى المخازن الخاصة التي تقدر بمئة و عشرين مخبراً. أكدت المسيحية على أهميّة الخبز بالنسبة لعامة الناس، لأنه يكون القوت الأساسي، و ذلك واضح في إحدى مواعظ القديس أوغسطين في القرن الرابع:

«هذا الخبز يعيد تاريخك...، كنت كحبة القمح التي حُفظت في مخزن الحبوب... و عُجِنَتْ عجينة منفردة، عند حوض التعميد، و حُبِزَت في فرن روح القدس من قبل الإله، خبزاً حقيقياً صادقاً». نقلت المسيحية مادة الخبز من كونها مادة غذائية و جعلت منها مادة روحانية إلهية. هذه

Durant, Part: IV, p.106-107

(١٦)

T. & T. Rice, P. 144

(١٧)

الاستعارات المختلفة في استعمال الخبز تدلّ و تؤكد على أهمية دور الخبز في المجتمع.

كانت وجبات الطعام تتألف من ثلاث وجبات في اليوم، و تراعى فترات الصيام. أما في الأوقات الأخرى، فكان الطباخ في البيوت الموسرة الحال يطبخ ثلاثة أنواع من الطعام. تتألف عادة من المقبلات و السمك مع الصلصة، ثم الحلو. و اعتبرت «الأحشاء» من المأكّل المفضلة. و تقدّم في وجبات الطعام أنواع من الجبن و الفاكهة الطازجة و المطبوخة، كالتفاح و البطيخ و التين و الزبيب و الفستق. و استعمل الزيت و النبيذ بكميات كبيرة في الطبخ، إذ كان الإمبراطور قسطنطين الثامن، مولعاً بأكل الصلصة. أما الإمبراطور زو Zoe، فكان مولعاً بالأعشاب و التوابل الهندية. كان لحم الخنزير و الطيور المسلوقة أو المشوية من المأكّل المفضلة.

كان اللحم من المأكّل المرغوبة، حتى إن ابنة الإمبراطور قسطنطين السابع التي كانت تحب الطعام الجيد، عندما نفيت إلى أحد الأديرة، طلبت منهم أن يسمح لها بتناول اللحم خلال وجبات الطعام. إذ كان للكنيسة الشرقية دور مهم في محاولة جعل الطباخين لا يطبخون طعاماً لذيذاً للربان، و كان المسؤولون صارمين في تطبيق الصوم لا يشجعون الطبخ الجيد، بينما كانت الكنيسة في الغرب متساهلة تغضّ النظر. كانت المواسة الوحيدة للربان البيزنطيين، أن يركع الطباخون أمامهم بعد كل وجبة طعام بائسة، طالبين الغفران و المسامحة لعدم قدرتهم على طبخ طعام أجود و ألذ^(١٨).

آداب المائدة في العصر البيزنطي

كان هنالك اهتمام كبير في تنظيم المائدة و ترتيبها، خاصة في حفلات العرس المتعلقة بالقرص. كان يتقدّم العريسان بعد عقد الزواج، إلى مخدع

T Rice, PP. 168-169, Bridget Ann Heniesch, Fast & Feast, 1985, p. 43 (١٨)

العرس، و لا يزال التاجان على رأسيهما، حيث يستقبلان الضيوف، ثم يرفعان التاجين عن رأسيهما و يضعاهما على الفراش. و يذهب الجميع إلى قاعة الطعام و هي أجمل القاعات، التي تحتوي على عدد كبير من الأرائك. كان يحق للنساء المشاركة في هذا الحفل في جناح خاص بهن، و تقوم عادة الإمبراطورة في تكريم المدعوات في مثل هذه المآدب^(١٩).

و تغطى المائدة عادة بغطاء نظيف مطرّز في الولايم. أما عند إقامة مأدبة لعائلة الإمبراطور و المقرّبين من حاشيته في البلاط، فكانوا يستندون على أرائك حول الطاولة، و استمرت هذه الحالة حتى القرن العاشر و هو التقليد السائد في عصر الرومان. كانت الأرائك و الكراسي تستعمل للجلوس أثناء تناول الطعام في القصور كذلك. كانت تستعمل الطاولات و الكراسي في المآدب في قصر الإمبراطور المطعمّة بالذهب أو الفضة. كانت الطاولات المستطيلة الشكل تستعمل من قبل عامة الناس. و يخلع المدعوّون أحذيتهم خارج باب غرفة الطعام، و يجلسون على مصطبات بلا ظهر.

و هنالك طقوس مهمّة تتعلق بالجلوس، فعندما يقيم الإمبراطور دعوة على شرف السفير قبل سفره، يجلس الضيوف حسب البروتوكول/طقس الجلوس حول المائدة. و يتألّف القسم الوسطي من الطاولة المرتفعة، المصنوعة من الذهب، إن كانت الطاولة على شكل T أو D، التي تستعمل من قبل الإمبراطور. و يجلس الإمبراطور في الوسط بلباسه الوردى، و تجلس الإمبراطورة و النساء دائما في الجانب الأيسر من المائدة. و ضيوف الشرف على يمين الإمبراطور من المائدة. و يجلس كلّ من الإمبراطور و الإمبراطورة على كراسي مطعمّة بالعاج. و يقف خلف الإمبراطور رجل يحمل الصولجان حتى تنتهي المأدبة، و وصيفة حاملة عصا تقف خلف الإمبراطورة.

و إن كان الشخص المدعو يمثل دولة مهمّة، فيجلس عندئذ حول الطاولة المرتفعة في الوسط. و دُكر «أنّ السفير الألماني في القرن العاشر، غضب لدرجة الجنون عندما وجد نفسه جالساً في نهاية الطاولة، بينما جلس السفير البلغاري في بداية الطاولة، و لم يتمتّع حتى بالموسيقى و الرقص». كان الضيوف يبدأون بالصلاة قبل تناول الطعام. و يأكلون بأيديهم. رغم وجود الملاعق و السكاكين.

أما سكّين الجيب التي كانت تطوى و تفتح عند الاستعمال فقد اختفت و لم تعد تستعمل في المآدب منذ انهيار الإمبراطورية الرومانية. و يظهر أن السكين المستقيمة التي تحفظ بكيس جلدي أصبحت تقوم بنفس الغرض، فعَمَّ استعمالها و حلّت محل السكين المطوية. و هنالك كذلك أنواع مختلفة الأشكال من الأواني التي تستعمل في تقديم الأطعمة، و التي لم يبق في المتاحف منها إلا الأواني المصنوعة من الذهب، باعتبارها مجوهرات^(٢٠).

* * *



الأكل باليد

نشأة الأديرة - الدور الذي لعبته

كان لسقوط الإمبراطورية الرومانية نتائج سيئة، و انهارت الحياة المدنية، بانهيار الزراعة و التجارة و الجيش في القرن الرابع الميلادي في روما. و اعتبرت خطوة للوراء فيما يتعلّق بالفنون عامّة و فنّ الطبخ خاصة. و أصبحت عبارة عن شبكة مفكّكة من الإقطاعيات. و انتشرت المجاعة في القرن الرابع. ممّا حدا ببعض المسيحيين الأوائل أن يعتكفوا في صحراء مصر، و منهم القديس أنطوني الذي عاش في الجبل و قام بحرث و زرع قطعة من الارض كانت كافية لأن تقيه الجوع^(٢١).

ألهمت هذه الفكرة الناس، من بينهم «جون كاسين John Cassian»، فأسس ديراً في مرسيليا في القرن الخامس، يشبه إلى حد ما، ما رآه في تجواله في صحراء شمال افريقيا. و قضى معظم وقته في كتابة الكتب التي تبحث في كيفية بناء مجموعة زاهدة في الحياة. و أصرّ على رهبانه أن يحلفوا في أن يستمروا بعيش بسيط. «كان من الممكن أن يتخلى الراهب عن حياته البيولوجية، لكنّ الدير يحتاج إلى مطابخ و اسواق. و كان على الرهبان بالاضافة إلى قضاء وقتهم بالصلاة أن ينتجوا الطعام كذلك»^(٢٢). و أصبح لدير كاسين صدى جيّد، عندما كانت الزراعة و التجارة في أوروبا متّجهين نحو الزوال.

بدأت الأديرة تنتشر في جميع أنحاء أوروبا. و بعد وفاة كاسين بعدة عقود، قام راهب آخر القديس بنديكت^(٢٣) Benedict في بناء دير مشابه

Fraser, Evan. D.G. & Andrew Rimas, Empires of Food, Feast, Famine (٢١) and the Rise and Fall of Civilizations, 2011, p.17

Ibid. p.18

(٢٢)

(٢٣) بندكت Benedict، (٤٨٠-٥٤٣)، قديس من نبلاء روما، اعتكف متشفّفاً في أحد الكهوف قرب روما، و أسس ديراً في عام ٥٢٩م، و قامت دعوته على أساس التبتل و نكران الذات، و حرّم على الرهبان الملكية الخاصة، و الامتناع عن تناول اللحم إلا في حالة المرض، و الملازمة الدائمة للدير، لكنه أدخل نظام العمل اليدوي و الذهني في إيجاد مكتبة و مكان لنسخ الكتب، و شجع الكتابة و التأليف، فأصبحت البندكتية

لدير مارسيليا، و انتشر هذا المثال من الاديرة في القرن الثامن. كانت هذه الاديرة نواة لانتاج الطعام و الصناعة اليدوية. و بدأوا في خزن فائض الانتاج من الطعام. و انقلبت الاديرة إلى مراكز للعمل و الثقافة، و مراكز مالية و غذائية كذلك^(٢٤). أصبح الدير مكتفياً، ففيه صانعو الجعة و الفخار و البستاني و الخباز و الطباخ.

كانت الأديرة منظمة تنظيمياً عالياً، و ساعدهم على ذلك المحافظة و الالتزام بالوقت. و التجأ الفلاسفة و المفكرين الذين لم يعد بمقدورهم التعبير عن آرائهم إليها، فقد فقدت حرية التعبير و الكلام، و اضطهد الفنانون و الفلاسفة من قبل الكنيسة، فاضطر بعضهم إلى الهرب و اللجوء إلى الأديرة. كان عدد من أولئك المفكرين لهم معرفة بالطبخ على الأسلوب الهليني. و بما أن الرهبان كانوا يحبون الطعام الجيد، أدى ذلك إلى توطيد العلاقة بهم.

كان فنّ الطبخ له أثر مهمّ خاصة بالنسبة لغير المتعلمين من الرهبان. فكانوا يقومون بأعمال الطبخ، كانوا يشعرون بدونيتهم، و يعدّونهم أقلّ مكانة من الرهبان المتعلمين. لكن ظلّ الرهبان بتماس مباشر في القيام بالأعمال اليدوية من الزراعة و التجارة و الحدادة و الطبخ في تلك الأديرة. و نجد في تعاليم القديس بندكت في القرن السادس أنه «أعتبر العمل في المطبخ مفيداً للرهبان، حيث يتعلّم الرهبان في المطبخ العطف على الآخرين، و يحصلون على درجة أكبر من الخصال الحميدة».

و ظهرت القبعة البيضاء التي ارتداها الطهاة في تلك الحقبة. إذ كان الرهبان الأرثوذكس الإغريق يرتدون القبعة السوداء في الأديرة، فقدّمت القبعة السوداء إلى الذين التجأوا إليهم لارتدائها، فرفضوا لبسها وطلبوا أن تكون قبعتهم بيضاء لكي يختلفوا بذلك عن القسس الأرثوذكس.

واسطة لنشر العلم في العصر الوسيط . كما كانت الأديرة مركزاً لصناعة النبيذ، و سُمي المشروب الذي ابتكر في الدير باسم البندكتي Benedictine.

Ibid. p.19

(٢٤)

و أصبحت القبعة البيضاء رمز الطباخ الجيد، و سُميت بـ «قلنسوة الطباخ». و بمرور الزمن، أخذت قبعة الطباخ تطول شكلاً و حجماً، و أصبح شكلها رمزاً لمكانة و درجة الطباخ، لذا فإن قبعة رئيس الطهاة هي أطول من قبعات مساعديه من الطباخين^(٢٥).

عصر شارلمان

حدث في تلك الحقبة حدثان مهمّان في تاريخ أوروبا، الأول: عندما اعتلت العرش الإمبراطورة أيرين Irene في القسطنطينية عام ٧٩٧م، ممّا جعل الظرف السياسي ملائماً لمبادرة الانفصال عن بيزنطة، و قيام إمبراطور الرومان في الغرب.

و الحدث الثاني: عندما اختير البابا ليو Leo الثالث في السادس و العشرين من كانون الأول ٧٩٥م، الذي لم يكن يحبه شعب روما، و أساءوا معاملته و سجنوه، لكنه هرب من سجنه و فرّ إلى شارلمان، و طلب أن يحميه، فأعادته إلى روما. و دخل شارلمان العاصمة القديمة بموكب فخم في الرابع و العشرين من نوفمبر عام ٨٠٠م، و أقسم ليو اليمين و أقيم احتفال فخم بعيد الميلاد، ثم أخرج ليو تاجاً مطعماً بالجواهر و وضعه على رأس شارلمان. فنادوا ثلاث مرات: «ليحيا شارل الأعظم، الذي توجّه الله إمبراطوراً عظيماً للرومان لينشر بينهم السلام».، و انتهى النزاع، و اعترف بشارلمان إمبراطور الروم عام ٨١٢م.

كان لتتويج شارلمان نتائج دامت ألف عام، فقد ثبتت صرح الإمبراطورية الرومانية المقدسة. و لكي يتفادى شارلمان الهجوم من قبل البيزنطيين، مدّ يده إلى الخليفة هارون الرشيد الذي بعث له فيلاً أبيض اسمه «أبو عباس» كان يملكه الخليفة المهدي، مع مفاتيح مدينة القدس. لم تكن تلك الهدية

ذات أهمية، لأن الكنيسة ظلت ضد الإسلام، لا تشجع روابط سلمية بينهما^(٢٦).

يعتبر الإمبراطور شارلمان من أهم ملوك العصر الوسيط. ولد عام ٧٤٢م، من أصل ألماني و اتصف بقوة الجسد و الشجاعة و الفخر بعرقه الجرمانى. كان طويل القامة، تتناسب بنيته مع طوله، أشقر الشعر، له شاربان و ليست له لحية. أصبح ملكاً في التاسعة و العشرين من عمره^(٢٧). نجح في الحملات التي قادها خلال أربعة و ثلاثين عاماً من الحكم. كما قام باصطلاحات إدارية مهمة، و جعل الخدمة في الجيش كشرط للمحافظة على الملكية و بذلك أقام التنظيم العسكري للدفاع عن الأرض، و أوجب على كل حرّ إذا دُعي لحمل السلاح أن يمثل أمام الكونت المحلي.

كان بلاط الإمبراطور شارلمان يتكوّن من عدد من الإداريين النبلاء و رجال الدين - رئيس خدم البيت - و قاضي القضاة و حاشية القصر، و الخدم، و الكتبة. و يعقد اجتماعين سنوياً في الهواء الطلق يحضرها أصحاب المقاطعات. كما كان شارلمان يعرض على جماعات قليلة من الأعيان أو الأساقفة ما عنده من الاقتراحات التشريعية، ثم يضع القوانين بعد بحثها و عرضها على المجتمعين ليوافقوا عليها. و نقل هنكمار رئيس أساقفة ريمز صورة دقيقة لشارلمان في أحد هذه الاجتماعات، فقال انه كان: «يسلم على أكابر الحاضرين، و يتحدث إلى من لم يكن يراهم إلا قليلاً، و يظهر اهتماماً ظريفاً بالكبار، و يلهو مع الصغار».

كانت جميع الإدارات المحلية خاضعة لمبعوثي شارلمان، يطلعونه على أعمالهم و أحكامهم و حساباتهم، يمنعون الرشاوى و الاغتصاب، و المحاباة، و استغلال النفوذ، و يتلقون الشكاوى، و يرّدون المظالم، و يحمون الشعب من سوء استعمال السلطة أو الاستبداد. كانت شهادة

Hodges & Whitehouse, Mohammed, Charlemagne & The Origins of (٢٦) Europe, 1983, P. 120-121

Will Durant, The Age of Faith, Part: IV, p. 461

(٢٧)

جماعة الباحثين الذين يقسمون الإيمان للفصل في كثير من المشاكل المحلية، أساساً لنظام المحلفين القائم في تلك الأيام.

كان شارلمان من أكثر الملوك الذين حكموا أوروبا في ذلك الحين انفتاحاً. و وضع قوانين شملت الزراعة و الصناعة و الشؤون المالية، و التعليم، و الدين و الأخلاق. كان حكمه أثناء سيطرة المسلمين على البحر المتوسط، و كانت العلاقات التجارية بين أوروبا و أفريقيا و شرق البحر المتوسط في غاية الاضطراب .

شجّع شارلمان التجارة، فبسّطت الدولة حمايتها على الأسواق. و وضع نظاماً دقيقاً للموازن و المقاييس و الأثمان، و خففت المكوس و منعت المضاربات على المحاصيل قبل حصادها، و أنشئت الطرق و الجسور، و ظهرت المسالك المائية لتبقى مفتوحة على الدوام، و اختطت قناة تصل الراين بالدانوب حتى يتصل بحر الشمال بالبحر الأسود. و حافظت الدولة على ثبات النقد، و لكن قلّة الذهب في فرنسا و اضمحلال التجارة أديا إلى استبدال الجنيه الفضي بجنيه شارلمان المعروف باسم السوليدس. *solidus*.

كما حث شارلمان الكنائس و الأديرة على إنشاء مدارس يتعلّم فيها رجال الدين و غير رجال الدين على السواء، القراءة و الكتابة و النحو و الموسيقى و الحساب. و صدرت عام ٨٠٥م تعليمات أخرى، تهيئ لهذه المدارس تعليم الطب. و حرّم على القساوسة الذين يتولّون التدريس أن يتناولوا أجوراً، و ذلك أوّل مثل للتعليم المجاني في التاريخ كلّه. رغم تلك الإصلاحات إلا أن التعليم كان لا يزال بالمهد بالقياس لبغداد و القسطنطينية آنذاك.

كان يبعث بالمال إلى المسيحيّين المنكوبين في البلاد الأجنبية، و يصرّ في مفاوضاته مع الحكام المسلمين على أن يراعوا العدالة في معاملة رعاياهم المسيحيّين. و ندد بعبادة الصور و التماثيل، و وضع نظاماً للرقابة الصارمة على أديرة النساء ليمنع « الدعارة، و السكر، و الشره ». بين الراهبات.

أثمر هذا التعاون الوثيق بين الكنيسة و الدولة، في استحالة دولة شارلمان إلى الإمبراطورية الرومانية المقدسة التي تستند إلى كل ما لروما الإمبراطورية و البابوية من هبة، و قداسة و استقرار^(٢٨).

كان شارلمان يعيل و ينفق على نفسه و حاشيته من إنتاج مقاطعة أسرته القديمة، المنتشرة بين مناطق نهر الراين و جميعها مرتبطة بعدد من الدور و القرى في تلك المنطقة. فكان الإمبراطور ينتقل من قصر إلى آخر، و هي وحدة إدارية أشبه بالتنظيم القديم للأرياف الانكليزية، معيلاً بذلك نفسه و أتباعه على ما يأتيهم من إيراد من تلك العائلات أو القرى^(٢٩).

و لا نعرف شيئاً عن نوع الأطعمة التي كانت تقدّم إلى الإمبراطور و ضيوفه، و لا كيفية تقديم تلك الأنواع في الاحتفالات. و نادراً ما كان يقيم المآدب في الأعياد، إلا في أيام الأعياد المهمة، فيدعو عندئذ عدداً كبيراً من الضيوف. أما وجبة طعامه الرئيسة فكانت تتألف من أربعة كورسات، بالإضافة إلى اللحم المشوي الذي كان يجلبه له الصيادون على سفود، و كان يلتذّ بأكله، و يفضله على الأنواع الأخرى من الطعام^(٣٠).

و ذكر مؤرخ حياة شارلمان إينهارد Einhard في القرن التاسع، إن الموظفين و المسؤولين كانوا لا يرتاحون بل يقلقون من دعوة شارلمان لعدد كبير من الأجانب إلى مائدته في البلاط. كان يفخر بأهمية سمعته الحسنة و كرمه و الاسم الطيب الذي حصل عليه^(٣١).

بدت الفخامة على موائد الإفرنج في عهد الإمبراطور شارلمان. فهو أوّل من فرض تقاليد وقواعد محدّدة لتلك الاحتفالات، تبنّاها من بعده ملوك فرنسا.

Ibid. P. 463-464 (٢٨)

N. Elias, Power and Civility, p.27 (٢٩)

A. Wilson, The Saracen Connection, PPC. No.7, Part 1, pp.13- 14, , K. (٣٠)
Stewart, p.48

B. Heniesch, Fast & Feast, Food in Medieval Society, pp.11- 12 (٣١)

كان الطهاة يقومون بطبخ الأنواع المختلفة من الأطعمة، بكميات كبيرة أثناء الاحتفالات و الأعياد. و كانت الأناقة و الوفرة متجلية في تلك الولائم. فكان للزهور دور مهم في الزينة، حيث تغطى الموائد بطبقة من الزهور و الورود بدل غطاء الطاولة. كانت جدران قاعة الولائم مغطاة بسجادة من اللبلاب، و الأرض مغطاة بالزهور، و كان المدعوون و كأنهم يسرون في حقول ملونة و مزخرفة بالزنبق الفضي و الشقائق الحمراء اللون، و القاعة تفوح بأريج العطور المثيرة لحاسة الشم.

لم يكن هنالك أقداح لكل ضيف على المائدة، إنما كانوا يشربون من قدح واحد بالتناوب. بعد أن يقوم شخص مسؤول بذوق النبيذ قبل تقديمه للضيوف خوفاً من إضافة السم له.



تذوق النبيذ قبل تقديمه خوفاً من إضافة السم

كانت القاعات التي يتناولون فيها الطعام، مضاءة بالمشاعل من قبل الرقيق. و لم يستعملوا الفوانيس في مثل تلك المناسبات، إذ كانوا يعتقدون أنّ الفوانيس تدنّس قدسية المائدة^(٣٢).

كانت طاولة شارلمان التي يستعملها لتناول الطعام مصنوعة من خشب البلوط و فيها فتحات منظمّة، يوضع الطعام في تلك الفتحات و يؤكل منها باليدين. كما كانت موائد الأغنياء مشابهة لمائدة الإمبراطور، مملوءة بأطباق الأطمعة على شكل أكوام من الطعام. و كان هذا التقليد قديم، فقد كتب الشاعر و الأسقف «فينانتسيو فورتوناتس Venantius Fortunatus» إلى رئيسه في دير بواتية Poitier يصف له كميات الطعام و الفاكهة التي كانت تقدّم في نهاية القرن السادس: «لقد أكلتُ مآكل منوّعة جيّدة و لذيدة، لدرجة أنتفخت بها معدتي كما ينتفخ المنطاد. أنواع من الأطباق المملوءة بالأطعمة الفاخرة ترتفع على المائدة كالتلال، فقد قدّم لي أولاً الفاكهة الطازجة التي يسمّيها العامة بالخوخ». إن وصفه الطعام بالتلال يدلنا على الكميات الهائلة التي كانت توضع على المائدة، التي استمرّت حتى القرن التاسع عشر عندما تغيّرت طريقة التقديم، لكن ظلّت الفاكهة تقدّم على شكل «أكوام»^(٣٣) في أوروبا.

و لم يكن هنالك اعتدال في تناول الطعام أو الشراب، لذا لم يكن من المستغرب أن تحدث معارك أثناء الطعام و يضرب بعضهم الآخر ضربات مميتة. كان من الصعب في تلك الحالة من السكر أن يعرف من هو المعتدي حتى و إن كان عدد الحاضرين سبعة أشخاص فحسب فلا يعاقبون و لا يعتبرون مسؤولين عن قتل أحدهم^(٣٤).

كان شارلمان أيام الصوم لا يستطيع أن يستمرّ صائماً لوقت طويل بلا طعام، كان الصوم يجعله يشعر بالمرض. و كره أطبائه عندما أقرحوا عليه أن يقتل من أكل اللحوم المشوية، و يأكل بدلها اللحم المسلوق و المرق^(٣٥). كان معتدلاً في طعامه و شرابه، يمقت الاسراف في الشرب. جيّد الصحة على الدوام مهما تعرّض لتقلبات الجو و مهما قاسى من الصعاب.

J. Revel, pp.94- 95

(٣٣)

K. Stewart, p. 48

(٣٤)

B. Heniesch, pp.11- 12

(٣٥)

كان أكل لحم الضأن نادراً في تلك الحقبة من الزمن، و ربّما لأن الصوف كان ذا قيمة عالية و مهمّة. كما كان لحم البقر أندر أكله لأنه كان يستعمل لحرث الأرض.

أما الجعة/ البيرة فكانت تشرب في جميع أنحاء إمبراطوريته، حتى في قصره، حيث كان يعلم أحياناً الخبراء صنع الجعة الجيدة التي كانت تصنع من الشعير و الهرطمان و الدخن، يضاف إليها كل شيء من الفطر و العسل و السكر و أعشاب ذات رائحة و نكهة طيبة، حتى كانوا يضيفون العقاقير الطبية كما كان يفعل الصينيون في نبيذ الرز. و يقال إن الأديرة أوّل من استعملت النبات العشبي المعروف بالجنجل في hops في صناعة البيرة في القرن الثامن أو التاسع الميلادي، و أوّل ذكر لذلك النبات في عام ٨٢٢م^(٣٦).

* * *

الفصل التاسع العصر الوسيط

«من الواضح أن الطعام يعكس المجتمع إلى حد ما، وصفة ذلك المجتمع من خلال ما يتناوله من الطعام. و باستطاعتنا أن نقول إن الطعام الغني بالتوابل و البذخ و التبذير في أواخر العصر الوسيط يعكس ما كان الذوق عليه في الملابس و العمارة المعقدة.» كيتي ستوارت

قبل أن نبحت في العصر الوسيط الذي امتد ألف عام تقريباً (٤٦٩م-١٤٥٣م)، علينا أن نفرّق بين أوائل العصر الوسيط و أواخر العصر الوسيط. دام أوائل العصر الوسيط أكثر من خمسة قرون، و عُرف بعصر الظلام. حيث اضمحلت العلوم و سادت الخرافات و الأوهام، و سيطرت الكنيسة بقبضتها على الحياة و الفكر في غرب أوروبا. و يرجع الفضل إلى التغيير من عصر الظلام الذي حدث في أواخر العصر الوسيط، إلى عوامل كثيرة، حيث بدأت تباشير التقدّم بوصول المعارف العلمية الجديدة عن طريق الشرق، مما أثار فزع الكنيسة التي خشيت إضعاف سيطرة اللاهوت و زعزعة الثقة في تعاليم الكنيسة.

إنّ الثورة المعرفية التي ظهرت في أواخر العصر الوسيط لم تكن بسبب رغبة الكنيسة، إنّما بسبب جهد الأديرة و الرهبان. و بظهور الحركة السكولاستية التي نشطت في الأديرة، فجمعت الوثائق و الكتب اليونانية و الرومانية و أسست البحوث المعرفية، و كان لها دور فعّال في تأسيس

الجامعات. و لم تظهر الجامعات و مفهوم نظام التدريس الجامعي، لولا نظام التعليم و البحث الذي تطوّر في الأديرة.

فكانت «أقدم مؤسسات التعليم تلك على الاطلاق جامعة بولونيا، التي أسست عام ١٠٨٨م، ثم جامعة باريس نحو العام ١١٥٠م، و أكسفورد ١١٦٧م، و ساليرنو ١١٧٣م، و بالنزيا ١١٧٨م، و ريجيو ١١٨٨م، و الإيتشانزا ١٢٠٤م، و كامبرج ١٢٠٩م، و سلّمثكا ١٢١٨م، و بادووا ١٢٢٢م... ثم افتتحت عشر جامعات في السنوات المتبقية من القرن الثالث عشر... إلى أن وصل مجموعها ثمانين جامعة في أوروبا بحلول سنة ١٥٠٠م»^(١).

شهد أواخر العصر الوسيط حركة علمية نشطة، بتأسيس الجامعات، و تحسّن الاقتصاد و توسّع التجارة، و ظهور الموانئ و تنشيط الملاحة، التي بدورها مهّدت لعصر النهضة. من الممكن تحديد نهاية العصر الوسيط بعام ١٤٥٣ عندما استولى العثمانيون على القسطنطينية.

فبعد انهيار و سقوط الإمبراطورية الرومانية لم تظهر المدن على مسرح الحياة الأوروبية إلا بعد مدة طويلة، إذ حلّ محلها «الضّيع» الكبيرة، و أصبحت الشبكة التي اعتمدت على تفاعل الطلب و العرض للأرض و الحماية و الخدمات أقلّ تفاوتاً في مجتمع يقلّ فيه التنوع خلال تلك الفترة، إذ كان تركيب المجتمع تركيباً بسيطاً. كانت «الضّيع» تدار من قبل أمير أو ملك، و كثيراً ما كان نفسه يجهل القراءة و الكتابة، لذا احتفظ في بلاطه بقسيس ليشرف على شؤون الدين و يحزّر المكاتبات الضرورية. كان المجتمع الإقطاعي يعتمد بالدرجة الأولى على الإنتاج الزراعي و يرتبط أهله بالأرض. فكان الملك يقطع الأراضي مقابل تقديم الخدمات، خاصة الخدمات العسكرية. كما كان كل بارون أو فيكونت يسيطر على مقاطعته من قلعته أو القلاع التابعة له كحاكم في منطقته.

بنيت تلك المقاطعات بعمل متواصل، غالباً ما كان العبء يقع على

(١) فريلي، جون، مصباح علاء الدين، ص- ١٨٩ -

الفلاحين المسؤولين عن تجهيز الفائض من الإنتاج. كانت كل مقاطعة ودير مكتفياً اكتفاء ذاتياً، فيه صانعو البيرة و الفخار و البستاني و الرقيق.

لذا يرى عالم الاجتماع نوبرت إلياس أنه «كلما كانت قوة السيد الإقطاعي أسمية، كانت السلطة المركزية ضعيفة، و بذلك فإن إمكانية المرض و الطلب الذي جعل التابع يسيطر على الأرض عامة، هو أقل اعتماداً على حماية سيده كما إن سيده أقل اعتماداً على خدماته... إن ذلك التفكك للملكية، و أنتقال الأرض من سيطرة الملك إلى درجات مختلفة، إلى مجتمع المحاربين ككل، هذا و ليس غيره هو الإقطاع الذي وصل إلى أقصى حد، لكن نظام التوتّر الاجتماعي الذي ثبت بقوة ذلك التفكك، يحتوي في الوقت نفسه على القوة الدافعة لقوة مضادة لمركزية جديدة»^(٢).

و لا يمكن لمجتمع كهذا أن تقوم فيه مراكز تجارية، لأن التجارة تتطلب قيام مراكز تعتمد عليها في إتمام عمليات التبادل التجاري، كما كان الإقطاع يؤكّد في تعامله على الاكتفاء الاقتصادي.

و مع ذلك نمت الأسواق تدريجياً و أصبحت متعدّدة في القرن التاسع، ليس بسبب نشاط التجارة و لكن لأنّ كل سوق كان يزوّد ما تحتاج إليه المنطقة، و بصورة خاصة المنطقة التي حوله. لما كانت المدينة مجرد إدارة أو دين أو مركز حربي، فإن أهميتها التجارية لم تكن كبيرة. لذا وجدت المدن التجارية الكبيرة عند البيزنطيين و الإمبراطورية الإسلامية، بينما كانت في القرن العاشر، أكثر المدن الإيطالية تنافس بعضها البعض في الأهمية من حيث الحجم و الاقتصاد، عدا المدن البيزنطية الكبيرة و المدن الإسلامية.

و المقارنة واضحة عند ابن حوقل الذي وصف ثلاث مدن في أفريقيا و مدينتين في إيطاليا كمراكز في نهاية القرن العاشر. فقد وصلت مدن شمال أفريقيا من الناحية التجارية و السياسية الذروة، بينما نجد المدن

Norbert, Elias, 'Power And Civility': The Civilizing Process, Vol. II, (٢) 1982, P.65

الإيطالية لا تزال قاصرة في تطورها الكامل^(٣).

أصبح من المستحيل أن يستمر النشاط التجاري الذي أخذ يظهر في أوروبا منذ القرن الحادي عشر من غير أن يصطحبه نمو المدن الأوروبية التي أصبحت المراكز الأساسية للحركة التجارية. فلعبت دوراً مهماً في التطور التجاري، لأن نمو نفوسها المستمر مع نمو الحرفيين و التجار بالنسبة للنفوس - أي المنتجين - كان نمواً متناسباً.

و هكذا «ظهرت المدن مرة أخرى كقوة فعّالة على مسرح الحضارة الأوروبية... و سرعان ما بدأت تتحرر من سيطرة أمراء الإقطاع إلى استقلال في ظل ما يعرف باسم الوطنية المدنية، و ازدادت هذه الظاهرة وضوحاً بصفة خاصة في إيطاليا و ألمانيا، حيث لم توجد قوة فعّالة نافذة تقف في وجه المدن الناشئة»^(٤).

اعتمدت المدن على طبقة التجار و الصناع، بعد أن تجاوزت رجال الدين و النبلاء. أدت هذه الطبقة بازدياد نفوذها، إلى إحداث ثورة اجتماعية و اقتصادية غيرت وجه الحياة في أوروبا. كما فتحت المدارس «و أصبح لكل من تلك المدن أرشيفها و سجلاتها، ممّا أدى بالتدرج إلى انتقال مراكز التعليم من المدارس الكنسية و الديرية إلى مدارس المدن»^(٥).

و ظهرت الجامعات في أواخر العصر الوسيط لتصبح مراكز مهمّة للثقافة، و أهمّ تلك الجامعات التي ظهرت في القرن الثاني عشر كانت جامعة بولونيا في إيطاليا في القانون و جامعة باريس في فرنسا، في اللاهوت و جامعة سالرنو في الطب. ساعدت الجامعات على حفظ التراث، بوصفها هيئات لها علاقة بالكنيسة من جهة و الدولة من جهة أخرى^(٦).

(٣) L. Robert S. & Raymond, Irving W., 'Medieval Trade in The Mediterranean World' p.52

(٤) محمد الخطيب، حضارة أوروبا في العصور الوسطى، ص- ٢٥

(٥) المصدر نفسه، ص - ٢٧

(٦) المصدر نفسه، ص - ٢٩

كان للكنيسة و الأديرة دور فعال و مهمّ في مثل هذا المجتمع، لم يقتصر تأثيرهما على الناحية الدينيّة و إنّما شمل حتى الحياة الاجتماعيّة و الاقتصاديّة. فأنشأت المستشفيات و الملاجئ، و حاربت مبدأ الأخذ بالثأر و رفعت من شأن المرأة، و شاركت في إطعام الفقراء. إذ كان المجتمع ينظر إلى الكنيسة ليسترشد بها كدليل له.

* * *

موقف الكنيسة من الطبخ و الطباخ

كان الطعام في العصر الوسيط تحت سيطرة الكنيسة، إذا كان موقف الكنيسة من الطعام، موقفاً زاهداً متقشفاً. كانت الكنيسة متحمسة في الضغط على الناس للقيام بالعدد الكبير من طقوس الصيام، كدليل على ضبط النفس.

كان المسيحيون الأوائل يؤكدون على الامتناع عن أكل اللحوم بحجة أن ذلك الامتناع مفيد لروح الإنسان. و تطوّر الامتناع عن أكل اللحم إلى الامتناع عن الأكل، و أصبحت كلمة الصوم تعني بالنسبة إلى المسيحي الامتناع عن الأكل، و الامتناع عن أكل اللحم وحده هو تطهير للروح، و شمل منعه معظم أيام السنة. لذا حددت أنواع الأطعمة و وجب تجنبها أثناء «الصوم الكبير» Lent أي تجنّب الأطعمة التي تحتوي على اللحوم و منتجات الحيوانات، كالحليب و الزيت و الجبن و البيض.

و استطاع المتعبّد أن يتعبّد من غير أن يقدّم أشياء ذات قيمة مادية، إذ أصبح التعبّد للتعبير عن الورع إلى الإله، هو حرمان النفس من تناول الطعام. و بُرّر الصوم بطرق مختلفة، ذلك بتطهير الذات من الذنوب و الاحتجاج على عدم المساواة بين الناس. فالصيام يجعل الآخرين يقدّرون و يتفهّمون وضع الجياع و المحرومين. لذا هناك تأكيد على الصوم في الأديان بالرغم من تأثيره السيئ على الصحة^(٧). و هي حلول اجتماعية عن

P. Farb & G. Armelagos, Consuming Passions, 1980, p. 157

(٧)

طريق جلد الذات. و ينطبق ما قاله نيتشة في هذا المضمون عن المسيحية: «إن الديانة المسيحية عملت طوال تاريخها على صنع انتاج جملة من القيم التي ناصرت كل النزعات التشاؤمية الحاقدة على الحياة و الزاهدة في مباحها،... و ذلك أن الاخلاق المسيحية هي عبارة عن انتفاضة ضد الحياة، و إن هذه العداوة للحياة تصبح لدى المسيحيين أمراً شبه مقدس»^(٨).

و بمرور الزمن، أصبح الصيام عن اللحم مطلوباً ثلاثة أيام أسبوعياً، إضافة إلى أيام القديسين المهمين و الصوم الكبير. كان للكنيسة غرضان من هذا الصيام، أولاً: كبح شهوات الجسد، بإزالة اللذة و المتعة المباشرة من أكل اللحم، ثانياً: التقليل من العاطفة الشهوانية غير الروحية التي يثيرها أكل اللحم^(٩).

لذا أكدت الكنيسة أن الذين يصومون عليهم ألا يشاركوا في أنواع الطعام التي تثير حاسة الذوق. و اعتبرت بعض أنواع الطعام و الشراب لهما صفة إثارة الشبق و الشهوة الجنسية. فمثلاً أكل لحم الحيوانات يثير متعة الذوق، و في الوقت نفسه فإنه مغذٍ لجسم الانسان، لذا فإن استهلاكه يؤدي إلى إفرازمني الذي يصبح دافعاً للشهوة الجنسية.

ولّد «الوعي الطبقي و الفخر بالفقر و البساطة، و كره الجسد، لعنة كل ما هو حسي. و إن المرشحين للسماء عليهم مقاومته، فالانسجام بين الذوق و الشم و الصوت و الرؤية و الشعور، الذي يكون المتعة المرادفة للرحيم. و أخذ بما علمه (جيروم): «دع رفيقتك تكون امرأة شاحبة، ضعيفة، صائمة»^(١٠). و بذلك فإن نكران الأحاسيس أصبح جزءاً من تعاليم المسيحية و الخلاص.

حاولت المسيحية أن تفصل «الروح» عن حياة الدنيا و ملذاتها، لذا نصح قسّ الناس في تلك الحقبة: أن يأكلوا ببطء و عليهم أن يضعوا السكين

(٨) نبيل عبد الله، فلسفة القيم- نماذج نيتشوية، ص- ١٢٨

(٩) A.C. Wilson, Food & Drink in Britain, 1984, p.31

(١٠) D. Ackerman, A Natural History of the Senses, 1990, p.145

على الطاولة بين لقمة و أخرى، لكي يتأملوا في الموت. فالرجل الذي يفكر في الموت، لا يرغب عندئذ بأكل الأطعمة اللذيذة المتقنة الطبخ. و هي جزء من سيكولوجية جلد الذات.

و اعتبر أسقف «جيرالد الولزي Gerald of Wales» عام ١٢٠٠م جسم المرأة خطيئة، و حاول ربطها باللحم، قائلاً: «فكر في أحشاء المرأة و تذكر القبح الذي يواجهك»، إذ كان التأكيد دائماً على العفة في السلوك. بالرغم من القيود التي وضعتها الكنيسة، كانت بعض احتفالات العصر الوسيط تقام في الفضاء أو تحت العريش المظلل بالاغضان، أو يجتمعون للمداعبة و العبت و الأكل عراة في الحمام. و منهم من كان يجلس داخل حوض ماء مع حبيبته يتذوقون ملذات الطعام مع النبيذ، ثم ينتقلون الى الفراش. لذا اعتبر القديس توماس الاكوينى إن «الشهوة الجنسية هي رغبة في لذة الاشياء السارة» و طلب «تجنبها و الامتناع عن بعض الأطعمة التي تثير الشهوة الجنسية»^(١١).



عاريان يتناولان الطعام
في الحمام

كان الملوك في بعض الأحيان يجبرون على أن يُصدروا مرسوماً يمنع ذبح أي حيوان قبل أن يلد، و يعني ذلك منع طبخ الجدي أو الخنزير الرضيع. و استمر أكل اللحم ثلاث مرات في الأسبوع فحسب، و سُميت الأيام الأخرى من الأسبوع بأيام السمك حيث يؤكل السمك و البيض و الحساء^(١٢).

و أعتبر حرمان النفس من أكل اللحم نوع من طلب الغفران، لذا حرم القديس إدموندز St. Edmunds نفسه من أكل اللحم، و حلف: «أنه لن يمس اللحم ثانية في حياته»، بعدما احتل المسلمون القدس عام ١١٨٧م. فكان يوزع اللحم بعد انتهائه من وجبة الطعام على الفقراء^(١٣).

و كان الصوم المتبع بشدة يتألف بالأساس من وجبة طعام واحدة، تؤخذ بعد غروب الشمس، عندما يدق ناقوس صلاة المساء، و يفطر على الخبز و الماء فحسب. كان هذا النوع من الصوم متبعاً من قبل النساك، فكان مسموحاً بأكل السمك و الخضروات، و لا يسمح بشرب النبيذ و أكل اللحم أو منتجات الحيوانات. و لكن سمح القديس پول بشرب قليل من النبيذ.

لذا بدأ الرهبان يتحايلون على ذلك النظام الصارم، بدواعي المرض، حيث كان يسمح لهم بأكل اللحم في المستشفى الملحق بالدير. و احتج الباباوات على ذلك و لكن من غير جدوى، و حلاً لهذه المشكلة، قاموا ببناء غرفة في منتصف المسافة بين غرفة الطعام في الدير و المستشفى الملحقة به، «حيث أصبح بمقدور الرهبان أكل اللحم في هذه الغرفة بدلاً من غرفة الطعام، التي لم يكن يسمح فيها بتناول اللحوم، و أطلق عليها اسم «حجرة الرحمة»^(١٤).

و عندما عتِن عام ١٠٨٢م Winchester of Normandy رئيس دير للرهبان،

K. Stewart, p. 45-46

(١٢)

B. Heniesch, p. 10

(١٣)

(١٤) محمد الخطيب، حضارة أوروبا في العصور الوسطى، ص- ١١٨

وجد أن جميع من في الدير لا يطيعون تعليمات الكنيسة في الصوم و لا يمتنعون عن أكل اللحم. فحاول إغراءهم و إعادتهم إلى الالتزام، في تقديم أنواع من أطباق السمك المطبوخ بامعان و إتقان.

بدأت تظهر آثار الانقسام بين الآباء المسيحيين، و وضع اللوم على البندكتيين و اتهموا بالاسراف من قبل القديس برنار Bernard في القرن الثاني عشر، و وصف كمية الطعام التي كانت تقدّم:

«يقدمون كورس بعد آخر، لا يعوز تلك الكورسات إلا اللحم، لكنهم عوّضوا عن اللحم بكميات كبيرة من السمك. و تتوّع من أن الوجبة الأولى كانت كافية، لكنك تنسى ما قدّم لك عندما تأتي الوجبة الثانية من الاطعمة. و يقوم الطهاة بطبخها بمهارة بارعة بحيث لا يعيق الشبع شهيتك»^(١٥).

بالرغم من أن الكنيسة قامت في محاولة محو الطبقية بالنسبة الى النظام المتعلق بالطعام، في الصيام الشديد و الاقتصاد للذين وصفا في تعاليم بندكت، التي لا تشجّع على التراتبية الكهنوتية في الأكل. لكن رغم ذلك فإن رئيس الدير كان له ميزة في أن تقدّم له أنواع خاصة من الطعام، و في استطاعته أن يدعو الآخرين لمشاركته. و كان الرهبان رغم التعليمات المشددة، يطلبون طعاماً خاصاً في غرفهم، و ليس الطعام الاعتيادي، ممّا أضطر البابا غريغوري التاسع^(١٦) إلى إصدار تعليمات مشددة في تقييد

E. Fraser & Andrew Rimas, Empires of Food , 2011, p.30 (١٥)

(١٦) ولد البابا غريغوري التاسع Gregory IX ١١٧٠ - ١٢٤١م، أصبح بابا لمدة ١٤ سنة، كان محامياً بارعاً، اشتهر بغطرسته لدرجة قال عنه أمير و أسقف سالزبورك عندما حاول إتهام الملك فردريك الثاني بالهرطقة من أنه ضد المسيح : «إن الرجل يؤمن بالخراب و الجحيم، و الجميع بالنسبة له هم ضد المسيح. و في تبجحه المسرف سمى نفسه الله الذي لا يمكنه أن يخطيء». أعطى أهمية للهرطقة، و اعتبرها قضية مهمة تحتاج الى حلول. أسس محاكم التفتيش ١٢٣١م، لكنه لم يوافق على تعذيب المتهمين للحصول على اعترافات منهم. اضطهد اليهود و أصدر مرسوماً عام ١٢٣٤م باعتبارهم عبيداً حتى القيامة، و بذلك أصبح اليهود يعاملون

عادات طعامهم^(١٧). و هذا شيء طبيعي، عندما يجد الانسان نفسه مكبلاً بهذه التعاليم يحاول أن يجد لها حلاً. لذا تقول مؤرّخة الطعام بريجت هنريش: «إن طبيعة الإنسان أن يبني قفصاً معقداً من النظم و القوانين و يكبل نفسه فيه، و بنفس الفطنة و الحماس يحاول بتملل أن يخرج من هذه المشكلة منتصراً. فالصوم الكبير هو تحدّ لطبيعة الانسان، و اللعبة هي في كيفية إيجاد مخرج منه»^(١٨).

لذلك كان الطباخون يتجنّبون الابتكار و التجديد في أنواع المآكل، إذ كان الاعتقاد السائد آنذاك، إن الملذات الحسية و منها الأطعمة اللذيذة تقلّل من القيمة المعنوية للصوم. و الاسراف في الترف يدمر الاخلاق و النسيج الاجتماعي، و السبب في تخريب و إفساد العلاقة الروحية بين الله و الفرد^(١٩).

كان على الطباخ الماهر ألا يسمح لتلك اللحوم إن كانت لحوم دواجن أو لحوماً برية، كلحم الغزال و الأرنب و الخنزير و الضأن و العجل أن تدخل مطبخه أيام الصوم. و أصبح جزءاً مهماً من مهنة الطاهي نتيجة لتلك التحديدات، أن يكون ملماً و عارفاً بما عليه أن يطبخه في أيام الصوم، و أن يتجنّب استعمال ما تمنعه الكنيسة من أنواع اللحوم. كان عليه أن يظهر مهارته في الطبخ أيام الصوم، و يعتمد ذلك على مدى إبداعه و ابتكاره فيما يمكنه من تلبية متطلبات سيده و الكنيسة معاً. أدى ذلك الوضع بالطباخ في العصر الوسيط إلى تطوير مآكل لا تقل لذة في طعامها، عمّا يتناوله سيده في الأيام الاعتيادية. فاستعمل سفوداً من قطع الفاكهة المجففة بدل سفود من اللحم، أو

كطبقة ثانية حتى القرن التاسع عشر. كما اعتبر القبط أدوات بيد الشيطان و رمزاً للهرطقة، فأمر بالقضاء عليها، ممّا أدى نقص القبط إلى الوباء الذي أنتشر في جميع أنحاء أوروبا و قضى على نصف سكانها تقريباً.

M.P. Cosman, *Fabulous Feasts, Medieval Cookery & Ceremony*, 1976, (١٧) p.107

Bridget Ann Heniesch, *Fast & Feast*, p.41 (١٨)

M.P. Cosman, p. 107 (١٩)

اللوز المطحون و المصنوع على شكل «اللوزينة» بدل اللحم المشوي^(٢٠).

كان من حسن حظ الطباخ و سيده، أن عدداً كبيراً من المنتجات الحيوانية لا يشملها المنع، كالأسمك و الطيور على اختلاف أنواعها، مما أدى إلى تطوير و تسويق السمك البحري و النهري و صيد الطيور. فأصبحت تربية الأسماك في الأحواض، في القرن الثاني عشر، من المشاريع المربحة و المهمة. من أشهر تلك الأحواض كانت أحواض كونت الفلاندر عام ١١٨٧م، حيث كان يحصل منها سنوياً على ٢٦٤،٠٠٠ مائتين و أربعة و ستين ألف سمكة^(٢١).

أدت جميع هذه القيود و التعليمات الدينية الصارمة فيما يتعلق بالصوم، بسبب عدم وفرة المواد طيلة السنة لأنها فصلية، إلى أن يتجه الطباخ إلى «التزييف»، و أعطيت تلك الأطعمة أسماء خاصة. عُرفت بـ«المزورة». و جعلت الطباخ يؤكد على الابتكار و عرض أطباق الطعام بصورة فنية متقنة. لم يواجه أو يعاني من هذه المشكلة الطباخ في المشرق و المغرب العربي في العصر الوسيط، لأن الإسلام كدين اختزل المنع بلحم الخنزير و الميتة و الدم، و لم يدخل في التفاصيل التي دخلت الكنيسة بها بالنسبة للأطعمة بصورة عامة. فمُنِع المسلم أثناء شهر رمضان عن الطعام، لكن له الحرية المطلقة في تناول ما يحلو له من أنواع الأطعمة أثناء الإفطار.

لذا نتج تحايل في تصنيف ما هو لحم أو سمك. فأعتبر ذيل السمور و الأوز غير محرّم أكلهما أثناء مدة الصيام، لأن ذيل السمور و الأوز لم يخرجوا من الماء، لذا اعتبر كلاهما من الأسماك. كتب في عام ١٤٦٠م أحد الشاكين من هذا التصنيف عندما قُدمت له الإوزة في إنكلترا : «علينا أن نأكل الإوزة كسمك، لكن طعمها في فمي كان لحماً»^(٢٢).

و وضعوا اللوم على الطباخ، فكانت ردود فعل غالبية الناس تختصر بالمثل

T. Scully, The Art of Cookery in The Middle Ages, 1995, p.74 (٢٠)

Ibid.p.74 (٢١)

B. K. Wheaton, Savoring the Past, 1983, p.12 (٢٢)

السائد عن الطَّبَّاح: «بعث الله لنا اللحم، و بعث الشيطان لنا الطَّبَّاحين»^(٢٣). و يشتكي باردونر Pardoner، بائع الغفران في حكايات كنتربري، للمؤلف جفري شوسر^(٢٤) من أن الطَّبَّاحين هم الذين ينعشون الشهية بالصلصات المستخرجة من توابل الأوراق و اللحاء و الجذور، و يخرجون مخ العظام، و لا يتركون شيئاً، إنهم سمسارو الشهية!

و لأن الموقف الديني تجاه الطعام غير واضح، فقد اتُخذ الإنجيل الغني بالمادة و التنوع، كمنبع للأفكار المتناقضة. إذ أن المخزون الموجود بين صفحات الإنجيل، كان من الممكن الانزلاق الخطر في تفسيره. و دليل على ذلك قصة البابا جوليوس الثالث، القرن الخامس عشر، الذي كان مولعاً في أكل لحم الطاووس البارد. و انفجر في إحدى الأمسيات غضباً، لأن طبقه المفضل من لحم الطاووس لم يكن على مائدة العشاء. فابتهل إليه أحد القسس، محاولاً تهدئة غضبه، قائلاً له: «ابتهل إليك- يا قداسة البابا - ألا تدع الغضب يثيرك على شيء بسيط تافه». عندئذ انفجر البابا بمنطق المنتصر قائلاً: «إن الإله غضب من تفاحة واحدة، و نفى آباءنا الأولين من الجنة لهذا السبب، لماذا لا أغضب و أنا ممثل الله، فالطاووس أهم و أكبر من التفاحة»^(٢٥).

M. Symons, p.108

(٢٣)

(٢٤) جفري شوسر Geoffrey Chaucer (١٣٤٣-١٤٠٠) كاتب و شاعر و دبلوماسي، من طبقة متوسطة ثرية، عمل في حاشية الملك، كتب العديد من الكتب أشهرها «حكايات كنتربري»، و أول من استعمل اللغة العامية الشعبية الإنكليزية في الكتابة الأدبية بدل اللغة اللاتينية، لذا أعتبر أبا اللغة الإنكليزية. اشترك في الحملة العسكرية على جنوا و بيزا، و أرسل من قبل الملك ريشاد الثاني كمبعوث سري للمفاوضة مع فايكونت ميلان و رئيس القراصنة الإنكليزي جون هوك وود، و يقال إن شخصية الفارس في «Canterbury Tales حكايات كنتربري» مبنية على هذه الشخصية. خصص له الملك أدورد الثالث في عام ١٣٧٤م «كالوناً من النيذ يوماً طيلة حياته» كتقدير و تكريم لمواهبه. لكن غيرها الملك ريشاد الثاني إلى مكافأة مالية في العام ١٣٧٨م، توفي شوسر ١٤٠٠م و دفن في زاوية الشعراء في وستمنستر.

B. Henisch, p. 5

(٢٥)



البابا جولويس الثالث
Julius III

كان استهلاك اللحم في العصر الوسيط بين الطبقة الراقية غير الدينية عالياً جداً، فكان الميل نحو استهلاك اللحم بكثرة، من ناحية أخرى غلب لامتناع عن أكل اللحم في الأديرة لدرجة الزهد، كان الامتناع ناتجاً عن حرمان الذات وليس عن النقصان. وغالباً ما كان يرافق ذلك الامتناع تحديد في كمية الاكل. ومن تلك المجموعة من رجال الدين ظهر صطلح البطنة الذي يعبر عن الشهية المفتوحة بين الطبقة الراقية»^(٢٦).

و كثيرون من كانوا يعتبرون البطنة اثمًا، و تجسّمت فكرة الخطايا السبع ني تفكير العصر الوسيط، و أوّل الخطايا البطنة. حيث يعزو كثير من علماء اللاهوت سبب خسارة آدم الجنة هو البطنة. إذ كان كل شيء على ما برام عندما صام آدم في الجنة، لكنّه حالما أكل التفاحة طرده الله من الجنة لى مواجهة الآلام و الاحزان التي تعمّ الأرض^(٢٧).

كانت كلمة التخمة تعني في إنكلترا الإسراف في تناول الطعام و الشراب،

N. Elias, The History of Manners, p. 118

(٢٦)

M.P. Cosman, p. 117

(٢٧)

لكن الكنيسة عموماً لم تندد أو تهاجم بعنف البيطنة مثلما نددت بحماس السُّكر. و حاولت الكنيسة أن تحدّ من الرأي المخالف السائد: «كل وأشرب و تمتع، فغداً تموت»^(٢٨)، و ندد القديس بولس (٥-٦٧م) بالسُّكر و ليس بالتخمة.

و في عصر الإصلاح في إنكلترا كان الاهتمام منصباً على السُّكر و ليس على التخمة و الإسراف في الأكل. و السبب بسيط، إذ نادراً ما تسنح الفرص لعامة الناس في الانغماس بمثل هذه الرذيلة، حيث نجد في العصر الحديث التخمة هدفاً للنقد، بينما كانت تعني التبذير إلى إنتاج أعمال الآخرين من منابر العصر الوسيط^(٢٩).

و شمل البحث الثيولوجي في القرن الثاني عشر طبيعة السُّكر. و هي المادة التي جاءت من الشرق، أثناء الحروب الصليبية. و لم يمنع السُّكر من قبل الكنيسة. و اعتبر توماس الاكويني من أن السُّكر ليس بطعام، إنما هو علاج طبي. «إن السُّكر مغذ، و تؤكل التوابل المغلفة بالسُّكر لتسهيل عملية الهضم و ليس كطعام مغذ، و بناء على ذلك فإن أكل السُّكر لا يتعارض مع الصوم، لأنه يؤخذ كدواء طبي». أسبغ بذلك الاكويني على السُّكر فائدة خاصة، و نجا من الضغوط الدينية، التي أحاطت بأنواع أخرى من الأطعمة و المشروبات، و لم يصبح السُّكر عرضة للنقد الديني كما تعرضت له المواد الأخرى كالشاي و القهوة و التبغ و الرُّوم و التوابل، لأن استهلاك السُّكر لا يحدث التغيرات في الجسم كالكحول، مثل الترنخ و احمرار الوجه و الشعور بالخفة و التحدث بصوت مرتفع و التلکؤ في الكلام. و صنّف السُّكر ألبيرتوس ماغنوس العام^(٣٠) Albertus Magnus

S. Mennell, All Manners of Food, 1985, p.29 (٢٨)

Mennell, Ibid. p.29 (٢٩)

(٣٠) ولد البيرتوس ماغنوس Albertus Magnus (١١٩٣-١٢٨٠) في بفاريا، ألمانيا للكونت . Bollstadt درس في جامعة بادوا، و حصل على شهادة الدكتوراه من جامعة باريس. أصبح استاذاً في جامعة باريس. اعتبر أن من الممكن أن يتعايش العلم و الدين. و دافع عن تعاليم الدومنيكان ضد العلمانيين في جامعة باريس. و عين

1255-1250م حسب الأمزجة، فقال عن السكر: «السكر بطبيعته رطب و دافئ، كما برهنت على ذلك حلاته»^(٣١).

الحروب الصليبية - تأثير المطبخ العربي

ظهر تأثير المطبخ العربي واضحاً خلال الحروب الصليبية. و التجربة التي مرّ بها الصليبيون في شرق البحر المتوسط، كان لها دور كبير في التأثير على طعام أوروبا الغربية. فقد احتلّ الصليبيون أنطاكية بين عامي ١٠٩٨-١٢٦٨م، و القدس بين عامي ١٠٩٩-١١٨٧م، و طرابلس عام ١١٠٩-١٢٨٩م، و عكا Acre بين عامي ١١٨٩-١٢٩١م، و عاش الإفرنج بانسجام مع المسلمين في حقب السلم عندما لم يكونوا في حرب مع بعضهم البعض.

رغم الطابع الديني للحروب الصليبية إلا أنّ الحافز الاقتصادي لا يقلّ أهميّة، بل «كان الكسب هو هدف الجاليات الأزل و الأخير من قيام الحروب حتى نهايتها، و كثيراً ما تطور هذا القتال إلى حروب دامية ذهب ضحيتها الكثيرون... و يكفي أن نعرف شعار إحدى هذه الجاليات و هم البنادقة: «لنكن أولاً بنادقة، ثم لنكن بعد ذلك مسيحيين». أما شعار الجنوية فهو: «نحن جنوية أولاً و أخيراً»، بمعنى أن مصالح هذه الجاليات كانت تسمو فوق أي اعتبار آخر حتى و لو كان اعتبار الدين»^(٣٢).

عندما عاد الصليبيون بأعداد كبيرة إلى بلادهم جلبوا معهم الأطعمة و المواد المتعلقة بالترف من الشرق الأوسط إلى المناطق التي كانت تعيش

دكتور الكنيسة، كان من تلامذته توماس الاكوني. و اعتبر من أعظم فلاسفة عصره في ألمانيا في العصر الوسيط. و وضعه داني في الكوميديا مع الاكوني. جمعت أعماله عام ١٨٩٩م ب ٣٨ مجلداً. كانت معلوماته موسوعية، فكتب في علم النبات و الجغرافيا و الفلك و التعدين و الكيمياء و الفلسفة و الاهوت.

- S. W. Mintz, Sweetness & Power, 1985, p.100

(٣١)

(٣٢) محمد الخطيب، ص- ٩٠

على اللحوم المقددة المالحه و السمك المجفف. كما جلبوا معهم الأسلوب الجديد في الطبخ باستعمال اللوز و التوابل. و «عرض في البداية الصليبيون ما جلبوه معهم من الشرق الأدنى كما يعرض السائح ما يجلبه معه من هدايا من الخارج»^(٣٣).

لكن بنمو المدن و زيادة عدد السكان، و الشتاء القاسي في تلك المدن التي تعيش على الأطعمة المملحة و الجافة، أصبحت أوروبا معتمدة اعتماداً كلياً على التوابل، و «أصبح الفلفل عملة تعامل كالفضة. كان يعادل نصف كيلوغرام من الفلفل أجر العامل الزراعي لمدة أسبوعين أو ثلاثة»^(٣٤).

أدى وضع مدينة البندقية الجغرافي إلى نجاحها في تجارة التوابل على نطاق واسع، بعد الحملة الصليبية الأولى. فسيطرت على بحر الادرياتيک و على الطريق المؤدي إلى الأرض المقدسة. و حصلت البندقية على حقوق تجارية خاصة بها بعد حروب الصليبيين الثلاثة مع الشرق الأوسط. وصلت البندقية في عام ١٢٨٠م لدرجة من الثراء غير المعقول، فأصبحت عملتها الذهبية «الدكات الذهبية ducat» مقبولة في جميع أنحاء العالم^(٣٥). كانت البندقية الجسر الذي نقلت بواسطته العلوم و المعرفة من الشرق إلى الغرب، لذا عرفت «بعين كل الغرب the eye of all the West» لقرون عديدة. كانت البندقية الرابطة بين الهلال الخصيب عندما أصبح البحر المتوسط بحيرة إسلامية^(٣٦).

كان الفلفل يعادل الذهب بوزنه، في عصر لا يعتمد على العملة. فكانت التوابل غالباً ما تستعمل في التبادل الخارجي للدفع في الخارج أو دفع الجزية. كما كانت تقدم كهدايا عندما يزور حاكم ما المدينة. كان الطلب

(٣٣) المصدر نفسه، ص- ٩٠

Tannahill, Reay, 'Food in History' p.189

(٣٤)

M. Rodinson, Venice and the Spice Trade, 2001, p.202, Root, The Food of Italy, 1971, p. 393

(٣٦)

J. Goody, Islam in Europe, p.41

على التوابل كثير قبل اختراع المبرّدات لحفظ الأطعمة كذلك. فكان معروف عن التوابل أنّ لها خصائص مثيرة للشهوة الجنسية و لكنها لم تؤثر تلك الفكرة على المبيعات .

و اعتبر أغنياء العصر الوسيط الفلفل مادة ضرورية، عليهم توفيرها دائماً في الدار. فكان يوصف الشخص الفقير بـ «يعوزه شيء من الفلفل». كما كان يوم حزين في البندقية عندما وصل البرتغاليون المنافسون لهم مدينة كَلْكُتَا في الهند، صارخين بأعلى أصواتهم «للمسيح و التوابل»^(٣٧). أي أنهم جاؤوا من أجل التبشير في المسيحية و التوابل، و يقصدون بذلك الفلفل.

بالرغم من ذلك، استمرت البندقية في السيطرة على مبيعات التوابل لأكثر من قرن و حصلت على ثروات باهظة الثمن من الفلفل. كانت السوق واسعة تتحمّل جميع من يتاجر بهذه البضاعة، إذ كانت أوروبا تستهلك من الفلفل في السنة الواحدة ٣٣٠٠ طن.

كان أهل البندقية يستهلكون كمّيات كبيرة من التوابل، أما أهالي جَنُوا فكانوا يبيعونه للآخرين، و يحوّلون تلك السلعة الثمينة إلى مال. و الفرق بين الاثنين هو أنّ الملاحين الجَنُويين كانوا ملاحو المياه العميقة، أما ملاحو البندقية فكانوا لا يبتعدون كثيراً عن الساحل يبحرون في الادرياتيک، و يقودون أنفسهم بعلامات واضحة على الساحل. أما ملاحو جنوا فكانوا يذهبون في رحلات بعيدة و طويلة، يتنفسون نهاراً و ليلاً رائحة الفلفل الهندي، و القرنفل من زنجبار، و الدارصيني من سيلان، و الفلفل الأحمر من جزر الهند الغربية. و عندما يصلوا جنوا، يحاولون أن يقضوا على تأثير تلك الروائح القوية باستعمال رائحة الأعشاب الخفيفة في الطبخ، و آخر ما يتمّون أكله هو التوابل. إذ كانوا يستهلكون كمّيات كبيرة من الزنجبيل أثناء وجودهم في السفن، لأنّ الزنجبيل يساعد في إسراع القضاء على مرض الحَفَر أو الإسقربوط: داء من أعراضه توزم

Root, Waverley, 'The Food of Italy, p.395

(٣٧)

اللثة و نرف الدم منها^(٣٨).

تأثر الصليبيون في تبنيم الطبخ و الملابس الشرقية، و سيطر العرب على صقلية لمدة ٢٠٠ عام، قبل أن يحتلها النورمانديون. و عندما سقطت جزيرة صقلية بيد النورمنديين عام ١٠٦٠م، وجدوا حضارة متقدمة، أعلى مقاماً و أسمى في المعرفة و المهن المختلفة. كانوا متحمسين في تشغيل أولئك المهنيين في حياكة الملابس، و صياغة الذهب و الطبخ. و ارتدى الإمبراطور روجر الثاني Roger II الملابس العربية في البلاط، و اهتم بالفنون و العلوم العربية، كان يتكلم اللغة العربية، و كلف الحرفيين العرب في بناء كاتدرائية الدير في مونريل Moneale عام ١١٧٢م^(٣٩).

و استمر ذلك في عهد فردريك الثاني^(٤٠) عندما تُوجَّ إمبراطور الدولة الرومانية المقدسة عام ١٢٢٠م. و ازدهرت في عصره العلوم و الفنون، «و ارتدى في بلاط بالرمو Palermo الملابس الشرقية، و كان ذوقه في الطعام متأثراً بالذوق الشرقي، فكان أقرب بذوقه إلى سلطان شرقي منه إلى ملك مسيحي»^(٤١).

أدى اندحار المغاربة البطيء و المتواصل في أسبانيا، و حصول المسيحيين على الغنائم النفيسة من المجوهرات و الأقمشة الحريرية و التوابل، و

Ibid. p.356 (٣٨)

J. Goody, Islam in Europe, 2008, p.77 (٣٩)

(٤٠) فردريك الثاني Frederick of Hohenstaufen (١١٩٤-١٢٥٠) ملك صقلية و الرومان، كان متفرداً في رأيه بالنسبة لعصره، مثقفاً، يتكلم ست لغات، الصقلية و الألمانية و اللاتينية و الإغريقية و الفرنسية و العربية، شجع الفن و الأدب و العلم، كان أكبر راع للدراسات العلمية في عصره. و كان يقدم جوائز سخية إلى العالم الذي يقدم له شيئاً جديداً يسترعي انتباهه في ميدان العلم. كما كان يشك في جميع الأديان، لذا وقف ضده البابا غرغوري التاسع، و طرد مرتين من الكنيسة، لأنه اعتبر ضد المسيح. و عندما تزوج لبس الرداء الأحمر اللون، الذي صنع في عصر الإمبراطور روجر الثاني، بحاشية ذات كتابات عربية: «تمنى له السعادة و الرخاء، و تتحقق جميع آماله و رغباته، و تكون أيامه عامرة بالمتعة ليل نهار».

J. Laver, Costume & Fashion, p. 56 (٤١)

انتصارات الصليبيين في افتتاح الطرق التجارية للشرق الأوسط، الذين جلبوا معهم المواد المختلفة من الأطعمة والملابس، إلى تقليد النساء المسلمات، فارتدت نساؤهم الخمار الإسلامي، بإخفاء الجزء الأسفل من الوجه.

كتب فولشر من مدينة شارتر^(٤٢) في تاريخ الحملة على القدس ما بين عامي ١٠٩٥-١١٢٧م: «نحن الذين نعتبر أنفسنا غربيين أصبحنا شرقيين. إن الذي كان رومانياً أو فرنجياً أصبح في تلك الأرض أو المنطقة جليلاً أو فلسطينياً. وإن الذي كان من مدينة رينس Rheims، أو مدينة شارتر Chartres أصبح مواطناً من صور أو أنطاكيا. لقد نسينا المكان الذي ولدنا فيه، وهو الآن مجهول للكثيرين منا، ولا يذكره أحد منا. فبعضهم من أمتلك البيوت أو ورثوا أسرة، ومنهم من تزوج من نساء سوريات أو أرمنيات أو مسلمات من اللواتي عُمدن... فالتاس يستعملون مصطلحات ولغات مختلفة فيما بينهم، واستعمال كلمات من اللغات الأجنبية أمر طبيعي ومقبول... إن أولئك الذين كانوا فقراء في الغرب، أصبحوا أغنياء في هذه الأرض»^(٤٣). و يؤكد على ذلك الأمير السوري أسامة بن المنقذ الذي ولد أثناء الحملة الصليبية الأولى ما بين عامي ١٠٩٥ و ١١٨٨م، و

(٤٢) ولد فلشر الشارترى Fulcher of Chartre (١٠٥٩-١١٢٧) في مدينة شارتر، درس و تدرّب في مدرسة شارتر، عيّن قساً في ١٠٩٧م بولدون من بولون Baldwin of Boulogne، سافر مع حاشية كل من كونت (بل وا ونورماندي)، حتى وصلوا القدس، عيّن مشرعاً في كنيسة القيامة في القدس، وربما كان المسؤول عن الكنوز والذخائر المقدسة في الكنيسة. طلب منه بالدون الأول، ملك القدس، أن يسجّل تفاصيل الحرب الصليبية الأولى، فكتب الكتاب باللغة اللاتينية، بعنوان: «تاريخ حملة القدس» ١٠٩٥-١١٢٧م بثلاثة مجلدات: الأول عن التحضير للحملة الأولى ١٠٩٥م حتى غزو القدس، مع وصف لمدينة القسطنطينية. والثاني: وصف لأعمال الملك بالدون الأول من ١١٠٠-١١١٨، والثالث: عن حياة الملك بالدون الثاني. ١١٠٩-١١٢٧م، توفي من الوباء الذي انتشر في مدينة القدس عام ١١٢٧م.

(٤٣) C. Anne Wilson, The Saracen Connections: Arab Cuisine & The Medieval West, Part 1, PPC. No. 7, p.13

كتب كتاباً عن حياته، و من جملة ما ذكر عن الإفرنج، قصة إفرنجي من أنطاكية دعي إلى الغداء من قبل إفرنجي آخر، و قدّم له مضيفه أطعمة يأكلها المسلمون. قائلاً له: «إنني لا أكل إلا الأطعمة المطبوخة على الطريقة المصرية»، و حتى جلب طبّاخيه من مصر^(٤٤).

كان في إمكان الإفرنج أن يتلذذوا بأحسن ما تنتجه تلك المطابخ الشرقية من الأطعمة. و الذين عادوا إلى أوطانهم بمن فيهم النبلاء و العائلات الملكية مثل^(٤٥) إليانور الأكويتينية مع زوجها ملك فرنسا لويس السابع، و الذين لديهم مسؤوليات و أملاك في الغرب لا يستطيعون تركها، هم الأناس الذين كان باستطاعتهم شراء المواد الغريبة الغالية الثمن، الموجودة في مطبخ البلاط العربي .

كان الغرب في نهاية القرن الرابع عشر ينظر إلى الحضارتين الإسلامية و البيزنطية كمثال يحتذى بهما. كانتا أرقى من الحضارة المسيحية و أوروبا اللاتينية في إنتاج السلع الرفيعة المستوى و في تنوعها، و يؤكّد على ذلك المؤرّخ مكسيم رودنسن «عندما يكون هنالك طبقيّة لها علاقة بالنفوذ و الاحترام، فهناك ميل لتقليد و نسخ تقاليد الحضارة المهيمنة»^(٤٦).

كان تأثير المطبخ العربي على المطبخ الأوروبي واضحاً في استعمال المحاصيل و المواد التي لم تكن معروفة في أوروبا الغربية آنذاك، منها اللوز و الفستق و الرز و الفاكهة المجففة، و التمر و الحمضيات و الرمان

M. Rodinson, p. 204

(٤٤)

(٤٥) إليانور الأكويتينية Eleanor of Aquitaine (١١٣٧-١٢٠٤) دوقة أكويتين، أصبحت كونتيسة بواتيه في عمر الخامسة عشرة، كانت أغنى و أقوى نساء عصرها، تزوّجت لويس السابع ملك فرنسا، انفصلت عنه بعد عودتها من الحملة الصليبية الثانية الفاشلة عام ١١٥٢م، ثم تزوّجت ملك إنكلترا هنري الثاني ١١٥٤م، شجعت الأدب و الفن، و ولدت له ثمانية أولاد و بنات، حكم عليها بالسجن لأنها ساعدت أبنها هنري ضد والده، أطلق سراحها بعد وفاة زوجها من قبل ابنها ريتشارد قلب الأسد، الذي اشترك في الحملة الصليبية الثالثة.

M. Rodinson, p. 203

(٤٦)

و ماء الورد و السبانخ و السكر. كان السكر مادة جديدة بالنسبة للصليبيين، فقد مصوا «قصب العسل»، لشبه طعمه بالعسل، و وجدوا قصب السكر عندما كانوا يقطعون سوريا متوجهين في حملتهم إلى القدس عام ١٠٩٩م، و استعمل الطباخ الغربي السكر في الطبخ و حل محل العسل.

كان العرب هم السبب في انتشار استعمال السكر، فقد زرع في صقلية و مصر و شمال أفريقيا. كما انتشر استعمال المحاصيل الجديدة بعد أن سقطت طليطلة بيد المسيحيين عام ١٠٨٥م. فانتشرت زراعة الرز و الفاكهة في شمال إيطاليا، حتى إن الزعفران كان يزرع في المناطق الشمالية من إنكلترا. و انتشر طبخ الفاكهة الطازجة مع اللحوم، و استمرت تلك الطريقة شائعة حتى منتصف القرن السادس عشر^(٤٧).

انتشر استعمال الزعفران في البندقية، و أسست البندقية دائرة منفصلة سميت بـ«دائرة الزعفران»، كانت مسؤولة عن التجارة. كانت مدينة فيرونا تجبي الضرائب بما يعادل عشرة آلاف دوكات على كل كيلو غرام من الزعفران. إذ أصبح الزعفران من أهم الأنواع المفضلة لطباخي العصر الوسيط. و استعمل بكثرة للحصول على اللون الأصفر، أو الحصول عليه بعض الأحيان من صفار البيض، عند الحاجة إلى اللون الأصفر و التكثيف في آن واحد. أصبحت المأكلة تسمى باللون الغالب عليها الذي يقدمه الطباخ، إذ كانت الأطعمة الغنية بالألوان هي المفضلة بالنسبة للطباخ. و لأهمية الزعفران، أصدرت دوقية بفاريا في ألمانيا عام ١٤٤٤م، مرسوماً يقضي في حرق التاجر حيناً إن ضُبط يقوم في بيع زعفران مغشوش.

لم ينحصر استعمال الزعفران في الطعام، إنما استعمل كمعطر في المسارح. إذ كان يستعمل لهذا الغرض منذ عصر الرومان. كانوا يعتقدون أن الزعفران جيد للصحة، و استعمل كعلاج للرجولة، و أعتبر ذا قوة محفزة على التناسل، و مادة وقائية من الوباء. لذا أطلق عليه ألعاقيري

C. A. Wilson, Part 2, PPC. No. 8, p.20, Tannahill, p.189

(٤٧)

الفرنسي نيكولا ليمير بـ «صديق الرثتين و ملك الخضروات»^(٤٨).

لقد ركزت كيمياء الإغريق على اللون الذهبي، و انتقلت فكرة الذهب إلى العرب في غذائهم. فكان الأطباء العرب ينصحون بأخذ الذهب كدواء لإطالة العمر «الإكسير» و يشجّعون مرضاهم ببلع قطع من الذهب مع طعامهم، لذا أصبح التلوين بالزعفران مرغوباً لأنه شبيه بالذهب. و انتشر تلوين الطعام في الغرب، و أصبح استعمال الزعفران شائعاً في فرنسا و إنكلترا كذلك^(٤٩).

لما كان المسلمون و العرب هم الذين يقومون في تجارة التوابل، فقد فوجئ الإفرنج بتنوع و كثرة تلك التوابل التي كانت تستورد من الهند و الشرق الأقصى، إضافة إلى ما كان يعرفه النبلاء من التوابل مثل الدار صيني و الفلفل و الزنجبيل. والسُعد/galingale المستكة و القرنفل و جوز الطيب، و أصبحت جميع هذه التوابل جزءاً من المطبخ الغربي قبل نهاية العصر الوسيط.

و تأثر المطبخ الغربي بكتب الطبخ العربية، مثل كتاب البغدادي، و أصبحت وصفات الطعام العربية معروفة في الغرب، من ترجمة جزء منها إلى الإيطالية. و واضح التأثير في «كتاب الطبخ Liber de Cucina» الذي ظهر في القرن الخامس عشر، و احتوى على وصفات طعام بأسماء عربية، مثل الليمونية و السُماجو و الرُمانية التي تتألف من الدجاج المطبوخ بالليمون أو السماق أو الرمان^(٥٠).

كما تأثروا بطرق الطبخ العربي، منها قلي اللحم قبل غليه. إذ كان الطباخ يقوم بتقطيع اللحم و قليه قبل أن يغلي اللحم مع الخضراوات و التوابل. ظهرت عدّة وصفات للطعام في كتاب «راعي الحيوانات البرية/ المموّن Viandier» في أواخر القرن الرابع عشر. و عندما جُزب الإنكليز طرق

Root, Waverley, 'The Food of Italy' p.396

(٤٨)

C. A. Wilson, Part 1, p.17

(٤٩)

C. A. Wilson, Part 2, p.20

(٥٠)

الطبخ الجديدة، أي اللحم المقطّع المقلي، و المغلي في النبيذ و السكر و التوابل، سمّوها بأسماء عربية أو مسلمة، مثل «البروت السارسينسي Bruet of Sarcynesse»، حيث كان الغرب يطلقون على المسلمين كلمة السارسان Saracen.

و ابتكر المطبخ الإسلامي أنواعاً مختلفة من أطباق المرق الحامضة الحلوة، كانوا يأخذون الحلو من السكر أو العسل أو الدبس أو من عصير العنب الناضج. أما الحامض فكان يؤخذ من الخلّ و عصير الرمان أو التفاح الحامض أو النارنج أو الليمون الحامض. و تأثر الطباخون الفرنسيون و اخذوا وصفة عُرفت بشراب السارسن أي «شراب المسلمين»، و هي أقدم وصفة لعصير الفاكهة الحامضة، كالتفاح و العنب غير الناضج «الحصرم»، يضاف إليها التوابل كالدار صيني/ الأرفة. كما نجد وصفة مشابهة لها في أقدم كتاب عن الطبخ صدر في إنكلترا في عام ١٣٩٣م، بعنوان: Form of Cury.

و من تأثيرات الطعام العربي الأخرى تلوين الأطعمة، كالرز الأبيض باللون الأصفر بإضافة الزعفران له، و أعتبر بدعة بالنسبة للأوروبي الغربي. كما كان يصبغ البيض بـ الزنجبيل ذو اللون القرمزي لتلوين صلصة الطعام. كانت الحلويات تصنع من الفستق الأخضر أو اللوز الملوّن بالزعفران.

و اقتبس الصليبيّون بعض الصفات التي أخذوها معهم عندما عادوا إلى بلادهم في الغرب، تحت أسماء «بلان مانج "Blancmange" الموجود في كتاب البغدادي بعنوان «الفستقية»، من كلمة فستق. و المأمونية Mawmeny التي تضاف لها التوابل و اللوز و الفاكهة المجفّقة، جميعها مواد من المطبخ العربي الإسلامي، ما عدا إضافة النبيذ الذي لا يستعمله المسلمون في الطبخ.

و شاع استعمال اللوز و الصنوبر في الطبخ من قبل الأسر الشريّة. حيث جمعت لها وصفات خاصة في كتب الطبخ التي كتبت لطبقة النبلاء. إنّ معظم استعمالات اللوز في المطبخ العربي انتقلت إلى المطبخ الغربي. كان

يصنع من اللوز المطحون، حليب اللوز و كريم اللوز و زبد اللوز، الذي يسحب من خلال مصفاة، ثم يضاف إليه النبيذ و الماء و الحساء، أو الدجاج و اللحم. و يزداد الطلب على زبد اللوز و كريم اللوز أيام الصوم، عندما يحرم استهلاك الزبد أو الحليب الحيواني^(٥١).

كان تلوين الطعام باللون الأخضر شائعاً و مرغوباً ويسمى الأخضر الضاحك/ Vert Gai الذي كان نتيجة مزج الطاهي إلى اللون الأصفر مع الأخضر. و فضل الطهارة الألمان اللون الأزرق. و للحصول عليه، كانوا يطحنون حجر اللازورد و يضاف إلى الطعام. كما كانوا يحصلون على اللون «البيني» من خشب الصندل أو من تابل الدارصيني أو فتات الخبز المحمص. و استعملت الفضة و الذهب في تزيين الفطائر. و إن كان الضيف مهماً جداً، فكان رئيس الطبّاخين يُشرك رسّامي و فنائي القلعة أو القصر، ليرسم شعار ضيف الشرف على «الفطيرة» التي ستقدم له مع أعلام صغيرة مغروزة فيها^(٥٢).

كان الاعتقاد السائد أن «المارزبان Marzipan ابتكر في إيطاليا، لكن هذا الاعتقاد بعيد عن الصواب. إذا ما تصفّحنا فصل الحلويات في كتاب البغدادي. فهنالك عدة وصفات لأنواع من المارزبان باللوز أو اللوز الممزوج بالفسق و السكر أو العسل. و هنالك شواهد في القرن الثالث عشر في فرنسا من أن النبلاء كانوا يتمتعون و يتلذذون بأكل المارزبان المعمول من عجينة الفستق، لكن النوع الذي شاع في الغرب هو المارزبان المصنوع من عجينة اللوز. فصنعت التماثيل من عجينة اللوز و السكر، التي كانت تقدّم على شكل معركة أو نصر في نهاية وجبة الطعام، أو في الاحتفالات و المآدب الكبيرة التي كانت تقام في ذلك العصر^(٥٣).

كانت الحمضيات من الفواكه الغريبة بالنسبة للصليبيين، خاصة البرتقال و

C. A. Wilson, Part 1, p.18, M.P. Cosman, p.49

(٥١)

T. Scully, p. 105

(٥٢)

T. Scully, p.112, A. Wilson, part 1, pp.18-19

(٥٣)

الليمون. حيث استعمل عصيرهما و لَبَهما في بعض وصفات الطعام.

كما انتشر استعمال عصير النارنج في فرنسا، فكان يؤكل كصلصة أو ممزوجة مع أنواع أخرى من الصلصات. و اتبعوا خطوات المطبخ العربي نفسها في استعماله. و نجد استعمال عصير البرتقال أو النارنج واضحاً في «كتاب الطبخ» الإيطالي الذي صدر في القرن الرابع عشر حيث كان يضاف عصير البرتقال إلى لحم الخنزير. إن فنّ حفظ الفاكهة بالسكر مدان فيه الغرب إلى العرب، للروابط التي كانت بينهما.

كان المسلمون يمتعون في أكل «المزورات»، و هو استبدال موادّ بأخرى، كطبخة النارنجية، التي تظهر و كأنها برتقال، لكنها تحتوي على اللحم مع التوابل و الزعفران، المغموس في عصير البرتقال أو الليمون. و أعجب الإفرنج بهذه الوصفة، و استعملوا بدورهم «المزورات» من الأطعمة في الأعياد الخاصة، كانت من المآكل المحبّذة. فكان اللحم يكوّر على شكل كروي كالنارنج مع صفار البيض و الزعفران، و ينثر عليه البقدونس الأخضر في بعض الأحيان.

و من التأثيرات الأخرى على المطبخ الأوروبي، هو استعمال ماء الورد، الذي لم يعرف في الغرب قبل القرن الحادي عشر. كان ينتج من خلال عملية التقطير، و كان منتشرأ إنتاجه في الأقطار العربية. يسكب ماء الورد بكميات قليلة منه بعد الانتهاء من الطبخ، و يضاف بصورة خاصة إلى مرق اللحم المطبوخ بالتوابل و إلى الحلويات. و ذكر في كتاب الطبخ للبغدادي أن العطور كانت أحد المصادر الستة في متعة الحياة. أما الخمسة الأخرى فهي «الشرب و الأكل و اللباس و الجنس و الصوت (الغناء)». كان لماء الورد بالإضافة إلى أهميته في الطبخ، قيمة طبية من قبل الأطباء العرب. عرف كدواء في العالم الغربي، و استعمل لتخفيض حرارة الجسم. و أعتبر حسب جدول جالينوس بارداً. و وجد وصف لماء الورد في كتب التدريس في مدرسة سالرنو Schola Medica Salernitana و مدرسة الطبّ في مونبلييه (Montpellier) (١١٨٠م)، و في كتاب الطبخ الإيطالي في القرن الرابع

عشر، و كتب الطبخ الفرنسية في القرن الخامس عشر. و كان يمزج أحياناً مع النبيذ.

أما السبانخ فهو من الخضروات التي دخلت أوروبا عن طريق العرب كذلك. و الكلمة مشتقة من Isfanakh، الفارسية، و ربما أصله من الهند و انتقل إلى العرب عن طريق فارس في القرن السابع عندما أصبحت فارس تابعة إلى الإمبراطورية الإسلامية. و الاسفناخية هي مرق لحم و حمص و سبانخ مع التوابل. و الاسفناخ المطحون (هو السبانخ المقلي) بالدهن بعد غليه بماء الملح و التوابل، و إضافة اللحم المفروم مع التوابل. و وجد طبخة مشابهة في كتاب الطبخ الذي صدر في انكلترا عام ١٣٩٣م بعنوان: Form of Cury إلى الاسفناخ المطحون، مع تغيير بسيط عن وصفات السبانخ في كتاب الطبخ للبغدادي. و أعتبر كل من الفرنسيين و الإيطاليين السبانخ متميزاً عن الخضراوات الأخرى، لكنه كان يمزج مع الخضراوات الأخرى. بينما أعتبر الإنكليز السبانخ مادة رئيسة حتى القرن التاسع عشر، و استعمل ككعكة محشوة^(٥٤).

من جملة الأطعمة التي أخذها الصليبيون عن الشرقيين خبز الاباريز، عُرفَ بـ pain d'épices أي قالب من الحلوى «و هو عجينة يتخذ من الدقيق و العسل و بعض الاباريز العطرة. تصف على قطع من الفواكه المرية، و يصنع على أشكال متنوعة غاية في الحسن و الطيب»^(٥٥).

الطبخ في العصر الوسيط

كان هنالك تأثيران مهمان على طبخ العصر الوسيط، أولهما تأثير المطبخ الكلاسيكي في تطبيق علم التغذية الإغريقي، و ذلك واضح في الطرق المتشابهة في المطبخ الكلاسيكي في غلي اللحم قبل وضعه على السفود

C. A .Wilson, Part 2, p.21

(٥٤)

(٥٥) حبيب الزيات، خبز الاباريز، مجلة المشرق، ١٩٣٧، ص- ٣٨٠

للسواء، و المرق المطبوخ بالتوابل، و الصلصة الحلوة الحامضة التي تعود إلى التقليد الإغريقي في الطبخ. ثانياً: أصبح كتاب الطبيب اليوناني أنثيموس^(٥٦) Anthimus عن الأغذية دليلاً في تلك الحقبة. أضاف أنثيموس إلى مرق لحم البقر الخل و العسل و الكراث و أنواعاً من الأعشاب و التوابل.

لم يعتبر الطباخ أو أدواته ذا قيمة في المجتمع ليأخذ مركز الصدارة، و علينا الحصول على المعلومات من خلال المناظر الفنية و الكتابات الأدبية.

تدلنا صور تلك الحقبة على غضب الطباخين، و مطابخهم في حالة صخب و ضجيج، إضافة إلى ذلك، كانت الكلاب تحوم حولهم، و الثعالب تقفز ممسكة بدجاجة لتهرب بها. كانت الحيوانات مصدر إزعاج للطباخين. كان الطاهي يقوم بضرب الذين يحاولون تذوق الطعام، أو الذين يحومون حول قدر الحساء محاولين أن يلعبوا شيئاً منه. كان أولئك الأشخاص يتملقون الطباخ لكي يرفعوا باليد الأخرى قطعة من اللحم. فكان عليه بالإضافة إلى الطبخ و حراسة مواد الطعام، أن يقوم بطرد الحيوانات، و ضرب الأولاد الذين يحاولون سرقة اللحم من مطبخه. لذلك استمرت الفكرة السائدة عن سرعة غضب الطباخ و حدة مزاجه لعدة قرون. و يصف أوليفيه دي لامارش^(٥٧) دور رئيس الطباخين في القرن الخامس عشر في بلاط تشارلس

(٥٦) أنثيموس Anthimus، طبيب يوناني، نفي في القرن السادس من قبل الإمبراطور قسطنطين، إلى رافنا في إيطاليا. خلال إقامته في رافنا بعث كسفير إلى ملك الإفرنج، و كتب كتيباً عن الأطعمة، يعتبر أول كتاب عن الطعام في أوروبا. من خلاله تعرف على التحول من الكلاسيكي إلى لاتيني العصر الوسيط، انه كُتِبَ يجمع بين الصحة و الطعام. كما يبين لنا نقطة الالتقاء بين مطبخ البحر المتوسط المبني على الطبخ بالزيت، و استعمال الخبز و الخضروات و بين مطبخ المناطق الشمالية المهيمنة عليه للحوم.

(٥٧) أوليفيه دولا مارش Olivier de la Marche (١٤٢٥-١٥٠٢) عمل في حاشية البلاط، كان مؤرخاً و شاعراً من برغندي، و مقرّباً من تشارلس الجريء، بعث كسفير إلى فرنسا، و أهم ما خلفه مذكراته التي طبعت العام ١٥٦٢م.

الجرىء^(٥٨) في مقاطعة برغندي فيقول: «إنّ من أدوات الطبخ الرئيسة هي مغرفة طويلة من الخشب، تستعمل لغرضين، الأوّل ليدوق ما قام به من ابتكار و إبداع في طبخه، و الثاني ليضرب الأولاد الذين يتجمعون حول القدور»^(٥٩).

و كان شائعاً بين الناس ضعف إرادة الطبخ في ضبط النفس، أمام استهلاك الكحول و النبيذ. لذا أصبح مفروضاً على الطبخ أن يكون مخموراً، و نجد إشارة لذلك في كتاب الكاتب الانكليزي شوسر Chaucer، فيذكر: «عندما لا يتشاجر الطبخ مع الآخرين، فإن له إحساساً مرهفاً بالنكتة و كثيراً ما ينغمر بها».

و يحصل الطباخون الذين يعملون في بيوت الأغنياء الكبيرة، على أرباح جانبية، يبيعهم فضلات الطعام إلى الخبازين الذين يصنعون منها حشوة الفطائر. انتشرت تلك التجارة بسرعة، ممّا أدى إلى إنتاج فطائر فاسدة و ملوثة، فصدر أمر بمنعها عام ١٣٧٩م.

كان من الممكن أن يستعان بطباخين متخصصين، في الدعوات و الولائم. كان الطبخ يجلب معه مساعديه، و يدفع لهم من الأجور التي حصل عليها في تلك الوليمة. و ذكر عن التاجر الثري براتو Prato من أنه دفع على حفلة عرس ابنته أجراً للطباخ الذي استخدمه في تلك الحفلة، ما يعادل راتب الخادمة لنصف سنة. لكن لا يعني هذا أنّ أجور الطباخين كانت عالية^(٦٠). و نجد من خلال تصنيف المهن في مدينة جنّوه بين عام ١٢٣٠-١٢٥٦م، أنّ دخل الطباخ المتمكّن من مهنته أقلّ من المهن الأخرى. فإن عمل الطباخ لم يكن مقدّراً من قبل المجتمع و كانت منزلته

(٥٨) تشارل الجريء Charles the Bold أو المخيف، فهذا الاسم مشتق من سلوكه القاسي ضد أعدائه في الحرب في فرنسا ١٤٧١، عندما أباح لجيشه حرق أكثر من ألف ضيعة و قرية و قلعة.

(٥٩) B. Henisch, pp. 63-64

(٦٠) Ibid. p. 85, T. Scully, p. 239

الاجتماعية بين الحطّاب و المسؤول عن البغال. لذا لم يكن عند الأولاد الذين يدرّبون على هذه المهنة أي اندفاع أو طموح. كان إيراد الحدّاد السنوي (١٥,١٥ باون) إسترليني^(٦١) و الحائك (١٥ باون) و بائع العقاقير (١٠ باون) و بائع الأحذية (٥ باون) و المسؤول عن قيادة البغال (٨.٣ باون) و الطباخ (٢.٣ باون).

و لم يكن الطباخ أميناً، فكان يسرق أحياناً من المؤن، مما أدى إلى إصدار تعليمات تتعلّق بسرقة المؤن، في عصر الملك إدوار الرابع عام ١٤٧٨ لتنظيم موظفي و خدم البلاط. فكان على الطباخ أن يمنع سرقة المؤن و الطعام، و إن لم ينجح في تطبيق ذلك، كان يعاقب بقطع أجر يوم كامل من راتبه، إن خرج عن التعليمات^(٦٢).



تأديب الطباخ

(٦١) العملة الإسترلينية: sterling كانت العصبية الهانسية تتحكّم في أوصاف و أثمان البضائع التي يتاجر فيها أعضاؤها، بلغ من اشتهار أعضائها بالاستقامة أن استخدم الإنكليز لفظ Easterling، أي «رجال الشرق» بمعنى نقي الأوصاف» و إذا أضيف هذا المعنى إلى لفظي فضة أو ذهب يعني أنّه موثوق به أو صادق، و جاءت من هذه الكلمة العملة الانكليزية الإسترليني. «محمد الخطيب، حضارة أوروبا في العصور الوسطى، ص - ٩٣».

T. Scully, p. 239

(٦٢)

التدرج الوظيفي للطباخ

هنالك تدرج وظيفي بالنسبة لعمل الطباخ، فعليه أن يحصل على مهارات مختلفة. كان الأولاد يدرّبون بصحبة الطباخ لمدة طويلة. و لكي يصبح طباخاً ممارساً و ماهراً، عليه أن يمارس أعمالاً مختلفة. كان كثير من الأعمال تحتاج إلى تدريب خاص، و إلى النشاط و العمل لساعات طويلة مرهقة، كتقطيع الخشب و تدوير سفود الروست على النار، و طحن التوابل، و خضّ الزبد. و جميعها أعمال متعبة و مرهقة، يقوم بها أولاد تحت التدريب من غير أي تقدير أو شكر. كان إشعال النار من الأعمال الرئيسة التي يتدرّب عليها الأولاد قبل أن يصبحوا طبّاحين، إذ غيرها يفسد كل شيء و لا يمكن طبخ الطعام. لذلك كانت تجارة الرقيق من الشرق تجارة ناجحة و مربحة للقيام بمثل تلك الأعمال الشاقّة.

بعد أن ينتهي الطباخ من التدريب، ينتمي إلى نقابة الطباخين، و يمرّ بثلاث مراحل لكي يصبح طباخاً متمرساً، أولاً: الغلام الممتحن، ثانياً: العامل البار، ثالثاً: الأستاذ. عندما يصبح أستاذاً عليه أن يعمل وفق التعليمات و القوانين التي يتبعها أعضاء نقابة الطهاة^(٦٣).

كان الطباخ المتخصّص يستخدم في طبخ أنواع معيّنة من الأطعمة في المناسبات الخاصة، إذ لا يستطيع غيره أن يقوم بتجهيز مثل تلك الأنواع من المأكّل. كان عنده فريق من المساعدين و المسؤولين عن إدارة المطبخ بصورة جيّدة، لكي يستطيع بدوره أن يركّز على عمل الصلصة و نجاحها. إذ كان طبخ الصلصة الجيّدة مهماً، فهي مقياس لنجاح ذلك النوع من الأطعمة^(٦٤).

كان للطباخ المتمرس و الماهر امتيازات كثيرة، فيمكنه أن يعمل في حانوته، يشوي و يطبخ اللحم و يبيعه لعامة الناس. و باستطاعته أن يعمل

Ibid. p.236

(٦٣)

B. Henisch, p. 86

(٦٤)

مع طبّاح آخر كمساعد أو يعمل عند عائلة برجوازية غنية. وإن عمل في بيت برجوازي صغير، فتنخفض مرتبته الاجتماعية كثيراً. إذ ليس هنالك فرقاً كبيراً في مثل هذا البيت، إن كان الطبّاح رجلاً أو امرأة. عليه أن يقوم بالطبخ وحده وربما يكون عنده مساعد واحد. أما إذا حصل الطبّاح المتمرّس على عمل في أحد بيوت الأرسقراطيين، فإن وضعه يختلف عندئذ، و يكون هنالك عدد كبير من الخدم والموظّفين. وبعض هؤلاء الموظّفين من النبلاء الذين يقومون بعدد كبير من الواجبات قبل وبعد تقديم الطعام على المائدة^(٦٥).

و لم يعتبر الطبّاح المحرّك الأساسي في تهيئة عمليّة الطبخ فحسب، بل المسؤول عن الحصول على المواد وتوزيعها. و الطهاة هم في تماس دائم مع الفصول، و المواقع الجغرافية، و مواد الطعام، و المجهّزين و المهنيّين و المؤسّسات و العادات و الطقوس الدينيّة، و الكلفة و الوقت و عناصر أخرى كثيرة.

ثم عليهم أن يسيطروا على كلّ عنصر من عناصر عمليّة التحضير. فالعجينة يجب أن تعجن لدرجة كافية من العجن، و طبخ الأرز يحتاج إلى وقت محدد مضبوط. و مادة البروتين يجب أن تقدّم بشكل جميل فني يرتاح له الذوق. ثم على الطهاة أن يذوقوا الطعام بعد مزج المواد التي يجب أن تؤدّي إلى طعم صلصة متوازنة، و بذلك يبرهنون على أهميّة دورهم^(٦٦).

منزلة و واجبات رئيس الطبّاحين

لم يكن رئيس الطبّاحين في بيوت النبلاء في العصر الوسيط السلطة النهائية فيما يتعلق بقضايا الطعام و اتخاذ القرار في المطبخ، إنما كان المطبخ أحد العناصر التي تتعلّق بإدارة القصر. فالطبّاح هو أحد العاملين الذي له دراية

T. Scully, p.236

(٦٥)

M. Symons, p.140

(٦٦)

و معرفة خاصة بالأطعمة و عليه تقع مسؤولية كبيرة. كان لتلك الدور الكبيرة نظام معقد لأدائها، خاصة في العصر الوسيط المتأخر. فهنالكَ وصف من قبل أوليفية دي لا مارش في منتصف القرن الخامس عشر لمطبخ دوقية برغندي، حيث كان المطبخ ضخماً، يحتوي على سبعة مواقد كبيرة الحجم، و كان في الدوقية ثلاثة طبّاحين مسؤولين مباشرة عن تحضير الطعام لمائدة الدوق و ضيوفه و عائلته. يقول: «على الطباخ أن يأمر و ينظّم و يُطاع في مطبخه، و يجب أن يكون له كرسي بين البوفيه/ الطاولة الجانبية، لكي يرتاح عند الضرورة. و عليه أن يجلس على كرسي في مكان مرتفع لكي يستطيع أن يرى ما يحدث في المطبخ. و يحمل ملعقة خشبية كبيرة تذوّق بها الحساء و أنواع الصلصات و المرق»^(٦٧). و أحياناً يستعمل أصبعه في ذوق الطعام.

يظهر أن لطح الاصبع من قبل الطباخ شيء طبيعي، ففي مسرحية «روميو و جوليت» لشكسبير، قال أحد خدم كابتوليت في التحضير لعرس جوليت من: إنه سيتمحن العشرين طاهياً الذين سيستأجرهم على قدرتهم في لطح أصابعهم. و يقول: «إن الطباخ الذي ليس باستطاعته أن يقطع أصابعه هو طبّاح غير جيّد»^(٦٨).

كان تحت إمرته ثلاثة طبّاحين، و خمسة و عشرون عاملاً، لكلّ منهم واجب مسؤول عنه. المسؤول عن الشواء و مساعده، و آخر عن الحساء و مساعده. و المسؤول عن حفظ المؤن و خزنه بما في ذلك اللحوم المقدّدة، و المسؤول عن حفظ الفاكهة المجفّفة و الطازجة و الجوز بأنواعه. و المسؤول عن عمل الصلصات المختلفة، و حفظ العصير و الخلّ و الملح. كان المسؤول عن إيقاد النار و جلب الماء و تنظيف أواني المطبخ، و تدوير سفود اللحم، هم العمال الذين لا يزالون تحت التدريب، و لذا لا تدفع لهم أجور.

J. Revel, p. 249

(٦٧)

M. Symons, p.140

(٦٨)

كان رئيس الطباخين فخوراً بمنصبه، عندما يدخل قاعة الاحتفالات والمناسبات الكبيرة حاملاً مشعلاً بيده ليقوم بخدمة الدوق أو الأمير. و كان رئيس الطباخين بالإضافة إلى مسؤولياته تجاه سيده من جهة، و التابعين له من جهة أخرى، محترم لقبليته و إبداعه في الطبخ، خاصة إذا ابتكر أنواعاً جديدة من المآكل^(٦٩).

و إذا مرض رئيس الطهارة فيحلّ محله المسؤول عن الشواء أو الحساء، اللذين لهما معرفة بدوق الأمير أو الدوق، و إن أصبحت وظيفة رئيس الطباخين شاغرة، فيقوم الحاجب في اختيار رئيس الطهارة بعد أن يبعث إلى جميع الموظفين و العاملين في المطبخ ليدلوا بأصواتهم، ثم يعلن عن اسم الطباخ الذي وقع عليه الاختيار، لأن اختيار رئيس الطباخين/ الشيف ليس بالشيء الهين، بل مهم لكل العاملين في المطبخ^(٧٠).

كان على رئيس الطهارة أن يكون له خبرة طويلة بالطبخ. متحلياً بالصبر و نظيفاً. له الخبرة بطبيعة اللحوم و الأسماك و الخضراوات. و أن يكون حساساً لطعم المآكل المالحة أو قليلة الملح. و ألا يكون شرها في الأكل، له خبرة واسعة بأنواع مختلفة و متنوعة من الأطعمة التي تقدّم في المناسبات المختلفة التي تقام في دار سيده.

من أهم صفات الطباخ هي الأمانة التي يوليها سيده له، فاحتمال إضافة السمّ إلى الطعام، كان من الأمور التي تقلق المجتمع، خاصة سيد العائلة أو أميرها. و هنالك أمثلة على الثقة بالطباخ و الامتيازات التي لا يعطيها السيد إلا إلى نفر قليل و ممن يخدموه من النبلاء. كان في استطاعة رئيس الطهارة أن يحمل طبقاً من الطعام إلى الأمير بنفسه، أو يشرب قدحاً من النبيذ حول مائدة الأمير.

و استطاع الطباخ في العصر الوسيط المتأخر أن يحصل على بعض الامتيازات

T. Scully, p. 252

(٦٩)

J. Revel, p. 249

(٧٠)

بسبب قابليته و موهبته. و اعترف ملك فرنسا شارل السادس و ابنه الأمير، بفضل خدمات رئيس الطباخين غيوم تيريل تايفان Guillaume Tirel Taillevent (1312-1395) الذي كان يعمل عنده، فخصص له راتباً و تقاعداً لشراء دار له، و قلده شعار شرف يعطى عادة للأرستقراطيين فحسب. كما نُحت على قبره الفخم من الرخام، شعار الشرف الذي حاز عليه في حياته^(٧١).

كان على عاتق رئيس الطباخين واجبات كثيرة، منها تحضير لائحة الطعام اليومية مع طيبب القصر يومياً. و تجهيز المطبخ بالمواد و الوقود، و توفير المؤن يومياً إلى البلاط الذي يعد بألاف الناس. إذا أخذنا بعين الاعتبار، صعوبة المواصلات و قطاع الطرق في العصر الوسيط، نستطيع أن نتصور العمل الجبار الملقى على عاتقه^(٧٢). لذا كان على شخص مثل تايفان Taillevent كرئيس طهاة الملك، أن يكون مسؤولاً عن اثني عشر قسماً، من خلالها نستطيع أن نكوّن فكرة عن التنظيم الذي كان قائماً في المطابخ الملكية أو سائداً آنذاك في المقاطعات.

المشاكل التي يواجهها الطباخ

من أهم المشاكل التي كان يواجهها الطباخ هي السيطرة على النار، و إيجاد أحسن الوسائل لاستعمالها، عليه أن يعرف قوّة و درجة النار لكلّ نوع من أنواع الطعام، و ينظّم و يضبط درجة الحرارة دائماً. و المشكلة الأخرى التي كان يجابهها هو نوع الخشب الذي يستعمله، فإن كان الطباخ المتمرس يعمل عند أمير أو عائلة أرستقراطية، فله الخيار أن يختار نوع الخشب الذي يلائم الحرارة التي يرغب فيها، أي الخشب اليابس الذي يحترق بشكل متساوٍ. و أهم ما يذكره الطباخ/ شيف شيكار Chiquar، أن يحاول الحصول على وقود لمأدبة يكفيه إلى يومين على الأقل، و يعتبر

T. Scully, p. 252

(٧١)

Anne Willan, Great Cooks & Their Recipes, 1992, p.12

(٧٢)

ذلك عنصراً مهماً للمطبخ في تلك الفترة.

و أصبح من الممكن الحصول على الفحم في القرن الخامس عشر. واستعمل الفحم لقوة درجة حرارته و وهجه، لأنَّ حرارته تدوم لمدة أطول من حرارة الخشب. لذا فضّل بعض الطباخين استعماله بدل الخشب، خاصة للطبخ الذي يتطلّب مدة طويلة و يحتاج إلى نفس الدرجة من الحرارة، مثل عمل الصلصات و تحريكها لكي تصل إلى الكثافة المطلوبة. كان من الصعب تحديد مدة الطبخ، فكانت تقاس المدة في الزمن الذي يستغرقه الفرد عندما يسير مسافة فرسخين، و أعتبرت هذه المدة القياس العملي.

و من المشاكل التي كان يجابهها الطباخ أثناء عملية الطبخ، درجة الحرارة المرتفعة و الدخان المتصاعد في المطبخ. لتخفيف تلك المشكلة، وضعت فتحات للتهوية في سطوح المطابخ. كان الطبخ يطبخ في حفر وسط المطبخ، ثم نقلت إلى أحد جدران المطبخ السميكة، مع تهوية جيّدة سميت بالمدخنة، التي سهّلت عملية الطبخ و ضبطها. كانت رائحة الدخان تلوث طعم الأكل خاصة المأكّل الحساسة مثل الرز المطبوخ بحليب اللوز. و كانت المحافظة على حرارة الطعام بعد طبخه و قبل تقديمه على المائدة، من المشاكل الرئيسة التي يواجهها الطباخ^(٧٣).

كما كانت أدوات الطبخ التي يستعملها الطباخ محدودة. كان السفود من الأدوات المهمة، على الطباخ يختار نوع و طول و سُمك السفود، إذ يعتمد حجم السفود على كمية اللحم الذي يشوى به. و كان هنالك درجات مختلفة من سُمك الحديد المتوفّر للطباخ. و يحذّر شيكار الطباخين من استعمال السفود الخشبي لرخصه، فيخسر بذلك الطباخ قطعة ثمينة من اللحم. من الأدوات الأخرى المهمة الهاون الذي استعمل لطحن المواد و القماش لتصفية المواد الخشنة التي كانت تحلّ محلّ الغربال. كان للهاون

أهمية كبيرة، لأنّ معظم المواد تطحن به، بما في ذلك اللحوم و الأسماك. وكانت أهمية الساطور في مطبخ العصر الوسيط لا تقل أهمية عن الهاون لاستعمالهما الدائم. كان هنالك دور مهم في استعمال السكين و الملعقة



في المطبخ. إذ كانت السكين تأتي بعد الملعقة في العصر الوسيط. و تستعمل لرفع قطع اللحم من القدر في المطبخ^(٧٤).

الطباخ و المعرفة الصحية و علاقتها بالمزاج

تأثر الأطباء العرب في نظرتهم إلى الأطعمة و تقسيمها حسب المزاج، بنظريات الكتاب اليونانيين الذين ترجمت معظم كتبهم إلى اللغة العربية خاصة كتاب جالينوس. كان العرب يعتقدون أنّ المزاج مكوّن من أربعة عناصر، البارد و الحار و الجافّ و الرطب. و طبّقت هذه النظرية على جميع المواد الغذائية. كان لنظريات الأطباء العرب في الطعام، تأثير كبير على أطباء أوروبا في العصر الوسيط، خاصة نظريات الرازي و ابن سينا و كتب إسحاق بن حنين. التي تأثر بهم بصورة خاصة الأطباء الإيطاليون من أمثال فيشينو Ficino، و أثروا بدورهم على مدرسة سالرنو في جنوب

T. Scully, pp.94, 99, B. Henisch, p. 176

(٧٤)

إيطاليا. إذ كانت هنالك إتصالات مستمرة بين المدن الإيطالية و البلدان العربية، من خلال التجارة و الحروب الصليبية التي أدت إلى انتشار نظريات الأطباء العرب عن المزاج.

كان الأطباء الأوروبيون كالأطباء العرب يجمعون في كتاباتهم بين الطب و الأطعمة، فكتاب «قواعد الصحة Regimen Sanitatis» للمؤلف مينو دو ميّري^(٧٥) عام ١٣٣٠م فيه تحليل للأطعمة المختلفة، من حيث فوائدها و مضارها، و فصل كامل عن الصلصات. كان طبيب العصر الوسيط في الحقيقة هو ما نطلق عليه اليوم المختصّ في التغذية. فكان الطعام العنصر الأساسي في تفكيره و تأثيره على المزاج و علاقته بالصحة^(٧٦).

كان على الطباخ أن يكون له معرفة كافية بمزاج الأطعمة و طرق طبخها. و له دراية و معرفة باختيار الأسلوب الذي يتبعه في الطبخ، و اعياناً بالنسبة للنتائج التي يحصل عليها، إضافة إلى الناحية الذوقية و الصحية. فكان يتبع في الطبخ الطريقة التي تعلّمها بتدريبه منذ الصغر. فلا يمكن أن يتعرّض إلى الخطأ، لأنّ له معرفة واسعة بالتفكير التقليدي. و لا غرابة بالنسبة له فيما يمرّ عليه من أنواع مختلفة من الأطعمة و أمزجتها. فالطباخ يتعامل مع مزاج الطعام إن كان جيداً أو رديئاً، و ليس مع المواد التي يستعملها. و يعتبر لحم البقر مثلاً جافاً، لذا يجب أن يسلق بالماء، أما لحم الخنزير فيعتبر رطباً، لذا يجب أن يشوى دائماً. و يعتبر السمك بارداً و رطباً بالنسبة

(٧٥) مينو دو مينيري Maino de Maineri كان طبيباً و عالم فلك في القرن الرابع عشر. ولد في ميلان، و قضى عقداً في باريس ١٣٢٦-١٣٣٦م، حيث سمح له البابا أن يلقي محاضرات في كلية الطب في باريس، بالرغم من أنّه كان متزوجاً إذ كان الزواج محرّماً على العاملين من الاساتذة في الكلية. كان أحد الذين كتبوا عن الوباء، و صدر كتابه بعد انتشار الوباء في عام ١٣٤٨م. كان من القادة الفلكيين لبلاط الفيزيكونت Visconti و ذكر من قبل بترارك. ألف نظرية الأجسام الغربية عام ١٣٢٩م و أهدى كتاب «قواعد الصحة Regimen Sanitatis» عام ١٣٣١-١٣٣٤م إلى الأسقف أندرية فلورنسي.

H.W. Haggard, The Doctor in History, 1989, pp.1 43-144, T. Scully, p. (٧٦) 148.

للمناخ الذي يعيش فيه لذا يفضل قلبه. و إن كانت الخضراوات ورقية أو جذرية، فتقطع و تطحن ثم تغلى. و المنطق خلف جميع هذه الطرق في الطبخ، هو أن الخضراوات ناتج أرضي، فهي جافة المزاج، و سلقها يضيف لها الرطوبة التي تفتقر إليها. و أعتبر البطبخ و الخيار و الكوسى من الفواكه والخضراوات الباردة و الرطبة و من الصعب هضمها. و أعتبرت الكمثرى مضرة و سامة من غير طبخ، يجب أن تطبخ و تؤكل مع النيبد لأنها حارة بطبيعتها. و على الطباخ معرفة مزاج الأطعمة التي يقوم بطبخها ليتناسب ذلك مع مزاج الإنسان. إن القيم التي كانت تتحكم في اختيار الطباخ لطرق الطبخ الصحيحة، كانت معروفة بين طبّاخي العصر الوسيط^(٧٧).

ظهر في تلك الحقبة طهاة عرفوا بأسمائهم في القرن الخامس عشر، كرئيس طهاة دوق سافوي، الذي أصبح فيما بعد رئيس طهاة البابا فليكس الخامس عام ١٤٤٠م. كانت معلوماته و معرفته و واسعتين فيما يتعلق بنوع و طبيعة الأطعمة، التي جمعها في كتاب بعنوان: «شيكار عن الطبخ Chiquart on Cookery». جميع انواع الطعام مصنفة تحت ما يسمى بالعلم الطبيعي، و معظم تلك المعرفة كان لها تأثير مباشر على الطبخ الجيد.

و من واجبات الطباخ المتمرس، أن يكون له معرفة و إلمام بطعام المرضى، فخصّص الطباخ «شيكار» في كتابه فصلا عن طعام المرضى، و أكد على الأطعمة أن تكون مغذية و معتدلة الطبيعة بالنسبة للحرارة و الرطوبة. كان يطبخ دائما في الولايم التي يقيمها سيده طعاماً خاصاً بالمرضى، و يتبع بذلك أوامر و صفات الأطباء. و بتلك الطريقة اللائقة، يحاول ألا يغتصب دور الأطباء، إنما يقوم بإنجاز واجباته كرئيس طبّاخي البلاط^(٧٨).

T. Scully, The Art of Cookery in the Middle Ages, pp.44,46

(٧٧)

T. Scully, Medieval Cookery & Medicine, PPC. No. 44, p. 17

(٧٨)

الطبخ كفن

إن التحديد الديني و الفصلي في استعمال المواد، دفع الطبخ لأن يُبدع و يتكرر، فبدلاً من أن يستعمل الجبن الممنوع استعماله أيام الصوم لأنه من المنتجات الحيوانية، أدى به إلى أن يحسن و يزين المواد التي تعوض عنه، فاستعمل اللوز أو عصيره و أطلق عليه جبن اللوز. أدى ذلك اللعب والتحايل بالمواد و أسمائها و إظهار أشكالها على غير حقيقتها، إلى تشجيع الطبخ على التمادي في توسيع خياله في ابتكار أنواعاً جديدة من الأطعمة. لذا أصبح الطبخ في حالة تحدد دائم مع نفسه.

كان الطبخ يقدم في القرن الرابع عشر و الخامس عشر قالب من الكيك، و يفاجأ الضيف عندما يقطعه من أنه سمك و ليس حلواً. ظهر هذا النوع في ما يسمى بوجبة «ساتلتي/Subtlety الحذق و المفاجأة الذكية». و بمرور الزمن أصبحت تلك الوجبة تقدم بألوان معينة. فلبعت الألوان دوراً مهماً في الأطعمة التي كان يحدد استعمالها في الدرجة الأولى للتأثير البصري. كانت تجمع عدة ألوان مثل اللون الأصفر و الأحمر و القرمزي و إضافة الأخضر و الأخضر المائل إلى الأصفر في صحن واحد، أو جمع لونين بجانب بعضهما^(٧٩). نجح الطبخ في نقل مهمة طبخ الطعام من كونه حاجة لسد غريزة الجوع، و جعله فناً و متعة بصرية و تسلية.

أهتم الطباخون في نهاية القرن الرابع عشر، في بلاط إنكلترا و فرنسا، و في بيوت النبلاء في إيطاليا بتجارب جديدة في الزينة. فكان يطبخ الحيوان أو الطائر برمته، و يقدم بعد تزيينه على المائدة كأنه حيوان حي. فالخنزير يعاد إلى ما كان عليه شكله قبل صيده، و يوضع في فمه تفاحة، كأنه صيد أثناء أكله التفاحة. و أعطت بعض كتب الطبخ تعليمات مفصلة عن كيفية استعمال الحيل في مفاجأة الضيوف، و أصبحت منبعاً للمتعة و السرور و ليس لغرض الأكل فحسب.

أصبحت المتعة الجمالية ذات أهمية، و لها تأثير كبير. مما جعل الطباخ يركّز على الإبداع و الابتكار في إظهار أطباق الطعام بأشكال فنية. فمنهم من مزج بين حيوانين نصفه خنزير و النصف الآخر ديك لغرض الإثارة و التشويق. و منهم من استقى قصصا من الكتب الشائعة آنذاك، مثل قصة الثعلب و منحها صفات إنسان. و تطوّر تقديم المآكل في هذا المضمار لدرجة أصبح مسرحياً، له بالطبع في هذا المجال تاريخ عريق يرجع إلى عصر الرومان، و كتاب ستريكون للكاتب الروماني بترونيوس مليء بقصص الميثولوجيا الإغريقية، كإظهار أرنب و كأنه حصان طائر.

أصبحت في بداية القرن الخامس عشر، الوجبة التي تقدّم بين الوجبتين الرئيسيتين، من المشاهد الفخمة. و استعمل الطباخ خياله الواسع إلى أقصى حد. صمّم الطاهي «شيكار» في قصر دوق سافوي، قلعة كاملة من أنواع الأطعمة المختلفة بساحاتها و بركها، التي ينبعث منها ماء الورد و النبيذ المعطر بالتوابل، و احتوت أبراجها على أنواع مختلفة من الطيور. حملها أربعة موسيقيين، يعزفون الموسيقى. و وصف رئيس الطهاة «مارتينو Martino»، في كتابه عن الطبخ، فطيرة أحتوت على أربعة و عشرين طائراً حياً، و عندما أزيلت قشرتها، طارت الطيور أمام الضيوف فزادتهم متعة و غبطة. و انفصلت في منتصف القرن الخامس عشر تلك الوجبة و لم يعد لها علاقة بالطبخ، إنّما أصبحت مشهداً يقدّم للمتعة بين وجبات الطعام الرئيسة^(٨٠).

رغم كل ما كان يقوم به الطباخ من ابتكار، فإنّه كان يقضي معظم وقته في المطبخ، و وافقاً أمام الحرارة العالية لطبخ المآكل و تزيينها، جاعلاً كلّ طبق من أنواع الطعام قطعة فنية. كان يعمل في معزل تام عن المدعوين أو الضيوف، و ليس هنالك تماس بينه و بينهم، إنّما يُقدّم الطعام أمام الضيوف من غير معرفة ما قام به الطباخ من جهد و تعب. و تخفي أتعابه خلال مدة قصيرة بانتهاء المدعوين من تناول الطعام. لأنّ فته حسّي زائل بسرعة تناول وجبة الطعام.

مقطع اللحم Carver

خلال عملية التمدن التي امتدت لعدة قرون، أصبح تقطيع لحم حيوان بكامله على المائدة، يثير الأشمزاز، و يذكر المدعوين بأن طبق اللحم له علاقة بقتل الحيوان. لذا أخفي شكل الحيوان بطريقة فنية بواسطة تقطيعه إلى شرائح.

كانت طريقة تقديم اللحم في السابق، عرض جثة الحيوان بكاملها، كالخروف، و إن كان عاجلاً فيوضع رבעه على المائدة. كانت الخنازير و الثيران تشوى بكاملها على سفود طوله ستة أقدام على النار. مما أدى إلى ظهور فن تقطيع اللحم و توزيعه، فالتطبق الرئيس كان يؤلف المحور في ولاثم القصور و الحاشية و الطبقة الارستقراطية التي تمحورت حوله.

و يقوم بعملية تقطيع اللحم اللورد أو أحد أصدقاء اللورد أو ابنه. كان المسؤول عن تقطيع اللحم هو الوحيد الذي يستعمل السكين و يستلها من غمدها. و له الحق أن يظل بقبّعته، بينما ينزع الآخرون قبّعاتهم. و يسير مقطع اللحم أمام الجميع، يقود موكب حاملي الشموع، يرافقهم الحاجب و المسؤول عن الخمر، و المسؤول عن الخبز، و الذي يقوم بتذوق الطعام، و حامل دورق النبيذ الذي يذوق النبيذ.

أصبح تقطيع اللحم جزءاً مهماً و مباشراً للحياة الاجتماعية للطبقة الراقية. فظهرت وظيفة المسؤول عن عملية تقطيع اللحم، "Trinciante/Carver"

(٨١) توماس مور Thomas Moore (١٤٧٨-١٥٣٥) محامي انكليزي، و رجل دولة، و مؤلف، أصبح وزير المالية و مستشار الملك هنري الثامن في انكلترا، كان من قادة النهضة الإنسانية، وقف ضد الإصلاح الذي قام به مارتن لوثر، و ألف كتاب يوتوبيا Utopia، حيث تخيل سكان جزيرة يتسمون بالمثالية. رفض التوقيع على اعتبار الملك رئيساً للدولة و سيد الكنيسة معاً، فسجن ثم قطع رأسه عام ١٥٣٥م، و قام في التطويب البابا ليو الثامن عام ١٨٨٦م، و رفع إلى درجة القديسين من قبل البابا الحادي عشر بيوس عام ١٩٣٥م.

و أصبحت من أهم الوظائف في قصر اللورد أو الدوق التي تقع على عاتق النبلاء. كان لوظيفة مقطع اللحم إستراتيجية مهمة في العصر الوسيط، و لها قواعد و أتيكيت تتعلق بها. و تصبح في بعض الأحيان واسطة لتسلق السلم السياسي و المهني، كما حدث مع الشاب توماس مور^(٨١) Thomas Moore الذي كان يشرف على طعام الكاردينال مورتين.

إن عملية تقطيع اللحم ربّما يعود بنا إلى إتقان في فنّ الطبخ و ذلك في إخفاء منظر اللحم القاسي بمهارة تقنية الطبخ و تزيينه، حيث أسهم فن الطبخ إلى التخفيف من تلك القسوة، و أضفى عليها نوعاً من البراعة^(٨٢).

و أسست في روما مدرسة لتعلّم تقطيع الحيوان، و كان الطلبة من الطبقة الراقية، يطلب منهم الاستاذ المختصّ أن يجلب كل منهم خنزيراً أو دجاجة. و يمر التلميذ بمرحلتين. المرحلة الأولى: يشاهد استاذة عندما يقوم في عملية التقطيع، و يحاول أن يعيد ما تعلّمه. و المرحلة الثانية: يحضّر التلميذ إحدى الولايم ليشاهده استاذة عندما يقوم بتقطيع اللحم إلى شرائح. كان التدريب على هذا الفن مثل التدريب على الرقص و المبارزة.

أصبح بمرور الوقت تقطيع اللحم إلى شرائح يتطلّب مهارة، و اكتسب أهمية من قبل الناس. و أصبحت وظيفة المسؤول عن تقطيع اللحم ذات أهمية. يحتفظ بتلك الوظيفة أولاد الطبقة الراقية، لذا كان جميع مقطّعي اللحم هم من الطبقة الأرستقراطية في بيوت النبلاء. و يحصل القائم بهذه الوظيفة على عدد من المساعدين. لم يكن من الضروري أن يستعمل الشوكة في عملية التقطيع، لأنّ آداب المائدة تخوّله أن يأكل ما تبقى من لحم بين يديه، بعد الانتهاء من عملية التقطيع، ليُظهر للحاضرين أن الطعام غير مسموم. استمرت أهمية وظيفة المسؤول عن تقطيع اللحم حتى انتشار استعمال الشوكة، و بها انتفت أهمية هذه الوظيفة، و أصبحت بمرور

B.K. Wheaton, p.55, M. Symons, p. 155

(٨٢)

K. Stewart, pp.72-73

(٨٣)

الزمن عملية يقوم بها الخدم إما في المطبخ أو على الطاولة الجانبية في غرفة الطعام^(٨٣).

صدر كتاب بعنوان «مقطع اللحم The Carver» عام ١٥٨١م في إيطاليا، للمؤلف فنشنزو شيرفيو Vincenzo Cervio، الذي كان رئيس مقطعي اللحم، للكاردينال «فارنيزي Farnese» و أعتبر أقدم ما كتب عن هذا الموضوع. يحتوي الكتاب على تعليمات عن كيفية تقطيع اللحم وقصه بصورة فنية. فلم يقتصر على لحم الطيور بأنواعها المختلفة، وإنما شمل تقطيع البيض والفاكهة كذلك. وأضاف فصلين إلى الطبعة الثانية، الأول: شمل واجبات الحاجب، والثاني: البروتوكول في استقبال البابا أو الملوك والأمراء وكبار المسؤولين^(٨٤).

من صفات مقطّع اللحم الماهر أن يرفع قطعة اللحم الكبيرة في الفضاء على شوكة في يده اليسرى، و يقطع اللحم على شكل شرائح بسكين حاد في يده اليمنى، حيث تتساقط قطع اللحم إلى صحن مدور بشكل منظم، من غير أن تسقط قطعة فوق بعضها الآخر، و إن سقطت قطعة فوق بعضها البعض، فعليه أن يعيد تنظيمها بسرعة برأس السكين، فذلك مسموح به، قبل أن يرش الملح و يضع القطعة برأس سكين، و يقدمها إلى الضيف.



مقطع اللحم

و يعتبر من آداب المائدة أن يضع قطعة من الشحم في صحن كل ضيف، و عليه أن يسأل الضيف عن نوع الشحم الذي يفضله مع اللحم، فهناك من يفضل الشحم الطري على الشحم غير الطري.

يعتبر حمل الحيوان أو الطير على رمح أمام الضيوف أمراً مهماً جداً. و الطريقة التي يرفع بها من الطبق من غير إظهار أي جهد، و ملامسته السكّين بحركة لطيفة و رشيقة. و إن سقطت قطعة من اللحم أمام الحاضرين فإنه عار على المسؤول عن هذه الوظيفة، لأنّ جميع الضيوف سيشاهدون العملية، كما إنه فخر و شرف له عندما يقوم بعمله بصورة متقنة. لذا ليس من الغريب في بعض الأحيان أن يصفق الجالسون حول المائدة المرتفعة، إعجاباً بما أظهره المسؤول من تقنية و فنّ في تقطيع اللحم. و عليه أن تكون له المعرفة في دفع القسم الناتئ من الشوكة في اللحم. و يجب أن تتم تلك العملية بمهارة و سرعة لكي لا يبرد الروست.

لما كانت عملية تقطيع اللحم عملية معنوية أكثر منها مادية، كان المسؤول عن تقطيع اللحم أعلى رتبة من الآخرين، و لما كان دوره مسرحياً و زينة بالإضافة إلى أنّه دور عملي كذلك، فيجب أن يكون المسؤول عن هذا العمل جميل الطلعة، حسن السلوك، له قسط من الثقافة و الحسّ الذي يمكنه من معرفة مدى شهية سيده الذي يقوم في خدمته، و يختار له القطعة التي تناسب مقامه.

من واجبات مقطّع اللحم، أن يكون له معرفة بأنواع الصلصات المختلفة و المرق. فعليه معرفة نوع الصلصة التي تحتاج إليها قطعة اللحم إن كانت شريحة أو مفرومة. لذا كان يعمل بجانب مقطّع اللحم في المؤسسات الكبيرة شخص مسؤول عن الصلصات.

و تغيرت منزلة مقطّع اللحم في القرن السادس عشر و أصبح مهنيّاً من أصل معروف و ليس بالضرورة من طبقة النبلاء^(٨٥). كما تطورت

و اندمجت تلك الوظيفة بمرور الزمن و أصبحت من ضمن اختصاص الطباخ، الذي يقطع اللحم إلى شرائح في المطبخ قبل تقديمه إلى الضيوف حول المائدة.

نقابة الطباخين

و هنالك نوع من الاكتفاء الذاتي للعائلة التي تعيش من الزراعة في العصر المظلم، و الذي امتد إلى العصر الوسيط. كان العاملون في المقاطعة يحتاجون إلى مواد بسيطة، مثل الملح. يأكلون أثناء العمل، فليس لهم وقت معين للراحة يتناولون به طعامهم. كان سيد المقاطعة يجبر غالبية سكان القرية على طحن القمح في مطحنته و استعمال القرن و معصرة العنب اللتين تعودان إليه. و يخبز الخبز من قبل الخبازين و تباع الجعة من قبل زوجات العمال، و يطبخ الطعام من قبل طبّاخين ممتهين. كان سوق الأسبوع يغص بالباعة و الطباخين الذين يطبخون في السوق. كان معظم الناس في المدن في أوروبا في العصر الوسيط معتمدين على الحوانيت في اختيار المرق و الفطائر و اللحم المشوي. و باستطاعة الزبون أن يشتري طبخة ساخنة أو يجلب قطعة لحم ليطبخها له الطباخ.

وصف وليم فرتز ستيفن William Fritz Stephen^(٨٦) حوانيت الطعام في لندن في عام ١١٨٣م «حيث تجد اللحوم و أنواع الروست / اللحم المشوي و أنواع الأطعمة المقلية أو المسلوقة، و السمك الكبير و الصغير الحجم. كانت لحوم الطيور و قطع اللحم الطرية تباع للأغنياء، و ما تبقى منها يباع للفقراء»^(٨٧).

(٨٦) وليم فرتز ستيفن William Fritz Stephen، كتب عن لندن في عصر النورمان، و أصبحت رحلاته التي كتبها عام (١١٨٢م) من الرحلات البارزة و المهمة في العصر الوسيط. وصف لندن موضعاً ذلك بخرائط، و ذكر الأنصبة المهمة. و كتب عن الحياة اليومية للناس و عن التجارة و الصناعة، و اصفاً ضجيج الأسواق و رائحة الحوانيت بأنواعها المختلفة.

كان الطباخون الذين يكلفون بالطبخ من قبل الحجاج القادمين من سدرك Southwark إلى كنتربري Canterbury يعرفون كيف يقومون بعملية الروست والغلي والقلي وطبخ الحساء والمرق والفتائر. و كان يستعمل الزنجبيل مع الحلوى والصلصة البيضاء مع لحم صدر الدجاج المقطع أو اللحم المطبوخ مع الرز واللوز والسكر^(٨٨).

ظلت بعض النقابات القديمة قائمة في الإمبراطورية البيزنطية، منها نقابة الخبازين في القرن السادس، و السماكين في القرن العاشر، و موردي الأطعمة و البستانيين في روما في القرن الحادي عشر. و ظهرت النقابات في فرنسا في القرن الحادي عشر، لكن أول مرة يذكر عن وجود قانون أساسي لنقابة الطباخين، كان في تاريخ ١٢٦٨م للمؤلف إيتان بوالو Etienne Boileau^(٨٩) بعنوان: «كتاب المهن Livre des Métiers». حيث يحدّد فيه واجبات طبّاخي الحوانيت. فالطبّاخ الذي يرغب في أن يفتح حانوتاً لبيع الأطعمة المطبوخة، يجب أن يكون لديه المعرفة والإلمام الكامل في كيفية استعمال التوابل، في جميع أنواع الأطعمة المعروفة والشائعة. و لا يحقّ تعيين عامل إلا بعد أن يدرّب على الطبخ و يمارس المهنة لمدة سنتين على الأقل، و يستثنى من ذلك أبن رئيس الطباخين، لأنّ والده يقوم في تدريبه. أما إذا كان ابن الطباخ يجهل مهنة والده، فعليه أن يعيّن عاملاً ماهراً بالطبخ للمدة التي يحين فيها الوقت في تطوير خبرته و معرفته و إتقانه للمهنة كما يتقنها أساتذة الطبخ. إذ كانت الأفضلية في المجتمع التقليدي للأبن، لأنّ المهنة كانت تنتقل إلى عهد

Ibid. p. 317

(٨٨)

(٨٩) إيتان بوالو Etienne Boileau (١٢١٠-١٢٧٠) أول عمدة معروف لمدينة باريس، عين من قبل الملك لويس الحادي عشر، قام بتشريع قانون صائغي الذهب الذي هو مجموعة قوانين تتعلّق بنقابات باريس، بما في ذلك الشرطة و الصناعة و التجارة في «كتاب التجارة» الذي كتبه عام ١٢٦٨م، و هو صورة صادقة، عكس فيه بدقة أصغر التفاصيل للحياة الصناعية و التجارية في باريس القرن الثالث عشر. كما وضع معياراً إلى مزج الذهب و الفضة مع المعادن الأخرى.

قريب من الأب إلى الأبن الذي يتدرب منذ صغره على مهنة والده. و كان يدفع رئيس الطباخين مبلغاً معيناً كنوع من الضريبة للنقابة أو الملك عن كل مَنْ يتدرب عنده من الصنّاع.

كان هنالك اهتمام بكبار العمر و العاجزين عن العمل من الطباخين، فكانت تمنح ثلث الغرامات التي تدفع للمسؤولين في النقابة إلى العاجزين عن العمل و كبار السن^(٩٠).

و لم يكن في إنكلترا قبل أواخر القرن الخامس عشر، تنظيم نقابي واضح. إذ كان باعة الدجاج في لندن في القرن الرابع عشر يتجولون في شوارع المدينة يبيعون دجاجهم لربات البيوت اللواتي ليس عندهن الوقت للذهاب إلى السوق. كانت النقابات تستاء من تلك الحرية في المنافسة، فصدر في عام ١٣٤٥ مرسوم يمنع باعة الدجاج من جلب الدجاج إلى لندن و بيعه في شوارع و أزقة المدينة. و فرض عليهم جلب الدجاج لبيعه في السوق الخاصّ بالدجاج^(٩١).

كما أصبح هنالك استقلال بين مهنة و أخرى بين الطباخين أنفسهم، فالطباخون المسؤولون عن استعمال التوابل، و طبخ و بيع اللحوم، عليهم أن يبيعوا اللحوم مملّحة أو مطبوخة طبخاً كاملاً. و هنالك تأكيد على اللحم الطازج، لأنّ الذبح كان في أيام معينة من الأسبوع، و ليس يومياً. و لا يحقّ لهم بيع النيذ، أما أصحاب الحانات فيحقّ لهم بيع النيذ و لا يحقّ لهم بيع اللحوم.

إنّ وجود النقابة هو تنظيم المنافسة بين أعضائها. لم تواجه النقابة إلا صعوبات قليلة في المنافسة غير المشروعة بين الطباخين إذا ما قورنت مع أعضاء النقابات الأخرى. هنالك توثيق قليل فيما يتعلّق بأعضاء نقابة الطباخين في العصر الوسيط في أوروبا^(٩٢). كانت النقابة تحدّد عدد

T. Scully, The Art of Cookery in the Middle Ages, p.236 (٩٠)

T. Reay, Food in History, p.196 (٩١)

T. Scully, The Art of Cookery in the Middle Ages , pp.236-237 (٩٢)

الصبيان الذين يتدربون عند الطباخين. و تنسب تلك العلاقة إلى القرن الرابع عشر في ١٣١١. حيث نظموا أنفسهم و وضعوا شروطاً منصفة لتلك المهنة كما وضعت قواعد تتعلق بالصحة، و شروط تتعلق بتحديد العمل و قبول المتدربين الذين كانوا يستغلون من خلال التدريب، و المشاركة في تثبيت الأسعار.

كانت نقابة الطباخين في حالة انقسام دائم و تحدٍ من قبل الاختصاصات الجديدة التي ظهرت. فيعدّد كتاب الضريبة في باريس عام ١٢٩٢م واحداً وعشرين طبّاحاً أو صاحب حانوت، ثلاثة منهم «طبّاحي الأوز» يبيعون في حوانيتهم اللحوم المسلوقة أو الروست بأنواعه المختلفة، و سبعة طبّاحين متخصصين في عمل الصلصات تابعين إلى مؤسسة بائعي الخل.

و وجدت نقابة لطباخي المعجنات، يبيعون الفطائر المحشوة، و الكيك و الجبن الطري و البيض. كان في باريس عام ١٢٩٢م ثمانية و ستون من هذه المحلات. فهنالك مخبزان يباع فيهما الخبز الأبيض و ثلاث محلات تصنع الكيك و ١٩ محلاً لصنع العجينة التي تشبه عجينة البقلاوة الخفيفة. كان الباعة في باريس يغطون سلال المعجنات الحلوة بقطعة من القماش الأبيض، و يقدّمون نماذج من الحلوى للتذوق مجاناً قبل الشراء^(٩٣).

انقسمت نقابة الطباخين عام ١٤٦٧م في باريس إلى طبّاحي «الروست»، و باعة اللحم و المقانق المطبوخة. و كتب سفير البندقية «ليپومانو Lippomano» في عام ١٥٥٧م:

«تفرّج عن تلك الحوانيت و الباعة الجوالين، مجهّزو الطعام في بيوت الأكل التي كانت شائعة بين الناس من ذوي الدخل المحدود، حيث يبيعون كمّيات صغيرة بأسعار مخفضة. كانوا متخصصين بالأعراس و الولائم»^(٩٤).

M. Symons, pp.316- 317

(٩٣)

Ibid. p. 31

(٩٤)

و لا يوجد ذكر واضح للمرأة كطباخة ممتنة، لأن المهنة تتطلب جهداً بدنياً لذا كان عددهن قليل. و هنالك أدلة على نساء ناجحات قمن في ممارسة المهنة تجارياً. كانت النساء عند وفاة أزواجهن، يقبلن كعضوات في النقابة، و يسمح لهن في الاستمرار في ممارسة المهنة تجارياً^(٩٥).

كتب الطبخ

كانت المعرفة عن الطبخ تنتقل شفهيّاً بالكلام. و إنّ إنتاج كتب عن الطبخ هي ظاهرة اجتماعية مهمّة و دلالة في التطوّر الحضاري. فهناك حضارات من غير كتب طبخ و حضارات عندها عدد محدود، و أوّل رسالة عن الطبخ ظهرت في العصر الوسيط، و هي الطبخ إلى الأمراء^(٩٦).

و تتميز الكتب التي جمعت عن الطعام بوسط خاص عند النبلاء. و جميعها كتبت للذين في استطاعتهم أن يجمعوا بين الناسخ و رئيس الطباخين. كان معظم الطباخين يجهلون القراءة و الكتابة، و يحفظون ما يعرفونه عن ظهر قلب. و عندما كان يكتب طبّاخ متعلّم لطباخ لا يعرف الطبخ، فإن معلوماته مستقاة دائماً مما يعرفه عن تقاليد الطبخ المتّبعة في مجتمعه^(٩٧).

لذا فإن معظم كتب الطبخ التي صدرت في أوائل القرن الرابع عشر، لا تعطينا فكرة واضحة عمّا حدث في الطبخ بعد سقوط الإمبراطورية الرومانية و القرون التي تلتها، لأنّ محتواها متداخل مع بعضها البعض. ظهرت تلك المخطوطات في أقطار أوروبية مختلفة، أهمّها:

- كتاب الطعام و التوابل: و هو أوّل كتاب ظهر في مدينة البندقية في القرن الثاني أو الثالث عشر، حيث ترجم عن اللغة العربية من قِبَل المترجم «جامبوينس الكريموني Jambobinus of Cremona» و اقتبس الكتاب عن

T. Scully, The Art of Cookery in the Middle Ages, p. 239 (٩٥)

M. Rodinson, Venice & the Spice Trade, p. 205 (٩٦)

B.K. Wheaton, pp.18, 27 (٩٧)

M. Rodinson, p.206 (٩٨)

الطبيب ابن جزالة الذي توفي عام ١١٠٠م، و ترجم جامبوينس (٨٣) وصفه الطعام إلى اللاتينية و ترك الأسماء العربية فلم يترجمها^(٩٨).

- كتاب بحث صغير Little Treaties كتب عام ١٣٠٦م، و الكاتب مجهول. بحث في كيفية مزج التوابل لأنواع اللحوم المختلفة، بالنسبة للعادات المختلفة في بلدان أوروبا. و عن استعمال الأعشاب و الخضراوات. كان السكر يضاف إلى السمك المقلي، ثم يغلى بالنبيذ و العصير بعد إضافة التوابل من الدارصيني «القرفة» و القرنفل و الخزامى^(٩٩). و اعتبر السكر من التوابل، التي جلبها الصليبيون إلى أوروبا، عندما غزوا الشرق الأوسط.

- كتاب الطبخ الإيطالي Libro della Cuicina: أعتبر هذا المخطوط من أقدم المخطوطات التي صدرت في القرن الرابع عشر عن الطبخ، و هو مؤلف من قسمين منفصلين، القسم الأول Tractatus و الثاني Libro della Cuicina، و يعتقد أن القسم الأول كتب من قبل فرنسي و الثاني كتب من قبل توسكاني من شمال إيطاليا. و يعتقد أن الكتاب مشتق من وصفات مآكل بلاط نابولي عام ١٣٠٩م. و استنسخ مرات عديدة من قبل طبّاخي فرنسا، و عدلت وصفاته ليناسب الذوق الفرنسي، فأصبح مزيج من وصفات الطبخ الإيطالي و الفرنسي. و التأثير العربي واضح في الكتاب، فهناك عدد من الطبخات التي تحمل أسماء عربية، مثل الليمونية، و السماقية، و الرمانية التي كانت تطبخ جميعها مع الدجاج، و استعمال عصير البرتقال و الليمون و ماء الورد بكثرة في وصفات الكتاب.

- كتاب الطباخ المشهور لجميع أساليب الطبخ Grand cuisinier de toute cuisine:

إن اسم مؤلف هذا المخطوط مجهول كذلك، لكنّه كان معروفاً و متداولاً

S. Mennel, p. 49,

(٩٩)

J. Revel, p. 99

(١٠٠)

من قبل الطهارة منذ ١٣٥٠م، و كثيراً ما استنسخت بعض أنواع المآكل من غير أي تغيير، و وضعت في كتب أخرى عن الطبخ. و طبع لأول مرة من قبل الطباخ بيار بيدو Pierre Pidoulx في القرن السادس عشر^(١٠٠).

- كتاب مدبّر باريس Menagier de Paris: كتب هذا الكتاب بين عامي (١٣٩٢-١٣٩٣م) من قبل رجل مُسنّ، لزوجته الشابة البالغة من العمر خمسة عشر عاماً. أهمّ ما يميّز به الكتاب، هو أن الطبخ جزء من أجزاء الكتاب. فالكتاب ليس مختصاً بالطبخ فحسب، إنما شمل أبحاثاً أخرى. فيبحث عن واجبات ربّات البيوت، و المآكل اليومية. لكنه لا يعطي تفاصيل كافية عن طرق تقديم الطعام. ربّما كان الكاتب موظفاً في المحكمة أو البرلمان. و ليس هنالك تفسير مقنع لماذا رجل بهذه المنزلة له كلّ ذلك الإلمام و المعرفة بالطبخ، و كان له علاقة متينة بالبلاط. ففي الكتاب وصف لطبخات متقنة مثل الخنزير المحشي و الطاووس و البجع. و حفظ الأطعمة.

و يشتمل الكتاب على معلومات و نصائح عن إقامة الولائم في المناسبات، و ينصح في أن يستخدم عدد كبير من الخدم. و أن يقوم رئيس الطباخين المسؤول و مساعديه في تقطيع الخبز، و توزيع الصحون على المدعوين مع الملاعق و أقداح الشراب. و فتاة مسؤولة عن الأزهار تقوم بتوزيعها على المدعوين. أما فيما يخصّ غرفة الطعام، فيجب أن تنثر الأرض بأزهار الأقحوان و البنفسج و الأعشاب الخضراء، و تغطّي الجدران بأغصان الأشجار، و ينتهي العشاء بالرقص و الغناء و الألعاب البهلوانية^(١٠١) و هي معلومات شبيهة بمائدة شارلمان المغطاة بالورود.

- كتاب The Form of cury: جمع من قبل رئيس طبّاخي ملك إنكلترا ريتشارد الثاني (١٣٦٧-١٤٠٠م). و هو أقدم كتاب عن الطبخ صدر في إنكلترا. و الكتاب عبارة عن مجموعة لوصفات رؤساء الطباخين الذين كانوا

S. Mennell p.50

(١٠١)

B. Wheaton, P. 13

(١٠٢)

يعملون في مطبخ البلاط، الذي كان يقدم وجبتين من الطعام يومياً. كان الملك يدعو عدداً كبيراً من الضيوف إلى مائدته، و يطعم ما يقارب عشرة آلاف شخص يومياً^(١٠٢). و وصف طبّاخ الملك ريتشارد الثاني، كأحسن طبّاخ بين طبّاخي الملوك المسيحيين.

و يكونُ الصرف على الطعام بصورة عامة، و التوابل بصورة خاصة جزءاً كبيراً من ميزانية البلاط. أما أنواع الطعام فتختلف قليلاً عن أنواع الأطعمة الموجودة في كتاب Viandier للطبّاخ/ الشيف الفرنسي «تايفان» Taillevent و كتاب مديّر باريس. حيث كانت تلك الوصفات شائعة في جميع أنحاء أوروبا^(١٠٣).

الطبّاخ/ الشيف غييوم تيريل تايفان Guillaume Tirel Taillevent (١٣١٢-١٣٩٥)

إنّ كتاب «المّمون Viandier» هو أوّل كتاب عن الطبخ، كتب من قبل مؤلّف معروف و طبّاخ ممتّهن، و هو الطبّاخ الفرنسي «غييوم تيريل تايفان»

S. Mennell, P. 15 (١٠٣)

(١٠٤) أصبح غييوم تيريل تايفان Guillaume Tirel Taillevent رئيس الطهاة لعدد من الملوك، يظهر أنّه عاش بين ١٣١٢-١٣٩٥م، لمع اسمه في عالم الطبخ المسيحي كمؤلّف مطبخ العصر الوسيط. التحق بملكة فرنسا جين ديفرو Jeanne d'Evreux، عندما كان عمره أربعة عشر عاماً. كان واجبه تدوير سفود روست اللحم فوق النار، و هو عمل مرهق و شاق. و هي الطريقة التي كان يدرّب بها الأولاد على مهنة الطبخ في البداية، ثم انتقل بعدها بالتدرّج إلى الطبخ. أصبح طبّاخ الملك فيلب السادس الذي منحه عام ١٣٤٩م داراً تقديراً لخدماته الجيدة. ثم أصبح طبّاخاً في عام ١٣٧٣م للملك شارل الخامس. و تقلّد منصب شيف/ رئيس طبّاخي الملك شارل السادس، الذي بدوره منحه شعار الشرف. و آخر ذكر له كان عام ١٣٩٢م عندما أصدر لرئيس الطبّاخين الملكي سكّيناً جديدة. خدم مدة طويلة امتدت إلى ست و ستين عاماً. توفي عام ١٣٩٥م و دفن بجانب زوجته، و بني قبره من الرخام المزخرف، الذي يليق بمنزلة رجل منحه الملك عدد من الأراضي و لقب شرف. (A. Willan, p.9)

Guillaume Tirel Taillevent^(١٠٤) الذي يعتبر كتابه بداية الطبخ الأوروبي. ظهر بعد كتابة سلسلة من كتب الطبخ التي سجل فيها الطباخون تطوّر ذلك الفن.

بالرغم من أن وصفات كتاب «تايقان» ليست أصيلة، إنما جمعت من مصادر أقدم، و ما كان متوارثاً شفويّاً من جيل إلى جيل، فلم يأت بشيء جديد إلا ابتكاره أنواعاً جديدة من الصلصات. لكن ظل كتابه بالرغم من ذلك متداولاً لثلاثة قرون تقريباً، أي حتى عام ١٦٥٠م.

افترض تايقان في كتابه، أن النساء يقمن بالطبخ الأساسي، لذا لم يصف تحضير و طبخ مواد مثل اللفت و البصل و لحم العجل بالزعفران و صلصة الفلفل، لأن معظم النساء و خليات الملوك و النبلاء يعرفن طرق طبخها^(١٠٥).

أبرز ميزات كتاب «تايقان» هو طحن المواد و جعلها على شكل مرق، ثم إضافة التوابل لدرجة لا يبقى أي طعم للمادة الأصلية. كانت هذه الطريقة متبعة في الطبخ خلال العصر الوسيط^(١٠٦). و هنالك تشابه و تقارب مع مخطوط البغدادي في استعمال الزعفران في المأكّل بكثرة. كان السكر (الذي أعتبر في تلك الحقبة كتابل) يستعمل في الطبخ، فيضاف إلى المأكّل كما يضاف الملح. و استعمل اللوز بكثرة، فكان يطحن و يصنع منه الحلوى و الصلصة من حليب اللوز. و نجد إحدى وصفاته تشبه إلى حدّ كبير وصفة البغدادي، المتكوّنة من التين و الزبيب و اللوز مع الحليب و فتات الخبز و السكر و الزعفران، ثم تغلى إلى درجة من الكثافة بحيث من الممكن تقطيعها إلى قطع صغيرة^(١٠٧).

أما أنواع الصلصات الثلاثة التي أضافها الطاهي تايقان إلى المطبخ فهي: الصلصة البيضاء المكوّنة من الحليب و المّخ/ صفار البيض الممزوج مع

C.W. Bynum, Holy Feast & Holy Fast, 1987,p. 190

(١٠٥)

B. Wheaton, pp.20-21

(١٠٦)

A. Willan, p. 13

(١٠٧)

السكر و الملح و البقدونس. و الصلصة الحمراء: المكوّنة من الخبز المحمص أو الخبز الأسمر المنقوع بالنبيذ الأحمر و البصل المقلي و الدارصيني/الأرفة مع السكر و الملح و دهن البط. الصلصة الثالثة: مكوّنة من العصير و صفار البيض المسلوق، و كبد الدجاج و الأعشاب، مع قليل من السكر و الحساء. بالإضافة إلى تحسينه و تطوير أنواع الطعام القديمة^(١٠٨).

و يمكن إختصار أهم ميزات مطبخ العصر الوسيط بالنقاط الأربع التالية:

- ١ - طبخ الصلصة و تطويرها.
 - ٢- تكثيف طبخ الصلصة بالخبز، فلم تكن تكثف الصلصة بالطحين كما هو معروف اليوم.
 - ٣- تطوير طبخ الحساء.
 - ٤- صدور كتب عن الطبخ أول مرة في أوروبا بعد «كتاب الطبخ» لأبيسيوس في العصر الروماني^(١٠٩).
- نستنتج من ذلك أن موائد الطبقة الراقية في إيطاليا و فرنسا و إنكلترا، كانت متشابهة في أسلوب طبخ أنواع الطعام، إذ كانت تلك الأنواع ملكاً شائعاً في القارة الأوروبية. فاستعمال المَح أو صفار البيض لتلوين الفطائر باللون الأصفر، أو طبخ الفاكهة مع السمك أو استعمال الفواكه المجففة و عجينة اللوز بدل اللحم المشوي أيام الصوم، جميعها أدلة على التشابه في طرق الطبخ و استعمال المواد.

الطبّ/السحر و الطعام - دور المرأة

لم يكن الطعام بعيد عن ممارسة السحر آنذاك، فكتاب Decretum of Buchard of Worms^(١١٠)، (١٠٠٨-١٠١٢م) الذي جمع قائمة بأنواع

J. Revel, pp. 102- 103

(١٠٨)

P. Montagne, Larousse Gastronomique, p. 298

(١٠٩)

(١١٠) بوكارد الوردزمي Buchard of Worms قس و أصبح مطران الوردزمي إلى

السحر و التعاويذ. كانت تلتجئ إليها النساء. و معظم ما جاء فيه يتضمّن التلاعب في الطعام، كزيادة أو تقليل الرائحة الجنسية للزوج، بإضافة دم الحيض للطعام، أو المنى أو عجينة عجنت بعُجْز امرأة^(١١١).

كتبت جميع كتب الطبخ الأولى التي ظهرت في العصر الوسيط من قبل الرجال، إن كانوا طبّاحين ممتهين أو رجالاً ذواقين لا علاقة لهم بالطبخ. إذ كان الطبخ بين الأسر الثرية من حصّة الرجل دائماً. و تحضير الطعام اليومي هو من واجبات المرأة و مسؤولياتها. بالرغم من أن الطبخ كان من واجبات المرأة اليومية، إلا أن الطبخ تضمن تهديداً لهن، عندما وجّه رجال العصر الوسيط العداء و الشك تجاه النساء حول ما يجري في جناهن. كان الرجال غالباً ما يشكّون بنسائهم، خاصة بزواجاتهم اللواتي ربّما يتلاعبن بإضافة جرعة من السم إلى الطعام، أو مواد أخرى تؤثر بزيادة أو تقليل الشهوة الجنسية للرجل.

كانت بعض النساء يمارسن مهنة الطب، تلك المهنة التي سعى الرجال إلى إحتكارها، ممّا أدى إلى اضطهاد النساء، و الحكم عليهن من قبل الكنيسة المسيحية باعتبارهن يتعاطين السحر و ليس الطبّ. و عندما أصبح الطب في القرن الرابع عشر منفصلاً عن الكنيسة، علمانياً، أقام الأطباء حملة ضد النساء اللواتي كن يتعاطين المهنة و أُعتبرن ساحرات.

و يؤكّد ذلك مؤرّخ الطعام مايكل سيمنس من أن «السيطرة الذكورية على مهنة الطب كانت وراء هذا الاضطهاد. فجميع محاكمات النساء اللواتي كن يساعدن في تطيب و علاج المرضى، حوكمن كساحرات من قبل الأطباء،

منطقة Worms، التي حصّن جدرانها، و اشرف على بناء الأديرة و الكنائس، و اشترك في تدمير حصن دوق أوتو Otto الذي كان مأوى لأعدائه. تبنّى طفلاً أثناء الحرب و أصبح ذلك الطفل الإمبراطور كونراد الثاني، و أعاد بناء كاتدرائية القديس بول، و دزّس الطلبة في الكاتدرائية، و ألف عشرين كتاباً في القانون خلال أربع سنوات، و أصبحت مرجعاً قانونياً.

حيث أثبتت تلك المحاكمات من أن مهنة الطبيب هي أعلى و أرقى من أن تمتهنها المرأة. و بذلك أصبح اتهامهن بالسحر، و القتل مشروعاً... و أصبح التطبيب مقبولاً من قبل رجال الطبقة الراقية تحت رعاية الكنيسة، و رُفض التطبيب من قبل المرأة الذي أعتبر عملها جزءاً من تقاليد culture الريف الدنية»^(١١٢).

كانت أولئك النسوة في الأصل متخصصات في مزج الأعشاب و التغذية، و عائتِنَ من تعنتِ السلطة التي شوّهت سمعتهن. فهن في نظر الكنيسة لسن بطبّاخات، و اتهمن من أنهن يمارسن السحر و يمزجن مواد في الطبخ من عمل الشيطان. و التصقت هذه الصورة بذهنية ذلك العصر، و استمرت تلك الفكرة حتى في عصر النهضة. فهناك صورة محفورة على الخشب لوليمة طعام في القرن السادس عشر، تحتوي على «لحوم ميتة و جثث رجال معلقة، و أطفال غير معمّدين، و حيوانات قذرة غريبة الشكل، طبخت جميعها من غير نكهة و ملح»^(١١٣) حدث هذا التطرف لدرجة الجنون في معاملة الساحرات في العصر الوسيط، للتقليل من قيمة المرأة و أعمال المنزل و الطبخ، و هي ظاهرة إن دلّت على شيء فإنها تدلّ على وباء التنافس الذي أصاب التخصص في المهنة.

* * *

M. Symons, p. 205

Ibid. pp.205-206

(١١٢)

(١١٣)

الفصل العاشر

عصر النهضة

«إن ما فعلته أوروبا عصر النهضة هو القطع مع أوروبا القرن الثاني عشر و الثالث عشر، أي القطع بالضبط مع القرون التي اقتانت إلى حدٍ غير قليل من مائدة الثقافة العربية الإسلامية.»
جورج طرابيشي

في الواقع هي الحقبة الحضارية التي أعادت إحياء الحضارة الكلاسيكية، التي ألفت في زمانها أوج تطوّر حضارة الانسان. و جاءت الردة المسيحية/الابراهيمية و عطّلت هذا التطور الحضاري. و ما عصر النهضة إلا إعادة احياء الحضارة الكلاسيكية، بمعنى إعادة مسيرة تطوّر حضارة الانسان.

إن أصل كلمة «عصر النهضة Renaissance» هي كلمة فرنسية، أطلقت على الحركة الثقافية التي سيطرت على نهضة الابتكار و الفكر في حقبة تاريخية معينة في إيطاليا. تعتبر هذه الحقبة الزمنية لعصر النهضة من منتصف القرن الرابع عشر إلى منتصف القرن السادس عشر. فهناك وحدة تربط تلك الحقبة خلال منتي عام، تميّزت بتأثرها بالمفاهيم الكلاسيكية و بازدهار الأدب و الفن و بانبلاج فجر العلم الحديث. و حرية الفرد و ظهور التشخيص، أي الفنان الحر.

تمثّل العلم الحديث بنظريات « كوبرنيكوس و تيكو و براهه و كِبلر و غاليليو و غيرهم من بعض معاصري المرحلة الأولى من تعيّر فكري عنيف

أصبح يعرف «بالثورة العلمية»^(١).

كما أتجه المفكرون أمثال «بترايك»^(٢) إلى فهم و تمجيد ما أنجزته روما في عصر الرومان، و أعتبر ذلك العصر، عصر الأنوار، و اهتموا بإحياء تراثه و عرض عظمة الرومان التي اندثرت و أهملت بمرور الزمن. أثر بترايك بدوره مع المفكرين الآخرين الذين عرفوا بالحركة الإنسانية Humanism تأثيراً واسعاً، بتحريك الفكر في أوروبا. إذ إن الحماس الذي رافق تلك الحركة لحقبة طويلة، في اكتشاف الحقائق التاريخية لأفكار الإغريق و الرومان و تبنيها، و تقليد تلك الإنجازات بشواهد من ظهور أدب معاصر جديد، و إهمال العصر الوسيط الذي يمثل الخمول الفكري و العصور المظلمة، لذا أطلق عليه بحق لقب «أول رجل حديث»^(٣).

إن حبّ «الإنسانيين» إلى الثقافة و التراث الإغريقي و الروماني، و إنعاش الآداب القديمة، غذى الكره للإسلام. و اعتبر مؤرخ العلم جورج سارتن George Sarton إن عصر النهضة يعود جزء منه إلى ردود فعل تأثير أبن سينا و أبن رشد على الحضارة الأوروبية. كانت ردود فعل قوية ضد كل ما هو عربي في عصر الكاتب بترايك^(٤).

(١) فريلي، جون، مصباح علاء الدين، كيف وصلت العلوم الأخرقية إلى أوروبا عبر العالم الاسلامي، ٢٠١٠، ص- ٢٨٨

(٢) بترايك Francesco Petrarra (١٣٠٤-١٣٧٤) عرف باللغة الانكليزية Petrarch: عالم و شاعر ايطالي، يعتبر أبرز رواد عصر النهضة الأوروبية. ولد في أريزو، درس القانون في بولونيا ثم مونبليه لمدة سبع سنوات، و اعتبر دراسته للقانون إضاعة سبعة أعوام من عمره. إذ كان يميل إلى الأدب و الكتابة، كتب رسائل الى بوكاشيو، كما كتب ملحمة بعنوان أفريقيا باللاتينية عن الجنرال الروماني شيبيو الافريقي. سافر في أنحاء أوروبا و عُرف أول سائح لأنه سافر للمتعة، حيث تسلق جبل فنتو Ventoux، و شجع على ترجمة الأدب الروماني من اللاتيني، و جمع عدداً من المخطوطات أثناء سفره. إزدري جهل العصور السابقة فُعرت عليها بالعصور المظلمة، و كان يقول: «لا استطيع أن أصنع من فكري سلعة».

(٣) J.R. Hale, A concise Encyclopaedia of the Italian Renaissance, pp.278-279

Goody, Jack, Islam in Europe, p.48

(٤)

لم يتضمَّن عصر النهضة فلسفة واضحة، إنما أبدأً يتضمَّن فكراً جديداً و عقيدة في قيمة الإنسان و إنسانيته. و في بعث العلوم القديمة الإغريقية و الرومانية^(٥). إنَّ ما فعلته أوروبا عصر النهضة، هو قطع لامتداد ألف عام و بداية العالم الحديث، في الاعتماد على الثقافة الكلاسيكية الإغريقية، و هو تجاوز تأثير الشرق على الغرب.

أعتبر العالم المسيحي في العصر الوسيط دولة واحدة على رأسها البابا الذي يمثُل السلطة الدينية و الإمبراطور الذي يمثُل السلطة الدنيوية. لكن تنكَّر عصر النهضة لذلك و أصبح ينادي بأن لكل دولة كياناً سياسياً مستقلاً يعتمد على الرابطة و الشعور القومي. فلم يكن هنالك قيمة للشخص كفرد في العصر الوسيط، بل كان جزءاً من كيان المجتمع المتمثَّل في الضيعة الإقطاعية أو المدينة ذات الكيان السياسي المستقل، أو النقابة «الحرفة» التي ينتمي إليها. كما إن العلم و التعليم كان محتكراً من قبل الكنيسة و مؤسساتها طوال العصر المظلم و الشطر الكبير من العصر الوسيط، فكانت تفرض قيوداً شديدة على الفكر و حرية البحث، و اتهمت المفكرين بالهرطقة. جاء عصر النهضة، و حرَّر الفكر من المعتقدات و الخرافات التي كانت سائدة، و اعترف بحرية الفرد و مكانته في المجتمع.

شهد عصر النهضة نهاية النظام السياسي و الاجتماعي الذي ساد في العصر الوسيط، و اضمحلال البابوية و نمو الأمم الفرنسية و الإسبانية و الانكليزية. و ظهور اللغات و انهيار النظام الإقطاعي و نمو ملكيات قوية تعتمد على الشعوب. و ما أدى إلى عصر النهضة هو التقدم في الاختراعات و الاستكشافات في استخدام البوصلة و الإسطرلاب اللذين أديا إلى تقدّم الملاحة، و الكشف عن طريق الهند، و العالم الجديد. و كذلك اكتشاف البارود و ما ترتَّب عليه من ثورة في نظم الحرب، و أخيراً اختراع الطباعة التي أدت الى انتشار العلم و المعرفة.

«بدأ عصر النهضة في إيطاليا في القرن الخامس عشر، فقد امتلكت إيطاليا

Paul Oskar Kristeller, Medieval aspects of Renaissance Learning, p.32 (٥)

لغة قومية و جواً معتدلاً و حرية سياسية و رخاءً اقتصادياً، في الوقت الذي كانت فيه الدول الأوروبية لا تزال في حالة من الجمود و التأخر^(٦).

كما شمل التغيير، السلوك بصورة عامة، الذي قاده إيطاليا و أصبح فناً في عصر النهضة. و أعتبرت إيطاليا أول من قاد أوروبا في علم الصحة و النظافة، إن كان ذلك بالنسبة للشخص أو المجتمع. كما كانت في الطليعة بالنسبة إلى الملابس و آداب المائدة و الطبخ و فنّ الحديث و التسلية. و قادت مدينة فلورنسا إيطاليا في جميع هذه الأمور ما عدا الملابس. و أحييت في تلك الحقبة، العادات الرومانية القديمة في الغسل و النظافة، و أعطيت دروس بذلك. كما كانت ملابس الرجال مزركشة كملابس النساء، يختلفون عن النساء في عدم استعمالهم المجوهرات التي كان استعمالها مقتصراً على النساء.

و شملت الثورة آداب المائدة في القرن الخامس عشر، و حلّت الشوكة محلّ الأصابع، بنقل الطعام إلى الفم. كانت الملاعق و الشوك و السكاكين من النحاس أو الفضة أحياناً، و كانت تعار للجيران الذي يقيمون وليمة في دارهم. كان الطعام اعتيادياً، إلّا في المناسبات و الولائم الرسمية. و أسرف في استعمال التوابل مثل الدار صيني و الزنجبيل و القرنفل و الفلفل، لكي تشجع هذه التوابل على الشهية. و كانت تقدم أنواع مختلفة من النبيذ إلى الضيوف. و لم تكن هنالك الشكوى من البطنة في عصر النهضة. و لم تشارك النساء الرجال في تناول الطعام حول المائدة، ما عدا بعض الخليلات. و يتخلّل وليمة الطعام عادة الموسيقى و المباريات الشعرية و الحديث الراقى الذي يدور حول الأدب و الفن.

و ظهر فن جديد أثناء تناول الطعام و هو «فنّ الحديث Bel Parlare»، «يشتمل فن الحديث على الفكر الذكي، الراقى، الواضح، ذي الكياسة و اللطف و المجاملة، و على الفطنة و الطرافة و خفة الدم. أعيد هذا

(٦) محمد الخطيب، حضارة أوروبا في العصور الوسطى، ص- ٢١٦

النوع من الحديث و النقاش في عصر النهضة كما كان معروفاً في عصر الإغريق و الرومان»^(٧).

إن تطور فكرة التمدّن و الكياسة حصلت معاً في المجتمع الغربي في الوقت الذي حصل فيه التفكك في المجتمع المبني على الإقطاع و الفروسية و على وحدة الكنيسة الكاثوليكية. إنه تجسيد لمجتمع في مرحلة معينة لتكوين السلوك و العرف الغربي أي حضارة التمدن، التي لم تكن أقل أهمية من المجتمع الإقطاعي من قبلها. و فكرة التمدّن و الكياسة هو تعبير عن تكوين اجتماعي يحتضن أكثر القوميات اختلافاً، كما هي الحال في الكنيسة، تجمعهم لغة شائعة الايطالية، و من ثم الفرنسية التي حلّت محل اللغة اللاتينية. و يمكن تعيين نقطة البداية من خلال النقاش الذي دار في الربع الأخير من القرن السادس عشر، و هو المعنى التفصيلي الذي كتبه إيرازموس^(٨) Erasmus بعنوان: «آداب السلوك و الكياسة عند الأطفال». الذي ينسجم مع العرف السائد في المجتمع آنذاك، فينصح الأولاد و بالطبع أولاد الأمراء، فيخاطبهم:

« سأخاطب الأولاد عن السلوك الذي يناسب الولد، ليس لأنه بحاجة إلى تلك المبادئ و القواعد، فمنذ الطفولة تعلّمت بين رجال البلاط و منذ نعومة أظفارك تدرّبت على معلّم ممتاز. إن كل ما ذُكر في هذا البحث ينطبق عليك، فأنت من سلالة الأمراء و ولدت لتحكم»^(٩).

Durant, Part: V, The Renaissance, pp. 593-594 (٧)

(٨) إيرازموس راينهولد روترداموس Erasmus Reinhold Roterodamus (١٤٦٦-١٥٣٦) قس كاثوليكي، درس في جامعة باريس. كان إيرازموس عالماً في الثيولوجي و في العلوم و الآداب الكلاسيكية، كتب في اللغة اللاتينية، عُرف بـ «أمير الإنسانيين». أتبع تقنية الإنسانيين في نسخ الإنجيل، التي كانت مهمّة في حركة الإصلاح الديني. حاول الإصلاح من داخل الكنيسة، كان معتدلاً في موقفه، لذا أغضب مارتن لوثر كما أغضب الكاثوليك. فضّل العيش مستقلاً، حاول أن يتجنّب العلاقات التي تحدّ من حرية الفكر و التعبير.

N. Elias, The History of Manners, p.73-74 (٩)

صدر كتاب إيرازموس في زمن إعادة التجمّع و تصنيف المجتمع، و كان تعبيراً عن حقبة انقالية منتجة بعد تفكك الهرم الاجتماعي في نهاية العصر الوسيط، قبل استقرار المجتمع الحديث. و هي الحقبة التي لا زال إقطاع النبلاء الفرسان في انحلال و انحطاط متواصل، بينما كانت أرستقراطية البلاط المطلقة في حالة التكوين.

أعطت هذه الحالة، المجال لظهور مجموعة صغيرة من طبقة برجوازية مفكّرة لا دينية، هم الإنسانيون. و بذلك حصل إيرازموس على الفرصة للبروز في مرتبة اجتماعية و الحصول على الشهرة و السلطة، و إمكانية الاستقلال بالرأي و التجرد الذي لم يكن موجوداً بتلك الدرجة قبل تلك المدّة.

«لكن لم يحاول إيرازموس أن يتغاضى عن الفروق الاجتماعية و الطبقيّة، و يعتبر الاحتضان و التنشئة الأخلاقية و الفكرية للسلوك الحسن في عصره هو بلاط الأمراء»^(١٠). لكنّه أعلن بشكل صريح و حازم، مميّزات و صفات الثقة بالنفس للمفكر الذي اعتلى درجات المعرفة و الكتابة، و الذي اعترف بشرعيته من خلال الكتب. كما لا يرى إيرازموس مبادئه مقتصرة على طبقة معيّنة، إن عدم وجود توجيه لطبقة معيّنة في بحثه، و عرضه كقواعد عامة إنسانية، هي التي تميّز رسالته عن الذين جاءوا بعده بالنسبة للعرف و التقاليد الإيطالية و الفرنسية.

لكن بالرغم من التطور الفكري في العلوم و الآداب و الفلسفة في عصر النهضة، و اهتمامهم بالآداب و الفنون الكلاسيكية لعصر الإغريق و رفضهم مفاهيم العصر الوسيط بشدّة، و بالرغم من شموله حتى فن الطبخ، إلا أنّ التغيير كان بطيئاً في مجال الطبخ. و كما ذكر الكاتب الفرنسي «ميشيل دو مونتاني» Michel de Montaigne «من أنّ كل فرد مُتمسك بالطعام الذي تعود عليه في طفولته، لذا يجد نفسه ميّلاً إلى اعتبار الأطعمة الأجنبية و طرق تحضيرها تثير فيه الاشمئزاز و القرف.

و ما يؤيد هذا القول، ما مرّت به موادّ الطعام الجديدة التي دخلت أوروبا بعد اكتشاف القارتين الأمريكيتين. فلم تقبل الأنواع الجديدة من الأطعمة التي جاءت من العالم الجديد بسهولة. فقد جلب الأسبان معهم بذور الطماطم من المكسيك و بيرو، و انتقلت من أسبانيا إلى إيطاليا مباشرة عن طريق مملكة نابولي التي كانت تحت حكم أسبانيا عام ١٥٢٢، و عُرفت بـ «تفاح الحب» إشارة إلى الناحية الشهوانية التي تثيرها الطماطم. و عرفت بـ «التفاح الذهبي» في بعض أنحاء أوروبا، و أعتبرها النباتيون سامة، من فصيلة الخضروات مثل الباذنجان و البطاطا، لأنها نباتات غريبة بالنسبة لهم.

و أول من كتب عن الطماطم العالم النباتي الإيطالي «بيرندير ماتيو لي Pierandrea Mattioli» في منتصف القرن السادس عشر، حيث وصفها بأنها تشبه الباذنجان تحت اسم «التفاح الذهبي Pomme d'orange» و اعتبره تفاح غير صحي أكله. و تبعه آخرون في وصف الطماطم كنبات غريب عن هذا القطر، لا يتوقّر إلا في حدائق بعض النباتيين، و من الخطورة استعماله في الطعام. و جوبهت بعداء دام مدة طويلة، و ادعى بعضهم أن الطماطم تسبّب السرطان.

لذا كانت الطماطم تطبخ لمدة طويلة لا تقل عن ثلاث ساعات، و تؤكل مع الملح و زيت الزيتون و الفلفل، و اعتقدوا أنّهم بهذه الطريقة يقضون على الناحية السامة التي تتحلّى بها الطماطم، و تصبح خالية من المخاطر الصحيّة. و استمرت الطماطم تزرع للزينة في الحدائق لمُدّة طويلة، قبل أن تستعمل كإحدى خضروات الطبخ، خاصة في المناطق الشمالية من أوروبا. مع ذلك فقد عرّف اسكندر دوما الطماطم في قاموس الطبخ «إنها فاكهة جاءت من أهل الجنوب، لها قيمة مهمّة بينهم، يصنع من داخلها الصلصة و يستعمل عصيرها لتحسين نكهة الطعام»^(١١).

مرّت البطاطا بنفس مراحل الرفض الذي مرت فيه الطماطم، كنبات جديد دخل أوروبا مع الطماطم. لم تقبل كحاصل في أوروبا الشمالية، بالرغم

Waverly Root, Food, 1980,p.511

من أنها زرعت في أعالي جبال بيرو منذ ألفين و خمس مئة عام، و أطلق عليها في انكلترا «فتاح الأرض». كان ينظر إليها بنوع من الريبة و الشك، لأنها لا تنمو من بذرة كما هي الحال في جميع المحاصيل الزراعية الأخرى في أوروبا. و إن شكل البطاطا لا يشجّع الناس على أن تصبح طعاماً كالحنطة و الشعير. و استعملها شكسبير كنوع من الفكاهة و النكتة لما هو جديد خاصة فيما يتعلّق بالطعام، فنجد شخصية «فولستاف» في إحدى مسرحياته يقول: «دع السماء تمطر بطاطا». و السبب في ذلك أن البطاطا كانت طعاماً جديداً في عصر شكسبير.

و أوّل من وصف البطاطا هم الاسبان في عام ١٥٣٧م، فذكروا «أنها تنمو تحت الأرض، بأشكال مدوّرة أو مستطيلة، أو بيضوية، بألوان الأبيض و الوردي و الأصفر، و طعمها كطعم الطحين بنكهة جيّدة»^(١٢). و ذكرت لأوّل مرّة من قبل أوليفيه دو سير Olivier de Serre عام ١٦٠٠م، لكن وصف البطاطا كان من قبل عالم النبات كالوس كلسيوس Carolus Clusius في عام ١٦٠١م، حيث ذكر من أن البطاطة كانت تزرع في الحدائق الانكليزية^(١٣).

إن النظرة السلبية قد أخرت قبولها في فرنسا، كما حصلت ردود فعل مشابهة في أنحاء أخرى من أوروبا، فذكر بعضهم «إن أراد الله أن تستعمل البطاطة كطعام، لذكرها في الإنجيل». أي يعني أن الله لا يريد أن يأكل الناس هذا النوع من الطعام. و بالنسبة لعلماء النبات كان الاعتقاد السائد إن شكل النبات إن لم يكن مقبولاً فمعنى ذلك إنه عرضة للأمراض. و شبّهت بأيدي المصابين بالبرص، لذا ابتعد الناس عن أكلها. و رفض فلاحو منطقة برغندي في القرن الثامن عشر أكلها لاعتقادهم أنها تسبّب البرص. كما رفض الأغنياء استعمالها في الطبخ على الفرضية الشائعة من أن البطاطا تسبّب الانتفاخ و الغازات المعوية.

T. Standage, An Edible History of Humanity, pp.117-118 (١٢)

F. Braudel, The Structures of Everyday Life, Civilizations & Capitalism (١٣)
5th-18th Century, Vol. I, pp. 168-169

و لم تقبل البطاطا بسهولة مثل دجاج الهند، لأنها لا تشبه شيئاً مشابهاً لها من قبل، بالرغم من مقارنتها بالكماة و الكستناء. كما عارض رجال الدين و المتدينون زراعة البطاطا في روسيا إذ اعتقد بعضهم من « أنها الفاكهة المحرمة التي أكلها أول مخلوقين، لذلك فإن من يأكلها يعص الله و ينتهك حرمة الكتاب المقدس و لن يرث مملكة السماء»^(١٤). لذا كانت البطاطا في مدة الرخاء تعطى كعلف للحيوانات خاصة الخنازير، و للجياع في مدة انتشار المجاعات في البلاد.

و خلال حرب السبع سنوات قام العالم الفرنسي انطوان أوغست پارمنتيه Antoine Augustin Parmentier الذي وُظف كعقائري في الجيش الفرنسي، و قضى ثلاثة أعوام في السجن بعدما اسر من قبَل البروسيين، فعاش معظم الوقت على البطاطا. و اعتبر البطاطا طعام صحي و مغذي. و عندما حدثت مجاعة أخرى عام ١٧٧٠م، حصل پارمنتيه على جائزة لأحسن مقال يساعد في حل مشكلة المجاعة. و أيده علماء جامعة السوربون من أن البطاطا غير سامة و إنها غذاء جيّد. و بالرغم من مرور عدة سنوات، لم يتغيّر رأي الناس كثيراً في تقبّل البطاطا كغذاء. لذا قدم پارمنتيه في إحدى الولايم باقة من ورد البطاطا إلى الملك لويس السادس عشر، و اكليل من ورد البطاطا إلى زوجته ماري انطوانيت. كما قام في إعداد عدة ولائم عشاء قدّم فيها البطاطا بأشكال مختلفة من الطبخ، و كان من بين المدعوين بنجامين فرانكلين السياسي الأمريكي. لكن أهمّ دعاية قام بها پارمنتيه عندما أهداه الملك قطعة أرض قرب باريس فزرعها بطاطا و أحاطها بحراسة و سياج لحمايتها. فتعجّب الناس، و عندما نضجت البطاطا، قرر رفع الحراسة، فهجم الناس و سرقوا البطاطا. و بذلك قبلت البطاطا كطعام و شكر الملك لويس الرابع عشر پارمنتيه قائلاً له: «ستشكرك فرنسا ذات يوم، لأنك وجدت خبزاً للفقراء»^(١٥).

R. Smith & D. Christian, Bread & Salt, 1984, p.200

(١٤)

T. Standage, pp. 121-123

(١٥)

و نالت الذرة قسطها من الشك و اعتبرت في انكلترا عام ١٥٢٥م حنطة تركية. و بعد أن انتشرت في الأندلس و في أسبانيا، و سواحل البحر

المتوسط، كتب جون جيرارد John Gerard في Herbal:

«إن القمح التركي (أي الذرة) مغذٌ أقل من القمح الاعتيادي أو الرز أو الشعير... و الخبز المصنوع منه أبيض و غير طري و جاف ... و ليس هنالك برهان على فائدته، لكن بالرغم من ذلك فإن البرابرة الهنود، الذين لا يعرفون غير ذلك، يأكلونه كضرورة و حاجة، و يعتبرونه طعاماً جيداً... بينما نعرف جيداً أنه غير مغذٌ و صعب هضمه على المعدة، و إنه غذاء يناسب الخنزير أكثر من الإنسان». ظلت هذه الفكرة سائدة في إنكلترا لفترة طويلة. كما هاجمت الصحافة البريطانية الذرة الهندية أو القمح التركي^(١٦).

من الأطعمة التي انتشرت في فرنسا هو الديك الرومي turkey الذي لم يكن معروفاً قبل عصر الاكتشافات، و جلب من المكسيك إلى أسبانيا في بداية القرن السادس عشر، فانتشر كطعام في جميع أنحاء أوروبا، و حل محل الطاووس و أصبح الروست المهم الذي يقدم في الولائم، إذ إن حجمه يشبه لحد ما حجم الطاووس، مما جعل الطباخين و المشتركين من الضيوف في تلك الولائم يعتبرون الديك الرومي نموذجاً لتلك الولائم، و مهد لانتشاره بصورة واسعة. و أعتبر لحم الديك الرومي ترف غريب، مما جعل القائمين بالوليمة و ضيوفهم يكيلون المديح لتقديمهم مثل هذه اللحوم. و هنالك ذكر الوليمة أقيمت في باريس عام ١٥٤٩م لكاترين دي مديشي، حيث قدم ٦٦ ديكاً رومياً. و بمرور الزمن أصبح لحم الديك الرومي من المأكّل المرغوبة جداً.

لكن رُفض لحم الديك الرومي من قبل البعض، فكتب شارل إتيان Charles Etienne عام ١٥٦٤م باشمزاز واضح يُشعر به معظم أولئك الذين يربون الديك الرومي و يتساءل:

«من يكن ذلك الشخص الذي جلب هذه الطيور من الجزيرة الهندية التي

أكتشفت من قبل الأسبان والبرتغاليين، ماذا نسميها؟ ديكة أم طواويس هندية!... من الأصح أن نسميها «خزائن مكلفة الثمن من الجريش» و لولا لحمها، فليس هنالك أية متعة حقيقية في تربيتها غير صياحها و غضبها المزعجين...» و كتب أوليفيه دو سير Olivier de Serres عن الديك الرومي «إنها جشعة، دائمة الأكل، غبية، عندما تكون الفراخ صغيرة وضعيفة، فالأمهات يقتلن فراخهن عندما يدعسن عليهن»^(١٧).

هذا الموقف السلبي من الشيء غير المألوف يتجلى في الموقف من الطبخ في جميع أنحاء العالم، فإنّ مآكل نادرة و لذيذة في قطر ما، قد تثير الاشمئزاز و القرف في مناطق أخرى كما ذكر مونتاني Montaigne. لذا يؤلف الطعام لغة حوار و واسطة و صراع.

« فكلمة المطبخ لا تشمل الناحية الفنية لتقديم أنواع الطبخ فحسب، إنّما تشمل كل ما له علاقة بالطعام، و عناية الاختيار الذي حصل خلال آلاف السنين و القرون، و كنتيجة لذلك حصل التمييز بين أسلوب تلك المطابخ... و المطبخ في الأساس محافظ، كالدين و اللغة و أيّ عنصر من عناصر البيئة الاجتماعية و الحضارية... فنجد الفلاح الإيراني و العراقي اليوم، يأكل ما كان في الأساس يأكله أسلافه و أجداده ... و الغذاء الذي يعيش عليه المكسيكيون يعود إلى خمسة آلاف سنة قبل أن يصل الأسبان إلى تلك المنطقة. و مزج التوابل المعروفة بالكاري و التي تميّز المطبخ الهندي يعود إلى آلاف السنين. إن سبب التحفظ في ذلك هو العدد المحدود للطعام الذي يعتبر ممكناً أكله، كما إنه تراكم الاختيار من خلال الأجيال المتوالية في المجتمع التي تمثّل بذلك حكمة المجتمع. و الذائقة الرئيسة لكل مجتمع تميل إلى الالتزام بما هو صالح للأكل، بينما كل ما نكهته غير معروفة تعتبر غريبة و خارجة عن ذوق ذلك المجتمع»^(١٨).

لذا يتكوّن كل مطبخ من العناصر التالية:

B.K. Wheaton, pp.81-82

(١٧)

P. Farbs, Consuming Passions, pp.227-228

(١٨)

أولاً: عدد أنواع الطعام التي تمّ اختيارها من ذلك المحيط. ثانياً: ما تحتوي عليه تلك الأنواع و طرق تحضيرها، ثالثاً: التقليد الذي يتبعه ذلك المجتمع في إضافة النكهة للطعام. رابعاً: عدد وجبات الطعام التي تقدّم كل يوم، و هل تؤكل مع الجماعة أو الفرد وحده، و استعمال الطعام في المناسبات و ملاحظة المحرّمات في الطعام.

و يرجع هذا النمط في سيكولوجية الإنسان و رفضه للطعام الجديد، إلى أن الفرد يتكيّف على ذائقة نوع من الطعام منذ الطفولة، و يلتزم به مدى الحياة. فيتعدّر عليه تجاوز التكوين الذوقي الذي يتكوّن في سيكولوجيته.

* * *

آداب المائدة - الشوكة

و حدثت تغييرات أخرى في عصر النهضة، فظهر استعمال الشوكة أوّل مرة في ١٦١١م، إذ كانت تستعمل الملاعق بقلّة، لكن كانت السكاكين الصغيرة توضع بجانب كل شخص على المائدة، و لم يعد الضيف يجلب معه سكينه كما كان يفعل في العصر الوسيط.

إن النقص في استطاعة السكين على مسك اللحم عند تقطيعه، أدى بدوره إلى تطوير الشوكة، التي كانت معروفة و قديمة بقدم السكين و الملعقة. يعود أصل السكين إلى الرمح أو الحربة، حيث كانت تستعمل لتقشير



الأكل بالسكين

الفاكهة، و كمساعد في تقطيع اللحم^(١٩). كما أشرنا سابقاً إلى ذلك. كانت الشوكة معروفة عند الإغريق و الرومان، لكنها لم تستعمل على المائدة و لم يكن لها اسم تعرف به. كان الطهاة الإغريق يستعملون ما يسمى «شوكة اللحم» التي يؤخذ بها اللحم من القدر. كانت تلك الآلة تشبه أصابع اليد، و تحمي على أصابع اليد من حرارة الطعام. كما كانت الشوكات في ذلك العصر القديم تشبه شوكة التبن، و لم تكن الشوكة معروفة في استعمالها على المائدة^(٢٠).

إن أول شوكة استعملت للطعام كانت على شكل شعبتين ناتئتين مدببتين، استعملت بصورة رئيسة في المطبخ، لتقطيع اللحم كشرائح أثناء تقديم الطعام. كانت مثل تلك الشوك تخترق اللحم كالسكين المدبب الرأس، لكن احتواء الشوكة على رأسين مدببتين، أدى إلى منع اللحم من الحركة عند تقطيعه إلى شرائح^(٢١).



شوك من رأسين مدببتين ترجع إلى القرن السابع و الثامن عشر

-
- M.Visser, The Rituals of Dinner, p.190 (١٩)
H.Petroskyi, The Evolution of Useful Thing, p. 8 -9 (٢٠)
F.Braudel, vol.1, p. 205 (٢١)

و يظهر أن الشوكة^(٢٢) كانت ابتكار العالم الشرقي، و وصلت إلى إيطاليا حوالي القرن الحادي عشر، لكنها لم تستعمل في الغرب على المائدة إلا في القرن الرابع عشر أثناء حكم شارل الخامس الذي حكم فرنسا بين عامي (١٣٦٤-١٣٨٠م) حيث كان يستعمل شوكات من الفضة و الذهب في أكل التوت لكي لا تتلوّث أصابعه^(٢٣).

و عثر عليها في قاعة لموجودات شارل السادس. و حاول هنري الثالث و حاشيته أن يجعلوا من استعمالها طرازاً دارجاً، لكن اهتمامهم أدى إلى الضرر أكثر من النفع، حيث انبرى الأخلاقيون يسخرون من العادة الجديدة، التي بدل تناول الطعام بثلاث أصابع كما هو العرف السائد في المجتمع، أصدروا تعليمات لاستعمال أداة مضحكة في الأكل^(٢٤).

و ذكر تاجر الحرير الفرنسي جاك لو سيج Jacques le Saige، عن وليمة أقامها دوق البندقية عام ١٥١٨م، « إن أولئك السادة عندما يرغبون في تناول الطعام، يأخذون اللحم بشوكة من الفضة»^(٢٥).

إن الشوكة التي أصبحت تستعمل في أنواع الطعام المختلفة، جاءت مع كاترين دي مديشي عام ١٥٣٣م، عندما تزوجت الملك هنري الثاني. هوجم استعمالها في البداية، و أعتبر استعمالها غير طبيعي و نوع من التصنع. و اتسم استعمالها بنوع من السخرية، و وصفوهم «بأولئك الذين يتساقط الطعام من شوكتهم»^(٢٦).

(٢٢) يرجع استعمال الشوكة إلى القرن الحادي عشر، عندما تزوّجت أميرة من القسطنطينية دوق البندقية بيترو أرسولولو Pietro Alsecolo، و جلبت معها شوكة برأسين مدبّين. حفل الحاضرون عندما أكلت طعامها بالشوكة المصنوعة من الذهب بدلاً من أصابعها. و عندما أصرت على استعمال الشوكة، نُبذت الأميرة من قبل المجتمع الإيطالي في البندقية، و أصيبت بالكآبة، و وقفت ضدها الكنيسة، و توفيت بعد أشهر وحيدة منعزلة في أحد الأديرة. (K. Stewart, p.98).

H.Petroskyi, p. 8 (٢٣)

P. Montagne, Larousse Gastronomique, p.96 (٢٤)

R.Tannahill, p.226 (٢٥)

Ibid. p.227, H.Petroskyi, p.8 (٢٦)

و ذكر استعمال الشوكة و السكين و الملعقة سوياً في القرن السادس عشر، في كتاب سكاپي Scappi عام ١٥٧٠م. كما كتب توماس آرتوس Thomas Artus عام ١٦٠٠م الذي كان عضواً في بلاط هنري الرابع في كتابه «وصف جزيرة هرمافروديت Description de L'Isle des Hermaphrodite» نقد لاذع و ساخر لحياة البلاط في عصر الملك الفرنسي هنري الثالث و حاشيته لاستعمالهم الشوكة، و لو إن الموضوع الرئيس كان يتعلق بالغموض الجنسي لحياة الملك فيقول:

«يحملون اللحم مباشرة إلى فمهم بالشوكة، مادّين أعناقهم و حائنين أجسامهم فوق صحنهم ... مفضّلين لمس فمهم بالشوكة الصغيرة على استعمال أصابعهم. كان من الممتع مشاهدتهم يأكلون جميع الخضراوات بالشوكة. أما أولئك الذين لا يملكون خفّة الأصابع كالآخرين، فيظهرون سخفهم عندما يلاحقون الأرض شوكة و الهليون و البسلّة و الباقلاء المقشرة في صحنهم، محاولين المسك بها قبل أن تفلت من شوكتهم و تتبعثر و تنتشر في كلّ مكان»^(٢٧).

و هُوجم استعمال الشوكة كذلك من قبل رجال الدين، و أعتبرت بدعة لا يستعملها إلا المختثون و النساء. و شجب استعمالها و أعتبرت نوعاً من الترف، قائلاً بذلك أحد الوعاظ من المنبر: « الشوكة إهانة للخالق، في تجتّب مسك اللحم بالأصابع». و ندّد واعظ ألماني في استعمال الشوكة «كآلة ترف شريرة شيطانية»، مؤكداً: «لو أراد الله منا أن نستعمل مثل هذه الآلة، لما أعطانا الأصابع»^(٢٨).

و أدّت وجبة السلطة إلى مشاكل أثناء تناولها بالشوكة. و ذكر الكاتب الفرنسي مونتاني Montaigne عام ١٥٨٠م عن الشوكة: «إنه نادراً ما استعمل الملعقة أو الشوكة في الأكل». إذ كان يلتهم الطعام، و يعضّ أصابعه في بعض الأحيان من السرعة في الأكل»^(٢٩).

B. Wheaton, Savoring The Past, p.55 (٢٧)

M. Visser, The Rituals of Dinner, pp.189-190, Braudel, vol. 1, p.205. (٢٨)

F. Braudel, Vol. 1, p. 205 (٢٩)

لقد مرّ وقت طويل حتى أصبح استعمال الشوكة مقبولاً. كانت كل من إيطاليا و أسبانيا قادة العالم في استعمالها. و سخر من استعمالها في البداية الرحّالة الانكليزي توماس كوريات Thomas Coryat عندما شاهدها في إيطاليا، و أطلق على الايطاليين بـ«حاملي الشوكة»، و كتب:

«لقد لاحظت عادة منتشرة في جميع المدن الإيطالية التي مررت بها، لم ألاحظها في أي بلد آخر، و لا أعتقد أن هنالك بلداً مسيحياً آخر يمارس تلك العادة غير الإيطاليين. يستعمل الإيطاليون و معظم الغرباء الذين يأتون إلى إيطاليا شوكة صغيرة في تناول الطعام عندما يقطعون اللحم ... تلك الطريقة في الأكل، حسبما علمت، مستعملة في جميع أنحاء إيطاليا. معظم الشوك مصنوعة من الحديد أو الفولاذ و أحيانا من الفضة، تستعمل شوكات الفضة من قبل سادة القوم. و السبب في ذلك من أن الإيطاليين يستغربون و لا يستطيعون أن يتحمّلوا، بأية حال من الأحوال، أن يمس طبق الطعام بالأصابع، لأن ليست أصابع جميع الرجال نظيفة»^(٣٠).

لكنه بعد استغرابه من هذه العادة، قرّر أن يستعمل الشوكة: « لقد اتخذت على عاتقي أن أقلّد الأسلوب الإيطالي في استعمال الشوكة لقطع اللحم، ليس في مدة إقامتي في إيطاليا، و إنّما في تجوالي بألمانيا، و في غالب الأحيان منذ وصولي إنكلترا»^(٣١). و قدّم توماس كوريات إحدى الشوكتين اللتين جلبهما معه إلى الملكة إليزابيث، فسُرّت بها. و طلبت أن يصنع لها شوكة من الذهب و أخرى من الصدف المطعم بالذهب و ثالثة من الكريستال المطعم بالذهب.

بدأ هذا التغيير على أدوات المائدة في أوروبا عصر النهضة، يجسّد آداب المائدة التي تطوّرت باستعمال الصحن الخشبي بدل «صحن الخبز اليابس trencher» الذي كان يستعمل في العصر الوسيط، و بمرور الزمن أصبح

H. Petroskyi, p.9, Durant, Part: V, p. 593-594

(٣٠)

M. Visser, The Rituals of Dinner, p.190, B. Wason, p.176 -177

(٣١)

تخصّص لكل نوع من أنواع الطعام الذي يحتاج إلى نوع خاص من تلك الأدوات.

تأثير الطباخين الايطاليين

إن القطيعة مع مفاهيم العصر الوسيط، أثّرت على أسلوب الحياة في حقول أخرى، و شمل التغيير أساليب الطبخ التي كانت شائعة في أنحاء أوروبا في بلاط مدن عصر النهضة. كان للطباخين الذين رافقوا كاترين دي مديشي في رحلتها من فلورنس إلى فرنسا عام ١٥٣٣م، لتقترن بهنري الثاني، تأثير مهم على المطبخ الفرنسي. فقد جلب أولئك الطباخون معهم أسلوب الطبخ الإيطالي، و طوره المطبخ الفرنسي إلى مستوى جديد من الرقي و الأناقة، و اعتبروا أنفسهم المسيطرين و قادة الطبخ في أنحاء أوروبا.

استندت الفرضية التي تعتبر أن قيادة فنّ الطبخ بدأت في إيطاليا في القرن السادس عشر، على مجموعة أنواع من المأكّل للطباخ مارتينو التي صدرت كملحق في كتاب «المتعة الصادقة و الصحة الجيدة De Honesta Voluptate et Valetudine» من قبل المؤلّف بارتلميو ساجي المعروف باسم پلاتينة Platina، حيث اختلفت طريقة الطبخ عن أسلوب العصر الوسيط^(٣٢).

بالرغم من ذلك فإن ما يتعلّق بطعام الناس و عادات الأكل حدث تدريجياً، فالاحتفالات التي كانت تقام بين الفينة و الفينة حتى القرن السابع عشر، لا تزال تحت تأثير العصر الوسيط، المتمثّل في عرض كمّيات كبيرة من الطعام، بلا أية أناقة أو اعتناء. و استمر تطوّر أسلوب الطبخ ببطء حتى بداية اختراع الطباعة، التي كان لها تأثير كبير في النواحي الحضارية عامة و الطبخ خاصّة.

فوضع كتاب و مؤلّفو عصر النهضة خلاصة وافية و حواشي للأعمال التي

تخصّص موضوع الطعام. إذ كانوا رجالاً يميلون إلى العلوم الواسعة، من العلوم الإنسانية و الفلسفية، كانت معلوماتهم موسوعيّة، فكانوا حلقة الوصل بين نصوص كتب القدامى عن الطبخ في عصر الإغريق و الرومان و بداية المطبخ الحديث. «إنّ إنسانيّتي عصر النهضة قاموا بوضع الحجر الأساس لربط حاضر أوروبا بماضيها، و اعترفوا بأنهم كانوا مدينين إلى كتاب الإغريق و الرومان»^(٣٣).

و وجد الطباخون إلهامهم في الأعياد و الاحتفالات فيما كان يطبخ في عصر الرومان من مآكل، فمزجوا تلك الأنواع من الأطعمة، و أضافوا إليها ما جلب من أنواع عربية خلال الحروب الصليبية، و أوجدوا بذلك مطبخاً أثر على جميع أوروبا و هو المطبخ الراقى. و عندما نتكلّم على المطبخ الراقى في الماضي، فإنما نشير إلى الترف الملازم له، الذي تمثّل بمطبخ الصين في القرن الخامس و العالم الإسلامي في القرن التاسع و العاشر و الحادي عشر، و لم يظهر في الغرب ذلك المطبخ إلا في القرن الخامس عشر. حيث بدأت تتكوّن دويلات في المدن الإيطالية، و بمرور الزمن أصبح الطبخ فناً مكلفاً، مما أضطر المجلس الأعلى في البندقية إلى منع اللائم و الاحتفالات الباهظة الثمن التي كان يقيمها النبلاء من الشباب، و أصدروا مرسوماً عام ١٤٦٠م حدّد به الصرف.

تأثير المطبخ العربي

لم تتخلّص كتب الطبخ التي صدرت في عصر النهضة من قيم العصر الوسيط، فاستمرت تمزج بين الحضارتين، العربية من جهة و الإغريقية و الرومانية من جهة أخرى رغم محاولة القطع بالحضارة العربية.

كان للطعام علاقة وثيقة بالطبّ السماوي من خلال كتابات الأطباء و المنجمين و الكيميائيين العرب. أصبحت أنواع الأطعمة و الحلوى و العطور تعتبر لها قوّة خاصة في معالجة الروح، التي من خلالها يحصل

الفرد على منافع سماوية. و اعتبر الطبخ مفيداً من هذه الناحية، كطَبّ روحي مثير للأحاسيس في آن واحد. و فشل «الإنسانيون» بمحاولاتهم أن يجدوا شيئاً آخر يحلّ محلّ هذا النموذج من الطعام. كما برهنوا على أنّهم غير قادرين على زحزحة سلطة الحكيم و الطبيب العربي. لذا كان الطعام في عصر النهضة في إيطاليا و الأنحاء الأخرى من القارة الأوروبية انتقائياً لا يتبع نظاماً واحداً، إنما يستند إلى ثقافتين عربية و أوروبية.

فأنواع الطعام التي اكتشفها علماء و مفكرو عصر النهضة في النصوص الإغريقية و الرومانية، أضيفت إليها أنواع الطعام العربية، من الحلوى و الذهب و العطور و استعمال التوابل بكثرة و الزعفران و العسل. نجد تأثير الأسلوب العربي على عادات الطبخ في أوروبا في نصوص العصريين الوسيط و النهضة التي تشبه إلى حدّ كبير مطبخ العالم العربي. و استمرّ هذا المزج حتى منتصف القرن السابع عشر في فرنسا.

كان للعرب تأثير في زينة الحلوى، خاصة الحلوى المصنوعة من عجينة اللوز و السكر، التي أطلق عليها في أوروبا «المارزبان marsipan» التي أشرنا إليها سابقاً. و استعملت بكثرة من قبل الفاطميين في مصر، و ربما انتقلت إلى إيطاليا عن طريق مصر.

ظهر كتاب عن الحلوى بعنوان «صُرح من وصفات الطعام Edifice of Recipes» في مدينة ليون عام ١٤٥١م، و هو ترجمة عن كتاب إيطالي، و استمرّ طبعه بانتظام حتى القرن الثامن عشر. كما دخلت في تلك الفترة صناعات المرببات في فرنسا و الفاكهة المجففة المحفوظة بالسكر و قشرها مثل البرتقال، و لم يكن هذا الفن معروفاً قبل ذلك في فرنسا.

اشتهر العصر في التنجيم، فلم يكن الناس يقدمون على عمل ما، من غير استشارة المنجّمين، و من أشهرهم عالم الفلك و الكيميائي نوستراداموس^(٣٤) الذي كتب كتاباً مليئاً بالغموض، و لا يزال يرجع إليه

(٣٤) ميشيل دو نوستراداموس Michel de Nostadamus (١٥٠٣-١٥٦٦م) عالم فلك فرنسي و كيميائي و منجّم، علّمه جدّه قواعد اللاتينية و العبرية و أصول الرياضيات

في تفسير الكون و النجوم. و من أكثر الكتب التي أعطيت لها أهمية كتاب نوستراداموس الذي صدر عام ١٥٥٥م في مدينة ليون. تحت عنوان: «كتاب ممتاز و مفيد، ضروري لجميع أولئك الذين يرغبون في التعرف على أنواع طعام متقن و أتيق»، و هو عن صناعة الحلوى، و خليط من النصائح الطبية و وصفات للعطور و مساحيق التجميل و الحلوى^(٣٥).

كما كتب عن تقطير السكّر و طبخه معتمداً على ما رآه في تجواله في إيطاليا. إن تدريب و دراسة نوستراداموس كانت كتدريب و دراسة الكاتب الفرنسي رابله Rabelais في مدينة مونبيلية، حيث ترجم كتاب پلاتينا Platina الذي يحتوي على قسم عن العطور، و على وصفات لصنع المربى من الفاكهة، التي يقسمها إلى قسمين الجافة و الرطبة التي توضع في العسل و تطبخ مع النبيذ، و استمر هذا النوع من التقسيم حتى القرن الثامن عشر. استعمل نوستراداموس السكّر و العسل في صنع الحلوى و المربى إذ أن استعمال العسل كان أرخص من استعمال السكّر، لكنه يؤكد على استعمال السكّر للمربى الجافة التي تؤكل باليد. و هنالك معلومات عن كيفية تكرير السكّر و تصفيته لعمل أنواع المربى المختلفة، و السفرجل الذي يطبخ مع السكّر لعمل عجينة اللوزية، و تفاصيل عن كيفية حفظ الليمون أو البرتقال أو الكمثرى بكاملها أو مقطعة إلى أربعة أجزاء بالسكّر، التي كانت من عناصر مطبخ القرن الرابع عشر^(٣٦).

والتنجيم، الذي يسميه نوستراداموس بـ"العلم السماوي"، أيد صحة نظرية كوبرنيكوس، التي تقول بكونية الأرض التي تدور حول الشمس، قبل مقاضاة غاليليو بسبب الاعتقاد ذاته بأكثر من ١٠٠ سنة. كان والده قلق عليه بسبب أصوله اليهودية، لذا أرسله لدراسة الطب في مونبيلية، بعد أن أنهى دراسته شارك في معالجة الناس من ولاء الطاعون. و أصبحت له سمعة واسعة، و اتهم بالهرطقة من قبل محاكم التفتيش، و اضطرت إلى التنقل في أورزبا بعيداً عن سلطة الكنيسة. أثارت تنبؤاته جدلاً واسعاً في أوساط الكنيسة و عند الملوك و الحكام، نشر كتابه بعنوان «نبوءات».

J. Revel, Culture & Cuisine, p.140

(٣٥)

"Excellent and very useful little book necessary for all those who desire to become acquainted with a number of exquisite recipes".

B.K. Wheaton, Savoring The Past, pp. 39-40

(٣٦)

إذ كان هنالك شك و خوف من الفاكهة غير المطبوخة في العصر الوسيط و النهضة، و استمرت هذه الفكرة حتى القرن الثامن عشر، و عززت تلك الفكرة من قبل رجال الطب و الأطباء. و ما كتبه توماس كوكان^(٣٧) عن الفاكهة يؤيد ذلك، إذ «تعتبر جميع أنواع الفاكهة سبباً في ملء الدم بالماء، الذي يغلي في الجسم كما يغلي النبيذ الجديد في الخُم، و لذا فإنه يؤدي بالدم إلى التعفن، و نتيجة لذلك يؤدي إلى الأمراض»^(٣٨). كان خطر الفاكهة واضحاً عندما يعمّ القُطر الوباء، فمُنِع بيع الفاكهة في الشوارع عام ١٥٦٩م، و هي السنة التي انتشر فيها الوباء في أوروبا. كان يلقي اللوم غالباً على أكل الفاكهة عندما ترتفع حرارة شخص ما فجأة. لذا كانت الفاكهة تطبخ مع السكر و التوابل.

القهوة

من التأثيرات الأخرى على عصر النهضة شرب القهوة. فبعد انتشارها في العالم العربي، بدأ المسيحيون يذوقون القهوة منذ عام ١٥٨٠م. و القهوة هي إحدى المشروبات التي لها نكهة رائعة لا يستطيع أحد نكرانها، فهي مُرة المذاق، لا طابع لها، طعمها في الحقيقة غير جيد إن شربت للمرة الأولى، و لا يمكن العيش بغيرها بعد شرب آلاف الأقداح، بل يمتدح المدمنون طعمها الطيب، و يستمتعون بشربها و يشعرون بنشوة رائعة. بينما لا يحب مذاقها الأطفال أو الكبار الذين لا يعرفون طعمها.

أول من كتب عن القهوة عام ١٥٨٣م ليونارد راولف Leonhard Rauwolf طبيب ألماني قضى عشرة أعوام في الشرق الأوسط، فعندما عاد إلى بلده وصف القهوة من أنها «مشروب أسود اللون كالحبر، مفيد ضدّ

(٣٧) توماس كوكان Thomas Cogan (١٥١٨-١٥٩٣) طبيب و عالم نبات في عصر النهضة، ولد في انكلترا، و درّس في المدارس الثانوية في مدينة مانشستر. ألف كتاب «فردوس الصحة - الذي جمع خصيصاً للطلبة و لأولئك الذين يهتمون بصحتهم». أشار إلى أن الطاهي الحاذق أو الطبيب العارف عليه أن يكون طاهياً متكاملًا في جميع النواحي.

Ann Wilson, Food & Drink in Britain, p. 311

(٣٨)

الأمراض المتعلقة بالمعدة. يشربها الناس في الصباح في قرح من البورسولين، يقدم للجالسين حيث يشرب كل منهم قحاً. تتكوّن القهوة من الماء و ثمرة تدعى البُن».

كما ذاق القهوة العالم الايطالي بروسبرو ألبيني^(٣٩) أوّل مرّة في مصر، و تكلم عنها عندما عاد إلى بلده. لكن مرّت ستة عقود قبل أن تنتشر القهوة في إيطاليا بالرغم من أنها بدأت تسترب عن طريق التجار الإيطاليين.

و لا بدّ للكنيسة من أن تبدي رأيها في هذا الموضوع. و حدثت المجابهة بين القهوة و البابا في بداية القرن السابع عشر. كان البابا كليمنت الثامن (١٥٩٢-١٦٠٥م)، رجلاً لطيفاً، يقوم بالأعمال الخيرية، حاول تحسين و إصلاح الكنيسة الرومانية. كان عارفاً بالخطر التركي، فحاول أن يقف أمام التهديدات التركية. و قد أثار شرب القهوة، حركة بين القسس مدّعين أن كتاب المسلمين المقدّس قد حرّم عليهم شرب النبيذ، الذي هو شراب المسيح المقدس، و أعطاهم الإله محل ذلك - و هو الشيطان في الحقيقة - شراباً جهنمياً هو القهوة. و اعتبرتها الكنيسة آخر مصيدة من مصائد الشيطان ليسيّطر على الأرواح المسيحية، و عليه يجب منع القهوة بمرسوم بابوي مقدّس.

كان البابا كلمنت رجلاً عاقلاً، فطلب فنجاناً من القهوة، عندما رفع الفنجان ليرتشف القهوة، التي جذبتة نكهتها، نظر القسس إليه بأفواه فاغرة من الخوف و الرعب الذي سيّطر عليهم، لكن البابا لم ينقلب أخضر أو أحمر أو أبيض، و لم يسقط ميتاً، كما لم يخرج نار من عينه، كما كانوا يتوقّعون، إنّما وضع الفنجان بعد أن ارتشف رشفة من القهوة قائلاً إلى القسس المندهشين: «القهوة لذيذة جداً». حاولوا أن يشنوه عن شربها،

(٣٩) بروسبرو ألبيني Prospero Alpini (١٥٥٣-١٦١٦) عالم نبات إيطالي، ولد في البندقية، توفّي في بادوا. أوّل عالم نبات درس النباتات و توصّل إلى أنّها مثل الحيوانات، تتألّف من الذكر و الأنثى. و ربما كان ذلك معروفاً بالنسبة إلى الفلاحين الذين يزرعون الأرض و إلى الذين يزرعون البساتين و الحدائق قبل ذلك بعدة قرون.

فأجابهم قائلاً: «لا يمكننا أن نترك مثل هذا المشروب للشيطان و أتباعه، كما أكدتم لي ذلك، فقوّتنا أعظم من قوّة الشيطان، لذا سنجعل القهوة مشروبنا». عندها بُوركت القهوة من قبل البابا، فدخلت بذلك كمشروب مسيحيّ نقيّ (٤٠).



البابا كليمنت الثامن
Pope Clement III

بعد أن بارك البابا كلمنت الثامن Clement VIII شرب القهوة، ازدهرت المقاهي، و كانت إيطاليا سبّاقة في إنشاء المقاهي، فهي أوّل بلد فتح المقاهي في أوروبا. و انتشرت في البندقية، و ساعد على ذلك جمال المدينة و أناقتها. و اتبعت المقاهي الإيطالية المقاهي الفرنسية، فكانت تقدم البوظة بالإضافة إلى القهوة. و من المقاهي التي اشتهرت هي مقهى فلورين Florian في البندقية في ساحة سان ماركو. أسست من قبل فلورين فرنسيسكوني Floriono Francesconi عام ١٧٢٠م، الذي كان له أصحاب و معارف و أصدقاء كثيرين. من بينهم النحات أنتوني كانثوا Canova، و الكاتب المسرحي كارلو كلدونيو Carlo Goldoni، الذي وجد في المقهى إلهاماً لإحدى مسرحياته الهزلية و أصبحت ملتقى الفنانين و الأدباء و كتّاب

المسرح. كان يؤمها مئات من الناس من داخل و خارج المدينة^(٤١).
 أنتشر شرب القهوة في أوروبا في القرن السابع عشر بعد هزيمة الجيش
 التركي الذي حاصر مدينة فينا مدة شهرين تقريبا، و وجدوا من الغنائم
 الغريبة أنواعا من الطيور، مع كميات كبيرة من القهوة التي كانت السبب
 في تأسيس أول مقهى في فيينا^(٤٢).

تماثيل الحلوى

استعمل فنّانو عصر النهضة المارزبان في نحت العجينة، كنماذج
 للمنحوتات التي كانت تعرض على الأمراء، قبل البدء في نحت المشروع
 الحقيقي. و عانى الرسّام و النحات ليوناردو دافنشي من هذا الأمر.
 و ذكر ذلك ليوناردو دافنشي في «ملاحظات عن المطبخ»، كتبها عام
 ١٤٧٠م، عن شعوره بالألم عندما كان يلتهم أمير ميلان، لودفيكو
 سفروزا^(٤٣) و حاشيته منحوتاته التي سلّمها لهم. لذا صمّم أن يجد وسائل
 أخرى ليست ذات مذاق جيّد، كي تسلم أعماله من الفناء. كانت مشكلة
 ليوناردو دافنشي في أن منحوتاته مصنوعة من عجينة اللوز، الذي أستعمله
 لمرونته. كنموذج، في تجسيد ما يرغب في نحته من مواضيع. لكن النتيجة
 كانت عكس ما كان يتوقّع. فعندما كُلف من قبل أمير فلورنس، لورنزو دي
 مديشي^(٤٤) أن ينحت له نموذج حصن عسكري، آلت منحوتاته إلى نفس

Ibid. pp. 26-27 (٤١)

Lord Kinross, The Ottoman Centuries, p.347 (٤٢)

(٤٣) لودفيكو سفيروزا Ludovico Sforza (١٤٥٢-١٥٠٨) دوق ميلان، جعل من
 مدينة ميلان أجمل المدن الإيطالية، فوسّع شوارعها و بنى الكاتدرائية، كما حسن
 الزراعة و تربية الماشية و الخيل و صناعة المعادن. أصبح بلاطه أخطر بلاط في إيطاليا
 عندما تزوج كاترين دستتي، التي عرفت ببذخها و إسرافها في الاحتفالات التي
 كانت تقيمها في البلاط، فاستقطبت الدبلوماسيين و الشعراء و الفنّانين، و دعت
 ليوناردو دافنشي و دوناتو برميني للعمل في البلاط.

(٤٤) لورنزو دي مديشي Lorenzo de Medici (١٤٤٩-١٤٩٢) لَقِب بلوروزو العظيم،
 كان دبلوماسياً و سياسياً، شجّع العلم و البحث و الفنّ و الشعر، و أعتبر عصره

المصير السابق. قائلاً «إن الأسنان، و ليست القوات العسكرية التي اجتاحت منحدرات خنادقه و متاريسها»^(٤٥).

و ابتكر ليوناردو دافنشي Leonardo da Vinci سفوداً متحركاً بصورة دائرية. و ذكر طبأخته الوحيدة «مارتينة» في كتاباته، فكان يرسم لها أنواع الطعام الذي يرغب في أكله، لكي تستطيع شراءه^(٤٦).

أحتلّ «المارزبان» في القرن الخامس عشر محلاً مهماً في الولايم والمناسبات. و لم تَمْضِ مدّة قصيرة، حتى كان «صانعو الحلوى» ينتقلون من قطر إلى آخر ليمارسوا و ينشروا فنّهم. و أصبح لكل مناسبة أو عيد شعار من «المارزبان» يناسب ذلك الاحتفال أو الوليمة، و جزء مهم في إظهار مهارة الطاهي و إبداعه، فكان يجمّد المارزبان مع السكر و ماء الورد ليجعله يشع كالثلج، و كان التذهيب بالأشكال المزينة على شكل أوراق ذهبية له أهمية كبيرة^(٤٧).

و لما كان السكر مرغوباً و باهظ الثمن، كانت تلك المنحوتات المصنوعة من السكر و المارزبان، محدّدة بالملك و النبلاء و الفرسان و رجال الكنيسة. و استغل بمرور الزمن، إبداع «صانعو الحلوى» في توجيهه كرمز من الرموز السياسية. فكتب أحدهم يقول: لم تقتصر التماثيل على المديح، بل كان ينقل كذلك بخبث و براعة توبيخ المهترطين^(٤٨) و السياسيين من

نهاية العصر الذهبي في فلورنس. استقطب أعلام عصر النهضة في الفنّ من ليوناردو دافنشي و مايكل أنجلو و ساندرو بوتشلي، كما ساند العلماء و الفلاسفة الذين درسوا الفلسفة الإغريقية و حاولوا المزج بين فلسفة أفلاطون و المسيحية، من أمثال فيثينو و بولازيانو. كما وطّد علاقته بمحمّد الثاني سلطان الإمبراطورية العثمانية و ثبت الأواصر من الناحية الدبلوماسية و السياسية و التجارية.

T. Eigeland, Arabs, Almonds, Sugar & Toledo, Aramco, vol.47, No.3, (٤٥) May-June, 1996, p.34

A Willan, p.37 (٤٦)

Ann Wilson, Food & Drink in Britain, p.301 (٤٧)

(٤٨) المهترطين/ تعني الهرطقة بمفهومها العام، الشك و مساءلة الرمزيات و المقدسات.

خلال ما ترمز إليه تلك المنحوتات السكرية. و ما بدا كحلوى «المازبان» على شكل قلاع و أبراج و خيل و قرود للعائلة المالكة، تحوّل إلى تماثيل تحمل بين طياتها رسالة تستعمل من قبل الملك أو الأمير لأغراض سياسية. فكان يقدم بعد كل «كورس» عرض من الحلوى، مع نصوص تؤكّد على حقوق الملك و امتيازاته و سلطته، و عن فحوى تلك المنحوتات التي تعتمد في الدرجة الأولى على ندرة المواد المستعملة، التي لا يستطيع غير الملك تقديمها. و في قدرته أن يقدّم إلى ضيوفه طعام جذاب يرمز بعرضه سلطة المضيف و ثروته و قوّته و مكانته فتعطيّه متعة خاصة. و من خلال أكل تلك الرموز التي تمثّل أهمية مقام السلطة، فإنّ ضيوفه يؤيّدونه و يصادقون رسمياً على سلطته^(٤٩).

كان السكر لا يزال من الموادّ الباهظة الثمن، و كان استعماله يدلّ على الغنى و الثروة و المنزلة الاجتماعية. فعندما استقبلت ماريا دي مديشي في قصر البابا في أفنيون Avignon عام ١٦٠١م، أقيمت على شرفها وليمة، و أهم جزء منها هو trionfi di tavola و هي مائدة النصر، بتماثيل من الطيور و الحيوانات، و الأباطرة القدامى و الآلهة المصنوعة جميعها من السكر. حتى إن أحد المدعويين أعلن إن «إيطاليا أمّ جميع الفنون». فقد كان ذلك النوع من الموائد يمثّل ثروة لا بأس بها^(٥٠). و أصبح هنالك تقليد باستعمال السكر كمادة لصنع التماثيل في عصر النهضة و الباروك. Baroque و لم يبق أيّ أثر لهذا الفنّ من التماثيل إلّا المعلومات البيلوغرافية.

كان ابتكار تلك التماثيل لا يرجع إلى الفنان الذي يقوم بتصميمها و الإشراف على تنفيذها، إنّما هو فنّ يعود للبلاط و محصور به، و يبقى إسم الفنان أو طبّاخ الحلويات مجهول الهوية. و كتب عن التماثيل السكرية التي صممت عام ١٤٧٥م لعرس كوستنازو سفورزا و زوجته كاميليا دو

S.W. Mintz, Sweetness & Power, p.89-90

(٤٩)

W. Root, The Food of Italy, pp.39-40

(٥٠)

آرغون في مدينة بيسارو، لكن ليس هنالك أي ذكر للنحات أو الطباخ الذي قام بتنفيذها.

و أول ذكر لأسم صانع مثل هذه التماثيل هو «بيetro تاكا Pietro Tacca»، التي أعطيت لتنفيذها في ورشة شيمبولونا Giambologna في السنين الأخيرة من عمر شيمبولونا و قبل وفاته إذ كان في عامه ٧١ متعباً و مريضاً، لكنه قام بصنع التماثيل السكرية لوليمة عرس ماريا دي مديشي عام ١٦٠٠م. و غالباً ما كان يطلب منه البلاط صناعة هذه التماثيل السكرية لعرس مجموعة من الأمراء و الأميرات. هنالك عريضة من قبل «بيetro تاكا» الذي كان مساعداً لشيمبولونا، يطلب منه دفع مبلغ من المال، ليدفعها بدوره إلى العمال الذين ساعدوه في صنع التماثيل للوليمة الملكية، و لتصليحه عدة تماثيل سكرية. و كان الخبازون مسؤولين عن تجفيف هذه التماثيل في قدور كبيرة.

و يذكر بالدينوشي Baldinucci من أنه كان لا يزال بحوزة «بيetro تاكا» في عام ١٦٣٠م عدد كبير من تلك التماثيل، عندما حدث الوباء في أوروبا في تلك الحقبة. و يقال أن «بيetro تاكا» ذوّب سكر التماثيل بالماء و صنع نبيذاً منه، و زّعه على أعضاء ورشته، كتكريم لهم. إذ كان مهتماً بهم، و قلقاً من أن يهرب أعضاء ورشته من إيطاليا و يأخذون معهم أسرار صبّ البرونز^(٥١).

عصر النهضة و الإسراف

وصل الإسراف و البذخ في المآدب و الولائم التي كانت تقام في إيطاليا إلى درجة رمي الصحون و الملاعق في النهر أمام المدعوين، ليظهروا ثراءهم. لكن بعد الانتهاء من الوليمة، كان الخدم يقومون في التقاط الصحون و الملاعق من شبكة وضعت في النهر. ممّا أدى ببعض الكتاب

K. Watson, Sugar Sculpture for Grand Ducal Weddings from (٥١) Giambologna, pp.20, 23-26

إلى الاحتجاج على هذا الإسراف، و البُطنة في تناول الأطعمة. كما ظهرت عدة مصنّعات جديدة للمائدة في عصر النهضة، على موائد الأرسقراطيين في إيطاليا و فرنسا، لكنها لم تبدل البنية الأساسية في المائدة. مثال واضح على ذلك nef^(٥٢) التي تحتوي على المملحة التي تصنع من الزجاج و الفضة و الذهب حسب ثراء الشخص، فكانت ترمز إلى منزلة القائم بالوليمة. و توضع هذه المصنّعات على مسافة معينة بين واحدة و أخرى. كانت nef أفخر ما يوضع في العصر الوسيط و عصر النهضة على المائدة، التي كانت على شكل سفينة مصنوعة من الفضة أو الفضة المذهبة. و يشتمل هذا العرض على السكين و المعلقة و الفوطة لضيف الشرف في الوليمة^(٥٣).

و ذكر مونتاني خلال زيارته الى روما عام ١٥٨٠م عن «حاوية الملح»: «أنا أمام أولئك الذين يريدون أن يسبقوا عليهم تقديراً خاصاً، فيجلسوا بجانب الرئيس أو أمامه. حيث وضعوا مربعاً كبيراً من الفضة تنتصب فيه الممالح nefs، بنفس الطريقة المتبعة في فرنسا لتقدير العظماء. فوقها المناديل المطوية أربع طويات، بداخلها الخبز و السكين و الشوكة و المعلقة»^(٥٤). من الفنانين المشهورين الذين صمموا nef النحات الإيطالي بنفيتو شليني^(٥٥). إلى الملك فرنسيس الأول، لكنه صنع مملحة تختلف عن شكل السفينة

(٥٢) Nef: كان من الأدوات التي توضع على طاولة الطعام في العصر الوسيط و عصر النهضة هو «المملحة أو حاوية الملح nef كانت على شكل اسطواني في البداية، و تطوّرت في بيوت النبلاء في القارة الأوروبية، فأصبحت على شكل سفينة، بداخلها حاوية صغيرة للملح، و يضاف لها في بعض الأحيان دواليب، فتدفع بسهولة من مكان إلى آخر على الطاولة. كانت تقمّ صنعتها المتقنة و ثمنها من قبل الحاضرين، و في الوقت نفسه يستطع الضيوف أن يضيفوا الملح لطعامهم (M. Visser, The Rituals of Dinner, p. 158)

(٥٣)

B. Wheaton, p.5

(٥٤)

A. Willan, p.40

(٥٥) ولد بنفيتو شليني Benvenuto Cellini في مدينة فورنسا (١٥٠٠م - ١٥٧١م) من عائلة ميسورة، كان والده يملك أراضي و يصنع الآلات الموسيقية، لكن أتجه ابنه إلى

المعتاد عليه في تلك الحقبة. إذ صمّمها على شكل الإله نبتون، إله البحر في الأساطير الإغريقية مواجهاً إلهة الأرض. لأنّ تصميم المملحة الذي قدّمه شيليني كان يختلف عن التصميم المألوف، فتخلص منها القصر بمجرد وفاة الملك فرنسوا الأول^(٥٦). ولم توضع هذه المملحة ثانية على المائدة، لأن شكلها يختلف عن الشكل المألوف والمعتاد. إذ أعتبر استعمال تصميم المملحة على شكل سفينة يتناسب أكثر من شكل إله البحر.



مملحة على شكل سفينة

الدراسة عند صانع ذهب، فأصبح بارعاً في صناعة المدايا الذهبية والفضية، كما برز في النحت والرسم والموسيقى. كان من أول الفنانين الذين كتبوا قصة حياتهم وسجل مغامراته. أصبح عضواً في الاكاديمية الايطالية للفنون عام ١٥٦٣ كانت حياته عبارة عن الهرب من مدينة الى أخرى، أما بسبب أخذ الثأر أو بسبب سلوكه، إذ كان مثلياً، ولكن كان لعلاقاته الواسعة مع المسؤولين في السلطة والكنيسة، أثر في إنهاء مدة نفيه أو سجنه أو حتى من عقوبة الاعدام عندما قتل عشيق زوجته.

B.Wheaton, p.5, P. Montagne, p. 93

(٥٦)



المملحة التي صممها شليني
للملك فرنسوا الأول

كما لم تستعمل المزهريّة الكبيرة التي صمّمها شليني لطاولة طعام البابا، لكي ترمى فيها عظام الدجاج و قشور الفاكهة بدل رميها على الأرض، بل ظلّت تزَيّن المائدة فحسب، و استمرّوا في رمي العظام على الأرض^(٥٧).

كان لعائلة المديشي في القرن السادس عشر، تأثير بالغ على حياة البلاط في أوروبا عامة، و على فنّ الطبخ. إذ رفع الطباخون الإيطاليون الطبخ لدرجة الفنّ في عصر النهضة، و هيمنت عائلة المديشي على أسلوب هذا الفنّ^(٥٨).

و كتب عن الاسراف و التبذير الذي هيمن على الوليمة التي أقيمت على شرف جوليانو دي مديشي (١٤٧٩-١٥١٦م) من قبل أحد نبلاء روما في ساحة الكايتول. و دعي إليها عشرون ضيفا، جلسوا جميعهم حول المائدة المرتفعة قليلا عن الأرض/Dais، ليتمكن العامة من الناس مشاهدتهم. عندما وصل الضيوف، وجدوا أمام كلّ ضيف منديل من قماش الكتان الرقيق الجيد. بعد أن جلب الماء المعطر لغسل الأيدي، فتح الضيوف مناديلهم و إذ بطيور ملفوفة بها، أخلوا سبيلها و أخذت تثب حول المائدة.

كانت الولايم في إيطاليا تبدأ بالحلوى المكوّنة من المارزبان و البسكويت

R.Tannahill, p.230

(٥٧)

J.F. Revel, p.117

(٥٨)

و كعك الصنوبر و أقداح من الكاستر و النييذ. أما الكورس الثاني فكان يحتوي على طبق كبير من الطيور المشوية المختلفة التي طبخت و أعيدت بريشها واقفة على أرجلها، إضافة إلى طبق كبير ذهبي اللون يحتوي على غزال و كبش مطبوخين ثم أعيد إليهما جلداهما. ثم تجلب كورسات أخرى تشبه سابقتها من اللحوم المختلفة و الفطائر، ماعز بصلصة خضراء تشبه المراعي، أو طبق على شكل حديقة من الياسمين، وضع بوسطه عقاب و طيور مغطاة ببرميل خشبي، و عندما رفع غطاء البرميل هربت الطيور محلقة في الجو. كان يقدم عدد كبير من أنواع اطباق الطعام، لإثارة دهشة الضيوف .

كما كان النييذ يوزع على المدعوين بوفرة الطعام، فعلق أحد المؤرخين على تلك الوليمة التي أقيمت لجليانو دي مديشي «إن من كثرة ما قدم للضيوف من مآكل أخذوا يوزعون ما يقدم لهم على المشاهدين الجالسين حولهم في الساحة، و بعد أن شبع المشاهدون من كثرة ما رمي لهم من الأطعمة المختلفة، ملئت ساحة الكايتول الجميلة بالأطعمة... و بعدها قدمت الخلال المعطرة لتنظيف الأسنان». و استمرت مفاجأة الضيوف و إثارة الدهشة في الاحتفالات الكبيرة و مناسبات الزواج. خرج في إحدى المناسبات عام ١٤٣٣م في مدينة ليل Lille، ثمانية و عشرون شخصاً من فطيرة كبيرة، و قاموا بألعاب متنوعة. كما نقل حوت كامل إلى قاعة الاحتفالات في حفل زواج تشارلس الجريء عام ١٤٦٨م^(٥٩).

و نقل جيوفاني دي مديشي/ الذي أصبح البابا ليو العاشر، روحية و تذوق الطبخ من ضفتي نهر التير في روما إلى فرنسا. فقد جلبوا معهم طبّاخين من إيطاليا، في زواج كاترين دي مديشي من هنري الثاني عام ١٥٤٧م و زواج ماري دي مديشي من هنري الرابع عام ١٦٠٠م. و استفاد الطباّخ الفرنسي من خبرة الطباّخين الإيطاليين. و يعتبر هذا الحدث أحد الأسباب الرئيسة في تحسين أسلوب الطبخ في فرنسا، و ظهور ما يسمّى «بالمطبخ

الراقي» في القرن السابع عشر^(٦٠).

ففي عصر الملك هنري الرابع (١٥٥٣-١٦١٠م) كان المطبخ الفرنسي لا يزال في بدايته. و أثر الطبخ الإيطالي على الملك، لأنه تربى في طفولته في الريف، فكان بطبيعته يحب الطعام الجيد. و اعتبر الطباخون الإيطاليون في تلك الحقبة، أمهر طباخي العالم. و أعلن الملك هنري الرابع أنّ فرنسا تحتاج إلى «دجاجة في كل قدر»، لكي تصبح موضع فخر، و ذلك لندرة الدجاج في تلك الحقبة.

علّم أولئك الطباخون المتمرسون من إيطاليا حرفة الطبخ للطباخين الفرنسيين. و تغلغل الرقي الذي حدث في المطبخ الإيطالي في عصر النهضة، و أثر بدوره على المطبخ الفرنسي. كما أثر على الفنّ و الأدب. و ظهرت لائحة الطعام/ menu التي كثرت فيها لحوم الطيور المختلفة، و قلّ فيها ذكر اللحوم الأخرى و الخضراوات^(٦١).

عصر النهضة و الكتاب

معظم الذين اهتموا و كتبوا عن الطعام في تلك الحقبة، لم يكونوا من الطباخين الممتهنين، و إنما أدباء و مفكرين من الذين كان لهم دور مهم في فرنسا، حيث جمعوا في كتاباتهم بين الطعام و الصحة. من بين هؤلاء الكاتب الفرنسي فرنسوا رابليه Rabelias، الذي درس الطب في مونبيلية. كان ذا ثقافة متنوعة، له معرفة في القانون و الطبّ و الأدب و اللاهوت و الطهي و التاريخ و النبات و الفلك. و اقتبس من عشرات المؤلفين القدامى.

قام رابليه بثلاث رحلات إلى روما، قرأ الأدب القديم، و أطلع على نظريات الكتاب القداماء المتعلقة بالتغذية و الصحة، خاصة كتب جالينوس Galen و كاروم Carum. و أهتمّ بالزراعة و طلب منه سيده خلال إحدى

Revel, p.119, B. Wason, p. 178

(٦٠)

B. Wason, p.178, P. Montagne, pp.298-299

(٦١)

رحلاته إلى روما أن يفشّ له عن بذور لِسْلَطَة/ مثل الرشاد و الخسّ. أما معلوماته عن المائدة فكانت غزيرة، ترجع إلى الخلفية الغنية بتجاربه الخاصة. و نجد من خلال كتابه رحلات غارغانتويا و بانتاغرويل Cargantua et Pantagruه، الذي صدر عام ١٥٤٧م، من أن المطبخ الفرنسي ما يزال في جوهره مطبخ العصر الوسيط، معتمداً في استعماله على التوابل و السكر بكثرة. ذكر رابلية عدداً كبيراً من أنواع الفاكهة المجفّفة التي تزيد على السبعين نوعاً، و أنواع أخرى غريبة عن الطبخ الغربيّ مثل طبخة الكُشْكُس المغربية، ربما تمتع بها عندما زار روما، إذ كانت تلك الأكلة منتشرة في روما آنذاك^(٦٢).

ذمّ راييه الإسراف في تناول الأطعمة، خلال حكم الملك فرنسوا الأول، و اعتبر تعلّم و ممارسة طبخ ما كان يؤكل في عصر الإغريق و الرومان ضرباً من الجنون. إذ جلب أورسيا من القسطنطينية أعمال الكاتب أثيناوس إلى إيطاليا عام ١٤٢٣م و اعتبر بعض علماء عصر النهضة كتاب أثيناوس «مائدة الحكماء»، ذو علاقة بـ«كتاب الطبخ»، لذوّاقة الطعام الروماني «أبسيوس»، الذي عاش في القرن الأول. و كتاب أبسيوس هو الكتاب الوحيد عن الطبخ، الذي وصل حركة الإنسانيين في عصر النهضة عام ١٤٥٥م.

فيذكر راييه عن الذوّاقة و علماء عصر النهضة: «يبدأون حديثهم اليومي عن فضائل و طبيعة المواد التي تقدّم لهم، من الخبز و النبيذ و الماء و الملح و اللحم و السمك و الفاكهة و النباتات الجذرية و الأعشاب و ما يخلط معها.. ثم يستشهدون بمقاطع من كتب الإغريق و الرومان، و في بعض الحالات، يجلبون تلك الكتب معهم إلى المائدة، ليتأكّدوا من صحة ما يستشهدون به»^(٦٣).

و استمر النقاش عن العلاقة بين الغذاء و السلوك. فكان الشعراء و الأدباء

B.K. Wheaton, pp.37-38

(٦٢)

T.S. Peterson, Acquired Taste, p. 50

(٦٣)

يحتفون بالبصل و الثوم و الجبن و السمك، و يلخّصون تعاليم مدرسة سالرنو عن الصحة. و يدعون إلى الاعتدال و ضبط النفس، بدل الإسراف و الإفراط في تناول الطعام. كان كتاب القرن السادس عشر يطيلون الجدل، ليعرضوا معرفتهم المكتبية، و في بعض الأحيان، يصبح موضوع الطبخ و المائدة نقطة الانطلاق لمحاولات أدبية جديدة.

كانت معظم الكتب التي صدرت في عصر النهضة، تمزج بين الطبخ و الصحة و الكيمياء. و اعيدت ترجمة معظم الكتب و النصوص الأخرقية التي اكتشفت في تلك الحقبة، فكوّنت تلك النصوص القاعدة لكتابة عدد من الكتب، خاصة القصيدة المشهورة بأسم «The Regimen Sanitatis Salernitanum»^(٦٤) التي ألفت في نهاية القرن الحادي عشر، لكن استمر انتشارها حتى القرن السادس عشر و السابع عشر.

و من الكتاب الذين اشتهروا في القرن السادس عشر هو دّلا پورتا Della Porta، بكتابه عن السحر الطبيعي Natural Magick و كتاب الفيلا The Villa، الذي جمع فيهما أفكار الكتاب القدامى عن الزراعة. كما نصح الملوك في مواضيع تتعلق بالصحة و الكيمياء^(٦٥).

و كتب الطبيب «جان باپتيست برورين Jean - Baptiste Bruyerin» عن تاريخ الطعام الفرنسي و الصحة، معتمداً على كتابات ابن رشد، خاصة كتاب De Virbus Cordis. و دعي إلى بلاط فرنسوا الأول، ثم أصبح الطبيب الخاص لهنري الثاني.

(٦٤) The Regimen Sanitatis Salernitanum قصيدة كتبت في القرن الثاني عشر، منهم من يعتقد أنها كتبت في منتصف القرن الحادي عشر، تعرف بـ «زهرة الحب» و المؤلف مجهول، كانت لا تتخطى ٣٦٤ بيتاً لكن أضيف لها بمرور الزمن إضافات حتى وصلت إلى ٣٥٢٦ بيتاً. ترجمت إلى أربعين لغة، و انتشرت في العصر الوسيط لسهولة حفظها ك شعر، و ليس من الأكيد من أنها ترجع إلى مدرسة سالرنو الشهيرة في الطب رغم الاسم. قسّمت حسب تقسيم جالينوس: الهواء و الطعام و الشراب و النوم و المشي و الحركة و الراحة و الأحلام و المزاج... الخ.

T.S. Peterson, pp.49,51, B.K. Wheaton, pp.38-39

(٦٥)

كان عدد كبير من أولئك الرجال أطباء، لكن كتاباتهم يجب ألا تعتبر طبية فحسب. فقد اشتركوا مع كتاب الحركة الإنسانية، و غالباً ما كانوا يسافرون بصورة واسعة، يشتررون الكتب أو يطلبونها من بعضهم البعض. كانت لهم معرفة جيّدة بالنصوص القديمة التي تغدّوا بها منذ نعومة أظفارهم، كما كان لهم تأثير كبير على ما يأكله الناس من الأطعمة. واحتجّ جان-باپتيست پرورين بأعلى صوته عام ١٥٦٠م ضد الإسراف و البذخ في تناول المآكل، كان يقول لأصحابه: « إنهم يأكلون ببذخ و إسراف، أكثر من المسلمين أنفسهم»^(٦٦).

و اختزل مونتاني جوهر المطبخ الجديد، هو الاهتمام في التفاصيل و التوازن و التناسق في المواد، و أدى هذا النوع من الطبخ بدوره إلى نهاية ولائم العصر الوسيط التي كانت معتمدة على العرض أكثر من الطعام.

كما كان الطباخ الفرنسي يشعر بأهميّة الدور الذي يقوم به و العبء الملقى على عاتقه من قبل المجتمع، فكان يعرف منزلته في ذلك المجتمع، الذي يحاول أن يسخر من إنجازاته. و غالباً ما كان عرضة للإستهزاء من قبل معاصريه، و سخرية الكتاب. مثال على ذلك الكاتب و الفيلسوف الفرنسي مونتاني، الذي نقل حديث طباخ جلبه الكاردينال الإيطالي كرافا Caraffa إلى فرنسا: « سألته عن عمله، و حاولت أن أفهم مسؤولياته، فأجابني بوقار الحاكم، و قدّم لي مناقشة عن علم الطعام، و كأنه يتحدث عن نقطة مهمّة في علم اللاهوت. تجلّت على قسامات وجهه علامات الجد و الوقار، عندما بيّن لي التنوع في الشهيّة. و ذكر عن الشهيّة في مستهل الأكل، و الشهيّة بعد الكورس الثاني و الثالث... و تحدث عن المواد التي تتكوّن منها الصلصة بصورة عامة، ثم وصف لي بصورة مفصّلة طبيعة تلك المواد و تأثيرها. و بحث بالسلطة و أنواعها المختلفة، حسب فصول السنة. و أنهى حديثه بتقديم الأطعمة الباردة أو الحارة، و كيفية تزيينها.

تكلم بجمل غنية فخمة، و لغة رفيعة تستعمل عادة في كتابة تقارير حكومة الإمبراطورية!!»^(٦٧).

و ما كتبه مونتاني من المبالغة في وصف طاهي الكردينال كرافا، ليس بالشيء الجديد. فلم يستطع الطاهي في عصر النهضة أن يتفرد بعمله كما استطاع النحات أو الرسام في تلك الحقبة^(٦٨).

الطباعة و كتب الطبخ

قبل اختراع الطباعة بمئة و خمسين عاماً، لم يكن هنالك غير ثلاث مجموعات متداولة عن الطعام في أوروبا. هي «بحث صغير عن الطعام، و كتاب الطبخ، و إدارة المنزل الباريسي». و عندما اخترع جوهان غوتنبرك Johann Gutenberg الطباعة، في منتصف القرن الخامس عشر، أصبح لها دور مهم في تغيير مفاهيم المجتمع، و أصبح من السهولة الحصول على الكتب و قراءتها، و لم يعد هذا العلم مقتصراً على القلة و الخاصة من الناس التي باستطاعتها أن تجمع بين الناسخ و الطباخ. و لعبت طباعة كتب الطبخ دوراً مهماً في إبراز الاصاله و ملكية أفكار

A. Willan, p.53-54, P. Montagne, p.299, T.S. Peterson, p.48-49, S. (٦٧) Mennell, p.70-71

(٦٨) مثال على ذلك عندما تسلّم الحكم كوسيمو الثالث، بعد ولادة ابنه الثاني، شكّ بإصابة زوجته بمرض السرطان، عندما فحصها الطبيب أكتشف أنه ليس سرطاناً، و طلب أن تسافر إلى فرنسا لتشرب ماء سنت رين، رفض كوسيمو ذلك، و بدأ الصراع بينهما، بالنسبة لإسرافها و خدمها، خاصة بما يتعلق بتصرفها مع أحد الطباخين بصورة غير لائقة. كانت الدوقة واعية بضعف طبّاخها، فكانت تفرح عندما تتحرّش به، فيركض صائحاً بأعلى صوته من جانب إلى جانب آخر من الغرفة، و هي مغشي عليها من الضحك، و عندما كانت تتعب من ذلك، كانت تضربه على رأسه بمخدّتها، فكان يجتني منها تحت سريره، حيث تتبعه بالضرب حتى تتعب عندئذ تجلس على كرسي لترتاح... في إحدى المرات كان الطباخ سكران فأخذ يعربد من كثرة الشرب، فسمعه كوسيمو و نفاه للعمل في مطبخ إحدى السفن، ثم عفا عنه، لكن أدى ذلك إلى انفصاله عن زوجته. (Hibbert, Christopher, The Rise & Fall of the House of Medici, p.294)

الطهي. إذ بدأ يتسّع انتشار المعرفة و بذلك توسّع انتشار الافكار المتعلقة بها. ففي العام ١٥٠٠م، كانت قد أنشئت ٢٥٠ مطبعة في المدن الأوروبية، و طبع أكثر من ٢٠ مليون كتاب في مواضيع مختلفة، و ذلك عندما كان عدد نفوس أوروبا ٨٠ مليون فحسب^(٦٩). و إن النص المكتوب أصبح من الممكن أن يسرّع عملية التغيير و العقلانية. فالطباعة وسّعت التأثير و الزيادة في الانتشار في المشاركة في عملية النقد.

و «أصبحت الطباعة... حافراً للكتاب في نشر ما يكتبون... و تزعمت ألمانيا ميدان النشر في البداية، حيث يلتقي الناشرون و التجار مرتين في العام في فرانكفورت. و تبعها أنتورب و مدينة ليون في فرنسا كمراكز للنشر»^(٧٠).

و حدثت ثلاث تطورات مهمّة بالنسبة لتطوير فنّ الطبخ و تغيير أسلوب طرقة بين منتصف القرن الخامس عشر والسابع عشر، أولاً: إتقان محكم للطعام كجزء من احتفالات البلاط. ثانياً: اهتمام الطبقة المثقفة و المتعلّمة بالغذاء. و ثالثاً: ساعد اختراع الطباعة على نشر كتب الطبخ.

و ما قامت به الطباعة خاصة في كتب الطبخ: فقد قطعت الاعتماد التام على نقل معرفة الطبخ و المهارة على التدريب و العلاقة المباشرة بين «الأسطة» الطاهي و تلميذه من خلال التقليد الشفهيّ، و جعلت آفاق التعليم أوسع. و انتقلت وصفات الطعام إلى نص مطبوع يخضع للنقاش و النقد. و أصبح عنوان الوصفة و شكلها يتماشى بما تحويه من مواد. و بمجرد طبع هذه الوصفات أصبحت معرّضة للتجربة التي تؤكّد تمحيصها أو تعديلها. و ظهر من خلال كتب الطبخ ثقافة الطهي من قبل طهاة متعلمين، أصبحوا النخبة في خدمة الطبقة الراقية. كما كانت بداية انتقال المهنة بالنسبة للطبخ و الطباخين من مهنة «غير محترمة» تمثّل العالم

Mennell, Stephen, Plagiarism And Originality- Diffusionism in the (٦٩) Study of the History of Cookery, PPC. No. 68, PP.30- 31

Durant, The Reformation , Part: VI, p.784

(٧٠)

الوضيع إلى مهنة بدأت تجد حيزاً لها و مكانة أرفع في المجتمع^(٧١).
 طبع أول كتاب عن الطبخ عام ١٤٨٥م بأسم مستعار. و كثرت طباعة
 و نشر المخطوطات عن الطبخ التي كانت متداولة في القرون السابقة.
 و بدأت تطبع نصائح صحيّة عن الطعام بصورة مجدية مع كتب الطبخ. أخذ
 الكتاب يركّزون في كتبهم على الناحية الجمالية لاستمالة قرائهم. و بما أن
 معظم الطباخين يجهلون القراءة و الكتابة، لكن رؤساءهم و أسيادهم
 ألهموا بعض الطهاة في تطوير و رفع مستوى المطبخ و المائدة. فبدأت
 المطابع تطبع كتب الإغريق و الرومان، مما أدى إلى انتشار أوسع لقراءة ما
 كتب في تلك العصور، و شملت كتباً عن الطبخ و الزراعة. ممّا جعل
 خبراء الزراعة يقدمون نصائح، لرفع مستوى الزراعة و تربية الحيوانات^(٧٢).
 كانت كتب الطبخ من أول الكتب التي استفادت من التقنية الجديدة، و أول
 كتاب طبخ في نورمبرغ هو «سيد المطبخ "Kuchenmeisterei" في عام
 ١٤٨٥م الذي أعيد طبعه (٥٦) مرة. و تبعه كتب طبخ طبعت في لغات
 متعدّدة في أوروبا بعد ذلك. لكن يذكر عالم الاجتماع مينل Menell أن:
 «علينا أن نكون حذرين بين ما يطبع من كتب طبخ و ما يحدث في المطبخ
 و غرف الطعام. إذ لم يؤثر القرن الأول لاختراع الطباعة إلا في زيادة
 أنتشار النصوص السابقة التي كانت متداولة»^(٧٣). و معظم كتب الطبخ التي
 طبعت كانت باللغة العامية و ليست باللغة اللاتينية، ممّا يدل على أنّها
 كتبت من قبل أصحاب المهنة إلى ممتهمي حرفة الطبخ.

١- كتاب پلاتينا Platina -De Honesta Voluptate et Valetudine

إنّ طباعة الكتب باللغة العامية لا يعني ذلك أنه لم تطبع كتب عن الطبخ
 باللغة اللاتينية. كان أول كتاب طبخ عن الطبخ باللغة اللاتينية من قبل
 المؤلف پلاتينا. و هو أسم مستعار، لشخص يدعى بارتولوميو ساجي

Mennell, Plagiarism And Originality, pp. 31-32

(٧١)

Wheaton, p.27

(٧٢)

S. Mennell, All Manners of Food, p. 65

(٧٣)

Bartolomeo Sacchi عاش بين عامي (١٤٢١ - ١٤٨١م) و عرف بكونه من الإنسانيين. كان موظفاً يقوم في تقديم خلاصة لأقوال البابا، والمسؤول عن مكتبة الفاتيكان. لكن عندما أتبع البابا بول الثاني سياسة تقليص عدد السكرتارية في الفاتيكان، استغنى عن خدمات ٥٨ شخصاً. كان جوابه مهاجمة البابا، فسجن و كتب كتاباً عن حياة الباباوات، صور البابا بول بصورة غير محببة. عُفي عنه بعد بضعة أشهر، ثم سجن ثانية عندما اتهم مع بعض أعضاء من الأكاديمية من أنهم يقومون بمؤامرة لخلع البابا، على أثر ذلك أصدر البابا بول الثاني مرسوماً بحل الأكاديمية باعتبارها عشاً للهرطقة، و منع تدريس الأدب الوثني في مدارس روما^(٧٤). فكان هنالك صراع بين الأكاديميين الإنسانيين المسيطرين على جامعة روما، الذين تأثروا بالأدب الإغريقي و في المقابل المحافظين.

و كتب الكاتب أندرو دالبي عن كتاب De Honesta Voluptate et Valetudine أي «المتعة الشريفة و الصحة» لقد «أعطى هذا العنوان الذكي انطباعاً من أن الصحة نتيجة التمتع في الطعام، كما جعلنا نفكر أن هنالك متعة خارج غلاف الكتاب و هي متعة غير شريفة... و لو قرأنا أحد أعماله غير المشهورة Contra Amores ضد الحب، الذي نشر عام ١٤٧١، لوجدنا أن پلاتينا لم يكن في شبابه ضد متعة الجنس، بل اتهم من أنه كان يقضي ليليه في المواخير، بصحبة عاهرات اشتهرت أسماؤهن في عصر النهضة»^(٧٥). و ذكر في كتابه عن النساء أو العشيقات، إسرافهن في طلب المأكولات، كالحمل الرضيع و الدجاج السمين، و القطا و الأوز و الحمام و الأرنب، و جميع هذه اللحوم تعتبر «حارة المزاج». كانت بعض هذه المأكولات غالية الثمن، تساعد على الشبق في مفهوم العصر الوسيط و عصر النهضة. «ثم ينتقل إلى الخسّ و الجرجير و المحار التي

W. Durant, The Renaissance, Part: V, pp.392-393

(٧٤)

Dalby, Andrew, Platina, Brantome & The Female Libido, PPC.77 2004, (٧٥) P.132

يعتبرها تثير الجنس و الشبق... و الهليون الموجود دائماً على المائدة، الذي يشبه قضيب الذكر، و يذكرنا دائماً بالشبق»^(٧٦).

كان لبلاتينا تأثير كبير في إيطاليا و بلاط روما، و من المشهورين في القرن السادس عشر، و الشخصيات المهمة في الحركة الإنسانية في فلورنس و روما. و لأنه لم يكن طبّاحاً ممتهاً بل رجلاً مثقفاً، ف شعر بالإحراج في أن يكتب عن موضوع لا يزال غير محترم في نظر المجتمع. لذا برّر كتابته هذا الموضوع « لكي يساعد الذين يرغبون في أن يحيوا حياة صحيّة، و يتمتعوا بلذة المائدة من غير خرق أصولها، و ليس أولئك الذين يبحثون عن البذخ و الاسراف». و نظّم الكتاب في عشرة فصول، الفصول الخمسة الأولى عن الأطعمة الصحية و المعيشة المعتدلة في الأمور، و بحث في الفصول الخمسة الأخرى عن أنواع الطعام^(٧٧). و أحتوى الكتاب على وصفات الطعام للطاهي مارتيو Martino الذي كتبه بلغة عامية، و ترجمه بلاتينا إلى اللغة اللاتينية. و هي لغة الكنيسة و المثقفين و لغة الدبلوماسية، و أصبح من أكثر الكتب رواجاً. و كتب بصورة فنية، فنال إعجاب معاصريه.

أدى كتاب بلاتينا «المتعة الشريفة و الصحة» خدمة كبيرة في القرن السادس عشر، و أكد على صفات السلوك الجيد و التصرف اللائق، و هو فنّ العيش و الجلوس حول المائدة. و ركّز على الاعتدال في الطعام و كبح جماح النفس في الحياة. كان له أثر كأثر كتاب «The Courtier» رجل البلاط» عن فنّ المعيشة و الإتكييت و المجاملة، للمؤلف الإيطالي كاستيليون^(٧٨).

Ibid.134- 135

(٧٦)

L. Beck, Praise is Due Bartolomeo Platina, p. 248, Riley, Gillian, (٧٧) Platina, Martino and their Circle, Oxford Symposium , 1995, p.214, A. Willan, p.23

(٧٨) بلادسار كاستيليون Castiglione (١٤٧٨-١٥٢٩) كتب كتابه في بلاط أوربينو Urbino، كان ابن الكونت كريستوفرو كاستيلون، في مانتوا Mantua، عاش في بلاط ميلان، و سحر بدمائة أخلاقه و اطلاعه، كان رياضياً، مطلعاً على الموسيقى و الفنّ، عندما توفي والده طلبت منه والدته أن يتزوَّج فرفض، و انتظرت والدته سبعة

أصبح كتاب پلاتينا مشهوراً، و ظلّ الطلب عليه لمدة طويلة من الزمن، فأعيد طبعه ست عشرة مرة باللغة اللاتينية، و ساد بين الناس الدعابة أو النكتة عن انتشار كتابه بين القراء منذ الطبعة الأولى عام ١٤٧٥م، فقيل عنه: « أصبح لپلاتينا قراء يقتنون كتبه أكثر من قراء أفلاطون»^(٧٩).

حتى إنّ الكاتب الفرنسي الكسندر دوما، كتب عن كتاب پلاتينا: «إنّ اكتشاف لون جديد من أنواع الطعام، أهمّ من اكتشاف نجمة جديدة، و ما الذي سيفعله الرجل بالنجوم، فعنده ما يكفيه منهم». و هو إشارة مديح إلى كتاب پلاتينا^(٨٠).

شمل كتاب پلاتينا مقتطفات من سقراط كقوله المشهور: «علينا أن نأكل لنعيش لا أن نعيش لنأكل»، كما أورد ملاحظات عن التاريخ الطبيعي للنباتات و الحيوانات و الصفات التي تحميها أو تدمرها، معتمداً بذلك على الكتاب الكلاسيكيين مثل: «پلني Pliny» و «كولوملا Colemella» و ابن رشد.

إن أهمية كتاب پلاتينا في أنه قدّم خدمة كبيرة للطعام، من موقف الرجل المتعلّم الذي ينظر إلى ذلك الموضوع بصورة جدّية من موقع الصفاة. فقد أكد على فنّ العيش و تنظيم المائدة، و السلوك الجيّد حول مائدة الطعام. و ساعد في استعماله الكثير من الأمثلة الكلاسيكية على جعل الحديث

عشر عاماً حتى تزوّج. رغم أنه كان يكتب برشاقة عن الحب، ثم أنتقل إلى بلاط أوربينو، و ظلّ حتى وفاة الدوق. توفيت زوجته عندما كان سفيراً في روما في زمن البابا ليو العاشر. حزن على وفاتها، و بدأ في كتابة كتاب «رجل البلاط The Courtier» الذي كان غرضه من كتابته، تحليل الأسباب التي تنتج السلوك الذي يميّز الجنتلمان. فسجّل النقاش الذي كان يدور في بلاط أوربينو، و استعمل أسماء الأشخاص من الرجال و النساء الذين استمع إلى أحاديثهم و شعورهم المتفكّة مع شخصياتهم. قبل وفاته بعام واحد طبع كتابه عام ١٥٢٨م، و ترجم بعد عشر سنوات للفرنسية، و ترجم إلى اللغة الانكليزية في عام ١٥٦١م (B. Castiglione, The Book of the Courtier)

L. Beck, p.248

(٧٩)

L. Beck, p.240

(٨٠)

و النقاش عن الطعام و المائدة كالحديث عن الأدب و الشعر. و قلّما كان يبحث الطعام و الأكل من قبل الكتاب في تلك الحقبة، و لم تكن حتى الكتابة عنه وافية المعلومات في بداية القرن السادس عشر. و يعطي الكتاب فكرة عن تقنية الطبخ من حيث الطبخ البطيء و سلق البيض بالماء المغلي و عمل اليخنة أو المرق التي تحافظ على عصير اللحم مع نكهة الطعام بطريقة معتدلة^(٨١).

٢- كتاب الطباخ مارتينو Martino

قبل أن يكتشف مخطوط الطبخ للطباخ مارتينو في مكتبة الكونغرس، عام ١٩٣٠م باللغة الإيطالية، لم يكن له ذكر إلا في كتاب پلاتينا، حيث نسب پلاتينا أنواع الطعام إلى رئيس الطباخين مارتينو، التي بلغ عددها مئتين و خمسين نوعاً^(٨٢).

و من خلال كتاب پلاتينا، عرف أن مارتينو كان مسؤولاً عن مطابخ الكاردينال لودفيكو تريفيسان Ludovico Trevisan الذي اشتهر بولائمه. فكانت منزلة لودفيكو و سلطته بمنزلة و سلطة أمير. و لما كان يعمل عند البابا، فكان مسؤول عن ستّ مئة موظف، و عن تنظيم الدعوات و الولايم الرسمية، و التسلية و الاحتفالات التي غالباً ما كانت تقام في الهواء الطلق. اشرف مارتينو على كثير من تلك الولايم و الاحتفالات، بالرغم من بساطة طبخه، بالقياس إلى ما كان يقدم من مآكل في تلك الحقبة. و تأثر مارتينو بأسلوب الطبخ السائد في فلورنس آنذاك الذي تغلب عليه البساطة.

وأهمية مارتينو، أنه أوّل طبّاخ إيطالي سجّل أنواع الطعام المختلفة بين عام ١٤٥٠-١٤٧٥، حيث نجد تأثير المطبخ العربي واضحاً في مآكله و وصفاته. لم يهتمّ بالحساء و الشوربة، إنما فضّل أن تحتوي على قطع من اللحم، أو على طيور بكاملها في المرق. و طبخ الخضراوات من دون

J. Revel, p.118, T.S. Peterson, p.51, S. Mennell, p.70

(٨١)

L. Beck, pp.240,242, B.K. Wheaton, p.35, A. Willan, p.23

(٨٢)

تقطع أو فرم، بل تقدّم مقلية بعد رش الجبن المبروش عليها. و خفف من استعمال التوابل، لتغطية طعم المآكل، أو خلطها بعضها البعض من غير تمييز. و حاول مارتينو أن يحافظ على نكهة الطعام بمفردا بالطبخ المتقن و المعتدل في استعمال المواد^(٨٣).

كانت إيطاليا بصورة عامة و البندقية بصورة خاصة، على اتصال دائم بالعرب و المسلمين من خلال تجارة التوابل و الحروب الصليبية، و ترجم العلماء الإيطاليون عدة رسائل عن الطعام و الطب إلى اللغة الإيطالية. إن تأثير المطبخ العربي على مارتينو واضح من خلال استعماله بكثرة للسكر و رشه على الأطعمة.

فمارتينو هو أول من استعمل السكر بكميات كبيرة، في طبخ أنواع أطعمة حلوة المذاق. و استعمل التوابل، و إضافة الزبيب و الأجاص إلى الصلصة، و اليانسون و الرز و التمر و الرمان و النارج، و جميعها تنسب إلى احتلال العرب صقلية و أسبانيا.

إن أهمية كتاب مارتينو أنه كتب من قبل طبّاح متمرّس، فأهتم بالتفاصيل و الدقة، و أعطى تعليمات مفصلة، كما ذكر الأسباب خلف تلك التعليمات. لذلك يعتبر كتابه بداية المطبخ الجديد، فلم يتبع ما كان قائماً عليه المطبخ الأوروبي في العصر الوسيط^(٨٤).

أهمّ ميزات الكتاب:

أولاً: فهمه مواد الطبخ فهم عملي. ثانياً: معرفته لأنواع الطبخ في أنحاء مختلفة من البندقية إلى روما، يدلنا على تكوين مطبخ إيطالي ذي أسلوب معين في تلك الحقبة. ثالثاً: تركه الأسلوب المتعارف عليه في الطبخ، من طحن المواد و طبخها كالمرق. رابعاً: طبخه للخضراوات كاملة أو مقطّعة مع الجبن أو مقلية، و لم تستعمل هذه الطريقة في أوروبا إلا بعد مدة طويلة من الزمن. خامساً: قلل من استعمال التوابل و حاول المحافظة على

S. Mennell, p.70

(٨٣)

A. Willan, p.27

(٨٤)

طعم المواد كما هي. سادساً: استعمل السكر بكثرة في عمل الحلوى مثل اللوزية و غيرها، بينما كان السكر يستعمل كتابل في عصره كالمالح. سابعاً: البساطة في الطبخ، و هو أسلوب طبخ فلورنس، التي كانت قائدة لجميع الفنون حتى نهاية القرن الخامس عشر^(٨٥).

٣- كتاب (Opera) للطباخ/ الشيف بارتولوميو سكاپي Scappi Bartolomeo



الطباخ/ الشيف بارتولميو سكاپي

كانت أهمية سكاپي في الطبخ في عصر النهضة، كأهمية مايكل أنجلو في الرسم و النحت. أشتهر الطباخ/ الشيف بارتولوميو سكاپي بين عامي ١٥٤٠-١٥٧٠ و اعتبر كتابه «أوبرا Opera» أي «العمل»، فتحاً جديداً في جمال الطباعة و طريقة العرض، و الأناقة و تقنية عصر النهضة. فلم يظهر كتاب بهذه الدقة حتى منتصف القرن الثامن عشر، فهو أول كتاب فسّر بدقة الطبخ من خلال رسوم توضيحية للمطبخ المثالي.

لم يكن الطبخ قد استقلَّ استقلالاً تاماً في عصر النهضة، فكان سكاپي يتلقى واجباته و توجيهاته من قبل الحاجب. لذا يصرّ و يؤكّد سكاپي باستمرار على إن الحاجب يجب أن يكون له معرفة بالطبخ، و يقصد بذلك من أن الدائرتين مرتبطتان، خاصة عندما نتعرف على واجبات الحاجب من خلال كتاب الحاجب كريستوفور دا مسيسبك *Cristoforo da Mesisbug* مؤلّف كتاب بنشتي *Banchetti* عام ١٥٤٨م، الذي كان حاجباً ناجحاً لدرجة مُنِحَ لقب النبالة.

كتب «سكاپي» عن أسلوب الخدمة و تقديم الطعام حول المائدة، و طرق الطبخ التي يتبعها بالتفصيل. و هو أوّل من استعمل كلمة *credenza* أي نصف الطاولة الجانبية، التي كانت توضع عليها وجبة الطعام الباردة قبل ابتكار «البوفية»، من قبل بيار بوفية *Pierre Buffet*^(٨٦).

تقلّد سكاپي عدّة مناصب، فعمل كرئيس طبّاخين عند الكردينال «كامپيجيو *Campeggio*» عام ١٥٣٦م، و نظّم وليمة على شرف الإمبراطور شارل الخامس. و انتقل بعد وفاة الكردينال، للعمل عند الكردينال كاربي. كان الكردينال كاربي عضواً مهماً لعائلة ثرية، تملك أعظم قصور روما.

نجد من خلال كتابه، أنه أشرف بعد موت كامپيجيو عام ١٥٣٩م على إدارة الاجتماع السريّ، لانتخاب البابا الجديد جوليوس الثالث *Julius III*، الذي استمر لمدة شهرين. كما كان له أهمية خاصّة في مجرى ما يتعلق بمهنته. فيصف كيف كان كل كردينال يجلب معه طبّاخه و خدمه. و كان عندما يجلب الطعام إليهم من قبل طبّاخهم، يفتّش الطعام تفتيشاً

(٨٦) بيار ألفونسو بوفية *Pierre-Alfonse Buffet* ولد في نهاية القرن السابع عشر و توفيّ منتصف القرن الثامن عشر (١٦٩٢-١٧٥٦) كان جنتلمان و ذوّاقه طعام و مقامر فرنسي. طلب أن يوضع الطعام على طاولة جانبية لكي يكون في استطاعة ضيوفه أن يأكلوا على طاولة القمار من غير إضاعة الوقت في الجلوس حول مائدة الطعام. و لا يعرف عنه شيء آخر، بل اختفى اسمه، لذا هنالك من يشكّ حتى في وجوه.

دقيقاً، كي لا تدسّ ورقة أو رسالة في الطعام، إذ كان كلّ كاردينال معزولاً عزلاً تاماً عن العالم الخارجي. و لما كان كل كاردينال معرضاً للانتخاب، فكان كلّ منهم يعرض ثراه و رفعة ذوقه فيما يتعلّق بأمور المائدة^(٨٧).

كان سكاپي متعلّماً، و بدأ كتابه على شكل حوار بينه و بين تلميذه، و هي طريقة محبّذة لتفسير القضايا الرئيسة في الطبخ. فقسم كتابه إلى ستة فصول، قسم عن طعام المرضى، و آخر عن الأطعمة التي تخصّ الصوم، و قسم خاص بالمعجنات، و فصل عن الأسماك، و فصل عن الدجاج، و فصل عن أنواع اللحوم. و وصف أنواع الطعام بطريقة مفصلة و كاملة و مفسّرة بوضوح تام. كما أهتمّ بنقع الأطعمة بالملح و الخلّ، و الطهي البطيء في قدور مغلقة بإحكام. اهتمّ بالناحية العلمية و الصحية للأطعمة، من خلال تجاربه مع البابا «بيوس الرابع Pius IV»، الذي كان يعاني من عسر الهضم.

يعتبر سكاپي من أوّل طبّاخي عصر النهضة، الذي حاول أن يبحث و يكشف صناعة المعجنات و الحلوى العربية. إذ كان العرب متقدّمين في صناعة المعجنات، حتى في عصر النهضة، إذا ما قيسوا بأقرانهم في العالم الغربي. أثر المطبخ العربي على سكاپي كذلك كما أثر من قبل على الطباخ مارتنو، فطوّر البقلاوة العربية، و حاول طرقاً عديدة مختلفة و تجارب لا تحصى، بعجن العجين بالدهن و طوي العجينة مرات عديدة، و كانت هذه العملية بداية المعجنات المعروفة بـ «Puff Pastry»^(٨٨).

عاش سكاپي في عصر تطوّر فيه الطبخ و ازدهرت فيه لذّة إثارة تذوّق الطعام، و ظهرت نوادي ذوّاقّة الطعام، كـ «نادي كالدرن Calderon». و من بين أعضائه المهتمّين، الرسام الإيطالي «أندرية ديل سارتو Andrea del Sarto» الذي كان يشترك في مباريات تحضير و طهي أشهى المآكل في

Willan, p.38

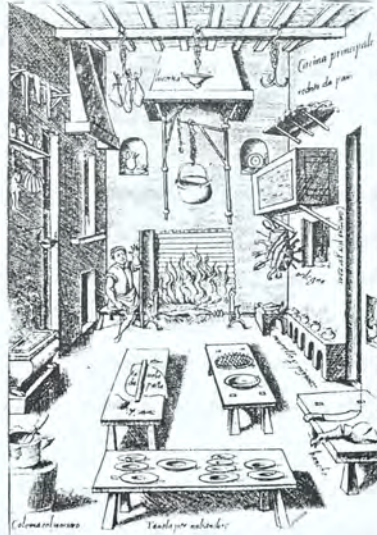
(٨٧)

Ibid. pp.37-39

(٨٨)

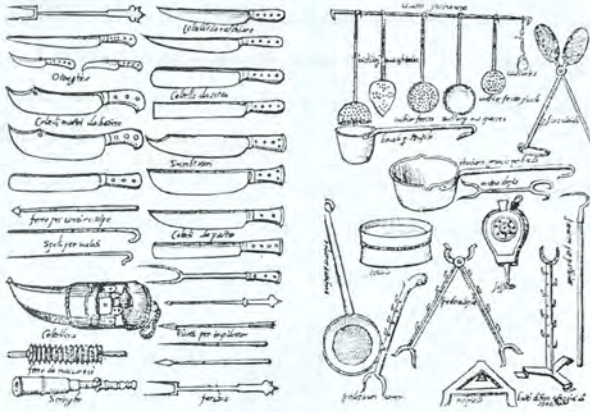
تلك الولائم والاحتفالات. كان يتبارى المشتركون في ابتكار أساليب فنية، مازجين التصميم بتجاربههم العملية. صمّم ونفّذ الرسّام أندريه دي سارتو معبداً، أعمدته من المقائق وجبن البارميزان، واللازانيا على شكل كتاب بين طياته شرائح من لحم العجل.

لم يكن «نادي الكالدرون» وحده مشهوراً، إنما أسست مجموعة أخرى، سمّت نفسها بـ «نادي الأواني». قامت هذه المجموعة ببناء طبخة من عجين الخبز مرصّعة بقطع من اللحم في معجنات اللازانيا.



تطوير المطبخ في كتاب «الأوبرا» لسكايب، وضع المدخنة في وسط سقف المطبخ

إن أهميّة سكايب أنه رسم بدقة ووضوح المطبخ المثالي. موضحاً برسومه أدوات الطبخ المتمرّس، شاملاً برسومه و توضيحاته ما كان يستعمل من آلات في عمل الرافيولي و طحن جوز الطيب و حوض السمك. شملت إيضاحاته أدوات المائدة، كالشوكة المدبّبة برأسين، و الطريقة التي ترفع بها القدور الكبيرة. إذ لم يترك شيئاً للصدفة.



أدوات المطبخ في عصر سكايب

إن كتب الطبخ التي صدرت في القرن السادس عشر، بصورة عامة، كانت تحتوي على أنواع المأكّل من الخضار و الفاكهة و المعكرونة بأنواعها المختلفة. و لم تكن أنواع المعجنات من اللازانيا و المعكرونة بجديدة بالنسبة للطباخ و المطبخ الإيطالي، فقد دوّنت قبل قرنين من ذلك التاريخ، لكنها طورت في تلك الحقبة. إن سكايب و معاصريه لا يمثلون المطبخ الأوربي الرفيع فحسب، لكنهم يمثلون مطبخاً متميّزاً في أسلوب الطبخ الإيطالي، حتى بعد هيمنة الطماطم عليه^(٨٩).

و اختلفت كتب الطبخ التي صدرت في عصر النهضة عن كتب العصر الوسيط، فكانت معظم المخطوطات و الكتب المطبوعة في أواخر العصر الوسيط مكتوبة بلغات عامية و ليست باللغة اللاتينية، ممّا يدلّ على أنّها كتبت من قبل طبّاخين محترفين مهنة الطبخ. أما الكتب التي صدرت باللغة اللاتينية عن الطعام، فبحثت في الصحة و الطبّ و آداب المائدة.

لم تقتصر كتب الطبخ على الطبّاخين المحترفين في القرن السادس عشر،

بل شملت الأطباء و ذواقة الطعام و في بعض الحالات المفكرين و أعضاء من حاشية البلاط. كما اهتم ذواقة الطعام بالقراءة عن الطعام والغذاء و البحث فيه. و ظهرت بادرة جديدة في تلك المدة، و هي اهتمام الناس بتسجيل مذكرات يصفون شعورهم و إحساسهم الشخصي بما له علاقة بالطعام، و أصبح التحدّث عن الطعام موضوعاً شائقاً و مناسباً، كالتحدّث في المواضيع الأخرى كالأدب و الشعر^(٩٠).

* * *

الطعام في باريس

إن معظم كتب الطعام تتحدّث عن طعام الأعراس و الولائم و المناسبات، أو طعام البلاط و العائلة المالكة، التي لا تعطينا صورة كاملة عن حياة الآخرين، لكن شدّ سفير البندقية آنذاك، جيرولامو ليپومانو Girolamo Lippomano عام ١٥٧٧م عن الآخرين في هذا المضمار، فأعطانا فكرة عن طعام الناس في باريس، فكتب:

«إنّ الفرنسيين يأكلون قليلاً من الخبز و الفاكهة، و كمّيات كبيرة من اللحوم، و نجد موائدهم مثقلة بأنواع اللحوم المشوية عادة ذات النكهة الطيبة. كما يحبّون المعجنات و اللحوم المقلية أكثر من الشعوب الأخرى، و طبّاخوهم قادرون على طبخ جميع أنواع الأطعمة التي تحتاج إلى طبخ. ففي المدن و القرى متوفّر طبّاخو الروست و المعجنات القادرون على كل ما يمكن طبخه»^(٩١).

و استغرب السفير من أنّ شراء ديك مسنّن أو أرنب مطبوخ أرخص من شرائه غير مطبوخ، و ذكر:

«و السبب أنّ الطبّاخين كانوا يشترون تلك الموادّ بالجملة و بأسعار منخفضة، و بذلك كان باستطاعتهم أن يخفّضوا الأسعار، بينما كان

Wheaton, Savoring The Past, pp.28-29

(٩٠)

J. Revel, pp.143-144

(٩١)

لحم الخنزير طعام الفقراء»^(٩٢).

و يحاول معظم الناس أكل اللحم في أيام اللحم، بغض النظر إن كانوا من طبقة التجار أو العمال، و يتناول الأغنياء في بعض الحالات اللحوم مثل الغزال و الدراج. أما في الأيام التي لا يسمح فيها أكل اللحم، فيعوض عنها بأكل السمك بجميع أنواعه الطازج أو المملح الذي كان يستورد من هولندا.

و تؤكل الزبدة الطازجة و الحليب و منتجاته، و الخضار بكثرة، لأن أسعار المواد الغذائية رخيصة. فالفرنسي يصرف مبالغ بكل رغبة على الطعام و متعة العيش. و هنالك عدد كبير من طبّاخي المعجنات و الفطائر و أصحاب الحانات، الذي لا يخلو شارع من الشوارع في باريس منهم.

و «إن رغبت في شراء حيوانات أو لحم، فمن الممكن شراءها من السوق في أي ساعة و مكان. و بإمكانك أن تسلمها لطباخي الروست الذين يحضرونها لعشرة أشخاص أو عشرين شخصاً خلال مدة قصيرة. يجهزك طبّاخ الروست بلحم الروست و طبّاخ الفطائر بالفطائر و الجيلي و الصلصة/ المرق. إن الطبّاخين متقدمون بهذا الفن بدرجة عالية في باريس. فإن أعطيتهم عشرين ecu فرّما يضيفون لك المَن و السلوى في حسائك، و بالاختصار، ستجد كل ما تصبو إليه في تلك الحانات التي يؤمها حتى الأمراء و الملك في بعض الأحيان»^(٩٣).

تدلنا كتابات جيراليمو أن المطبخ الشعبي لم يكن مطبخاً فقيراً أو شحيحاً بالعدد و النوعية التي يقدمها. كما ليس هنالك فرق كبير بين الطعام الجيد في نهاية القرن الخامس عشر و بداية القرن السادس عشر. إلا إذا اعتبرنا أن القرن الخامس عشر هو قرن المرق و الصلصة، و القرن السادس عشر هو قرن الحلوى و المربي.

و بسبب الحروب الدينية التي بدأت في فرنسا عام ١٥٦٢م، صدر ستة

Ibid. p.144

(٩٢)

Ibid. p.145

(٩٣)

مراسيم مختلفة بين عامي ١٥٦٣-١٥٧٧م لتحديد ما يؤكل من أطعمة و ما يلبس من ملابس. حاولت تلك المراسيم تحديد عدد أنواع الطعام المختلفة بثلاث كورسات و شمل ذلك التحديد حتى الأعياد. و منع تقديم السمك و اللحم بنفس وجبة الطعام، و كل من يخالف أو يتجاهل الأوامر، إن كان قائماً بالوليمة أو ضيفاً، يعرّم بدفع غرامة كبيرة، و يسجن الطباخ الذي حضر الطعام لنصف شهر و يعيش على الخبز و الماء.

و مما يدل على فشل تلك المراسيم هي الحاجة إلى إصدار مرسوم بعد مرسوم في فرنسا لتطبيقها. و لو نجح تنفيذ تلك المراسيم، لكننا وجدنا الخضروات تلعب دوراً أكبر في غذاء أوروبا التقليدي. و لما كان من الممكن الحصول على الحيوانات، فالأوروبي ينظر نظرة دنيّة إلى أكل الخضروات عدا اللفت و البصل و بعض أنواع الأعشاب. أما الجزر و الخس و الشمندر و السبانخ فكانت خضروات معروفة، لكن قلماً ما تؤكل، و لم تنتشر إلا بعد زيادة السكان حيث زاد الطلب على اللحم و ارتفعت أسعاره، فاتجه الناس إلى أكل الخضروات أكثر من السابق^(٩٤).

* * *

الطباخ - في أسبانيا القرن السادس عشر

بعد سقوط غرناطة، آخر معقل إسلامي عام ١٤٩٢م و اكتشاف القارة الأمريكية من قبل كولومبوس، بدأت الأموال تنصب في أسبانيا، خاصة الذهب. فقد نهبت خزائن إمبراطور «إنيكا»، بعد مقتله، و ذوّب الذهب على شكل سبائك وبعثت إلى أسبانيا. و كان ذهب و فضة أمريكا يتدفقان على الموانئ الأسبانية. كما أدخل «كولومبوس» بعد عودته إلى أسبانيا، عدداً من النباتات التي جلبها معه من العالم الجديد، و أثرت بدورها على القارة الأوروبية، منها البطاطا و الطماطم و الذرة و الكاكاو و التبغ، فانتشرت تلك المواد في جميع أقطار العالم. و أثرى المجتمع الأسباني، و انتعش البلاط.

كانت أسبانيا قبل هزيمة الأرمادا، من أعظم الإمبراطوريات و أكثرها اتساعاً، و أعتبرت نفسها أرقى من إنكلترا الإليزابيثية في الأدب، و من إيطاليا المعاصرة في الفن.

و كانت أسبانيا تمتلك جيشاً قوياً، و أسطولاً يقدر بمئة و أربعين سفينة، و دخلاً سنوياً يعادل عشر مرات دخل إنكلترا. أصبح البلاط الأسباني أفخم بلاط في العالم. كان الملايين من الناس يتكلمون الأسبانية، و تعلمت الطبقات المثقفة اللغة الأسبانية في كثير من الأقطار.

و « في عصر فيليب الثاني (١٥٥٥-١٥٩٨م) ظلت مصارعة الثيران الفرجة المفضلة. و أصدر البابا بيوس الخامس Pius V مرسوماً يحظرها العام ١٥٦٧م و لكن فيليب الثاني أحتج بأن هذا الحظر سيطلق ثورة في أسبانيا، فأهمل المرسوم. و أضافت المواكب الدينية شيئاً من الشعر الحزين... أما الموسيقى فكانت الفيولا الشبيهة في شكلها بالقيثارة تعزف ألحاناً شجية تلازم العلاقات الغرامية. و حظيت الأغاني الشعرية القصيرة بشعبية مؤقتة. و نافست أسبانيا إيطاليا في الموسيقى الكنسية»^(٩٥).

كما أصبح في تلك الحقبة الطلب ملحاً على الطباخين الإيطاليين و الفرنسيين، و أصدر أولئك الطباخون كتباً عن الطبخ. و تعتبر من أقدم الكتب التي كتبت عن الطبخ بعد الحقبة الإسلامية في أسبانية.

و صدر أول كتاب في اللغة القشتالية عام ١٥٢٠ ثم ترجم إلى اللغة الأسبانية عام ١٥٢٥م، و كتب بعده «كتاب الطبخ Libro de cozino» من قبل الشيف/chef روبرتو دي نولا Ruperto de Nola، الذي كان في خدمة ملك نابولي فرديناند. إذ كانت نابولي في تلك الحقبة تابعة لمملكة أراغون. أما الكتاب الثاني فهو «كتاب فن الطبخ Libro del arte de cozina» للمؤلف دياكو كراندو مالدونادو Granado Maldonado Diego، طبع في مدينة مدريد عام ١٥٩٩م. و يظهر أن الطباخ الأسباني كراندو مالدونادو قد تأثر بكتاب الطباخ الإيطالي سكايب.

إذ كان مقبولاً في ذلك العصر و متعارفاً عليه، في نقل أنواع المآكل من بعضهم البعض، و كان الطباخون يجمعون أنواع الأطعمة من دون الإشارة إلى المصدر الذي أستقيت منه. فلم يكن هنالك أصالة في كتب الطبخ التي نشرت آنذاك، بل كانت أنواع المآكل تعاد و تحوّر حسب الذوق السائد. و ليس من الغريب أن نجد ثلثي أنواع الطعام في كتاب كرانادو مالدونادو، مستنسخ من كتاب سكاپي الإيطالي، و(٥٠) نوعاً آخر من كتاب دي نولا الأسباني، أما الأنواع الأخرى (١٢٥) نوعاً فلا يعرف مصدرها حتى الآن. و صدر الكتاب الثالث «فن الطبخ» Art de cocina للمؤلف فرانسسكو مارتينيز موتينو Francisco Martinez Montino، الذي كان طبّاخ/شيف الملك فيليب الثالث، فأصبح من أنجح كتب الطبخ، و أعيد طبعه ست عشرة مرة بين عام ١٦١١-١٨٢٢م^(٩٦).

و هنالك اختلاف كبير بين المطبخ الأسباني و الإيطالي بالرغم من التأثير الواضح، فالمطبخ الإيطالي يميل إلى استعمال اللحوم أكثر من المطبخ الأسباني، و ذلك من خلال مقارنة كتب الطبخ الأسبانية بكتاب سكاپي. و يظهر أن تأثير المطبخ الإيطالي و من ثم المطبخ الفرنسي على مطبخ البلاط الأسباني خلال تلك الفترة، أدت إلى إعادة النظر و المطالبة بالحفاظ على المطبخ الأسباني القومي^(٩٧).

* * *

الطباخ/الشيف في إنكلترا

و إن عدنا إلى إنكلترا فيما يتعلّق بأسلوب الطبخ في بداية العام ١٦٠٠م فإننا نرجع إلى مئات السنين إلى الوراء، فلم تصل أناقة عصر النهضة في إيطاليا و ثم انتشارها في فرنسا، إلى إنكلترا إلا ببطء. إن تطور المطبخ الإنكليزي و محاولة التخلص من أسلوب طبخ العصر الوسيط، كان

Jeanne Allard, Diego Granado Maldonado, PPC. No. 25, p.40

(٩٦)

Ibid. p.40

(٩٧)

أبطأ إذا ما قيس بالتطور السريع الذي حدث في فرنسا. كانت طريقة الطبخ و تقديم الأطعمة، لا تزال قائمة كما كانت عليه في العصر الوسيط^(٩٨).

لقد واجه العصر الإليزابيثي مشكلتين، هما التضخم و البطالة. فقد ارتفعت أسعار الحبوب بين عامي ١٥٥٠-١٦٠٠م فأذت الفلاحين الصغار، و لم ترتفع معها الأجور، و لذلك سببان: احتلال أسبانيا لأمريكا الجنوبية، الذي أدى إلى وفرة فائضة من الذهب و الفضة أغرقت الأسواق الأوروبية. ثانيا: زيادة سكان إنكلترا، أدى بدوره إلى ارتفاع الأسعار، خاصة أسعار مواد الطعام.

لذا نجد في تلك المدة عدداً كبيراً من الرجال و النساء كانوا عاطلين عن العمل و من غير أرض للإيجار، ممّا أضطرهم إلى السطو على القرى، فأجبرت الحكومة على تشريع نظام لمساعدة الفقراء. حتى إن السيدة بس هاردوك Bess Hardwick أضطرت إلى بناء جدار حول المطبخ عام ١٥٩٠م لكي تمنع الشحاذين من التقرب للطعام و الشراب. في الوقت نفسه زاد الإنتاج الزراعي بسبب الإصلاحات التي أجريت في استصلاح الأراضي البور للرعي و تربية الحيوانات. و بذلك خسر عدد كبير من الفلاحين الصغار أراضيهم، و أصبحوا عمالاً معتمدين بتجهيزهم على الأسواق المحليّة.

كما أثرى من جهة أخرى أصحاب الأراضي و المقاطعات الكبيرة. فازدادت الثروة و فتحت أسواق جديدة. أدى ذلك الشراء بدوره إلى الاهتمام ببناء بيوت كبيرة و قصور ضخمة، و الاتجاه نحو البذخ و الصرف في جميع المجالات، منها المآكل النادرة و الغريبة^(٩٩).

و استغرب الرحالة نيكاندر نوشيس Nicander Nucius of Corcyra في القرن السادس عشر من كثرة أكل اللحوم من قبل الطبقة الغنية في إنكلترا،

A. Willan, p.69, S. Mennell, p.93

(٩٨)

S.P. Williams, The Art of Dining, A History of Cooking & Eating,1993, (٩٩)
p. 84

فكتب عنهم: «إنهم آكلي اللحم، لا يشبعون من أكل لحم الحيوانات، ثملين ومفترطين في شهيتهم... إن مائدة الانكليزي هي وفرة من متعة الذائقة، التي تقدّم بتشكيلة أو مجموعة من لحوم الحيوانات و الطيور البرية مع تشكيلة مما يعيش في البرك من الطيور المائية»^(١٠٠).

انتعشت التجارة و استيراد المواد التي لا يمكن زراعتها، مثل السكر. و لعب استيراد السكر دوراً مهماً في رفع منزلة الطباخ في العصر الإليزابيثي. فاهتم في إظهار مهارته، و استعمل السكر كمادة في صنع التماثيل، كما يستعمل النحات الحجر أو الرخام في نحت تماثيله.

كانت الملكة إليزابيث الأولى، تحب المواد السكرية، خاصة نوع من الكعك المزين و المكسو بالسكر. و وصف رحالة ألماني التقى بالملكة إليزابيث في البلاط في القرن السادس عشر: «تبلغ الملكة من العمر خمس و ستين عاماً، ذات هيبة و وقار. وجهها بيضوي، مجعد، فاتح اللون، عيناها صغيرتان سوداوان. و أنفها محني قليلاً، و شفتاها رقيقتان، و أسنانها سوداء. و هذه العاهة تجدها بين عدد كبير من الإنكليز، و يظهر أن لها علاقة باستعمال السكر بكثرة في الطبخ»^(١٠١).

و ابتكر الخبازون في العصر الإليزابيثي كعكة محلاة قليلاً بالسكر، مصنوعة من البيض و التوابل و الكشمش و الزبيب. كان ذلك النوع من الكعك يقدّم عادة كطعام في أيام الصوم، و يسمى «بطعام الصوم الكبير». كانت العادة أن يختم الكعك بعلامة الصليب في يوم الجمعة الحزينة في عصر الإصلاح. لكن قبل تلك الحقبة، كانت العادة في ختم جانبي الخبز المنتفخ «اللوف» بعلامة الصليب قبل وضعه في الفرن، من أجل طرد الأرواح الشريرة التي يمكنها أن تفسد الخبز فلا ينتفخ»^(١٠٢).

و أظهر الطباخون براعة في عرض فتهم خلال الوليمة التي أقامها «أرل

Walsh, John, Talk about a bloody revolution, The Independent (١٠٠) weekend Review, 3 Feb. 2001, P. 15

S. Mintz, Sweetness & Power, p.134

A.C. Wilson, Food & Drink in Britain, 217

(١٠١)

(١٠٢)

هيرتفورد "Earl Hertford على شرف الملكة إليزابيث، عام ١٥٩١م. كان الموضوع عرض شكل سلاح الملكة إليزابيث من السكر. فتحت تماثيل من السكر لقارعي الطبول و نافخي البوق و الجنود الذين يحيطون بالقلعة، إضافة إلى تماثيل أسود و فهود و حيوانات غير مفترسة، جميعها داخل غابة من السكر. ممّا حدا بالكاتب و المسرحي بن جونسون Ben Johnson الذي كان يحب الأكل «أقول من أن الذي لا يهتم بمعدته لا يهتم بشي»، و أعلن أن الطباخ فنان بارع: «الطباخ فنان كامل... رجل الرجال. و الطباخ يجمع مواهب الفنان و المعمار و الفيلسوف و الصيدلي في مزج العقاقير، إنه يصمّم و يخطّط و يرسم و يحفر و يبني و يحصّن قلاع من السمك و الطيور»^(١٠٣).

و أهم كتابين صدرا عن الطبخ في إنكلترا في القرن السادس عشر، هما كتابا تي داوسن T.Dawson عام ١٥٨٥م بعنوان «ربة المنزل الجيدة The Good Housewife» و لم يكن هذا الكتاب موجّه إلى الطبقة الأرستقراطية أو الطبقة النبيلة، إنما كتبه إلى ربّات البيوت، ليتعلمن مباشرة الطبخ و إدارة المنزل و المهمّات المتعلقة بهذا الموضوع. و الكتاب الثاني هو كتاب جرفيز ماركام Markham Gervase عام ١٦١٥م بعنوان «ربة البيت الإنكليزية The English housewife»^(١٠٤).

لم يكن الطعام في يوم من الأيام في إنكلترا واسطة أو رابطة نفسية اجتماعية كأداء نوع من التهذيب و الكمال بين الجماعة الذين يتناولون الطعام. و كانت وجبة الطعام السريعة منتشرة بين الجوالين حتى في القرن السادس عشر، التي ذكرها الكاتب بيتر أكرويد Peter Ackroyd، في كتابه عن لندن، فكانوا «ياكلون لحم القبرة المشوية قبل أن يرموا عظامها في الشارع»^(١٠٥).

B. Wason, p. 176, S. Mintz, p.134, S. Bayley, p.173

(١٠٣)

S. Mennell, p.84

(١٠٤)

Jeffries, Stuart, Have the French lost their appetite? The Observer (١٠٥)
Food Monthly, June 2001, P.22

أدى الاضطراب السياسي الذي ساد خلال عصر شارل الأول و الحرب الأهلية، بعدد كبير من اللاجئين إلى عبور مضيق دوفر و الاستقرار في فرنسا، و بانتهاء الاضطراب السياسي و إعادة شارل الثاني إلى عرش إنكلترا عام ١٦٦٠م، الذي قضى بضعة عقود في فرنسا قبل أن يصبح ملك إنكلترا، أتجه الطباخون في إنكلترا إلى التجديد في أسلوب الطبخ^(١٠٦).

إضافة إلى ذلك، فإنّ اللاجئين البروتستانت، الذين فرّوا من الاضطهاد في هولندا و فرنسا، جلبوا معهم المعرفة و العلم الراقين في زراعة الخضروات. و سكنوا في شرق و جنوب شرق إنكلترا. فطبّقوا التقنية المتقدمة التي جلبوها معهم في الزراعة، خاصّة في زراعة الخضروات التي شاع استعمالها بكثرة، مثل الهليون و الأراضي شوكي و اللفت و الشمندر^(١٠٧). الذي أدى إلى انتشار أكل السلطة في العصر الإليزابيثي. و أضيف لها الفاكهة و الخضروات الطازجة و البيض المسلوق. كانت السلطة تؤلّف اللون الأوّل من أنواع الطعام، كما كان شائعاً أكلها في وجبة العشاء المتأخّر.

كان الخلّ من المواد المحبّذ استعماله من قبل الإنكليز، و اشتكى أحد الإيطاليين المدعو كستلفيتي Castelvetti الذي قضى من حياته سبعة عشر عاماً في إنكلترا خلال حكم الملكة اليزابيث، «من أن السلطة في إنكلترا عائمة بالخل من غير استعمال الزيت و الملح»^(١٠٨).

* * *

الطباخ و كتب الطبخ في ألمانيا

كانت الإمبراطورية الرومانية المقدسة تحت حكم الإمبراطور الذي سيطر خلال العصر الوسيط، و لكن ظهرت بوادر الانحلال بالتدريج، و ظهر

A. Willan, p.69

(١٠٦)

S.P. Williams, p.97

(١٠٧)

Root, Food, p.430

(١٠٨)

عدد من الحكام في عصر النهضة و الإصلاح، و استمرت الحال حتى حروب الثلاثين عاماً، حيث انقسمت ألمانيا إلى مقاطعات تحكم من قبل حكام مستقلين داخل كيان معقد. كانت «مزيجاً من إمارات تتفق في لغتها و اقتصادها، و تتباين في عاداتها و حكمها، و عملاتها و عقائدها. و لم تعترف أي من الوحدات بسيد عليها إلا الإمبراطور فحسب»^(١٠٩).

أما من الناحية الاقتصادية، فقد تركزت التجارة خلال العصر الوسيط و عصر النهضة في أقطار البحر الأبيض المتوسط، مما أدى إلى إغناء مدن في جنوب ألمانيا، و لكن بانحطاط و تدهور تجارة أسبانيا، و ظهور إنكلترا كقوة تجارية و بحرية، أتجهت التجارة نحو العالم الجديد. أدى ذلك التحوّل المهمّ إلى الأطلنطي و بحر الشمال، اللذين استفادت منه المدن الشمالية في ألمانيا.

و شكّا الأخلاقيون من التردّي الأخلاقي الذي عمّ ألمانيا في تلك الحقبة، و صوروهم بصورة همج، و كتب عنهم ماتياس بريدينباخ Matthias Bredenbach عام ١٥٥٧م: «إنّ الناس يربّون أبناءهم تربية بلغت غاية السوء بحيث أصبح واضحاً للمعلّمين المساكين... أنّ عليهم أن يتعاملوا مع وحوش ضارية.» و أصبح الناس يخافون من الخروج ليلاً في المدن التي فيها جامعات، خوفاً من مهاجمة الطلبة لهم. كما كتب ناتان كترانسين Nathan Chytrassin لهم في ١٥٧٨م، يقول: «لا شكّ إنّ من أهمّ أسباب انحلال أخلاق الطلاب الذي عمّ الآن هو تدهور التربية المنزلية. فلا عجب، بعد أن خلعنا عن أعناقنا نير القوانين و الشرائع القديمة... أن نشهد بين الشطر الأعظم من شبابنا مثل هذه الإباحيّة المطلقة، و الجهل المطلق، و الوقاحة المستعصية، و الإلحاد الرهيب»^(١١٠).

في مثل هذا المناخ الصاخب، أصبح «تناول الطعام و الشراب شغلاً شاغلاً للناس، فنصف نهار الألماني الميسور ينفقه في دفع الطعام من

Durant, The Age of Reason Begins, Part: VII, p. 542

(١٠٩)

Ibid. p. 544

(١١٠)

إحدى طرفي القناة الهضمية إلى طرفها الآخر. و كان أهل المدن يفخرون بشهيتهم الطيبة التي تفصح عن ثرائهم كما تفصح عنه ثياب زوجاتهم ... و لم يكن من الأمور الشاذة أن يفصل الغداء و العشاء سبع ساعات يتخللها شرب أربعة عشر نخباً. أما حفلات الزفاف فكانت في أكثر الأحيان قصفاً صاحباً يحفل بالنهم و السكر. و قد أُلِف أمير مرح أن يوقّع رسائله بهذه العبارة «كن معافى و أسكر»^(١١١).

و أنتشر الإدمان على شرب المشروبات الكحولية الذي أدى إلى تأسيس جمعية لمكافحة السكر، و كان أول ضحاياها رئيسها الذي مات من كثرة تعاطي المشروبات الكحولية. و كتب ارزمس فنتر Erasmus Winter في عام ١٥٩٩م، أن البطنة قصّرت أعمار الناس، و « إن الإسراف في الطعام و الشراب قلل من عدد المعمّرين، و ندر أن نرى رجلاً في الثلاثين أو الأربعين لا يشكو مرضاً، سواء كان الحصى، أو النقرس، أو السعال أو السل أو غيره»^(١١٢). لكن لا يعني هذا أنه لا يوجد في ألمانيا نواح سارة، فكان هنالك أهمية للأسرة و تربية الأطفال، و إقامة المهرجانات و الموسيقى و الرقص، و الألمان هم الذين أحاطوا عيد الميلاد بالمظاهر البهية، و أول شجرة ميلاد في التاريخ المدوّن، كانت جزءاً من احتفال أقيم بألمانيا في بداية القرن السادس عشر في ١٦٠٥.

صدر أول كتاب في ألمانيا عن الطبخ عام ١٤٨٥م بعنوان: «سيد المطبخ Kuchenmeisterei»، و انتشر في ألمانيا لدرجة أعيد طبعه ثلاث عشرة مرة حتى عام ١٥٠٠م. كانت أول طبعة من قبل الناشر بيتر فاغندر Peter Wagner و استمرّ رواج الكتاب لمدة مائتي عام، بالرغم من صدور عدد كبير من كتب الطبخ خلال القرنين السادس و السابع عشر. لكن أهميته تختصر في أنه: أولاً: جمعت أنواع المأكّل الموجودة في الكتاب في دير في جنوب ألمانيا. لذا فإن الكتاب غير مكتوب من قبل طبّاخ معروف، إنّما من قبل الطبّاخين

Ibid. p. 545

(١١١)

Ibid. p. 545

(١١٢)

الذين كانوا يعملون في الدير، الذين في الوقت نفسه هم رهبان. ثانياً: يؤكد الكتاب على أنواع مآكل الصوم، و بذلك حذفت مواد الأطعمة المحرّمة، و استبدلت بمواد مسموح في تناولها أثناء الصوم. يشمل الكتاب لحوم الصيد لكن لا يوجد وصف لطبخ الأرنب، لأنه كان يعتبر غير نظيف، و يجب تجنّب أكله.

ثالثاً: لا يحتوي الكتاب على أنواع الأسماك البحريّة، لأن الأديرة تعتمد بالدرجة الأولى على المواد التي ينتجونها. لذا كانوا يستعملون الأعشاب التي يزرعونها بكثرة تعويضاً عن التوابل الباهظة الثمن. و التعويض عن استعمال السكر بالعسل، حيث كانت الأديرة مشهورة في تلك الحقبة في إنتاج العسل الجيّد. كان استعمال السكر مقتصراً على الطبقة الغنية.

رابعاً: كان استعمال البيض ممنوعاً أثناء الصوم، و سمح باستعماله عام ١٤٩١م من قبل الكنيسة الرومانية، لذا فإن الفصل الذي يتعلّق بالصوم سمح للطبخ في تحضير أوسع لأنواع مختلفة من الأطعمة. و قد الغي الصوم في المناطق البروتستانتية، خلال عصر الإصلاح، مما أدى إلى انفتاح أكثر في استعمال المواد التي كانت ممنوعة في العصر الوسيط. لكن استمرّ الصيام بين الطبقة الفقيرة، التي لم يكن في استطاعتها الحصول على اللحم كالتبقة الغنية و المتوسطة التي كانت تأكل اللحم طيلة العام.

خامساً: الكتاب مقسّم إلى عدة فصول، فصل للحوم، و فصل للطبخ بالبيض مع أنواع مختلفة من المعكرونة، و آخر عن استعمال المطيبات و أنواع من الصلصة. و الغريب أنّه لم يكن هنالك تمييز بين استعمال الفواكه و الخضار في الطبخ. و يغلب استعمال الفواكه مثل الكمثرى و التفاح و السفرجل و الكرز و المشمش على استعمال الخضروات، مثل البسلة و اللفت. أما التوابل و الفلفل، فكانت تستعمل باعتدال، و استعملت الأعشاب بكثرة، مثل البقدونس و الثوم و الرشاد و الزعتر^(١١٣).

- كتاب الطبخ الجديد Ein new Kochbuch للطبخ - ماكس رامبلوت
Max Rumlott

صدر في ألمانيا عام ١٥٨١م كتاب للطبخ/ الشيف ماكس رامبلوت بعنوان: «كتاب الطبخ الجديد Ein new Kochbuch» الذي تخطى العصر الوسيط، متجهاً نحو مفهوم المطبخ القومي^(١١٤). وهو أول كتاب طبخ كتب من قبل طبّاح ممتهن في ألمانيا. و كتابه موجه إلى الطباخين و الطبقة الراقية من المجتمع، لكثرة المواد الباهظة الثمن التي يحتوي عليها.

يحتوي الكتاب على خمس مئة صفحة كبيرة الحجم، مع رسوم توضيحية محفورة على الخشب، بطباعة أنيقة فخمة. فاق جميع كتب الطبخ التي صدرت في ألمانيا و حتى أوروبا في تلك الحقبة. كما احتوى على أكثر من ألف نوع من أنواع الطعام.

لا يمكن التغاضي عن الشبه الموجود بين هذا الكتاب و كتاب سكاپي «الأوبرا»، حيث كرس ماكس رامبلوت القسم الأول من كتابه لواجبات الحاحب و الطباخ، ثم وصف الولاثم التي ألهمت الحاحب كريستوفرو دا ميسيبوكو Messisbugo Cristoforo da مؤلف كتاب بنشتي Banchetti عام ١٥٤٨م. و احتوى كتاب رامبلوت كذلك على ولاثم الطبقة الوسطى و العامة، بالرغم من أنه موجه إلى الطبقة الغنية^(١١٥).

الكتاب مقسم إلى عدة فصول: فصل عن اللحوم، يحتوي على خمس مئة لون من أنواع الطبخ للحم البقر و الغزال و هي أنواع تقدّم للطبقة الخاصة و الأرستقراطية، ثم لحم الضأن و العجل و الماعز. أما لحم الخنزير فليس هنالك تأكيد عليه لأنه طعام الطبقة الوسطى و الفقيرة.

و يعرض الفصل للدجاج و الطيور على ثلاث مئة و ستين لونا، و آخر عن السمك، و يشمل ثلاث مئة و خمسين لونا، بما في ذلك الضفادع و البزاق و المحار، و غيرها من الأنواع البحرية، التي تدلنا على اتساع

B.K. Wheaton, p.31

(١١٤)

A. Willan, p. 40

(١١٥)

معرفة رامپلوت بالمواد.

كما هنالك فصل عن الأطعمة الجانبية و تشمل مئتين و خمسة و عشرين لونا، لكنه لم يفرّق بين الفاكهة و الخضروات في هذا الفصل. و فصل عن أنواع الصلصة و الحساء و المعكرونة و هو اقصر فصول الكتاب، و آخر عن الحلوى و الفاكهة المجففة بالسكّر و التوابل. أما الفصل الأخير فيبحث في النبيذ و الجعة و الخل، يتّضح من خلال الكتاب الغزارة و التنوع في أنواع الأطعمة و موادّها و طرق استعمالها^(١١٦).

- كتاب الطبخ Kochbuch للمؤلف فرانز دو رونتزي Franz de Rontzier

صدر عام ١٥٩٨ كتاب بعنوان: «كتاب الطبخ Kochbuch» للمؤلف «فرانز دو رونتزي Franz de Rontzier»، و الكتاب غنيّ بالمواد الباهظة الثمن و النادرة و الغريبة التي لم يكن باستطاعة إلا الطبقة الثرية و الحاكمة استعمالها. و كتب الكتاب لعائلة أحد الأمراء.

و غلب الرخاء في ألمانيا و حاولت الطبقة المتوسطة و طبقة التجار تقليد الطبقة الأرستقراطية ببذخها، و استفادت من تلك الوفرة حتى الطبقة الفقيرة، و ذلك بازدياد التجارة و الثروة العامة، و توفّرت مواد أكثر من السابق.

تمتاز كتب الطبخ في تلك الحقبة، أن بدأ يتطور موضوع الكتابة عن الطبخ كفنّ، لكنه ليس فن أصيل، بل معظمه منقول من كتب أخرى. و ليس هنالك مراعاة للنظام في بعض الكتب في طريقة عرض أنواع المأكّل التي تلي بعضها البعض، و لو أن البعض حاولوا أن ينظّموا كتبهم على شكل فصول. و هنالك ضعف في استعمال المصطلحات اللغوية المتعلقة بالطبخ. و لا تحتوي معظم الكتب على أنواع الحلوى، مثل الكعك/الكيك، و يعود السبب إلى الموقف المتمزّت الذي كان سائداً في العصر الوسيط و عصر النهضة من الحلوى و السكّر. إذ كانت النظرة خلال القرنين

Uta Schumacher Voelker, pp.36-37, Wheaton, p.31, Willan, p. 40 (١١٦)

الخامس و السادس عشر، للفاكهة المجففة و الحلوى و التوابل كعقاقير تستعمل للعلاج الطبي. و لا يزال الطب تحت تأثير الأمزجة الأربعة التي ظهرت في طبّ «جالينوس».

كما إن الحلوى كانت غالية الثمن، تقدّم كهدايا ثمينة بين أفراد الطبقة الأرستقراطية في القرن الخامس و السادس عشر. لكن بازدياد التجارة، زاد استعمال الحلوى في البلاط، التي كانت تقدّم بعد الانتهاء من تناول وجبة الطعام، لأنهم ربما اعتقدوا من أنها تساعدهم على الهضم بعد الأكل.

إن ندرة الحلوى، و تعقيد النظريات الطبية عن متى و كيف يجب استعمالها، أعطتها قيمة أسطورية لا علاقة لها بالواقع، بين الطبقة المتوسطة و الفقيرة التي لم تستطع الحصول عليها لمدة طويلة. أصبح السكر أرخص ثمناً في القرن السادس عشر، لكن حاولت النقابات القوية النفوذ أن تحافظ على حقوقها في الإنتاج، لذلك استمرت الصيدليات في تجهيز الحلوى و السكر. و كان على الخبازين أن يحصلوا على إجازة لكي يستطيعوا أن يعملوا الكيك، مما يوضح قلة أنواع الحلوى في كتاب رامپلوت أو كتب الطبخ الألمانية بصورة عامة^(١١٧).

* * *

الطباخ و كتب الطبخ في هولندا

لقد صدرت عدّة كتب في هولندا عن الطبخ في القرن السادس عشر، معظمها بلا أسماء مؤلفين، و أقدم كتاب صدر عام ١٥١٠م، بعنوان «كتاب الطبخ الصغير»، يحتوي على خمس و ستين صفحة، و المؤلف غير معروف.

يشمل الكتاب أنواع المأكّل المختصّة بطعام الأعراس و الولائم و الأعياد، كما يحتوي على أنواع بعض الأطعمة الفرنسية المشتقة من كتاب الطبخ للمؤلف الفرنسي تايفان Taillevent في القرن الرابع عشر.

أما الكتاب الثاني الذي صدر في عام ١٥٨٩م، فمؤلفه غير معروف كذلك، بعنوان: « كتاب صغير لوصفات الطعام A Little Book of Recipes»، لكنه يختلف عن الكتاب السابق، إذ معظمه يتعلّق بالعقاقير الطّبية و كيفية خلطها، فهي وصفات تجارب الكيميائيين التي يقومون بها على تلك الأطعمة، و ليس هنالك إلا جزءٌ صغير من الكتاب له علاقة بأنواع الطعام.

كما صدر عام ١٥٩٩م كتاب عن الطبخ، ألفه طبيب و ليس بطاهٍ ممتهن، بعنوان: «ماستر جيرار فورسلمان Master Geraert Vorseleman». يحتوي الكتاب على أنواع من الأطعمة المشتقة من عدّة كتب للطبخ من لغات مختلفة. و يعتبر أوّل كتاب ألف من قبل طبيب معروف.

و ألف الكتاب الرابع الذي صدر عن الطبخ، من قبل طبيب كذلك، بعنوان كتاب الطبخ، و أضيف في الطبعة الثانية عام ١٥٩٣م، لكتابه عن الطبّ، بعنوان «كتاب الطب Medecyn Boec»، لم تحتوِ الطبعة الأولى على كتاب الطبخ. كان «الدكتور كريستوفورم فيرتسك Chrisophorum Wirtsung»، طبيباً مشهوراً من أتباع مدرسة سالرنو التي تؤمن بوجود الأمزجة الأربعة الرئيسة في جسم الإنسان^(١١٨).

* * *

B. Meijer, Dutch Cookbooks Printed in 16 Century, PPC. No.11, (١١٨) pp.47-50

الفصل الحادي عشر

عصر لويس الرابع عشر

«تميز عصر لويس الرابع عشر عن العصور السابقة في فرنسا، حيث جعل من فرنسا قوة تهيمن على أوروبا. كما امتدت هيمنتها في الأدب و اللغة و الفن حتى عام ١٨١٥، و لم يحدث أن زينت الملكية منذ عصر أغسطس، و حظيت بكتاب أفذاذ و رسامين و نحّاتين و معماريين مشهورين، كما حظيت به خلال حكم لويس الرابع عشر، و أصبحت القدوة في مجال الأدب و الطراز و الأفكار و الفنون، يؤمها الاجانب من الإيطاليين و الألمان و الإنكليز الذين أصبحوا يؤثرونها على أوطانهم» ول ديورانت

و اصطبغ القرن السابع عشر بفلسفتين، إحداهما الفلسفة التجريبية، و هي طريقة استقرائية تنسب إلى فرنسيس بيكون Francis Bacon (١٥٦١-١٦٢٦م)، و الأخرى الفلسفة النظرية، و هي طريقة استنتاجية تنسب إلى رينية ديكارت Rene Descartes (١٥٩٦-١٦٥٠م)^(١).

لذا اتسم هذا العصر و تميّز في «المناظرة الكبرى» بين العقل و الإيمان، كان الإيمان متربّعاً على العرش إبان هذه الحقبة، لكن العقل كان يجد

(١) فريلي، جون، مصباح علاء الدين، كيف وصلت العلوم الأخرقية إلى أوروبا عبر العالم الاسلامي، ٢٠١٠، ص- ٢٨٨

أصواتاً جديدة تفصح عنه عند كتاب و فلاسفة من أمثال هوبز و لوك و نيوتن و بيل و سبينوزا، أي كانت نقلة مهمّة من الخرافة و التعصّب إلى الدرس و العلم و الفلسفة، من الإيمان إلى العقلانية.

و « العلم هو تلك المعرفة التي تبدأ بفرضيّة، و من ثمّ تعرّض إلى للفحص، فإذا وُجِدَت الفرضية عملية و صادقة، عند ذلك تُعتمد بكونها معرفة. إلاّ أنها معرفة يجوز عرضها إلى المساءلة و ابتكار نظرية جديدة و معرفة جديدة بدلاً عنها. و هكذا يستمر العلم من مرحلة معرفية إلى أخرى. خلافاً للذّين، حيث الفرضية و المعرفة تقدّس و تصبح غير قابلة للمساءلة و النقض و التغيير، لأنّها تكون قد نقلت إلى عالم التقديس»^(٢).

أثر النهج العقلاني و شمل بصورة مباشرة الطعام و الطبخ، و «اتخذ بذلك الطبخ مركزاً مهماً، فأصبح الأساس في المنظومة الثقافية للبشر»^(٣). كما أثر تدريجياً على الموقف و النظرة إلى دور الطباخ الذي كان يقوم بطهي الطعام، الذي كان يتألّف عادة من المرق مع كثير من التوابل و أنواع مختلفة من الصلصة الحامضة و الحلوة، و الخضروات المطبوخة مع النيذ الساخن، الذي كان يقدّم مع الطعام في أوروبا الشمالية.

لقد بدأ يتغيّر الغذاء تدريجياً في المناطق الأوروبية الشمالية في منتصف القرن السابع عشر. و اعتمد نوع الطعام على التقليل من استعمال التوابل، و أصبحت الصلصة تعتمد على السمن و الزبدة مع الفواكه و الخضار، و لم يعد السكر يستعمل في المأكّل التي كانت تقدّم في نهاية وجبة الطعام.

إن مفتاح التحوّل و التغيير في عادات الأكل في تلك الحقبة، بين القرنين السادس و السابع عشر، يرجع إلى التقدم الذي حدث في تاريخ الكيمياء و الطب فلم يكن المال بالنسبة للطبقة الغنية و الموسرة هو السبب، فالمال متوفّر لها دائماً و ليس بموضوع قلق. و لا السبب في التغيير المواد

(٢) تعريف رفعة الجادرجي.

(٣) J. Wilkins, A Snack in the Library: Food & Culture in the Ancient World, PPC No 73,2003, p.77

الجديدة التي دخلت إلى الغذاء الأوروبي منذ اكتشاف العالم الجديد، لأن معظم وصفات الطعام الجديدة لا تعتمد على المواد الجديدة.

وكان للفعاليات التي تحدث في المطبخ يوماً كبيرة بالنسبة للأطباء. فكان الأطباء في كل بلاط متخصصين في فذلكة الهضم و ما يحتوي عليه الطعام من المواد الغذائية و طبيعة وجبة الطعام الصحية. كان تقديم النصائح لتلك الطبقة الغنية التي يعملون عندها تكون جزءاً رئيساً من أعمالهم. فالأطباء يراقبون بدقة مرضاهم يومياً، من حيث مشاعرهم و عدد ساعات النوم و التمارين الرياضية و الهواء النقي الذي يحصلون عليه، و يقدمون لهم النصائح عن الطعام و الشراب.

وكان يقع على رئيس الطهارة تحويل تلك النظريات الغذائية إلى أطباق مناسبة من الطعام إلى موائد البلاط. كان يطلق على رؤساء الطهارة «القهرمان majordomos» و هو رئيس خدم القصر. لذا يؤكد الكاتب أندرو بوورد Andrew Boorde في كتابه «موجز الصحة Breviary of Healt» الذي صدر عام ١٥٤٧م على «إن الطاهي الجيد هو نصف طبيب».

كان الطهارة و أسياذ القرن السادس عشر يشاركون بفكرة شائعة عن الغذاء و التغذية التي يمكن التوصل إليها في الأعمال الكلاسيكية للكتاب الإغريق، التي أخذت شكلها العام و جمعت عام ٤٠٠ ق.م، على شكل مجموعة أبقراط، و نُسقت هذه الأفكار من قبل جالينوس Galen، في القرن الثاني الميلادي. بعد انهيار الدولة الرومانية، أخذ المفكرون في العالم الاسلامي تلك الأفكار مع نظريات علمية كثيرة من العالم القديم و طوّروا بعضها، و ترجمت النصوص العربية في القرن الثاني عشر إلى اللغة اللاتينية في أوروبا، خاصة في مدارس الطب الرئيسية مثل مدرسة سالرنو في إيطاليا و مدرسة مونبيلية في فرنسا، اللتين اعتمدتا بصورة رئيسة على هذه النصوص.

كانت الفكرة السائدة في القرن السادس عشر في كتب الطب عن التغذية هي الفرضية التي تعتمد على إن عملية هضم الأطعمة هي نوع من الطبخ، و كلمة الطبخ هي تورية رئيسة للأسلوب الذي يساعد على استمرار الحياة.

فكانت الافكار السائدة تفترض أن الحبوب تطبخ في الأرض و تتحوّل إلى نباتات، و عندما تظهر النبتة فوق التربة، فإن حرارة الشمس تقوم بإنضاجها كفاكهة أو خضار أو حبوب. عندما يجمع الإنسان هذه المواد يمكنه طبخها كطعام، و أخيراً فإن حرارة الجسم الداخلية تحوّل الطعام إلى دم. و ما لم يهضم يخرج كفضلات تعود ثانية مع الحيوانات و النباتات الميتة إلى دورة الحياة الثانية.

كما كان الاعتقاد السائد في أكل طعام متوازن، فالأطباء و الطهارة في تلك الحقبة كانوا يعتقدون أن هنالك أربع أنواع من السوائل، المتمثلة بالمزاج الذي يطوق الجسم و الدم و البلغم و الصفراء، و هي مادة يفرزها الكبد و تخزّن في المرارة. لأن الأطباء كانوا لا يزالون يدرّبون على نفس الطريقة التي كان يدرّب فيها أطباء العصر الوسيط. و ما تزال نظريات جالينوس و الاطباء العرب هي المهيمنة على الطبّ في تلك الحقبة. و منع التلامذة في مدرسة الطبّ في فرنسا من بحث نظريات الطبيب الألماني بارسيلس^(٤). الذي سعى إلى تحديد الطعام و جعله أكثر صحّة.

كما إن هنالك أنواعاً كثيرة من موادّ الطعام التي اعتبر أكلها مضرّاً، و نشر في عام ١٦٣٢م الطبيب كي پاتن Guy Patin في جامعة باريس، كتاباً عن المحافظة على الصحة، بعنوان: «المحافظة على الصحة The Conservation of Health» حذّر فيه من أكل الفطر و البطيخ، و اعتبرهما باردين و رطبين، لذا وجب تجنّبهما كلياً. لذا شجّع أكل الفاكهة مجفّفة أو مطبوخة بالسكر على شكل عجينة.

و منذ القرن الرابع عشر، اعتبر الخبراء في الصحّة شرب النبيذ، من المواد الغذائية المثالية التي تقدّم مع الطعام، على ألا يسرف في شربه. فمدح النبيذ كشراب في كتاب «كتاب النبيذ Book of Wine» الذي كتب حوالي ١٣١٠م، من قبل الطبيب آرنولد فيلانوفّا Arnold of Villanova، و اعتبر: «النبيذ يقوّي الدماغ و الجسم».

Howard W. Haggard, The Doctor in History, 1989, p. 270

(٤)

انتمى في منتصف القرن السابع عشر إلى البلاط في أوروبا الشمالية نوع آخر من الأطباء، استمدوا أفكارهم من الطبيب الألماني پاراسيلس Paracelsus^(٥) الذي سخر عام ١٥٢٠ من بنية الطب الكلاسيكي. بالرغم من آرائه المتطرّفة، إلا أن أطباء البلاط أخذوا يناقشون تلك الآراء، ووجدوا أن فكرة دورة الحياة المبنية على الطبخ و العناصر لأرسطو، خطأ يجب أن يعاد النظر فيها.

و ذكر الكاتب هوارد هوغارد: «أن اللثام أميط عن البنية التي بُني عليها علم الطب. و وجدوا أن جالينوس و الطبّ العربي ليس أكثر من أوهام و خرافات. فپاراسيلس درس الطبيعة... و اعتبرها فان هلمونت Van Helmont أنها ردود فعل كيمائية»^(٦).

و أعلن أطباء مهمون في القرن السابع عشر عن أن عملية الهضم تحتوي على تخمير الطعام و ليس طبخه. إذ اعتبرت العصارة المعوية عبارة عن حوامض قويّة تعمل على تحويل الطعام إلى مادة حليبية على شكل فقاعات، فينتج مادة ملحية، يحوّلها الجسم إلى دم أو سوائل أخرى.

كان الكون بالنسبة لهؤلاء الأطباء و العلماء لا يزال مطبخاً، لكنه مجهّز بقرورة من الجعة/البيرة. و جسم الإنسان هو تصغير لتلك القرورة. جعل هذا المفهوم الجديد لعملية الهضم في القرن السابع عشر الطهاة حذرين.

(٥) Theophrastus von Hohenheim المعروف بپاراسيلس Paracelsus الذي ولد في سويسرا ١٤٩٣م. كان كيميائياً و طبيباً و عالماً باللاهوت، جمع بين العبقريّة و الشعوذة. تحول في جميع أنحاء أوروبا يحاضر في الجامعات و يداوي المرضى و يعظ العامة من الناس. طرد من الجامعات لأنّه كان يحاضر ضدّ الطب المعتمد على نظريات جالينوس و العرب. درس الأعشاب الطبيعية، و حاول أن يشفي المرضى بصورة طبيعية، و اعتقد أن طبيعة الجسم تتغلّب على المرض. فاعتبرت ثورة آنذاك. كان يقول دائماً: «أنا مختلف»، هوجم كمشعوذ من قبل السلطة و نفي، لكن كان له مؤيدون و اعتبروه أوّل من كسر القيود التي جمّدت الطبّ، كما اعتبره البعض مؤسس الطب الحديث.

Howard W. Haggard, p. 272

(٦)

لكن بعض الطبّاحين اليقظين قبضوا على تلك الفرصة و لن يدعوها تفلت من أيديهم، و اكتسبوا بذلك سمعة جيّدة لهم، عندما ابتكروا وصفات طعام صحّية و لذیذة الطعم و المذاق، تماشى مع المفاهيم الجديدة. بدأ أولئك الطهاة يطبخون موادّ طازجة من الخضار و الفطر و الفواكه، و أصبح إنشاء البساتين و الزراعة في الحدائق النمط السائد في تلك الفترة. و بدأ العلماء و الهواة يتبادلون البذور، فترجمت الكتب عن الحدائق، و طوّرت البيوت الزجاجيّة لزراعة الخضروات التي تحتاج إلى جوّ دافئ. و بدأوا بزراعة الفطر بالسماد الحيواني، و منهم من أخذ يقدم الخضروات على مائدته.

أصبحت المواد الغنية بالدهن مثل الزبد و السمنة أو زيت الزيتون هي القاعدة لمعظم أنواع الصلصات/ sauces. إنها مواد تحتوي على عنصر الملح الذي يخلط مع الطحين و الخلّ و النيذ و عصارة اللحم و السمك. و ظهرت أوّل وصفة لتلك الصلصات من قبل الطبّاح فرنسوا بيار لا فارن François Pierre de la Varen، عام ١٥٦١م، في كتابه «الطبّاح الفرنسي». و أصبحت الفواكه و الخضروات و الاعشاب ذات أهمية في المطبخ و أسلوب الطبخ. كما بدأت النظرة تجاه السكر تتغيّر، و طلب الأطباء الكيميائيين أن يمنع استعماله. فأعلن الطبيب جوزيف دوشين Joseph Duchesne، الذي كان طبيباً لهنري الرابع في فرنسا عام ١٦٠٦م، إن السكر « يخفي تحت بياضه سواداً عظيماً ». إذ أصبح الأطباء على علم من أن السكر يؤدّي إلى أمراض، بما في ذلك فإنه يجعل الأسنان ذات لون أسود. و توضّح لهم من أن استعمال السكر بكثرة خطر على الصحة. حدّرت هذه المعلومات الطهاة من استعمال السكر بكثرة و رشّه على المأكّل في وجبات الطعام الرئيسيّة. و أصبح السكر يقدم في وجبة الحلوى فحسب.

و اعتبر الأطباء في هذه الحقبة، الكحول و المشروبات بعملية التقطير دواءً و علاجاً لاستمرار الحياة، لكن لا يمكن استعماله يومياً لقوّته، فأصبح النيذ البارد يقدم بدل النيذ الساخن المضاف إليه التوابل. كما شاع شرب الشمبانيا في القرن السابع عشر عندما أنتجت أوّل مرة، و بدأوا في الوقت

نفسه في شرب المياه المعدنية، عندما أنشئت عدّة مصحّات في أوروبا. أتجه الطهارة إلى ابتكار موادّ مغذّية مستخلصة من اللحوم بعد غليها وتخديرها، حيث يمكن هضمها بسهولة. كما بدأوا يستعملون جميع أجزاء الحيوان لعمل الحساء و الجيلي/Jelly، واعتقدوا أن اللحوم الحمراء مغذية أكثر من السمك و الطيور.

كما بدأت الطبقة الوسطى تقلّد الطبقة الأرستقراطية. فذكر المؤلّف الفرنسي الذي وضع رسالة عن تذوّق الطعام في كتابه: "The Gift of Comus" إن الطبخ الحديث هو نوع من الكيمياء. يتألّف علم الطبخ اليوم من تحليل و استيعاب و استخلاص جوهر الأطعمة، مستخلصاً عصيرها، بمزجها و خلطها معاً. و يستمرّ: «حيث لا توجد مادة تغلب بطعمها على مادة أخرى، بل يبرز طعم كلّ منها. معطية بذلك الطباخ وحدة في الألوان التي يعطيها الرسام للوحته... حيث لا يبقى من النكهات المختلفة إلاّ طعمها الشهي»^(٧).

حالما انتشر هذا النوع من الغذاء في أوروبا، في منتصف القرن السابع عشر، حتى أصبح هو المقياس بالنسبة للمتكلّمين باللغتين الإنكليزية و الفرنسية في أوروبا و الولايات و كندا و استراليا. أما المناطق الأخرى من العالم - العالم الإسلامي و الدول المتكلّمة باللغة الأسبانية في أمريكا، فبقيت منعزلة عن التطوّرات التي حدثت في المطبخ، و لم تتأثر بنظريات الكيمياء بل استمرّت كما كانت عليه في العهود الماضية، كما إن المطبخ الهندي ظلّ لحد كبير يشبه المطبخ الأوروبي في العصر الوسيط.

عصر لويس الرابع عشر

إنّ من أسباب تفوّق فرنسا الحضاري في تلك الحقبة، هو ضخامة قواها البشرية. فقد بلغ عدد نفوسها عشرين مليوناً، في حين لم يزد سكان كل

من إنكلترا و أسبانيا على خمسة ملايين، و إيطاليا على ستة ملايين، و هولندا على مليونين. أما الإمبراطورية الرومانية المقدسة، التي شملت ألمانيا و النمسا و بوهيميا و المجر بواحد و عشرين مليوناً، لم تكن إمبراطورية إلا بالأسم، فقد أفقرتها حرب الثلاثين عاماً، على نقيض هذا كانت فرنسا متماسكة جغرافياً، تحت حكومة مركزية منذ عام ١٦٦٠م، و ساعد ريشوليو Richelieu، رئيس الوزراء آنذاك، على تأسيس ولادة العصر الذي أطلق عليه بالقرن العظيم. "The Grand Siecle"

كانت فرنسا تختلف عن إنكلترا في تلك الحقبة، فإن المشاركة و العمل في التجارة في العرف الاجتماعي لا يؤديان إلى فقدان منزلة النبالة، فقد رفع كل من لويس الرابع و الخامس عشر القيود الشرعية عن النبلاء و جعلهم يشتركون في التجارة و الصناعة. فأصبح عدد قليل من النبلاء يملكون معظم صناعات التعدين و التسلح و الأقمشة. و أصبح رجال الأعمال من النبلاء أقلية، و استمرّ الدخل الرئيس لهم من الأراضي^(٨).

و تأسس في عصر لويس الرابع عشر نظام التشريفات و البرتوكول، و هو نظام جديد في موائد البلاط. فأصبحت أنواع المآكل تقدّم منفصلة عن بعضها. و أصبح موضوع الطبخ من المواضيع الجدّية، ذات تعليمات دقيقة واضحة. كما تحسّنت أدوات المطبخ في عصره و ظهرت أواني الحديد المطاوع و أواني القصدير و الأواني الفضية. و اعيد النظر في تنظيم و تقسيم الواجبات المتعلقة بالطبخ، و برزت ثلاث اختصاصات بدل اثنين، رئيس الطباخين، و طبّاخ المعجنات «پاتيسري» و طبّاخ اللحوم^(٩).

كما وصلت المآدب و الولائم إلى الذروة بين عصر شارل العاشر و لويس الرابع عشر. فكان الملوك الفرنسيون يتناولون طعامهم بصورة رسمية، تُعرض خلالها الأبهة و المنزلة الرفيعة. كما كانوا يتنافسون فيما بينهم في ذلك، بينما كان الجوع منتشرراً بين الرعيّة بصورة واسعة خارج أسوار

S. Mennell, p.111

(٨)

B. Montagne, p.299, J. Revel, pp. 190-191

(٩)

القصر. أصبح احتفال تناول طعام الملك و حاشيته مناسبة لعرض إظهار سيطرته و قوته أمام الرعية التي تقف شاهداً على ما يستهلكه من الأطعمة الفاخرة. إذ استعملت المآدب كواسطة دعاية لإظهار ثراء الملك و أهميته بالنسبة للرعية.

إن حياة البلاط تحت حكم لويس الرابع عشر، هو نتيجة إعادة إنشاء سلطة شرعية من الطبقة النبيلة و من بطانة أو حاشية البلاط منذ حكم فرنسوا الأول. احتوت على دمج بلاط ارستقراطي جديد و عائلات من أصل برجوازي، فنتج عن ذلك فروق بارزة بين النبلاء أنفسهم، و بين النبلاء الجدد، حيث أصبح ينظر لهم بنوع من الضعة من قبل نبلاء الطبقة القديمة التي حاول الملك بهذا التنظيم القضاء على تلك الطبقة التي كانت قائمة^(١٠).

و تمثلت في الطقوس اليومية التي فرضتها سلطة الملك لويس الرابع عشر على حاشيته. حيث أعفوا هؤلاء النبلاء من مهماتهم في المشاركة في السلطة العسكرية المستقلة و سلطة الحكومة الشرعية، فمركزت حياتهم في البلاط حول الغرض الاجتماعي، و الوظائف الرئيسة و هي المشاركة في الاحتفالات الرسمية و انشغالهم بتفاصيل مصطنعة بلا معنى في حياة البلاط، كالطقوس اليومية في إيقاظ الملك صباحاً و نومه مساءً، التي تُعبّر عن الرابطة القديمة بين الملك و النبلاء بالنسبة لدرجة كل منهم حسب منزلته و رتبته. أصبحت وظيفة النبلاء ليست لخدمة الدولة ككل و إدارة أملاكهم، إنما تختصر في خدمة الملك نفسه، و بخدمته شخصياً و الخضوع له. و سعى في الوقت نفسه إلى محافظته على النبلاء القدامى ليوافق قوتهم مقابل المجموعات البرجوازية الجديدة. فكانت السلطة الملكية تعتمد على الترويج بنجاح التفكك و عدم الوثام و المنافسة بين تلك المجموعات. يفسّر عالم الاجتماع نوربرت إلياس Norbert Elias، من أنه «نتج عن ذلك تطور غريب بشعور حساس إلى أهمية المكانة و

الرتبة التي تعطى للفرد في المجتمع على أساس نشأته و تربيته و أسلوب كلامه و سلوكه و مظهره. إن التشديد على هذه الظاهرة هي التي تقرر ما إذا كان يحترم التقاليد في الحدود المقررة له في السلم الاجتماعي، و تقويم كل ما يتعلّق بدوره و أهميته مباشرة من خلال قوانين مجتمع البلاط و البنية الهرمية المتمركزة حول الملك و البلاط»^(١١).

كانت الخطوة اللاحقة التي أتبعها الملك هو أنه جمع نبلاء فرنسا، و طلب منهم أن يسكنوا معه في قصر فرساي، و أسس بذلك ما يسمى بمدرسة السلوك. أصبحت الحاشية تعيش في القصر تحت رقابة صارمة لدرجة الاستبداد من قبل الملك، فكان مستقبلهم مرتبطاً بمراعاتهم و إذعانهم إلى الأتيكيت و السلوك الجيد. و إن غضب الملك على أحدهم، فلن يراه في اليوم التالي بل يتجاهله، يعني هذا أن لا وجود له بعد اليوم في قصر فرساي. و ابتكرت احتفالات كاملة تدور حول شخص واحد هو الملك، و التقرب منه يعني السلطة، و السلطة التي يعبر عنها رمزياً من خلال القيام بخدمته و تنفيذ رغباته الخاصة. أصبحت أهمية الفرد هي بالتقرب إلى الملك الذي بدوره يقرّر درجة ذلك التقرب من حيث التحدّث معه أمام الآخرين و المدة التي يتحدّث بها. فلم يكن هنالك مهرب للحاشية، و عليهم القيام بالمهمّات التي يفرضها الملك عليهم. فكان المسرح هو الملك لويس و الأدوار كانت مصمّمة من قبله، و على أولئك الرجال و النساء من الحاشية أن يقوموا بالدور الذي خصّصه لهم. عطّل لويس الرابع عشر بهذا الاتيكيك قوى الطبقة الارستقراطية.

و انعكس هذا السلوك القاسي على جميع المحافظات في فرنسا، و اعتمد النبلاء على القوة و التهديد التي يرافقها التبجح لكي يحافظوا على شرفهم و مكانتهم في فرساي. و أصبح الهدف لطريق النجاح هو الكتمان و الحذر و مراقبة الآخرين و المكر و الرياء و التظاهر بصورة واضحة من هو أعلى رتبة من الآخر، فكلّ منهم عليه أن يظهر حسن السلوك و الآداب، كما

عليه أو عليها بصورة تلقائية أن يعترف بالرتبة و أين يقف بالنسبة لمركزه^(١٢). و بيّن عالم الاجتماع نوربرت إلياس، إن الذين يعملون في البلاط قلبوا الحياة الخاصة إلى عامة. و استغلّ و سخر البلاط جميع النشاطات، المعرفية لخدمة الملك.

كان لويس الرابع عشر مولعاً في فن الطبخ، لدرجة أنه كان يتوقّع من أعضاء حاشيته في البلاط التفوق في ذلك الفن كذلك. فكانت إحدى الطرق التي يسلكها السياسي للتقرّب من الملك هو ابتكار لون جديد من أنواع الطعام. فاهتمّ النبلاء و السادة في القصر بهذا الفن، و سمّى الطباخون الأنواع الجديدة بأسماء أسيادهم. كصلصة البشاميل^(١٣) المؤلفة من «مزيج من البيض و القشطة البيضاء الممزوجة بحساء مركز». و أصبح الفخر و الاهتمام بفن الطبخ من الصفات التي يتحلّى بها النبيل. فقام عدد من النبلاء باجراء تجارب في مطابخهم لابتكار مآكل جديدة. و كان شعار لويس الرابع عشر «مَنْ يَأْكُل جيّداً يعمل جيّداً»^(١٤).

و اقيمت مباريات في الطبخ في عصره، للذين يتكروون لوناً جديداً غير اعتيادي، و أصبحت تلك المباريات و الإسراف عليها، حادة لدرجة أن بعضهم خسروا ثرواتهم بسبب البذخ و التجارب التي قاموا بها و سعوا بذلك لهزيمة الآخرين، و التفوق عليهم من خلال إظهار موائد بدرجة الكمال. كان من جملة تلك الأطعمة، دجاج الهند المحشي بالكمأة. إذ كانت الكمأة

M. Visser, *The Rituals of Dinner*, 1991, p. 59

(١٢)

(١٣) الماركيز لوي دو بشاميل Louis de Bechameil (١٦٣٠-١٧٠٣) من عائلة غنية، أشرف على قصر دوق أورليان، كان من مشجعي الفن، أسس أكاديمية Angers، و أصبح رئيسها، و بعد أن اشترى لقب ماركيز نواتيل Noitel، أصبح حاجباً عند لويس الرابع عشر و المشرف على مطابخ القصر. و عندما سمّيت الصلصة باسمه، علق على ذلك دوق إسكار Escars قائلاً: « هذا الرجل البسيط محظوظ جداً، فانا أقدم صدر الدجاج بالصلصة البيضاء قبل أن يولد بعشرين عاماً، لكن لم يواتني الحظ في أن يسمّى بأسمي أبسط أنواع الصلصة ».

B. Montagne, p.299, B. Wason, p. 179, A. Willan, p. 56

(١٤)

نادرة، و يطلق عليه «ماس ذؤافة الطعام»، لكلفته العالية و غلائه^(١٥).

كان لخليلات لويس الرابع عشر دور مهم في ابتكار أنواع من الصلصة و الأطعمة. منهن من كن ماهرات في الطبخ، مثل مدام دو مونتيسبان^(١٦) التي ابتكرت نوعاً من الصلصة و فطيرة لحم. كما يعود الفضل في ابتكار لحمة كوتيليت cotelette إلى مدام دو مانتونون De Maintenon^(١٧) فهو التخلص من الدهن، ثم وضعها بورق خاص بالفرن. كما قامت بخدمة أهم في تأسيسها مدرسة الشريط الأزرق «الكوردن بلو Cordon Bleu» لتعليم اليتامى من بنات ضباط الجيش النبلاء. من المواضيع التي كانت تدرس هو الطبخ، أصبحت المدرسة بمرور الزمن مشهورة، و أصبح الحصول على الشريط الأزرق رمزاً للطباخ المتميز و المتفوق في فرنسا^(١٨).

B. Wason, p.192

(١٥)

(١٦) فرنسوا -أتوني - مدام دو مونتيسبان Francios-Athenais/ Montespan، تزوجت الماركيز دو مونتيسبان عام ١٦٦٣م، ولدت له ولدين، لكنها في الوقت نفسه كانت عشيقة الملك لويس الرابع عشر، وولدت له ستة أطفال، كانت من أكثر الخليلات المقربات إليه. عُرفت عليها «بالمملكة الحقيقية». أتسمت بالأناقة و الجمال، كما كانت مشهورة بحديثها الجذاب، واعية بالأمر السياسية التي منعت من الخوض بها. كانت لها علاقات سرية بأخرين من الرجال، منهم الطباخ الشهير فرنسوا فاتيل. و بمرور الزمن عندما فقدت جمالها و زاد وزنها، وجد الملك أصغر و أجمل منها، فأخذت تخلط «جرعة الحب» و هو سائل مع خليط من المواد في طعامه، مما أدى إلى شعوره بالصداع، فنفاها عندما علم بذلك، لكنه عاد بعد مدة و عفا عنها و أعادها إلى القصر.

(١٧) فرنسوا دو بينية، ماركيز دو مانتونون Françoise d'Aubigne, Marquise de Maintenon، تزوجت Paul Scarron بول سكارون الذي يكبرها بـ ٢٥ عاماً، عاشت معه ٩ سنوات، بعد وفاته تعرّفت على مدام دو مونتيسبان التي كانت عشيقة الملك، فجعلت الملك يعيد لها تقاعد زوجها، و عندما ولدت مدام دو مونتيسبان أول ولد للملك، طلب منها تربيته سرية تامة، فقامت بواجبها على أتم ما يرام، حتى في بعض الأحيان كانت تقوم بالأعمال المنزلية، فكافأها الملك على خدماتها بمبلغ كبير من المال، فاشترت أملاكاً في مقاطعة مانتونون. و خلع عليها الملك لقب ماركيز دو مانتونون عام ١٦٧٨م، الذي أثار غيرة عشيقته مدام مونتيسبان، بعد وفاة الملكة تزوجها الملك و لم يعلن عن زواجه بصورة رسمية.

B. Wason, p.180

(١٨)

كان لويس الرابع عشر نهماً في الأكل، يفترس كل ما يوضع أمامه من أنواع الأطعمة المختلفة، يأكل لدرجة التخمّة، و يفضل طعامه مغطى بالمرق و التوابل. و كانت مجرد الكمية بالنسبة له أهم من أي شيء^(١٩). جاءت هذه السلوكيات في تناقض تام مع سلوكيات الاثيكيّت.

و وصفت الأميرة بالاتين Platatine، دوقة أورليان من أنها « شاهدت الملك يأكل أربعة صحون من أنواع الحساء المختلفة، ثم أكل طير القطا، و آخر من الدراج، تبع ذلك صحن كبير من السلطة، و شريحتان من لحم الضأن، و قطعتان من لحم الخنزير، و صحن مليء بأنواع من الحلوى و الفاكهة و المربي، مع أقداح من النيذ و الشمبانيا المفضلة لديه»^(٢٠).

كان فطوره يتألّف من الخبز و النيذ الممزوج بالماء. أما الغداء فكان يتناوله مع إحدى خليلاته في مخدعه. كانت وجبة العشاء تقدّم في الساعة العاشرة ليلاً، في قاعة القصر الرئيسيّة، بصحبة عائلته و أقاربه من الأمراء. يذكر سان سيمون الذي كتب عن حياة الملك بالتفصيل: «إن الملك لم يأكل في حياته إلا قليلاً من الخبز، كان يأكل القسم الطري منه لأنه من دون أسنان، و يتناول كمّيات كبيرة من الحساء و البيض، و يشكو من القبض في السنوات الأخيرة من حياته، فوصف له طبيبه أكل الفاكهة المثلّجة مثل البطيخ و التين الناضج جداً». كان الملك يحبّ أكل الحلوى، إذ كانت العادة المتّبعة في تقديمه في الاعياد فحسب، لكن أصبحت الحلوى في عصره تقدم يومياً.

استمر خلال عصر لويس السادس عشر ميل الطبّاحين إلى تحسين طرق الطبخ و إيجاد ضوابط و نظم أكثر منطقاً و أناقة في تنظيم لائحة الطعام للحفلات الضخمة و المناسبات المهمّة، مما أدى إلى تحسينات في جميع فروع تجهيز الطعام. فزاد عدد الطبّاحين و مجهزيّ الأطعمة و المعجنات، كما تحسّنت الخضروات التي يبيعها البقالون بتحسّن الزراعة و تقدّمها.

S. Mennell, p. 31

(١٩)

B. Montagne, p.299, B. Wason, p. 179, A. Willan, p. 56

(٢٠)

و ظهرت مهن جديدة مثل الحلوجي الذي كان يعتبر بين صانعي المعجنات و الفطائر و صانع الحلوى، كما أصبح فنّ صناعة المرّي من الفنون المهمة و أصبحت صناعته مهنة منفصلة، قائمة بحدّ ذاتها^(٢١).

آداب المائدة: الشوكة، المنديل / Napkin، أهمية الكرسي

إن التغيرات التي حدثت في القرنين السابع و الثامن عشر، أدت إلى تدوين نظام جديد من السلوك التي تبناها ببطء و بالتدريج، حتى إن غرفة الطعام في فرنسا لم تستعمل من قبل القرن السادس عشر إلا بين طبقة الأغنياء فحسب، فكان النبلاء يأكلون في المطبخ الكبير قبل تلك الحقبة، كما كان طعام الاحتفالات و المناسبات يعني عدداً كبيراً من الخدم في المطبخ و حول الضيوف^(٢٢).

ظهر في منتصف القرن السابع عشر كراس عن حسن السلوك من قبل «فانجنزو نولفي Vincenzo Nolfi»، موجّه إلى السيّدات و النبلاء، يوصي بغسل اليدين في الطست قبل البدء بالطعام، و عليهم أن ينتظروا رب البيت و إعطاء التعليمات الخاصة المتعلقة بجلوس كل شخص في المكان المخصص له. و يبدأوا بأكل الطعام الموجود أمام كل ضيف مهم، مستعملين الملعقة التي يجلبها كلّ ضيف معه لتناول الطعام بها.

و حدد فانجنزوا نولفي في الكراس الذي ألفه وظيفة الشوكة. كان الضيف يستعمل الشوكة ذات السّنين لالتقاط قطعة اللحم من الطبق المشترك، ثم يأكلها بأصابعه. و أكّد نولفي أن على الضيف ألاّ ينفخ بصوت مرتفع على الطعام الساخن، و أن يقدّم أحسن قطعة من اللحم للآخرين عندما يطلبون منه ذلك. و أن يرفع رأسه عندما يتناول الطعام و لا يدفنه في صحنه.

و انتشر استعمال الشوكة في عصر الملك لويس الرابع عشر، خاصة في

B. Montagne, pp. 299, 301

(٢١)

F. Braudel, Vol. 1, p. 206

(٢٢)

الولائم الشهيرة التي كان يقيمها الدوق مونثسية^(٢٣). كان هذا الدوق أول من استعمل الشوكة الفضية، باستعمالاتها المختلفة على المائدة. إذ كان لا يزال استعمال الشوكة نوعاً من الإسراف المغالى به في تلك الحقبة. كما كانت العادة الجارية، أن يجلب المدعؤون معهم شوكةهم و ملاعقهم و سكاكينهم أثناء دعوتهم للوليمة^(٢٤).

ظهر استعمال الشوكة أول مرة في إيطاليا ثم انتقل إلى الاقطار الأوروبية الأخرى، كما أصبحت إيطاليا أول بلد أوروبي يجهز الضيوف بالملاعق و الشوك، و شاعت تلك العادة في فرنسا. لعبت الشوكة دوراً مهماً في أنها جعلت الأوروبيين يفصلون بينهم و بين عملية الأكل، ذلك في تجنّبهم و ابتعادهم عن التماس بالطعام. و تغير الاتكيت في تلك المدة لدرجة كبيرة، و أصبحت الحاجة إلى العزل بين المتمدّن و غير المتمدّن، الذي أصبح يثير الاشمئزاز و القرف لأنه يستعمل يديه في تناول الطعام. لذا ذكر كل من عالمي الأنثروبولوجيا بيتر فارب و جورج ارملاغوس «إنّ الذين يعتقدون أن الشوكة استعملت لغرض النظافة هم مخطئون في هذا الاعتقاد، لأنّ الناس لم يعودوا يتناولون الطعام من وعاء واحد كما كانوا في العصور السابقة، لكن أصبح أمام كل شخص صحن خاص به، و لما كانوا يغسلون أيديهم قبل تناول الطعام فإن أصابعهم نظيفة كمنظفة الشوكة. كما لا يمكننا أن نعزو استعمال الشوكة لتجنّب تلويث الكشاكش / Ruffles الطويلة التي تحيط بالأكمام في تلك الحقبة، لأن الشوكة استعملت في أقطار أخرى لا يرتدون فيها الكشاكش»^(٢٥).

أصبح استعمال الشوكة من الاتكيت المفروغ منه. انتشر استعمال الشوكة

(٢٣) دوق مونثسية Duc Montausier أصبح دوق عام ١٦٦٤م، و اسمه Charles de Sainte Maure (١٦١٠-١٦٩٠) كان ضابطاً في الجيش الفرنسي، تزوج جولي التي و صفت بالتالي لا مثيل لها و نُظمت بها القصائد. أشتهر بصالونه الأدبي الذي كان ملقى الكتاب و الشعراء. كما كان الطبّاخون و تلامذتهم يتنافسون بشدة للعمل في مطبخ الدوق. كان حاجبه يحتفظ بقائمة بأسماء الطهارة الاحتياط الذين يقدمون للعمل عنده.

B. Wason, p.191

(٢٤)

P. Farb & G. Armelagos, p. 248

(٢٥)

و أصبحت جزءاً مهماً من آداب المائدة في بيوت الطبقة الارستقراطية و البرجوازية. كما صدرت توصيات في طريقة استعمالها. و شملت تلك التوصيات كتب الاتيكيت. فنصح أنطوان دو كورتان Antoine de Courtin في كتابه «أنظمة التمدن Rules of Civility» في نهاية القرن السابع عشر، بتقطيع اللحم في الصحن و نقله بالشوكة إلى الفم. فيؤكد: «يجب أن تستعمل الشوكة بالدرجة الرئيسة للطعام الدهين أو المملوء بالمرق، فمن غير اللائق أن يمسّ طعاماً يقطر منه الدهن أو المرق أصابع اليد، و في حال استعمال الأصابع في الأكل، على الفرد أن يتجنبّ تنشيف اليد بالمنديل كي لا تتسخ كاتساخ مناديل المطبخ، أو تنشف الاصابع بالخبز أو لعقها، إذ يعتبر بعيداً عن اللياقة و الأدب»^(٢٦).

بالرغم من انتشار استعمال الشوكة في تلك الحقبة، إلا أننا نجد مقاومة لاستعمالها حتى من قبل الطبقات الراقية في أوروبا. و فضّلت ملكة النمسا «آن» أن تأكل اللحم باصابعها طيلة حياتها. لذا استمرت حاشية البلاط في فيينا في استعمال أصابعهم في الأكل بدل الشوكة، و لم تقدّم السكاكين و الشوك في بلاط فيينا حتى العام ١٦٥١ م.

و استمرّ الملك لويس الرابع عشر يأكل باصابعه طيلة حياته. فلم يستعمل الشوكة لمهارته و سيطرته في استعمال أصابعه في أكل الحساء و الدجاج. و منع الملك دوق بركندي و أخاه عندما جلبا معهما شوكتين من استعمالهما في تناول الطعام. و كان للأميرة بالاتين Palatine، دور في تلك الحادثة لأنها كانت تفضّل الأكل باصابعها^(٢٧).

كان الكردينال ريشوليو يشمئزّ من العادة التي كانت سائدة بين ضيوفه، عندما ينظفون أسنانهم بالسكين، ممّا دفعه إلى إصدار أمر بجعل حافة السكاكين غير حادة.

M. Visser, The Rituals of Dinner, p. 190, N. Elias, The History of (٢٦) Manners, p.92

Baurdel, Vol.1, p.206

(٢٧)

و من معالم تطوّر إتيكيت المائدة في تلك الحقبة، وضع المنديل في القسم الوسطي الأمامي، بدل لفّه حول الرقبة. كما بدأ التفتّن في طيّ المناديل في أواخر القرن السادس عشر في الولايم الرسمية في قصور الأغنياء. إذ كانت المناديل تنشئ أولاً ثم تطوى على أشكال مختلفة. و كتب الكاتب الانكليزي جايل روز Gile Rose، عن طيّ المناديل عام ١٦٨٢م، «أصبح طي المناديل فناً و مهنة في حدّ ذاتها... كان الذي يقوم بتلك المهنة تدرّ عليه مالا كثيراً». وصل طيّ المناديل في قصر فرساي إلى القِمة في القرن السابع عشر، فكانت تطوى على شكل ضفادع أو أسماك أو قوارب أو دجاج أو ديكة أو بجع. و إن كان دوق لورين حاضراً كضيف شرف، فتطوى المناديل على شكل صليب اللورين. و لا تستعمل تلك المناديل، إنّما كانت للزينة فحسب، و يعتبر خرقاً لنظام المائدة إن استعملت. إذ كان يجهّز الضيوف بمناديل أخرى للاستعمال^(٢٨).

و نشر في العام ١٧٢٩م جون باپتيسيت لا سال^(٢٩) كتاباً في روان عن الكياسة و آداب المائدة بعنوان :

"Civilité Chrétienne"، و ينصح: «الضيف الأعلى رتبة في أن يفتح منديله أولاً، و على الضيوف الآخرين الانتظار حتى ينتهي من فتح منديله، ثم يفتحون مناديلهم. و إن كان الضيوف متساوين في الرتبة الاجتماعية، فعليهم أن يفتحوا مناديلهم في الوقت نفسه. إن المنديل الموضوع على الصحن مقصود به حفظ الملابس من التلوث... يجب أن يفتح و ينشر بحيث يغطّي القسم الأمامي من الجسم حتى الركبة، أو يُحشر تحت ياقة

M. Visser, 1991, p.165

(٢٨)

(٢٩) جون باپتيسيت لا سال John Baptist la Salle (١٦٥١-١٧١٩) مصلح تربوي، يعتبر مؤسس أصول التربية و التدريس. أسس مدارس الأخوة المسيحيين التي انتشرت في أنحاء فرنسا، و اعتنى في تعليم الفقراء. سارت على نهجه مدارس في أقطار أخرى من أوروبا، و هي أساس المدارس الداخلية.

الرقبة، لكن ليس بداخلها... و عندما تتسخ الشوكة و السكين و الملعقة، فيمكنك مسحها بالمنديل، إن لم يقدم لك أدوات أخرى نظيفة»^(٣٠).

كما أصبح الجمود في قسَمات الوجه و الجسم في القرن السابع عشر من مميزات الاتيكيت الذي يتطلّب عدم الحركة و الجلوس بصورة صحيحة. و اعتبر الجلوس الصحيح بصورة عامودية، و عدم الانحناء يميناً أو يساراً حول المائدة، بالرغم من وجود الحيز الواسع بين الضيوف. و على الضيف أن يتجنّب الإتكاء على الطاولة، إذ يعتبر تخطّي حيز الآخرين، و يعطي فكرة عن الشخص بعدم السيطرة و ضبط النفس^(٣١).

كان للتحديث حول المائدة دور كبير في الولايم، و اعتبر الرفيق الذي يشارك بتناول العشاء حول المائدة مهمّاً كأهميّة الطعام نفسه. لكن أخذت التسلية بمرور الوقت تحلّ محلّ التحديث، و شكّت مدام دو سيڤينييه De Sévigné من أنها تدعو الاصدقاء الممتازين، ليظلوا صامتين حول المائدة. إذ أصبح فنّ التحديث فناً زائلاً، و حل محله العزف الموسيقي^(٣٢).

و شجّع الجلوس على الكرسي بدلاً من المصطبة. فالجلوس على الكرسي يفصل الجالسين عن الآخرين، و يعيّن في الوقت نفسه مقام الشخص. إذ من الصعب تمييز الضيف المهمّ إن كان جالساً مع الآخرين على مصطبة، كما إن نوع الكرسي الذي يجب الجلوس عليه يعيّن أهميّة و منزلة الشخص. فهناك الكرسي بمسند لليدين و الظهر، و الكرسي من غير مسند لليدين، و هناك كرسي بمسند للظهر فحسب، و اعطيت أهميّة لمدى درجة ارتفاع الكرسي^(٣٣). لذا كان يُحجز في قصر فرساي كرسيان بيدين و مسند للظهر للملك و الملكة.

M. Elias, The History of Manners, p.95

(٣٠)

M. Visser, 1991, pp. 329- 330

(٣١)

Ibid. p. 264

(٣٢)

(٣٣) أفضل مثال لألقاء ضوء على الرمزية التي اتشحت بها منزلة الكرسي، هو عندما دعيت ملكة السويد كريستينا من قبل البابا بعد أن اعتنقت الكاثوليكية و اضطرت إلى التخلي عن العرش:

و يجلس أفراد العائلة المالكة على كراسي من ثلاثة أرجل تعرف بـ «الطابورية tabouret». و يسمح للعائلة المالكة الجلوس على كراسي بمسند عند غياب الملك فحسب. و أعتبر الجلوس على «الطابورية» شرفاً كبيراً. فكان يسمح بالجلوس لبعض النساء المقربات من الملك، اللواتي لسن من العائلة المالكة، أما أزواجهن فكان عليهم الوقوف. و كانت المرأة التي تحصل على هذا الامتياز تسمي نفسها «طابورية أو المرأة الجالسة»، و يرتفع بذلك مقام زوجها. لذا كان الأزواج في تنافس مستمر للحصول على «طابورية» لزوجاتهم^(٣٤).

و يؤكد الجلوس حول المائدة على مقام الشخص كذلك. و حدث أن أثير سخط الملك لويس الرابع عشر، عندما جلست امرأة في مكان أعلى رتبة من منزلتها حول المائدة. كان سخطه شديداً لدرجة منعه من الكلام و ظل صامتاً. كما غضب من المرأة التي كان عليها أن تجلس في ذلك المكان المخصص لها.

نجد هنا كيف على المضيف و الضيوف أن يلتزموا بآتيكيت مقام الجلوس. ففي نظر الملك لويس الرابع عشر، كان على مرافقيه و حاشيته أن يعرف

«أقام البابا اسكندر السابع Alexandre VII عام ١٦٥٥ م وليمة لشخصين فحسب. هو و ملكة السويد كرسيتينا Christina و أحدثت تلك الوليمة ضجة و مشاكل تتعلق بالبروتوكول أو نظام التشريعات. فلم يكن لائقاً بامرأة أن تأكل في حضرة البابا. و لكي تحل تلك المشكلة، فقد أبعدت طاولة البابا بمسافة راحة اليد، كما كانت طاولته أعلى باصبعين من طاولتها.

أما حل مسألة الكرسي فكانت أكثر صعوبة من الطاولة. فلم يكن يسمح إلا للملوك الحاكمين أن يجلسوا على كرسي ذات يدين أمام البابا. و لما كانت كرسيتينا قد تحلت عن عرش السويد لأنها تركت البروتستانتية و اعتنقت المذهب الكاثوليكي، و لا ترغب الكنيسة في تخفيض منزلتها. فبعث إلى الفنان برنيني Bernini ليصمم قطعة من الأثاث التي هي في الوقت نفسه كرسي بيدين. صمم الفنان الدبلوماسي كرسياً يمكن أن يقال عنه أنه بلا يدين، لأنهما ليستا من النوع المستقيم المستعمل في الكراسي عادة. إذ صمم برنيني يدي الكرسي معوجة غير تقليدية».

كلّ منهم رتبته و مكانته، و عليهم أن يلتزموا بذلك من غير نقاش. فكانت الترتيبية المقامية تؤلّف محور نظام اتيكيت المائدة.

كانت تغطي المائدة بغطاء يتدلى من الجانبين يصل إلى الأرض من جميع الجهات. و يوضع على المائدة عدد من المملحات / nef، مع طاولة جانبية لوضع أطباق الطعام عليها. و يعطي الحاجب الأوامر في تغيير المناديل بعد كل كورس. و يبدأ الحاجب في رفع الصحون بعد انتهاء الوليمة، ثم يرفع مساعده جميع الصحون و المملحات، و أغطية الطاولة^(٣٥).

من أهمّ التطوّرات التي حدثت في القرن السابع عشر هو تعطيل التقاليد التي كانت في العصر الوسيط، و هو وضع الطعام على المائدة أمام الضيوف حسب الأعراف المعتمدة. و أصبح اللحم يقطع في المطبخ، فلم يعد مستساغاً من قبل الطبقة الارستقراطية، أن يقطع اللحم أمامهم^(٣٦).

و احتوت الكتب التي صدرت عن الطعام و تنظيم المائدة منذ نهاية القرن السابع عشر، على تخطيط لموقع أنواع الطعام، ككتاب الشيف ماسيلو Massielot الذي احتوى على تخطيط لموائد صغيرة. و احتوى كتاب الشيف لاشايل La Chapelle على تخطيط للموائد الكبيرة.

كانت كورسات courses الطعام تحتوي على مئات الأنواع من الطعام. و كلّما رفع لون من الكورس الأوّل يحلّ محله لون من الكورس الثاني. عُرِفَت هذه العملية روليف reles أو Remove، كان أهمّ لون من أنواع الطعام في القرن السابع عشر في فرنسا يقدّم على أكبر طبق من الطعام.

أمّا تزيين وجبة الحلوى فكان الاحساس في رسمها و تزيينها و تنظيمها في القرنين السابع و الثامن عشر مهمّاً جداً. كان التصميم العمودي يزين بالأزهار و الورود الفضية، و ما تبقى يقع على عاتق الطباخ المسؤول عن

P. Montagne, pp. 93-94

(٣٥)

N. Elias, The History of Manners, p. 121

(٣٦)

الحلوى بأشكالها المختلفة. كما كانت الصحون و الأقداح تنظّم حسب نموذج معيّن^(٣٧).

ولائم طعام الملك

و اعتبرت ولائم الطعام العامّة مناسبات مهمّة. فكانت تقام حسب نظام تشريفات دقيق، يجري تطبيقه بصورة صارمة و مضبوطة. حيث كان الاحتفال و طقوسه و مراسيم الاتيكيت ربّما أهمّ من الطعام نفسه. لذا كانت تكرّس العائلة المالكة و البلاط و عامّة الناس أهمية لهذه الولايم. كان الباريسيّون و الأجانب يخصّصون الوقت للذهاب إلى فرساي ليشهدوا العائلة المالكة عند تناولها الطعام. إذ رفعت تلك الطقوس إلى مرتبة كما لو كانت عبادة دينية بالنسبة لعامّة الناس.

فكانت تلك المناسبات فرصة مهمة لتوطيد سلطة الملك و عائلته، في مجتمع حيث أصبح أهمّ احتفال له، كما لو كان العشاء الربّاني. فاكتمبت المائدة هالة مقدّسة، هدفها إظهار و توطيد السلطة. إذ كان مظهر الترف و الكثرة في تناول الطعام من قبل الحاكم أو الملك هو رمز السلطة و السيطرة. و كما هو معروف «إنّ الحكام يحكمون من خلال أعينهم»، فكانت الولايم تصمم بشكل تؤثر على عيون الرعية كما تملأ أفواه العائلة المالكة. فقد أضيف في حكم سلطة لويس الرابع عشر الأبهة و سحر الملكية من خلال تناول وجبة الطعام^(٣٨).

كان الملك يتناول وجبة الغداء في الساعة الواحدة بعد الظهر. عندما تعطى الإشارة لذلك من قبل موظف مسؤول عن الإعلان عن وجبة الطعام. فيتّأس الموكب حارسان من الرماية، يسير خلفهما رئيس التشريفات، ثم اللورد حاجب العائلة المالكة حاملاً نيشاناً أحمر اللون يرمز إلى وظيفته. ثم الموظّفون الذين يعملون في المطبخ حاملين الصحون و المملحات التي

B. Wheaton, Savoring the Past, p. 186

(٣٧)

Philip Mansel, The Meaning of Eating, PPC, No.46, pp. 34-35

(٣٨)

تحتوي على السكاكين و الشوك و الملاعق و الخلال لتنظيف الاسنان، و الملح و الزنجبيل و الفلفل و الزعفران و جميع التوابل الشرقية، و ينتهي الموكب بحارسين من حرس رماية السهام.

و ينحني الناس ناظرين إلى أطباق الطعام التي سيأكل منها الملك. عندما يصل الموكب إلى الغرف الملكية تكون أكثر أنواع الطعام باردة. و يتسلمها شخص يذوق الطعام ليتأكد إن كان مضافاً له سم، يموت ذلك الشخص أمام الملك و يكون الملك شاهداً على تلك الحادثة المثيرة.

يجلس الملك و يبدأ في تناول الطعام. و إن رغب في شرب النبيذ، ينادي حامل كأس الملك بأعلى صوته «شراب الملك»، فينحني أمام الملك و يذهب إلى الطاولة الجانبية، و يسكب النبيذ مع الماء في قلدح فضي يقدمه إلى الشخص الذي بدوره يذوق النبيذ، ثم يقدم كأساً بلا غطاء إلى الملك، فيشرب منه و يسلمه إلى حامل الكأس^(٣٩).

كانت الوليمة تصل لدرجة من الترف و البذخ حيث تؤلف حدثاً مهماً في إثارة حضور مشاهدتها. و وصفت مدام كامبون Campon في مذكراتها إحدى تلك المناسبات، عندما سمح رئيس التشريعات بدخول العامة المرتدين ملابس محترمة إلى القاعة: «عندما حلّ موعد الطعام، شاهدوا الملك يتناول الحساء، ثم هرعوا ليشاهدوا الأمراء يأكلون لحم البقر المسلوقة، ثم اندفعوا منقطعي النفس ليشاهدوا السيدات يأكلن الحلوى. كانت تلك المناظر يتمتع بها الناس، خاصة أولئك القادمون من مناطق خارج باريس. إذ كان تناول الطعام من قبل الملك مناسبة مهمة تستحق المشاهدة»^(٤٠).

لم يقتصر هذا العرض على ملوك فرنسا إنما شمل ملوك أسبانيا كذلك، الذين كانوا يتناولون الطعام أمام عامة الناس أيضاً. و لو إن الملك قد تناول طعامه مع عائلته، فإنه يأكل ثانية، لأن تلك المناسبة و الطقوس التي

P. Montagne, pp. 95-96

(٣٩)

Ibid. p.97

(٤٠)

تتخللها أهم من وجبة الطعام نفسها.

و اعتبر الماركيز دو رويلاك De Rouillac، الذي توفي عام ١٦٦٢م، مجنوناً من قبل طبقته عندما لم يتبع هذه التقاليد. كان لا يأكل إلا عندما ينتهي ضيوفه من تناول الطعام، فيدخل إلى غرفة بمعزل عن الجميع، و يطلب من الخدم أن يتركوه يتناول طعامه بسلام. كان يقول لإصدقائه، من أنه لا يجد سبباً لوجود الخدم و النادلين يراقبونه كيف يمضغ طعامه، و يفضل الحرية التامة، كي يستطيع أن يطلق الريح إن احتاج إلى ذلك. كان يضع الطبق على الطاولة مع قدحه، و يدق الجرس إن احتاج إلى أحد^(٤١).

* * *

واجبات الطباخ في البيوت الكبيرة في القرن السابع عشر

تتألف بيوت العائلات الكبيرة و معظمهم من النبلاء و الموظفين و المستخدمين. المقسّمين حسب الوظائف المكلف بها كل منهم، مدربين تدريباً خاصاً.

تعتمد إدارة دار أي نبيل بالدرجة الأولى على الاقتصاد. و الحاجب هو المسؤول عن إدارة المزرعة، الذي يكون عادة من النبلاء، أي من عائلة رفيعة المركز. و بطبيعة مركزه فإنه يعتبر أقوى شخصية في القصر لذا كان يدفع له أعلى راتب. كان من بين واجباته الاشراف على المطابخ، بما في ذلك المطبخ الكبير، و هو المطبخ الرئيس، حيث يطبخ الطعام الساخن. أما «المطبخ الصغير office» فتحضر فيه وجبة الحلوى، و ما له علاقة بالطبخ بالسكر.

أما رئيس الخدم/ maitre في القصر، فهو المسؤول عن تعيين و فصل المستخدمين. و يراقب و يشرف على جميع الخدمات المتعلقة بالطعام، من تجهيز الأطعمة و خزنها و حمايتها من العفن. و المسؤول كذلك عن عدّ الفضة و الأقمشة و النبيذ، و تخطيط لائحة الطعام. كما كان يدرّب

رئيس خدم القصر في المطبخ الرئيس ثم المطبخ الصغير، لكي يصبح متمرساً في أعمال المطبخ، قادراً على إعطاء التعليمات و الأوامر.

كان على الطباخ قبل البدء في العمل أن يتأكد من نظافة المطبخ. و يكون على معرفة بعمل الفطائر و المعجنات الباردة و الساخنة. مقتصداً في استعمال المواد التي سُلِّمت له، و مسؤول عن تنظيم الذين يعملون معه في المطبخ و عليهم إطاعة أوامره^(٤٢).

كان المطبخ الصغير جزءاً من الدار، أو في بعض الأحيان مبنى منفصلاً عن الدار. كانت تهوية المطبخ الصغير أفضل من المطبخ الكبير، و عدد الذين يعملون فيه أقل من عدد الذين يعملون في المطبخ الرئيس. و تحفظ فيه الأقمشة من أغذية الطاولات و المناديل و الأدوات الفضية في خزائن مغلقة. و كان رئيس المطبخ الصغير يشرف على عملية الوجبة الأخيرة المكوّنة من أنواع الحلوى^(٤٣).

بداية المطبخ الراقي - طبّاحي القرن السابع عشر

انغمس كثير من الحكام في إقامة الاحتفالات الفخمة، و وصلوا لدرجة كبيرة من الفساد، لكن بالرغم من ذلك، فقد ابتكروا بيئة مؤلفة من حلقات من المقرّبين لهم، يعيشون ببذخ، يجازون الطباخين المبدعين و يؤنّبون الطباخين الفاشلين. و ابتكروا بذلك بيئة ثقافية متميزة في إثارة تذوق الطعام، و أصبحوا فئة ذوّاقة الطعام^(٤٤). أدى ذلك إلى ظهور طهارة مهمّين في تلك الحقبة، و من أهمّهم الطباخ/ الشيف قاتيل.

- الطباخ/ الشيف قاتيل Vatel

اشتغل عند الأمير دو كوندي De Condi^(٤٥)، ثلاثة طبّاحين، و أصبحوا

B. Wheaton, p.104 (٤٢)

Ibid. p.108 (٤٣)

M. Symons, p. 273 (٤٤)

(٤٥) الأمير دو كوندي De Condi، استورث قصر شانتيي من عائلة والدته. كان أحد

من الطهارة المشهورين، و أهمهم الطباخ قاتيل الذي كتب كتاباً عن كيفية تقطيع اللحم إلى شرائح فنية. و أصبح كتابه مرجعاً مهماً للطهارة لمدة طويلة. حيث حدّد الشخص المسؤول عن تلك المهمة بما يلي: «عليه أن يكون من أصل عريق، ذا تربية عالية، لكي يستطيع أن يستمرّ في المرتبة الأولى بين أقرانه. و أن يكون مجاملاً، ضابطاً أعصابه، سيفه معلق بجانبه عندما يدخل صالة الطعام، و مندبيله بيده اليسرى... رافعاً رأسه، قليل الكلام، لا يكون قريباً أو بعيداً جداً من المائدة»^(٤٦).

كان قاتيل مراقب حسابات و مسؤولاً عن تنظيم الطعام، و الحصول على التجهيزات الكافية، خاصة الحفلات المهمة التي يدعى إليها الملك، و هي المناسبة التي يظهر فيها خبرته و مهارته.

و عندما دعي الملك لويس الرابع عشر إلى قصر شانتيي Chantilly، كان على عاتق المسؤولين أن يجهّزوا مكاناً لإقامة و إطعام خمسة آلاف شخص. فبحث قاتيل على سمك طازج من بولون، معتمداً على الصيد الجيد في ذلك اليوم، لكن لم تصله إلا عربتان من السمك من مجموع اثنتي عشرة عربة، فوصل به اليأس و الفشل لدرجة فضّل الانتحار على مجابهة المدعويين. إذ اعتبر أن قدرته كإداري ليست بمستوى المنصب الذي يشغله، و ليست بمستوى موهبته كفنان. غلب ذلك الحادث على البلاط و حاشيته، و سيطر خبر انتحار الطباخ قاتيل على الحفل^(٤٧).

و ذكرت ذلك الحادث في رسالة بعثتها مدام دو سيفينية^(٤٨) لأبنتها:

الارستقراطيين المشهورين بولعه بالطبخ. يحكى عنه أنه كان في إحدى الحانات يتباهى بمعرفته بالطبخ، عندما طلب منه أصدقاؤه أن يطبخ لهم «أومليت»، فقام الأمير و خلق البيض و سكه في المقلاة، و وضع المقلاة على النار، في اللحظة المناسبة قلب البيض بتحريكه المقلاة، و إذا بالبيض يسقط بهيس النار.

Wason, p. 180

(٤٦)

J. Revel, p. 191, A. Willan, p. 55, B. Wason, p. 180 (٤٧)

(٤٨) ولدت مدام دو سيفينية Marie de Rabutin-Chantal من عائلة نبيلة (١٦٦٦-١٦٩٦) توفي والداها عندما كانت طفلة، فأشرف على تربيتها عمها. تزوجت Henri

«وصل الملك الخميس مساءً في التاسع من شهر نيسان، يرافقه حشد الصيد و المصاييح في ضوء القمر... كل شيء كان كما يشتهي و يرغب فيه. جلسوا لتناول الطعام، كانت بعض الموائد ينقصها لحم الروست، حيث لم يتوقع وجود بعض الذين حضروا لتناول العشاء. لكن صعق رئيس الطهاة فأتيل عندما لم يحصل على الكمية التي طلبها من السمك، و هو يكرر عدة مرات: «لقد فقدت شرفي، إنها ضربة لا قدرة لي على تحملها» ثم قال لمساعدته كورفيل Courville: «أحسن بدوار في رأسي، لم أتم لبضعة ليالٍ، ساعدني، أعطي الأوامر.» كان فأتيل في الساعة الرابعة صباحاً يفتش جميع الأماكن، و التقى بمجهز السمك الذي جهزه بعربتين، لكن الكمية لا تكفي الضيوف. فذهب إلى غرفته، و وضع سيفه في الباب أمامه، و غرس نفسه به»^(٤٩).

فانقسم الناس في تقويمه بين مؤيد لما قام به و غير مؤيد. منهم من مدح شجاعته و موقفه المشرف و منهم من ذمه. و يعلق مؤرخ الطعام مايكل سيمنز على انتحار رئيس الطهاة فأتيل: «نستطيع أن نشعر بالضغط الذي كان يعيشه الطهاة و المسؤولون عن تنظيم تلك الموائد، و يصل الضغط لدرجة لا تطاق. و تصبح وظيفة الطباخ الممتهن مطابقة لشرف مهنة فن الطبخ»^(٥٠).

- الشيف فرنسوا بيار لا فـارن Francois Pierre de la Varenne (1615- 1678) ظهر في عصر لا فـارن المطبخ القومي الفرنسي المتميز من خلال كتابه «الطباخ الفرنسي» عام ١٦٥١م. و هو أحد الطهاة الذي كان مسؤولاً عن قلب حرفة الطبخ كحرفة و جعله فتاً لذوافة الطعام. فأسس الانماط و

marquis de Seigne نبيل من برتني، و رزقت بينت و ولد، توفي زوجها و هي في السادسة و العشرين من العمر، و لم تتزوج ثانية. اشتهرت في كتابة الرسائل لأصدقائها و لابنتها بعد زواجها. تميّزت رسائلها بالفطنة و الذكاء و بأسلوب نابض بالحياة.

B. Wheaton, p. 146, M. Symons. P. 182

(٤٩)

M. Symons, p. 182

(٥٠)

السلوك و الافكار و الآداب المسلّم بها عن دور الثقافة culture في الطعام، الذي لم ينازعه أحد بصورة جدّية فيه^(٥١). و ارتقى بهذا إلى مقام الفنان^(٥٢).

عمل لافارن كصبيّ يقوم بطبخ الصلصة في مطبخ دو بار، شقيقة هنري الرابع. كتب لافارن أول كتاب طبخ، نظامي معني بالترتيب و التصنيف، في مجموعة متماسكة من الافكار. و كان له تأثير في تحسين الطبخ التقليدي.

و اعتبر مؤسس المطبخ الفرنسي الكلاسيكي، و لم يبرز المطبخ الفرنسي كمطبخ متميّز الطابع إلا بعد صدور كتابه «الطباخ الفرنسي Le Cuisinier Francois» عام ١٦٥١، و أهدها إلى الماركيز دو كسل D,uxelles، الذي كان يعمل عنده كرئيس الطباخين. توصل في كتابه إلى نقطة مهمّة، فيقول: «عندنا في فرنسا عدد من اللوردات المهمّين الذين على اختلافهم، لا يتّرفعون أحياناً عن الحديث عن الطبخ، و بسبب ذوقهم الرفيع قدّموا خدمة كبيرة في تدريب طهاة جيّدين»^(٥٣).

جمع في كتابه بين التواضع الاجتماعي و كبرياء الحرفي، إنه أوّل كتاب سجل التقدم الهائل الذي حصل في أسلوب الطبخ الفرنسي تحت تأثير قيم عصر النهضة و اسلوب البلاط. و ميزته أنه أوّل كتاب وضع فيه سيكولوجية و طابع الفترة المزدهرة التي أنشأت اسلوب الطبخ الفرنسي^(٥٤).

يختلف كتاب «الطباخ الفرنسي» عن الكتب التي سبقته، حيث اختفى استعمال الطيور النادرة و الغريبة في الطبخ، و قلّل من استعمال التوابل.

S. Bayley, Taste, The Secret Meaning of Things, p.179 (٥١)

(٥٢) الفرق بين الحرفي و الفنان، هو أن الحرفي يلتزم بتقاليد المهنة و لا يمنح الحق لنفسه أو تمنح المهنة له حق الخروج عن تكنولوجيات و تقاليد المهنة، بينما الفنان يمنح هذا الحق لنفسه. (رفعة الجادرجي)

S. Mennell, p. 71, M. Symons, p. 288 (٥٣)

Ibid. p. 71 (٥٤)

استعمل الأجزاء الجيدة من اللحم للروست. و كغيره من الطباخين الذين كتبوا عن الطبخ الفرنسي، صنّف أنواع المرقق الرئيسة في كتابه إلى صنفين: أنواع المآكل التي تقدّم في الأيام الاعتيادية التي تحتوي على اللحوم، و تلك التي تؤكل في أيام الصوم. ساعد هذا النوع من التصنيف الطباخين على إيجاد أنواع الأطعمة بسرعة. فلم يكن من الغريب أن طبع الكتاب ثلاثين طبعة خلال خمس و سبعين عاماً. يظهر بوضوح في كتابه صفة الطباخ المتخصص، الذي ينظّم مطبخاً لكي يمارس مهارته التي تتضمن: توزيع العمل، استعمال المواد، التوقيت و النظافة. و يتوقّع من الطباخ أن يكون بحوزته جميع المواد التي يحتاج إليها، لينتج المآكل اللذيذة. لذا عليه أن يعمل بكفاءة ليخدم سيده خدمة تامة. و أن يكون في تماس دائم لما يجري حوله كموضة دارجة^(٥٥).

علينا ألا نرى التطورات التي أحدثها لا فارن و الابتكارات التي دونها، كثورة منعزلة، إنّما هي جزء من التطورات التي حدثت لوقت ما و لا تزال مستمرة في المطبخ الفرنسي. لكنه فتح الطريق إلى المطبخ الراقي و شاركه في ذلك طهارة آخرون، مع ذلك ظلّت أهمية لا فارن مستمرة لعدة لقرون. أهمّ ميزات الكتاب:

أولاً: طبخ اللحم على نار هادئة، لكي يصنع منه صلصة مركزة بعد تكتيفها على النار. ثانياً: أوّل من استعمل الدهن و الطحين لتكتيف الحساء و الصلصة، و استعمل بياض البيض لتنقية الحساء الخفيف و الجيلي من الشوائب. ثالثاً: أهتمّ بتحضير الخضروات، و استعمل «عقدة الاعشاب Bouquet Garni»^(٥٦) لتحسين نكهة الطعام. رابعاً: غلب استعمال السمك البحري و المحار على السمك النهري، مما يدلّ على تحسين طرق

A. Willan, p. 54, B. Wheaton, pp. 115-116

(٥٥)

(٥٦) Bouquet Garni عقدة الاعشاب: و هي قطعة قماش المملل الخفيف، توضع فيه أنواع من الأعشاب مثل ورق الزعتر و الغار و البقدونس و الریحان و غيرها، ثم تعقد بخيط و توضع مع اللحم المطبوخ في القدر أو الكاسرول casserole.

المواصلات بين باريس و المناطق البحرية. خامساً: استعمال النباتات الجديدة التي جاءت إلى أوروبا عن طريق اكتشاف أمريكا، مثل البطاطا و الطماطم و البسلّة و الأرضي شوكي. و استحدث طرقاً جديدة في طبخ الكراعين و اللسان و أنواع أخرى من اللحوم التي كانت مرغوبة في إيطاليا. و انتقد البعض كتابه أثناء حياته و اعتبروه بعيداً عن التجديد. و الحقيقة هي أن لا فارق كان يميل إلى استعمال بعض المواد في الطبخ التي كانت مستعملة في العصر الوسيط، مثل المسك و العنبر، إذ كان يعتقد إنها مثيرة للشهوة الجنسية^(٥٧). لذا اعتبر الطهاة الذين أتوا بعده، من أن لا فارق لا زال متأثراً بالعصر الوسيط باستعمال التوابل و المسك و العنبر. جاء هذا النقد، كنموذج إلى نظرة الطليعة المعاكسة لما هو قائم آنذاك. و ساد هذا المنحى و الموقف في مختلف المواضيع مرّات عديدة، لكنها طبّقت هنا على الطبخ.

- الطباخ/ الشيف Chef فرنسوا ماسيلو (1660- 1733) Francois Massialot

صدر كتاب الشيف ماسيلو بعنوان: «الطباخ الملكي و البرجوازي Le Cuisinier Royal et de la Bourgeoisie» عام ١٦٩١م بعد أربعة عقود من صدور كتاب لا فارق. فقد قدّر لكتابه أن يحلّ محلّ كتاب لا فارق. فيصف ماسيلو نفسه من أنه رئيس الطباخين الملكيين لأنه خدم في البلاط و بيوت الأمراء و الطبقة الراقية في المجتمع. من خلال وصفه لوجبات الطعام التي جهّزها و النصائح عن الأدوات التي يحتاج إليها الطباخ في المناسبات الخاصة، يدل على أنه كان يعمل كطباخ مستقلّ كذلك. خرج عن القاعدة فلم يهدّ كتبه إلى أحد، ممّا يدل على أنه لم يرتبط بعائلة كما كان سائداً في عصره. و ربما كان أحد أعضاء نقابة «رؤساء الطباخين و مجهّزي الأعياد» الذين يشار إليهم من أنهم أجود طهاة باريس.

ترجع أهميّة كتاب ماسيلو إلى أنه أول كتاب طبخ نظم النص بموجب

الحروف الأبجدية. و تعتبر أول خطوة لقاموس الطبخ^(٥٨). و يؤكد ماسيلو على الناحية الجمالية و التنوع المتناسق. فيقول مثلاً: «يجب إتباع التعليمات عند إقامة دعوة عشاء، و ملاحظة ما يحتاج إليه المدعوون. و الانتباه إلى أنواع أطباق الطعام، و ترتيبها بصورة صحيحة، متجنباً وضع طبقين متشابهين، و إن حصل ذلك، فإنه يفقد التناسق و يحدّد الاختيار للبعض»^(٥٩).

إضافة إلى شعوره بالإحساس بالذوق السليم و العزة القومية، و اعتزازه و فخره فيما يخصّ فرنسا، لتفوّقها على جميع الشعوب، فيما يخصّ الطبخ الراقي. مع ذلك يتضمّن الكتاب تناقض واضح في كتابات ماسيلو و غيره من الطباخين. فجميعهم لا يزالون يستعملون العطور لدرجة كبيرة في طبخ المعجنات باضافة ماء الورد و المسك و العنبر.

و ما ساعد على استمرار هذا المنحى في القرن السابع عشر، و فترة التوابل التي جلبها التجار البرتغاليون و الهولنديون من الشرق. فأصبح بوسع الطبقة الوسطى الحصول عليها. لكن حاولت الطبقة الارستقراطية الابتعاد عمّا هو شعبي، فتركت استعمال التوابل التي كان لها دور مهمّ في المطبخ الارستقراطي في السابق. كما اعتمدت على استعمال الأعشاب المحلية و الدهن و الزبد بدل الخلّ و الحامض في المطبخ الراقي^(٦٠).

الكتابة عن الطبخ من قبل الهواة

- الكاتب نيكولا دو بونفون Nicolas de Bonnefons (١٦٥٤م)

لقد شعر كتّاب و مؤلّفو كتب الطبخ أن عليهم أن يُحدّثوا التغيير في فنّ الطبخ، على الرغم من الآمال و التطلّعات التي ولّدها القرن السابع عشر، خاصّة بالنسبة لباريس، فلم تتحقّق تلك التطلّعات في المطبخ الجديد. لذا

B. Wheaton, pp. 152-153

(٥٨)

S. Mennell, p. 75

(٥٩)

J. Revel, p. 164, S. Mennell, p.72

(٦٠)

فإنّ هذا النوع من التناقض كان واضحاً في الكتب التي صدرت في تلك الحقبة. فتعبّر المقدّمة العامة للنصّ في تلك الكتب عن النموذج الجديد، و تنعدم تلك الأفكار في الفصول التي تليها، المخصّصة إلى كيفية تحقيق و تطبيق ذلك النهج عن طريق الممارسة. و منها كتاب «أطياب الريف Le Délices de la campagne» الذي صدر عام ١٦٥٤ للمؤلف نيكولا دو بونفون Nicolas de Bonnefons، حيث يتمتّع بإحساس بما هو صحيح أو خطأ، و الثورة على فوضى الوفرة في المواد، و أسلوب عرض الأطعمة و تقديمها، و الاتجاه إلى الاهتمام و التركيز على الناحية الجمالية.

يؤكد الكتاب على أن يكون الحساء جيّداً مليئاً باللحم الجيّد، و التقليل من استعمال الفطر و التوابل و المواد الأخرى. فيقول نيكولا دو بونفون: «إجعل حساء اللهانة بطعمها و نكهتها كلهانة، و حساء الكراث ككراث، و اللفت كلفت، و الابتعاد عن المواد التي تغيّر طعمها»^(٦١). كما يؤكد أن تتبع هذه القاعدة في جميع أنواع الطبخ، و بذلك يتمتّع أسيادهم بصحة أحسن و شهية أفضل. لكن عندما يتصفّح القارئ الجزء المتعلّق بأنواع الأطعمة، فإنها لا تتفق مع ما وصفه في منهجه من تعليمات^(٦٢).

- الكاتب L.R.S.

نلمس مثل هذا النقد ثانية في كتابات الكاتب الذي استعمل اسم مختزل من الأحرف L.R.S.، صدر كتابه عام ١٦٧٤ بعنوان «فن تموين الطعام L'Art de bien traiter». فهو يهزأ ممّا كتبه الطباخون السابقون، و يهاجم الشيف لا فارن، فيقول: «آلا ترتجف من فكرة حساء القبرة المطبوخة في صلصة حلوة؟ و هل باستطاعتك أن لا تفرغ عندما يقمّ لك حساء مطبوخ بعظم البقر أو برأس العجل المقلي؟... أنظر إلى ذلك العجل المقلي بفتات الخبز، أو دجاج الهند المحشي بالتوت، أو كتف الضأن بالزيتون... هذه المأكّل يتحمّلها العربي برحابة صدر، لكن لا تتحملها أجواؤنا اللطيفة،

Revel, p.150, Mennell, p. 73

(٦١)

Ibid. p.151

(٦٢)

التي يسودها الرقي و الرقة و الذوق الرفيع»^(٦٣).

ربما خدم ذلك الشخص الغامض L.R.S. في بيوت مشهورة، و نظّم ولائم في قصور رائعة. إذ ينصح في مقدمته التمييز بين أنواع التوابل عند إضافتها إلى الطعام، و يؤكد على عدم خلط المواد بصورة غير متحضرة. لكنه عندما يعطي وصفات لأنواع من الاطعمة فإنها دائماً طويلة مملّة، و يجده الكاتب الفرنسي جان ريفيل من أنه «متحيز أكثر منه مبدع»^(٦٤).

ظهر خلال القرن السابع عشر و الثامن عشر، مجموعة من الطباخين يشار إليهم، بأفضل طبّاحي باريس. كانوا يشغلون أعلى مناصب المهنة، و لم يعملوا لشخص أو عائلة معينة، إنّما كانوا يعملون باستقلال. كانت تدفع أجورهم بالاضافة إلى مكافأة ليشرفوا على طبخ الولايم و المناسبات الخاصة. و استقلوا بالرغم من المقاومة الشديدة من قبل المجهزين و المتعهدين و طبّاحي المعجنات و الفطائر الذين يقومون في الشواء. فقد حصلت تلك المجموعة من المختصين في نهاية القرن السادس عشر على حقوق، اقتصرت على تجهيز الاعراس و الولايم فحسب. لكن في القرن السابع عشر استقل هؤلاء الطباخون استقلالاً تاماً عن النقابة المتخصصة في الطعام أو العمل عند العائلات المهمة. و لذا لعبوا دوراً مهماً في تطوير المطبخ الراقي في باريس، فكانوا أداة في نشر آخر ما وصل إليه من ابتكار في مجال الطبخ^(٦٥).

* * *

القهوة - ظهور المقاهي

جلبت القهوة في عصر لويس الرابع عشر إلى باريس عام ١٦٦٨م، لم يظهر ضدها ردود فعل في البداية. إذ لعب السفير التركي بمهارة في إدخال القهوة كمشروب للفرنسيين. كان السفير التركي سليمان مصطفى آغا^(٦٦)،

S. Mennell, p.74

(٦٣)

J. Revel, p.151

(٦٤)

B. Wheaton, pp. 152-153

(٦٥)

F. Braudel, Vol.1, p.256

(٦٦)

رجلاً اجتماعياً لكنه متغطرس. كان يدعو عدداً كبيراً من الضيوف الفرنسيين، يقدم لهم بأسلوب مشوق القهوة، و أوصى حاشيته بتقديم القهوة بأناقة تجعلها مقبولة للعين. فسحر بذلك النساء الفرنسيات، إذ كانت القهوة تسكب في فناجين مزججة بالذهب، و مناديل ذات حواش مذهبة، من قبل حاشيته المنحنيين على ركبهم يقدمونها للنساء الجالسات على الأرائك، فأصبح شرب القهوة موضة دارجة. و يقال عنه من أنه نجح في نشر شرب القهوة بين الفرنسيين لكنه فشل بمهمته كسفير و لم يُعط انطباعاً جيداً للملك^(٦٧). لذا طلب الملك لويس الرابع عشر عام ١٦٦٩، من الكاتب موليير Moliere أن يكتب كوميديا يسخر فيها من الأتراك. لكن خاب ظنه، عندما كتب موليير مسرحية Le Bourgeois Gentilhomme استهزأ فيها بالرجال الفرنسيين الذين يتنكرون بملابس تركية^(٦٨).



بائع القهوة

N. Kolpas, Coffee, p.30

(٦٧)

J. Goody, Islam in Europe, p.78

(٦٨)

إن الطقس الأنيق الذي رافق القهوة جعلها مشروباً غريباً و موضوع حديث الطبقة الراقية. فلعبت دوراً مثل الشاي، و أصبحت القهوة تستعمل كعلاج مهم لكثير من الأمراض. و لو إن الإشاعات التي ظهرت ضدها و احاطتها، من أنها مشروب يؤثر على الشهوة الجنسية، لأنها مشروب المخصيين. لكن بالرغم من تلك الإشاعات، فقد انتشر شربها في باريس و ظهر الباعة الجوالون في القرن السابع عشر من الأرمن مرتدين ملابس العثمانيين المؤلف من الجلباب و العمامة، يحملون صينية بإبريق القهوة و فناجينها مع موقد صغير^(٦٩).

لم يقتصر شرب القهوة على الطبقة الارستقراطية، إنما شمل الطبقات الأخرى في المجتمع. و بما أن شرب القهوة كان في أماكن حيث تجتمع مختلف الطبقات، مما شجع على تجمعات خالية من التقاليد و النظم الاجتماعية و صراع السلطة. و برزت مثل تلك الأماكن في المدن الحديثة و الكبيرة. و حلّ الانفصال و الحركة و التنقل، محلّ العلاقة المتينة التي تربط طائفة أو مجموعة معينة من الناس حول طاولة الطعام. إذ كان لظهور المقاهي في منتصف و نهاية القرن السابع عشر في أوروبا، أساساً لنمو المدينة الحديثة. فكانت هذه المقاهي إحدى العوامل في تأسيس المجتمع المدني، إذ قامت على أساس ضد التدرج الطبقي الذي كان كامناً في المجتمع الأوروبي آنذاك، فشملت المقاهي جميع الزبائن من كل نوع و طبقة، و قدّمت بذلك خدمة كبيرة للمجتمع.

كما انتشرت القهوة في ألمانيا، و أول من كتب عنها طبيب ألماني هو ليونارد راولف الذي عاد من الشرق الأوسط في القرن السادس عشر، و يقال عن الموسيقار الألماني يوهان سباستيان باخ عندما كتب القطعة الموسيقية عن القهوة coffee cantata كان بسبب إدمانه على شربها.

كما وصف التاجر و الكاتب الفرنسي فيليب سيلفستر دوفور Philippe Sylvester Dufour عام ١٦٤٤م «إن الأتراك يعتبرون شرب القهوة على

معدة فارغة غير صحي». و هو اعتقاد أدى بدوره إلى بيع بسكويت صغير مع القهوة، مما جعل الباعة الجوالون ينجحون في بيعهم البسكويت مع الأطعمة داخل المقاهي.

لم ينجح انتشار القهوة من ردود الفعل ضدها في فرنسا. فانصدم نفسياً سان سيمون Saint-Simon مؤرخ حياة الملك لويس الرابع عشر، من عدد فناجين القهوة التي كان يشربها الوصي. و وصفها بـ «بطين لا ينفع شيئاً إلا حثالة الناس». كما استمر الأطباء في موقفهم العدائي من القهوة، فعرفت عندهم بـ «السم الخطر»، و حذروا من شربها و اعتقدوا أنها تؤدي إلى العقم. و ردّ عليهم الكاتبان فولتير و فونتيل: «إننا كلينا نستمتع و نلتذّ بشرب القهوة، بالرغم من إنها سمّ بطيء». عاش فولتير ٨٥ عاماً و فونتيل ١٠٠ عام. مما أدى ببعض الأطباء إلى إجراء بعض التجارب على السجناء ليتوصلوا إن كان شرب القهوة أو الشاي مضرين بالصحة. فجلب سجينين شابين محكوم عليهما بالإعدام، و استبدل حكم الإعدام بسجن طيلة الحياة، و أعطوا أحدهم ثلاثة أقذاح من الشاي يومياً و الآخر قهوة، فكانت النتيجة أن الذي شرب الشاي عاش ٧٩ عاماً، أما الذي شرب القهوة، فعاش ٨٠ عاماً^(٧٠).

كانت المقاهي في البداية مقتصرة على المشروبات الساخنة كالقهوة و الشاي و الشكولاتة، جميعها مشروبات جديدة، دخلت إلى أوروبا بواسطة الحصول على مستعمرات في الشرق الأقصى و العالم الجديد. و فتح أول محلّ في باريس باسم «پاسكال Pascal» عام ١٧٦٢م من قبل أرمني يدعى هاروتيان، لم ينجح في البداية، فتركه إلى خادمه «فرنسيسكو پروكيبو كولتلي Francesco Procopio Coltelli»^(٧١) الذي فتح مقهى «پروكوب Procope» و ما زال قائماً حتى اليوم.

M. Toussaint-Samat, History of Food, p.589

(٧٠)

(٧١) فرنسيسكو پروكيبو كولتلي Francesco Procopio Coltelli، من مواليد صقلية (١٦٥١-١٧٢٧). حصل على الجنسية الفرنسية عام ١٦٨٥، و اشترى حقاً مظلماً،



مقهى بروكوب و تظهر بها صورة فولتير و مونتسكيو و روسو

كان من حسن حظّه أن بدأت الكوميديا الفرنسية مقابل المقهى. كما ساعد على نجاحه قابليته كصقلّي، فجهّز المقهى بزيّنة داخلية راقية، مشيرة للإعجاب تحيطها المرايا و السجاد حول الجدران، و ثريات متدلّية من السقف و طاولات من الرخام مع موقد للتدفئة، بالإضافة إلى مئات القناني المملوءة بالمشروبات الملونة. فلم يقتصر على تقديم القهوة، إنما كان يقدّم البوظة بأوان فضية لم يمسهّا من قبل غير النبلاء، و الفاكهة المجففة و المرطبات و البسكويت و العطور و المرّبي. أصبحت المقهى ملتقى

أعاد تصميمه، فزيّن سقفه بالثريات و جدرانه بالمرايا و طاولات من الرخام التي أصبحت نموذج إلى المقاهي الحديثة في أوروبا. و أطلق على أسم المقهى «بروكوب». حصل على إجازة ملكية في بيع القهوة و البوظة و أنواع العصير. فأصبحت أشهر مقهى في باريس، و مكان يقصده المفكّرون و الكتاب و السياسيون، منهم ديدرو و فولتير و دانتون و مارا و روبسيير و نابليون بونابرت و بنجامين فرنكلين و جفرسن من الولايات المتحدة. و من الكتاب فكتور هيغو و جورج ساند و بول فالرين و أناتول فرانس. كان روبسيير يأتي ليشرب القهوة و المرطبات التي لا يمكن أن يضاهيها مقهى في تلك الحقبة. أما فولتير فكان معجباً بالبوظة التي تقدّم في المقهى. و قال: «إن البوظة رائعة، لكن من المؤسف أن أكلها ليس ضد القانون».

الناس الذين يحبون النساء الجميلات و التحدّث اللبّيق و نقل الشائعات و تبادلها. كما أصبح الاختلاط بالنساء مقبولاً في المحلّات العامة، خاصّة المقاهي لعدم تعاطي المشروبات الكحولية^(٧٢). و قلد مقهى بروكوب عدد كبير من الناس لكنّهم لم يستطيعوا أن يصلوا إلى مستوى لائحة المشروبات التي كان يقدّمها.

انتشرت المقاهي بسرعة، و أصبح عددها في باريس ٣٠٠ مقهى في عام ١٧١٥م، و زادت إلى ألف و ستمائة مقهى عام ١٧٥٠م. و أصبحت القهوة تنافس النبيذ. إنّ الزيادة في تدفق البن، أسهم في انتعاش سيكولوجية الفرد الذي تميز به بعد ذلك عصر التنوير. فقال مونتيسكيو: «لو كنت الملك لأغلقت المقاهي، إذ إنّ الزبائن الذين يؤمّن تلك المقاهي يشغلون تفكيرهم بأسلوب متعب. أفضل أن أراهم ثملين من كثرة الشرب في الحانات، على الأقل، لا يؤذون بذلك إلا أنفسهم، بينما المقاهي خطر على مستقبل البلد»^(٧٣).

فقد أصبحت المقاهي مقراً لانتقاد الحكومة، و لو حاولت الحكومة أن تقبض على من يتكلّم ضدها فعليها أن تقبض على كل شخص يتردّد على المقاهي. لذا أصبحت المقاهي كالنوادي عندما تفجّرت الثورة الفرنسية، فكان الناس يجتمعون في المقاهي أمثال دانتون و مارا و غيرهم من أعلام الثورة الفرنسية، الذين بنوا الجمهورية الفرنسية في مقاهي مثل مقهى بروكوب^(٧٤).

تمتعت المقاهي بسمعة جيدة مقارنة بسمعة الحانات من الناحية الاجتماعية، بالإضافة إلى ذلك فقد أصبح الذهاب إلى المقاهي موضة و تقليعة دارجة بين الناس. لم تقتصر هذه الحالة على فرنسا، و إنّما شملت ألمانيا و إيطاليا و البرتغال.

M. Visser, All Depends on Dinner, pp.298-299, B. Wheaton, p. 92, F. (٧٢) Braudel, Vol.1, p.257

M. Toussaint-Samat, History of Food, p.589 (٧٣)

M. Toussaint-Samat, p.587, Durant, The Age of Voltaire, part: IX, (٧٤) p.383

و زاد استهلاك القهوة ثلاثة أضعاف في فرنسا. فليس هنالك عائلة بورجوازية لا تقدّم القهوة. و لا صاحب حانوت أو طبّاخ أو خادمة لا تتناول القهوة مع الحليب. كانت النساء يبعن القهوة في أزقة معيّنة مع الحليب لعامة الناس. يقدمنها بفناجين من الفخار. و انتشر شرب القهوة بين الطبقة العاملة لدرجة أخذوا يشربون كميات كبيرة منها سدّت ثغرة في غذائهم، إذ كانوا يتناولون وجبتين من الطعام فحسب. و يصف محمد سعيد أفندي باريس في تلك الحقبة: «إن باريس ليست بحجم اسطنبول، لكن العمارات مكونة من ثلاثة أو أربعة طوابق، و يصل منها إلى سبعة طوابق. و هنالك عدد كبير من الناس في الشوارع لأن النساء دائماً في الشوارع. و تظهر المدينة مزدحمة بالسكان، لأن النساء يجلسن في الحوانيت و يقمن بإدارة العمل»^(٧٥).

لم تقتصر المقاهي على رجال الترف و المتعة و الفكر، لكنها أصبحت سقفاً للفقراء يأتون من العاشرة صباحاً و لا يتركونها إلا في الحادية عشر ليلاً، إذ كانوا يعيشون على فنجان قهوة مع الحليب. و كانت المقاهي تغلق ليلاً و تراقب من قبل الدرك.

* * *

انكلترا في القرن السابع عشر

رافق ثورة كرومويل في إنكلترا التعصّب الديني الذي تغلغل في الحياة اليومية من قبل البيوريتانيين Puritan «كان الشغل الشاغل في الحياة هو الخلاص من نار جهنم. و الشيطان موجود حقاً في كل مكان. و اتسمت ملابسهم بالبساطة و الكآبة، و خلت من أية زينة أو زخرف، كما اتسم كلامهم بالوقار و الرزانة و البطء... و نأوا عن اللهو و اللذة الحسية. و حرّم سباق الخيل و مصارعة الديكة و مباريات المصارعة و مطاردة الدببة أو الثيران، و احترموا النساء بوصفهن زوجات مخلصات، و أمهات

صالحات... و نفروا من الموسيقى ما عدا التراتيل الدينية^(٧٦). كان الأربعاء يوم صوم اجباري عن اللحم و من حق الجنود اقتحام البيوت للتأكد من صوم الأهالي. فلم يكن مسموحاً بفتح الحوانيت يوم الأحد أو الألعاب الرياضية أو السفر، كما كان محظوراً «التسكع أو المشي بلا هدف».

ازدهرت في الوقت نفسه التجارة بسبب الحروب، و اعيد في عام ١٦٥٧م تنظيم شركة الهند الشرقية، بوصفها مشروعاً برأس مال مشترك، التي كانت أقوى العوامل في اقتصاد إنكلترا و سياستها في تلك الحقبة. و عندما عاد شارل الثاني من منفاه بعد أن عطّلت الملكية في عصر كروميل، و توج ملكاً على إنكلترا، غلب الطابع الفرنسي على أصله و تعليمه. حيث تعلم الاساليب الفرنسية، فاعتنى بالفنون و جمع أعمال الرسامين من أمثال روفائيل و تشين و هولباين. و تجلّى «في حديثه كثير من الحيوية و التنوع اللذين تميّزت بهما الجماعات المثقفة في فرنسا. فتحدّث جيداً عن الشعر مع الكاتب الإنكليزي درايدن Dryden و عن الموسيقى مع الموسيقار پورسل Purcel، و عن الهندسة المعمارية مع المعمار رن Wren... كما رحب الملك بصداقة هوبز Hobbes الذي يدين بالمادية، و تولّى حمايته من رجال اللاهوت الذين طالبوا بتقديمه للقضاء بتهمة الهرطقة»^(٧٧).

ازدهار المقاهي و حدائق الشاي

و انتشرت في تلك الحقبة في إنكلترا مقاهي القهوة و الشاي. فعندما وصلت القهوة إلى إنكلترا في القرن السابع عشر و صفت بـ «مشروب أسود اللون، يجفّف بالفن و يشرب ساخن، بالدرجة التي يتحمّل الشخص حرارته». و فتح أول مقهى في مدينة أكسفورد عام ١٦٥٠م، ثم فتحت مقاهي في لندن بعد سنتين. أصبحت المقاهي تتمتع بجو خاص، يؤمها

Durant, The Age of Louis XIV, part: VIII, pp. 194-195

(٧٦)

Ibid. p. 250

(٧٧)

خليط من الناس للاجتماع، يقرأون الصحف، و يتحدثون عن الأعمال و السياسة و الأدب. لم يكن هنالك قوانين أو أنظمة معينة تحدّد وظيفة المقاهي في بادئ الأمر، لكن صدرت قوانين تتعلق بالمقاهي عام ١٦٦٣م و أصبح فتح المقهى يحتاج إلى إجازة رسمية^(٧٨).

كانت تُبحث في هذه المقاهي المواضيع الأدبية و العلمية. و أصبحت المقاهي مشهورة كمراكز للمؤامرات السياسية، و لتبادل المعلومات التجارية^(٧٩). أذى بالحكومة و المعارضين لتلك المقاهي أن يشكوا في أهدافها، و يعتقدوا أن هنالك علاقة سرية غامضة في طريقة عملها. أدت تلك المناقشة و الجدل و كتابة البحوث إلى معركة مع المقاهي و ضدها. و لعبت النساء الإنكليزيات دوراً مهماً، إذ لم يكن يسمح لهن بارتداد و دخول المقاهي، لذا كن متحمسات ضدها، و وزّعت منشورات من قبلهن عام ١٦٧٣م، على أساس أن شرب القهوة يؤدي إلى العقم. و أيدهن أصحاب الحانات التي تباع الجعة/ البيرة. و ادّعى بعضهم أن وجود المقاهي يؤثر على الحي، و يعرضه للخطر ليل نهار، لأن تهينة القهوة يتطلب موقداً دائماً مولعاً بالنار، حيث يؤدي أحياناً إلى الحرائق^(٨٠).

و حاول الرجال الدفاع عن المقاهي بنظم القصائد و مدح القهوة من أنها علاج يشفي المريض، و من الذين مدحوا القهوة الشاعر الكلاسيكي پوپ Pope في قصيد *The Rape of the Lock*، التي قال فيها: « القهوة تجعل

R. Tannahill, p.315, A. Wilson, p.362

(٧٨)

(٧٩) حتى إن أول شركة تأمين في العالم تحمل البضائع إلى الهند، تأسست في غرفة خلفية في مقهى من قبل ادورد لويد Edward Lloyd عام ١٦٨٩م. كما خافت الحكومة من إثارة الإضرابات كنتيجة لتبوع المناشير، فصدر الملك شارل الثاني عام ١٦٧٥م أمراً بغلق المقاهي، و منع تناول القهوة و الشاي و الشرابات في المقاهي. و لم يستمر المنع، فقد نقض القرار بعد مرور أحد عشر يوماً، خوفاً من إثارة أصحاب المقاهي و زبائنهم في أن يقوموا بثورة لهذا الغرض. فرغ المنع و فتحت المقاهي و عادت حرية الكلام.

N. Kolpas, Coffee, p. 36, 38

(٨٠)

من السياسي عاقلاً، يواصل كل شيء بعينين نصف مغمضتين».

أصبحت القهوة تستهلك أكثر من الشاي في تلك الحقبة. و لولا مقاهي القرن السابع عشر لما أزدهر الأدب الإنكليزي. و إن لقاء الكتاب و الأدباء في تلك المقاهي و التماسّ الفكري الذي أدى إلى حركة ما بعد الكلاسيكية في الأدب الإنكليزي، حيث كان يرتادها كتاب من أمثال درايدن Dryden و دوفو Defoe و جنسون Johnson و بوب Pope^(٨١).

كما ساعدت المقاهي كذلك، في جعل الشاي مشروباً قومياً. كانت ربات البيوت و الفتيات يرغبن في الخروج من البيت، ممّا أدى إلى انتشار حدائق الشاي في لندن. بدأت تلك الحدائق بشرب الشاي و التسليّة، و أصبح الذهاب إليها لمشاهدة الناس و لكي يشاهدونهم في الوقت نفسه. كانت حدائق الشاي تحتوي على أزهار متنوعة و شجيرات و برك ماء و طرق متعرجة داخلها، يمكن المشي بها، ثم الجلوس لشرب المرطبات و الشاي. كانت مضاءة في الليل بالمصابيح، و تقام فيها الحفلات الموسيقية و الألعاب النارية. و أصبح يؤمّها الناس من جميع الطبقات بما في ذلك العائلة المالكة^(٨٢).

كان عصر الملكة آن Anne (١٦٦٥-١٧٧٤م) التي اعتلت العرش في العام ١٧٠٢م، عصر حدائق الشاي، فكانت السيدات بملابسهن الفضفاضة يجلسن تحت المظلات، يرتشفن الشاي باقداح جميلة من الخزف. و كان للشاي نقاده باعتباره مشروباً جديداً، فمنهم من قال إن الشاي مشروب شرقي نشر الأمراض العصبية، و منهم من كان ضده لأنه اعتبر تبذيراً و بذخاً، و لأنه من المشروبات الغالية الثمن. و لم يمر زمن حتى أصبح شرب الشاي من الطقوس الانكليزية. و أصبح الشاي بمرور الزمن وجبة عشاء خفيفة^(٨٣).

M. Toussaint-Samat, History of Food, p. 588 (٨١)

J. M. Scott, The Story of Tea, p. 152 (٨٢)

B. Wason, Cooks, Gluttons & Gourmets, pp. 216-217 (٨٣)

كما وصلت الشوكولاتة إلى إنكلترا في منتصف القرن السابع عشر، وانتشرت مثل القهوة، و أصبحت يضاف لها الحليب أو القشطة مثل القهوة.

الطبخ و الطعام في إنكلترا

لم يهتم البريطانيون بالطعام كما اهتم الفرنسيون في تلك الحقبة، فاستمرت الفطائر و قطع اللحم الكبيرة، المحور الذي يدور حوله المطبخ الإنكليزي، بينما يدور المطبخ الفرنسي حول أنواع أطباق الطعام الصغيرة المتقنة الصنع. إن الاختلاف بين أسلوب المطبخين هو وفرة و نوعية اللحم الجيد، التي أدت إلى عدم تغيير طعم اللحم و ابتكار طرق لطبخ أنواع مختلفة كثيرة من المأكّل، و هنالك ثلاثة أسباب لاختلاف المطبخين:

أولاً: تأثير الحركة الدينية المتزمتة البيوريتانية Puritanism في إنكلترا. و النظرة إلى الطعام كالجنس شيء ضروري، و لكن لا يليق التمتع بهما من قبل ذوي الفضيلة. إن التجاوب في قتل المتعة و نكران الذات كان واضحاً منذ القرن السابع عشر في إنكلترا، و أصبح أكثر وضوحاً و تجاوباً في القرنين الثامن و التاسع عشر.

ثانياً: دور البلاط و تأثيره خاصة بالنسبة للفروق في توزيع السلطة و الطبقات الاجتماعية. بما يتضمّن من فجوات مقامية فيما بينهم. ثالثاً: العلاقة المتباينة بين المدينة و الريف في كلا القطرين، و الاعتبار و النفوذ العالي نسبياً للريف و الحياة الريفية في إنكلترا، التي كان لها ارتباط بموازنة السلطة بين المجموعات الاجتماعية المختلفة^(٨٤).

كان للفيلسوف البريطاني جون لوك John Locke^(٨٥) و لع في فن الطعام،

S. Mennell, pp. 104, 106

(٨٤)

(٨٥) جون لوك (١٦٣٢-١٧٠٤م) من أهم فلاسفة عصره، له أهمية في نظرية العقد الاجتماعي، أثرت كتاباته على فولتير و روسو و هيوم و كانط و الثوار الأمريكيين التي انعكست في إعلان استقلال الولايات المتحدة. كما كان طبيياً و عضواً في الأكاديمية الملكية. سجّل أنواع النباتات و الاحجار و الحيوانات البحرية كما كان له اهتمام في المناخ و تقلباته و سجّل تغير المناخ في كل ساعة.

فسجّل في مذكراته بعض أنواع الطعام الفرنسية عندما زار باريس و قصر فرساي. و كان مهتماً في تعليم الجيل الصاعد و تغذيتهم و يعتقد أن تناول الطعام يجب أن يكون في ساعات معينة. و اعتبر أن معظم الأمراض في إنكلترا ناتجة عن الإفراط في أكل اللحوم و قلة أكل الخبز. و لم يكن يفصل الشرب عند تناول الطعام. و يعتقد بصحة أكل الفاكهة خاصة البطيخ و العنب و الخوخ، و يسمح في أكل الكرز و الفريز و التفاح و الكمثرى الناضجة مع الفطور أو بين وجبات الطعام. كما كان يفضل الطعام الجيد البسيط على الاطعمة المعقدة^(٨٦).

أصبح الاعتدال بالأكل مرتبطاً بالصحة و بدأ في الطبقة الراقية، و امتدّ هذا المنحى إلى الطبقات الأخرى. إذ أصبح هنالك طبقة من التجار غنية أثرت على تقاليد الطعام، و انتقلت من البلاط إلى المجتمع المدني بظهور الطبقة البورجوازية التي كانت أكثر ديمقراطية من طبقة النبلاء. و ظهر المجتمع المدني في ضبط النفس و الابتعاد عن البصاق أو اطلاق الريح. و باستعمال الشوكة و لم يعد الأكل بالأصابع مجبداً.

و اتجه الطبخ الإنكليزي نحو النهج العملي في مقابل الطبخ الفرنسي. حيث كان الطباخ الانكليزي و رفيقه، يقضي ساعات طوالاً في طبخ أنواع من الأطعمة التي تحتاج إلى اعتناء و تركيز على التفاصيل الصغيرة جداً. و يختلف حتى في تنظيم المطبخ و المسؤوليات. فكان رئيس الطهاة يعمل مع فريق مكون من عشرين إلى خمسة و عشرين شخصاً حسب التدرج الوظيفي، معظمهم يعملون في المطبخ، بينما كان رئيس الطباخين في فرنسا يشرف على جميع الفروع المختلفة في المطبخ، التي يحتوي كل منها عشرات العاملين^(٨٧). و اختلفت الكتب التي صدرت في انكلترا عن كتب الطبخ التي صدرت في تلك الحقبة في فرنسا. و من الطهاة الذين برزت اسماؤهم:

Jesn S. Yolton, Locke,s Coquinaria, PPC. No. 14, p. 40

(٨٦)

A. Willan, pp.72-23

(٨٧)

- الطباخ/ الشيف جرفيز ماركم Gervais Markham

صدر أهم كتاب عن الطبخ في إنكلترا لماركم عام ١٦٦٥م. و ادعى أنه جمعه من مخطوط يرجع إلى سيدة من الطبقة الراقية، التي كانت كونتيسة في العصر الإليزابيثي، حيث شاركت في إدارة مقاطعتها. عنوان الكتاب «ربة المنزل الإنكليزية The English House-Wife». و الصفة الريفية لإدارة تلك الدار غالبية عليه، كإنتاج الألبان و صنع البيرة التي تؤلف نصف الكتاب. أما النصف الثاني فعن ركوب الخيل و الصيد.

تشبه أنواع الطعام إلى حد كبير المطبخ الإنكليزي التقليدي الريفى. يحتوي الكتاب على أنواع الفطائر المختلفة و المربى و الحلوى «الپودنك Pudding» و هي أطعمة السيد النبيل الذي يملك المقاطعة. و يظهر تحيزه القومي في تفضيل الطعام البسيط كما يفهمه الإنكليزي، ضد اسلوب الطبخ الأجنبي، الذي يعتمد على المظاهر و زخرفة الطعام.

و يختلف تبويب الكتاب عن التبويب الفرنسي، فقد نظمه حسب طرق و اسلوب الطبخ. فيبدأ بالسلطة ثم اللحوم المغلية و الحساء و يليها الروست و الفطائر، و الفصل الأخير عن الولايم. و ركز على لحم الروست الذي ظل معتمداً على المعرفة التقليدية الخاصة بالطباخ أو ربة البيت، التي تنتقل شفويّاً من جيل إلى آخر حتى عام ١٦٦٥م^(٨٨).

بعد أن نشر ماركم كتابه و اعطى تعليمات عن كيفية استعمال السفود بصورة اقتصادية و المواد التي تستعمل لتطرية اللحم، و غمس اللحم بالدقيق أو الجريش لمنع اللحم من التيبس عندما يتعرّض للهواء^(٨٩). أصبح كتابه مرجعاً في الطبخ في إنكلترا.

أما الفصل الأخير في الكتاب، فهو عن الوليمة، و لا يعني الوليمة بالمعنى العام، إنما قصد بالوليمة وجبة الحلوى بعد تناول وجبة الطعام الرئيسة. و ذكر «من الممكن تقديم تلك الوجبة في أي وقت مناسب، مثل شرب القهوة

S. Mennell, p. 85

(٨٨)

S. P. Williams, The Art of Dinning, p. 168

(٨٩)

الآن»^(٩٠). إذ كانت هذه العادة شائعة في العصر الإليزابيثي، فتقدّم مجموعة من أنواع مختلفة من الحلوى في غرف صغيرة، مصمّمة لذلك الغرض. إن التأثير الفرنسي واضح في استعماله اصطلاحات فرنسية للأطعمة المقلية، بالرغم من أن ماركم يؤكد على الطبخ الانكليزي القومي. كما إنه لم يتخلّص من اساليب طبخ العصر الوسيط. فغلي الروست و استعمال فتات الخبز في تكثيف الصلصة، و سلق البيض و استعمال الملح مع البصل و الاعشاب و التوابل بحد ذاتها هي انواع صلصة العصر الوسيط^(٩١).
تنعكس أهمية ماركم من أنه لم يكتب إلى الطباخ المحترف أو البلاط و النبلاء، و إنما وجهه إلى ربات البيوت المسؤولات عن إدارة بيوتهن، و لا يحذو بذلك خذو الطباخين الفرنسيين، إنما يختلف عنهم تماماً في هذا المضمار و في تلك المدة الزمنية التي عاصر فيها الطباخ الفرنسي لا قارن.

Robert May (1588) الشيف روبرت مي



الشيف روبرت مي

A. Wilson, Food & Drinks in Britain, p. 90

(٩٠)

S. Mennell, pp. 86-87

(٩١)

صدر في تلك المدة كتاب الطباخ روبرت مي^(٩٢) بعنوان «الطباخ البارع The Accomplisht Cook» و اعتبر أهم كتاب صدر في القرن السابع عشر في إنكلترا. إذ احتوى على أكثر من ألف وصفة طعام، و طبع لأول مرة عام ١٦٦٠م. و ليس هنالك إلا ١٥٠ لوناً منتحلاً من كتب طبخ أخرى، خاصة وصفات البيض المنتحلة من كتاب الطباخ الفرنسي لا فاران، و كان الانتحال شائعاً و معترفاً به بين الطهاة، و خاصة في القرن السابع^(٩٣).

يختلف كتابه عن الكتب التي صدرت في تلك الحقبة، من أنه مكتوب من قبل طباخ محترف و موجه إلى محترفي المهنة و ليس إلى ربات البيوت. و هو كتاب شامل على اسلوب المآكل التي تتناولها الطبقة الراقية في إنكلترا.

تجنب البحث في المواضيع الصحيّة و إدارة المنزل، و اتبع اسلوب التجديد في تنظيمه و تبويبه. إذ رُتبت الكتب التي صدرت قبله على شكل أجزاء، أما روبرت مي فيعتبر مؤسس النموذج الحديث لكتب الطبخ، بالرغم من أن الطباخين الأوروبيين كانوا قبله القادة في الكتابة عن الطبخ^(٩٤).

سجّل في كتابه كلّ ما يعرفه عن مهنة الطبخ، و لم يبق هنالك ما يخفى من أسرار المهنة. إذ كان الطبخ في إنكلترا يعتبر كالعقائير الطبيّة، لا يمكن إفشاء أسرارها. و لم يكن يرغب في أن يذفن ما تعلّمه و مارسه من تجارب. وجه كتابه للطبقة الغنيّة و الطبقة الوسطى المرفّهة، لذلك نجده يميل إلى

(٩٢) ولد روبرت مي Robert May عام ١٥٨٨م لأب من أفضل طبّاحي عصره. بعث من قبل الليدي دومر Domer لتدريبه في فرنسا لمدة خمس سنوات. أكمل دراسته عند إحدى العائلات النبيلة في فرنسا. و اتقن اللغة الفرنسية لكي يستطيع قراءة المخطوطات و الكتب المطبوعة عن الطبخ. استوعب مبادئ ذلك الفن، كما تعلّم اللغتين الاسبانية و الإيطالية بالإضافة إلى الفرنسية. ارتبط بالطباخ هولنسورث عندما عاد من فرنسا. ثم دعي لأن يعمل عند عائلة دومر بجانب والده. تنقل بعدها كرئيس طبّاحين في عدد من البيوت الارستقراطية (The Accomplisht Cook, Robert May, pp.13-14).

Robert May, The Accomplisht Cook, P. 19 (٩٣)

S. Mennell, p. 89 (٩٤)

الاقتصاد و عدم التبذير، بعكس الطباخ الفرنسي الذي احتاج إلى مرور قرنين من الزمن، حتى أدرك أهمية الاقتصاد و عدم التبذير مهم^(٩٥).

كان موقف روبرت مي من الطبخ الأجنبي متضارباً و متأرجحاً، فلم يشك في منفعة و فائدة المرجعية الخارجية، لكنه لم يكن مؤدباً مع منافسيه. فهو يعترف من أنه يدين لفرنسا و إيطاليا و أسبانيا، و في الوقت نفسه، فإن شعوره القومي و الوطني يمنعه من الاعتراف بفضل فرنسا و ما قدمه المطبخ الفرنسي للعالم^(٩٦).

- الطباخ/ الشيف وليم رابيشا William Rabisha

أعتبر وليم رابيشا « فنّ الطبخ كالفنون الأخرى، كعلوم الفلك و الرياضيات و الملاحة و الجراحة و الطب. و ما قام به و قدمه أولئك، هو إيجاد الفرصة لإتقان فنهم لدرجة الكمال، من خلال دراستهم لمئات المجلدات و تطبيقها من خلال الممارسة»^(٩٧). لذا فإن كتابة الكتب ما هي إلا أداة لمساعدة الطباخ، و لا تحلّ محلّ التدريب العملي و الممارسة العملية. و انتقد من قبل رفاقه لأنه أفشى أسرار المهنة، و أصبح بإمكان أي فرد أن يتعلم الطبخ بعد أن طبع كتابه، حتى و إن كان جاهلاً لا يعرف شيئاً عن فنّ الطبخ. فردّ عليهم رابيشا « ربما يقف الطباخون ضدّي لأنني نشرت هذا الكتاب، مدعين من أن هذا الكتاب سيعلم كل فتاة أن تعمل في المطبخ، لأنه لا يخدم مصلحتهم»^(٩٨). لقد عبّر الكتاب الانكليزي، من خلال الكتب التي كتبها عن أهميّة المهارة التقليدية و التقنية. و رابيشا أول من قام في إيصال ما يسمّى بالطبخ الإنكليزي المتميز إلى أعلى طبقات المجتمع.

صدر كتابه «تشریح الجسم الكامل للطبخ The Whole Body of Cookery Dissected» عام ١٦٦٠م. و يظهر من أن سيرته كانت مشابهة لسيرة مي، إذ

Robert May, pp . 19-20, A. Willan, p. 69, Mennell, p.92 (٩٥)

A. Willan, p. 69 (٩٦)

S. Mennell, pp. 91-92 (٩٧)

Mennell, p. 91, M. Symon, p.317 (٩٨)

قضى جزءاً من حياته في القارة الأوروبية، و عمل عند عائلة من النبلاء. و كتابه أفضل ترتيباً و تنسيقاً من كتاب مي، و كان كلاهما يعترف بالمهنة^(٩٩).

- الطبخ/ الشيف باترك لامب Patrick Lamb

كان الطبخ باترك لامب رئيس طهارة البلاط الانكليزي لمدة خمسين عاماً، عاصر كلاً من الملك شارلس الثاني و جيمس الثاني و الملك وليام و الملكة ماري حتى عصر الملكة آن. صدر الكتاب الذي كتبه عن الطبخ، بعنوان: «الطبخ الملكي Royal Cooker» عام ١٧١٠م. جاء الكتاب ليبدون مطبخ المناسبات الخاصة، لما يحتويه من أنواع الأطعمة الباهظة الثمن. و استعمل اصطلاحات فرنسية لأنواع المأكّل، كما اهتم في تنظيم و عرض تلك الأنواع من خلال رسوم و توضيحات^(١٠٠).



تتويج الملك جيمس الثاني،
حيث المشاهدون يتفرجون على المدعوين أثناء تناول الطعام

Ibid. p. 93

(٩٩)

Ibid, pp. 93-94

(١٠٠)

- الطبخ/ الشيف روبرت سميث Robert Smith

كان الطاهي روبرت سميث Robert Smith أحد مساعدي رئيس الطهاة باترك لامب لمدة ثمانين سنوات. صدر كتابه عن الطبخ بعنوان: «طبخ البلاط Court Cookery». بالرغم من أنه يفتخر بأنواع الطعام الإنكليزية في كتابه، إلا أنه لا يقل عن الطباخ باترك لامب في أنه يمثل طبخ الطبقة الارستقراطية النبيلة، وبعده نفسه عن كتاب الطبخ الذين يكتبون للعامة. ويعتبر كتابه آخر كتاب كتب عن مطبخ البلاط. واتجه المطبخ الإنكليزي بعد هؤلاء الطباخين نحو الأقول والتدهور، بينما استمر المطبخ الفرنسي بالتطور^(١٠١).

الطهاة الهواة

كما ظهر في إنكلترا في تلك الحقبة هواة الطبخ من طبقة النبلاء، أشبه بما كان في فرنسا. منهم سير كنلم دغبي Sir Kenelem Dagby، الذي عاش بين عامي (١٦٥٣-١٦٦٥م). كتب كتاباً عام ١٦٦٩م بعنوان «الحجرة المغلقة للمتعلمين البارزين The Closet of the Eminently Learned». إن مؤلف هذا الكتاب ليس بطباخ محترف أو له علاقة بالحرفيين، إنما شخصية مرموقة، لها مكانة رفيعة في بلاط «الستيوارات Stewarts». كان رجلاً ذا مواهب متعدّدة. فقد كان طبيباً وعضواً في جمعية العلوم الملكية و فيلسوفاً وجندياً. أصبح مستشاراً للملكة هنريتا ماريا في المنفى. كان يهتم بموضوع الطبخ، وكتب عنه ونشر كتابه بعد وفاته. جمع معظم الوصفات من معارفه وأصدقائه وأشخاص من الطبقة الارستقراطية، والطباخين المحترفين. و ليس في كتابه تأثير للمطبخ الفرنسي الراقى^(١٠٢).

Ibid. pp. 94-95

(١٠١)

S. p. Williams, The Art of Dinning, p. 147

(١٠٢)

مطبخ المانيا في القرن السابع عشر

كان سكَان المدن و القرى في ألمانيا بحالة يرثى لها من الدمار و الفقر الذي سببته الحروب. و تقسّمت بما سُمِّي «بالإمبراطورية الرومانية» التي ظلت متماسكة أكثر من ثلاث مئة عام، إلى عدة دويلات متخاصمة متناحرة فيما بينها. و هبطت حرب الثلاثين بسكَان المانيا من عشرين مليوناً إلى ثلاثة عشر و نصف المليون نسمة. و نتيجة لذلك أصبح عدد النساء أكثر من الرجال. عالج الأمراء المنتصرون هذه الأزمة الاجتماعية بالعودة إلى تعدد الزوجات. و اتخذوا في مؤتمر فرانكفونيا المنعقد في فبراير ١٦٥٠م بمدينة نورمبرغ، القرار الآتي:

«لا يقبل في الأديرة الرجال دون الستين... و على القساوسة و مساعديهم و كهنة المؤسسات الدينية أن يتزوجوا... و يسمح لكل ذكر أن يتزوج زوجتين»^(١٠٣). رغم معارضة الزوجات على ألا يقاسمهن أحد في رجالهن. إلا أنهن فشلن. كما فرضت الضرائب على النساء غير المتزوجات لزيادة السكان. لكن سرعان ما أعادت المواليد الجديدة المساواة التقريبية بين الجنسين، و استعاد السكان كثرتهم سريعاً.

استطاع فردريك وليم عام ١٦٤٠م الذي حكم ثمانية و أربعين عاماً، إلى القيام بأصلاحات اقتصادية و إدارية، فحسّن وسائل الزراعة و طوّر صناعة ناجحة للحريز بزرعه أشجار التوت على نطاق واسع. أدرك أنّ التعصّب الديني معطل للتطور الاقتصادي و السياسي، فسمح للشعب البقاء على المذهب اللوثري في حين ظلّ هو على مذهبه الكالفيني. و منح الحرية الدينية للكاثوليك و الموحّدين و اليهود. حتى اعترف معاصروه بلقب «الناخب الأكبر» أو فردريك الأكبر^(١٠٤).

كان لانتصارات ريشوليو Richelieu و مازارن Mazarin و لويس الرابع عشر، و ثراء البلاط الفرنسي أثر على المجتمع الألماني. فسادت الأساليب

Durant, The Age of Louis XIV, part: VIII, p.411

(١٠٣)

Ibid. p. 414

(١٠٤)

الفرنسية في قصور الملوك والأمراء، في اللغة والآداب والفن والفلسفة والعادات والرقص والطبخ. ولم يتكلم الارستقراطيون الألمان بالألمانية إلا مع الخدم فحسب. وتسرّبت العبارات الفرنسية محل الحديث الألماني^(١٠٥).

و توقّف خلال حرب الثلاثين نشر كتب الطبخ في ألمانيا. و عندما انتهت الحرب عام ١٦٤٨م، اتجهوا إلى إحياء الاقتصاد والأدب الروماني مثل كتاب الزراعة وتربية الحيوانات لكولميلا. Columella. صدرت تلك الكتب بأعداد كبيرة بما في ذلك كتب الطبخ، ككتاب بول جاكوب ماربرغر Paul Jacob Marperger، بعنوان «قاموس المطبخ والقبو Kichen-and celler-Dictionarium» عام ١٧١٥م. الذي نشر بصيغة قاموس شامل لأنواع الطبخ والمشروبات وتربية الحيوانات، مستنداً على المراجع الكلاسيكية. و الكتاب ليس موجّهاً للطباخين المحترفين، إنما إلى الباحث المثقّف. يحتوي الكتاب على ٢٧٠٤ أعمدة، بحث فيه جميع حقول المعرفة المتعلقة بالطبخ والمطبخ. فهو يبحث عن الأطعمة والمشروبات المعروفة والمعتادة، الصحية منها وغير الصحية. و عن الأطعمة الألمانية والأجنبية الرخصية منها، و الباهضة الثمن، و الضرورية و غير الضرورية. و طرق التحضير و الحفظ للوقت المناسب من السنة.

أدى ظهور الدويلات المستقلّة في ألمانيا إلى صدور عدد كبير من كتب الطبخ المحلية، التي تمثل كل منها منطقة معينة. لكن اختلفت مضامين تلك الكتب بعضها عن بعض و كان بينها اختلافات جوهرية في معالجة الأطعمة. و تركت لحاكم المنطقة أن يقرّر نوع المواد الجديدة من الأطعمة التي يسمح لها بالدخول إلى دولته. فالبطاطا بالرغم من أنها كانت معروفة قبل «حرب الثلاثين عاماً» لم تزرع إلا على نطاق محدود في الحدائق، لكن بعد انتهاء الحرب أصبحت شائعة، و لم تنتشر في جنوب ألمانيا إلا بعد المجاعة التي اكتسحت المنطقة عام ١٧٧٠م.

كما إن الحروب الطويلة جعلت من ألمانيا بلداً متخلفاً بالنسبة للأقطار الأوروبية الأخرى، فاتجهوا إلى ترجمة كتب الطبخ الفرنسية و الإنكليزية التي انتشرت انتشاراً واسعاً، و اكتشفوا أنواعاً جديدة من المأكّل لا يعرفون عنها شيئاً. و كان للتأثير الأجنبي دور في التخصص في اصطلاحات الطبخ التي لم يكن لها وجود في اللغة الألمانية قبل القرن السابع عشر. و حلّت الاصطلاحات الجديدة محل تلك التقليدية في وصف مطوّل لعملية طبخ معينة. و طوّر ذلك الموضوع لدرجة كبيرة، حتى شملت كتب الطبخ فهرساً يحتوي على جميع المصطلحات الأجنبية التي ظهرت في الترجمات. و غلب تأثير انكلترا و هولندا في هذا المضمار و اقتصر التأثير الإيطالي على الصقل و التهذيب، ككتب تقطيع اللحم إلى شرائح مثل كتاب Book of Carving الذي صدر عام ١٦٥٢م، ثم أصبح جزءاً من كتب الطبخ، و أضيف له أجزاء عن تنظيم المائدة^(١٠٦).

لم تتخلص ألمانيا من القيود، و منها قانون «ضدّ الترف» الذي كان قائماً تطبيقه في معظم أنحاء ألمانيا، حيث حدد استعمال المواد الباهظة الثمن. فكان يسمح للنبيل أن تقدم له هدية من «المارزبان» المصنوع من السكر و اللوز، و لا يسمح بتقديمه للحرفيين أو العامة. و نادراً ما يذكر طبخ الطبقة العامة في كتب الطبخ. إذ كان غذاؤهم مقتصراً على الحساء و الخبز الخشن الممزوج بالنخالة، و مطبخ يعتمد بالدرجة الأولى على الحبوب و البطاطا^(١٠٧).

هولندا و الطبخ

توحدت الأقاليم الهولندية السبعة في جمهورية، بعد الدفاع الذي قامت به ضد اسبانيا و البحرية البريطانية و جيوش فرنسا بين الفترة الممتدة من

Uta Voelker, German Cookery Books, PPC. No. 6, pp.42-43

(١٠٦)

Ibid. p.44

(١٠٧)

١٦٤٨ إلى ١٧١٥م. كانت كل مدينة يحكمها مجلس أعيانها، و يوفد كل مجلس بلدي مندوبين عنه للمجلس الإقليمي. و كل مجلس اقليمي يوفد ممثلين للمجلس التشريعي، الذي يشرف على ما بين الأقاليم من علاقات و على شؤونها الخارجية.

كانت إلى ذلك الحدّ حكومة مثالية لأقطاب التجارة الذين كانت ثروتهم تتضخم بنمو التجارة الهولندية، لكن قوة ارسقراطية واحدة وقفت أمام التجار هي: «ذرية وليم الأول أمير أورانج و ناسو William I & Silent of Orange & Nassau»، الذي قاد البلاد ضد أسبانيا. و كافأه المجلس التشريعي، بلقب رئيس الدولة. فاستطاع أن يورث ذريته ذلك اللقب في العام ١٦٥٠، و حاول وليم الثالث أمير أورنج، بوصفه رئيساً للدولة و قائداً عاماً، أن يبسط سلطته المطلقة على جميع الأقاليم المتحدّة بانقلاب، فقاومه عدّة زعماء اقليميين، لكنّه انتصر عليهم^(١٠٨).

ازداد التسامح الديني في نهاية القرن السابع عشر، لأنّ الهولنديين كانوا يتعاملون مع دول كثيرة ذات ثقافات مختلفة. يفتحون موانئهم و سوقهم المالية لتجار يدينون بديانات كثيرة، فوجد الهولنديون أن من الأنفع لهم أن يمارسوا ضرباً من التسامح. و مع أن الكالفينيين Calvinists كانوا الغالبين سياسياً، إلا أن الكاثوليك بلغ عددهم من الكثرة مما جعل قمعهم أمراً غير ممكن عملياً. أضف إلى ذلك أن السيطرة الاجتماعية و السياسية التي كانت تتمتع بها الطبقات التجارية و الصناعية جعلت «الاكليروس» أقلّ من سلطتهم في الدول الأخرى. بسبب هذا التوازن النسبي في مركزية السلطة، تمكّن المهاجرون من أقطار أخرى، المطالبة بقدر محدود من الحرية الدينية و حصلوا عليها. فمثلاً حين استولى كرومويل على السلطة في إنكلترا، التمس أنصار الملكية فيها السلامة في هولندا، و لما اعيد شارلس الثاني إلى العرش، التجأ الجمهوريون الانكليز إلى هولندا. و عندما اضطهد لويس الرابع عشر «الهجونوت Huguenots» فرّ بعضهم إلى

هولندا، و لَمَّا خَشَى جون لوك John Locke و كولنز Collins و بيل Bayle الاضطهاد في انكلترا و فرنسا، وجدوا الملاذ في هولندا. كما رَحِب العلماء الهولنديون بالفيلسوف اليهودي سبينوزا Spinoza و قَدَموا له العون. و حفلت المدن الهولندية بالكتب و الناشرين، بينما لم يكن في إنكلترا سوى مركزين للنشر هما أكسفورد و لندن، و في فرنسا باريس و ليون، بينما كانت دور النشر في امستردام و روتردام و ليدن و لاهاي تطبع باللاتينية و اليونانية و الألمانية و الانكليزية و الفرنسية و الهولندية^(١٠٩).

«و نَافس الفَنّ المال في هولندا، فقد نمت طبقة وسطى، و انتقلت الزخارف إلى البيوت بدل الكنائس، و نشروا موائدهم صحافاً من الذهب و الفضة و زيتوناً جدرانهم بالنسيج المرسوم، و رفوفهم بالخزف أو الزجاج المحفور... الزبائن الجدد أكثر نفراً و أقل مالا، لذلك طلبوا صوراً صغيرة تتيح لهم أن يشهدوا حياتهم اليومية، منقولة بواقعية تبعث لذة التعرف، أو ملموسة بعاطفة رقيقة و لكنها مألوفة، أو مغرية للنفس باستشراق مشهد محرّر من مشاهد الطبيعة»^(١١٠).

كما استمرّت كتب الطبخ تكتب من قبل رجال غير ممتهنين للطبخ، معظمهم من الاطباء كما كانت الحال عليه في القرن السادس عشر. لكن الفرق أن هولندا كانت تمرّ بما يسمّى بالعصر الذهبي، إذ كانت حقبة ثراء و غنى بسبب شركة الهند الشرقية، حيث تعرّف سكان هولندا في ذلك العصر على ثلاث موادّ جديدة، أدت إلى تغييرات مهمة في حياة الفرد الهولندي. و هي الشاي و القهوة و الشكولاتة. كان الناس قبل هذا العصر يشربون البيرة و الاطفال يشربون الحليب. كما أصبح تأثير الطباخين الفرنسيين واضح في الطبخ الهولندي. فطبعت كتب الطهاة الفرنسيين من أمثال لافارن و لاشاپيل و ماشيلو باللغة الفرنسية من غير ترجمتها إلى اللغة الهولندية.

و صدرت كتب عن الطبخ في هولندا أهمها:

Ibid. pp. 167-168

(١٠٩)

Ibid. p. 168

(١١٠)

«كتاب الطبخ» عام ١٦١٢م للمؤلف أنطونيو ماجيرس Antonius Magirus وتعني كلمة ماجيرس باللغة الأغرريقية «الطباخ». الكتاب موجّه إلى السيدات لكي يتقن مهنة الطبخ وخبز الخبز والمعجنات. و يقال أن الكتاب كتب من قبل الكاتب الساخر المعروف باسم بطرس سكوليرس Petrus Scholirus، الذي كانت له معرفة عميقة باللغة اللاتينية، و كثيراً ما كان يكتب الشعر باللاتيني. و يقال إن له خبرة أربعة و عشرين عاماً في الطبخ. استمدّت تلك الخبرة في أنواع الأطعمة التي احتوى عليها الكتاب. و يستعمل لغة مضحكة في وصف الأطعمة تتخللها نكات للسيدات، لأنّ الكتاب موجه لهن^(١١١).

و صدر كتاب «التقطيع الأنيق Elegant Carving» عام ١٦٦٤م، من قبل هيرنومس سويتس Hieronymus Sweets، الذي قام بكتابه و طبعه. يحتوي الكتاب على رسوم توضيحية جميلة و فنيّة و يشمل تعليمات عن كيفية تقطيع معظم اللحوم بصورة متقنة.

كما صدر باللّغة الألمانية عام ١٦٨٣م كتاب «مائدة البرجوازيين The table of the Bourgeois» من قبل الطبيب S. Blankaart. حيث ركّز على الناحية الصحيّة أكثر منها على الطبخ. و لأنّه طبيب يرجع إلى مدرسة سارلنو، و معظم الكتب التي صدرت له كتبها باللغة الألمانية و ليست بالهولندية. و تناول في أحد كتبه منافع و مضار التبغ، و فصلاً خاصاً عن القهوة^(١١٢). تعطينا جميع تلك الكتب فكرة واضحة و جيّدة عن حياة الناس اليومية و عن كيفية الأكل و الموادّ التي تستعمل، و طريقة تنظيم المائدة، التي كانت على الطراز الفرنسي في تلك الحقبة. و معظم الكتب كتبت للطبقة الغنية المتوسطة، التي بدأت تستفيد من الثروة التي تكدّست في تلك الحقبة.

* * *

B. Meijer, Dutch Cookbooks Printed in the 16th & 17th. Century, p.50 (١١١)

Ibid. p. 53

(١١٢)

الفصل الثاني عشر عصر التنوير

«سمي العصر بعصر الصلصة. أصبح الطباخ الذي لا يستطيع أن يقوم بطبخ مائة نوع من أنواع الصلصة المختلفة، لا يعتبر طبّاحاً ماهراً ممتناً.» بتي وسن

البرجوازيون في فرنسا

إن التغيير الرئيس الذي حدث في عصر التنوير هو اعتماد العقل في حلّ المشاكل محل الغيبيات، و عندما سئل كانط: ما هو التنوير؟ أجاب: «حرية استعمال الفكر». هذه الحركة الفكرية و الثقافية و الاجتماعية بُيِّتْ على فكرتين، النقاش المبني على حرية الفكر، و ممارسة حرية المساءلة التي وقفت ضد الأفكار الموروثة المغلقة و ضد السرية التامة التي كانت مهيمنة على الدولة و المؤسسات الدينية، فتعرّضت إلى امتحان نقدي قاسٍ من قبل مفكري و فلاسفة و كتّاب العصر. و أوجدت حركة التنوير مفاهيم و قيماً سامية، لتحرير فكر الإنسان من اليقين المطلق و من الأوهام، التي رزح تحتها لقرون طويلة. لم تحدث مثل هذه القطيعة بين المفاهيم البالية القديمة المبنية على الغيبيات و الإيمان و التعصّب مقابل الجديد المبني على المعرفة و التسامح و حرية الفكر، منذ الحركة المادّية و المعرفية الأغرقيّة في القرن السادس ق.م. و «مثّلت فلسفة الأنوار ثورة كبرى ضد مزاعم الحقّ المقدس الإلهي في تجاوز سيادة العقل».

اقتترنت هذه الحركة بولادة البرجوازية الليبرالية كقوة اجتماعية، و ظهور

الدولة الحديثة و الرأسمالية المستقلّة عن الدولة، التي أدت إلى تبادل المعلومات و استقلالية المجتمع و توسع الوعي في طلب حرية تناقل هذه المعلومات، و أصبحت المقاهي و النوادي و الصالونات هي النواة و مراكز حوار الفكر بدلاً من سقف الكنائس و الكتدرائيات.

بدأ في نهاية القرن الثامن عشر في أوروبا الأستهلاك البرجوازي البطيء، و بدت بوادر التخلخل في الأسس السابقة التي بنيت عليها الدولة المركزية، و انهار بعضها. و ظهرت منافسة حقيقية بين المؤسسات الملكية و الشبكة التجارية و الصناعية البيروقراطية. و بسبب زيادة السكان توسّعت و نمت الأسواق في المدن معتمدة على إعادة التوزيع. لكن بتدفق الأموال، و منافسة الشركات الرأسمالية المغامرة، أدى انفتاح الأسواق و التبادل التجاري إلى خفض الأسعار و تنوع في البضائع. كانت معظم هذه الدول لها روابط استعمارية مما جعلت الشعوب الأخرى تتطلع إلى الثقافات الأخرى في القرن الثامن عشر.

تعتمد الرأسمالية الحديثة على إقامة المشاريع التي تنبني على حذر و رويّة، و يفترض مقدماً ما تستلزم و تقتضي ضمناً منظومة التعامل من الناحية القانونية و الإدارية. أي كما قال ماكس فيبر «يتوقّع من الدولة الحديثة أن تعمل كالماكنة».

لم تركّز الإدارة الحديثة على الطبخ، إلا بشكل غامض. لكن نما تذوق الطعام في محلات الأعمال الصغيرة، و المطابخ الأهلية و هيأت الطبقة البرجوازية ظهور ذواقة جدد، و انقلب ذواقة البلاط إلى ذواقة العامة. و الدليل على هذه الثورة هو المطبخ الفرنسي. و تجاوزت المعرفة «جالينوس»، و اختفى المزاج في هذا العصر، و أصبحت التجربة المبنية على المعرفة و العلم، تقود الطبخ.

على أية حال ظلّ الكُتّاب عن الطبخ في تلك الحقبة ينظرون إلى بلاط النبلاء كمقياس، كما وجدوا قراءهم بين الطبقة البرجوازية كذلك. لذا خصّص الطباخ/ الشيف فرنسوا مارين في كتابه فصلاً كاملاً للبرجوازيين من ذوي الدخل المحدود و الحرفيين.

عصر الصلصة - الاهتمام و المشاركة بالطبخ من قبل طبقة النبلاء

حدث تطوّر سريع بعد وفاة لويس الرابع عشر، كمرحلة للتخلّص من بقايا العصر الوسيط، و الانتقال إلى الأسلوب الحديث في الطبخ. أصبحت أطباق الأطعمة التي تقدّم في مناسبات عشاء دوق دي أورليان، أكثر أناقة و اتقاناً، حيث رفع الطبخ إلى مستوى آخر في المجتمع الراقي، لم ينعكس ذلك التقدّم في كتب الطبخ في العقود الثلاثة الأولى من القرن الثامن عشر، إذ استمرّ في التداول كتابي لا فارن و ماسيلو، حتى صدور كتاب لا شابيل عام ١٧٣٣م.

بدأ التطوّر السريع في القرن الثامن عشر، خاصّة في فرنسا في ابتكار صلصات جديدة، مثل صلصة الأمير دو سوبيز De Soubise، الذي لا تزال تحمل اسمه، و أساسها البصل مع الخضروات. كانت دعوات الأمير مشهورة في القرن الثامن عشر. فطلب رئيس الطباخين برنارد، كمية من قطع لحم الخنزير للعشاء، فلم يشاهد الأمير على المائدة إلاّ قطعة واحدة، فسألّه الأمير بعد الانتهاء من العشاء عن اللحم، فأجابه برنارد بقامة منتصبّة، و بإصرار، على أنه استعملها للصلصة. و أن باستطاعته أن يحوّل عدة قطع من اللحم إلى صلصة مكثّفة و مركّزة لدرجة إن وضعت في قده لا تزيد عن ارتفاع إبهامه.

كان الطباخ يستخدم الصلصة كأساس في طبخ الحساء و الشوربة و المرق. و وصلت في ذلك العصر الدقّة و المهارة في طبخ الأنواع المختلفة من الصلصة إلى أعلى درجات الكمال، عندما ابتكر حساء الكونسومي Consommé، و هو حساء خفيف يحتاج إلى دقّة و اعتناء، سمّي بالحساء المتكامل. لذا اعتبر استعمال الصلصات في الطبخ قمة الطبخ الفرنسي. فقد عبّرت عن درجة عالية من المهارة و التقنية و التحضير لها. كما التصق عمل الصلصات بأسماء طهاة مشهورين، تايّفان Taillevent، لا شاپيل La Chapelle و بعدهما كاريم Careme و إسكوفيه Escoffier في القرن التاسع عشر.

و من خلال العمل المتقن المتواصل لقرون خلت، و التطوير المستمر لأنواع مختلفة من الأطعمة التي أغنتها الصلصات، و جعلتها في طلب مستمر من قبل ذواقة الطعام. و اعتبرت الأنسيكلوبيديا البريطانية أن الطبخ هو فن الصلصات. فخطا بذلك الطبخ خطوة مهمة لم تقتصر على وظيفة التغذية فقط، إنما تخطى ذلك إلى إعتبره فتاً من الفنون. و يعرفها شقاليية دو جوكور Chevalier de Jaucourt في الإنسيكلوبيديا: «من أن الصلصة هي التابل الذي يشحذ الشهية عندما تفقد حذتها»^(١).

و كتب الكاتب الانكليزي لونسلو ستيرجون Launcelot Sturgeon^(٢) بعد قرن عن «إن الأطباء يشجعون الطعام الخالي من الصلصات. و إن اتبعنا نصائحهم فسيحوّل الطعام إلى وسيلة يحطمون فيها المطبخ الحديث، جاعلين من طعامنا «روستاً مشوياً و مغلياً». و يظهر هذا الفقر متجلياً في المطبخ الإنكليزي إذا ما قورن بغنى المطبخ الفرنسي، حيث تقدّم هذا الفن، و تضمّن (١٨٠) نوعاً من الصلصة. و يذهب ستيرجون في اندفاعه في الكتابة عن دور الصلصات التي تشحذ الشهية، فيقول: «دور الصلصات ليس مقتصرأ على تغيير الطعم و شكل الطبخة... إنما تساعد الرجل ليأكل ثلاثة أضعاف ممّا لو أكل الطعام من غير صلصة ... فدورها كدور الرسام الذي يضع لمساته الأخيرة لصورته، أو كالمراة الجميلة التي تعتنى بجمالها»^(٣).

و أهمّ الصلصات الفرنسية بأنواعها المركّبة، مشتقة من مرق في القرن الثامن عشر، استعمل كأساس للطبخ. و إن الصلصات المتقنة التي أصبحت

M. Symons, p. 119

(١)

(٢) لونسلو ستيرجون Launcelot Sturgeon من كتاب القرن التاسع عشر المشهورين، كتب عن الطعام في إنكلترا، و عن ذواقة و تذوق الطعام. و من منتقدي الطبخ الإنكليزي الخالي من الصلصات. من أهمّ كتبه: مقالات عن الفلسفة الخلقية و المعوية و عن أهمية علم العيش الجيد، بعنوان: Essays Moral Philosophical and Stomachical on the Important Science of Good-Living

(٣)

Ibid. p.124

طرازاً للطبخ الأنيق، المكثفة بالمواد الغذائية، ما هي «في الحقيقة إلا تطوير لقدر الحساء البسيط الذي كان يشارك فيه جميع أعضاء العائلة في الماضي»، و الذي تطوّر بعضها إلى نوع واحد من صلصة تحتاج إلى خمسة عشر طيراً من القبج لصنعها^(٤).

أما في عصر الريجنسي أي الوصاية، عصر فيليب دو أورليان، فبالرغم من الكوارث من الناحية الاقتصادية والسياسية، خلال مدة الثماني سنوات التي حكم فيها، لكنها امتازت بالنسبة للتطوّر الذي حدث في فن الطبخ، باعتبارها بداية المطبخ الفرنسي الحقيقي. فحقّق طبّاخو القصر الملكي في الطبخ أعمالاً بارعة من حيث الابتكار والإبداع، و اشبعوا رفقاء الملك و ذوّاقه الطعام إشباعاً كاملاً فيما يتعلّق بذلك الفن. كان فيليب نفسه يقوم في بعض الأحيان، في صنع المعجنات و الفطائر أو يشارك الطهاة في عملها.

و أصبح ميل الطبخ و الأكل واجهة أخرى للمنافسة الاجتماعية، و اشتقت منذ القرن السابع عشر و الثامن عشر بعض اصطلاحات الطبخ المعروفة، بأسماء الأرسقراطيين من قبل طبّاخهم، مثل أسماء صلصة «بشاميل، مايونز، سويس»، كاعتراف منهم بالجميل. و طلبت دو بارّي Du Barry ابنة الوصي، من الطبّاخ الذي كان بخدمتها، ابتكار قطعة لحم أرنب صغير سمّيت ألا دو بارّي à la Barry، أو قطعة دجاج مدام پومبيدو Pompadou التي سميت باسم قصرها ألا بلفو. a la Bellevue و لم يبتكر أولئك الأرسقراطيون نوع الصلصة، و لو أن بعضهم دخل المطبخ و جرّب طبخ بعض أنواع المأكّل. و اشترك بعض الأرسقراطيين الفرنسيين إلى حدّ ما في تدريب الطبّاخين الممتازين لغرض اللهو و التسلية، فكان حديثهم عن الطعام و الطبخ له أثر كبير على طبّاخهم، لذوقهم الممتاز و حسّهم المرهف^(٥). كما ان الملك لويس الخامس عشر طبخ أولميت باسم مدام پومبيدو، و بذلك اعطيت طبخات بعض الاطباق تميّزاً اجتماعياً.

Ibid. p. 128

(٤)

S. Mennell, pp. 80-81, A. Willan, p. 85, S. Bayley, p. 179

(٥)

كان النبلاء في تلك الحقبة يهتمون بفنّ الطبخ لدرجة كبيرة، و كان ذواقة الطعام نقّاجين و مقلّدين لمن يعتبرونهم أرقى رتبة أو منزلة منهم، فكانوا يرغبون في أن تسمى الألوان المبتكرة من الأطعمة بأسمائهم، بغض النظر، إن كانت تلك الألوان قد ابتكرت في بيوتهم أولاً.

بالرغم من الدور المهمّ الذي لعبه الأمراء و الملوك في الطبخ، فقد كانوا هواة، و هنالك فجوة بين الهواة و المحترفين، و بين الطباخ المتمرس و المحترف المسيطر على فنه، الذي رفع المهنة إلى الدرجة التي وصلت إليها من الرقيّ و التهذيب.

كانت أنواع الطعام التي قدّمت في عصر لويس الخامس عشر (1710-1774م)، فخمة و مكلفة. و كان من الضروري لتحقيقها أن يحتوي المطبخ على عدد من أسياد الطباخين Chefs في القصر^(٦).



لائحة طعام / menu الملك لويس الخامس عشر مع مدام بومبيدو

كان لويس الخامس عشر، ذوّاقه طعام، و أصبح اهتمامه الجلوس حول المائدة، و التلذذ بألوان الطعام. كان في بعض الاحيان يقيم اللواتم، و يدعو أعضاء حاشيته للمشاركة في طبخ نوع من أنواع الطعام. كانت المقبلات تحضّر من قبل الأمير دو بوفرمون، و الحساء من قبل المركزي دو بوليناك. و يقوم الملك بطبخ الدجاج بالريحان. و ذكرت والدته الأميرة «پالاتين» Palatine عن مهارة ابنها في الموسيقى و الطبخ. «يعرف ولدي كيف يطبخ، تعلّم ذلك الفن في أسبانيا، إنه موسيقار جيّد كذلك، معترف به من قبل الموسيقيين. ألف أوبرتين، لكنه لا يرغب في أن يشاهدها أحد من قبل العامة»^(٧).

كما كان للنساء دور كذلك، لأنّ الملك كان يتكلّم أمام عشيقته دائما عن الطبخ، و عليهن أن يتعلّمن هذا الفن و يصبحن طبّاحات بمستوى طبّاحي المطبخ الراقى. ممّا حدا بعشيقته مدام دو بيري de Berry أن عيّنت امرأة لتقوم بمهام الطبخ. و دعت الملك للعشاء، فأعجب بمستوى الطعام اللذيذ الذي قدّم له، و غلبته الدهشة عندما علم أن التي طبخت الطعام امرأة. فقدم لها مكافأة على ذلك العشاء الحزام أو الشريط الأزرق Cordon blue، الذي ما زال أعلى و سام يقلّد به الطّبّاخ إلى يومنا هذا^(٨).

تخلّى الملك لويس الخامس عشر عن العادة التي كانت متبّعة قبله من قبل الملوك. فمنع الناس دخول قاعة الطعام، لمشاهدة المدعوّين أثناء تناولهم الطعام. و اعتبرها عادة سيّئة، و فضّل تناول وجبات طعامه بالاختلاء بإحدى خليلاته أو بصحبة زوجته الملكة. كما حدّد عدد المدعوّين بما لا يزيد على عشرين ضيفاً، يجلسون حول مائدة مستطيلة.

أصبح موضوع الطبخ من المواضيع التي تُبحث في الصالونات الأدبية، منهم من كتب عن الطبخ، مثل الأمير دومب Dombes، الذي ألف كتاباً عام ١٧٤٠م بعنوان: «الطّبّاخ الفطن Le cuisinier gascon». كان الأمير

S. Mennel, p.81, Willan, p.86

(٧)

Wason, p.182

(٨)

من الأرستقراطيين الهواة، تظاهر من أن الكتاب كتب من قبل طبّاخه الذي أهداه لسيدّه. من محاسن الكتاب أنه كتب من قبل هاوٍ، فهو لا يتقيد كالتبّاخ المحترف بما تفرضه عليه قيود المهنة، إنّما له الاختيار في تحطّيتها باستعمال خياله الواسع. استعمل الطريقة الصحيحة في طبخ المعكرونه، فأعطى الطريقة الإيطالية في الغلي السريع، بدل غليها لمُدّة طويلة^(٩).

بالرغم من التقدّم الهائل الذي حدث بالنسبة لمنزلة الطبّاخ الاجتماعية، إذا ما قورنت بالعصر الوسيط، إلّا أن كثيراً من الكتاب و ذواقة الطعام من الطبقة الراقية لا تزال تحذر من وضع اسمها على كتاب عن الطبخ، بالرغم من أنها هواية و ليست مهنة، فلا يزال المجتمع لا يتقبّل أو يستسيغ أن يرى اسم أمير على كتاب طبخ. و ما زال أمام الطبّاخ في عصر التنوير عقبات، بالرغم من الشوط الكبير الذي اجتازه.

* * *

التغيير في أسلوب الطبخ و ظهور المطاعم

لقد حدث تغيير في الطبخ بظهور مجموعة من دعاة المعرفة بأسلوب الطبخ، و ظهور الطبّاخين الممتهنين الذين أخذوا على عاتقهم تطوير هذا الفنّ.

و اعتبر الطبّاخ الجيّد للممّولين و الأرستقراطيين الذين يسكنون المدن و من يدور في ذلك الفلك، هو الطبّاخ الماهر الذي يبتكر أنواعاً جديدة من الطعام، التي لم تؤكل بعد في بيوت الآخرين. إن نغمة الابتكار و المطالب اليومية، أنعشت الطعام في ظهور وصفات غريبة، غامضة لبعض أنواع الطعام الذي أتصف بها المطبخ الحديث. مثل على ذلك المضيف الكونت زنزندورف Zinzendorff في القرن الثامن عشر، الذي كان يحافظ على سمعته من أن مائدته آتق مائدة في «قئينا». إذ «كان مطبخه صورة مصغرة عن الكون، حيث يوجد طهارة من جميع أقطار العالم، و أنواع نادرة من

Willan, p.85, J. Revel, p.188-189

(٩)

كلُّ ناحية من نواحي الكرة الأرضية^(١٠). حيث عيّن وكلاء في كل مركز في العالم يُعرف بأطعمته اللذيذة، و كانت تُنقل بسرعة أسرع من سرعة البريد.

لذا أصبح في نهاية القرن الثامن عشر، طلب مَلح على الطباخين المتخصّصين، حتى إن الكاتب الفرنسي مرسية Mercier^(١١) أعطى عام ١٧٨٠ صورة ساحرة عن الحياة في مدينة باريس في كتابه بعنوان «لوحة باريس Le Tableau de Paris»، ذكر فيها عن الطباخين: «لن يمرّ وقت طويل، حتى ينتحل الطباخون لقب الفنانين في الطبخ... إنهم مدللون لدرجة الإفساد، و من الطبيعي أن تهدأ نوبة غضبهم، بالتضحية بجميع الخدم في سبيل إرضائهم»^(١٢).

كان التحول الذي حدث في أسلوب الطبخ موازياً للتحول الذي حدث في العمارة، من طراز الباروك الكلاسيكي، تحت حكم لويس الرابع عشر، إلى الرُكوكو. هذا التحول ممكن أن نراه و نحسه في التقدم الذي حدث على أسلوب الطبخ كذلك. فأطباق الطعام الصغيرة التي درجت كموضة في القرن الثامن عشر، أصبحت كلفتها أضعاف ما كانت عليه أطباق الطعام الكبيرة في العصور التي سبقتها، التي اعتمدت على الكمية و ليست النوعية^(١٣).

M. Symons, P. 133

(١٠)

(١١) كان لوي - سبستيان مرسية Louis-Sébastien Mercier (١٧٤٠-١٨١٤م) من عائلة متواضعة، لكنه حصل على تعليم جيّد، محافظ في آرائه، معادٍ للفلاسفة، ضد العلم الحديث. كان يعتقد أن الأرض دائرية مسطّحة الشكل تدور حول الشمس. أما آراؤه السياسية فكان معتدلاً، صوّت ضد إعدام الملك لويس السادس عشر أثناء حقبة الإرهاب، حُكّم عليه بالسجن و لم يفرج عنه إلا بعد إعدام روبسبير. قال عنه روبرت دانتوان في وصفه باريس: «إنّ من أراد أن يسمع و يشمّ و يحسّ ما كانت عليه باريس مساء الثورة، عليه أن يقرأ كتاب مرسية».

J.Revel, p.180, Willan, p.86

(١٢)

Mennell, p.80

(١٣)

وظهرت المطاعم^(١٤) لأول مرة عام ١٧٦٥م، و أجزيت بصورة رسمية عام ١٧٨٦م. كان الطاهي بولانجي Boulanger يرغب في أن يوسّع حانوته، و لا يقتصر على بيع الحساء فحسب، بل بيع أنواع أخرى من الطعام. و اعتبر تحدياً للتقليد الذي كان سائداً آنذاك. و منع من بيع الأطمعة الأخرى في حانوته. فابتكر حساء من كراعين الخروف، المطبوخ بالنيبذ الأبيض. و علّق على حانوته لائحة بعنوان: «حساء الشفاء السحري».

و نظرة إلى لائحة طعام/ menu المطاعم في القرن الثامن عشر، تعطينا فكرة عن مستوى و حالة الطبخ بصورة عامّة في تلك الفترة. كانت لائحة الطعام تحتوي على ١٢ نوعاً من الحساء، ٢٤ نوعاً من المقبلات، ٢٠ نوعاً من لحم البقر، ٣٠ نوعاً من لحم الضأن، ٣٠ نوعاً من لحم الطيور، و ١٥ نوعاً من لحم العجل، يتخلّل ذلك كلّه صحون جانبية صغيرة يتراوح عددها ٥٠ صحناً، بالإضافة إلى ٥٠ صحناً من أنواع الحلوى^(١٥).

كما كانت هنالك مميّزات أخرى رئيسة بين المطاعم و البيوت العامّة و الحانات و النزول، فمن جهة كان التأكيد على النظافة و تزيين المحل، و من جهة أخرى، انفتحت مطاعم المطبخ الراقي و أصبحت في متناول عامة الناس. و ظهر قسم من هذه المطاعم كدور صحيّة، و لم يكن هنالك

(١٤) كانت كلمة مطعم Restaurant حتى عام ١٦٧٠ لا تشير إلى مؤسسة و إنما إلى مزيج من السوائل التي تشبه الشورية، يتكوّن من شراب البيض eggnogs الممزوج بالسكّر و القشطة و الكحول أو النيبذ. كان يعطى للمرضى في حالة النقاهة لتقوية صحتهم البدنية. علّق في عام ١٧٦٥م Boulanger لائحة ذكر فيها: «بولانجي يقدم حساء الشفاء السحري». و أضاف قائمة لبيع كراعين الغنم مع صلصة النيبذ الأبيض. هاجته النقابة، إذ لا يجوز له أن يبيع اللحم لأنه متخصص ببيع الحساء فحسب. و أقيمت عليه دعوى من قبل النقابة، كانت فحوى الدعوى: «هل يعتبر ما يبيعه هو صنف من الحساء أم اللحم؟»، أخيراً رفضت الدعوى، و أصبح على أثر ذلك تقديم هذا النوع من الحساء موضة دارجة حتى وضع على مائدة الملك. كما سمح للمطاعم بتقديم أنواع مختلفة من المأكّل منذ ذلك الحين. و أجزيت المطاعم بصورة رسمية في ٨ حزيران عام ١٧٨٦م (J.Revel,p.206).

لم يحدّد وقت معين في تقديم وجبات الطعام، بل كان يقدّم الطعام في جميع أوقات النهار^(١٦).

و من مميّزات تلك المؤسسات أنها مريحة، هادئة، كتب ديدورو Diderot إلى صوفي فولان Sophie Volland عن رغبته في تناول الطعام في المطاعم: «تسألين لم أرغب في الأكل في المطاعم؟ الجواب نعم، رغبة لا يمكن قياسها. فإنّ وجبة الطعام في تلك المطاعم غالية نسبياً، لكنها تقدّم في أي وقت يرغب فيه الزبون. إن المضيئة الجميلة لا تأتي لتتكلم مع الزبائن، إذ أنّها امرأة محترمة. لكن من يرغب من الزبائن في ذلك، فعليه أن يذهب إليها للتحدث معها المدة التي يرغب فيها، فهي محدّثة جيدة، و تناول الزبون طعامه كلاً في غرفته الخاصّة. لكنها تأتي لتسأل إن كان الزبون بحاجة إلى شيء ما. هذا شيء مدهش بحدّ ذاته. و يظهر لي إن كل واحد من هؤلاء الزبائن يكرّ الاحترام لهذه المؤسسات»^(١٧).

كان في البداية استعمال الغرف الخاصّة لتناول وجبة الطعام في تلك المطاعم لا يعني نوعاً من الترف، و ليس هنالك مجال للسلوك الفاسق الخارج عن القواعد المتعارف عليها في المجتمع، بل كان مكان يتناول فيه الشخص طعامه بهدوء، مقارنة بالفنادق التي كانت مليئة بالضجيج.

آداب المائدة

حدثت تغييرات سريعة في الأزمنة الأخيرة من القرن، حيث أصبح هنالك إلزام متقن في سلوك و آداب المائدة تدفع باستمرار نحو معايير جديدة لآداب المائدة. إن الاهتمام بالسلوك اليومي كأداة للتمييز الاجتماعي، لم يخسر أهميته في تلك الحقبة الزمنية، لكن في الحقبة التي تلت، لم تعد تلعب نفس الدور، إذ أصبح المال هو المعيار الأساسي الذي يعبر عن التباين الاجتماعي و الطبقي^(١٨).

Ibid. pp.206- 207

(١٦)

B. Montagne, p 208

(١٧)

Elias, The History of Manners , p.105

(١٨)

فظهرت ولادة الموائد الصغيرة في أوروبا في نهاية القرن السابع عشر و بداية القرن الثامن عشر، و أصبحت الطبقة الارستقراطية تفضّل تناول الطعام حول مائدة مع مجموعة صغيرة من الضيوف، و ليس هنالك أفضلية بين الضيوف. إنما يعيّن القائم بالدعوة مكان كل ضيف، أو يجلس الضيف في معظم الحالات مع المجموعة التي يرغب الجلوس معها.

و أصبحت الطاولات الصغيرة الحجم و المدوّرة الشكل هي المفضّلة، تقتصر على عدد محدود صغير من الضيوف. و إن اللورد الذي كان يتناول الطعام مع حاشيته في قاعة القصر الكبيرة، أصبح يتناوله مع أصدقاء من نفس طبقته في غرفة صغيرة منفصلة عن القاعة الكبيرة، فانتفت بهذا التغيير التراتبية الهرمية في الجلوس، خلافاً لما كان سائداً في السابق.

كذلك تطوّر الأسلوب الفرنسي في التقديم في الولاثم الرسمية إلى ما يسمّى بأسلوب الطقم set، الذي أصبح سائداً في القرن الثامن عشر. فيجد الضيف المائدة مليئة بأنواع الطعام، بينها الشموع و المملحات و الزينة، التي وضعت بدقّة حسب أهمية تلك الأنواع من الطعام.

و يؤكّد الأسلوب الفرنسي على التناسق، فكل شيء مصمّم على المائدة يجب أن يضفي جواً من الأناقة و الوفرة. فكان النظام مهماً لأن الطاولة مملوءة و الحيز قليل. فمثلاً كان الحساء يتألف من نوعين أو ثلاثة، ثم ترفع الصحون، ليحل محلها روست الضأن و ديكة الهند أو نوعان من السمك، و توضع حول تلك الأطباق الكبيرة صحون جانبية للمقبّلات التي هي أنواع الطعام غير الرئيسة. كانت تحتوي تلك الصحون على فطائر صغيرة و سمك التونة و الأرض شوكي و البيض و المحار. و بعد أن ترفع معظم أنواع الطعام و غطاء المائدة، تقدّم الوجبة الثانية من الطعام فوق غطاء نظيف أطلق عليه بالفرنسية «الصحن الرئيسي pieces de resistance»، فعلى الضيوف مقاومة الأكل من الصحون الجانبية، و عليهم أن ينتظروا هذه الوجبة التي تمثّل قمة الابتكار و الإبداع في فنّ الطبخ، و ترافقها الخضراوات و السلطة. و تقدّم وجبة الحلوى على طاولة أخرى مغطاة

بغطاء جديد، أو توضع على طاولة من خشب «المهاكوني» اللامع^(١٩).

إن أسلوب التقديم الفرنسي قد جعل من الصعب تذوق جميع أنواع الطعام المعروضة على المائدة، إذ كان على الضيف أن يأكل ما أمامه من أطباق الطعام، و يقدم قسماً منه إلى جاره الجالس بجانبه، و إن احتاج إلى شيء آخر فعليه أن يسأل عنه عبر المائدة العريضة أو يرسل خادماً لجلبه. كانت هذه عادة شائعة، مزعجة في الوقت نفسه، ممّا أدى إلى ترك هذا الأسلوب و اتباع الأسلوب الروسي في التقديم في القرن التاسع عشر، و أصبح الدور الرئيس في الخدمة على المائدة يقوم به النادل، حيث يقوم بتقديم نوع من الطعام بعد نوع آخر^(٢٠).

و أضاف الملك لويس الخامس عشر خلال حكمه فخامة و ترفاً جديداً إلى المائدة. كانت العائلة المالكة تتناول طعامها بأوانٍ ذهبية، أما الضيوف فكان يقدم لهم بأوانٍ فضية. كان الملك يجلس في القاعة، حيث يعطّر الخدم طيور الحمام، ثم يطلقونها أثناء وليمة الطعام^(٢١).

وقدّم دوفور دو شيف Dufort de Cheve في مذكراته وصفاً لمأدبة الملك:

«كان الملك في عام ١٧٥٩م يتناول طعامه في الساعة الثانية تماماً، و يحضر المناسبة جميع الأجناب الذين قدموا لزيارته و أعضاء الحاشية الذين استقبلهم. كانت الطاولة الكبيرة تتسع لخمسة و ثلاثين شخصاً، و هنالك طاولات أخرى مخفية عن الأنظار. فكان الحاجب يعدّ الضيوف عند دخولهم، و عندما يزيد العدد، تجلب طاولات أخرى. كانت أدوات المائدة الفضية التي تزينها، تضيف بريقاً مشعاً على المائدة».

كان الأوروبيون يتناولون الطعام بسكين ذي طرفين حادّين حتى القرن السابع عشر. و صدر مرسوم في عصر لويس الخامس عشر عام ١٧٦٩م

M. Visser, pp. 198-199 (١٩)

R. Tannahill, p.340 (٢٠)

D. Ackerman, A natural History of the Senses, p. 61 (٢١)

«حرم فيه استعمال السكين حول المائدة ليخفف من حدّة الخصام التي تؤدّي أحياناً إلى حوادث القتل أثناء تناول الطعام. و منعت صناعة و حمل السكين المدبّب، و اعتبر وضع مثل هذا النوع من السكين على طاولة الطعام غير قانوني، فحوّلت جميع السكاكين الحادة المدبّبة الرأس إلى مدوّرة الرأس» (٢٢).



تطور السكين المدب في القرن السادس عشر من اليسار إلى اليمين



تطور السكين من الرأس المدب، الصورة أعلاه، إلى الرأس المدور في القرن السابع عشر

الطبّاحون الفرنسيون في أوروبا

لقد طغى تأثير الحضارة الفرنسية على الأقطار الأوروبية خلال القرنين السابع عشر و الثامن عشر. فانتشرت اللغة الفرنسية، و أصبحت لغة التعامل في المجتمعات الأرستقراطية في أوروبا. حتى إن الملك جورج الأول، ملك إنكلترا، لم يكن طليقا باللغة الإنكليزية، كما إن حاشيته لم تكن تجيد اللغة الألمانية، فكانت لغة المحادثة بينهم هي اللغة الفرنسية. و كتب الكاتب الإيطالي كازانوفاً مذكراته باللغة الفرنسية، عندما قضى آخر أيام حياته في قلعة في منطقة بوهيميا.

كان لفرنسا تأثير قوي و كبير في هذا المضمار، ذلك واضح عندما تبنى ملك صقلية عام ١٧١٣م المملحة nef متأثراً بمائدة ملك فرنسا. و غيرت ملك الدانمارك تنظيم مائدته بعد زيارته فرساي عام ١٧٦٨م. كما كانت تبعث نماذج تنظيم مائدة ملك فرنسا إلى الأقطار الأوروبية الأخرى، و مازال في السويد تخطيط لمائدة الملك الذي بعث له كنموذج عام ١٧٠٢م.

لم يكن عند الفرنسي في تلك المدة، الرغبة في الهجرة من بلده، كما كان في الأقطار الأوروبية الأخرى، لكن لم يشجع الملك لويس الرابع عشر البروتستانت على البقاء في فرنسا، فاضطروا إلى الهجرة لأنهم رفضوا أن يعتنقوا المذهب الكاثوليكي. فهاجر ما يقارب من خمسين ألف نسمة، سكنوا في إنكلترا و هولندا و القسم الألماني البروتستانتى. كان من بينهم أصحاب حرف ماهرون، من الفنانين و العمّال في تجارة الطعام، و أثروا بدورهم على تطوّر المطبخ و تنظيم المائدة.

كانت منزلة الطبّاح الفرنسي لها تأثير غير مباشر على مركز الشخص الذي يعمل عنده، فمجرد تشغيله، يعني أهميّة مكانة ذلك الشخص في المجتمع الطبقي، إنّما ليس لأهميّة الطعام الذي يطبخه ذلك الطبّاح. لذلك لم ينتشر الطبخ الفرنسي بين عامة الناس، إنّما انحصر أسلوب ذلك الطبخ في بيوت الطبقة الأرستقراطية. كان الطبّاحون الفرنسيون منتشرون في جميع أنحاء القارة الأوروبية، إذ طغت الحضارة الفرنسية لدرجة أن أشتكى أحدهم في

عام ١٦٨٧م من «أن كل ما حوله هو على الأسلوب الفرنسي، الملابس الفرنسية و أطباق الطعام الفرنسية و الأثاث الفرنسي، لدرجة أن الأمراض و بصورة خاصة، الأمراض الفرنسية أصبحت هي الموضة الدارجة»^(٢٣).

- الطباخ/الشفيف فانسان لا شابيل Vincent la Chapelle

من الطباخين الذين عاشوا خارج فرنسا، و شاركوا في تطوير أسلوب الطبخ هو الشيف فانسان لا شابيل، و المعلومات المتوفرة عنه قليلة، خاصة قبل صدور كتابه باللغة الإنكليزية عام ١٧٣٣م بعنوان «الطباخ الحديث The Modern Cook». و يعرف عنه من خلال الرسائل التي كتبها إلى ابنه، من أنه كان رئيس طهاة أيرل شسترفيلد Earl Chesterfield في انكلترا.

يذكر لا شابيل: «إن الطباخ العبقري يبتكر الألوان الجديدة من الطعام، ليمتّع بدوره حاسة ذوق أولئك الذين يقوم بخدمتهم. ففنّ الطبخ كالفنون الأخرى، عرضة للتغيير: فهل من الممكن خدمة الرجال العظام حول المائدة بنفس الذوق الذي كان سائداً قبل ذلك بعشرين عاماً؟»^(٢٤).

لكن يعاب على «لا شابيل» أنه هاجم الطباخ الفرنسي «ماسيلو»، و ادعى أن جميع أنواع الطعام التي يحتوي عليها كتابه «الطباخ الحديث» هي أنواع مبتكرة، و إنه لم يتأثر بما كتبه الآخرون. لكن من يتصفح كتابه الذي يحتوي على ١٤٧٦ نوعاً من أنواع الطعام و يقارنه بكتاب ماسيلو، يجد أن ثلث كتابه منتحل من وصفات لأنواع المأكّل الموجودة في كتاب ماسيلو^(٢٥).

لكن دافع عن لا شابيل بعد ذلك في القرن التاسع عشر الطباخ/الشفيف كاريم Carème، الذي درس كتب الطبخ القديمة بدقّة بما في ذلك الكتب

Wheaton, p.161 (٢٣)

J. Revel, p.178, Mennell, p.76 (٢٤)

Mennell, p.76-77 (٢٥)

التي كتبت في عصر التنوير، و اعتبر كتاب لاشايبيل «الطباخ الحديث»، هو الكتاب الوحيد في عصر الإمبراطورية الذي يستحق الاهتمام، و من أحسن الكتب التي كتبت عن فنّ الطبخ في القرن الثامن عشر^(٢٦).

إن أهمية الطباخ/الشفيف لا شايبيل، بالرغم من الخلل و النقص في كتابه، أنه نشر أنواع أطعمة أصبحت فيما بعد من المآكل الكلاسيكية، و مثلاً للتقنية التي لا يضاويه أحد في مزج و خلط المواد التي تؤكّد على سمات المطبخ الراقى. كما كان له معرفة واسعة بالمطبخ الفرنسي، و أظهر قدرة واسعة في عرض المواد المتوفّرة و غير المتوفّرة في فصول السنة. كما أضاف أنواعاً جديدة من الأطعمة الأجنبية، الروسية و الألمانية و الإيطالية و الإنكليزية و الهولندية، في الطبقات التي تلت الطبعة الأولى. و هي صفة نادرة عند رؤساء الطهاة، بإظهار استعدادهم للتعلّم حتى و لو كان ذلك من خارج فرنسا^(٢٧).

و ابتكر «لا شايبيل» صلصة «الاسپانيول» التي تعتبر هي و صلصة «المايونيز»، من أفضل أنواع الصلصات في أسلوب الطبخ. كما نظم كتابه حسب تسلسل منتظم، مبتدئاً بالحساء، ثم الوجبة الرئيسة، يليها ما بين الوجبات، ثم المقبلات. و نجد تقدماً في طريقة تحضيره ماء اللحم "stock"، فكان يكتّفه باستعمال الطحين بدل فتات الخبز^(٢٨). لكن معظم أنواع المآكل في كتاب «لا شايبيل» تحتاج إلى وقت و كلفة عالية لتحضيرها، لأنه كتاب موجه إلى الطباخ المحترف.

- الطباخ/الشفيف لا با La Bas

صدر في عام ١٧٣٨م، كتاب طبخ نظم شعراً، للطباخ «لا با La Bas»، بعنوان «مأدبة مفرحة Le Festin Joyeu» أو «فنّ الطهو مع الموسيقى

Wheaton, p, 172, J. Revel, p.182

(٢٦)

Wheaton p.168

(٢٧)

J. Revel, p. 182, Wheaton, p.172, Mennell, p.77

(٢٨)

«Cuisine en musique» لأن الكتاب كان يُغنى مع النغم المعروف الذي يجب أن يغنى فيه. و غرض مؤلفه هو تسهيل مهمة السيدات لكي يعلّموا خدمهم طبخ أنواع من المرق و الصلصة بحفظها على شكل أغنية. بالإضافة إلى قابلية المؤلف على نظم الشعر. نصح بأكل المحار النيء بدل طبخه، و لو أن أكله نيئاً كان معروفاً قبل ذلك. كما أستطاع عمل حساء مكثف على شكل مكعبات مجففة، فكان من الممكن عند الحاجة إذابته لعمل المرق أو الحساء، و هي مكعبات الحساء التي لا تزال تستعمل الآن^(٢٩). و كتابه من الكتب الأولى التي نظمت شعراً. لم يكتب الكتاب إلى الطباخ المحترف، إنما لمساعدة ربات البيوت على الاهتمام بالطبخ و حفظ أنواع المأكّل.

- الطباخ/الشيخ فرنسوا مارين Francios Marin

صدر كتاب فرنسوا مارين بعنوان: «Les Dons de Comus ou Les Délices de la Table مواهب كومو أو أطياب المائدة» في عام ١٧٣٩م. أعطى صورة واضحة عن حالة المطبخ في تلك المرحلة، و المكتسبات الجديدة التي وّحدت المطبخ الفرنسي. إنه أهمّ من كتاب الطباخ «لا با La Bas»، و اعتبر في عصره أكثر أهمية في كتابة بيبليوغرافية فنّ الطبخ.

يمتاز كتاب «أطياب المائدة» عن كتب الطباخين الآخرين الذين كتبوا عن الطبخ، أنه لم يكن موجه للطباخين المحترفين فحسب، بل على عكس ذلك. فهو أول كتاب حديث في أسلوبه في الطبخ، اتبع منهجية منطقية في وصف أنواع المأكّل، فسجّل طريقة الطبخ على مراحل و بالتفصيل، و شرح طرق تحضيرها و كيفية تنفيذها. و نصح بالاتزان في استعمال الملح و الفلفل و التوابل، كما استعمل الشمبانيا في طبخ بعض أنواع الطعام.

و أهم ما يجلب الانتباه في كتابه هو مقدّمة الكتاب، ليس لأن المقدمة مكتوبة على شكل بيان، إنّما لما تحتوي عليه من أفكار و آراء عميقة.

و اهتمّ النقاد بها، لأنها كتبت من قبل الأبوين اليسوعيين برونو و بوجان Brunoy & Bougeant، بالرغم من أنهما لم يوقعا المقدّمة، إلا أن النقاد كانوا متأكّدين من ذلك. و بذلك اثبت الآباء اليسوعيون/الجزويت أنهم متنوّرون أكثر من بعض كُتاب عصر التنوير في هذا المضمار.

و خلاصة ما تحتوي عليه المقدمة، هو أن أسلوب الطبخ القديم معتمد على أسلوب المطبخ الفرنسي المنتشر في أنحاء أوروبا، الذي كان متبعاً حتى الثلاثين عام الماضية. أما أسلوب الطبخ الحديث الذي ظهر في تلك الحقبة، فهو أكثر تنوعاً و تجديداً و تبسيطاً. يعتمد على معرفة الطباخ و علمه في تحليل مركّبات الطعام، أي هو نوع من الكيمياء.

أصبح المطبخ مع هذه الحركة المعرفية في فنّ الطبخ، موضوع فكر معرفي و لم يعد مجرد إحساس حدسي في كيفية تنفيذ أسلوب الطبخ. و هنا نجد الفرق بين مطبخ تضاف إليه التوابل و البهارات لإعطاء نكهة للطعام، و هو مطبخ باستطاعة أيّ هاوٍ أن يتعلّم بعض الشيء عنه. و المطبخ الحديث الذي ابتكر كياناً جديداً، ليس بخلطه مواد مختلفة مع بعضها البعض، إنّما بمزج مواد طبيعية تحتوي على حاسة ذوقية مترابطة. و بذلك لا يسيطر طعم مادة على المواد الأخرى إنّما جميع المواد لها طعمها المتنوع و المتفرّد. و بإعطائه هذا التنوع و الانسجام للمواد الذوقية، خطا الطاهي بذلك نهج الرسام الذي يحقّق الهارموني في لوحته. و اقتصر الطبق المرّكب في نهاية القرن الثامن عشر و القرن التاسع عشر على الصلصة، و فن المزج و التدوّق. هذا النوع من الطبخ الحديث لا يمكن أن يقوم بتنفيذه إلا الطباخ المحترف^(٣٠).

هاجم فرنسوا مارين المطبخ القديم و انتقده بشدة من حيث التعقيد غير المعقول، و قد وعد ألا يواجه الطباخين ذلك التعقيد في مزج المواد، بل يجب أن يكون أكثر تنوعاً و أبسط و المواد طازجة، و ألا تفقد أنواع الطعام أناقته. و فصل المرق عن الصلصة. فحتى تلك الحقبة، كانت مرتبة

الصلصة على اختلاف أنواعها تحتل المرتبة الثانية في الطبخ، و اعتبر الصلصة التي يطبخها أكثر إتقاناً، و تتميز بتركيبتها، معتمداً على كثافتها و طعمها ونكهتها. و ابتكر أنواعاً جديدة من الصلصة المختلفة، و زاد أنواع الصلصة على المائة نوع في تلك الحقبة^(٣١).

- الطباخ/ الشيف مُنون Menon

عندما صدر كتاب الطباخ/ الشيف مُنون Menon عام ١٧٤٦م، بعنوان «الطاهية البورجوازية» أصبحت فرنسا مركزاً لأنواع الأطعمة النادرة الغالية الثمن، التي كانت تجمع من أنحاء أوروبا. و أصبح فنّ الطبخ مفخرة لفرنسا^(٣٢). تطوّر المطبخ المتقن الراقي الذي كان في المطابخ الكبيرة التي تملكها الطبقة الأرستقراطية، و مطابخ الأغنياء من التجار البورجوازيين، و المطاعم و النوادي، و ذلك بنظام عملي مقدر و بأشراف طبّاخين متخصصين و متمرّسين.

إن العصر الذي عاش فيه الطاهي مُنون، كان نقطة تحوّل في الثقافة culture الفرنسية، فشمّل الفنون و العلوم، و كان الطبخ أحد تلك المواضيع التي تجمع بين الفن و العلم. فخلال المدّة بين (١٧٣٥ - ١٧٥٥م) صدرت كتب عديدة عن فنّ و أسلوب طبخ البلاط، كما ظهر رؤساء طبّاخين عظام، كان «مُنون» آخر من كتب عن مطبخ البلاط و أول من كتب عن أسلوب الطبخ للطبقة البورجوازية.

كان مُنون كثير الإنتاج، و كتب عدة كتب عن الطبخ، و لو إن بعض كتبه غير موقّعة، لكن يعتقد أنها تعود له. و أعتبر من أهم كتاب فن الطبخ في عصره. بالرغم من أهميته، لكن لم يعرف شيء عن حياته بما في ذلك اسمه الأول. صدر كتابه الأول عام ١٧٣٩م بعنوان: «التموين الجديد بالطبخ " La nouveau traité de la cuisine، ثم أضاف إليه ملحفاً عام

B.Wheaton, pp.204-205

(٣١)

F. Braudel, Vol.1, p.189

(٣٢)

١٧٤٢م بعنوان «المطبخ الحديث La nouvelle cuisine»، متَّجهاً بأسلوبه نحو التبسيط. و لو أن الطباخ فرنسوا مارين نحى قبله هذا المنحى في الكتب التي كتبها. و شكاً «مارين» من أن «مُنون» استطاع أن يستفيد إلى أقصى درجة من انتحال أفكاره و اعتبرها جزءاً من الكتب التي كتبها.

و كتَب إلى الطبقة البرجوازية كتاباً بعنوان: «المطبخ البورجوازي La cuisinière bourgeoise»، الذي صدر عام ١٧٤٦م و استمرَّ الطلب عليه حتى الثورة الفرنسية، خاصة كتابه المؤلف من ثلاث مجلِّدات الذي صدر عام ١٧٥٥م بعنوان: «عشاء البلاط Les soupers de la cour»^(٣٣).

إن أهمِّية الشف «مُنون» في تبسيطه أسلوب الطبخ و تخفيض المصاريف، جعل في استطاعة الطبقة البورجوازية تنفيذ أنواع الطعام التي دُوِّنت في كتبه. و أعتمد على أنواع من الصلصة التي أساسها اللحوم، فكانت تقطع إلى شرائح و تطبخ مع قليل من السمن على نار هادئة. ثم يضاف لها النيذ و الخضروات و بعض الأعشاب، بعد أن تنظَّف من جميع الشوائب^(٣٤).

الطباخ و الطبقة البورجوازية - دور المرأة

أصبح التمييز واضحاً بين أسلوبَي فنِّ طبخ الطباخة المرأة، التي تعلَّمت صنعته من خلال التجارب التقليدية للمهارة اليدوية ضمن العائلة، و الطباخ الذي يعتمد على الابتكار و التأمل في صنعته. يذكر الكاتب رافيل: «لا يمنع بالطبع هذا التمييز ضد الجنس الأنثوي، من أن نجد طبَّاخات ماهرات، لكن غلبت سمعة الطباخين الرجال و لو أنها في بعض الأحيان سمعة لا يستحقونها بالمقارنة بالطباخات الصادقات في عملهن»^(٣٥).

و قبل أن تهتم الطبقة البورجوازية بأسلوب الطبخ و اعتباره فناً كبقية الفنون الأخرى، كانت نساء الطبقة الأرستقراطية تعطي أهمية للطبخ و تعتبره فناً

Wheaton, p. 209, Willan, p.89

(٣٣)

Wheaton, p. 208, Willan, P.86, S. Mennell, p.82

(٣٤)

Ibid. p. 180

(٣٥)

و ليس حرفة تقليدية، لأكثر من قرن تقريباً.

و عندما صدر في إنكلترا كتاب الطبخ للمؤلفة الإنكليزية حنة غلاس Hanna Glass، لم يكن معروفاً ما إذا كان الكاتب امرأة أو رجل، للغموض الذي أحاط بأسم المؤلف. ممّا حدا بالناقد و الكاتب الدكتور جونسون Dr Johnson، أن يعلّق على مصدر الكاتب: «إن النساء يستطعن الحياكة و الغزل بصورة جيدة، لكنهن لا يستطعن كتابة كتاب جيد عن الطبخ»^(٣٦).

و حدث تطوّر آخر مهمّ للطبقة البورجوازية فيما يتعلّق بموضوع الطبخ، فساعد كتاب مثنون، «الطباخ البورجوازي» على تفهّم هذه الطبقة فنّ المطبخ الراقي. إذ كان كتابه موجّهاً إلى سيدة البيت، التي لها القابلية على القراءة و باستطاعتها أن تتعلّم و توجه طبّاختها. فالعرف السائد آنذاك، أن المرأة كطباخة، التي كانت تعمل عند الطبقة الوسطى، هي المسؤولة عن المطبخ. و يظهر ممّا كُتب في تلك الحقبة، أن هذه المرأة لم تكن فحسب مسؤولة عن المطبخ، إنما كانت تقوم بأعمال كثيرة، من شراء مواد الطعام إلى الطبخ و الغسيل و تنظيف المطبخ، و لها معرفة بجميع أدوات المطبخ و الفضة. و عدّد مثنون الصفات التي على المرأة الطاهية أن تتقنها:

«عليها التنظيف و الاعتناء بكل ما تقوم به، و تحضير الخشب و الفحم، و المسؤولة عن كل ما له علاقة بالمطبخ. أن تكون لطيفة مع الخدم الآخرين، لكي يحلّ الوثام في الدار. و تحاول إرضاء سيدها و سيديتها، و تقدّم دائماً الطعام المخصّص لهما. و يجب أن يكون لها المعرفة باللحوم، و الأسماك و الخضروات أيام الصوم، و الفواكه و منتجات الألبان»^(٣٧).

كانت المرأة الطاهية تعمل بأجر أقل بكثير من أجر الرجل. كانت تتراوح أjour المرأة لمدة سنة بين (٤-٧ باونداً إسترلينياً)، بينما تبلغ أjour الرجل (٢٠ باونداً إسترلينياً)^(٣٨). و تتساءل المؤرّخة النسائية لويز بانر Louise

Willan, p.99 (٣٦)

Mennell, pp.82-83, Wheaton, p. 96-97 (٣٧)

Wason, p.214 (٣٨)

Banner، لماذا لم تصبح المرأة سيّدة طبخ بارزة، متميزة في حقلها؟
و تصل إلى النتيجة التالية:

لم تصبح النساء طبّاحات مهمّات متميّزات، لنفس الأسباب التي لم تجعلهنّ تصبحن فنانات أو عالمات أو مهنيات بارزات. كان دور المرأة الرئيس في المنزل خلال القرون السابقة، و كن في بعض الأحيان يعملن في المطاعم عند نقص الأيدي العاملة من الرجال. و المجتمع عامّة يفضل الرجال من الطبّاحين على النساء، لأسباب اجتماعية، فالمنزلة الاجتماعية لها أهمّية كبيره في المجتمع الطبقي. و عمل الطبّاخ «الرجل» له دلالة على رقي الرتبة الاجتماعية للبيت الذي يعمل فيه، لأنّ أجور الرجل أضعاف أجور المرأة. كما إن الطبّاحين الرجال لا يرغبون في تقليل منزلتهم، بمنافستهم من قبل النساء. فكانوا عائقاً في وصول النساء إلى رتب و وظائف ذات اعتبار و أهمّية في عالم الطبخ، كالعائق الذي وضع أمامهن من قبل أطباء العصر الوسيط، عندما حاولن ممارسة الطب المتعلّق بالأعشاب، و اعتبرن ساحرات.

يعود ذلك إلى العلاقات المرتبطة في أغلب الحضارات الإنسانية، من أن دور المرأة مرتبط بالطبخ المنزلي الاعتيادي. و عندما تطوّر المطبخ، و احتاج إلى تقنية أكثر تقدماً من تقنية المنزل، عندئذ اكتسب المطبخ أكثر مقاماً و اعتباراً و أهمّية، و لذا أصبح بحاجة إلى كفاءة و تمييز تقني و اجتماعي عن المطبخ اليومي الاعتيادي. لمّا كان المطبخ المنزلي مرتبطاً بالمرأة، عندئذ أيّ عملية تغيير اجتماعية فإنها تشمل الابتعاد عن الطعام الاعتيادي، أي طعام الأغلبية الساحقة من الناس الذي تقوم به المرأة. و كما ذكر المؤرّخ و الانثربولوجي جاك غوودي Jack Goody، من أن الرجال كانوا مسؤولين عن مطبخ البلاط منذ عصر الفراعنة، و أخذت معظم المأكّل و أنواع الطعام من الأطعمة التي كانت تطبخها المرأة، و طورها بدورهم الرجال و جعلوا تلك الأنواع لائقه بمطبخ البلاط^(٣٩).

نستنج من ذلك، أن المرأة كانت تقوم بعملية الطبخ في مجتمع الصيد، لكن حالما تحضّرت الشعوب في بداية العصر الزراعي و ظهور الأديان متمسّنة فكرة الإله، أخذت تفكّر بأنّ ما يأكلونه هو عطاء من الإلهة. عندئذ دخل على الطعام عنصر جديد، هو العنصر الديني، الذي تغيّرت فيه النظرة إلى الطعام. فحاول الرجل دائما أن يجعل كل ما له علاقة بالدين هو قضية خاصة به، باعتباره يؤلّف القوى التي تدافع عن ملكيّة الأرض الزراعية. و لم يسمح للمرأة في المشاركة في هذا الحقل، إلّا في دور ثانوي. و أبعدت المرأة منذ ذلك الحين عن القيام بالطبخ في تلك المناسبات. لذا نجد أن جميع الطباخين في قبور الفراعنة كانوا رجالا، كذلك الحال عند الإغريق و الرومان^(٤٠).

و ينسب غودي ذلك إلى التأسيس الاجتماعي للبلاط. فالبلاط مؤسّسة حربية و ليست شيئا خاصا عائليا، و ربّما قام الرجال دائما في خدمة الجيش كطباخين، فتصبح وظيفتهم في البلاط كطباخين امتدادا لهذا الدور. و ليس هنالك سبب في أن الطعام الذي كان يطبخ من قبل الطباخين الرجال، هو أكثر اتقاناً من طبخ النساء. لكن عزّز الرجل سيطرته على مطابخ البلاط، و أصبحت مهمّة لتطوير فن الطبخ و تحسينه بيده. و استمرّت رابطة الطباخ بالجيش حتى بداية أوروبا الحديثة. يظهر إن الطباخ الفرنسي «تايفان» كان له دور في تجهيز الجيش، كما إن الشيف «لا فارن» كان لعنوان وظيفته دلالة حربية. "ecuye"

استمرت الفجوة بين أسلوب الطبخ المنزلي و الطبخ للطبقة الراقية، من حيث المنزلة و المكانة الاجتماعية، بالنسبة للطباخة المرأة و الطباخ الرجل. فكان دور المرأة ترجمة و تبسيط الطبخ الكلاسيكي إلى سيّدات البيوت من غير تدريب، بالرغم من أن واجبات الطاهية كانت هي نفس واجبات الطاهي، لكن كانت المرأة دائما تعتبر أقلّ موهبة و معرفة من الرجل. كانت الفجوة أوسع في فرنسا، خاصة بالنسبة إلى منزلة الطباخة.

و استمر البلاط الفرنسي في تفضيله الرجل كطاهي على المرأة بصورة مباشرة أو غير مباشرة.

و يذكر Duclos في القرن الثامن عشر، من أن الطباخ الماهر لم يكن متوقفاً إلا في بيوت الأرستقراطيين. أما بيوت الطبقات غير الأرستقراطية فتشتغل فيها الطبّاخات من النساء. و يأسف كاتب الطعام شاتيون بليسي Chatillon Plessis ، الذي كتب كتاب «La vie à table à la fin du XIX siècle»: «للأسباب الاقتصادية التي أدت بالعائلات إلى أن تحل المرأة محلّ الرجل... و بالتأكيد فإن الطباخة لا تستطيع تنظيم المائدة بأسلوب جذاب... إن مهنة الطبخ تشتمل على أعمال لا يستطيع القيام بها إلا الرجال»^(٤١).

* * *

بالرغم من صدور عدد كبير من الكتب عن الطبخ في القرن الثامن عشر، التي كتبت للطبقة البورجوازية، فإن معظمها استمرار لتقليد ما يحدث في مطبخ البلاط. و استمرّ البلاط و حاشيته في فرنسا نموذجاً للطبقات الأخرى. فكانت الطبقة البورجوازية تحذني بالطبقة الأرستقراطية و تقلدها، لأنها كانت تعتبرها المثل الأعلى لها.

و قد مرّ المطبخ في دورين مهمّين في القرن الثامن عشر، أولاً: حقبة التعقيد و التحضير و استعمال المواد المتنوّعة، أما الحقبة الثانية: فهي التي اتجهت نحو التبسيط و تقليل عدد أنواع الأطعمة الخالية من التضليل، و التركيز على الطعام الطبيعي الطازج، و المحافظة على نكهته.

إن المعركة بين التعقيد و التبسيط، بين الطعام الثقيل على المعدة و الطعام الخفيف، بين التأكيد على الصلصة و التوابل و الزخرفة، و بين احترام طبيعة الطعام الأصلية، هو صراع استمر لمدة طويلة في أوروبا. إذ دارت المعركة حول النقلة من المطبخ التقليدي المرتبط بالمطبخ المحلي، إلى مطبخ الإبداع و الابتكار، لما يؤلف من صراع دائم لا ينتهي^(٤٢).

Mennell, pp.201-203

(٤١)

J. Revel, p.269

(٤٢)

و استمرّ الجدل و النقاش في الصالونات بين المطبّخين القديم و الحديث، كما كانت هي الحال في عصر التنوير في المجالات و الحقول الأخرى، مثل الفنّ و الأدب و العلوم و الفلسفة. و استهجن و استنكر جان جاك روسو في «اعترافاته» الإفراط و المبالغة في الدقّة و الاعتناء و تقنية طعام المطبخ الحديث. و كتب ديدرو، بعد وجبة طعام في القصر الريفي للبارون دي هولباخ^(٤٣) «إن على الفرد أن يتمشّي لكي يستطيع هضم الطعام». و اعترف فولتير من أنه لا يستطيع أن يعتاد على طعام المطبخ الجديد. بالرغم من أنه كان يحبّ رخاء العيش، و يبذخ و يسرف في ولائمه، لكن ذوقه في الطعام كان أقرب إلى البورجوازية الراقية^(٤٤).

نتج عن ذلك ما سُمّي بالمطبخ العالمي الذي ظلّ قابلاً للتطوّر و هو المطبخ الراقى، أما المطبخ الآخر فهو المطبخ المحلي، حيث تنحصر الوحدة الأساسية في فن أسلوب الطبخ في البيئة أو المنطقة و ليست في القومية^(٤٥).

(٤٣) كان بارون دي هولباخ Baron d'Holbach (١٧٢٣-١٧٨٩) من عائلة ثرية ألمانية. درس في جامعة ليدن في ألمانيا، عاش معظم حياته في باريس. حصل على الجنسية الفرنسية، و ساهم في كتابة مقالات في الانسيكلوبيديا. قام بترجمة أعمال الفلاسفة الألمان إلى الفرنسية. كان ملحداً، و كتب ضد الدين المسيحي. كتب معظم كتبه بأسماء مستعارة. من كتبه «المنظومة الطبيعة»، اعتبر الكتاب ذروة الإلحاد و المادية الفرنسية. كان هولباخ معروفاً بكرمه، يقدمُ السند و المعونة لأصدقائه. اشتهر صالونه في باستقبال الكتاب و المفكرين كل يوم أحد و ثلاثاء من أيام الأسبوع، أمثال ديدرو و جان جاك روسو، تورغو هلفيتيوس، و رينال، كما كان يزوره المفكرون البريطانيون، من بينهم آدم سميث، ديفيد هيوم، جون ولكنز، هوراس ولبول و إدوارد كبنز. توفي قبل الثورة الفرنسية بأشهر.

(٤٤) J. Revel, p.173, Mennell, p.82, Wheaton, p.212

(٤٥) و المثل الواضح على ذلك عندما تزوّجت ملكة أسبانيا ماري تيريز الملك لويس الرابع عشر، لم تنجح في التأثير على المطبخ الفرنسي بالرغم من استعمالها الزيت و الزعفران اللذين كانا يستعملان بكثرة في المطبخ الأسباني. و وصف مارشال دو غرامون Marechal de Gramont الذي حضره عام ١٦٥٩م في دار الأميرال كاستيل Castille: «كان الاحتفال هائلاً و عظيماً، على الطريقة الأسبانية، لكن لم

و جلبت الطبقة الوسطى بظهورها في القرن الثامن عشر المزج المنسجم بين المطبخين، المطبخ المعتاد المحلي مع مطبخ يعتمد على معرفة واسعة و مكتسبة من الكتب. أي بين المطبخ الذي نقل من غير وعي و قصد و في المقابل مطبخ يتكرر بتعمد. أدى هذا الخليط بدوره إلى ما يعرف بالمطبخ البورجوازي.

ففن الطبخ هو ابتكار و إبداع شخصي، كغيره من الفنون التي لا يمكن أن تتطور من غير قاعدة أو أساس معرفي في الممارسة. كما إن المطبخ يتطلب إتقان الناحية الغذائية و الصحية و التكنولوجية. فالطباخ الذي يتعد و يعزل نفسه عن اسلوب الطبخ الشائع نادراً ما ينجح في الابتكار و الاتقان معاً، بينما الطباخ الذي يعتمد بصورة أساسية على المطبخ التقليدي المتنوع كأساس باستطاعته الابتكار و تطوير أسلوب طبخه.

لذا يؤكد الكاتب الفرنسي رافيل أن المطبخ الحديث الذي ظهر في القرن الثامن عشر لا يقتصر على مطبخ الطبقة الراقية المتميزة عن الآخرين فحسب، لكن الصهر الذي مرّ فيه الطبخ خلال العصور، نتج منه هذا المطبخ البورجوازي الحديث^(٤٦).

دور الكتاب و تأثيرهم على الطبخ - القرن الثامن عشر

- فولتير (1778-1694م)

أهتم الكتاب و الأدباء في الكتابة عن فنّ الطبخ. كان لهم دور مهم فيما يتعلق بالطعام، و من بينهم فولتير Voltaire، الذي لم تقتصر كتاباته الأدبية على السخرية و النقد اللاذع، بل سخّر الطعام كوسيلة مقارنة analogue في كتاباته. أثار فولتير ضجة في جدله عن الطعام، و استعمل التورية في

يستطع أحد الأكل، فقد شاهدتُ سبعمائة لون من أنواع الطعام، جميعها مذقّب، مملوء بالزعفران، و رُفعت تلك الأطباق المملوءة كما جلبت. « كان الزعفران يستعمل بكثرة في أسبانيا في القرنين السابع عشر و الثامن عشر، و هو من بقايا استعمال التوابل و اللون الذهبي في العصر الوسيط (J. Revel, p.219)

المقارنة بين أسلوب و طرق الطبخ القديمة، و بين أسلوب الطبخ الحديث، واصفاً فيها العلاقة بين عمله و عمل الآخرين. و نجد أنّ نظرتة قد تغيّرت خلال العقود التي مرّت عليه، بالنسبة لأساليب الطبخ، كما تغيّرت بين الكتاب و الأدباء والفلاسفة الآخرين^(٤٧). فكان من دعاة المطبخ الجديد، و كردّ فعل لأفكاره من قبل الناس، كان يجد أحياناً من الصحافة ان يتصل من المسؤولية و يتخلّى عما كتبه. ففي كتابه « Diner du Comte de Bolainvillien عشاء الكونت دو بولينفيان»، الذي كان ضد الدين، قوبل بمعارضة شديدة عام ١٧٦٨م فردّ عليهم:

« أنا لست بأيّ طريقة بالطبخ الذي طبخ ذلك العشاء، فليس باستطاعة أحد في أوروبا أن يقدم مثل هذا اللون من أنواع الطعام من غير القول إنه يتميز بأسلوبه. و يدّعي بعضهم إن ذلك النوع من الطبخ ممتاز صحي، و يحسّن رائحة النفس، أما أولئك الذين يلتزمون المطبخ القديم، فيقولون إن هؤلاء ماسيلو Massialots^(٤٨)، الجدد هم السم». و كتب عن مقطع

في مسرحيته Irene:

«حضرت عشاء صغيراً، و أصبحت أخبار العشاء معروفة لبعض الطباخين، الذين بدورهم حضروا وجبات طعام مشابهة، و أكثروا من التوايل... إن تلك المنافسة مرعبة و مخيفة».

و عندما تأخّر في كتابة المسرحية، كتب يقول:

«إن طباخك العجوز يا ملاكي العزيز، بعيد عن أن يطبخ شيئاً جيداً. و أحيل إلى عبارة عن عقاقير، مستغرب من أنه ما زال حياً. على أية حال، إنه لا يريد الموت قبل أن يبعث لك خمس فطائر وعدك بها.. لا أدري إن كانت على أسلوب الطبخ القديم أو الحديث»^(٤٩).

إن فولتير لا يستعمل الطبخ كتورية في كتاباته، لو لم تكن متعة المائدة حقيقية

B. Wheaton, p.214

(٤٧)

(٤٨) نسبة إلى الشيف ماسيلو السابق الذكر-

B. Wheaton, p. 214

(٤٩)

بالنسبة إليه. إذ كان ثرياً و كريماً، يملك عدة دور كبيرة، يزوره الناس من جميع أنحاء أوروبا. كان يهتم بالنظافة حتى إن شقته قيل عنها « يمكن تقبيل الأرض» على حد تعبير «مدام دو غرافيني Mme. De Graffigny»^(٥٠).

كانت مائدته مشهورة بالبذخ و أسلوب التقديم و كان يعمل عنده في بعض الاحيان، ما ينيف على ثلاثين شخصاً. كان المدعوون يأكلون حول مائدته، فيستميلهم بقوله: «تفضلوا و كلوا سمك الترويت مع القشطة... فهو كل ما نستطيع أن نقدمه لكم». استمر فولتير بلقاء الناس حتى نهاية حياته و لو إنه قلل من ولائمه، إذ كان يشكو من سوء الهضم الذي تسببه له الولايم الكبيرة^(٥١).

لم يكن رأي فولتير واضحاً في المطبخ الجديد، فيقول : «أعترف أن معدتي لا تستطيع أن تتكيف بطعام المطبخ الحديث، فلا أستطيع تحمّل أكل بيض الغنم العائم في صلصة مالحة... و لا أستطيع أكل المرق المتكوّن من ديكة الهند و الأرنب البرّي أو الأليف، الذي يحاول الطباخون أن يجعلوني أقبله كنوع واحد من اللحوم... لا أحب لحم الحمام، و لا الخبز من غير قشرته المحمّصة... و لا أستطيع تحمّل خلاصة لحم الخنزير، و لا الكثرة من الفلفل و جوز الطيب، التي يغيّرون بها طعم و نوع الأكل»^(٥٢).

و حدّر فولتير في عام ١٧٤٩م من أن وجبات الطعام الثقيلة التي يتناولها الناس «قد تصيب آخر الأمر أذهانهم بالتبلد». و ضرب مثلاً طيباً للغذاء البسيط و سلامة العقل و الفطنة.

كان فولتير يعالج نفسه أيام الصّحة و المرض على حدّ سواء، و ظلّ طبيب نفسه كما كان دائماً. فكان يصوم لبعض الوقت، ثم يأكل قليلاً من الحساء الخفيف و الخبز المحمص، و الشاي الخفيف و الشعير و الماء.

Durant, The Age of Voltaire, part: IX, p.372

(٥٠)

B. Wheaton, p. 214-215

(٥١)

S. Mennell, p.82, J. Revel, p.173

(٥٢)

و يستطرد سكرتيره لونغشان Longchamp فيقول: «تلك هي الطريقة التي عالج بها فولتير نفسه، فبرئ من سقمه... كان مبدؤه أن صحّتنا تتوقف علينا نحن، و ركائزها الثلاث هي: ضبط النفس و الاعتدال في الطعام و الشراب، و التمرينات الرياضية البسيطة، فجميع الأمراض التي لا تكون نتيجة لأحداث خطيرة، أو خلل أساسي في أعضاء الجسم الداخلية، علينا أن نلتزم في الغذاء بنظام دقيق، لمدة طويلة. نتخذى على السوائل المناسبة و الأغذية الخفيفة الأخرى». و أضاف سكرتيره، و «رأيته دائماً يلتزم بهذه القاعدة طيلة وجودي معه»^(٥٣).

كان ساخراً من المطبخ الإنكليزي فيقول: «تجد في إنكلترا أكثر من ستين ديناً مختلفاً، لكنك لا تجد إلا صلصة واحدة»^(٥٤). لم يكن فولتير هو الكاتب الوحيد الذي انتقد الطعام الإنكليزي فقد انتقده كتاب آخرون فرنسيون زاروا إنكلترا بعده. فقد نقل الكاتب الإنكليزي لونسلو ستيرجن في هذا الصدد عن سفير قال: «للإنكليز عشرون ديناً لكن هناك صلصة واحدة، و الصلصة هي الزبد الأبدي السائل»^(٥٥). ذلك لأن الطبخ الإنكليزي بالقياس للطبخ الفرنسي كان يميل إلى البساطة، و واضح ذلك من لائحة الطعام التي كانت تتألف من كورسين بالمقارنة إلى خمس كورسات في لائحة الطعام الفرنسية

و كان فولتير Voltaire يكثر من شرب القهوة. و يعزو ذوّاقه الطعام برياً-سافارين وضوح كتاباته من أنها ناتجة عن شرب القهوة: «فإنّ الوضوح في جميع أعماله، و تناسق الأسلوب، لهُوَ شاهد في عدد من مقاطع كتابه محاضرات عن الإنسان، و الكلب و النمر و الأسد و الخيل، كتبت جميعها في أشد حالة من الإفراط في النشاط العقلي المركز»^(٥٦). كان

Durant, The Age of Voltaire, Part: IX, 1980, p.383 (٥٣)

Willan , p.103 (٥٤)

M. Symons, p. 124 (٥٥)

Jean -Anthelme Brillat-Savarin, The Physiology of Taste, 1925, 80 (٥٦)

فولتير يقصد مقهى «بروكوب» Procope متنكراً ليسمع التعليقات على أحدث رواياته^(٥٧).

- جان جاك روسو Jean Jacques Rousseau 1712-1778

يختلف في هذا المضممار جان جاك روسو عن الكتاب و الأدباء الآخرين. كان يأسف و يستنكر بشدة أسلوب الطبخ المعقد و المتقن من قبل السيد الذي سكن عنده كزائر في قصره لمدة من الزمن. فكان لا يرتاح إلى كثرة الخدم حول المائدة، و يفضل البساطة في الحياة. فيقول في كتاب «الاعترافات»: «لا أرتاح في هذا الوقت إلى وجود كبير السقاة و عدد الخدم حولي يحيطونني بتكلفهم المزعج»^(٥٨). لكنه اختصر الوضع في الوقت نفسه «من أن السعادة: هي حساب جيد في البنك و طبّاخ جيد و هضم جيد»^(٥٩).

كان يعتقد إن ذلك الأسلوب من الطبخ ضارّ، و يعتبر الطبخ الفرنسي رديئاً بصورة عامة، لذا يجب إلّا ينشأ الأطفال يتذوّقون ذلك الأسلوب من الطبخ، و الرغبة في أكله. لأنه كان يفضل المواد المحلية الطازجة، و الطعام النباتي. و يتمتّع بأكل قائمة طعام/menu مكوّن من الحليب و البيض و السلطة و الجبن و الخبز الأسمر. و كان يشارك العامة من الناس في حماسهم في شرب القهوة^(٦٠).

(٥٧) Durant, The Age of Voltaire, Part: IX, p.294

(٥٨) J. Revel. p.173. اعترافات جان جاك روسو، ترجمة: محمد خليل، مجلد (١) ص-

١٧٠

(٥٩) M. Symons, p.44

(٦٠) تطور شرب القهوة، لم يبق على الاسلوب الذي أدخل من قبل الأيمن الذين جاءوا من الامبراطورية العثمانية، فأصبح شرب القهوة يتم بطرق مختلفة. ما زاد في التنوع اختراع ماكينات خاصة لطحن القهوة و تحضيرها. طوّرت أول ماكينة قهوة في باريس من قبل مسيو لورنز Laurens عام ١٨١٨م، ثم اخترعت ماكينة الاسبرسو espresso من قبل الفرنسي لوي برنار رابو Louis Berbnard Rabu و اخترع جيمس نابير James Napier في انكلترا ماكينة السحب عام ١٨٥٣م. أستعملت أول ماكينة قهوة حديثة في عمل الاسبرسو في ميلان عام ١٩٠١م، من قبل الايطالي لويجي بيزيرا

أما رأيه في الطباخين، فكان يختلف في هذا المضمار عن رأي فولتير. فيرى بوضوح خبثهم و دهاءهم^(٦١).

و أعطى فكرة عامة في كتابه «إميل». حيث فضّل السلوك الطبيعي، و الإكثار من التمارين الرياضية، و الحياة النشطة البعيدة عن الخمول التي تحسّن حسب اعتقاده الهضم. أثرت آراؤه على نوعية الطعام و تناوله حتى مسّت القرن العشرين التي أعتبرت أشياء مفروغاً منها، مثل طعام رحلات النزهة القصيرة / Picnic.

كان روسو ضد التقاليد التي تكبّل و تقيّد سلوك الفرد، فيصرّ على تناول الطعام بتجانس مع الطبيعة، فيؤكّد على ذلك بقوله: «أجعل منها [أي الطبيعة] غرفة طعام، إن كان ذلك في الحديقة أو في القارب أو تحت الشجرة». كان ضد الإسراف في تناول الأطعمة الغالية و الغريبة، يعترض على الفاكهة التي تقدّم على موائد الأثرياء في غير فصولها، كالكرز و البطيخ في فصل الشتاء. يؤكّد: «أصلح طبخك، بالابتعاد عن استعمال الزيت أو الزيت للقلي... دع الخضروات تغلي بالماء، و لا تضيف لها شيئاً قبل أن توضع على المائدة»^(٦٢).

كان يحب تناول شاي الأصيل مع أصدقائه. و عندما سكن لمدة من الزمن في قصر أحد النبلاء، كتب في اعترافاته عن حبه للخبز، فليس بإمكانه إرسال الخدم لشرائه له، «لافتضح أمري و لكان ذلك - في الوقت نفسه - إهانة أو شبه إهانة لربّ البيت. كذلك كنت أخشى ان أشتريه بنفسي، فكيف يستطيع سيد راقٍ - و السيف إلى جانبه - دخول مخبز و شراء رغيف خبز؟... و لكن يا للمشقة التي كابدها في الحصول على الفطائر...

Luigi Bezzera، الذي حاول أن يقلّل فترة توقّف عمّاله عن العمل. اخترعت ماكينة القهوة مع فلتر filter عام ١٩٠٨م، ثم اخترعت أول ماكينة قهوة أوتوماتيكية عام ١٩٣٣م.

"Dale Harris, The Independent, Food & Drink, 9/10/2010".

Wheaton, p.224-225

(٦١)

L. Chamberlain, Rousseau's Philosophy of Food, PPC. No.21, pp.12-15

(٦٢)

كنت أخرج وحدي في طلبها فاجتاز المدينة بأكملها في بعض الأحيان من طرف إلى طرف، و أمر بثلاثين محلاً من محلات الفطائر قبل أن أدخل أحدها، و كان من الضروري ألا يكون في المحل غير شخص واحد»^(٦٣). كان يذهب بنفسه إلى البقال لكي لا يتفق خادمه مع البقال، و لكي يحصل على اسعار أرخص، و يفضل الذهاب سيراً لأن المشي نوع من الرياضة.

- دو جوكور De Jaucourt و انسيكلوبيديّة ديدرو/ Di derot

تطور الطبخ و أصبحت هنالك إمكانيات واسعة، عندما صدرت انسيكلوبيديّة ديدرو Di derot في نهاية القرن الثامن عشر. كان المحرر دنيس ديدرو (١٧١٣-١٧٨٤م) Denis Diderot أحتوت الانسيكلوبيديّة على عدّة مقالات عن الطعام و المبادئ الرئيّسة للتغذية و الزراعة، كما أحتوت على مقالات عن تاريخ الطبخ. و كتب شوفالية لوي دو جوكور^(٦٤) عن القسم الذي يتعلّق بالطعام و الطبخ في الانسيكلوبيديّة: «الطبخ، الذي كان فناً بسيطاً في بداية عصر البشريّة، أصبح فيما بعد أكثر إتقاناً و أجري عليه تحسين قرناً بعد قرن... من الصعب اختزال الطبخ في استعمال الخدع

(٦٣) اعترافات جان جاك روسو، الجزء الثاني، ص- ٥٩١

(٦٤) شوفالية لوي دو جوكور Chevalier Louis de Jaucourt (١٧٠٤-١٧٧٩) عالم فرنسي من عائلة ذات خلفية ارسنقراطية، درس اللاهوت في جنيف و العلوم الطبيعيّة في جامعة كمبرج، و الطب في لايدن. ساهم متبرّعاً في كتابة ٢٥٪ في المائة من الانسيكلوبيديا، فكتب ١٧، ٢٦٦ ألف مقالة، تضمّنت مواضيع مختلفة منها الطب و الفلسفة و الكيمياء و البيولوجيا و الباثولوجيا. قضى عشرين عاماً من حياته في كتابة ستة مجلدات في علم التشريح، بعثها لتنتشر في أمستردام خوفاً من الرقابة في فرنسا، لكنها غرقت و ضاعت أتعاب عشرين سنة. تتضح نظرتة السياسيّة و الفلسفيّة في كتاباته في التاريخ و المجتمع. فكتب عن الحرب و الملكية و محمد و عن الشعوب، و لم تطغ نظرتة السياسيّة كما هي الحال في كتابات ديدرو و فولتير، كما كتب عن الرقيق و تجارة الرقيق، و اعتبرها ضد الحرية و حقوق الإنسان الطبيعيّة. أهمل ما تركه من أرث ثقافي و علمي، و غلب على اسمه أسماء جان جاك روسو و فولتير و ديدرو، لكن أكتشفت أهميته ثانية في القرن العشرين من قبل الباحثين و الكتاب.

لإخفاء طبيعة مواد الطعام التي ابتكرها و تخيلها الإنسان في انغماس ذوقه المفرط في الإسراف... لذا أقدم الناس على صنع فنّ من المواد الطبيعية^(٦٥). و وقف ضد الاسراف و التعقيد في الطبخ، و أكد على الطرق الطبيعية البسيطة التي يتبعها العاقلون من الناس في غذائهم. و اعتبر البرابرة فحسب هم الذين باستطاعتهم أن يأكلوا طعاماً من غير توابل. و أقرح الطريق الوسط الذي على الطهارة أن يتبعوه^(٦٦).

كان شوفالية لوي دو جوكور رجلاً ذا مقدرة و معلومات واسعة من الناحية الواقعية و العملية. و لو أن تغطية موضوع الطعام غير متكافئ، فهو يعطي تفصيلاً عن تحضير الأطعمة خارج الدار، مثل عمل الخبز و السكر و المعجنات و إنتاج الجبن، كما يصف و صفياً مفصلاً، إنتاج أدوات الطبخ لكنه لا يعطي معلومات عن كيفية استعمالها.

إن أهمية الأنسيكلوبيديا هي في الإيضاحات المصوّرة لأدوات المطبخ، الغنية بالتفاصيل عن تنظيم غرف العمل. و هي ليست موجهة لتعطي معلومات للحرفيين، و لم يكن القصد أن يرينا كيف ينفذ الطباخ عملية الطبخ، لكنه يرينا مخططات لطهي الطاومات مع لائحة للطعام. كما فيها معلومات مفصلة عن إنتاج و حفظ الأطعمة، مثل إنتاج المشمش و طرق تحضيره و حفظه كمرتبى.

أوضح جان كلود بونيه Jean-Claude Bonnet، من أن «جوكور»، رأى أن تطور الطبخ مواز لتطور اللغة و بنية المجتمع كعملية تزيد في التعقيد، كما كان رأي دوسي كذلك. فالطعام هو جزء من حياة كل فرد لكي يعيش، و متوفر في جميع المجتمعات، كناقول و مؤشّر اجتماعي و كواسطة للتبادل. و في نظر جوكور، كيفما كانت موائد الرومان الفاخرة متقنة، فإنها تمثّل تدمير المطبخ الروماني، الذي أوصل أو نقل ذلك الإتقان و الاعتناء لدرجة المبالغة و النظرّف. و يرجع السبب في ذلك إلى الطباخ و يعتبره المذنب الأول، فيقول:

M. Symons, p.110

(٦٥)

Ibid. p.110

(٦٦)

«إن ذنب الطبخ أنه جعل طعم الأكل لذيذاً، حيث يأكل الضيف فوق ما يحتاج إليه جسمه. إنني أشفق على الطباخ المسكين، فكلما كانت مهارته عالية و رقيقة، كان ذنبه أكبر»^(٦٧). لذا ليس هنالك غرابة من أن فولتير لم يستطع أن يقرّر، إن كان طبّاخه صديقاً أو عدواً، حيث كان متردداً في رأيه عن المنافع الصحية للمطبخ الراقى.

أما ديدرو فكتب رسائل مطوّلة إلى صوفي فولان Sophie Volland ، حيث وصف فيها وجبات الطعام التي تناولها في الدار الريفى للفيلسوف بارون دي هولباخ^(٦٨). فكتب لها «الشمبانيا علاج ممتاز للقضاء على الامراض»، و وصف السمك و البطيخ و اللهانة المخلّلة و القيج و القطا و فطائر اللحم التي توضع على المائدة.

كان لديدرو معلومات في حقل الفلسفة و أكمل كتاب بعنوان: «عناصر الفلسفة» حيث ذكر عن حاسة الذوق: «الذوق هو آخر الحواس التي تفنى و تموت: و ليس من الغريب أن يتذوق كبار السن الطعام»^(٦٩). كان الوحيد من بين قادة الفلاسفة الاربعة الكبار الذي يتمتّع بوجبات الطعام، بذوقه المتميّز عن مونتيسكيو و فولتير و جان جاك روسو. أما مونتيسكيو فلم يتطرق بحياته إلى الطعام، و فولتير و لو أنه تطرّق له في رسائله لكنه لم يعتبره موضوع بحد ذاته ليكتب عنه، و إن نحافة جسده لدليل على سلوكه بالنسبة للطعام و المائدة. أما روسو فكتب عن تمتّعه بالطعام و تركيزه على ربط أطعمة معينة كالالبان مثلاً بصورة الأم التي ترضع طفلها^(٧٠).

كان ديدرو يحبّ الأكل و يتمتّع به في جميع الاوقات. يأكل كمّيات كبيرة بالرغم من معاناته من سوء الهضم، حتى إن موته كان موتاً من البطننة. و

Wheaton, p.224 (٦٧)

J. Revel, p.173, Wheaton, p. 224 (٦٨)

Fink, Beatrice, A Taste of Diderot, Oxford Symposium on Food & (٦٩)
Cookery, 1987. p. 70

Ibid. p. 71 (٧٠)

توفّي جالساً حول المائدة و أدوات الطعام بيده، حسبما ما كتبت عنه ابنته انجليك دو فاندو de Vandeu Angelique في مذكراتها: «جلس ديدرو لتناول الغداء في ١٠ تموز ١٧٨٤م، بعد أن شرب الحساء، ثم أكل لحم الضأن المسلوق و الهندباء البرّية، مدّ يده لتناول المشمش، عندما حاولت زوجته أن تمنعه من أكله، قال معلقاً «ما هو الأذى الذي سيأتي منه؟»، فبلع المشمش، و مال بيده نحو المائدة ليأخذ مرتبي الكرز، فسقط ميتاً. و كانت هذه آخر كلمات نطق بها»^(٧١).

* * *

الطبّاخ في إنكلترا القرن الثامن عشر

إن الرخاء الذي عمّ الحياة الاقتصادية و الاجتماعية، لم يقتصر على الطبقة الارستقراطية بل شمل الطبقة الوسطى. فانغمس الناس في أكل اللحم، لدرجة كان تقدّم سبعة أو ثمانية أنواع من اللحوم، أمّا بقية الأنواع الأخرى، فكانت من الحساء و الحلوى. و أصبحت السمنة ظاهرة من المظاهر في تلك الحقبة، من خلال صور الكاريكاتير التي انتشرت آنذاك. لم يكونوا يعانون فحسب من زيادة الوزن، إنّما من مرض النقرس و الامراض المتعلقة بزيادة الوزن. و أصبحت إنكلترا من أكثر الأقطار الأوروبية استهلاكاً للحم، خاصة لحم البقر.

كتب سدني سميث Sidney Smith إلى صديقه لورد موزي Lord Murray: «استهلكت خلال حياتي أربع و أربعين عربة محمّلة باللحم و الشراب، إن اللحوم التي استهلكتها أدت إلى مجاعة مئة شخص»، و وصل معدّل استهلاك اللحم في إنكلترا للفرد ١٤٧ باونداً. و هو رقم مقتصر على الطبقات التي باستطاعتها شراء اللحم.

كان من الصعوبة الحصول على الخضروات و الفاكهة الطازجة في القرنين السابع عشر و الثامن عشر، لذا كان الناس يعانون من مرض الحفر/

scurvy الذي يؤدي إلى ورم اللثة و نزف الدم لقلّة تناول الفاكهة. و أطلق عليه طبيب الملك شارل الثاني اسم «مرض لندن» لكثرة انتشاره، و قلّة الفيتامينات في المواد التي تستهلك^(٧٢).

كان الكاتب و الناقد، اللغوي صومائيل جونسون Johnson، من البعيدين عن ضبط النفس في تناول الطعام، فيصفه كاتب السيرة الاسكتلندي بوزول Boswell عام ١٧٩١م قائلاً:

« كان ينغمس تماماً في الأكل عندما يجلس حول المائدة.. فنظراته ثابتة في صحنه، لا ينبس بكلمة إلاّ عندما يكون بصحبة مجموعة من الطبقة الراقية، و لا ينتبه حتى لما يدور حوله من الكلام حتى يُشبع شهيته الضارية من الأكل. و ينغمر في الأكل لدرجة تبرز فيها عروق جبهته و تنتفخ و يتصبب العرق منها. إنه يثير الاشمئزاز لمرهفي الجس، و غير مناسب من دون شك لصفات فيلسوف، فعليه أن يكون متميزاً بضبط النفس و السيطرة عليها»^(٧٣).

و اشتهر الموسيقار الألماني فريدريك هاندل Fredrik Handel الذي عاش معظم حياته في إنكلترا في القرن الثامن عشر، بإعطائه أهمية كبيرة للطعام و الشراب اللذين كان يستهلك منهما كمّيات لدرجة النهم. و يقال أنه طلب مرّة في حانة، طعام لشخصين، و عندما جلس حول طاولة الطعام بمفرده، سأله صاحب الحانة بكلّ أدب هل ينتظر زائراً آخر؟ أجابه هاندل: أنا الزائر الآخر. و التهم طعام الشخصين بلذّة و متعة كبيرة^(٧٤).

و يظهر أنه لم يكن كريماً كذلك، بل كان يحجب الطعام الجيّد عن ضيوفه، ليتناوله وحده. ممّا أدى إلى غضب صديقه الرسام جوزيف كوبي Joseph Coupy، و رسمه على شكل خنزير يعزف البيانو. و لم تكن الحادثة الوحيدة، فقد تكرّرت عندما دعا عدداً من الموسيقيين الذين كانوا

C. Spence, The Heretic's Feast, pp. 213-214 (٧٢)

S. Mennell, p.32 (٧٣)

Brillat-Savarin, The Physiology of Taste, 1925, p.vi (٧٤)

يعزفون معه إلى تناول الطعام، فتركهم مَرَات عديدة ليشرب نبيذ البرغندي المعتمَق وحده^(٧٥).

و ظهرت في تلك الحقبة عادات طبخ غريبة في إنكلترا خلال القرن الثامن عشر، كان يبههم كل ما هو غريب، و أصبحت الغرابة موضة متبعة في حد ذاتها. و انتشرت فكرة تعذيب الحيوان أو الطائر، بالرغم من أن عدداً من المفكرين و الكتاب و الشعراء من بينهم الشاعر ألكسندر پوپ Pope و الكاتب شارل لامب Lamb Charles و آخرين كتبوا بقرف و اشمئزاز عن هذه العادات. إلا أن البعض من أهل المدن عندما ملؤا من رتابة الحياة، اتجهوا بافتتان، في قضاء وقتهم بالابتهاج بالقسوة السادية و السحر و الهياكل العظمية. فقلبوا مطابخهم إلى شبه مقابر، متخذين من الموت موضوعاً بطريقة مروعة. فكانوا يقطعون السمك حياً، و يدعون إن لحمه يصبح أكثر تماسكاً، و يعتقدون إن اللحم يصبح أكثر طراوة و فائدة من الناحية الصحية إن عذبوا الثيران قبل ذبحها، أو ضربوا الخنازير بالسياط حتى الموت، أو علقوا الدجاج من أرجلها، و هي تنزف ببطء حتى الموت. و علق الشاعر الكسندر پوپ على ذلك: «لا أرى منظرأً مثيراً إلى القرف و الاشمئزاز أكثر من مطبخ ملطخ بالدماء، يتعالى منه صراخ الحيوانات المعذبة حتى الموت».

كما ظهرت و صفات طعام سادية في كتب عن الطبخ و صفوا فيها تفاصيل تلك العمليات، ككتاب "مهبط وحي الطباخ" The Cooks Oracle للدكتور ويليام كشنر William Kichiner، (١٧٧٥-١٨٢٧م) حيث وصف كيفية تحضير و طبخ أوزة حية من قبل طباخ اسمه ميزلاد Mizald:

«خذ أوزة و انتف ريشها، و اترك ريش الرأس و الرقبة، ثم أوقد النار حولها. ضعها بمكان ليس قريباً من النار لكي لا يخنقها الدخان، و لا يمكنها الهرب. ثم ضع حول النار أقداحاً من الماء الممزوج بالملح و

Pain, Stephanie, Handel is Indisposed, New Scientist, 4 April 2009, p42- (٧٥)

العسل، و تفاحاً مقطعاً إلى قطع صغيرة. عليك أن تدهن جلد الأوزة بالزبد بين حين وآخر، و عندما تبدأ النار بشواء جلدها، تحاول الأوزة أن تسير أو تطير داخل الحلقة، لكنها ستسقط لتشرب الماء الذي يطفئ عطشها و يبرد قلبها. إن صلصة التفاح ستنظف و تفرغ أمعاءها. و عندما تبدأ بالنضج، رطب رأسها بإسفنجة مغموسة بالماء. و عندما تراها تترنح حيناً أو تسقط حيناً آخر، يعني أنها نضجت. عندئذ ارفعها عن النار و ضعها أمام ضيوفك. و ستصرخ عندما تقطع أي جزء من أعضاء جسدها. و ستؤكل قبل أن تموت. إنه لمنظر عظيم المتعة»^(٧٦).

و كانوا يعتقدون في تلك الحقبة أن الله خلق الماشية لخدمة الانسان، حتى إن Henry Moor هنري مور: «أعتقد أن الله خلق الماشية بالدرجة الأولى لكي يبقى لحمها طازجاً عندما يحتاج إلى أكلها الإنسان... و إن أصبحت الحيوانات مشكلة، فالحق للإنسان أن يتخلص منها، لأنَّ الإنسان أهم من الحيوان»^(٧٧).

و استفز الكاتب الإنكليزي تشارل لامب Charles Lamb ذوافة الطعام عندما اعتبر من أن الرفيق أو الصديق الذي يشارك العشاء حول المائدة مهمٌّ كأهمية الطعام نفسه، و إنَّ على ذوافة الطعام أن يأكل بعقله كما يأكل بضمه^(٧٨).

كانت هنالك أصوات تنادي بالاعتدال في الأكل المرتبط بالصحة. و بدأت الطبقة الراقية في تطبيق ذلك، و انتقد الذين يلتهمون طعامهم. بل اتجهت آداب المائدة إلى التطرف فيما يخص الطعام، و أصبح الإنكليزي يعتقد أنه يجب ألا يجبر الشخص على الأكل مهما أكل قليلاً من الطعام. و أصبح جزءاً من التقليد الإنكليزي في آداب المائدة أن يظهر الشخص عدم اهتمامه

D. Ackerman, A Natural History of the Senses, p.147, C. Spence, pp. (٧٦) 214-215

C. Spence, p. 213 (٧٧)

B.Wason, Cooks, Gluttons & Gourmets, p. 217 (٧٨)

بالطعام، فالطعام يعتبر غير مهمّ و عليه أن يتظاهر بين الضيوف أنه غير راغب في الأكل. كما إن الفتيات و النساء كن يظهرهن عدم اهتمامهن بالطعام في الولائم، فيأكلن في الدار قبل الذهاب إلى الوليمة. كان يقول الكاتب و الروائي الإنكليزي هنري فيلدينغ Henry Fielding «إنّ القائم بالدعوة في القرن الثامن عشر، يجب ألا يحث ضيوفه على الأكل أكثر من مرة واحدة، و ألا يشكو من قلة شهيتهم»^(٧٩).

دور الطاهيات في إنكلترا

و ازدهرت الكتابة عن فنّ الطبخ في إنكلترا كما حدث في فرنسا في تلك الحقبة، لكن هنالك أختلاف جوهري بين المدرستين. فالمجتمع الإنكليزي قبل الطبّاحات الممهّنات كوظيفة يقمن بها منذ عام ١٦٠٠م. و صدر في القرن الثامن عشر عدد من الكتب من قبل النساء، اللواتي غالباً ما يصفن أنفسهن بربات بيوت، أو طبّاحات الطبقة الوسطى الراقية في المجتمع.

من أشهرهن اليزا سميت Elisa Smith، صدر كتابها ١٧٢٧م بعنوان: The Complete Housewife، و كتاب إليزابيث موكسن Elizabeth Moxon، عام ١٧٤٩م بعنوان: Housewifery English، و كتاب اليزابيث رافولد Elizabeth Raffald، عام ١٧٦٩ بعنوان: The Experienced English Housekeeper و كتاب حنة غلاس Hana Glass، في ١٧٤٧م، بعنوان: Art of Cookery Made Plain & Simple و معظمهن كتبن هذه الكتب إلى خدم العائلات، بلغة بسيطة مفهومة. و قليل من الفرنسيين يعتبرون مثل هذه الكتب هي كتب طبخ، إذا ما قورنت بكتب الطبخ الفرنسية لتلك الحقبة، فالفرق واضح بينهما، فكتب النساء الإنكليزيات موجّهة إلى الاقتصاد المنزلي، أما كتب الطبخ الفرنسية فإنها تُعنى بالمطبخ الراقى الفرنسي^(٨٠).

M. Visser, p.224

(٧٩)

Willan, p. 103, Mennell, p.95

(٨٠)

- الطاهية حنة غلاس Hanna Glass، (١٧٠٨ - ١٧٧٠م)

و تعتبر الطاهية حنة غلاس من أهمهن، لكن استمر الغموض يحيط باسمها حتى القرن العشرين، حين حاولت الباحثة والمؤرخة «مادلين هوب دود»، اكتشاف أسماء الذين اشتركوا في الطبعة الأولى في كتابها المَعنُون: «جعل فنّ الطبخ عادياً وبسيطاً *The Art of Cookery Made Plain & Simple*»، فوجدت الحرف (H)، يعود إلى حنة غلاس.

ولدت حنة غلاس عام ١٧٠٨م من طبقة متوسطة في المجتمع، في الريف البريطاني. و هربت عام ١٧٢٤ مع «جون غلاس»، و لم تتجاوز السادسة عشرة من عمرها. وجدت نفسها بعد زواج غير حسيب أن ليس في استطاعتها أن تسيّر أمور العمل في الدار، التي أدت إلى مواجهة صعوبات مالية. كما وجدت الخدم الذين حولها يجهلون الطبخ، فقرّرت أن تجعل منهن طبّاخات ماهرات. و اقتصر هدفها على تعليم الخدم و تخفيف العمل عن السيدات و تجنّب التبذير. و هاجمت في كتابها أسلوب الطبخ الفرنسي، و التبذير الذي يميل إليه الطاهي الفرنسي في استعماله المواد الباهظة الثمن. و أتهمت الطهاة الفرنسيين بأنهم يخدعون الإنكليز الذين يعملون في دورهم، باستعمالهم مواد غالية الثمن. لكنها هوجمت من قبل الطباخة أن كوك Ann Cook منافستها في كتابة كتب عن الطبخ، و اتهمتها بأنها تسرق من جميع المؤلفين، لذا لا نستغرب من تعليق الدكتور جونسون، بعد خمسين عام على صدور الطبعة الأولى من كتابها، من أن أكبر جزء من الكتاب هو مستنسخ من كتب أخرى^(٨١). و يؤكّد الدكتور جونسون، «من أن كتب الطبخ ليست قائمة على التأليف إنما هي نقل عن الآخرين». و وجد ٢٦٣ نوعاً من أنواع الطعام، معتمدة أو مستنسخة من كتب أخرى من مجموع ٩٧٢ نوعاً، أي ثلث كتاب حنة غلاس تقريباً. لذا صدر في إنكلترا عام ١٧٠٩م قانون، يحافظ على حقوق كتب الطبخ^(٨٢).

J. Stead, , Quizzing Glasse: or Hannah Scrutinized, Part 1, PPC No.13, (٨١) pp. 9-10, 25, Willan, pp.100-101, Mennell, p.96

J. Stead, p. 23

(٨٢)

أفتتحت حنة غلاس كتابها بمقدمة تقول فيها:

«اعتقد أنني حاولت الكتابة عن فرع من فروع الطبخ، الذي لم يعتبره أحد قبلي ذا أهمية للكتابة عنه. لكنني وجدت من خلال ممارستي وتجاربي، من أن الخدم ينقصهم بصورة عامة هذا الجانب، لذا أخذت على عاتقي تعليمهم أحسن الطرق التي عندي القدرة والقابلية عليها. وأستطيع القول، إن من يستطيع القراءة من الخدم، باستطاعته أن يصبح طبّاحاً جيداً و ماهراً»^(٨٣).

و ذكرت: «لم أكتب بأسلوب راق منقح». وهي لا تشير بذلك إلى أسلوب رؤساء الطبّاحين فحسب، لكن إلى البلاغة و فن النثر الذي أزهروا وانتشر في مقدمات كتب الطبخ. و إهداء تلك الكتب إلى الطبقة الأرستقراطية أو العائلة المالكة أو النبلاء من حاشية البلاط. فكان أسلوب كتابتها أوضح و أدق من أسلوب معاصريها. و ابتكرت أشياء جديدة من أهمّها:

التأكيد على نظافة أدوات الطبخ، منبهة إلى استعمال الرمل لتنظيف السفود و القدور، و الاهتمام العام بالصحة. إن ارتفاع مستوى المعيشة، يعود بالدرجة الأولى، إلى زيادة استعمال مياه الأنابيب. كما حسنت طعم أنواع الأطعمة كثيرة، باستعمالها الزبد في الطبخ بدل الدهن/السمن. و استعملت القشطة بدل الحليب و البيض، و بذلك حسنت نكهة و طعم الأكل. كما أصبحت ألوان الأطعمة أفتح لوناً من السابق. أدى بها الخوف من «الفرنسة» إلى التخلص و حذف المواد الباهظة الثمن في تكثيف الصلصة، معوضة بذلك استعمال الماء و النيذ^(٨٤).

أما النقص في الكتاب، فقد طبع من غير فهرس في الطبعة الأولى. و تقول مؤرّخة الطعام جنيفر ستيد Jennifer Stead: «كتاب طبخ من غير فهرس، كمقبرة تحت الأرض بلا شموع»^(٨٥). إن تطوير الفهرس للكتب في القرن

Hanna Glass, The Art of Cookery Made Plain & Simple, p.1, J. Stead, (٨٣) p.9

J. Stead, pp.16,19 (٨٤)

Ibid. p.17 (٨٥)

الثامن عشر، كان موضوعاً مهماً بحدّ ذاته. لذا لم يكن بالعمل السهل إيجاد نوع معيّن من أنواع الطعام، بالرغم من أن الكاتبة قسّمت الكتاب إلى فصول.

فصل السمك في الكتاب، غامض وغير واضح، و أجزاء كاملة من ذلك الفصل غير أصيلة. أما فصل القشطة فإنه منقول بكامله عن كتاب «ربة البيت الكاملة» للمؤلفة إلزا سميث. كما تأثرت بالطبخ الفرنسي «لا شاپيل» في الفصل عن الأطعمة المتعلقة بالصيام التي تحتوي على (٢٩٢) نوعاً من أنواع الطعام.

وحّة غلاس هي أول من كتب عن أنواع البوظة / Ice-cream في إنكلترا، لكنها كانت غير دقيقة بالقياس إلى الفرنسيين، الذين كانوا متمرّسين في هذا الفن لأكثر من قرن تقريباً^(٨٦). وعندما صدر كتابها عام ١٧٤٧م، أُعيد طبعه سبع عشرة مرة خلال نصف قرن، لاحتوائه على وصفات طبية بالإضافة إلى وصفات الطعام.

تحسّن وضع و منزلة الطبخ في هذا العصر خاصة بالنسبة للطباخين المشهورين، لكن لا يعني ذلك أن الطباخين أصبحوا طبقة محترمة في المجتمع، فاستمر وضع الطباخين بصورة عامة متعباً و شاقاً، للساعات الطويلة التي كانوا يقضونها في العمل، خاصّة بالنسبة لمساعدتهم. كان بعضهم يعمل ١٦-١٧ ساعة يومياً في طحن اللوز و التوابل و تنظيف الخضروات و إطعام الدجاج. و بعد الانتهاء من أعمال المطبخ، كانوا يقومون في تصليح الأحذية و الحياكة و الغزل.

لذا انتقد الكاتب الانكليزي ويليام كيشنر William Kichner، عدم اهتمام السادة بطباخهم الذين يقضون كل يوم من أيامهم في المطبخ يحاربون الدخان و لهب النار، بلا مديح أو شكر أو حتى أي انتباه من قبل أسيادهم. بينما هم غارقون يلتهمون السلحفاة التي طبخها لهم أولئك الظهارة

و يشربون النبيذ^(٨٧) .

كما كانت بعض سيدات بيوت الطبقة الراقية يعاملن الطباخين و الخدم معاملة سيئة. و عرف عن السيدة بايبي Baillie بمعاملتها السيئة للخدم و الطباخين، و ذكرت في يومياتها إن أحد الطباخين قد أثار متاعب لها فلم يقض إلا ليلة واحدة في دارهم. و ذكرت عن طبّاخ آخر انه لم يقض أكثر من أسبوع، و طبّاخ ثالث طلبت اعتقاله من قبل الشرطة. كانت تستعمل الاصطلاحات الفرنسية بلهجة اسكتلندية. و كانت بعد الانتهاء من الوليمة، عندما ترمى الفضلات من نافذة المطبخ في شوارع مدينة أدنبرة، تقوم بتحذير و تنبيه المارة باللغة الفرنسية^(٨٨).

و كانت بعض النساء يقمن في تلك المدة بتسجيل مصاريف الحفلات و الولائم التي تقام بما في ذلك لائحة الطعام و كلفتها. تعطي تلك السجلات فكرة واضحة عن المصاريف و نوع الطعام الذي يقدم للضيوف و الطعام البسيط الذي يعطى للخدم و الطباخ و مساعديه.

* * *

الطباخ - النظرة كوزمبوليتنية - الطاهي فرنسكو ليونادري

Francesco Leonardi

حدثت الحروب و المجاعات في منتصف القرن الثامن عشر، فحاولت الدول القوية السيطرة سياسياً و اقتصادياً، و نجحت بذلك. إذ إن الترف الذي وصلت إليه إنكلترا و فرنسا لم يصل إليه كلاهما في الحقيقة قبل القرن الثامن عشر. و اعتبر العصر الذهبي لإنكلترا، حيث ازدهر بناء القصور و البيوت الريفية الضخمة، و أحيوا بذلك العمارة الكلاسيكية.

كما حاول الأوروبيون من خلال التوسع في السيطرة على المستعمرات في أنحاء العالم، أن يفرضوا أو يثبتوا تقاليدهم حتى في المستعمرات. فنجد

M. Symons, p.60

(٨٧)

B. Wason, p.222

(٨٨)

نظرة الرحالة الأوروبيين في كتاباتهم عن الشعوب الأخرى نظرة يشوبها الاستعلاء أو الاستغراب من عادات و تقاليد تلك الشعوب. فيذكر جنللي كاريري Genelli Careri عام ١٦٩٤م، كيف اندهش واستغرب عندما وقف مضيفه الإيراني ذو المقام العالي، و استقبله ليجلس معه حول المائدة. ثم استعمل يده اليمنى بدل الملعقة، ليضع الرز في صحن ضيفه. أو عندما يقول الأب لابات Labat عام ١٧٢٨م، عن العرب في السنغال: «لا يعرفون ما هي فكرة الأكل حول الطاولة».

ولد في هذا العصر الكزمبوليتي أول طبّاح إيطالي ذي أهمية، منذ عصر النهضة و هو الطباخ فرنسيسكو ليوناردي Francesco Leonardi، الذي اشتهر بين عام ١٧٥٠-١٧٩٠م، وأهم ما كتبه كتاب «أبسيوس الحديث L'apicio Moderno» فيقول: «إن موهبتك هي التي تجعل منك مَنْ أنت في هذا العالم و ليست قوميتك»^(٨٩).

صدر كتابه العام ١٧٩٠م و عنوانه ذو مغزى واضح، فأبسيوس، هو الذي جمع كتاب الطبخ الروماني الشهير، و قصد ليوناردي بكتابه أن يكون كتاباً إيطالياً حديثاً في نظرتة العلمية و العالمية. و الكتاب أقرب منه إلى الأنسيكلوبيديا، فهو ليس مجرد تقليد للمطبخ الفرنسي، إنما أحتوى على ثلاثة آلاف نوع من أنواع الطعام المنتخبة في ستة أقطار، بالإضافة إلى فصول عن أنواع النبيذ في أوروبا، و كيفية حفظ الأطعمة.

وضع فرانسيسكو ليوناردي موهبته كطاه، في خدمة هذه المهنة التي امتدّت نحو خمسين عاماً، بعد أن تدرّب في فرنسا على يد ذؤافة الطعام من أمثال «مارشال دي ريشوليو»، فاكتسب التجربة و الخبرة في الطبخ عن أسلوب المطبخ الراقي، الذي ساعدته كثيراً عندما اشتغل عند الأمير فرنكافيل. كان الأمير الصديق المقرب إلى ملكة نابولي أميلي و إلى الكاتب الإيطالي كازانوفّا Casanova. كانت ولائم الأمير مشهورة بالبذخ و الإسراف حتى أيام الصوم. فازدهرت الفنون خاصة الموسيقى و الحفلات التنكرية و فنّ

الطبخ في نابولي بعد أن أصبحت مملكة باتحادها مع صقلية.

لم يكن انطباع الطباخ/ الشيف ليوناردي جيداً عن ميشل إمبريالي Michele Imperiali أمير فرنكافيليا Francavilla. كان يستهجن و يأسف، لأن أنواع الطعام البارد و الساخن كانت تقدّم سوية على المائدة. فكان يبدي امتعاضه من هذا الاسلوب، بترديده جملة فحواها: «إن هذه الطريقة مقبولة في المعسكرات و ليست لتسلية الأمراء»^(٩٠).

و شعر ليوناردي بالتعب و الإرهاق من العمل في نابولي، ففي العقدتين التاليين، كان في تنقل دائم، فالتحق للعمل في مطبخ الملك لويس الخامس عشر، و رافق إحدى حملاته، ثم التحق بأميرين روسيين، أحدهما كريكوري أورلوف الذي كان عشيق الإمبراطورة كاترين. خلال عمله مع أولئك الأميرين، حصل ليوناردي على تجربته و خبرته في المآكل العالمية. و استدعي بعد وفاة أورلوف إلى روسيا، ليصبح حاجب الإمبراطورة كاترين^(٩١).

بالرغم من استنكاره لطرق تقديم الطعام في إيطاليا، إلا إنه مثل سابقه من الطباخين أمثال سكاپي و مارتينو، عنده ولاء و حب لأنواع الأطعمة المحليّة. فجعل من «المعكرونة pasta» الطازجة لون يقدم على موائد الأمراء، و كان طبّاخو المعكرونة في عصره طبقة محترمة في المجتمع في نابولي.

كان ليوناردي أول طبّاخ، استعمل الطماطم في جنوب إيطاليا، و هو الذي صنع الصلصة النابولية للمعكرونة، و مزج صلصة الطماطم بها. كما جعل الطبخ فرعاً من فروع المعرفة و الدراسة، يتطلّب المهارة و التخصص. إذ منذ عصر سكاپي و خلال (٢٥٠) عاماً، فإن الطبخ في إيطاليا مال إلى التقليد المحلي، ذلك لأن مصدر الطبخ الإيطالي ظلّ محصوراً في العائلات الإيطالية، و ليس في كتب الطبخ. و أعتبر ليوناردي، أن كبرياء الطباخين الإيطاليين، خلال القرنين الماضيين هو السبب في تردّي فنّ

Willan, pp.113-114

(٩٠)

Ibid. pp.114-115

(٩١)

الطبخ في إيطاليا. إذ إنَّ الطباخين كانوا حذرين من أن يعتقد الناس أنهم لا يفهمون، جهلاء في فن الطبخ، إن حاولوا الرجوع إلى كتب الطبخ^(٩٢).

واشتهرت مدينة جنوا بالطرق التقليدية في الطبخ، فكان يقوم الطباخ بطبخ أنواع الطعام أثناء الاحتفالات والمناسبات الخاصة والعامة. لأن الطبخ يعتمد على استعمال «الحشوة» التي تلعب دوراً مهماً في الطعام وتحتاج إلى إتقان تام. فكل شيء يحشى من المعجنات واللحوم والسماك والمحار والخضروات والفطر، حتى الفاكهة في بعض الأحيان.

إن استعمال الحشوة في الطعام يعطي نتيجة جيدة وطعماً لذيذاً، وكل لون من أنواع الطعام المحشي هو عمل فني في حد ذاته. كانت معظم الحشوة معمولة من الخضروات التي لها جاذبية خاصة لملاحي جنوة. كما كانت تطبخ تلك الألوان عادة يوم الخبز. فبعد الانتهاء من الخبز توضع الحشوة وتطبخ طبخاً خفيفاً في فرن خافت الحرارة. ومن الممكن أن تؤكل ساخنة أو باردة في اليوم التالي. كما إن استعمال الحشوة في الطبخ يرجع إلى الاقتصاد، فكانت مستعملة بكثرة على سطح السفن. فتحشى الرافيولي / ravioli بما يتبقى من الخضروات واللحوم وتطبخ وتقدم كوجبة طعام جديدة في اليوم التالي، وبذلك لا يرمى شيء من الطعام^(٩٣).

الطعام و الطباخ في روسيا

ظلَّ القصر في روسيا لحقبة طويلة من الزمن هو المركز في الحصول على المواد وتجهيزها، بمساعدة الأرستقراطيين والموظفين والفنانين والمهنيين وغيرهم. فكانت المؤسسات مركزية تتسلم وتوزع المواد، الذي يؤدي بدوره إلى تشجيع الفروق الاقتصادية وعدم المساواة، التي تفصل بين الغني والفقير.

Ibid. p.117

(٩٢)

W. Root, The Food of Italy, pp.357-358

(٩٣)

فكانت الأعياد و احتفالات القيصر خلال القرون التي مرّت، توزّع من أربع خزائن، تمثّل أقسام الحكومة الأربعة. القسم الأول المسؤول عن القصر الكبير، أي الإدارة المركزية، المسؤولة عن الجهة المليئة بالأطباق الثمينة، و عن رفع الضرائب، التي تصرف جزءاً كبيراً على التجهيزات و المؤن. وثانياً، دائرة المشروبات، التي تحت إمرتها ٣٠ قبواً لحفظ المشروبات، تحتاج إلى ما يقل عن ٣٠٠ موظف. و ثالثاً، دائرة الخبز التي يعمل فيها ٥٠ خبازاً ماهراً، تساعدهم دائرة الحبوب التي تحت تصرفها ٣٠٠ مستودع للحبوب. و رابعاً، دائرة الطعام التي تحتوي على ثلاثة موظفين كبار، و ٢٠ كاتباً و ١٥ مسؤولاً عن القبو، و أكثر من ١٥٠ طبّاحاً، تحت إمرتهم المساعدون و المتدربون الذين يغسلون الأطباق و القدور و ينقلون الماء و المراقبون^(٩٤).

كان القيصر يتناول الطعام حول مائدة مرتفعة، و يجلس عن جانبيه مسؤولو الكنيسة و موظفو الدولة. و كان يقام احتفال في الشوارع لتقديم الطعام إلى السفراء. و لا يتوقف مثل هذا النوع من المظاهر حتى في أوقات المجاعة التي كانت تجتاح البلاد. كان لتجهيز البلاط تأثير على البلد و اقتصاده. كان القيصر يرتدي قبعة الطهارة عندما يتناول الطعام^(٩٥). مع «البويار Boyars»^(٩٦). لأن الطقس و التقاليد مهمّة في الأكل و الشرب معاً، من الناحية الحسيّة أو الرمزية، فكان الأكل من نفس الطبق بالنسبة لهم يقوي أو اواصر الرابطة المتمثلة بالخبز و الملح. كما كانت الحبوب توزّع على جميع الرتب في القصر. و لم تكن المواد التي توزّع عليهم متوفّرة في الأسواق^(٩٧).

كانت مائدة عائلة القيصر في القرن السابع عشر و الطبقة الثرية و النبيلة متنوّعة بوفرة المواد التي تحتوي عليها لكنها تميل إلى البساطة. لم يكن السمك يجلب من مناطق شاسعة و بعيدة، بل كانوا يكتفون بالسمك

Smith & Christian, Salt and Bread, 1984, pp. 124-125 (٩٤)

Ibid. p. 122 (٩٥)

(٩٦) البويار Boyar هم الطبقة النبيلة، ترجع أصولها إلى القرن الرابع عشر في روسيا، تأتي بالمرتبة بعد القيصر و عائلته.

Smith & Christian, p. 128 (٩٧)

المملّح، و تتألف وجبة الحلوى من فاكهة التفاح و الكمثرى الطازجة أو الزبيب و التين و الأجاجص المجفّف، كما كانوا يشربون الفودكا و الجعة المحليّة، أما النييد الأجنبي فإن وجد فكان يستعمل باقتصاد^(٩٨).

في النصف الثاني من القرن الثامن عشر، حلّ الطباخون الأجانب محلّ الطباخين الروس في بيوت الطبقة الراقية. إذ كانت تلك الطبقة تجبّد استيراد الطباخين من الخارج، حتى إن مؤلّف أوّل كتاب عن الطبخ الروسي، صدر في عام ١٨١٦م، ذكر: من الصعب علينا أن نصنّف الطبخ الروسي، لكن علينا أن نقنع بما لا يزال الناس يتذكرونه من أنواع الطعام الروسي، إذ «إنّ الطبخ الروسي في الحقيقة أصبح شيئاً من الماضي»^(٩٩). بعد مجيء الطباخين الأجانب.

إنّ التغيّرات الكبيرة التي حدثت في الغذاء الروسي في روسيا القيصرية، حدثت في هذا القرن. كان غذاء الطبقة الراقية يختلف تماماً عن غذاء الطبقة العامة، من حيث النوعيّة و الكميّة و الاسلوب في القرنين الثامن عشر و التاسع عشر. فزاد استيراد المواد الغذائية حتى شمل عامة الناس الذين كانوا يحتسون الجعة الإنكليزية بكميّات كبيرة. كان الاستيراد سابقاً مقتصرأ على موائد الطبقة النبيلة، كما أصبح أسلوب الطبخ الأوروبي و خاصة الفرنسي له تأثير كبير على طبقة التجار كذلك.

فمنذ عصر بطرس العظيم الذي عاش بين ١٦٧٢-١٧٢٥م، و بالرغم من نجاحه في تأسيس بحرية لروسيا، فقد استمرت التجارة البحرية الأجنبية إلى روسيا، يعني أن ميناء بطرسبرغ - العاصمة الجديدة - لم يصبح مدخلاً لعدد كبير من البضائع و الأطعمة المترفة و الغربية فحسب، كالنييد و البراندي الأجنبي و الموز و الأناناس^(١٠٠)، إنما أصبح مركزاً لطائفة من الأوروبيين الغربيين كذلك، الذين كان بعضهم يستعمل أسلوب المطبخ

H. Notaker, Russian Cook-Books Before 1800, PPC No.37, p.9 (٩٨)

Smith & Christian, P.1 73-174 (٩٩)

H. Notaker, p.9 (١٠٠)

الراقي الفرنسي في الطبخ. بالإضافة إلى ذلك، فإن النبلاء الروس أخذوا يقلّدون الأسلوب الغربي في الطبخ، فجلب عدد كبير منهم طبّاحين أجنبان عند زيارتهم لبعض أقطار أوروبا الغربية. كان أصل أولئك الطبّاحين يرجع إلى هولندا و ألمانيا و النمسا، ثم جاءت الوجبة الثانية من الطبّاحين التي من أصل سويدي و فرنسي، فسيطروا بدورهم على المطبخ الروسي^(١٠١).

كان القيصر بطرس يتلذذ بالطعام الجيّد. و كذلك كان من ذوّاقه طعام «إيفان المرعب»^(١٠٢) من قبله. و غالباً ما كان القيصر يذهب إلى مطابخ القصر ليشارك في عجن الخبز و سكب الجبن في القوالب. إذ كان ضحماً بحجمه و شهيته. بنى القيصر بطرس قصرأ خاصاً للتسلية و المتعة، و اشتهرت حفلات القصر بالصخب و العريضة، و كثيراً ما كان يُخَمَل المدعوون فاقدى الوعي من الإسراف في تناول المشروبات و الأطعمة، أو أمواتاً في بعض الأحيان.

كان فرنسوا لوفور Francois Lefort^(١٠٣) طبّاحاً ماهراً و مضيفاً بارعاً.

- Smith & Christian, p.173

(١٠١)

(١٠٢) إيفان المرعب أو المخيف Evan the Terrible (١٥٣٣-١٥٨٤)، أوّل مَنْ أطلق على نفسه لقب القيصر، لم يؤمّن له اللقب الجديد العرش فحسب و إنما السلطة المرتبطة بالدين. أي جمع السلطة الدينية و المدنية بشخصه، فهو الذي يطبّق إرادة الإله على الأرض. و حدّد بل قوّض سلطة البويار Boyar الاقطاعية بتأسيس حكومة مركزية، و قرب طبقة gentry متخبطاً بذلك سلطة الطبقة الارستقراطية التي لم تقف بجانبه. أجرى تغييرات على السلطة المحلية، و جعل بعضها منتخباً و بعضها بالتعيين. و ثبت الحكم الأوتوقراطي بتركيز مقاليد السلطة بيده. فأنشأ فرقة من الحراس تحت إمرته، و الذي أصبح جزء من صلب نظام الحكم في روسيا الذي هيمن على سير تاريخ روسيا، و ذلك من عهد القيصر بطرس الكبير إلى لينين، الذي انشأ الحزب الشيوعي بدل الدولة. كما توسع و هيمن على أقطار واسعة امتدت من بحر البلطيق في أوروبا إلى سيبيريا كان مفتاحاً إلى الهوية الروسية.

(١٠٣) فرنسوا لوفور Francois Lefort (١٦٥٦-١٦٩٩) جندي سويسري، ولد في جنيف، خدم في الجيش الروسي، و أصبح من أصدقاء القيصر المقربين حتى وفاته. يعتقد البعض إنه هو الذي أقمع القيصر في غزو آزوف، و انتزاعها من الإمبراطورية العثمانية، كما ساعد في إعادة تنظيم الجيش و البحرية الروسية. كان سكيراً و متحرراً لدرجة الفسق و الفجور.

و كانت حفلاته مشهورة حتى بنى له القيصر قصرأ للضيافة. و شجّع القيصر على زيارة أوروبا الغربية، فعندما تناول القيصر أول وجبة طعام في Hotel des Invalides في باريس، طلب من رئيس الطهاة أن يرافقه إلى موسكو. بعد وفاة فرنسوا لوفور في إحدى الحفلات، اختار القيصر طبأخاً من ليتوانيا، يدعى الأمير اسكندر منشيكوف^(١٠٤)، الذي بدأ المهنة كطبأخ معجنات، و شارك القيصر طبأخه بصديقه كاترين، التي أصبحت زوجة القيصر، كاترين الأولى^(١٠٥).

كان للقيصر بطرس دور مهم في تحسين المطبخ الروسي من خلال التأثير الأوروبي. بعث عدداً كبيراً من الروس إلى أوروبا ليدرسوا مهارات مختلفة، بعضهم أعجب بالطعام الأوروبي خلال إقامتهم الطويلة. زار أوروبا الغربية و جلب معه عدداً كبيراً من الأجانب الغربيين ليخدموا في روسيا منذ عام ١٦٩٧م، فقد كان هنالك عدد كبير من الأجانب الذين عملوا مع القيصر، فمال إلى الذوق الأوروبي في الطعام، كان يفضل النبيذ الهنغاري. حصل القيصر على طبأخ السفير الدانمركي، السكسوني الأصل يوهان فلتن Johann Velten، الذي كان له تأثير كبير على حاشية القصر، إذ قلّدوا بدورهم القيصر في جلب الطبأخين الأجانب، و انتشرت هذه الظاهرة بين

(١٠٤) اسكندر منشيكوف Alexander Menshikov (١٦٧٣-١٧٢٩م) رجل دولة، و أمير روسيا، و دوق انجورا، لم يكن من طبقة النبلاء، كان والده سائس خيل، منهم من ينسب إلى والده مهنة طبأخ معجنات، لذا بدأ حياته كبائع حساء في شوارع موسكو، و جلب انتباه فرنسوا لوفور، الصديق المقرب من القيصر بطرس الكبير، بعد موت لوفور أصبح مقرباً من القيصر، و عمل معه في إصلاح السفن في أمستردام عندما ذهب متخفياً، أتقن اللغتين الهولندية و الألمانية، شارك في حرب آزوف، و كان اليد اليمنى في الإصلاحات التي قام بها القيصر، لكنه في الوقت نفسه استغل مركزه و اتهم بالفساد، و طلب من الإمبراطورة كاترين حمايته أثناء مرض القيصر. أصبح الحاكم المطلق في عهد الإمبراطورة كاترين الأولى، لكن اتفق النبلاء فيما بينهم على التخلص منه بعد وفاة الإمبراطورة، و نفى مع عائلته إلى سيبيريا.

النبلاء، و كان لها تأثير كبير في الطبخ عند تلك الطبقة.

تغيّرت الوجبة الرسمية من الطعام نتيجة للتأثير الأوروبي عند الطبقة الراقية، لم تعد تبدأ بالخبز و الفودكا أو تقديم الحساء البارد، كما كانت عليه في القرن السادس عشر، إنما أصبحت تبدأ بالساندويتشات المفتوحة من اللحوم و الأسماك، أو الجبن و اللسان المدخّن و لحم البقر المملّح و المقانق و السمك المملّح. كانت تلك الوجبة تقدّم مع الفلفل و الثوم لكثرة الملح. أدى هذا التطوّر لظهور المقبلات الروسية التي أطلق عليها اسم ساكوزكي Zakuski في القرن التاسع عشر^(١٠٦).

كان الروس متأخرين عن الدول الأوروبية الغربية في تسجيل المطبخ الروسي في كتب خاصة بالطبخ. صدر أول كتاب عن الطبخ في ١٧٧٠م، خلال عصر كاترين. بينما نجد أن كتب الطبخ في أوروبا الغربية صدرت قبل ذلك التاريخ بثلاثة قرون. إن صفات تلك الكتب في صغر حجمها أو اعتمادها على نقل أنواع الطعام في أوروبا الغربية، كنتيجة للوضع العام الحضاري في ذلك القرن. فقد حاول القيصر بطرس، الانفتاح نحو الحضارة الغربية، ليجعل من روسيا بلداً متقدّماً علمياً و صناعياً. و عيّن خبراء أجانب في حقول مختلفة، كما أجبر طبقة النبلاء التخلّي عن التمسك بكلّ ما هو روسي. لكن التأثير الأجنبي لم يشمل إلا طبقة صغيرة من النبلاء، و لم يكن تأثير عميق بل سطحي، مجرد تقليد. وبالرغم من الشعور الغامض تجاه الحضارة الغربية، فقد استمر ذلك التأثير في معظم الحقول في عصر الإمبراطورة كاترين، عندما أسست جمعية لترجمة الكتب الأجنبية إلى اللغة الروسية العام ١٧٦٨م. و ظلّت مدانة لتأثير المفكرين، الذين كان بعضهم أصدقاء لها، مثل ديديرو و فولتير و الطباخ/ الشيف كارم.

كانت اللغة الفرنسية هي لغة التخاطب بين طبقة النبلاء، و كان هذا الميل في ازدياد في القرن التاسع عشر. و لم يكن التأثير الأجنبي مقتصرأ على فرنسا بل شمل إنكلترا و ألمانيا و إيطاليا، حيث نجد صدّي ذلك في

- Smith & Christian, p.174

كتابات الشاعر بوشكين و الروائي تولستوي^(١٠٧).

صدر كتاب «ملاحظات على الطبخ Notes on Cookery» عام ١٧٧٩م، وأعتبر أول كتاب عن الطبخ الروسي. الكتاب صغير الحجم و عدد أنواع الطعام قليلة لا تتعدى ٢٣ صفحة، و وصفات الطعام مختصرة جداً، و مشابهة إلى حد كبير كتب طبخ العصر الوسيط في أوروبا. و التعليمات موجهة إلى الطباخين المحترفين.

أهدى مؤلف الكتاب سيرغي دروكوفتسوف Sergei Drukovtsov كتابه إلى الإمبراطورة. هنالك ذكر للمؤلف قبل هذا الكتيب، فقد كتب كتاباً العام ١٧٧٢، عبارة عن نصائح موجهة إلى الخدم و الفلاحين و الطباخين في القسم الأول منه، أما القسم الثاني فوصف أنواع الطعام التي بعضها أجنبي، مع أنواع من الأطعمة الروسية. و أعتبر الكتاب الثاني. و أول كتاب عن الطبخ الروسي، صدر العام ١٧٧٠م للمؤلف أوزپوف Osipov. حاول المؤلف أن يبحث عن أنواع الطعام الروسية التقليدية، بعنوان: «The old housewife, housekeeper & cook» «ربة البيت التقليدية و إدارة المنزل و الطاهية». و اتبع المؤلف في كتابته استعمال أحرف الهجاء في وصف أنواع الطعام، و ليس حسب أنواعها^(١٠٨).

كما صدر في موسكو «قاموس الطبخ» بين عامي ١٧٩٥-١٧٩٧م للمؤلفين ليوفشن و نوفيكوف Lyovshin & Novikov، الذي يحتوي على (٢٧٠٠) وصفة طعام. و ذكره الشاعر بوشكين في أوبرا «يوجين أونيجين Eugene Onegin». لم يكن ليوفشن طبّاحاً ممتهنّاً إنّما بدأ حياته في الجيش، و شارك في الحملة على الأتراك عندما كان شاباً. كتب قصصاً قصيرة و رواية، لكنه أتجه إلى الترجمة و الكتابة، لل صعوبات المالية التي واجهها في إعالة عائلة كبيرة من ستة عشر طفلاً. و من جملة الأسباب في هذا الاتجاه هو تعرّفه على الكاتب و الصحفي نوفيكوف، الذي طلب منه

H. Notaker, PPC. No.37, p.10

(١٠٧)

Ibid. p.11

(١٠٨)

ترجمة عمل عن اللغة الألمانية باثني عشر مجلداً، بعد أن علم من أنه مترجم ومنظم و محرر من أحسن طراز، و قاموسه عن الطبخ أحسن مثال على ذلك^(١٠٩).

كان نوفيكوف منتمياً إلى الماسونية و مشهوراً في مجلته ذات النقد اللاذع الساخر. حيث تعرّض إلى افتقاد العدل و الإنصاف في المجتمع الروسي. كان له تأثير كبير على الفكر و الثقافة الروسية، حتى سمّي العقد الذي مضى ١٧٨٠م بعقد نوفيكوف. كما كان لا يتقبل كل ما هو مستورد و أجنبي من الموضة و الطراز و الأفكار و العادات من غير تمحيص. شجّع البحث عن التقاليد و القيم الروسية الحقيقية، ممّا حدا به إلى الانتقال من بطرسبرغ إلى مدينة موسكو، حيث أظهر كثير من النبلاء ولاءهم و وطنيتهم بانتقالهم إلى موسكو. لكن نوفيكوف لم يكن متزمتاً، لذا كان الوسيط بين ما هو متميز في الأدب و العلم الغربي من خلال الترجمة و النشر اللذين قام بهما.

أما القاموس فمرتّب حسب الحروف الأبجدية و لو إنها لم تكن فكرة جديدة. و قاموس الطبخ مترجم و لو أن المترجم لم يذكر أنه مترجم عن كتب طبخ فرنسية و ألمانية. و القاموس ضخّم، و يعادل مكتبة كاملة عن الطبخ^(١١٠).

كتب لوفشن مقدّمة لقاموس الطبخ، فذكر أن أنواع الطعام الروسية انمحت تقريباً، نتيجة إلى أن المطبخ الروسي يختلف عن المطبخ الغربي، إذ لم يكن هنالك تقليد في تسجيل أو طبع أنواع الطعام خلال القرون الماضية. و نتيجة لذلك لم يستطع أن يعطي صورة واضحة عن الطبخ الروسي في هذا القاموس. لكنه حاول أن يسجّل ما تبقى في ذاكرة أولئك الذين ما زالوا أحياء، يتذكرون بعض أنواع الطعام. فوصف وجبة الطعام الروسية التي لا تتميز بالاناقة و إنما بالكمية، و عدد كبير من أنواع أطباق الطعام.

Ibid. pp.12-13

(١٠٩)

Ibid. p.14

(١١٠)

كما كانت العادة في أن تقسم وجبة الطعام إلى أربعة أقسام، أولاً: الأطباق الباردة، ثانياً: الأطباق الساخنة والحساء، ثالثاً: الروست رابعاً: البروجي pirogi^(١١١).

كما قسم كتابه إلى قسمين رئيسيين، أطباق اللحم بأنواعها و أطباق الحبوب المتكوّنة من العدس وغيرها من الحبوب، هذا التمييز ضروري بالنسبة لأيام الصوم التي فرضتها الكنيسة الاورثوذكسية ذات السلطة الواسعة. و وضع أنواع الأطباق في فصول مختلفة حسب مواد الطعام و ليس حسب طريقة الطبخ^(١١٢).

أما طرق الطبخ التي كان يستعملها الطباخ في نهاية القرن السابع عشر وبداية القرن الثامن عشر، فهي الموقد الروسي و النار. فالموقد بصورة عامة يستعمل للطبخ البطيء حيث يوضع الحساء طيلة النهار أو الليل. أما الطبخ على النار في الفضاء، فكان بإمكان الطباخ الروسي السيطرة على درجة الحرارة بعد أن يضع المقلاة المسطحة عليها. و ربما كانت تلك المقالي من الفخار أو السيراميك، و كان القلي بالمقلاة في الفضاء له كلمة خاصة تسمى سكوفورودا skovoroda التي ظهرت في نهاية القرن السابع عشر^(١١٣).

كما كان يقدم في الولايم أكثر من مئة نوع من أنواع الطعام بلون واحد، و هو اللون الأبيض، الذي أصبح يعتبر من أكثر الألوان أناقة بعكس اللون الأصفر المستخلص من الزعفران، الذي كان مرغوباً في العصر الوسيط لعلاقته بلون الذهب.

استمرت روسيا القيصرية في التقدّم حتى أنها أثرت على أوروبا في اسلوب

(١١١) البروجي pirogi ربما يعود أصلها إلى بولونيا. و هي نوع من الفطائر على شكل نصف دائري أو مستطيل، محشوة بالبطاطا و اللهانة، أو اللحم المفروم، أو تقدّم كحلوى محشوة بالفاكهة. و تطبخ أما بالغلي أو توضع و تحمص بالفرن. و منتشرة في معظم الدول الشرقية التي كانت تابعة للاتحاد السوفياتي.

H. Notaker, PPC. No.37, pp.7-16 (١١٢)

Smith & Christian, p.22 (١١٣)

تقديم الطعام في القرن التاسع عشر الذي عرف «بالطريقة الروسية». و انتشرت هذه الطريقة في جميع أنحاء العالم، و هي طريقة تقديم اطباق الطعام على المائدة بالتتالي. و ما زال هذا الاسلوب في التقديم قائماً حتى يومنا هذا.

* * *

الفصل الثالث عشر

عصر الثورة الفرنسيّة

«إن الضغط و المبادرة في سوق المنافسة، يؤديان إلى إبداع أوسع، و إن سرعة الخطوات في تطوّر فنّ الطبخ أصبح أسرع من السابق، كما إن فكرة الأصالة في وصف نوع من أنواع الطعام، هي بحدّ ذاتها ابتكار العصر البورجوازي.» ستيفن منيل

تعتبر الثورة الفرنسية حقبة تحولات سياسية و اجتماعية كبرى في التاريخ السياسي و الثقافي لفرنسا بصورة خاصّة و أوروبا بوجه عام. ابتدأت منذ سنة ١٧٨٩ حتى ١٧٩٩م في فرنسا، بدأت بإصلاحات كثيرة، فقلبت النظام الذي كان سائداً آنذاك. و ألغت الملكية المطلقة المبنية على الحق الإلهي، و الامتيازات الإقطاعية للطبقة الارستقراطية، و الكنيسة الكاثوليكية. كما طالبوا بفصل السلطات.

ساهم في اندلاع الثورة مفكّرو عصر الأنوار، الذين انتقدوا الحكم الملكي المطلق، و النظام القديم، المبني على التفاوت الطبقي، و المستفيدين من الامتيازات، كما طالبوا بالحرية و المساواة. إذ كان المجتمع مجتمعاً مبنياً على شكل تراتيبي في قيمته طبقة النبلاء و الاكليروس، و الطبقة الثالثة هي البورجوازية الناشئة المحرومة من المشاركة السياسية، في أسفل الهرم هم الفلاحون المثقلون بالضرائب و أعمال السخرة.

تميّزت المرحلة الأولى بالملكية الدستورية، و تأسيس الجمعية الوطنية التي دامت من ١٧٨٩ حتى ١٧٩٢م و الاستيلاء على الباستيل، و إلغاء الحقوق الفدرالية، و إصدار بيان حقوق الإنسان و وضع أوّل دستور للبلاد.

أما المرحلة الثانية فهي بداية النظام الجمهوري السلطوي الثوري بين عامي ١٧٩٢ - ١٧٩٤م الذي أدى بدوره إلى حقبة ما أطلق عليه بـ «عهد الإرهاب». ثم تلت المرحلة التي تراجع فيها التيار الثوري بين ١٧٩٤ - ١٧٩٩م، و عودة البورجوازية المعتدلة التي سيطرت على الحكم و وضعت دستوراً و تحالفت مع الجيش. فساعد ذلك على قيام نابليون بوناپرت بانقلاب عسكري و وضع حداً للثورة، و أقام نظاماً ديمقراطياً توسعياً.

لقد أحدثت الثورة الفرنسية تحولاً كبيراً في تاريخ فرنسا الحديث، رغم الاضطراب و الشوران الذي حدث في المجتمع. و أثرت في باقي المجتمعات الأوروبية. و اعتبرت الثورة نقطة تحول في تاريخ الطعام الفرنسي كذلك، لا لأنها حطمت تقاليد المطبخ الراقي الذي تطوّر منذ منتصف القرن السابع عشر، بل لأنها أصرت على استمرارية الطبخ الفرنسي الراقي و تطويره. فكانت نقطة التحول و الانتقال بالمهنة إلى صعيد آخر.

إن البداية الحقيقية للمطبخ الفرنسي ليست بالافتقار على أنواع الطعام الفخمة و الأنيقة التي كانت تقدّم في البلاط الفرنسي، لكن في اتساع الحلقة في أسلوب الطبخ إلى شريحة أوسع ضمن المجتمع الفرنسي بعد الثورة الفرنسية، و نزعته بصورة دائمة في الابتعاد عن التعقيد و الاتجاه نحو أسلوب مصقول مبسّط، أقرب إلى طبيعة المواد الغذائية التي يستعملها. أما الطعام الذي هو نوع من الطقوس، و الذي ربّما هو غنيّ و مصقول، فهو سجين بما يتعلق الذوق الذي يلزمه أو أن يعمل وفق الماضي.

إن ظهور مطبخ و أسلوب طبخ جديد يقتضي في وجود المواد و عدد كبير من ذوآقة الطعام المستهلكين، و طبّاحين متحرّرين من العرف و التقليد المحلي الذي يمليه عليهم المجتمع، و ما رافق التطور الزراعي و التجاري في تلك المرحلة، له علاقة كبيرة بالأحداث السياسية التي بدّلت الموقف من الطعام.

و اعتبرت بداية الثورة الفرنسية عصر المطاعم الفرنسية الجيدة، فمن جهة

ظهر طبّاخون ماهرون و مشهورون، برزوا في عصر نابليون، و من جهة أخرى، ظهور أهمّية إلى الذين يكتبون عن فن الطعام و ذوّاقة الطعام، الذين أرتبط اسمهم بظهور المطاعم بعد الثورة. كان لهم دور مهم في تنمية ذوق العامة نحو المطاعم و أهمّيتها. و لو أن ظهور المطاعم كان قبل عام ١٧٨٩م، لكنها أصبحت جزءاً مهماً من الحياة الباريسية خلال العقود التي تلت^(١). كما نمت طبقة الفلاحين المستقلّين في عصر الثورة الفرنسية، و أصبحت المزارع و البساتين الفرنسية المفتاح في تقدّم و تحسين الطبخ إلى درجة عالية. حيث بدأ التقدم التكنولوجي في مجالي الزراعة و الصناعة.

* * *

ثورة المطاعم - ظهور الطباخ المستقل

إنّجه الاهتمام في بداية عصر الثورة في صنع الحلوى و طبخ «الروست» و تنظيم لائحة الطعام. و غلب التقشّف على البذخ الذي كان سائداً في الماضي. أدى اندلاع الثورة، إلى توقّف تطوّر المطبخ الراقي مؤقتاً، لكن من فوائد الثورة أنها أدت إلى الانتشار و الاهتمام بقضايا الطعام و الطبخ على نطاق أوسع من السابق. لم تستمر حالة التقشّف لمدة طويلة، إنما عادت متعة الطعام، و أخذت مكانها، حالما تعب أسياد فرنسا الجدد من التقشّف و عادوا إلى التمتع بالحياة الجيدة.

يذكر الناقد الفرنسي و ذوّاقة الطعام ألكسندر بالتازار لوران غريمو دو لا رينيير Grimond de La Reyniere ثلاثة أسباب لظهور المطاعم في فرنسا في عصر الثورة الفرنسية:

أولاً: الهوس في تقليد الموضة الإنكليزية بما في ذلك تناول الطعام في الحانات taverns، ثانياً: مجيء عدد كبير من أعضاء المجلس الثوري القادمين من المدن الأخرى في فرنسا، ثالثاً: البطالة التي تفشّت بين الطباخين بعد انهيار الملكية، ممّا أدى بهم إلى التفتيش عن الأعمال في المطاعم.

إن الطباخين الذين كانوا يعملون عند الطبقة الأرستقراطية، وجدوا أنفسهم عاطلين عن العمل، بعد أن سُنيق أسيادهم، أو نفوا أو هاجروا خارج البلاد. فمنهم من وضع نفسه تحت خدمة الأسياد الجدد أو الذين يحكمون البلاد، و منهم من أتجه نحو العمل في المطاعم. يدلنا هذا على سرعة تطور المطاعم في تلك الحقبة، فلم يكن في عام ١٧٦٥م، في باريس إلاّ مطعم واحد يقدّم الحساء، ارتفع ذلك الرقم إلى خمس مئة مطعم في العام ١٧٩٤م في باريس، حيث أصبحوا يقدّمون أفخر أنواع الأطعمة، بقائمة طويلة، تحتوي على أفخر أنواع النيبد و اللحوم^(٢).

مهّد انتشار المطاعم إلى موازنة السلطة بين رئيس طبّاخي المطاعم و زبائنه، و اختلفت العلاقة عن السابق، عندما كانت بينه و بين سيّده الأرستقراطي. فشعر الطباخ لأول مرّة بعلاقة متساوية بينه و بين زبائن المطعم.

انتقل طموحه إلى التنافس مع الطباخين الآخرين، لكسب أكبر عدد ممكن من الزبائن، حدث هذا التغيير الجذري و الانتقال في فنّ الطبخ إلى المطاعم، و كان تغييراً موازياً لما حدث في المجتمع بالنسبة للفنون الأخرى، و للدور الذي أنيط به الكاتب و الموسيقار و الرسّام خلال نفس الحقبة الزمنية. و لعب أصحاب المطاعم النشطون دوراً مهماً في تكوين الفرد الحديث. و زرعت بذلك الثورة الفرنسية مبادئ الحرية و المساواة و الأخوة. حيث كتب بريّا- سقارين في كتابه «فلسفة أو علم الذوق»:

«إن صاحب المطعم هو الشخص الذي يتضمّن عمله تقديم وجبة طعام جاهزة دائماً للزبائن، بكمّية و سعر محدود، حسب طلب الزبائن الذين يرغبون في تناولها»^(٣). كما لاحظ بريّا- سقارين أن هنالك ورقتين تفتح و تغلق، أولاً قائمة بأنواع الطعام، ثانياً قائمة الحساب. و أدخلت بذلك

B. Wason, p. 193, P. Montagne, p.301

(٢)

Brillat- Savarin, The Physiology of Taste, 1925, p.226, M. Symons, p. 292

(٣)

رابطة المال، حيث لا يحتاج صاحب المطعم «المضيف» أن يعرف الزبون «الضيف». و زالت تلك الرابطة بين السيد و المسود، و أصبح هنالك حيز من الحرية و المرونة بالعلاقة بين الطباخ و الزبون الذي يتناول الطعام^(٤).

عجلت المطاعم في ظهور المستهلك الذي يجلس حول المائدة في مطعم من الدرجة الأولى، يتعشى كما يتعشى الأمير، و يأمر بما يحلو له من أنواع الأطباق من غير أن يخشى أي تردد أو حيرة أو شك. و حفزت تلك المرونة في المطاعم إلى التفنن في الطبخ. و من خلال المنافسة، فإن وصفا جيدة ممكن أن تحقق حظ من ابتكرها. إن تفاني الطباخ في عمله، هي تلك القوة العارمة التي توقد الخيال و الإلهام الذي يدفعه إلى الابتكار. لذا اعتبر برياً- سافارين المطاعم «جثة عدن» بالنسبة لذوافة الطعام، التي استطاعت من خلال المنافسة أن تقدم طعاماً دائم الابتكار، متنوعاً، و هو ابتكار الطبقة الوسطى. إذ يؤكد برياً- سافارين أن المطاعم ابتكرت لخدمة الطبقة الوسطى ذات الامكانيات المحدودة، التي تتوق لأن تأكل كما تأكل مدام پومبيدو أو لويس الخامس عشر^(٥).

و عدد سافارين قائمة بالمطاعم الجيدة في باريس. فقد حلت المطاعم محل القصور و البيوت الكبيرة، و حددت بالأشخاص الذين باستطاعتهم أن يدفعوا ثمن طعامهم. و أصبح الحق للزبائن في الانتقال بين هذه المطاعم، التي أذت إلى ظهور المستهلك الحديث.

و كتبت ماري برّي Mary Berry عن فرنسا بعد حقبة الثورة الفرنسية و ١٨٢٨م: «لقد شعر الحرفيون من الفنانين و أساتذة الفن باستقلالهم من حماية رئيس يرعاهم، معتمدين بذلك على مواهبهم و تفوقهم و نجاحهم»^(٦). لذا نجد أن إهداء مقدمات كتب الطبخ من قبل الطهاة في

M. Symons, p.293

(٤)

S. Bayley, p. 195

(٥)

S.Mennel, p. 142

(٦)

القرنين السابع عشر و الثامن عشر كانت إلى رؤسائهم المسؤولين عنهم، التي انعدمت في القرن التاسع عشر. كان للمطاعم دور مهم في ذلك، و علامة على تحوّل أوسع في قوة المجتمع، بالنسبة لحرفة الطبخ نفسها، فقد كان الشيء الحاسم لتلك الحرفة هو وجود الزبائن.

أصبح الابتكار الفني هو «الطبق الخاص بالفرد» الذي يقدّم إليه. ففي ضربة واحدة، تحوّلت النوعيّة العالية في الطعام، و أصبحت في متناول العامة من الناس. حتى إن حرية الفرد و التفرد شمل الطبخ و المشاركة في تناول الطعام^(٧).

استمرّت علاقة صاحب المطعم أكثر من علاقة شخصية بينه و بين زبائنه، إذ كانت العلاقة متبادلة. كان الزبون يبحث مع صاحب المطعم، نوع الطعام قبل يوم من زيارته إلى المطعم. إن موازنة القوّة في علاقة الزبون و صاحب المطعم وجهاً لوجه، هي ليست نفس العلاقة التي كانت بين رئيس المقاطعة و طبّاخه. فصاحب المطعم يشعر باستقلال تامّ، إذ عنده زبائن آخرون و ليس زبوناً واحداً عليه أن يرضيه دائماً و يتحمل نزوات غضبه.

و يستطيع صاحب المطعم أن يحصل على سمعة جيّدة و صيت واسع، من خلال كلام الزبائن عنه، أو بواسطة الصحافة التي أخذت تهتمّ بفنّ الطبخ، و بتأثير من القادة في هذا المضمار. إن تطوّر المطبخ الراقي في هذه الحالة الجديدة ممكن فهمه، كالتنافس بين أصحاب المطاعم للحصول على زبائن جدد، إنّه أكثر من منافسة عامّة لغرض اجتماعي بين الأرسقراطيين الذين يرعون الطباخ و يحمونه.

و لو إن فكرة تطوّر الطبخ، بدأت في القرنين السابع عشر و الثامن عشر، إلا أن الطباخين كانوا بعيدين عن ضرورة منحى الابتكار، بالرغم من إدعاء الطباخ/الشفيف لا شاپيل الأصالة. «إذ أن هذا الادعاء قابل للشك. فليس باستطاعتنا قبل القرن التاسع عشر، أن نعيّن بالضبط من ابتكر هذا النوع من أنواع الطعام، و من النادر أن نعرف أسم الطباخ،

و من الأندر أن نعرف أكثر من ذلك، إلا في بعض الأحيان، ربّما اسم سيد أو سيدين اشتغل عندهما كطباخ^(٨). و الأمثلة كثيرة على ذلك، من لا فارين، ماسيلو، ميّ، لا شاپيل، و ماريو. و أحسن دليل على ذلك الطباخ «مُنون Menon» أشهر كاتب كتب عن فنّ الطبخ في القرن الثامن عشر، حيث لا نعرف حتى اسمه الأوّل. إن الصمت المطبق و الجهل الكامل للطباخ في تلك الحقبة، لهو دليل على منزلته المتدنية في المجتمع.

ذكرت عن ذلك مدام دو سيفينييه De Sevigne، حادثة انتحار طبّاخ قاتيل في القرن الثامن عشر خلال دعوة الملك لويس الرابع عشر، لأن السمك لم يصل في وقته المناسب، و أعيد ذكر تلك الحادثة مرّات عديدة، عندئذ فكر دوق دو لوين Due De Luynes: «إن موت طبّاخ موهوب يستحق ذكره في مذكراته عام ١٧٤٨م، دليل على إن منزلة الطباخ الاجتماعية بدأت بالصعود». و إن قارنّا ذلك بأصحاب المطاعم، حتى في بداية تأسيسها، فإن الوضع يختلف تماماً. إذ أصبحت أسماء و سيرة أصحاب تلك المطاعم معروفة.

من أولئك الطهاة أنطوان بوڤيلية Antoine Beauvillier، الذي فتح أول مؤسسة في باريس على شكل مطعم عام ١٧٨٢م، أطلق عليها اسم «حانة لندن العظيمة Grande Taverne de Londres»، انتخب طهاة جيّدين لخدمة المجتمع اللبيرالي، الذي عمّ الطلب و التجهيز للمستهلك، و كانت حرية الصحافة في قلب اللعبة الطليعية.

كانت جميع غرف المطاعم مطلّة على الشارع، مؤثثة بأناقة بالغة، كما كانت خدمة الزبائن عالية، لدرجة كأنها في أحد قصور الارستقراطيين. و في استطاعة الزبائن الاختيار من قائمة طويلة متنوّعة، من النبيذ و الحساء و الشوربة و اللحوم و المعجنات.

S. Mennell, Plagiarism and Originality- Diffusionism in the Study of the (٨) History of Cookery, PPC. 68, p.34

أصبحت قائمة الطعام menu منيو في مطعمه في العام ١٨٣٥م تحتوي على ٢٠ نوعاً من الحساء، و ٢٤ نوعاً من المقبّلات، ٣٠ نوعاً من اللحوم و الدجاج، ٢٤ نوعاً من السمك، و ١٥ نوعاً من المعجنات، و ٥٠ نوعاً من الحلوى. إن قائمة الطعام مهمّة، فهي الوساطة بين المطبخ و الزبون الذي يعرف ما في المطبخ من أنواع الطعام^(٩). إن الزيادة في أنواع قائمة الطعام ما هي إلا دليل على المنافسة في عالم بورجوازي استهلاكي.

كان بوڤيلية يستقبل الزبون كما يستقبل صديقاً له، يملك ذاكرة قويّة، لدرجة أن باستطاعته أن يتذكّر الزبائن الذين لم يأتوا إلى مطعمه منذ عشرين عاماً. ساعدته تلك الصفات على أن يحافظ على بقائه و مركزه، خلال الثورة الفرنسية و من ثم المدة التي حكم فيها نابليون، و الملكية التي حكم فيها آل بوربون. كان يقترح على الزبون، نوع النبيذ أو نوع الطعام، ثم ينسحب في الوقت المناسب^(١٠). كان من زبائنه برّياً سافارين الناقد اللاذع الذي ثبت أن بوڤيلية هو أوّل من حاز على المعايير الأربعة التي تشمل، الحيزّ الجميل و الأنيق، و الخدمة الحميمة و قبو نبيذ جيّد و طبخ ممتاز. و حالما أصبح هذا الطراز المرغوب في العاصمة.

إن التنافس بين الطباخين بوڤيلية و كارم، أذى بالطباخ العصري أن يدرك أهميّة المطبخ الراقي الذي يمثله كاريم، لأنه كان يعمل بالحقل الخاص بالعائلات الملكية و الأميريّة، أما الطباخ بوڤيلية، فكان يمثّل المطبخ البورجوازي. لذا هزئ بوڤيلية بسخرية من الشيف كارم في كتابه «الطباخ الكامل L'art du Cuisinier» الذي صدر عام ١٨١٤م، و هي نفس السنة التي صدر فيها كتاب كارم، الذي صوّر فيه روائع أطلال المعابد الإغريقية المصنوعة من الزبد و اللوز و السكر «المازبان». و أدعى كاريم أن فته

B. Wason, p.194

(٩)

Brillat- Savarin, The Physiology of Taste, 1925, pp.231-232

(١٠)

يجهز الطعام بالفكر و القلب و يملأ ذوآقة الطعام بالمتعة و السرور. أجاهه بوڤيلية، إن من واجب الطباخ ليس تمتع البصر و الرؤية فحسب، إنما حاسة الذوق، و ليس ملء الفرد بالمتعة و الحبور، إنما ملء معدته بصورة ممتعة. كان كل من معاصريهما يعتبرون بوڤيلية يمثل المدرسة الكلاسيكية، أما كارم فيمثل المدرسة الرومنطيقية، فقد أدخل كارم للطبخ ما يسمى في الرسم «القيم values»^(١١). أي جعلنا نفهم، و ألا نحكم على نكهة الطعام بمعزل عن الأشياء الأخرى.

لكن اشتهر بوڤيلية في أنه أول من مزج الأناقة في غرفة الطعام، في تقديم الطعام من قبل نادلين أذكفاء، و أختيار واسع من النيذ الجيد إلى الطبخ المتكامل. توفي قبل أن تصل المنافسة بينه و بين كارم إلى درجة المرارة و الحقد. كان له شهرة أكثر من كارم، عندما صدر كتابه عن الطبخ، و اعتبر كتابه تكملة لكتاب مونو «الطباخ البورجوازي»، و ظل مرجعاً لمدة طويلة^(١٢).

ظهور الذوآقة المحترفين

و ظهر موازياً لظهور مطاعم الذوآقة المحترفون و الهواة، و هم بالحقيقة «نحويي الذوق» لنحويي اللغة الذين يحدّدون قواعد اللغة. لم يكن بالضرورة ذوآقة الطعام طبّاخين و لكنهم مستهلكين. كانوا نقاداً و كتاباً عن الطعام، يمثلون الطبقة البورجوازية الليبرالية. و كما وصفهم كرنوسكي Curnosky: «يجمع ذوآقة الطعام الطبخ و السلوك»^(١٣) من أهمهم:

Mennell, p.148, wason, p.195

(١١)

Willan, pp. 144-145

(١٢)

S. Bayley, Taste, p. 199

(١٣)

- ألكسندر بلتازار- لوران غريمو دو لا رينيير
(1758-1828) Alexandria Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière



ذوافة الطعام غريمو
دولا رينيير

هو يعتبر أبا الذوافة الممتهين. رغم الحادثة التي فقد بها يديه، إلا أنه كان طبّاحاً جيّداً. كان محامياً و عضو أكاديمية «آركيد Arcades» في روما و مشاركاً في متحف باريس و محرر جريدة «جورنال دو نوشاتيل Neuchatel Journal de»، و هو أول ذووافة طعام حديث. حيث امتهن التذوق، و اعتبر من قبل البعض في عصره طفيلي محترف. و لكي يشبع رغبته في الطعام الجيد من غير كلفة يتحملها، فابتكر و أسس لجنة «محكمي تذوق الطعام»، الذين كانوا يروّجون الحوانيت و المطاعم الجيدة، و جعل منها مهنة يحصل بها على المال. فهو أول من فكر في التحكيم على مستوى معين لطبخ الطعام. و هو بداية لظهور أكاديميات فنّ الطبخ التي تأسست في السنين التي تلت^(١٤).

كان غريمو دو لا رينيير من عائلة غنيّة، ابتكر بعد الثورة الفرنسية أسلوباً أكثر تواضعاً و هو ما يسمى بصحافة الطعام الحديث. كان يحبّ الطعام، و ألهم أسلوبه المليء بالحويّة و المرح عدداً من المعجبين الذين حاولوا تقليده خاصة في لندن.

J. Revel, p. 240, Wason, p.195

(١٤)

كان يأخذ جانب الطباخين دائماً، و حذر من أن عدم وجود طبّاخ، يعني ذلك أنه ليس عندك أصدقاء. و ليس هنالك فرق إن كان المضيف حادّ الذكاء مثل فولتير، أو ذا قلب طيّب مثل بومارشيه. أدرك أن الطاهي محاط بدخان النار و رائحة الفحم المؤذية للعينين و البشرة، و كان يشبّه وضع الطباخ بوضع الجندي في المعركة.

أقرّ غريمو دو لا رينيير: «في الحقيقة إن الطباخ لا يمكنه أن يكون طبّاخاً محترماً، قبل أن يكون عالماً في علم الكيمياء و النبات و الطب و الرسم و أخصائياً في علم الهندسة. كما على الطباخ أن تكون له حاسة شم و سمع متميزتين. و يكون مثل ذلك الشخص متأكداً دائماً من اللحم الذي يجب أن تضاف له التوابل، و شيّ الروست، و مزج المواد أو وضع المعجنات». و يعدّد صفات الطاهي في «أن يكون ذكياً و نظيفاً، له القدرة على الحكم بنظرة سريعة. صبوراً، معتدلاً متحمساً لعمله، و محباً للعاملين معه... هذا ما يتطلّبه من صفات تليق باسم طبّاخ»^(١٥).

يستمر رينيير في أن مثل هذا الطباخ الذي يتسم بمثل هذه الصفات عليه: «أن يعامل كصديق و ليس كخادم، يشقّ به سيده، و يسنده في جميع العثرات في مهنته. و يذكره طيلة الوقت، و ألا يبخل في الصرف لكي يفسح المجال له فينجز ما يسمو إليه من شهرة في عمله».

كان محكّمو الطعام، يجتمعون إمّا في داره أو في نادي «روشية دو كانكال Rocher de Cancale». و كان متعهّذو الطعام و مجهّزو الحفلات و طبّاخو المعجنات و الفطائر يبعثون بإنتاج حوانيتهم إليهم. كانت تلك المنتجات تعطي لها شرعية على شكل شهادة استحسان أو عكس ذلك، إن كانت تلك الأطعمة أقلّ من المستوى المطلوب. أدى ذلك إلى اتهامه بالتحيز و عدم الاستقامة من قبل البعض، و لم يعد الزبائن الاعتياديون

J. MacDonogh, The Education of a Gastronomer. Brillat-Savarin: The (١٥) Nouvelle Cuisine, Enlightenment and Revolution, PPC. 88, August 2009, p.69, M. Symons, p. 117

يعيرون أهمية للأحكام التي تصدر عن أولئك المحكّمين.

كان يتناول طعامه مع مجموعة تسمى بـ ١٧، كل يوم أربعاء في النادي. و من قواعد النادي الحضور خمس عشرة دقيقة قبل الجلوس حول المائدة، و الذي يتأخر مرّة واحدة، لا يسمح له ثانية بتناول الطعام في النادي، و إن تأخر مرتين فيفصل من النادي^(١٦). أي أكد على أهمية الوقت و الالتزام به.

و ابتكر فكرة أخرى، كان لها مستقبل ناجح. فقد أسّس صحافة فنّ الطبخ و أصدر دليلاً سنوياً لهذا الغرض. كانت الطباعة دورية، تهدف إلى إعطاء معلومات عن تذوّق الطعام لعامة الناس بعنوان: « دليل حبّ الطعام L'Almanach de gourmandie ». و ظهرت ثمانية أعداد من هذا الدليل، من عام (١٨٠٣-١٨١٢م). كانت تحتوي على معلومات عن المطاعم الجيدة و المطاعم التي يجب أن يتجنّبها الزبائن، و عن مؤسسات الطعام في العاصمة. و أعطى درجات للجيدة منها و مديحاً للمستوى العالي الذي تقدّمه من الأطعمة، كما أعطى درجات واطئة للمطاعم ذات الأطعمة الرديئة الطبخ. كان هذا المنهج يراجع سنوياً، و تعلّم الطباخون و المتعهدون أن يعيشوا بقلق حتى يصدر الدليل، كما هي الحال اليوم في صدور دليل ميشلان.

إن أهمية غريمو دو لا رينيير تكمن فيما قدمه من المعطيات، التي أدت إلى ازدهار المطبخ الفرنسي الذي نعرفه الآن. فقد استطاع غريمو دو لا رينيير و المشاركون معه التأثير النسبي على عدد من المطاعم المهمة في باريس بعد الثورة، و ذلك في إصداره الدليل، الذي استمدّ تأثيره من القراء على المطاعم، أي التأثير على التفكير العام بصورة أوسع^(١٧).

لقد رفع « فنّ الطعام^(١٨) Gastronomy » إلى درجة عالية في المجتمع

Wason, p. 196, J. Revel, p. 242 (١٦)

Mennell, p. 288 (١٧)

(١٨) معنى كلمة gastronomy فن الطعام بالنسبة إلى أثيناوس: « إن كلمة gastronomy كلمة إغريقية من gaster تعني المعدة، و nomos تعني القانون. أحياء الكلمة

الباريسي، و نظر ذؤاقة الطعام إلى فنّ الطبخ بجدّ كما يُنظر إلى السياسة والعلم والدين. وأصبح الدليل مشهوراً لما يتضمن من حكم وأمثال، كما أخذ يتناقله المجتمع الباريسي في جميع أنحاء باريس. وترك أمثالاً وحكماً كان لها تأثير عميق بين الناس. مثل « يجب أن يكون للطبخ جمهور لكي يُرفع إلى مصاف الفن»، أو «الجبن هو بسكويت السكران». كانت العادة في غمس البسكويت بالنيبذ لوجبة الحلوى، فأخذ المخمورون، الذين لا يشعرون بطعم الأكل من كثرة الشرب، أكل الجبن مع النيبذ الأحمر. الذي أدى إلى أن تصبح عادة أكل الجبن مع النيبذ الأحمر فحسب، بالرغم من أن هنالك أنواع جبن من الممكن أن يشرب معها النيبذ الأبيض^(١٩). و كتب غريمو «إن علم الذائقة هو الآن البدعة السائدة... ونحن واثقون من أننا سنرى كرسياً مخصصاً لفنّ الذائقة في مدارسنا في السنين القادمة»^(٢٠).

أما بالنسبة لتقديم الطعام فأصبح «كتيّب الضيوف Manual of Host» قاعدة الأسلوب الجديد في طريقة تقديم الطعام على الطريقة التي نعرفها اليوم، و أنتهى الأسلوب القديم في التقديم، الذي يضع جميع أطباق الطعام على المائدة في آن واحد، مثل البوفية Buffet. أما الأسلوب الجديد فيقدّم طبقاً واحداً من الطعام، ثم يُرفع و يقدم الطبق الثاني. و فنّ المعيشة الجيدة هو أكل الطعام ساخناً، و ببطء و لمدة طويلة، فيكون الطبق بؤرة التركيز للشهية. و من الأشياء التي ابتكرها، الصمت من قبل رئيس الطباخين أثناء التحكيم في النادي، فلا يحقّ لأي شخص أن يدخل الغرفة قبل دق الجرس اليدوي، و يستثنى من ذلك فحسب طبق الطعام عندما يجلب للتحكيم، للمحافظة على درجة حرارته^(٢١).

gastronomie جوزيف برشو Joseph Berchoux بقصيدة هذا العنوان. نشرت من قبل غريمو عام ١٨٠١م. بدأها «من الذي يتقذني من الإغريق و الرومان» (Symons, p.290 & Revel, p. 238).

B. Wason, pp. 195-196 (١٩)

J. MacDonogh, The Education of a Gastronomer, p.68 (٢٠)

J. Revel, p. 244 (٢١)

اهتم كذلك الكتاب و الأدباء في الكتابة عن فنّ الطبخ، في القرن التاسع عشر في فرنسا. و كتبوا عن أسلوب الطبخ الحديث و مقارنته بالأسلوب القديم. و أصبح الطعام موضوعاً يبحثه الكتاب و لم يقتصر على الطباخين المتمرسين في الكتابة عن فن الطبخ، بل شمل السياسيين و المفكرين عامة كذلك.

كان وزير خارجية فرنسا تاليران Talleyrand يصرف ساعة من وقته كل صباح مع طبّاه، يبحث معه عشاء الليلة الماضية، و العشاء الذي سيُطبخ لذلك المساء. فلم يكن باستطاعة تاليران التخلّي عن طبّاه جيّد في أيّة بعثة دبلوماسية يقوم بها، كانت من المسائل الأولى أن يجلب طبّاه ماهرّاً معه في مثل هذه المناسبات^(٢٢). لذا جلب معه في مؤتمر فيينا، الطباخ/ الشيف كارم، و هو أهم شيف في ذلك العصر.

دور الكتاب و المفكرين

بدأ في القرن التاسع عشر الأدب الذي كتب عن فنّ أسلوب الطبخ، و هو الفرع الذي ابتكر و أغني من قبل ذوّاقة الطعام الهواة و النقاد الممتهنين و المؤرّخين على مختلف اختصاصهم. أتجه بعض الهواة بمحاولات في تجربة الطبخ، فكتبوا ملاحظاتهم و وصلوا بها إلى درجة التفلسف، منهم من نظم الشعر في الطبخ، مثل الشاعر الفرنسي جوزف برشو Berchoux Joseph في قصيدته بعنوان « ذائقة الطعام La Gastronomie » عام ١٨٠١م. كان لقصيدته صدى بين ذوّاقة الطعام، و نشرت في كتاب كتّب من قبل الماركيز لوي دي كوسي Louis De Cussy^(٢٣). احتوى الكتاب على الكتاب المعروفين في اهتمامهم بالطعام، مثل غريمون دي لا رينيير و

P. Rietbergen, Prince Eckembergh Comes to Dinner, Food & Political Propaganda in the 17&18th Century, PPC No.15, P.52

(٢٣) ماركيز لوي دو كوسي Louis De Cussy (١٧٦٦-١٨٣٧) ذكر عنه غريمون دو لا رينيير، من أنه كتب عن فنّ الطعام، و ذكر ٣٦٦ طريقة لتحضير الدجاج. من الكتب التي ألفها « كتاب المائدة الكلاسيكية La Classique de la table ».

بريتا سفارين. و وصف الماركيز عصر لويس الرابع عشر كذلك، و أعطى فكرة واضحة عن ذلك العصر، و عن أهمية الذين كتبوا عن فن الطبخ^(٢٤).

- الكسندر دوما (١٨٠٢-١٨٧٠م) Alexandre Dumas.

كان الكسندر دوما Alexandre Dumas الأب مشهوراً بولائمه. كان (هجيناً - métis) شكله مزيجاً لأنه نصفه زنجي أسود. تزوج جدّه في «ستا دومينكو» امرأة من السكان الأصليين، و سبق بذلك نصيحة الكاتب الأيرلندي برنارد شو، بمئة عام. الذي قال: «تزوج هندية سوداء، فمن الممكن أن تجعل منها زوجة ممتازة». ولد له ولد منها جلبه معه إلى باريس، سمي باسم والدته، و انخرط بالجيش، و تزوج الفتاة التي عشقها، و ولد لهما الكسندر عام ١٨٠٢م. لم يكن دوما مولعاً بالأدب، و لم تكن ثقافته أكاديمية، إنّما تعلم ما كان يسمعه من أصدقاء والده، الذي توفي عام ١٨٠٦م، لكن حضوره إحدى مسرحيات شكسبير أثارت فيه حب المسرح و الكتابة للمسرح. قال: «كنت أعمى، و جلب لي شكسبير النور»^(٢٥).

كانت دعوات العشاء التي يقيمها دوما، حديث باريس. كان من معارفه بريتا- سفارين، الذي كثيراً ما كان يتهمك عليه دوما، حتى ظهر كتاب بريتا- سفارين «فلسفة الذوق». كان يقدم العشاء في كلّ يوم أربعاء إلى الفنانين و المفكرين حول مائدة مكوّنة من خمسة عشر ضيفاً. و يبدأ العشاء في الساعة الحادية عشرة ليلاً، إذ قلب الباريسيون في القرن التاسع عشر الليل إلى نهار. كان معظم الطعام يطبخ من قبل طبّاخه «جوليان»، لكنه كان يقوم دائماً بتحضير السلطة، التي كانت مشهورة بين أصدقائه، لدرجة أن أحدهم، لم يستطع حضور عشاء الأربعاء، فبعث خادمه ليجلب له قسطه من السلطة. كان أعداؤه، يرّدون دائماً إنه لا يجيد الطبخ، فلولا طبّاخه الماهر، لكان عشاؤه لا يؤكل. أغضب ذلك التعليق الكسندر دوما، و لكي يثبت لهم عكس ذلك، قام بدعوة مجموعة من ذواقّة الطعام لتناول

S. Mennell, p.266, J. Revel, p. 240

(٢٤)

J. Revel, p.240, B. Wason, p. 200

(٢٥)

العشاء، طالباً منهم أن يحضروا إلى المطبخ ليشاهدوا طبخه. طبخ تلك الوجبة بأكملها، إلا الحساء الذي طبخ منذ الصباح، و وضع على نار هادئة^(٢٦). على ما يظهر من أن دوما كان يخطط وجبة الطعام و يشرف على تحضيرها، لكنه لم يكن يقوم فعليا بالطبخ^(٢٧).

تعرّض دوما إلى نقد عندما صدر كتابه بعنوان: «Le Grand Dictionnaire de la Cuisine المعجم الكبير للطبخ»، عام ١٨٧٣م. و أعتبر من المحافظين في نظرتة إلى الطعام، لأنّ القاموس تضمن أنواع طعام منذ خمسين إلى مئة عام^(٢٨). و القاموس واسع، فيه تكرار، و احتوى على ستمائة ألف كلمة.

كان دوما من المتحمسين لتشجيع فن الطبخ و تذوّقه، و كتابه قاموس أدبي بالدرجة الأولى، معبر عن أحلام ذوّاقه و محبّي الطعام، لذا ينقصه براعة و حذافة الممتهنين، الممارسين لمهنة الطبخ. لذلك فإن قاموسه لا يوضع بمصافّ الكتابات التقنية، لكنّه من النصوص التي تقرأ و أعتبر صنف من كتب الطبخ التي تكتب إلى المثقفين، و من الممكن إعتباره أدب فن الطبخ^(٢٩). و أعتبر أكل السلطنة نوعاً من البدعة، لها تأثير سيئ على الصحة، و من الصعوبة هضمها، و ربما تسبّب التهاب المعدة، و تخربّ طعم الأطعمة الأخرى المرافقة لها. لذا وجب أكل لحوم الطرائد و الصيد الجيدة، بصلصة من غير السلطنة. و إن وجب تهيئة السلطنة، فيجب أن تقدّم من قبل طبّاخ ماهر، و إلّا يسمح للخادم بخلطها، إنّما يجب أن يعدّها بنفسه. و السلطنة المعدّة بمهارة، يجب أن تخلط عدة مرات على الأقلّ، قبل تقديمها بساعة^(٣٠).

Wason, p. 201 (٢٦)

M. Mckirdy, An Usual Copy of the Grand Dictionnaire, PPC. No.38, (٢٧) p.55

Wason, p. 200 (٢٨)

Mennell, p. 269 (٢٩)

A. Dumas on Food, Recipes & Anecdotes from the Classic Grand (٣٠) Dictionnaire de Cuisine, p.17, K. Stewart, p. 125

- جان- أنتلم بريّا- سفارين. Jean-Anthelme Brillat-Savarin.

امتاز العصر بدوّة الطعم الهواة، الذين كانوا يرتادون المطاعم الجيدة في باريس في تلك الحقبة، أشهرهم جان- أنتلم بريّا- سفارين Jean-Anthelme Brillat-Savarin . كان سليل عائلة محترمة يمتنون المحاماة، أصبح محامياً قديراً، و عينَ ممثلاً لـ Bugey في الجمعية العامة عام ١٧٨٩م، كان معتدلاً في آرائه، وقف ضد الحكم بالموت و ضد هيئة المحلفين، التي كان يدعى لتأسيسها من قبل المتطرفين بعد الثورة. و أجبره الإرهاب الذي حلّ بعد الثورة على الهجرة إلى الولايات المتحدة لمدة قصيرة^(٣١).

كان عضواً في جمعية تشجيع الصناعات الوطنية و اشترك في جمعية الآثار الملكية الفرنسية. و كان يدعو و يدعى إلى اللوائح التي تقيمها غالباً قريبته مدام ريكامية Récamier المشهورة بجمالها و حسن سلوكها. كما كان من بين الذين يحضرون شهرياً نادي روشي دو كونكال، الذي يترأسه غريمون دو لا رينيير.

و كان يحضر ولائم وزير الخارجية تاليران، عندما كان الشيف كارم يقوم بالإشراف على الطعم. فوصف الشيف كارم بريّا - سفارين متندراً: «كان سافارين منهمكا بالأكل، لا ينبس بكلمة، أو يغلبه النعاس و ينام أحياناً، كما حدث له أثناء إحدى اللوائح المتكوّنة من ثمانية و أربعين «كورساً» من الطعم»^(٣٢).

(٣١) جان أنتلم بريّا- سفارين Jean-Anthelme, Brillat-Savarin (١٧٥٥-١٨٢٥م) ولد في مدينة Belley في الألب الفرنسية، انحاز إلى الجيرونديين المعتدلين ضد الجاكوبين (اليعاقبة)، فاضطر إلى الهرب إلى الولايات المتحدة، حيث عاش يعزف المزمار في أوركسترا من الدرجة الثالثة، و يعلم اللغة الفرنسية. تعلم بدوره اللغة الانكليزية ثم عاد إلى فرنسا بعد انتهاء عهد الإرهاب، أصبح قاضياً، ثم عينَ قاضياً في المحكمة العليا في فرنسا. من أهم ما كتب هو كتاب «فلسفة أو علم الذوق».

(٣٢) Hyman, Philip, Culina Mutata: Careme & L, ancienne Cuisine, P.25, (٣٢) Mennell, p.144, Willan, p.147

اشتغل عدة سنوات على كتابه «فلسفة أو علم الذوق Physiologie du Gout» و فاجأ الكثيرين من أصدقائه عندما ناهز السبعين من عمره، بنشره كتاب عن الطعام. طبع الكتاب بمجلدين قبل وفاته بعدة أسابيع، في العام ١٨٢٥م، من غير أن يضع اسمه عليه، بل كتب أنه كُتب من قبل رجل مجهول أعتبر كتابه من أنجح ما كتب عن ذائقة الطعام، حتى أطلق عليه الشاعر بودلير «التحفة الكاذبة»، مدعياً من أن برياً- سفارين لم يسهب كفاية في الكتابة عن النبيذ، و هذا الاعتراض صحيح، لكنه لا يعني أنه يقلل من قيمة الكتاب. بل أصبح كتابه «فلسفة الذوق»، من أشهر النصوص التي كتبت من قبل ذواقة الطعام^(٣٣). حيث رفع ذائقة الطعام إلى مستوى الفن.

أهدى كتابه إلى قريبته مدام ريكامية و كتب لها ما فحواه: مدام تسلّمي برقةً و عاطفة و أقرأي بانغماس عمل شيخ كبير، إنه جزء صداقتنا التي ترجع إلى طفولتك، و ربّما هو اجلال للعواطف الرقيقة... ما الذي أقوله لك؟ في عمر رجل لا يجزء في أن يساءل قلبه.

أكد برياً-سافرين في كتابه على أهمية الوقت، و أتهم القائم بالوليمة، و الذي ينتظر الضيوف الذين يتأخروا عن موعد الطعام باللامبالاة. كما أكد على تنظيم و تنسيق الولايم، و إتباع نقاط معينة لنجاح الوليمة، أولاً: اختيار المدعوين بدقة، حيث تكون مهنتهم مختلفة، لكن أذواقهم متشابهة. ثانياً: تحديد أنواع الطعام لتكون على درجة من الإتقان، كما حدّد العدد باثني عشر شخصاً لكي يكون الحديث عاماً دائماً. أما ولائم المناسبات فمن الممكن زيادة العدد مع المحافظة على نوعية و تقنية مستوى الطعام و الخدمة الجيدة. أكد على البدء في تقديم أنواع الطعام الرئيسة و الانتهاء بأنواع الطعام الخفيفة. أما النبيذ فيبدأ بأخفّ الأنواع و ينتهي بتلك الأنواع ذات الرائحة التي تفوح عطراً و شذاً، و تقديم أفخر أنواع النبيذ. أما النقطة الثالثة التي أكد عليها في كتابه، فهي الاعتدال في مضغ الطعام و عدم

السرعة. و طلب تقديم القهوة دافئة ساخنة، و يجب اختيار المشروبات خصيصاً من قبل رب البيت^(٣٤).

افتتح كتابه بأقوال و حكم، أشهرها «قل لي ما تأكل، أقل لك من أنت». أو «إن اكتشاف طبخة جديدة هي أكثر متعة للبشرية من اكتشاف نجمة جديدة»، أو «إن مصير الأمم يعتمد على اسلوب ما يأكلون» أو «الحلوى من غير جبن كامراً جميلة بعين واحدة». و أكد على أهمية الوقت: «إن لم يجهز المطبخ بساعة، فأطلب من سيدتك أن تشتري لك واحدة. إذ ليس هنالك سبب في أن يقدم العشاء متأخراً نصف ساعة عن الوقت». أو «إن أهم ميزة في الطاهي ضبط الوقت، كذلك الضيف»^(٣٥).

قسّم كتابه إلى ثلاثين فصلاً. و تضمّن معرفة عن فلسفة الذوق في عصره و عن الشهية و الصفات المغذية، بأسلوب بارع ظريف، مفعم بالقصص و الحكايات. لذا يعتبر كتابه وثيقة تاريخية، كتبت للهواة من قبل هاو، و يتجنب تفاصيل تقنية الطبخ، لكنه أعاد لنا بصورة حيّة جوّ تذوق الطعام من قبل ذوّاقه الطعام في نهاية القرن الثامن عشر و بداية القرن التاسع عشر.

أكد بريّا- سافرين على تذوق الطعام الجيد، و لاحظ الانفعالات على وجوه ضيوفه حول المائدة، حينما كانوا يتذوقون الأطعمة. كان باستطاعته أن يعرف من ملامح وجوههم أنهم قدروا أهمية الأنواع التي يتناولونها من الطعام أم لا. و كان يعتبر أن حاستي: «الشمّ و الذوق هما بالحقيقة مؤلّفين من حاسة واحدة حيث المختبر هو الفم و مدخته الأنف»^(٣٦).

بعد أن عاد من الولايات المتحدة، كان يرافق ابنة عمه «مدام ريكامية» لتناول العشاء. تعشّى في إحدى المناسبات مع أحد النبلاء، و كان معه

P. Montagne, p.100, M. Symons, pp.165-166 (٣٤)

Brillat-Savarin, The Physiology of Taste, 1925, pp.3-4 (٣٥)

Brillat-Savarin, p. 26, Bayley, Stephen, Taste, The Secret Meaning of (٣٦) Things, 1991, p.175

الكاتب فرنسوا رينه دو شاتوبريان Francois Rene de Chateaubriand ، حيث أعلن صاحب المطعم أن عنده لوناً خاصاً من اللحم سيقدّمه على شرف الكاتب شاتوبريان، بمناسبة قصّته الأخيرة، و إذا بها قطعتان من لحم البقر، التي لا تزال تسمى باسمه^(٣٧).

فصل برياً- سافارين بين متعة المائدة و متعة أكل الطعام، « فمتعة المائدة غريبة عن الإنسان، إذ تعتمد بالدرجة الأولى على التمهيد و الاعتناء بتحضير وجبة الطعام، من اختيار المكان إلى اختيار الضيوف. أما متعة الأكل فإنها تحتاج إلى الشهية، إن لم تكن جوعاناً. و تعتمد متعة المائدة معظم الوقت على الآخرين. و من الممكن مراقبة كلتا الحالتين في أيّ عشاء. ففي الكورس الأول يأكل الضيف بتأن، من غير أن يعير أهمية لما قيل أو المشاركة في الحديث، مهما كانت منزلته في المجتمع، فينسى كلّ شيء و يصبح عاملاً في معمل الطبيعة العظيم (الغريزة الفعّجة). و لكن عندما يحسّ بالشبع، عندئذ يستيقظ فكره... و الذي كان مُستهلكاً للطعام، يصبح محدثاً بليغاً مع رفاقه حول المائدة»^(٣٨). كما اعتبر أن متعة المائدة تخصّ جميع الاعمار و الحالات و جميع الاقطار و المناطق في العالم.

كان برياً- سافارين رجل يمثل عصره. و تنبأ في القسم الثالث من كتابه: من أن ذائقة الطعام في كل تشعباتها، في طريقها إلى الاعتراف بها من قبل نظام الاكاديمية، مع عدد من الاساتذة و المحاضرين بهذا الموضوع. و الحقيقة فإن كتابه «فلسفة الطعام» أصبح مرجعاً و نصّاً مهماً^(٣٩).

عصر نابليون

كانت الإمبراطورية الأولى، عبارة عن سلسلة من الحروب المتوالية

J. Revel, p. 238, B. Wason, p. 198 (٣٧)

Brillat-Savarin, p. 133 (٣٨)

MacDonogh, Giles, The Education of a Gastronomer, p.59 (٣٩)

التي تنتهي بالنصر، و تتبعها الاحتفالات و الولايم الضخمة. و استحدثت المظاهر ثانية في طريقة عرض و تقديم الأطعمة المختلفة، كما استحدثت البوفيه buffet الفخمة للحفلات الراقصة. لذا كان الطعام غالباً في تلك الحفلات الرسمية، من الأطعمة الباردة. كان التأكيد على البذخ في الحفلات داخل باريس و خارجها، مما أدى إلى استحداث نظام لتقليل التكرار في أنواع الأطعمة و إنجاز لائحة طعام معقولة.

كان الطباخون في تلك الحقبة يتغيرون بسرعة دائمة. أدت تلك التغيرات الكثيرة بين المسؤولين عن المطبخ، إلى إرباك في تنظيم المائدة و الإشراف عليها بصورة صحيحة. فكانت هنالك عدة أسباب لهذا التغيير، منها الرواتب المحدودة التي لا تتجاوز أكثر من ٢٤٠٠ فرنك سنوياً، و عدم تهوئة المطبخ، و الوضع المزري الذي يعمل فيه الطباخ، بالإضافة إلى أن عصر نابليون، كان عصر حروب متوالية، فكان عدد كبير من الطباخين يرافقون الحملة العسكرية التي قام بها في أوروبا و مصر، و منهم من كان يتقاعد بعد عودته من تلك الحملات، أو كان يتعرض بعضهم للموت.

و توالى عدد من الطباخين المشهورين في خدمة الإمبراطور نابليون، لكن استمر طباخ واحد بخدمته منذ بداية عصره، هو رئيس المعجنات و الفطائر «لو بين Le Bean»، الذي قيل عنه أنه كان السبب في إعادة رفع مستوى المعجنات الفرنسية إلى ما كانت عليه، و أثار ضجة منذ اللحظة الأولى، بابتكاره أنواعاً جديدة من المعجنات.

كان الطباخ «شاندوليه Chandelier» من بين الطباخين الذين مارسوا فنهم في مطبخ البلاط الإمبراطوري، و شارك في البذخ الذي كانت تتصف به ولايم القصر، لكنه كرس حياته لخدمة نابليون، و رافقه إلى منفاه في سنتا هلينا. بالرغم من الصعوبات التي واجهها شاندولية، حيث كان عليه بالإضافة إلى الطبخ، أن يشجع شهية الإمبراطور على الأكل و تناول الطعام. كان مقدراً من قبل الطباخين الآخرين، و ألهم الطباخ كارم Careme، إذ كان

يكنّ له الاحترام لدرجة التقديس^(٤٠).

لم يكن نابليون من ذوّاقه الطعام، إنما كان بعض من يعملون معه في الدولة ذواقه طعام مشهورين، كوزير الخارجية تاليران. كان نابليون يلتهم الطعام و يتلعه من غير مضغ جيّد. فكان غالباً ما يعاني من سوء الهضم، و لم يكن يستطيع الانتظار إنما كان يأكل حالاً، و يبتلع الطعام خلال دقائق. نظّم مطبخه بشكل عسكريّ، فكان يرغب أن تقدّم له وجبة الطعام حالما ينطق كلمة «الطعام» حتى يوضع أمامه قطعة من لحم الطير مع القهوة. كما كان معروفاً عنه، إنه لا يتناول الطعام قبل المعارك، لكي يبقي فكره صافياً^(٤١).

أصبح فن الطبخ في عصر نابليون علماً أكثر منه فناً، فقدّم عالمان خدمات علمية مهمة في حقل الطعام. و أعلن نابليون انه سيقدم جائزة بمبلغ ١٢,٠٠٠ فرنك فرنسي، لكل من يبتكر طريقة لحفظ الأطعمة التي تجهّز للجيش، خلال الحملات التي يقوم بها. انتقل بذلك وضع الطاهي المبتكر إلى عالم و مخترع مثل الطباخ نيكولا أبير Nicholas Appert (١٧٤٩-١٨٤١) الذي كان طبّاحاً غير معروفاً. و عندما سمع عن الجائزة التي خصصها نابليون، قرّر الحصول عليها، فضحك أصدقاؤه من طموحه. كان أبير يقوم بتجارب في غرفة متواضعة خلف داره، يضع قناني زجاجية و يرتبها على رفوف في مطبخه. ترك انطباعاً جيّداً بين جيرانه، عندما شاهدوه يأكل لحم علب عمره خمس سنوات، و لم يحدث له شيء. و حصل على جائزة نابليون، بعد مرور خمسة عشر عاماً من التجارب. و فتح أول معمل تعليب للأغذية في العالم عام ١٨١٠م. كما كتب أول كتاب عن حفظ الأطعمة، بعنوان: «فنّ حفظ جوهر الحيوانات و النباتات The Art of Preserving Animals and Vegetables Substances».

Montagne, p. 302

(٤٠)

B. Wason, pp.201-202

(٤١)



الطباخ/ الشيف نيكولا أتيير

كان أتيير رجلاً غير اعتيادي من نواح عدّة. إضافة إلى نجاحه في تعليب اللحوم، استطاع أن يعلّب الخضراوات و الحساء و الفاكهة و الحليب. و حوّل الحليب المركّز إلى أقراص جافة، كما حاول تعقيم الحليب^(٤٢). و أثبت أن الحرارة العالية تقتل البكتيريا قبل باستور، لكنّه قام بغلي الطعام إلى ٧٠ درجة مئوية و من الممكن أن تقضي على النكهة و الطعم أحياناً.



عالم الكيمياء لوي باستور

و أتبع لوي باستور Louis Pasteur في تجاربه طريقة ريفقه أڤير. كان باستور من ذواقه الطعام و طبأخاً كذلك. حاول من خلال تجارب عديدة حفظ النبيذ، و نجح بتلك المحاولة في عام ١٨٣٤م، ثم حاول تعقيم حليب القناني، و نجح كذلك. و كانت خطوة مهمّة جداً في تطوير الطبخ و ربطه بالعلم. و كشف عن دور الجراثيم في الإصابة بالأمراض. و لم يقتصر تطور الاختراع على أوروبا إنّما شمل العالم الجديد، فاخترع أوليفر أفنز Oliver Evans عام ١٧٨٥م في نيويورك/ديلاوير في الولايات المتحدة، مطحنة أوتوماتيكية لطحن الحبوب التي كانت ثورة في تطوير إنتاج الطعام.

* * *

التطور في تقديم الطعام - الطريقة الروسية

و ظهر كتاب بعنوان «عادات المجتمع الجيد The Habits of Good Society» عام ١٨٥٩م، الذي اعتبر نوع من الثورة على اسلوب التقديم في تلك الحقبة. و أكد الكاتب الاشمنزاز من الطريقة التقليدية المتبعة في التقديم آنذاك. فذكر: «ليس هنالك ما يجعل قطعة لحم كبيرة للشواء تظهر بمظهر لائق و أنيق... الحقيقة إنّ الشهية حادة، و منظر اللحم المتراكم في مرق تفوح منه رائحة قويّة، هو كافٍ لأن يحطّم الشهية بكاملها، خاصة إن كانت قطعة لحم كبيرة، فيصاب حتى الإبيقوري بالغثيان. إن كان لا بد من أكلها، فالأفضل أن توضع على جانب من المائدة، حيث تكون بعيدة عن النظر». ممّا حدا بالبعض المطالبة بتغيير طريقة تقديم الطعام الفرنسية.

فتغيّرت الخدمة إلى الطريقة الروسية التي تميّز الوضع الحديث و المجتمعات الديمقراطية: فاللحوم تقطّع في المطبخ أو في البيت على رفّ جانبي. و النادل الذي يخدم الحاضرين حول الطاولة يقدم لهم من كل طبق بالتعاقب. كما حلّت الخدمة الرسمية و هي أكثر سهولة في إدارة و استمرارية تقديم الطعام عن الطريقة الفرنسية^(٤٣).

كان للطبخ فيليكس أوربان دوبوا Felix Urbain Dubois دور مهم في القرن التاسع عشر في تغيير طريقة تقديم الطعام في أوروبا. فقد كان رئيس طباخي الأمير أورلوف Orloff. وكان مشهوراً في ابتكاره و تصميمه المعماري لأنواع الأطعمة المختلفة. و وجد أن كثيراً ما كان الطعام يصل للمائدة بارداً. حاول دوبوا أن يحلّ تلك المشكلة، و نجح عندما غير طريقة التقديم الفرنسية إلى الطريقة الروسية. فالطريقة الفرنسية كانت استمراراً لطريقة التقديم في العصر الوسيط، حيث يوضع على المائدة عدد من ألوان الطعام في «الكورس» الواحد، لكي يختار المدعو أو الضيف ما يشاء من الأطعمة. أما الطريقة الروسية، فيقدّم لون واحد بعد أن يقطع اللحم في المطبخ و تقدّم تلك القطع لكل ضيف، بذلك تصبح وجبة الطعام مؤلفة من عدد قليل من أنواع الطعام، لكن عدد «الكورسات Courses» أكثر منها في أسلوب التقديم الفرنسي^(٤٤).

بالإضافة إلى ذلك كان في استطاعة الضيف أن يتذوق جميع الأنواع التي تقدّم له من الأطعمة، بينما كان الضيف في السابق يذوق أنواع الأطعمة القريبة منه، لذلك فإنّ هذه الطريقة كانت أكثر مساواة للضيوف. و شاهد الطباخ/ الشيف كارم أسلوب التقديم الروسي، عندما كان في خدمة القيصر، و أشاد بالطريقة الروسية، التي كان يراها «أكثر أناقة و عظمة و فخامة في التقديم» لكنّه وجدها أنها لا تناسب فرنسا. أتبع أسلوب التقديم الروسي في أوروبا أوّل مرة عام ١٨٧٠م في فرنسا و انتشر بعدها في جميع أنحاء القارة الأوروبية و أمريكا^(٤٥).

و كتب المؤرّخ جان- بول أرون Jean-Paul Aron عن الأسلوب الروسي من أنه يتميّز بثلاث نقاط مهمّة:

أولاً: يتمّ تقطيع اللحم إلى شرائح في المطبخ، أو على الطاولة الجانبية في غرفة الطعام.

S. Mennell, p.150

(٤٤)

A. Willan, pp. 201-202, B.Wheaton, p.291

(٤٥)

ثانياً: أصبح الذين يقومون بخدمة الضيوف، يقدمون أطباق الطعام من جهة يسار الضيف.

ثالثاً: تقدّم جميع أنواع الطعام إلى جميع الضيوف في الوقت نفسه. أي الانتقال من الاختلاف النوعي في مقام المدعوين و تراتبية المقام إلى هوية الفرد. حيث أصبح جميع الأشخاص متساوين بما يقدم إليهم، تأكل ما يأكله جارك الذي بجانبك. و أشبعت هذه الطريقة رغبة المجتمع الجاكوبي، و هو الثورة على التفريق بين الأفراد، و الوعي بالمساواة بين الناس، الذي انتشر و شمل جميع مجالات الحياة اليومية^(٤٦). و ليس هنالك تفضيل شخص على شخص آخر، بل الجميع متساوون بالحقوق بعكس ما كان سائداً في ولائم العصر الوسيط.

في الوقت نفسه وجد الكاتب جورج سيمل George Simmel أن هذا يتعارض مع المشاركة في الأكل من الوعاء الواحد. و اعتبر « الطبق أو الصحن هو نوع من أنواع التفرّد، الذي يشير إلى أن هذا الطعام في الصحن هو الكمية المخصّصة بالذات لذلك الفرد». إن تشجيع النزعة الفردية، أدى بدوره إلى التأكيد على حرية الاختيار، من قائمة A la carte، التي فيها الأسعار كذلك^(٤٧).

* * *

الطبخ - الولايات المتحدة

يختلف أسلوب الطبخ في الولايات المتحدة تماماً عن مطبخ المناطق الأخرى لأن تاريخها يختلف عن تاريخ تلك الأقطار. فقد طوّر الطعام قبل أكثر من عشرين ألف عام السكان الأصليون الذين قطنوا تلك المناطق، أسلاف الهنود الحمر، معتمدين على الطعام الذي من الممكن الحصول عليه من الخلجان و الأنهار و البحيرات و الغابات و السهول و الصحارى.

M. Symons, pp.290-291

(٤٦)

Ibid. p.291, B. Wheaton, 291

(٤٧)

كانت الأرض في معظم الحالات خصبة، يزرعون الذرة و أنواعاً من الفاصوليا و القرع و الفلفل. ففي العام ٦٠٠٠ ق.م، زرعت فاصوليا ليما في البيرو.

استفاد الغزاة الأوروبيون من ذلك عندما استوطنوا تلك الأراضي، فكان إما بدافع الاضطهاد الديني، أو هرباً من العوز و المجاعات في أوروبا أو هي مخاطر بهدف التعمير و الريح. و طوّر مطبخ خاص بهم. فمن خلال ترحالهم أصبحوا يعتمدون على أكياس الذرة في فصل الشتاء، يصنعون من طحينها نوعاً من الكعك الذي يقاوم مدة طويلة من غير أن يتلف، سُمي بعكك السفر Journey Cake، لأنه كان يؤخذ كطعام في السفر. كما جلب عدد كبير من الأوروبيين معهم aspic، و هي مادة هلامية معمولة من حساء اللحم، و قبل مكعبات الحساء المستعملة في العصر الحديث في العالم.

إنّ أحسن مثل على نكران الذات تمثّل بجماعة «شيكّر Shaker» في الولايات المتحدة الذين عاشوا حياة بسيطة، فصنعوا مصاطب من الخشب و كراسي و صناديق بسيطة عارية من القماش أو البطانة. كما شجّب «البيورتان Puritan» استعمال التوابل، لاعتقادهم أنّها تثير الجنس، و يجب تجنبها، و كبت العواطف و الأحاسيس الجسدية. ثم جاء «الكوكيرز Quakers» الذين منعوا أكل الأطعمة التي لها علاقة بالترف. فالطعام بالنسبة لهم مرتبط دائماً بالجنس، لذا كان التأكيد على أنّ نكران الذات و ضبط النفس من أهم الصفات. و انقلبت أثاث غرفة الطعام إلى مقاعد خشبية طويلة أو كراسي أو صناديق خشبية، لكن لم تستمر هذه الحركة، فقد ثار البعض على هذا النوع من التقشّف^(٤٨).

إن المجموعات التي هاجرت من أوروبا وجدوا أنّ الهنود الحمر يجمّدون الخبز و الأطعمة، الأخرى لفصل الشتاء، و لم يكن تجميد المواد الغذائية بالشيء الجديد. ووصف الأب بيشر Rev. Beecher عام ١٧٧٧م أنواع الصحون التي كانت تستعمل، فيقول: «عندنا trencher و هو صحن من

الخبز اليابس، و صحن القصدير، و صحن الفخّار... و خبز الشعير و الزيد الطازج و كعك للفظور، حضّرنا الفطائر المحشية ليوم الشكر و جمّناها في الشتاء حتى نهاية شهر آذار».

إذ أن وفرة الموادّ بكثرة، مثل الخنازير و الدجاج التي كان يستعمل لحمها للشتاء، و الطيور البرية المتوفّرة بكثرة من دجاج الهند و الحمام و الدراج و البطّ و الأوز و القبج، أذى إلى ظهور مطبخ في الولايات المتحدة يتميّز عن المطابخ الأخرى بالوفرة الدائمة. و تُبنت بذلك تقاليد الوفرة التي استمرت إلى هذا اليوم. و أصبح الإكثار من الأكل مشكلة يعاني منها سكان شمال أمريكا. لذا قال بنجامين فرانكلين: «أرى قليلين يموتون من الجوع، لكن مئات يموتون من كثرة الأكل و الشرب».

أمّا أسلوب الطبخ فبسيط و مغدّ، يحافظ الطباخ على النكهة الرئيسة للطعام، لا تغطّيها الصلصة أو التوابل. و يتميّز المطبخ الأمريكي بالتأكيد على اللحم و الذرة، و يوضع اللحم في أوإن منفصلة عن الخضروات، لتكون منفصلة عن بعضها البعض.

بالرغم من التأثير الرئيس للمطبخ الفرنسي على الحضارة الأمريكية، إلا إنّ أسلوب الطبخ استمر يقاوم استعمال الأنواع المختلفة من الصلصة الفرنسية. إضافة إلى الحماس الديمقراطي الذي جعل في كثير من الأحيان احتقار الطبخ الجيد اللذيذ الطعم، الذي اعتبر مطبخاً يمثّل انحطاط العالم القديم. و أكد حتى المرشحين في الحملات الانتخابية لرئاسة الجمهورية على المطبخ البسيط. فقد أفتخر مرشح حزب الويغ Whig في إنتخابات العام ١٨٤٠م «وليم هنري هاريسون William Henry Harrison» من أنّه عاش على اللحم المملّح، بينما عاش منافسه الأرستقراطي «مارتن فان بيرن Martin Van Bern» على المواد المترفة مثل الفريز/ الفراولة و القرنبيط. و ربح الانتخابات هاريسون، لكنه توفي بالتهاب الرئتين بعد شهر من تصييه رئيساً للولايات المتحدة^(٤٩).

أما الظاهرة الثانية و البارزة، فهو التأثير على تطوير المطبخ و أسلوب الطبخ بسبب التنوع الحضاري و التقاليد من قبل المستوطنين. إذ اعتمد الهنود الحمر الحبوب و البقول كغذاء رئيس مثل البطاطا و البصل و بزر عباد الشمس و الفستق و الأجاص. أما الأسبان فجلبوا معهم قصب السكر و الحمضيات بما في ذلك البرتقال، و أدخلوا زراعة العنب للبييد، و طريقة الشواء المسماة barbecuing، التي أخذها الأسبان من الهنود في جزر الكاريبي، إذ كانوا يسمون قضبان الحديد التي يشوى عليها اللحم barbacon. و هنالك كذلك الطعام الذي جلبه رقيق أفريقيا معهم و يشمل البامية، كما جلب الإيطاليون المعكرونة و اليهود السميطة / bagel.

أما الميزة الثالثة التي يتميز بها مطبخ الولايات المتحدة فهي الرغبة في تجربة المأكّل الأخرى، و استعارة صفات أنواع طعام من الحضارات الأخرى. فقد أدخل توماس جفرسن رئيس الولايات المتحدة، المعكرونة و جلب معه ماكينة لصنع المعكرونة من فرنسا عندما كان سفير الولايات المتحدة في فرنسا عام ١٧٨٩م. كما أدخل طبخ البطاطا على الأسلوب الفرنسي، و إضافة الفانيليا vanilla كنعكهة طعم في البوظة.

لذا أصبح مطبخ الولايات المتحدة مطبخاً عالمياً، و الدليل على ذلك الفطور الأمريكي. حيث يبدأ بعصير البرتقال الذي هو من حوض البحر الأبيض المتوسط و الشمّام من إيران. ثم كأس من حساء الحبوب porridge التي ترجع إلى الشرق الأوسط، إن كانت حنطة، أو إلى الصين إن كانت أرزاً، أو الذرة من أمريكا الوسطى. و الفطائر الحلوة الهولندية الأصل، و الزبد من الشرق الأوسط، و القهوة من الحبشة و اليمن، و الشاي من جنوب شرقي آسيا، و الشوكولاته من حضارة الأزتك Aztec عن طريق الأسبان^(٥٠).

و نجد في أمريكا الشمالية تأثير المطابخ القومية الأوروبية التي نزحت إلى أمريكا في القرنين الماضيين، و محاولتهم أستعمال المواد الجديدة، عدا

الأنواع المستندة على المحاصيل الأمريكية مثل الذرة و البطاطا و الطماطم التي أثرت بدورها على المطبخ الأوروبي. يعتقد استاذ الأنثروبولوجية الأمريكي سدن مینز Sidney Mintz، أنه لا يوجد في الولايات المتحدة مطبخ قومي بهذا المعنى، إلا إنه عبارة عن مجموع مطابخ القوميات و الطوائف المختلفة التي هاجرت إلى الولايات المتحدة خلال المئتي عام، و لا يمكننا أن نسميه بالمطبخ الأمريكي، بل يمكن اعتبار طعام الوجبات السريعة من صلب المطبخ الأمريكي، كالهَمبرغر و الدجاج المقلي بالعجين^(٥١).

و فيما يتعلق بآداب المائدة في أمريكا، فلا يعرف بالضبط كيف تطوّر استعمال السكين و الشوكة. كان المستعمرون و ذوآقة الطعام يستعملون السكين و المعلقة أثناء تناول الطعام حول المائدة، و الأصابع أحياناً مع عدد من المناديل التي تناسب آداب المائدة. كانت السكاكين مديبة الرأس. و بغياب الشوكة، أخذ بعضهم يمسكون المعلقة في اليد اليسرى و الضغط على قطعة اللحم في الصحن حيث يستطيعون بذلك تقطيعها بالسكين باليد اليمنى، ثم تترك السكين، و تنقل المعلقة إلى اليد اليمنى لكي توصل الطعام إلى الفم.

عندما أصبحت الشوكة متوفرة في أمريكا حلت محل المعلقة، خاصة عندما ظهرت الشوكة المديبة ذات الأربعة أسنان، فعرفت عليها في أمريكا بـ « المعلقة المقطعة cutting spoon »، أنتقلت بذلك العادة التي كانت متبعة في الأكل بالمعلقة و السكين إلى الشوكة و السكين و ذلك بتقطيع اللحم بالسكين في اليد اليمنى ثم ترك السكين في الصحن و نقل الشوكة من اليد اليسرى إلى اليد اليمنى و غرز اللحم و إيصاله إلى الفم، خاصة بعد أن أصبحت السكاكين المستوردة من انكلترا غير مديبة الرأس^(٥٢). و استمرت هذه العادة حتى الوقت الحاضر.

S. Mintz, Tasting Food, Tasting Freedom, Excursion into Eating, (٥١) Culture, and the Past, 1996, p.113

H. Petroskyi p.17

(٥٢)

كان يغيّر غطاء المائدة بعد كل كورس في بعض الأحيان، و غالباً ما يوضع غطاءان أو ثلاثة على المائدة فوق بعضها البعض، و هو التأثير الأوروبي الذي كان دارجاً في العصر الوسيط. و يوضع في بعض الأحيان غطاء أحمر اللون على طاولة الطعام، تحت الغطاء الدمشقي المزركش، ليعطي دفئاً و حرارة للغطاء الأبيض، و انطباعاً بالوفرة و الغنى كذلك^(٥٣).

كانت الشوك تستورد من أوروبا، و عندما زار الكاتب الروائي الإنكليزي شارل ديكنز أمريكا في عام ١٨٤٠م، وجد أنّ الأمريكي مازال يستعمل السكين و الشوكة في تناول الطعام ذات الرأسين المدببين الطويلين. لكن حالما حلت الشوكة ذات الأسنان المدوّرة بدل المدببة حتى استعملت بدل المعلقة^(٥٤).

دور السياسيين و الكتّاب في تطوّر فنّ الطبخ في الولايات المتحدة:

- جورج واشنطن Georges Washington (١٧٣٢-١٧٩٩م)

عندما انتخب جورج واشنطن أول رئيس للولايات المتحدة^(٥٥)، اشترى عام ١٧٨٩م داراً في مدينة نيويورك، كان يدعو ضيوفه في الساعة الرابعة بعد الظهر، من أعضاء الكونغرس، يرتدي اللون الأسود دائماً، و إلى جانبه سيفه. كان جورج واشنطن يهّمه أن يصل المدعوّون في الوقت المحدد دائماً، و من يتأخّر منهم، كان يقول لهم: «أيها السادة، عندي طبّاخ لا يسأل إن حضر المدعوّون أو لم يحضروا، لكنه يسأل دائماً عن الوقت الذي يقدّم فيه الطعام»^(٥٦).

K. Stewart, p. 205 (٥٣)

M. Visser, The Rituals of Dinner, p.193 (٥٤)

(٥٥) جورج واشنطن Georges Washington (١٧٣٢-١٧٩٩م) بعد أن انتصر على بريطانيا عام ١٧٨٣م، سأل ملك بريطانيا جورج الثالث، ما الذي سيعمله جورج واشنطن بعد هذا الانجاز؟ إذ كانت الشائعات التي يتناقلها الناس من أنه سيعود و يعيش في مزرعته، فأجاب الملك « لو عمل ذلك فإنه سيكون أعظم رجل في العالم». عاد جورج واشنطن إلى الإشراف على مزرعته في مونت فرنون، حتى انتخب رئيساً للولايات المتحدة.

B. Wason, p.248 (٥٦)

كان واشنطن لا يأكل أكثر من نوع أو نوعين من الأطعمة التي توضع على المائدة، و يقدم مع الطعام أحسن أنواع النيذ، لكنه لا يشرب أكثر من قذح واحد. كانت في بعض الأحيان، تجلس زوجته مارثا مع الضيوف، و تقوم بتقديم الحلوى التي غالباً ما كانت من عملها^(٥٧).

- توماس جفرسن (١٧٤٣-١٨٢٦م) Thomas Jefferson

كان توماس جفرسن يرافق خاله في المؤتمر الثاني كممثل لفرجينيا. كان من الأشخاص المهمين في أول مؤتمر عقد في فيلادلفيا، عندما تعرف على جون آدمز و بنجامين فرانكلين. كان فرانكلين ذواق طعام، و عرف جفرسن على أجود المطاعم في فيلادلفيا. فعندما عين جفرسن سفيراً إلى فرنسا بعد أن كان يشغل هذا المنصب فرانكلين، سئل هل سيتمكن أن يحل محل فرانكين؟ أجاب: لا أحد يستطيع أن يحل محل فرانكلين، إنما أجيء بعده^(٥٨).

أصبح جفرسن بعد مدة قصيرة، محبوباً في فرنسا، إذ أنه بالإضافة إلى أنه دبلوماسي، فقد كان مخترعاً و فيلسوفاً و موسيقياً و كاتباً بارعاً و معمارياً و ذواق طعام مثل فرانكلين من قبله.

كان يجمع أنواع الطعام التي يحبها، و يكرس جزءاً من وقته في دراسة أسرار المطبخ الفرنسي. و عندما طلب منه العودة إلى الولايات المتحدة، وضع في حقايبه دفترأ يحتوي على أنواع المآكل الفرنسية مكتوباً بخط يده. كما احتوت أمتعته على كتاب الطبخ الروماني لأبيسيوس Apicius، و كتاب آخر للطباخ الفرنسي الكسي سوايه Alexis Soyer، و كتب أخرى عن الطبخ لطباخين فرنسيين مهمين. كان يقضي أوقات فراغه في زيارة مطاعم باريس، و بعث خادمه الخاص الزنجي جيمس هستنكس إلى أحد المطاعم، ليتعلم فن الطبخ الفرنسي. و عندما أصبح وزيراً للخارجية الأمريكية، كان يبعث بحقيبة دبلوماسية، طلبات إلى وليم شورت الموظف

Ibid. p. 248

(٥٧)

Ibid. p.250

(٥٨)

في السفارة الأمريكية، لشراء جبن البارميزان و الخردل الفرنسي، خاصة خردل مدينة ديجون.

جلب إلى الولايات المتحدة المعكرونة و البطاطا المقلية و ستيك لحم البقر. و كان يقدّم «البوظة» في ولائمه، خلال إقامته في البيت الأبيض، كرئيس للجمهورية. و يشرف بصورة شخصية على تنظيم الولايم الرسمية، فرفع مستوى أسلوب الطبخ لدرجة لم يستطع أن يفوقه أحد من قبله أو بعده^(٥٩).

و عندما زار جفرسن إيطاليا عام ١٧٨٧م كسفير للولايات المتحدة الأمريكية في فرنسا، استطاع أن يهزّب كيسي من أرز «بيدمونت» خارج القطر، كاسراً بذلك الحصار الإيطالي، إذ كان يعتبر عملاً غير قانوني أو شرعي. كانت مقاطعة «بيدمونت» تنتج أحسن أرز في إيطاليا و ربما في العالم في عام ١٧٨٧م، فكانت تحاول أن تحصره في منطقتها. لكن تغيّر الوضع عندما حصل جفرسن على كيسي الأرز الذي زرعه في حقول الأرز في الولايات المتحدة^(٦٠).

انتقلت العاصمة إلى واشنطن، و بني البيت الأبيض كسكن رسمي لرئيس الجمهورية. كان أول عمل قام به جفرسن، انتقاء رئيس طبّاحين جيد. حاول أن يجلب رئيس طبّاحين من فرنسا، لكنه وجد أن ذلك يستغرق وقتاً طويلاً، كما إن إمكانيّات البيت الأبيض كانت محدودة آنذاك، لدرجة أن أحد الطبّاحين عندما شاهد المطبخ في البيت الأبيض رفض العمل.

لكن من خلال صبر جفرسن و المراسلة المتواصلة، حصل أخيراً على خدمات طبّاح فرنسي يدعى لومير Lemaire، الذي وافق أن يكون مسؤولاً عن مطبخ البيت الأبيض. كان جفرسن يجلس كل صباح مع طبّاحه

Ibid. pp.235-236

(٥٩)

W. Root, Food in Italy, 1977, p.322, M. Visser, Much Depends on (٦٠) Dinner, 1986, p. 181

يحضّران لائحة طعام العشاء، الذي يقدّم في الساعة الرابعة بعد الظهر، ويشرف على اختيار أسماء المدعوّين للعشاء بنفسه، على أن لا يزيد عددهم على أربعة عشر شخصاً.

وصنع الدبوماسيون الأوروبيون من اسلوب الجلوس في غرفة الطعام، حول مائدة الرئيس جفرسن. كان الجلوس ليس حسب أهميّة الشخص المتبّع في أوروبا، وإنما من يصل أولاً يجلس لأن الجميع متساوون ولهم الحق في أن يجلسوا في أي مكان يختارونه حول المائدة وأمام أفضل الاطعمة^(٦١). فمفهوم المساواة مترسخ في الهوية الامريكية، الجميع يولدون متساوين مع فرص متساوية في الحياة و الحرية و الملكية.

كان بعد أن يقرأ menu المنيو/ قائمة الطعام و قائمة شراء المواد التي يبحثها مع طبّاخه، يرافق طبّاخه إلى سوق مدينة جورج تاون George town لاختيار الخضراوات الطازجة و اللحوم و الفاكهة. كان طبّاخه، يكتب تفاصيل كل لون من أنواع الطعام للعاملين معه في المطبخ. إذ كان يهتم جفرسن بصورة خاصة بتلك الأنواع، و غالباً ما يبعثها إلى ابنته. كما كان يحتفظ بدفتر خاص لكل ما يصرف و يشتري من موادّ، فكان يصرف على شراء النبيذ أكثر من شراء البقالة. لذا طلب من الكونغرس عندما أصبح متقاعداً من رئاسة الجمهورية، أن تخفّض الضرائب على النبيذ، إذ كان يعتبر شرب النبيذ ضرورة من ضرورات الحياة^(٦٢).

* * *

تطوّر المطاعم في الولايات المتحدة

تطوّرت المطاعم من الحوانيت الصغيرة التي أخذت تتخصص بأكل القطر الذي نزع منه القادمون إلى الولايات المتحدة، و انتشرت الحوانيت التي تجهّز الطائفة اليهودية و الهنغارية و النمساوية و الإيطالية. كما ظهرت

Kraig, Bruce, The American Hot Dog: Standardized Taste and Regional Variations, Oxford Symposium, 1987, p. 108

Wason, pp. 250-251

(٦٢)

محلّات اشتملت على البقالية و اللحم و المطعم. و ظهرت حانات النبيذ و المعجنات التي أصبحت تجهّز للزبائن محلاً للجلوس، حيث يتمتّعون بشرب المرطبات الخفيفة.

فتح في العام ١٨٢٧م في مدينة نيويورك، حانوتاً لتقديم النبيذ و المعجنات، من قبل الأخوين السويسريين جون و بيتر ديلمونيكو John & Peter Delmonico و نجحا في عملهما، فأضطرا إلى أن يبعثا لأبن أخيهما لورنزو من سويسرا ليساعدهما. و كتبت لائحة الطعام باللغتين الإنكليزية و الفرنسية. و كانت أسماء الطعام بالفرنسية كالسحر بالنسبة للزبائن الأمريكيين^(٦٣).

و عندما احترق الحانوت عام ١٨٣٥م، أسرعوا إلى فتح مطعم و مقهى من ثلاثة طوابق، مع قاعة كبيرة للحفلات و غرفة خاصة للطعام، فكان باستطاعة الزبائن أن يختاروا الأطعمة من لائحة طعام تتألف من سبع صفحات باللغة الفرنسية. بالإضافة إلى لائحة النبيذ التي احتوت على ٦٢ نوعاً من النبيذ الأجنبي. و أصبح مطعم ديلمونيكو Delmonico ملتقى الزوّار الأجانب المهمّين و المشهورين من أمثال شارل لويس نابليون الذي أصبح نابليون الثالث في فرنسا، و من الكتاب من أمثال شارل ديكنز و أوسكار وايلد و تاكيري، فقد أطلق على بعض الطبخات أسماء المؤلفين و الكتاب مثل لحمة الكاتب سير ولتر سكوت Walter Scott و سمك الملكة فكتوريا.

ثم فتح الأخوان ديلمونيكو في العام ١٨٦١م في الشارع الخامس في نيويورك مطعماً في بيت كبير، حيث وصفته جريدة النيويورك تايمس من أنّه «اجمل محلّ من نوعه في المدينة». كان المقهى مصمماً على الطريقة الفرنسية، مع قاعة كبيرة للحفلات و غرف للنوم. و قد أكل في هذا المطعم رئيس الولايات المتحدة إبراهيم لنكولن قبل اندلاع الحرب الأهلية

بين الشمال و الجنوب، و قال لديلمونيكو: «عندنا بيوت كثيرة كهذا البيت في واشنطن، لكن و أسفاه ليس لدينا طبّاحين بمستوى طبّاحيكم»^(٦٤). و عندما فتح الأخوان مطعمهم الرابع عام ١٨٧٦م، كتبت عنه صحيفة النيويورك تريبيون: «إنه مفخرة العالم... ليس هنالك مطعم في فرنسا أو لندن أو فيينا يستطيع ان ينافس هذا المطعم بتميّزه و التنوّع الموجود فيه».

و نما القطر و توسّع غرباً، بعد أن اكتشف الذهب في كاليفورنيا. و أصبح الأغنياء يبدرون ثرواتهم على استيراد الطهارة بمطابخهم الخاصّة، و على النبيذ المعقّق و الأطعمة النادرة الغربية. و لكثرة عدد الأغنياء عند اكتشاف الذهب، انتشرت فيلات أولئك الناس، و تبعها الطلب على طهارة من فرنسا أو نيويورك. ففتح في مدينة ليفيل Leadville في ولاية كولورادو، مطعم لذوّاقة الطعام بمبلغ مئة دولار للعشاء الواحد قبل أن تبلّط المدينة شوارعها. لذا استورد فرنسوا بيوش Francois Pioche سفينة محمّلة بالطهارة من بلده فرنسا ليرفع مستوى تذوّق الطعام. و فتح مطعم بالاس Palace الذي أصبح مشهوراً في غرب القطر كشهرة مطعم ديلمونيكو في الشرق.

إن أول طاهٍ قام بتحضير الطعام و الطهي في هذا المطعم هو جول هاردرد إن أول طاهٍ قام بتحضير الطعام و الطهي في هذا المطعم هو جول هاردرد Jule Harder الذي تمرّن في مطعم ديلمونيكو، و قدّم مآكل غريبة لمدينة سان فرنسيسكو، مثل أرجل الضفادع و البزّاق، و الأومليت المطبوخ بمشروب الرّوم^(٦٥)، و تبعها مطاعم أخرى. و ألف كتاب فسلجة الذوق في العام ١٨٨٥ The Physiology of Taste: Harder's Book of Practical American Cookery من ستّ مجلدات، و هو أول كتاب شامل يصدر في الولايات المتحدة بهذه الضخامة.

و استمرّت شهرة مطعم ديلمونيكو حتى إن في ١٦ تشرين الثاني من العام ١٩١١م، اجتمع عدد من الضيوف المدعوّين و على رأسهم زوجة رئيس الجمهورية وذرّو ويلسن في المطعم في مناهاتن. و جاؤوا ليتمتعوا بثماني

Ibid. p.287

(٦٤)

Ibid. p. 290

(٦٥)

كورسات عشاء قامت بها مجلة إدارة المنزل الجيدة. و طبعت قائمة الطعام على ورق أسمر يستعمل للأكياس. و بدأ بالمقبتلات التي قدمت ملفوفة بالورق، ثم قدّم النادل السوفليه، ثم نوعين من الخضروات مع لحم ديكة الهند، و انتظر الحاضرون البوظة الملفوفة بالورق كذلك. و أخيراً القهوة المغليّة بكيس من الورق. و اعتبرت بداية ثورة في اسلوب الطبخ، و مقدّمة لاستعمال الورق في الطبخ^(٦٦).

المرأة و الطبخ في الولايات المتحدة

- أمليا سيمنز ١٧٩٦م Amelia Simmons

كانت انكلترا مصدر جميع كتب الطبخ المتوفّرة في أمريكا، و ليس هنالك كتاب طبخ اهتمّ بالطبخ الأمريكي. و أول امرأة كتبت كتاباً عن الطبخ هي أمليا سيمنز. Amelia Simmons صدر كتابها بعنوان «الطبخ الأمريكي American Cookery»، في عام ١٧٩٦م في ولاية كونكتيكت Connecticut.

يحتوي الكتاب، على ١٣٠ وصفة من أنواع الطعام، جمع بمرور الزمن، فهو ليس بكتاب طبخ يحتوي على تعليمات للذين يرغبون في تعلّم فن الطبخ، بل هو مساعد للطباخ الذي يعرف أصول الطبخ. إذ كانت جميع أصول الطبخ الأمريكي ترجع إلى المطبخ الإنكليزي. أما مؤلّفة الكتاب فلا يُعرف شيء عنها، إلا أنها نشأت و عاشت في ميم.

ترجع أهمية هذا الكتاب إلى أنه أول كتاب طبخ استعمل المواد الجديدة، مثل الذرة، كما فيه أنواع طعام تعود إلى الهنود الحمر، الذين كانوا محتقرين، ينظر لهم نظرة دونية. و استعملت اصطلاحات أمريكية غريبة عن الطباخ الإنكليزي، كما استعملت مادة كيميائية كمساعد للتخمير، هي مادة قريبة من مادة بيكاربونات الصودا. و لو أن كتابها وصف قسماً صغيراً

Collins, Paul, Guess what's coming for dinner? The New Scientist, 15th. (٦٦) July 2006, p. 50-51

من أنواع الطبخ الأمريكي، إلا أنها كانت أول من كتب عنه و أعطاه هوية (٦٧).



الشيْف/ الطاهية فاني فارمر، مؤسِّسة مدرسة الطبخ في بوسطن

- فاني فارمر (١٨٥٧-١٩١٥م) Fannie Farmer

انتقل الطبخ من الهواية إلى التدريب و الممارسة من قبل طبّاحين ماهرين، كما كانت عليها الحال في أوروبا. و تأسست مدرسة متخصصة بالطبخ، تخرّج تلامذة مدربين تدريباً علمياً و عملياً على الطبخ. و أكّدت معظم الكليات النسائية على موضوع الاقتصاد المنزلي، و شملت جامعات ذات شهرة و سمعة عالمية مثل جامعة هارفارد. كانت دروس الطبخ تهتم في البداية بالاتجاه العلمي الذي يعود إلى المؤسسات المهنية للتغذية في المستشفيات و دور التمريض.

أصبحت «فاني فارمر» مديرة مدرسة الطبخ في بوسطن. أطلقت عليها «مدرسة بوسطن للطبخ» عام ١٨٩٦م، و ذلك عندما كان لهذه المدينة أهمية كبيرة، حيث اعتقد مواطنوها أنها محور العالم.

وجدت «فاني» الكتب التي كانت مرجعاً للطالبات من قبل المديرة السابقة غير كافية بالغرض و غير شاملة، فأعدت مراجعتها، و قامت بتوسيع كتابة

المصادر و المراجع عن الطبخ التي كانت تدرّس في المدرسة. لكنها بعد إحدى عشرة سنة، تركت المدرسة و قامت بتأسيس مدرسة خاصّة باسمها^(٦٨).

و أهميّة فارمر، أنها أوجدت مقاييس أمريكية جديدة لوزن المواد حسب الحجم، و حاولت أن تجعل قياساً عاماً لأنواع الأطعمة. و أوجدت بذلك نظاماً دقيقاً لقياس المواد، التي أصبحت من مميّزات المطبخ الأمريكي اليوم. فلم تتبع المقاييس الأوروبية للمواد، المعتادة على ملعقة مملوءة، أو كمية من الزبد بحجم البيضة، أو حفنة اليد أو عصر ليمونة أو قرح نيبيذ^(٦٩). بل اعتمدت مقاييس دقيقة فلم يعد يفي بالغرض استعمال التعليمات في كتب الطبخ التي تستعمل إصطلاح «أطبخ الطبخة حتى تنضج». كما شجّعت طالباتها على القيام بتجارب على أنواع جديدة من الأطعمة، و كانت تذوق و تمتحن في استمرار المنتجات الجديدة، كما كانت مهتمة كذلك بطعام المرضى.

كانت دقيقة جداً، تسأل باستمرار طالباتها إن كان في الإمكان تحسين طعم المآكل التي يقمن بطهيها، و اشتهرت في كتابة كتاب: «The Cooking book of Boston Cooking School» كتاب طبخ مدرسة بوسطن للطبخ». كما جعلت من إدارة المنزل علماً يدرّس في المدارس، حيث كتبت كتابها لهذا الغرض. و أعطت دروساً عن كيفية التقديم و ترتيب المائدة و الأقداح، و عمل الشاي الروسي و الإنكليزي و الشاي المثلّج. و كتبت كتاباً آخر موجّهاً إلى الطبقة الوسطى، من حيث التسويق و التوجيه نحو معيشة أفضل و بصورة اقتصادية. و نقلت «فارمر» الطبخ من الاعتماد على التجربة إلى الاعتماد على المقاييس المضبوطة، بعكس الطبخ الفرنسي الذي اعتمد على حدس الطباخ و خياله و ابتكاره^(٧٠).

Willan, p.185-186, Mennell, p. 231

(٦٨)

Ibid. p.185

(٦٩)

Ibid. p. 186-187

(٧٠)

أدى استعمال الغاز في الطبخ إلى تغيير المطبخ الأمريكي، و أختفى بذلك المطبخ المعتمد على الوقود، و أدى استعمال الغاز إلى السرعة و السيطرة على الطبخ. كما أصبح الطبخ في الولايات المتحدة مرتبطاً بالتقدم التقني، الذي يتبع نظاماً معيناً.

و استغرب الذين انتقلوا من انكلترا و سكنوا الولايات المتحدة من عادات الطبخ و كميات اللحوم التي كانت تستهلك في الولايات المتحدة. فكتبت مدام فرنسيس ترولوب Trollop التي عاشت في الولايات المتحدة في أوائل العام ١٨٣٠م، «إن لحم الخنزير و البقر موجود و متوفر على المائدة في الصباح و الظهر و المساء». كما استغربت « من أكل البيض مع المحار و صلصة التفاح مع لحم الخنزير و الخوخ المسلوق مع لحم البقر، و السمك المملح مع البصل... و وجدت أن الخضراوات جيدة و لو أنها افتقدت القرنبيط و بعض الأسماك». و ذكرت إن «وجبة الحلوى كانت توضع على المائدة قبل تغيير غطاء المائدة، التي تتكوّن من المعجنات «الباتيسري» و الفاكهة و القشطة»^(٧١). كانت الحفلات و ولائم العشاء المختلطة من السيدات و السادة نادرة جداً، فلا تتواجد النساء إلا إذا كان هناك أجنب. أما الحديث فنادر و قليل جداً حول المائدة، و لم يعجب مدام فرنسيس ترولوب جلوس الرجال حول جهة من المائدة و النساء في الجهة المقابلة من المائدة.

* * *

الفصل الرابع عشر

عصر الثورة الصناعية

«الثورة الصناعية هي التي غيرت المجتمع المتمدّن كلياً»
فردريك أنجلز

حدثت ثورات خلال قرنين في أوروبا في جميع المجالات التي غيّرت المفاهيم. ودمرت الثورات العلمية والزراعية والصناعية والرأسمالية، المطابخ التقليدية، فتحوّل بذلك إلى اقتصاد السوق ومعامل الطبخ. بالرغم من أن الثورة الصناعية بدأت في القرن الثامن عشر إلا أنّ القرن التاسع عشر كان عصر الثورة الصناعية الحقيقي، ومختبراً في ظهور استعمال طاقات جديدة كالطاقة البخارية والفحم في الإنتاج، وبرزت الشركات الكبيرة الرأسمالية واستقلال الدول والتمدّن، وبدأ انتشار التعليم والتكاثر السكاني، وظهرت الأحزاب السياسية والجمعيات العلمانية، واستعمال الاختراعات العلمية لخدمة الحياة اليومية، كما برزت البطالة ونقابات العمال والمطالبة بالضمانات الاجتماعية، و تحرير الرقيق.

كان السكر من المواد التي استعملت كأداة سياسية، عندما بدأ المستهلك البريطاني بمقاطعة السكر كوسيلة لرفضهم تجارة الرقيق. وكان من جملة المقاطعين تاجر السكر الكويكر جيمس رايت James Wright، الذي أصبح يمثل هذا الرفض في العام ١٧٩٢م. فكتب: «لقد تأثرت بالمعاناة والاختفاء التي ارتكبتها بحق الرقيق، و اشعر بذلك لأنني اتعامل بهذه المادّة، وهي المادة الرئيسة التي تسند وتعضد تجارة الرقيق. فأنا إذا

اشجع الرقيق، و سأخبر الزبائن الذين تعامل معهم، من أنني سأتوقف عن بيع هذه المادة، حتى أستطيع الحصول على السكر، من خلال قنوات أقل تولثاً، بعيدة عن الرق و غير ملوثة بدماء البشر^(١).

و خلال المقاطعة امتنع عن شراء السكر ثلاثة مئة ألف شخص، بعضهم من كسر أقداح الشاي في الاماكن العامة. و أصبحت حفلات الشاي لغماً اجتماعياً و سياسياً. لا أحد يطلب إضافة السكر إلى الشاي. بعد هذه الحملة الغي الرقيق في إنكلترا العام ١٨٠٧م، و لا ندري ما إذا كانت المقاطعة السبب في ذلك أم أن ثورة الرقيق في مزارع السكر أدت إلى إلغاءه، لكن لا ينكر أن المقاطعة لعبت دوراً مهماً في ذلك.

كما تغير الوضع في تلك الحقبة، من الاكتفاء الذاتي إلى تقسيم العمل، و أصبح التخصص يلعب الدور المهم في الحياة اليومية. من الواضح أن التقنية حوّلت العمل من الزراعة إلى الصناعة و من الصناعة إلى الخدمات، فتقدمت صناعة الطعام خلال القرنين الماضيين من خلال تأمين الخزن و التوزيع و التنظيم^(٢).

لما كانت الزراعة تحتاج إلى الأرض الخصبة و السماد، أصبح من مشاكل العلم في نهاية القرن الثامن عشر حلّ هذه المشاكل. و أوضح عالم الكيمياء العضوية بارون لبيك^(٣): «من أن المنبع الرئيس للكربون هو

(١) Standage, Tom, an Edible History of Humanity, 2009, p. 195

(٢) M. Symons, p. 331

(٣) بارون جستس فون لبيك Baron Justus Von Liebig (١٨٠٣-١٨٧٣) عالم كيميائي

ألماني، من العلماء الطليعيين الذين تصدّروا العمل في حقل الكيمياء العضوية، طوّر علم الكيمياء الزراعية. تدرّب في إحدى الصيدليات، كان عمره ١٥ عاماً عندما قام بتجربة أدت إلى تفجير النوافذ في أعلى الصيدلية التي كان يعمل فيها. قرّر منذ ذلك الحين دراسة الكيمياء و تكريس حياته لها. درّس لمدة ٢٨ عاماً في مدرسة جيسن Giessen، أعتبر من أعظم مدرّسي زمانه. اختلف مع العالم باستور حول التخمير و أنكر أنه عضو حي، لكنه كان الخاسر في هذه القضية، إذ برهن باستور إن التخمير يعتمد على وجود عضو حيّ في خلايا الخميرة.

الجوّ. كما أثبت أن التتروجين يمتص من قبل الجذور كأمونيا، و الكلس ينظم حموضة الأرض». أدت هذه المعلومات بدورها إلى استعمال السماد الكيماوي^(٤). و لم يكن تأثيره على تحسين الزراعة فحسب، بل شملت نظرياته حتى الطبخ. حيث ابتكر نظريات في طريقة تطبيق التقنيات العلمية الجديدة و تحليل الطعام و أسس الغذاء. كما أثر على النساء الطباخات اللواتي كتبن كتب عن الطبخ مثل إلزا أكتن Eliza Acton التي أضافت نصائح و تعليمات «فون ليبك» إلى الطبعة السادسة من كتابها «الطبخ الحديث في جميع فروع» *The Modern Cooking in all Branches*، و على الطاهية مسرز بيتن Mrs. Beeton، التي اقتطفت من فون ليبك، بعض التجارب عن طرق طبخ اللحم، في كتابها المعنون: «كتاب تدبير المنزل *The Book of Household Management*».

و أهمّ ما قام به فيما يتعلّق بالغذاء هو استخلاص خلاصة لحم البقر، و اطلق عليها «شاي لحم البقر *tea of meat cow*» و أصبحت تعطى كحساء للمرضى و انتشر استعمال هذه الوصفة بين المرضى الذين يشكون من ألم في الامعاء. و عندما نجحت هذه الوصفة، طوّرها و استعملها الجيش أثناء الحرب. و كتبت الممرضة البريطانية فلورنس نايتنجل Florance Nightingale لشركته المنتجة في العام ١٨٦٦م من أنّها وجدت الوصفة ممتازة. و حاول استخلاص خلاصة اللحم و تسويقها على نطاق واسع لتؤلّف غذاء للفقراء لاحتوائها على البروتين، لأنهم كانوا يعيشون على البطاطا، لكنه لم ينجح في تسويقها لكلفتها العالية. كما قام بتحليل على الطحين لتحسين نوعية الخبز، و وجد أن الخبز الاسمر هو أفضل من الخبز الأبيض من الناحية الغذائية. و اهتمّ بخميرة الخبز، و قام بارون ليبك، بدراسات تتعلق بتخمير الخبز و النبيذ^(٥).

إن ابتكار تعليب الطعام من قبل نيكولا أپير Nicola Appert، في العام

M. Symons, p. 332

(٤)

Swinburne, Layinka. M., Von Liebeg Condensed, Oxford Symposium on Food & Cooking, 1995, pp. 249-251

(٥)

١٨٠٤م في بداية القرن التاسع عشر، جعل البحرية الفرنسية تتذوق نماذج من اللحم و الفاكهة و الخضروات و الحليب المملّب في الزجاج. شعر أحد الإنكليز بأهمية ما قام به أير، فحوّل التعليب من الزجاج إلى حاويات القصدير، و انتقل تعليب الطعام، خاصة اللحوم، إلى الاستعمال الداخلي من قبل المواطنين، بعد أن كان مقتصراً استعماله للجيش و البحرية.

و بتطوير التبريد من قبل الاسترالي جيمس هاريسن^(٦) الذي صمّم ماكينة لصناعة الثلج في منتصف القرن التاسع عشر، بعد أن كانت اللحوم تفسد في النقل البعيد من بلد إلى آخر. و اعتبرت خطوة كبيرة عندما عرض تصميمه في معرض ملبورن العام ١٨٧٢م. كما كان لپاستور دور مهم في تقدم علم البكتريولوجي الذي أدى لإطالة عمر الحليب، بقتل الميكروبات من خلال تعريضه إلى حرارة معينة. و قام معمل نستلة Nestle السويسري بتجفيف الحليب و جعله مسحوقاً، كما قاموا بتكثيفه.

أصبحت هناك قاعدة للتوزيع خلال سلسلة من الباعة. فبدأت تظهر ماركات بأسماء مختلفة تعلن عن منتجاتها. تجلّى الإعلان بقوة في نهاية القرن التاسع عشر، عندما أعلن الدكتور جون هارفي كيلوك^(٧) لمدة سبعة أيام متتالية، عن

(٦) جيمس هاريسن James Harrison (١٨١٦-١٨٩٣م) صحفي و سياسي، من المهندسين الطبيعيين الذين عملوا في حقل التبريد الاصطناعي. ولد في اسكتلنده، هاجر إلى استراليا عام ١٨٣٧م. أجرى عدّة تجارب عندما كان ينظّف حروف الطباعة بالأثير، فلاحظ أنها تترك المعدن بارداً. و أجرى تجارب عديدة على التبريد، لكنه لم ينجح إلا عام ١٨٥١م، باختراعه أول ثلاجة بالبخار المضغوط، عرضت في معرض ملبورن عام ١٨٧٢، كانت تنتج ٣٠٠٠ آلاف كيلوغرام من الثلج في اليوم. ساعد هذا الاختراع على نقل المواد الغذائية، خاصة اللحوم المجمدة.

(٧) جون هارفي كيلوك John Harvey Kellogg (١٨٥٢-١٩٤٣م) طبيب أمريكي من ولاية ميشيغن، أسس مصحاً، أكد فيه على التغذية الصحية و الرياضة بعد تناول وجبة الطعام التي تساعد على الهضم. شجّع الطعام النباتي، كان يعطي دروساً عن تحضير الطعام. أنتج قشر الحبوب cereal عام ١٨٩٧م عندما كان فطور الأثرياء في الصباح البيض و اللحم، و طعام الفقراء الشورية و الحبوب المغلية. اقترح اختصار وجبات الطعام إلى وجبتين بدل ثلاث وجبات. كما شجّع على أكل اللبن، و استعماله في حقن الأمعاء مع الماء لتنظيفها من البكتيريا المضرة لتحلّ محلها البكتيريا الجيدة الموجودة في اللبن.

القمح المحمص في أحد المصحات. و أنتجه على شكل شرائح خفيفة عُرفَتْ بـ «Toasted Corn Flakes» و هو إنتاج علمي مصطنع، اعتبر أصح من المواد الطبيعية^(٨). كما ساعدت القطارات في توزيع الطعام، فقطعت قطارات إنكلترا العام ١٨٤٥ م مسافة ألف كيلومتر في نقل و توزيع الطعام، و قطعت قطارات الولايات المتحدة عام ١٨٦٩ القطر من الشرق إلى الغرب.

أدت هذه التطورات من الاختراعات العلمية إلى التقدّم في وسائل النقل، و إلى ظهور طهاة غيّرُوا المفاهيم، فأصبحت أسماء الطبخات الفرنسية تطلق غالباً في تكريم أسماء أشخاص يتميزون بالذوق و الحكمة. فسُميت أسماء بعض الطبخات في عصر الطباخ/ الشيف كارم على أشخاص من الطبقة البورجوازية بدل الطبقة الارستقراطية. فأطلقت أسماء الحساء الجديدة على أهم ثلاثة أطباء في فرنسا، كما شملت القائمة من الكتاب لامارتين و فيكتور هوغو^(٩).



الطباخ/ الشيف كارم

- لم يبتكر كيلوك قُشْر الحبوب بل صنعه، يرجع الفضل في هذا الاختراع إلى الدكتور جيمس كاليب جاكسن، الذي ابتكر قُشْر الحبوب العام ١٨٦٣ م، سُمي بـ granula.

M. Symons, p. 334- 335

(٨)

Ibid. p. 289

(٩)

الطباخ/ الشيف ماريا- أنطوان كارم Maria-Antoine Careme^(١٠)

إن الحقبة التي عمل فيها أنطوان كارم مرت في تغيرات اجتماعية و سياسية و عدم الاستقرار من الثورة إلى الحروب، و السرعة في جمع الثروات و خسارتها. في مثل هذا العالم غير المستقر كان كارم يجهز الطعام للذين عمل عندهم، و كانت خدماته الباهظة و مطالبه ما هي إلا تأكيد على توثيق و تثبيت مكانة تلك الفئة في قمة المجتمع^(١١).

و اعتبر المؤرخ ثيودور زلدين Theodore Zeldin أن ما يسمّى بالمطبخ الفرنسي لم يتبلور قبل القرن التاسع عشر، و يضع الطاهي أنطوان كارم على رأس القائمة هو الذي كان له دور في تطوير المطبخ، لذا عُرف^(١٢) بـ «طباخ الملوك و ملك الطباخين».

من أهم صفات الشيف كارم، قابليته على التعلم السريع، تلك السرعة في التعليم، كانت ميزة من مزايا عبقريته. عمل في غسل الصحون عندما كان في سن الخامسة عشرة، ثم تدرّب على أيدي رؤساء طباخين مهمّين. ظهرت قابليته في سن مبكرة، فتعلّم مهنة الحلوى في سن السابعة عشرة من عمره، في أحد محلات المعجنات المشهورة باسم سيلفيان بايبي patisserie Sylvian Bailly كانت مهنة صناعة الحلوى ذات منزلة مهمّة و رفيعة، و المسؤول عن تلك المهنة يعدّ بمنزلة رئيس الطباخين، إذ كان يزين القسم الوسطي من المائدة في الدعوات و الولائم المهمة.

(١٠) ولد ماريا- أنطوان كارم Careme Maria-Antione من عائلة فقيرة العام (١٧٨٣م - ١٨٣٣م) قبل الثورة الفرنسية بقليل لأب سكير. يقال إن والده تركه في الشارع بعد أن أكل معه آخر وجبة طعام عندما كان لا يتجاوز من العمر عشرة أعوام في العام ١٧٩٢م. أصبح مشرداً يجوب الشوارع. لكن بعد أن تدرّب على صنع الحلويات و المعجنات Pâtisserie «باتيسري» المختلفة في محل بيبي، فتح حانوتاً «معجنات شارع السلام» الذي استمر حتى عام ١٨١٣م.

(١١) B. Wheaton, Antonin Careme: The Good, The Bad and the Useful, Cooks & Other People, Oxford Symposium on food & Cookery 1995, p.195

Montagne, La Rousse Gastronomique, p. 211

(١٢)

لم يقتصر في تعلمه المهنة على الطباخين الممارسين، إنما درس كتب الطبخ الموجودة في عصره، فكان يسجل تقدمه في الطبخ يومياً بالرغم من الواجبات الملغاة على عاتقه، كما وجد الوقت الكافي ليدرس التخطيط وعناصر العمارة في قاعة المكتبة الوطنية. وانتقل بين سنّي الثانية عشرة والعشرين من جاهل لا يعرف القراءة والكتابة إلى متعلّم، يتقن و يسيطر على فنه. ثم تدرّب عند رئيس طبّاحي تاليران، «بوشية Boucher»، و تفوق على معلّمه بعد قضاء اثني عشر عاماً بجانبه، لأنه كان يقوم بمساعدة طبّاحين آخرين غير بوشية، عندما كانوا يحتاجون إلى أيدي إضافية في المناسبات الخاصة. كان يعترف بفضل أسياد الطبخ من الطبّاحين الكبار الماهرين الذين تدرّب على أيديهم، خاصة الشيف «ريشو Richaud»، الذي اشتهر في طبخ أنواع مختلفة من الصلصات، و علمه «لان Lasne» أسرار المائدة الباردة، و تعلم من الشيف ريكيت Riquette الذي كان رئيس طبّاحي قيصر روسيا، و «لانيبيير Lagnipiere» المشرف على قصر وزير الخارجية تاليران في فرنسا. تعلم النحت في أطعمة المطبخ و ابتكر قطعاً فنيّة من وصفات الطعام جعلها كأبنية معمارية^(١٣).

ابتعد كارم عن الاجواء التجارية و حدّد خدماته إلى النخبة في العالم، الذين يتمتعون بالسلطة و الثروة، فكان في خدمة الملوك و الدبلوماسيين. أصبح مشرفاً على مطبخ تاليران لمُدّة عقد من الزمن، و كان في الوقت نفسه ينظّم مناسبات الولائم المهمة، كزواج جيروم بوناپرت من ماري لويز في النمسا، و ولائم التويلري و وزارة الخارجية.

بعد أن ترك كارم تاليران، أصبح رئيس الطهاة في إنكلترا في قصر وليّ العهد^(١٤) العام ١٨١٥م، فكان السبب في إدخال الذوق الرفيع في الطعام إلى إنكلترا. وصل طبخه في تلك الحقبة درجة من الإتقان و الكمال، حتى

J. Revel, pp. 246-247, S. Mennell, p.145, A. Willan, pp.143-144, P. (١٣) Montagne, pp.302-303, S. Bayley, p.180.

(١٤) ولي العهد الذي أصبح الملك جورج الرابع بعد وفاة والده الملك جورج الثالث العام ١٨٢٠، حكم حتى العام ١٨٣٠.

إن ولي العهد قال له في إحدى المناسبات «لقد كان العشاء في الليلة الماضية مثالي الكمال، لكن ستجعلني أموت من سوء الهضم». أجابه كارم: «أيها الأمير إن واجبي أن أثير شهيتك و ليس السيطرة عليها»^(١٥).

عاد إلى فرنسا بعد أن قضى ثلاثة أعوام في إنكلترا، لم تكن إقامته طويلة بسبب الطقس و موقف رفقاءه الطبّاحين منه. إذ أثار الحقد و الضغينة عليه، للاهتمام الموجّه لهذا الأجنبي. ثم التحق بقيصر روسيا، اسكندر الأول، لكنه لم يستطع الاستمرار بالعمل، لأنه وجد نفسه مقيّداً بأنواع من موادّ الطعام حسب فصول السنة، و ليس هنالك موادّ طازجة إلا أربعة أشهر في السنة، فعاد إلى فرنسا.

اشترك في الوليمة التي أقيمت للمؤتمر الذي عقد العام ١٨١٥م في فيينا^(١٦)، إذ كان يهّمه أن يطبخ إلى المهّمين و القادة الذين يقررون سياسة و مستقبل العالم. فلم يدع الوطنية تؤثر على مهنته و منفعتة الذاتية، لذا بعد اندحار نابليون و احتلال الانكليز و الروس باريس، عمل مع اسكندر الأول قيصر روسيا عند إقامته في باريس في قصر الأليزية^(١٧).

و عندما عمل في دار مؤسس البنك جيمس ماير روثشيلد، كان كارم مشهوراً، بعد أن صدرت كتبه، حتى إن الروائية ليدي مورغن Lady Morgan قالت عنه: «إن راتبه مرتفع لدرجة أن العائلات الملكية ليس لها القدرة المالية على دفع مثل هذا الراتب»^(١٨). و وصفت الغداء الذي حضرته عام ١٨٢٩م من قبل الشيف كارم:

A. Willan, p.144

(١٥)

(١٦) من بين الذين حضروا مؤتمر فيينا ١٨١٥م، الأمير مترينخ عن النمسا، دوق وبلنغتون عن انكلترا، وزير الخارجية تاليران عن فرنسا، القيصر اسكندر الأول عن روسيا، و الملك فردريك الثالث عن بروسيا. و ابتكر الشيف فرانز زاخر Franz Sacher كيك الشوكولاتة المعروف بـ «زاخرتورتا Sachertorte» إلى الأمير مترينخ الذي قدم في هذا المؤتمر.

B. Wheaton, Antonin Careme: The Good, The Bad and the Useful, (١٧) 1995, p.291

A. Willan, pp.144-145, J. Revel, p.247

(١٨)

«وضعت جميع أنواع الطعام على المائدة في الجناح المحاط باشجار البرتقال و برك الماء أثناء غروب الشمس. كان بين الحاضرين جيمس و بني روثيلد و الموسيقار روسيني و شخصيات أخرى مهمة من الطبقة الراقية... كانت أواني الفضة و الخبز متألفة، و جميع تفاصيل الخدمة تظهر المعرفة في الاناقة و البساطة معاً... زينت وجبة الحلوى وسط المائدة، حيث وضعت أنواع الطعام حولها. و أظهر التنوع و النسب براعة الشيف كارم. فلم يكن هنالك توابل انكليزية أو «صلصة سوداء اللون»، بل حل بدلها النكهة المرهفة الرائحة. فرائحة الكمأة تجعل الانسان يعتقد من أن الشهر هو كانون الثاني بدل الصيف الذي أقيمت فيه الوليمة. و ظهرت الخضروات بلونها الطبيعي و صلصة المانيونيز كأنها مزجت بالثلج». و تنهي ليدي مورغن وصفها لتلك الوليمة: «وأكّد من أن تأليف قطعة موسيقية و كتابة مسرحية تحتاج إلى عبقرية أقلّ من تنفيذ مثل هذا العشاء المتقن الاثنيق». و قد اندهشت عندما شاهدت اسمها محفوراً على إحدى أعمدة الحلوى في وسط المائدة. و التقت بالشيف كارم بعد شرب القهوة، و تحدثت معه بأعجاب عما قام بتنفيذه في هذا العشاء. لكن كارم أثبت نفسه ككاتب و ليس كطاهٍ فحسب، و قال: «تكلّمت معها عن كتاباتها و تكلّمت معي عن كتاباتي»^(١٩).

كانت شخصية كارم تختلف عن الطبّاحين الآخرين، فمنذ ظهوره على مسرح الأحداث، كان ينظر له كعبقري، يختلف عن الآخرين بدمايته و كبريائه و حساسيته و اندفاعه المتواصل بحيوية و قدرته على العمل الصعب. كان صنفاً لا مثيل له. حتى إن الملوك الذين عمل عندهم، وجدوا التعامل معه صعباً، كان حساساً لدرجة كبيرة. كما وجدوا أنه ليس منقذاً جيّداً للمهنة فحسب، بل رجل يتعامل مع المهنة ليس كمهنة، إنما كفنّ من أجل الفنّ، و وسيلة لكيان الفرد و ذاته و وجوده. كان كارم لا

B. Wheaton, Antonin Careme: The Good, The Bad and the Useful, (١٩) 1995, p.292

يطيل البقاء لمدة طويلة في الخدمة، فلم يكن المال الذي يسبغ عليه السبب، إنما لأسباب أو شروط لا يستطيع فيها استخدام موهبته بحرية تامة^(٢٠)، أو لأن الجو النفسي غير مناسب له، أو الذين يساعدونه يعوزهم التدريب.

كما كان يعاني من صحته، إذ كان يرهق نفسه بالعمل. يقوم عند الفجر، ليختار الخضروات و الفاكهة الطازجة من السوق. يستمرّ بالعمل حتى الساعة الحادية عشرة ليلاً، ثم يسجل ما سيقوم به من أنواع الطبخ بعد عودته من السوق صباحاً. لذا عندما عرض عليه البارون جيمس روتشيلد James Rothschild، أن يتقاعد من الخدمة خلال العشر سنوات القادمة في القصر الذي اشتراه البارون، أجابه كارم: إنه يفضل أن ينهي كتابة كتبه في مكان صغير هادئ في باريس، و الإيراد الذي حصل عليه من كتبه يزيد عن حاجته.

كان ناقداً حاداً للطباخين الذين لم يصلوا إلى مستوى ذؤافة الطعام. كما هاجم الطباخين السابقين و اللاحقين الذين يحاربون التجديد، لم يحاول أن يضع قاعدة جامدة يوقف فيها التجديد. و لم يكن قادراً على التحمل و سعة الصدر، فكان ينتقد رفاقه من الطباخين نقداً لاذعاً، لأنه كان يعتقد أنهم حطّوا من سمعة الطبخ القومي لقلة موهبتهم و انعدام ابتكارهم.

لذا من الصعب علينا اليوم، «أن ندرك نوع الهالة التي أحاطت بكارم في عصره. و هنالك شكّ، في أن أحداً من قبله أو بعده تمتع بمثل المركز

(٢٠) يعرف رفة الجادرجي المفرد individuality هو الشخص المتكسر الذي يتجاوز تقاليد المجتمع، لذا يُعتبر شاذاً من قبل المجتمع، أما الشخص individuation فهو الشخص الذي يتفرد و يتحدى المجتمع، لكن المجتمع يتقبل هذا التحدي باعتبار أن هذا التحدي هو إفراس أو محضلة عبقرية ذلك الشخص. برزت هذه الظاهرة في عصر النهضة و تمثلت بالعمار برولونسكي و النحات دوناتلو. لم تبرز هذه الظاهرة بالنسبة للطباخ إلا في القرن التاسع عشر التي تجسدت بالشيف كارم.

الذي تمتع به، فإن ذكره لا تزال ينظر لها كالنجمة الساطعة و الكوكب الذي لا يضاهاى حتى في عصرنا هذا. كان يقوم بتنفيذ فته في بيوت أفراد مثل البارون دي روتشيلد. كما شوهد في الولايم الفخمه التي أقامها تاليران، في قصر الأليزية مع نابليون، كانت شهرته عالمية، حتى أصبح ما يقوله قانوناً بالنسبة لفن الطبخ»^(٢١). لذا اعتبرت مؤرخة الطعام باربارة ويتن، أن كل ما نعرفه عن الشيف كارم هو ما كتبه في كتبه، «فهو يعرف كيف يستعمل الدعاية و الترويج لهذا الغرض... و كتب وصفاته بنثر شديد التعقيد»^(٢٢). كتب العديد من الكتب^(٢٣)، كان يرسم و يوضح تلك الرسوم بنفسه، كما أعطى دروسا عديدة عن الطبخ لطباخين آخرين.

إن أهمية كارم في التجديد، هي ظاهرة مدهشة حدثت في الطبخ الفرنسي، منذ القرن السابع عشر، مثل هذه الظاهرة حدثت في حقبة معينة على أسلوب الطبخ من قبل المجددين من أسياذ الطباخين. لذا فإن أعظم الطهاة ليس الذين حافظوا على صفات المطبخ التقليدي، إنما الذين استمروا في تجديد ألوان الطعام و تحديثها، و الذين كانوا منفتحين على

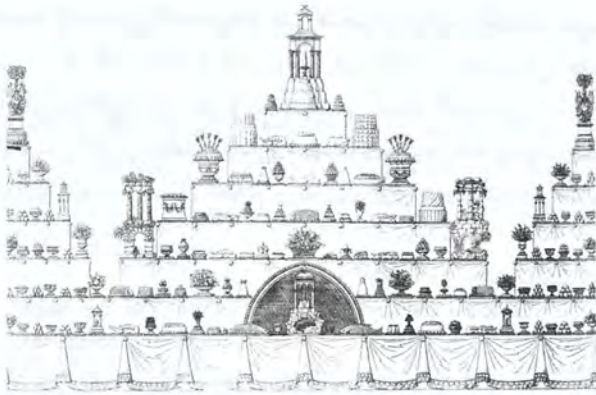
Wason, p.203, J. Revel, pp.247-248 (٢١)

B. Wheaton, Antonin Careme: The Good, The Bad and the Useful, (٢٢) 1995, p.290

Le Maitre d'hôtel الفرنسي (٢٣) كتب كارم أول كتاب «مدير الخدم في الفندق الفرنسي Francais»، وصف مئات وصفات الطعام التي ابتكرها و قام بطبخها في العواصم الأوروبية. أما كتابه الثاني «الطاهي الباريسي Le Cuisinier Parisien» فكتب عن أصول الطبخ الساخن و البارد في هلامي اللحم aspic طبع الكتاب العام ١٨٢٨م، صدر له كتابين عن «الحلواني الملكي Le Pâtissier Royal» و «الحلواني المميز Le Pâtissier Pittoresque»، العام ١٨١٥م، أنتج مئات التصاميم للخرائب القديمة و القصور و المعابد و القلاع و الطواحين و الشلالات. يعتبر كتابه الأخير مسح للطبخ الفرنسي الكلاسيكي، حيث طوّر مئات من ألوان الحساء و السمك و اللحوم، عنوان الكتاب «فن الطبخ الفرنسي في القرن التاسع عشر L'art de la Cuisine Francaise au dix-neuvieme Siècle»، كما تخلص من استعمال بيض الغنم الذي كان يعتبر من بقايا مطبخ العصر الوسيط.

عصرهم في تلقي الأفكار الجديدة و قبولها بسرعة، حيث يمكن اعتبار كارم النموذج الأعلى لأولئك الطباخين^(٢٤).

كانت وجبة الطعام بالنسبة له قطعة فنية كرسم لوحة. لكنه في الوقت نفسه نصح أولئك الذين يريدون أن يقلدوا موائد الاغنياء من الأفضل لهم أن يقدموا وجبة طعام بسيطة متقنة. فكان يقول في بيت مثل بيت الثري روثشيلد: « استطيع أن اصرف بقدر ما احتاج إليه لكي أحضر طعاماً كما أرغب فيه. هذا هو الطريق الوحيد حيث استطيع الطاهي المبتكر أن يحقق موهبته، فما هي الفائدة من الموهبة إن كنت لا تملك مالاً لكي تشتري به المؤن» و بذلك استطاع كارم أن ينجز و ينفذ ابتكاره بأعلى درجة من الحرية المتاحة له^(٢٥).



تصميم مائدة الحلوى للشيف كارم

رفع كارم الطبخ في كتابيه « الحلواني الملوكي، و الحلواني المميز أو الرائع Le Patissier Royal & Le Patissier Pittoresque» إلى أشكال معمارية فنية. احتوى الكتابان على تصاميم مئات القصور القديمة و

Hyman, Philip, P.25,

(٢٤)

S. Bayley, Taste, The Secret Meaning of Things, 1991, p.181

(٢٥)

الخرائب و الشلالات و المعابد و القلاع و الطواحين. أصَرَ على إن عدد الفنون الجميلة خمسة: « الرسم و النحت و الشعر و الموسيقى و العمارة، التي يتفرّع منها فرع رئيس هو صناعة المعجنات *patisserie* و الحلوى»^(٢٦). فربط علاقة صناعة الحلوى و المعجنات بفنّ العمارة. و لكي يستطيع بدوره أن يستوعبها و ينتجها في المطبخ كقطعة فنية متقنة الصنع، فكان ينقل التصاميم المعمارية للعمارات المختلفة، عندما كان يعمل في محل ببلي، ثم انتقل من تصميمه المعماري في صناعة الحلوى، إلى الطبخ و طريقة عرضه و تزيينه^(٢٧).

فالمطبخ المعماري، هو فنّ زخرفة الطعام. انقضت هذه المدرسة الآن، و لم يبق منها إلا تزيين الكيك و زخرفته. كانت أطباق الطعام تصمّم على أشكال مختلفة كالإنسان و الحيوانات و الطيور، التي لم تكن قابلة للأكل، لأن المواد المستعملة لم تكن فيها عناصر للأكل، لكنها لتزيين المائدة في أوّل وجبة. يقوم بتلك التصاميم أحسن المصمّمين في نحت الجبس و زخرفته، حيث أصبحت موضحة دارجة في بداية القرن التاسع عشر، كما وصل بعض أولئك المصمّمين بتصاميمهم درجة الكمال. وأصبح الهدف من الزخرفة في منتصف القرن التاسع عشر حتى القرن العشرين، مزج الألوان الطبيعية لمواد الأكل مع أنواع مختلفة من الصلصات. تتألف هذه الطريقة من استعمال ألوان حية متناقضة، مثل لون صفار البيض مع خضار الهليون، أو لون الطماطم الغامق مع لون الكمأة المائل إلى الأسود^(٢٨).

لم يكن كارم متحمّساً فحسب لتصميم السكريات و الحلوى تصميماً معمارياً، إنما اهتم بالعمارة الحقيقية. فكتب كتاباً عن العمارة، و رسم خرائط لمدينة بطرسبرغ، و سمح القيصر اسكندر له أن يهديه الكتاب الذي كتبه.

J. Revel. P.222,

(٢٦)

Willan, p.143

(٢٧)

J. Revel, p.222, M. Symons, p.219

(٢٨)

كان كارم فناناً، و مبتكراً و صانع ذؤافة طعام. فهو مؤسس المطبخ الراقي في تلك الفترة التي صنعت منه نجماً، و لم يكن من الممكن أن يحصل ذلك إلا في اقتصاد متطور. و حرية الشخص و هي الحرية التي يتفرد بها الفرد و يمنحه المجتمع هذه الحرية. و أكد الكاتب ستيفن بيلي «إن هذا التطور، هو الذي جعل الموسيقىار بيتهوفن عبقرياً متفرداً، بينما الموسيقىار هايدن كان يعامل معاملة الخادم، قبل خمسين عاماً»^(٢٩).

تعتبر أعمال كارم نقطة تحوّل في تاريخ الطبخ. فهي خطوة للأمام في التعقيد، لكنّها في الوقت نفسه حركة نحو التبسيط. فالتعقيد واضح لكن التبسيط موجود كذلك. «حيث تتألف من تدوين عمليات الطبخ، بعد أن حذف ما هو باطل و فائض، بالسعي وراء المزج المثالي لنكهة الطعام. و هو أوّل من أسس نكهة garnish، اللحم باللحم و السمك بالسمك، مثل الفنّ الكلاسيكي. فإن نتائج فنه دائماً بسيطة و واضحة»^(٣٠).

كان مطبخ الأطفعة الباردة بدائياً في مراحلها الأولى، و يعتبر كارم مبتكر المطبخ البارد. فوضع أصول الطبخ الحارّ و البارد في aspic مادة هلامية من عصارة المواد الغذائية، في كتابه «الطبخ الفرنسي»، كما بحث الغرض من الطبخ في «الأسبِك» في حفظ نكهة الأطفعة التي طبخت فيه. و أوصله كارم إلى درجة الكمال، إذ استمرّ الطباخون بعده يتبعون نفس الطرق التقنية حتى نهاية القرن.

أما بالنسبة للصلصات، كانت الخبرة الشائعة في تكثيف الصلصات باستعمال الخبز حتى القرن السادس عشر ثم حلّ الطحين كمكثف. كما استعمل المَحّ «صفار البيض» كرابط للصلصة في القرن السابع عشر، بينما أصبحت الصلصة لا تكثف في القرن الثامن عشر، إنّما تبقى كسائل. فأعاد كارم تكثيف الصلصة التي استمرّ استعمالها حتى عصرنا الحاضر^(٣١).

S. Bayley, Taste, p. 181

(٢٩)

S. Mennell, p.148

(٣٠)

J. Revel, p. 252, P. Hyman, p.29, S. Mennell, p. 147

(٣١)

أما بالنسبة للتوابل فقلّ استعمالها تدريجياً منذ القرن السابع عشر، كان كارم لا يعتبر نفسه جزءاً من الحركة التي أدت بالتدرّج إلى التخلّص من استعمال التوابل، بل كان يعتبر جميع الطرق وأساليب الطبخ السابقة صنفاً واحداً. لذا كان يهاجم استعمال التوابل والأعشاب التي تضاف إلى الطعام لتحسين الطبخ، بعد أن أصبح استعمال الأعشاب مهماً في تلك المدّة، بعد اختفاء استعمال التوابل^(٣٢).

قام كارم بدورين مهمّين في إصلاح الطعام من حيث تحضيره و طرق تقديمه. أولاً: شكل الطبق، وجد أن الأشكال البيضوية والدائرية للأطباق تناسب المائدة، لذا فضّلها على الأطباق المربعة والمثلثة الشكل. كما ذكر أنه سيعيد تصميم الأطباق والقدر، لتصبح ملائمة لتقنية المطبخ الحديث.

ثانياً: كمّية الطعام، هاجم الإسراف في المطبخ القديم و انتقد أسلافه من حيث الأطباق التي تفيض بالأطعمة واللحوم. كما انتقد حجم الأطباق الكبيرة و الكمّيات التي أطلق عليها اسم « تلال من الطعام»، و أسماء الأطعمة التي لا تعطي فكرة حقيقية عن الطعام.

لم يستسغ أسلوب التقديم في روسيا عندما كان رئيس طبّاحي اسكندر الأول، فذكر: «يختلف أسلوب تقديم الطعام في روسيا كلياً عن طريقة تقديمنا في فرنسا. إذ لا توضع أطباق الطعام على المائدة، بل تقطع اللحوم على شكل شرائح بما في ذلك الروست و السمك. و يجلب رئيس المشرفين على المطبخ نوعاً واحداً من أنواع الطعام، ثم يرفع ذلك النوع بعد الانتهاء منه ليُجلب النوع الثاني. هذه بالطبع طريقة من طرق التقديم. لكن طريقة تقديمنا للطعام في فرنسا أكثر أناقة و بذخاً، إنها تمثّل نموذج الطبخ الفني، لذا نجد البلاط في جميع أنحاء أوروبا، لا يزال يتّبع الطريقة الفرنسية. و هل هنالك منظر أجمل من منظر المائدة الفرنسية الحديثة»^(٣٣). إنه نوع من التعصب القومي في نقده طريقة التقديم الروسية، التي حلّت

P. Hyman, p. 26

(٣٢)

Ibid. p. 32

(٣٣)

فيما بعد في جميع أنحاء العالم بما في ذلك فرنسا.

لم يكن مطبخ كارم للهواة من الطهارة، إذ إنّ أكثر من نصف الاصطلاحات التي استعملها في كتبه، كانت اصطلاحات موجّهة إلى الطباخين و الطهارة الممتهين، الذين تحت أمرتهم فرقة من الموظّفين. لذا ذكر الكاتب رافيل:

«تجاوز المطبخ الكيمياء إلى الجبر بمجيء كارم... أي انتقل من مزج المواد الغذائية إلى التخطيط الهندسي المبني على الجبر، إنه أشبه بالفن الكلاسيكي. و النتيجة التي توصل إليها كارم بسيطة و واضحة، و ما هو معقد هو العملية للوصول إلى هذه النتيجة. و العملية ليس في أن يضع نكهة فوق أخرى، بل العكس تماماً، و هو في عزل كل نكهة عن بعضها البعض، و إبرازها كالنحت البارز للعين»^(٣٤).

لم تقتصر كتابات كارم عن المائدة و الطبخ، إنّما كتب كذلك عن الظروف الصعبة التي كان يعمل فيها الطاهي، فأعطى صورة عن المطبخ في تلك الحقبة التي كان يعمل أثناءها في مطابخ قصور الملوك و الأمراء، فكتب: «تصور نفسك في مطبخ كبير الحجم، تستعدّ لطبخ وليمة مهمّة^(٣٥)، أمامك عشرون طبّاحاً يعملون بسرعة، يروحون و يجيئون بنفس السرعة من قدر كبير إلى آخر، يفحصون حرارة النار». و يستمرّ في وصفه «ثم أنظر إلى الكومة الكبيرة من الفحم المتوهّج، الموزّعة ككومات من الفحم إلى الأفران، لطبخ الحساء و أخرى إلى القلي و أخرى لغسل الصحون، أضف إلى ذلك خشب الموقد، الذي يدور عليه أربعة سفافيد من الشواء، كل منها يحمل كمّية من لحم البقر يزن بين ٤٥-٦٠ باوند، و آخر للحم العجل بنفس الوزن، و آخر للطيور و الدجاج. في مثل هذا الجوّ الحارّ كحرارة الأفران، يتحرّك كل منا بسرعة هائلة، لا تسمع إلا صوت رئيس

J. Revel, p.258

(٣٤)

(٣٥) يقصد بذلك مطبخ وزارة الخارجية الفرنسية الذي كان وزير الخارجية في ذلك الحين تاليران.

الطبّاحين، فهو الوحيد الذي له حقّ الكلام، و عندما يُسَمَع، يطيعه الجميع. أخيراً، فوق كل ذلك العذاب، تُغلق النوافذ و الأبواب، لكي يمنع الهواء من تبريد الطعام عند إحضاره و وضعه على المائدة. هذه هي الحال التي نقضي بها أحسن سني حياتنا! لكن يتطلّب الشرف متاً ذلك، فعلينا الإطاعة حتى ولو خارت قوانا الصحيّة و ضعفت، إن ذلك الفحم المتوهّج هو الذي يقتلنا». لكنه لم يأسف من أن الفحم المتوهّج كان السبب في قتلهم، إذ يسترسل بقوله: «كلّما قصرت الحياة كلما عظمت»^(٣٦). توفي كارم بنوبة قلبية عن عمر يناهز الخمسين عاماً، عندما كان يحاول مساعدة أحد تلامذته في رفع قدر كبيرة.

لم يكن هنالك اهتمام بفنّ الطبخ في عصر لوي فيليب Louis - Philippe (١٧٧٣-١٨٥٠م) الذي حكم من عام (١٨٣٠-١٨٤٨م)، حيث اتخذت حاشيته حياة البساطة لدرجة التقدير و البخل في بعض الأحيان. عاش لوي فيليب في قصر التويلري كبورجوازي. كان نظامياً، مقتصداً جداً، فعين للمجهّزين و المتعهّدين مبلغاً يتراوح بين ٥-١٠ فرنكات، عن كل ضيف حسب أهمّيته. لذا كان من الصعب أن يتطوّر و يتقدم فنّ الطبخ في مثل هذا الجوّ، تحت ظلّ مثل هذا النوع من النظام. فلم يكن هنالك تشجيع من الملك أو البلاط و حاشيته.

لكن ظهر خلال حكم الملك المتعاطف مع الطبقة البورجوازية، ناحية أخرى طوّرت فنّ الطبخ، و هي نواذ و مطاعم ذوّاقة الطعام. و تأسست جمعية Coterier، التي هي عبارة عن مجموعة تشرف و تقيّم مستوى الطبخ. كانت تلك الجمعيات تقوم باجتماعاتها الدورية في أحسن المطاعم، إذ كانت بداية أكاديمية فنّ الطبخ، كما ذكرنا سابقاً^(٣٧).

Willan, p.147, B. Montagne, p.303, J. Revel, pp. 249-250

(٣٦)

B. Montagne, p.305, Willan, p.144

(٣٧)

عصر نابليون الثالث (١٨٠٨-١٨٧٣م)

كان عصر نابليون الثالث، الإمبراطورية الثانية، عصراً مشجّعاً و محبباً لفنّ الطبخ، إذ اشتهرت الاحتفالات الفخمة التي رافقتها ولائم رائعة، خلال حكم نابليون الثالث، حيث وصلت تلك الولائم إلى درجة الكمال.

ظهرت مادة الألمنيوم أول مرة في عصر نابليون الثالث، التي لم تكن معروفة قبل ذلك الوقت، فصُنعت منها الملاعق، و اعتبرت من المواد الثمينة. لذا طلب نابليون أن يقدم له الطعام و لضيوفه المهمّين بملاعق من الألمنيوم بدل ملاعق الذهب، أما الضيوف الآخرون فكانت تقدم لهم ملاعق الذهب، لأنّ مادة الألمنيوم اعتُبرت أثمن من الذهب^(٣٨).

و ممّا سهل على الطباخين المحترفين رفع مهنة الطبخ هو وفرة المواد في معظم الفصول. فكانت بساتين و حدائق فرساي تجهز المطبخ بالخوخ و البسلة و الفريز في جميع فصول السنة، لزراعتها داخل البيوت الزجاجية. كما أصبحت الأطعمة تصل ساخنة إلى المائدة، باستعمال المصاعد في الطابق السفلي قرب مطابخ التويلري.

بالرغم من تلك التحسينات و التسهيلات التي أدخلت على المطابخ في تلك المدّة، إلا أننا نجد المؤرّخين ينتقدون الطباخين و ممارسة الطبخ. و يشكون من إتباع أساليب الطبخ القديمة. فهناك نقد لاذع إلى الطباخين و أسلوب الطبخ في مجلّة «الرسائل الباريسية Courier de Paris» في ٢٧ آذار، العام ١٨٥٨م: «من الندرة اليوم أن نجد عشاء جيداً، إذ تردّى فنّ الطبخ و انحطّ كفنّ الشعر... إن جيل هذا العصر يأكل لكنه لا يعرف كيف يأكل، إنهم أعداء ذلك المطبخ العظيم الذي كان يمثل عظمة فرنسا. إن الطباخين هم السبب الملامون بالتخريب و الاستنزاف لكلّ شيء».

كما كتب بارون بريس Brisse، العام ١٨٦١م، في أول كانون الأول في مجلة الحرية/ Liberty عن المعرض العالمي الذي زاره ويليام الأول ملك بروسيا و قيصر روسيا و غيرهم، متسائلاً: «هل وصل فنّ الطبخ إلى

Sam Kean, The Disappearing of Spoon, New Scientist, 10 July, 2010, p.43 (٣٨)

مرحلة الانحلال في فرنسا؟ نعم من غير جدل... إن أسياذ الطباخين شاعرون بذلك، أكثر من أسلافهم، فقد جاء العلم لمساعدتهم، لكن نجد الظروف المالية لفن الطبخ قد تغيرت تماماً^(٣٩).

بالرغم من النقد اللاذع في الصحف المتخصصة بالطعام، للطهاة و مستوى الطبخ، فقد كان الطاهي الفرنسي متميزاً في أوروبا، و شعرت بهذا الفرق الإمبراطورة أوجيني Eugenie زوجة نابليون الثالث عندما زارت اسطنبول، كضيفة السلطان عبد العزيز. فقد أعجبت بطبخة الباذنجان المطحون/ المتبل، فسألت مضيفها بأن يسمح لطباخه في أن يعلم طبّاخها تحضير هذا النوع من أنواع الطعام. وافق السلطان عبد العزيز على ذلك، في اليوم التالي، طلب الطباخ الفرنسي من الإمبراطورة أوجيني أن تعفيه من هذه المهمة، التي من الصعب عليه تطبيقها. قائلاً لها: «أخذتُ معي كتابي و ميزاني للطباخ التركي فرماهما.» قائلاً: «إن طباخ الإمبراطور يطبخ بأحاسيسه و عيونه و أنفه». عادت الإمبراطورة أوجيني إلى فرنسا، و لم يتمكن طباخها من تسجيل أكلة الباذنجان التي أعجبتها^(٤٠).

و إن دلت هذه الحادثة على شيء فإنها تدلّ على مدى جمود فنّ الطبخ في الإمبراطورية العثمانية، و تخلف الطاهي العثماني و الانعزال التام عن التطوّرات المتعلقة بفنّ الطبخ في أوروبا، فقد قطعت أوروبا أشواطاً في هذا المضممار خلال القرون الثلاثة الماضية، و هو مثل ينطبق و يشمل الحقول الأخرى الفنية و العلميّة.

* * *

دور الموسيقيّين و الكتاب في الطعام

لا يمكننا إغفال دور الموسيقار روسيني Rossini^(٤١)، الذي كان متحمساً

B. Montagne, p.304 (٣٩)

Eren, Neset, The Art of Turkish Cooking, 2000, p. 13 (٤٠)

(٤١) ولد الموسيقار روسيني Gioachino Antonio Rossini (١٧٩٢-١٨٦٨م) في بيسارو، شمال إيطاليا، كان والده عازف مزمارة و يشرف على مجزرة، و من مؤيدي

في تشجيع الكتابة عن فنّ الطبخ، من خلال تمجيده هواة ذلك الفن. كان هاوياً مقتتلاً في حبّه للطعام. كان في الإمكان أن يكون من أعظم ذواقة الطعام لولا موسيقاه التي غطّت على هذه الموهبة. عندما كان ولداً صغيراً كان يتلذذ برشفة النبيذ المقدّم له بعد الانتهاء من القدّاس في الكنيسة. كما يحكى عنه قصص كثيرة متعلّقة بالطعام أثناء تأليف الموسيقى. ألف أغنية نانكريدي Aria Tancredi عندما كان ينتظر طبخة الأرز/ المصطلح عليها «بالريزوتو»، في مطعم في مدينة البندقية. و أصبحت تلك الأغنية من أشهر الأغاني في أوروبا .

كان يحبّ المعكرونة و جبن الستلتن stelten الإنكليزي، و ادعى أن الجبن و المعكرونة ألهماه تأليف الموسيقى. فحاول مدير أعماله باربيا Barbaia استغلال هذا الضعف، فأغلق الباب عليه و حبسه داخل غرفة، يقدّم له المعكرونة بين الفينة و الفينة لكي يؤلّف مقدّمة أوبرا أوثيلو Othello. لكنه خلّص نفسه، بإرساله صفحة بعد أخرى لنفس النوتة التي كتبها، التي لم يكتشف باربيا هذه الخدعة إلا بعد مقارنته الصفحات السابقة. كان يهتمّ بما يأكل لدرجة أنه عندما سكن باريس كانت تبعث له بالبريد المعكرونة و مقائق بولونيا. و انتشرت السمعة عن ولعه بالطعام قبل أن يصل باريس. و ألّفت مسرحية بتلك المناسبة العام ١٨٢٣م، بعنوان «روسيني في باريس»، و هي سلسلة من الشخصيات المضحكة إحداها عن لحم البقر^(٤٢).

و ذكر بريّا- سافرين أن روثايلد بعث إلى روسيني عنباً من مزرعته، فشكره و كتب له: «إنه لا يهيمه كثيراً النبيذ الذي على شكل حبّات عنب»، فانتبه

الثورة الفرنسية. و رحبّ بنابليون عندما احتلّ شمال إيطاليا، لكنه سجن عندما عاد النمساويون إلى السيطرة على المنطقة. فاضطرت والدته روسيني إلى السكن في بولونيا تعمل مغنيّة في أحد المسارح. كانت والدته مغنية و خبّازة كذلك، و وضع روسيني برعاية معلم الموسيقى جوسبي برنتي الذي كان في الوقت نفسه بائع بيرة. و لذا ليس غريباً أن يجمع روسيني بين الطعام الجيّد و عشقه للموسيقى.

L. Chamberlain, Tournedos Rossini, PPC. No. 24, p.39-41

(٤٢)

روثشيلد إلى هذه الإشارة، فبعث له برميلاً فاجراً من نبيذ «شاتو لافايتت» . يحكى عن روسيني أنه بكى في حياته ثلاث مرات، عندما أخفق في أول أوبرا كتبها، و عندما استمع إلى الموسيقار باغنيني يعزف الكمان، و عندما ذهب في سفرة غداء بالنهر، كان البكاء هذه المرة يعبر عن لذة الطعام، المكوّن من ديكة الهند المحشو بالكماة و كبدا الأوز.

و من أصدقائه الشيف كارم. كان كارم يقول عنه: «إن روسيني هو الوحيد الذي يفهمني». و كانا يتبادلان الهدايا، التي ترمز إلى عمق العلاقة بينهما. فعندما كان يبعث الشيف كارم له فطيرة طير محشوة، يجيبه روسيني بكتابة أغنية. و لما دعي إلى أمريكا، قال روسيني لكارم: «مايسترو، لن أذهب إلى أمريكا، إلا إذا رافقتني». هنا رفع روسيني مرتبة الطاهي إلى مرتبة الموسيقار .

أهدى كثير من الطهاة المشهورين وصفات طعام باسم روسيني، فكان منها أكلة للدجاج و أخرى للسّمك و ثالثة للمعكرونه. من أشهرها طبخة تورنيديو روسيني *tournedos Rossini*^(٤٣) التي لا تزال تقدم في المطاعم الفرنسية. كما إن الطاهي الشهير إسكوفية أهدى في كتابه طبخات إلى روسيني، التي أصبحت جزءاً من المطبخ الراقي الفرنسي.

و ذكر روسيني في بعض أوبراته الطعام، الذي قارن فيه وضع الفقراء الجياع بالأغنياء المتخمين في أوبر ساندريللا. و ألف آخر قطعة موسيقية *The Little Solemn Mass* و قارنها بالطعام. كتبت تلك القطعة لأثني عشر صوتاً، ممّا جعل روسيني يفكر بعدد هؤلاء الرجال و النساء، بعد تناولهم العشاء الأخير. و شعر بإمكانية تعالي و سمو متعة و لذة الطعام، كتعالي

(٤٣) إن قطعة اللحم التي سمّيت تورنودو روسيني *tournedos Rossini* ليست بالأكلة المعقّدة، لكن يسندها مطبخ وصل إلى درجة الكمال. حدثت الحادثة في المقهى الانكليزي *café Anglais* في باريس، حيث أصرّ روسيني على مشاهدة الطباخ يقوم بعملية تحضير قطعة اللحم و طبخها أمامه حول طاولة الطعام في المطعم. و عندما اعترض «الشيف» على هذا التدخّل في عمله، قال له روسيني *Et alors tournez le dos*، أي 'إذا، أذن ظهرك' و هكذا سمّيت هذه الأكلة باسمه.

لذة الجنس التي يفكر فيها بعض الرجال^(٤٤). لكن لم يُعرف إن كانت القطعة دينية أو دنيوية.

- فلاديمير سيرغيفتش فيليمونوف Vladimir Sergeevich Filimonov (١٧٥٨-١٨٥٨)

عاش الروائي الروسي فلاديمير سيرغيفتش فيليمونوف Vladimir Sergeevich Filimonov بين عامي (١٧٨٧ و ١٨٥٨م) و لم يعرف كروائي مهم، لكنه كتب في آخر أيام حياته كتاباً عن فنّ الطعام بعنوان أوبيد Obed أي العشاء. حيث كان في شبابه يحيا حياة بوهيمية، محبوباً من أصدقائه و معارفه. و شُبه في الأنسيكلوبيديا التي كتبت قبل الثورة الروسية بدواعة الطعام الفرنسي برياً-سافارين^(٤٥).

كان الحكم الأوتوقراطي في روسيا قوياً و محكماً، لكن كان حكم القيصر اسكندر الأول متقلّباً، بين حكم رجعي تخلّله إصلاحات، ممّا أدى إلى انقسام المفكرين إلى محافظين يمينين، أو ثائرين ضد السلطة. و وجد فليمينوف نفسه جانب الثائرين. اشترك بالحرب ضد نابليون عندما غزا روسيا، ثم عُيّن حاكماً في إحدى محافظات نوفكورد. و بعد وفاة القيصر اسكندر الأول، بدأت المطالبة من قبل بعض الإقطاعيين و الجيش بحكم دستوري و إلغاء الرقيق. و بمجيء القيصر نيقولا للحكم، اتجه نحو الضغط على المفكرين، و الحكم القسري الذي تخلّل الحقبة التي حكم فيها. مما غيرت حياة الكاتب فيليمينوف الذي اتهم بنشاطه عندما كان حاكماً في أركانجيل Archangel بعد أن تمّ القبض عليه من قبل السلطات. فحكم عليه بالنفي طيلة حياته، حيث توفي في ألمانيا.

فترك كتابة الشعر و الرواية، و كتب كتاب «أوبيد Obed» العام ١٨٣٢م، كقصيدة مقسّمة إلى ستة أقسام. أحتوى الفصل الأول على: مقدمة فلسفية، و الثاني: عن تاريخ الطعام، و الثالث: بحث عن الطعام في عصره، و

L. Chamberlain, p.41

(٤٤)

Ibid. p.31

(٤٥)

الرابع: تسجيل للعشاء، والخامس: فصل عن ذكرياته، والفصل السادس: عن إقامة الاحتفال المثالي. و «استعار بعض أفكار الكاتب الفرنسي بريّا- سافارين من غير الإشارة إلى اسمه... و كتابه أقل براعة و ظرفاً. و مع ذلك فالكتاب ابتكاره الشخصي، كما أنه يختلف في أنه لا يدّعي أو يتظاهر بمعرفته العلمية»^(٤٦).

أفترح فيليمينوف، الوقت الذي يقدم فيه الطعام، و عدد الأشخاص المدعوّين، ألا يقل عددهم عن ثلاثة أشخاص، و ألا يزيد على العشرة. و تكلم عن أسلوب انتخاب المدعوّين. لذا كتب: «لا تدعُ رجل دولة من غير دعوة شاعر. حاول أن تدعو رجال الجيش مع الظرفاء من الناس». لأنه اعتبرهم رجال جادّين، لكنه في الوقت نفسه فضّل التقارب الفكري بين المدعوّين. و أكد «على ضبط الوقت، لأن ضبط الوقت مهم بالنسبة إلى المضيف و الضيف. أما الحديث فيجب أن يكون بعيداً عن أحاديث الصحف المملّة التي تسدّ الشهية، كما يجب تفادي دعوة الناس المحدودين الثقيلي الظل»^(٤٧). و الشيء الغريب أنه لا يحبّد دعوة الزوج و الزوجة سوية، لكنه يفضل أن تبقى النساء إلى نهاية الدعوة مع الرجال، بدل عزلهن في غرفة خاصة، كما كانت عليه الحال في إنكلترا في تلك الحقبة^(٤٨).

أما الكاتب الإنكليزي جون رسكين John Ruskin فيؤكّد على الفضائل الثلاث، التي يجب أن تتصّف بها النساء الانكليزيات: الرقص، و ارتداء الملابس الجميلة، التي تشمل كذلك جمال البيت و الحديقة، و الطبخ. عندئذ يترتب على المرأة: « معرفة جميع أنواع الأعشاب، و الفاكهة و التوابل». و يتطلّب منها «الاعتناء و الابتكار و المراقبة و الإرادة في تطبيق ما يتعلّق بالطبخ». و أن تكون مقتصدة، بعيدة عن التبذير، لها معرفة

L. Chamberlain, PPC. No. 24, p. 32

(٤٦)

Ibid. p. 36

(٤٧)

Ibid. p.36

(٤٨)

بالكيمياء الحديثة، و تدوّق الطعام. و ينتهي بقوله: « الطبخ يعني الاعتناء الإنكليزي و الفنّ الفرنسي، و الكرم العربي. و عليك دائماً أن تكوني سيدة كاملة»^(٤٩).

- الكاتب المسرحي أنطون شيخوف Anton Pavlovich Chekhov (١٨٦٠-١٩٠٤)

استطاع الكاتب المسرحي شيخوف أن يستنبط و يبتكر من خلال الجلوس حول المائدة و تقديم الطعام يوماً حلّ العقدة في مسرحياته. و استعمل المائدة في ابتكار جوّ لشخصياته، يعرض فيها وضعهم الاجتماعي من خلال مزاجهم و تناقضهم. لما كان شيخوف طبيباً، فاستطاع التعرّف على حياة عامة الناس التي انعكست في كتاباته. لذا نجد أن تفكيره كان أقرب إلى القرن العشرين، فيما يتعلّق بالصحة و النظافة و نوع التغذية، إذ كان ميّالاً للطعام النباتي، مدركاً ما يقوم به الإنسان باسم التمدّن من تخريب للطبيعة بقطعة الغابات و مدّ سكك الحديد. أما رأيه في الطعام فإنه متناقض، فهو يحبّ الطعام الجيّد، و في الوقت نفسه، يدرك الخطر في الاتجاه نحو البطنة التي تقود إلى المرض و الخراب الصحي^(٥٠).

كما شبه الكاتب ليون تولستوي (١٨٢٨ - ١٩١٠م) الطعام بالفنّ في كتابه «ما هو الفنّ». فيقول: «عندما نقول إن عملاً فنياً ما جيّد و لكنه غير مفهوم لأغلبية الناس، فإنّما يشبه قولنا أن نوعاً من الطعام شهّي جداً، و لكن أكثرية الناس لا يمكنها أن تذوّقه»^(٥١).

- الكاتب إميل زولا Emile Zola (١٨٤٠-١٩٠٢)

إنّ ما نأكله من أنواع الطعام، و كيفية طبخها، يرجع إلى الظاهرة الاجتماعية و الحضارية التي هي أقرب لنا من معدنا. فعندما نكون في قطر أجنبي، فأول ما نقيس و نحكم على ما نختاره من عيّنات عن ذلك القطر،

M. Symons, p. 117

(٤٩)

J. Redwood, Chekhov and Food, PPC. No. 30, pp. 36-37

(٥٠)

(٥١) ماهو الفنّ» ليون تولستوي، ترجمة د. أميرة حلمي مطر.

لأننا لا نستطيع التخلّص من تحيّرنا عندما نصل باب المطبخ.

و عندما زار الكاتب الفرنسي إميل زولا Emile Zola إنكلترا أوّل مرة العام ١٨٩٣، أقيم على شرفه عشاء في فندق السافوي Savoy في لندن، الذي أشرف على الوليمة الطاهي الفرنسي أسكوفية. لكن عندما عاد منفياً ليسكن في إنكلترا العام ١٨٩٨م، عاش في بيت متواضع جنوب لندن. فوجد نفسه في صراع مع أنواع الطعام الإنكليزية التي بلا طعم بالنسبة له، و لا تشجّع على الشهية. عندما وجد ناشره، أرنست فزتلي أنه متأفّف من الطعام الإنكليزي، بادره بقوله: «بعث الله لنا الطعام، و بعث الشيطان لنا الطباخ». فأجابه إميل زولا: «الطباخ الإنكليزي».

كان «زولا» يشكو من الخبز الإنكليزي الذي يعتبره نصف مخبوز، كأنه أسفنج و ليس الخبز المعتاد عليه في بلده فرنسا. و أستغرب من عدم إضافة الملح إلى الطعام أثناء الطبخ. و تعجّب طبّاخه الإنكليزي و أعتبره خرقاً لطقوس الفطور، عندما كان يفضّل أن يأكل في وجبة العشاء أنواع السمك التي تقدّم في وجبة الفطور الصباحية، مثل سمك haddock & kippers. هذا فضلاً عن طريقة تقديم فطائر حلوى الأجاص ساخنة وليست بادرة. مما جعله في النهاية يحدّد أنواع المأكّل، التي اقتصرت على روست لحم البقر و الخنزير و البيض و السلطة. كان يتوق دائماً إلى الطعام الفرنسي الذي حُرّم منه في إنكلترا.

- الرسّام هنري دو تولوز-لوترك Henri de Toulouse-Lautrec (١٨٦٤-١٩١١)

ولد الرسّام تولوز- لوترك لعائلة نبيلة ثرية، و كان مقعداً منذ طفولته، و لم تُنمّ ساقاه. كان يقول دائماً « لو أن ساقيه استمرتتا في النمو لما أصبح رسّاماً».

كان يهتم بالطعام و يتحدّث عن تذوّق الطعام و طبخه. كان يطبخ لنفسه و لإصدقائه، و لا يدعو أكثر من تسعة أشخاص، و لا يزيد عدد النساء عن اثنتين، و عليهن أن يتصرّفن كالرجال، و لا يقمن باغراء الرجال عن

الطعام. كان يكتب لائحة الطعام مع رسم توضيحات. كان يراقب مع صديق الطفولة موريس جويان Maurice Joyant، الطهارة الجيدين و صفات العائلة، و يكتب ملاحظات مفصلة عنها.

و اعتبر « سرّ نجاح وجبة الطعام الجيدة، تعتمد على نوعية المواد، و التحضير المتأنّي و الطبخ البطيء». و أعطى قيمة لاستعمال الاعشاب و التوابل بصورة صحيحة. فكان يقول: «إن الطباخ الجيد يستعمل الاعشاب كما يستعمل الموسيقىار النوتات، أو الرسّام الالوان».

كان يعتقد أن النيذ يغني حاسة الذائقة أثناء تناول الطعام و الماء يفرها. فينصح، «لا تستعمل الماء اثناء الطعام، و اقل حنفية الماء أثناء تناول الطعام». فكان يضع دورقاً من الماء على المائدة و بداخله سمكة ملونة، لكي لا يمدّ أحد يديه إلى الماء.

بعد وفاته عام ١٩٠١م، قام صديقه موريس جويان بنشر وصفات الطعام التي جمعها تولوز، في العام ١٩٣٠م، بعنوان «مطبخ مسيو مومو La Cuisine de Monsieur Momo» و «مومو» هو الاسم الذي كان يطلق عليه. و يحتوي على وصفات الطعام و على لائحة الطعام، و معظمها وصفات طعام العائلة. و لا تحتوي هذه الوصفات على مواد كثيرة، فمعظمها بسيطة التحضير و الطبخ، و لا تمثّل طعام المطبخ الراقى^(٥٢).

* * *

آداب المائدة

أصبحت وجبة الغداء في القرن التاسع عشر حدثاً مهماً في الحياة اليومية. خفّ أتباع الأعراف التي كانت مهيمنة على الولايم أثناء تناول وجبة الغداء، و أصبحت لا تحتاج الطاولة إلى غطاء، إنما يتوسّطها «Runner» و هي قطعة طويلة مستطيلة من قماش الدانتيل المطرّز التي يظهر من

Siesby, Birgit, La Cuisine de M. Momo, Oxford Symposium on Food (٥٢) and Cookery, 1995, pp.237-239

خلالها خشب الطاولة الثمين.

فمنذ نهاية القرن الثامن عشر أصبح صقل و تلميع خشب الطاولة مهماً، كانت تعرض الطاولة للضيوف عندما ترفع أعطية المائدة لتقديم وجبة الحلوى، كما وضعت doilies^(٥٣)، للمحافظة على الطاولة من الخدش أو الحكّ تحت الصحون. و بدأت الأزهار تزين المائدة العام ١٨٩٠. و أصبح الحيز على المائدة أوسع، يزينها عدد قليل من الأدوات الفضية، و الطاولة أقل عرضاً من السابق، و الحيز بين الضيوف أوسع^(٥٤).

أصبحت «المناديل» في القرن التاسع عشر، كبيرة بحجم ياردة، مربعة الشكل، توضع على الركبتين. و أصبح فنّ طي «المناديل» من مظاهر المباهاة و الزينة في تلك الحقبة. إذ أعتبر من الآداب الجيدة، عدم فتح جميع طيات المنديل. و يثبت المنديل في السابق، بأزرار الجاكيت، أو يعلّق حول الرقبة. و تأسف ذواقة الطعام برياً- سافارين على اندثار هذه العادة، و أصبح يوضع على الركبة. إن استعمال المنديل بالدرجة الأولى له علاقة بالنظافة، في مسح الدهن الزائد و تنشيفه. و يجب أن يستعمل المنديل لمسح الفم بصورة خفيفة، و أن يكون الضيف حذراً بالنسبة لذلك^(٥٥).

و استعملت الشوكة في نهاية القرن التاسع عشر في تناول جميع أنواع الطعام من قبل الذين لهم معرفة بآداب المائدة. أدى التركيز على استعمال الشوكة إلى ابتكار و إنتاج الشوك الخاصة بالأطعمة المعينة مثل السمك و المعجنات و الكيك و غيرها من المأكولات^(٥٦).

(٥٣) doilies نسبة إلى مستر Mr D'oyley، الذي كان يبيع قطعاً من القماش المستطيل الشكل، توضع تحت الصحن.

(٥٤) M. Visser, p. 203

(٥٥) تؤكّد كاتبة كتاب الانكيت أميلي پوست Emily Post على طي المناديل بشكل مربع و مسطح، و توضع فوق الصحن، لا توضع على الجانب، إذ لربما يفكر الضيوف إن ربة البيت تحاول إظهار جمال الصحن.

(٥٦) Petroskyi, The Evolution of Useful Things, P.18



أنواع مختلفة من الشوك

و وضعت الشوكة على جهة اليسار من الصحن، و السكين و الملعقة على جهة اليمين، مع أنواع مختلفة من الأقداح للنبيد و الماء. كانت تغيّر الصحون و الأقداح مع كل «كورس» من الطعام^(٥٧).

كما أحدث تعديلاً مهماً على تصميم سكين الطعام في بداية القرن التاسع عشر. فأصبحت حافة السكين من الجهتين مستقيمة، مدورة الرأس، ربما كان لهذا التعديل أثر في اكتشاف البخار في الثورة الصناعية و الاقتصاد في عملية الإنتاج في صبّ قالب لها، قبل اختراع الفولاذ عام ١٩٢٠م، لأن المعدن كان يتلف طعم و نكهة السمك إن لم يعصر الحامض عليه. فابتكر تصميم جديد لسكاكين السمك من الفضة المطلية غير الحادة، و أعطي لها شكل خاص، لتظهر من أنها ليست آلة قطع، إنما آلة لرفع عظام السمك^(٥٨).

S. Bayley, Taste, p.195

(٥٧)

M. Visser, 1991, p.185

(٥٨)

أُحيطت السُّكَّينُ بهالة من المحرّمات خلال العصور التي مرّت، و استمر بعضها حتى العصر الحاضر. فمثلاً منع تقطيع البطاطا أو التفاح أو البرتقال أو البيض بالسكين، إذ لا يجوز تماس السكين بشيء مدوّر أو بيضوي الشكل. لذا يجب تقشير البرتقال بالملعقة حسبما جاء في كتاب «عادات المجتمع المتحضر» الذي صدر عام ١٨٥٩م. و هنالك ميل في جميع المجتمعات المتحضّرة إلى تطبيق هذه العادات التي تبدأ من أعلى السلم التراتبي إلى الأسفل، تحديداً في استعمال السكين. ظهر هذا الاتجاه في المثل الذي يقول «لا تضع السكين دائماً في يدك، كما يفعل القروي، و لا تمسكها إلا عندما تحتاج إليها» أو «دعني أعطك قاعدة - كل ما يمكن تقطيعه من غير سكين، يقطع بالشوكة وحدها». هذه إحدى القضايا البارزة أو المتميّزة للتطوّر الذي أخذ يتعد عن مقياس صيغة تناول الطعام، و الطقوس التي بلغها مجتمع البلاط من قبل^(٥٩).

ظهر التخصص في أدوات المائدة، التي هي نقلة جديدة في هذا القرن. فالتغييرات التي حدثت على أدوات المائدة لم تكن فحسب في تغيير الصحن بعد كل كورس من الطعام، إنّما شملت كافّة أدوات الطعام. فأصبح لا يكفي أن يأكل الضيف بالسكين و الشوكة و الملعقة بدل يديه، بل ظهرت أدوات خاصة لكل نوع من ألوان الطعام بين الطبقات الراقية. فأصبحت هنالك ملاعق خاصة بالحساء، و سكاكين و شوكة للسّمك، و أخرى للحم، و أدوات خاصة للحلوى، بأشكالها المختلفة.

من العادات التي ظهرت في نهاية القرن التاسع عشر العام ١٨٨١م مصافحة الضيف عند وصوله دار القائم بالوليمة. كانت تقف المضيفة تصافح جميع الضيوف فرداً فرداً، و على الضيوف ألا يسلموا على بعضهم البعض، بل يسلموا على المضيف و زوجته فحسب. و باستطاعتهم أن يحيوا بعضهم البعض إلا إذا كانت هنالك صلة قرابة بينهم. فالضيوف جاؤوا ليقدموا احترامهم إلى القائم بالوليمة و عليهم ألا

ينتهبوا الفرصة و ينشغلوا ببعضهم البعض^(٦٠).

كما زال اختيار الطعام من الطاولة الجانبية و مساعدة الآخرين في تقديم الألوان التي يرغبون في أكلها، بعد أن هيمنت الطريقة الروسية في التقديم. أصبح الذين يتناولون الطعام منفصلين عن بعضهم البعض، لهم المجال للتحدّث بحرية أكثر من السابق عبر الطاولة.

و أعتبر السلوك الجيد أن يتحدّث المدعو بصوت غير مرتفع، لا يجذب النظر إليه، و لا يرتبك أو يعيد الكلام فيصبح مملاً بحديثه. عليه أن يفكر مقدّماً في المواضيع التي سيتحدّث عنها أثناء الطعام، و أن يكون الحديث لطيفاً، شيقاً، يتخلله المزاح. إذ إن التلقائية في التحدّث و الكلام دليل على أن الفرد له خبرة طويلة بالآداب الاجتماعية، و من أصل عريق، و ذو تربية رفيعة^(٦١). كما أصبح المقياس نوعية الطعام و ليست الكميّة. فعلت الأصوات في المجتمع تطالب «بالطعام الجيد قبل أيّ شيء آخر». و أصبح بحث الطعام جزءاً من الأحاديث الأدبية الأخرى، خاصّة بعد أن صدر عدد من الكتب و المجلّات تعنى بموضوع الطبخ.

و اختلفت عادة الجلوس حول المائدة في بداية القرن التاسع عشر. فأصبح الجلوس بالتناوب، امرأة فرجل، لكي يستطيع الرجل مساعدة المرأة الجالسة بجانبه إلى ما تحتاج إليه. إذ كانت المرأة تعامل دائماً كضييفة شرف، عليها أن تقبل في أن يملأ صحنها ثانية، لكي تسنح الفرصة للرجال بأخذ الطعام ثانية. كن لا يستطيعن أن يخدمن أنفسهن، و عليهن ألاّ يطلبن أو يسألن عن أي شيء فيما يتعلّق بالطعام^(٦٢).

و أصبحت سيّدة الدار تترأس المائدة و يجلس الزوج في نهايتها، و إن كانت الدعوة مقتصرة على الرجال، فيجلس ربّ البيت في رأس المائدة. و لا تشترك سيّدة الدار في مثل هذه الدعوة. كانت النساء تدخل قبل الرجال

M. Visser, P. 294

Ibid. P.269

K. Stewart, p. 120

(٦٠)

(٦١)

(٦٢)

إلى غرفة الطعام، بملابس خاصة بالعشاء، يتميّز الرداء عن الملابس الأخرى من انه عاري الكتفين، يكشف عن مفاتن المرأة، مع كفوف لا يخلعنها إلا قبل تناول الطعام. و يختار عندئذ المضيف و المضييفة أهم أربعة نساء ليجلسن بالقرب منهما، أما باقي الضيوف فيجلسون حسبما يختارون أماكنهم. و على سيّدة الدار أن تعرّف المدعوّين و المدعوّات على طبق الطعام الذي سيقدّم، بعد أن يرفع الطبق الأول. و على سيّد الدار أن يخبرهم بأنواع النبيذ الموجود على الطاولة الجانبية^(٦٣).

و أصبح موضوع التخمّة و زيادة الوزن من المواضيع التي تبحث و يكتب عنها، من قبل الكتاب و أسياد الطبّاحين الذين كتبوا عن فنّ الطبخ، و روجوا إلى الاعتدال و تذوّق الطعام. إذ كانت البدانة و الزيادة في الوزن من مشاكل الطبقة الراقية. ممّا أدى إلى تغيير الموقف تدريجياً، بين الطبقة الراقية خلال حركة الرومنطقيّين التي عمّت، و أصبح جمال الجسم البشري يسمو إلى المثال الذي روجته تلك الحركة. فأصبح الشحوب و النحافة و نُحول الجسم هو الزيّ أو النمط الدارج بين نساء و رجال ذلك العصر^(٦٤).

لم يشمل هذا الاعتدال الطبقة العاملة، إنما كتب بعض الكتاب، «كيف تصبح بديناً»، موجه إلى الطبقة العاملة. و أكّدوا بكتاباتهم، على الحاجة لأكل السمن/الدهن، و الطعام الدسم لبناء جسم قويّ. لذا غالباً ما كانت الطبقة الراقية و البورجوازية تنتقد شره خدمهم و كمّيات الطعام التي يلتهمونها^(٦٥).

كما كانت كمّيات الطعام الكبيرة في قصر باكنغهام Buckingham في القرن التاسع عشر، تشجّع على الشره خاصة بين الخدم. فبعد الفطور الذي يتألّف من خمسة كورسات من الطعام، يضع الخدم في جيوبهم بيضتين أو

Ibid. p. 120

(٦٣)

S.Mennell, pp.37-38, J. Leaver, p.47

(٦٤)

Ibid. p.38

(٦٥)

ثلاثة لتساعدهم على الاستمرار في العمل حتى وقت الشاي. و يرجع سبب السمنة و زيادة الوزن بين الطبقة العاملة و الفقيرة في أوروبا الغربية غالباً إلى جوع قديم، ربّما إلى الأجيال السابقة التي عانت من المجاعات و الحرمان^(٦٦).

إذ كان طعام الطبقة الفقيرة، خاصة بين عامي ١٨٢٧-١٨٤٣ مكوّن من الشعير أو البطاطا، أو خبز مع الملح و في بعض الأحيان يضاف إليهما اللفت. و هنالك وصف للباعة الجوّالين، من قبل فتاة كتبت عن عائلتها من أنهم كانوا يأكلون مزة لحم في الأسبوع، و يعيشون على الخبز و الشاي في الأيام الأخرى، ذلك العام ١٨٦٠م، أي في أوج الثورة الصناعية. و هنالك فرق فيما يتناوله الفرد من هذه الطبقة من الطعام في الأيام الاعتيادية و في المناسبات أو الأعياد السنوية. فكانوا يأكلون كميات كبيرة حتى البطنة.

و لم يعد رمي الطعام في القرن التاسع عشر على الأرض عملية غير لائقة فحسب، و إنما عملية وحشية. و أصبح جلب الكلاب التي كانت ترافق العائلة في الدار و الريف غير محبّد في الولاثم، و لم يعد يرمى للكلاب الطعام كما كانت العادة السائدة في القرون التي مضت.

* * *

الطبخ في العصر الفكتوري في إنكلترا

و أصبح نوع أكل معيّن هوية ذلك البلد، فنرى البريطانيين في القرن التاسع عشر يختلفون عن الآخرين بأكلهم لحم البقر، و لأنّ لحم البقر ليس سهل الهضم فيدل ذلك على قوتهم. و كان البريطانيون يعتبرون الايطاليين ضعيفي المعدة لأنهم يأكلون لحم العجل. لكن غير التأثير الفرنسي إلى حد ما، طابع المطبخ الإنكليزي، بمزجهم الأسلوب الفرنسي بالإنكليزي. و روج مثل هذا النوع من الطبخ الطبقة الجديدة من الأغنياء في العصر

الفيكيتوري. فحبّهم لكل ما هو فرنسي أدى إلى إهمال أصول الطبخ الإنكليزي، و حاول عدد من الطباخين الإنكليز إحياء الطبخ الإنكليزي التقليدي، و إن نجحوا في بعض الحالات، كان المجتمع الفيكيتوري يبذل الاسم إلى أسم فرنسي حتى لو كانت الطبخة أصلها إنكليزية، كما حدث بالنسبة للحلوى المعروفة بـ «كريم بروليه *crème brûlée*» التي هي بالأصل Trinity House Cream^(٦٧).

كان المطبخ الراقي في إنكلترا مرتبطاً بالطبقة التي يمثلها، إذ إن الطبقة الأرستقراطية في إنكلترا كانت تعتمد في القرن التاسع عشر على أسلوب الطبخ الفرنسي. بينما نجد إن المطبخ الراقي الفرنسي يحاول أن يبعد نفسه عن المطبخ المنزلي، لكن بالرغم من ذلك، فإن علاقة طبخ المطاعم و الطبخ المنزلي للطبقة الوسطى كانت ذات علاقة مباشرة، لا تشبه الحالة السائدة في إنكلترا. لذا تفوق المطبخ الفرنسي تفوقاً هائلاً في نهاية القرن التاسع عشر و استمر في التطوير و الابتكار المستمر بعكس المطبخ الإنكليزي.

إذ أعتمدت طرق الطبخ على الغلي و الشّي في إنكلترا بين الطبقة الوسطى و العامة. و يتكوّن الطعام من قطعة لحم خنزير مع اللفت و البطاطا. فعندما كانت تبقى بعض قطع اللحم عند اللحام و يؤدّ التخلص منها يوم السبت، كانت تشوى أو توضع في قدر و تطبخ كروست. لذا يجيب الإنكليزي من الطبقة الوسطى عندما يسأل عن طعامه «إن معيشه بسيط، روست و خضروات مسلوقة». يدلّ هذا الجواب على الرتابة في طعامه اليومي، كما هو تعبير عن قناعته من أنه لا يبذّر أو يُسرف في الصرف على الطعام.

أدت هذه النظرة في وضع سدّ عائق في الهرم الاجتماعي، إلى التحفّظ و عدم الابتكار و الجمود في أسلوب الطبخ. و لم ينتشر النموذج الفرنسي في الطبخ من الطبقة الأرستقراطية، إلى الطبقات الأخرى في المجتمع،

بعد نمو الطبقة الوسطى.

لكن بدأ التحوّل في موازنة السلطة، بين مالكي الأراضي وأصحاب الأعمال، ليس بسبب نمو عدد كبير من أصحاب الثروات وأهميتهم الصناعية، وإنما بسبب الكساد الزراعي الذي قلّل من المصادر التي كان يعتمد عليها أصحاب الأراضي آنذاك. أصبحت بذلك الأمور السياسية والعامّة لا تقاس بالمقام الطبقي. فحلّت المؤسسات محلّ رعاية السيد للمسود في توزيع الوظائف. و أدخلت المنافسة من خلال امتحان للقبول في الخدمة المدنية والعسكرية. فتمت المدارس الخاصة وزادت أهمّيتها، حيث أتيح لطلاب الطبقة الوسطى الحصول على التعليم الضروري، والحصول على الذائقة وسلوك الطبقة الراقية من خلال الاختلاط بأولاد تلك الطبقة. هذه القوى الاجتماعية الجديدة مع الضغط العام نحو محاكاة ومنافسة ذوق وأسلوب المعيشة للمجتمع بين الطبقة الراقية والطبقة الوسطى في إنكلترا في العصر الفيكتوري، أدّى ذلك التطور - على ما يظهر- إلى تجاوز أسلوب الطبخ الإنكليزي.

وفي تبنّي أسلوب الطبخ الفرنسي على نطاق أوسع، شجّعت النساء، خاصة سيدات الطبقتين الأرستقراطية والوسطى بالمظاهر والمباهاة الاجتماعية وإبعاد أنفسهن عن أي عمل له علاقة بالمطبخ، وبذلك نما الازدراء بالأعمال المنزلية في المطبخ. فشكت النساء من أمثال مارية رندل Maria Rundell «من أنّ الأعمال المنزلية لا ينظر لها نظرة محترمة كما كانت عليه في السابق»^(٦٨). كما نجد النظرة نفسها إلى الطبخ في كتابات الروائية جين أوستن Jean Austin، إذ أصبح عمل المنزل بالنسبة للطبقة المسورة تكتفي بإعطاء التعليمات للطباخة أو المشرفة على إدارة المنزل. وإن عدداً كبيراً من النساء يعتقدن أن أي عمل له علاقة بواجبات المنزل هو إساءة وإهانة لهن^(٦٩)، و وصل التبجح من قبل البعض من أنهن لم

Mennell, p. 212

(٦٨)

Tom Bridge, The Golden Age of Cookery, p. 115

(٦٩)

يشاهدن الطابق الأسفل من دورهن حيث يقع فيه المطبخ. انتشرت هذه النظرة السلبية في إنكلترا بين عدد واسع من الناس في القرن التاسع عشر بنمو المدن التي حفزت على المنافسة و التقليد الاجتماعي بين جميع طبقات المجتمع.

ولذا نجد أن منزلة الطباخ في إنكلترا كانت متأخرة في هذا المضمار كثيراً عن فرنسا. فكتب الكاتب لانسلوت سترجون Lancelot Sturgeon عن منزلة الطباخ في كلا القطرين في العام ١٨٢٢م:

«مهما يكن الإطراء و المديح الذي يضيفه الضيوف على العشاء، فإن القائم بالدعوة، لا يفكر بذكر أسم الطباخ الفنان، الذي أنتج ذلك العشاء. ولما كان نصف الرجال المهتمين في لندن، يدينون في تقديرهم الاجتماعي إلى التميز في مواندهم عن الآخرين فحسب، و لا يهتمهم الطباخين الذين وصلت على أكتافهم موائد تلك الطبقة إلى تلك الدرجة من الكمال، فإنهم مجهولو الهوية دائماً، يعملون في مطابخ تحت الأرض كأنها سجون»^(٧٠).

بينما أصبح الوضع في فرنسا عكس ذلك، حيث يفتخر القائم بالوليمة بطباخه. يوضح ذلك الموقف الشاعر دوسوجيه Desaugier عن دور وأهمية الطباخ: « يظهر الطباخ عندما أتناول الطعام بكونه مخلوق مقدس، يحكم الجنس البشري من أعماق مطبخه، أتصوره وكيل السماء، فمطبخه المعبد و فرنه مذبح الكنيسة»^(٧١).

ولكن بدأ التحول و التغيير بالنسبة إلى مكانة الطباخ في إنكلترا، تحوُّلاً تدريجياً. فنجد دوق كمبرلند طبع أسم الطباخ أمام كل نوع من أنواع الطعام في لائحة الطعام. كما استقال طباخ دوق ولنتون لأنه لم يظهر الدوق أي اهتمام بنوعية الطعام الذي كان يطبخه له.

شعرت الطبقة الوسطى في القرن التاسع عشر، أنها بحاجة إلى الاهتمام بالمائدة، و استعمالها كرمز للمكانة و المرتبة الاجتماعية. و اكتشفوا كطبعة

S. Mennell, p.144

(٧٠)

B. Montagne, p.305

(٧١)

من أن وصفات طبخ العائلة التقليدي لم يعد كافياً لهذا الغرض في المجتمع الفكتوري، فأصبح الاعتماد على كتب الطبخ ضرورياً. فازداد الطلب عليها، وأخذ الناشرون يُغذون تلك الرغبة عن طريق نشرهم عدداً من كتب الطبخ.

و كتب في هذا الصدد الشاعر الرومنطقي بايرون في القرن التاسع عشر، في يومياته عن قصيدته الطفل هارولد فيقول: «الهارولد و كتب الطبخ عليهما طلب كبير، هكذا هي الشهرة». و نحسّ هنا أمام لمسة من الغضب و الاستغراب مفهومة بالنسبة للشاعر بايرون، إذ أن استجابة الجمهور كانت لشعره الشاذ و شهرته الشاذة، بينما كان هنالك طلب مستمر على كتب الطبخ أكثر من المواضيع الأخرى^(٧٢).

فصدر كتاب «أليزا أكتن Eliza Acton»، بعنوان: «الطبخ الحديث للعائلات الخاصة Modern Cookery for Private Families». كانت إلزا طبّاخة هاوية و ليست محترفة، و ترغب في أن تصبح شاعرة، و لم يشجعها ناشرها على ذلك. و أخبرها أنه لا يوجد سوق للشعر، و نصحتها في أن تكتب كتاباً عن الطبخ. و عندما فعلت ذلك، أصبح كتابها أروج كتب الطبخ في تلك المدة، حتى نافس كتاب الشاعر بايرون «هارولد».

- الطاهية إيزابلا بيتن Isabella Beeton

من طبّاخات ذلك العصر إيزابلا بيتن^(٧٣) التي ذكرت في مقدمة كتابها السبب الذي دعاها إلى كتابة «كتاب إدارة المنزل The Book of

A.B. Henisch, Fast & Feast, p.1

(٧٢)

(٧٣) ولدت إيزابلا بيتن Isabella Beeton في لندن عام ١٨٣٦ - ١٨٦٥م. كانت أكبر أشقائها و شقيقاتها البالغ عددهم اثني عشر، تزوّجت في التاسعة عشرة من العمر، قرّرت أن تدرس و تتعلّم الطبخ و إدارة المنزل، لتصبح زوجة مثالية. أصدرت مجلة عن إدارة المنزل عام ١٨٥٦م، كانت موجهة للطبقة الوسطى التي تبنتها في العصر الصناعي الذي كانت تمرّ به انكلترا. لم تتحدد المجلة بموضوع الطبخ فحسب، بل كانت تثير النقاش على مستوى المعيشة من خلال توجيه أسئلة، و احتوت على مواضيع أخرى، كالتطريز و خياطة الملابس و غيرها. استمرت بإصدار المجلة

«Household Management» هو «النقص البارز الذي كان يعاني منه الرجال والنساء في تدبير المنزل»^(٧٤).

يختلف الكتاب عن الكتب السائدة في عصرها، فيتميز بسعته وكثرة



الطاهية مسرز بيتن

معلوماته، فهو أنسيكلوبيديا من حيث تنظيمه وأهميته. وأول كتاب يصدر، يحدّد فيها الكميّة والوقت اللذين يحتاج إليهما كل نوع من أنواع الطعام.

والكتاب موجه لسكان المدينة، لذا ركّزت على كيفية تسويق المواد والأسعار، ولم تتوسّع في كيفية حفظ الأطعمة التي كانت تفتخر بها عادة ربّات البيوت في إنكلترا. كما أعطت أهمية كبيرة لطعام السفرات والأكل في «الحدائق العامة parks» التي كانت مجالا مهما للترويح والاستراحة في العصر الفيكتوري. كان التحضير للسفرات لا يقلّ عن أربعين شخصا،

بمساعدة زوجها و مساندة لها، الذي كان صاحب دار نشر فاستمرت بالعمل الذي

أدى بها إلى إصدار كتابها المشهور عن الطبخ وإدارة المنزل العام ١٨٦١م.

Beeton, Isabella, The Book of Household Management, 1891, p. 9 (٧٤)

مما يعطينا فكرة واضحة عن حجم العائلة الإنكليزية في ذلك العصر. كما لم تترك شيئاً للصدفة، إنما تغلب التفاصيل في كتابها، حتى إنها أكدت على درجة حرارة غرفة الطعام، التي يجب ألا ترتفع عن ٢٠ درجة مئوية. واستمر كتابها يطبع و يباع أكثر من مئة عام^(٧٥).

أكدت في كتابها «إدارة المنزل» على استعمال الموازين و المقاييس للمواد الغذائية من قبل الطباخين و الطباخات، و أعتبرت استعمال الموازين و المقاييس سيؤدي إلى النجاح في جميع عمليات الطبخ. فكتبت: « يجب وضع الموازين دائماً في موضعها الخاص بها». في «مختبر العائلة الكبير» التي تعتمد عليه صحتهم. و تقصد بالمختبر المطبخ^(٧٦). فاستعمال الموازين يؤكد على ما يحصل عليه كل فرد من الحصّة الملائمة، و يؤكد لنا الدور الرئيس الذي يلعبه الطباخ أو الطباخة في المشاركة. و تؤكد على ضبط الوقت بالنسبة للطباخ. إن «كان المطبخ غير مجهز بساعة، أطلبني من سيدتك لتشتري لك واحدة. فليس هنالك أي عذر عندما يتأخر تقديم الطعام عن وقته المعتاد نصف ساعة». كما أكدت على الالتزام بالوقت من قبل الضيوف: «على المدعوين أن يصلوا في الساعة المحددة». إذ كان يعتبر في أوقات سابقة وصول الضيف المتأخر عن الموعد، هو نوع من التأكيد على أهميّة منزلته. لكن تغيّر الوضع في القرن التاسع عشر، و أصبح للوقت أهميّة كبرى. لذا أعتبر المؤرخ الأمريكي لويس ممفرد Lewis Mumford أن «الساعة هي مفتاح العصر الصناعي و ليست الممكنة البخارية»^(٧٧).

إن الدقة في كتابة وصفات الطعام لا يرجع تاريخها إلى أكثر من قرنين، التي بدأت مع الحداثة. و بإنتاج واسع من وصفات الطعام الذي يوازي

Tannahill, p.368, Willan, pp.173-174

(٧٥)

I. Beeton, The Book of Household Management, 1891, p.23, Symons, (٧٦) p.173

Symons, p. 168

(٧٧)

حجم الكتب ألف صفحة، لكن بلغ حجم كتاب *ميسر بيتن الضعف*، أي أكثر من ألفي صفحة^(٧٨).

كان الطباخون الممتنون، هم مؤلفو كتب الطبخ في معظم الأحيان، مثل رئيس طبّاخي الملكة فكتوريا، شارل إلميه فرانكاتلي^(٧٩) Charles Elme Francatelli، الذي صدر كتابه عام ١٨٤٥ بعنوان «الطباخ الحديث The Modern Cook». حاول فرانكاتلي أن يجمع في كتابه أنواع واسعة لا تعتمد على لحم العجل و البقر و الضأن و الوعل، إنما شمل أنواعاً لطبخ الآذان و الكراعين و اللسان.

كما لم يقتصر الاهتمام بجمع و تأليف كتب الطبخ من قبل عامة الناس فحسب، إنما شمل حتى الملكة فكتوريا، التي كانت تحتفظ لنفسها بمجموعة من وصفات أنواع الأطعمة التي تطبخ في البلاط منذ العام ١٥٤٠م، و هي مجموعة أهدت لها من قبل عمّتها شارلوت، ثم أضافت الملكة، أنواعاً جديدة إلى مجموعتها من أعمامها و أولاد أعمامها^(٨٠).

يذكر كتاب «حياة الملكة فكتوريا الخاصة» المطبوع العام ١٨٩٧م من غير ذكر اسم المؤلف، عن أن الملكة فكتوريا كانت تفضّل الطعام البسيط، لا تسمح في أن يقدم لها على المائدة إلا الخضروات و الفاكهة الفصلية. كما كانت لا ترغب في تناول اللحوم الباردة، و لا يمكنها مقاومة شاي العصر. فكان طبّاخو الحلوى في القصر مشغولين طيلة العام، يجهزون كميات كبيرة من الكيك الذي يوضع في علب من القصدير و يرسل إلى البلاط أربع مرات في الأسبوع. كما كانت تحبّ أكل البطاطا، التي يطبخها لها الطباخ بطرق مختلفة. و معجبة بالطبخ الاسكتلندي، لذا مدحت الطباخ

I. Beeton , p.37, Symons, p.174, (٧٨)

(٧٩) شارل إلميه فرانكاتلي Charles Elme Francatelli (١٨٠٥-١٨٧٦م) ولد في انكلترا من أبوين إيطاليين، تتلمذ في باريس على يد الشيف كارم، أصبح رئيس طهاة الملكة فكتوريا.

Tannahill, p.368, Wason, pp. 226-227 (٨٠)

على المائدة الاسكتلندية الرائعة عندما كانت تذهب في زيارة إلى اسكتلندا، و زادها دهشة عندما علمت أن الطباخ الذي جهّز تلك المائدة كانت امرأة، كما كانت ترغب في تناول الطعام في جنائن القصر^(٨١).

بالرغم من البساطة التي تحلّى بها المطبخ الإنكليزي، فإنّ الاهتمام بترتيب المآكل و إظهاره بصورة فنيّة في البلاط و بيوت الأغنياء، يزجنا في التناظر الوظيفي بين نوع مهمّ من أنواع الطعام و العمل الفنيّ الذي كان الطباخون مغرمين بمعالجته و التأكيد عليه. لذا كان الطباخ/ الشيف ميناجيه M. Menager، أحد طهاة الملكة فكتوريا، يؤكّد على ما يواجهه الطباخ من صعوبة العمل الشاق، فشبه عمله: « كما يواجه أيّ مبدع الجمال في نحت الحجر أو الخشب، لكن الفرق بين الطباخ و النحات أن ليس هنالك تخليد لفنه، إنّما هو انتصار وقي. أي إنّ انتصاره بين مدّة تقديم طبق الطعام و اللحظة التي تؤكل فيها آخر لقمة. لذا فإنّ الطبق الذي عرف و اشتهر مبتكره، يمتلك صفة التفرد الآني بطريقة محدودة جداً»^(٨٢) لأنّه فن زائل.

أصبحت مكانة الطباخ الراقية في القرن التاسع عشر، شيئاً مفروغاً منه. لكن أصبحت المرأة في منتصف القرن منافسة للرجل في الحصول على المهنة. كانت المرأة تعمل في بيوت الطبقة الوسطى كطباخة، لكن عدداً قليلاً منهن استطعن أن يخترقن الطوق، و يعملن طبّاخات في المطاعم. أدت هذه المنافسة بين الرجل و المرأة بدورها إلى استمرار التأكيد، على الفجوة بين الطبخ المنزلي الذي تقوم به المرأة و الطبخ الراقى الذي يقوم به الرجل.

و عندما نشرت «مجلة فن الطبخ L'art Culinaire» عام ١٨٨٣م، اقتراحاً، من قبل أحد كتابها، أن يسمح لكلا الجنسين بدراسة مهنة الطبخ. أثار

Queen Victoria at Table, The Private Life of the Queen, PPC. No. 46, (٨١) pp.12-16

S. Mennell, pp.318-319

(٨٢)

الاقتراح ردود فعل عنيفة من قبل قراء المجلة، مما أدى بالمشرف على تحريرها في العدد التالي، أن يوضّح للقراء أن ذلك هو رأي كاتب المقال، وليس رأي المجلة^(٨٣).

و علّق الطباخ/ الشيف ألكس سوايه، من أن الطباخ/ الشيف كان ينظر له كعضو مهمّ في المجتمع، أما الآن فاعتبر حرفياً يعمل بيديه. لأن النساء أصبحن طبّاحات، مما أدى إلى التأثير على فن الطبخ، و لم يعد ينظر له كفنّ راقٍ^(٨٤).

تأثير الطباخين الفرنسيين

- ألكسي سوايه Alexis Soyer (١٨١٠-١٨٥٨)

إن أهمية الطباخين الفرنسيين في إنكلترا، يعود إلى ما قبل القرن التاسع عشر، عندما هاجر بعد الثورة الفرنسيّة عدد كبير من الطباخين الجيّدِين و الموهوبين، بعد شنق و نفي أسيادهم. من بين الذين عملوا خارج فرنسا، الطباخ كارم الذي طبقت شهرته أنحاء أوروبا، و اشتغل عند ولي العهد في إنكلترا لمدة ثلاث سنوات، و بوفيلية، الطباخ المنافس له، قبل أن يفتح مطعمه الشهير في إنكلترا.

إنّ العصر الذي عاش فيه ألكسي سوايه^(٨٥)، هو العصر الذي وصل فيه المطبخ الفرنسي إلى أعلى درجات شهرته، كما ازدهرت في عصره

Ibid. p.204

(٨٣)

B. Wason, p.230

(٨٤)

(٨٥) ألكس سوايه Alexis Soyer (١٨٠٩-١٨٥٨) ولد لعائلة متواضعة، تدرّب على

الطبخ في باريس، عمل في وزارة الخارجية، عندما اندلعت الثورة العام ١٨٣٠م، هاجم بعض الثوّار الوزارة، و أخرج الطهاة من قصر الوزارة، خلال محاولتهم الهرب، قتل اثنان من رفاقه، و لكي ينجو بحياته أخذ يغتني 'et la Marseillaise' فرفعه الثوّار على أكتافهم هاتفين و خلّص بذلك نفسه، هاجر إلى إنكلترا و التحق بأخيه. فتح أوّل مطعم بافتتاح معرض لندن ١٨٥١م، كان يلبس ملابس مزخرفة بقصّة منحرفة، توفيت زوجته أثناء الولادة فلم يتزوج ثانية. اشتغل كرئيس طبّاحين في نادي الإصلاح Reform Club الذي أسسه أعضاء البرلمان العام



الشيف سوآية

المطاعم و النوادي الجيدة الراقية. كان يعمل عند بعض النبلاء، في ذلك العصر في إنكلترا، ثلاثة أو أربعة طبّاحين من بلدان أوروبية مختلفة، و كلّ منهم مسؤول عن قسم في المطبخ. فكان الطّبّاح الفرنسي مسؤولاً عن الأنواع المختلفة للصلصة، و الإنكليزي عن الروست، و الإيطالي عن المعجنات و الفطائر^(٨٦).

اشتغل «سوآيه» طبّاحاً لمدّة تسع سنوات في باريس، تدرّب بسرعة كالطبّاح كارم، ففي سن السابعة عشرة من عمره، كان مسؤولاً عن تجهيز مطعم ليس بصغير الحجم، لكن الحياة غير المستقرّة في فرنسا، أدت به إلى

١٨٣٧، كانت له علاقات واسعة في المجتمع الإنكليزي مع الراقصات و ممثلات المسرح و النبلاء. قام بتطوير المطبخ و اخترع أدوات عديدة لتسهيل و تسريع عملية الطبخ. كما عمل في مطبخ مستشفى الممرضة البريطانية فلورنس نايتنجيل Nightingale في حرب الكريما.

Wason, p.229, Willan, pp.159-160

(٨٦)

الالتحاق بأخيه في إنكلترا. أصبح متعلّقاً بإنكلترا، حيث تعلّم بالإضافة إلى الطبخ الفرنسي، الطبخ الإنكليزي الكلاسيكي، الذي هزّ زملاءه في المهنة في فرنسا، و أصابهم بصدمة عندما أعلن أن الروست و الستيك يجب تقديمهما ببساطة، من غير زينة الصلصة. و بتلك البساطة يصبح الطعام، طعام ذوّاقة الأكل.

كان «سوّايه» يشعر أن مهنة الطبخ مهنة مغبونة، فكتب: «لم يفشل التاريخ في تسجيل المعارك واحدة واحدة، و انتصارات و خسائر البلدان التي انمحت و لم يعد لها وجود... لكن لن يستمر الأبطال، و لا الجنود، و لا الناس، في الحرب دائماً. فالناس بالدرجة الأولى تهتمهم الحياة، حياة العمل و الشرب و الأكل... و سيأتي اليوم الذي يحتفى بالطهارة و يسجّل تاريخهم»^(٨٧).

كان سوّايه إنسانياً بكلّ ما تحمله الكلمة من معنى. اتسم ببساطته و إنسانيته و روح الفكاهة التي جعلته محبوباً بين الناس، فكان له عدد كبير من الأصدقاء و المعارف في لندن. عمل حساء مغذياً للفقراء، فسافر إلى أيرلندا العام ١٨٤٧م عام مجاعة البطاطا، و أسّس بما يسمى «بمطابخ الحساء kitchen soup»، و نجح في ذلك العام، بإطعام ستة و عشرين ألف شخص يومياً، بنصف السعر الحقيقي.

دافع الطاهي «سوّايه» عن الطهارة في العام ١٨٥٣م فكتب: «دعنا نتكلّم بصراحة: إن البشر ألقوا جميع الأخطاء على الطهارة، كان بالأحرى عليهم أن يدينوا إفراطهم و إسرافهم». حيث يشير إلى إفراط الرومان، ثم يتساءل «لِمَ يقع اللوم في إفراط العصر على الطبخ، هل هو المسؤول عن إصلاح البشر؟». إن استعمال الطعام كواسطة الاتصال تميل إلى اختزال دور الطبخ إلى سمسار، و هو الدور التافه الذي ألقى به أفلاطون عليه. و لاحظ سوّايه من أن الطبخ كان ينظر له كأحد أعضاء المجتمع المتميزين في السابق، لكن أصبح الطبخ في عصره، أي العصر الفكتوري، أحد المحترفين كأبي حرفي آخر.

عمل طاهياً عند «لورد سيفورد Seaford»، ثم انتقل للعمل عند «دوق ويلنغتون Willington»، لكنه لم يشعر بتقدير لعمله و فنه، فقرر تركه. وعندما سأله لورد «سيفورد» عن سبب شعوره بالخيبة، أجابه سوايه: «كنت سابقى، لو أن الدوق (ويلنغتون) تكرم عليّ بتوبيخ أو تأنيب، لكنه تجاهلني تماماً... أقدم له عشاء يجعل من الطباخ «فرانكتلي»^(٨٨) ينفجر حسداً و غيرة، لكنه لا ينبس ببنت شفة. أقدم له طعاماً عادياً طبخ من قبل إحدى مساعداتي، لا يقول شيئاً. لذا ليس في استطاعتي أن أقوم بخدمة هكذا سيد، حتى و لو إنه خاض المعارك الحربية، و أصبح بطلها مائة مرة»^(٨٩).

كان «سوايه» يتصرف كند مع أعضاء نادي الإصلاح بوجهه البشر الضاحك، فلم يعجب ذلك التصرف أعضاء النادي، فاستقال على أثر ذلك، إذ كان ذا روحية مستقلة، مما يدل على إن تلك المساواة لم يستغها أعضاء النادي^(٩٠). إذ كان المجتمع الفكتوري مجتمعاً طبقياً.

سنحت له الفرصة في أن يصمم مطبخه، عندما أصبح رئيس الطهاة في «نادي الإصلاح». كانت مطابخ النادي مشهورة بتنظيمها و طبخها الجيد، لدرجة أنه قام بمرافقة جولات لأعضاء النادي و زوارهم، شارحاً لهم كيفية تحضير الأطعمة. أصبحت مطابخ النادي منظمة و واسعة بسعة قاعات الرقص، و كان اللون الأبيض هو الغالب على المطبخ. لم تكن المطابخ في تلك الحقبة بهذه الدرجة من النظافة و الترتيب و النظام. كان يختار الذين يشرفون و يقومون على عملية الطبخ، جميلو الطلعة. فعندما علق اللورد ملبورن Melbourne، على نضارة و جمال الفتيات، أجابه سوايه: «نعم يا سيدي، إذ لا نريد طبّاخين اعتياديين الطلعة هنا».

إن الاستقلال الذي شعر به سوايه، هو خطوة مهمة في رفع مكانة الطباخ،

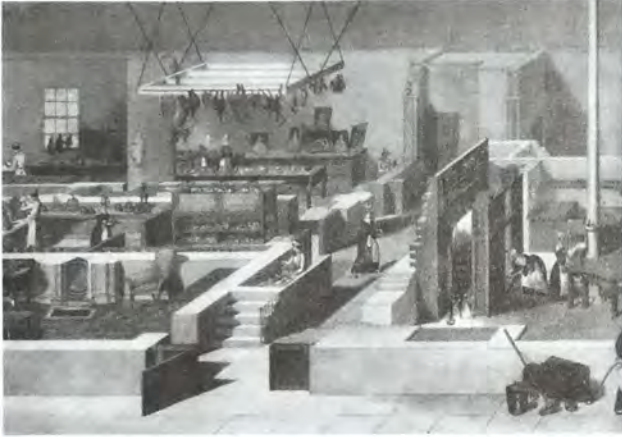
(٨٨) فرانكتلي رئيس طهاة الملكة فكتوريا

Willan, p.160

(٨٩)

Wason, pp.229-230, Willan, p.161

(٩٠)



تصميم مطبخ النادي من قبل الشف سوانة

الذي لم يعد يعمل كما كان في السابق عند عائلة نبيلة أو أمير، بل في مؤسسة أعطته الحرية في كثير من الأمور التي تتعلق بالطبخ وأهمها: أعاد تصميم المطبخ وتنظيمه، ونقله بذلك من المكان القذر المليء بروائح اللحوم المختلفة وغاز الفحم الحجري، إلى قاعة نظيفة، مقسمة إلى أقسام حسب أنواع الطعام. ثم ربط الطبخ بالاختراع، فانتقل الطباخ بذلك إلى منزلة العالم المخترع. وقام بإجراء تحسينات على الآلات الموجودة في المطبخ لتسهيل عملية الطبخ. من أهم اختراعاته: مبردة /ثلاجة تدور بالماء المثلج. و طباخ بالغاز، حيث أصبح من الممكن السيطرة على الحرارة و الطبخ بإتقان. و أهم اختراع له هو ما أسماه بـ «الموقد السحري» أو الموقد المتنقل، الذي لا يزيد وزنه عن كيلو و نصف. كان فخوراً بهذا الاختراع لدرجة أنه جلبه في إحدى الولايم الكبيرة، شارحاً للحاضرين طريقة العمل، من خلال طبخه الحلوى الساخنة أمام الضيوف. و اخترع للبيوت الصغيرة طباخ غاز، و سداة لبالوعة مغسلة المطبخ، و إبريقاً للقهوة و ماكينة لسلق البيض. كان آخر اختراع له بعد عودته من حرب «الكريميا»، طبقاً للخبز و إبريق شاي.

كما صمّم مطابخ للبيوت الصغيرة، عند إقامته في دبلن، و بذلك وُقر وأختصر الحركة و العمل على ربة البيت في المطبخ. استحدث مطابخ الحساء أثناء المجاعة في دبلن، و تطوّر للعمل أثناء حرب الكريما، فنظّم مطابخ المستشفيات في ساحات الحرب، و أدخل وجبات التقنين المنظّم، و الموقد المتحرّك، الذي استمرّ الجيش في استعماله حتى العام ١٩٣٥. كما بذلّ غذاء الجنود، فقلّل بذلك مثلاً عدد العاملين في مطابخ الجيش من ٣٤ شخصاً إلى ٨ أشخاص.

أما في المجال التجاري، فصنع صلصة باسمه، سوّقها فاشترتها منه شركة كروس و بلاك Crosse & Blackwell ثم تبعها بصلصة اللحوم المتنوّعة^(٩١). كتب خلال حياته ثلاثة كتب، كان كلّ منها موجّهاً إلى طبقة من طبقات المجتمع، صدر كتابه الأول The Gastronomic Regenerator العام ١٨٤٦ للطبقة الثرية، استعمل أسماء فرنسية خاصّة للحساء، بما في ذلك حساء الملكة فيكتوريا، و حساء أمير ويلز، إضافة إلى ألوان الطعام الطويلة المعقّدة، التي تحتاج إلى موادّ باهظة الثمن. و جه الكتاب إلى الطبخ الممتن و المتمرّس.

أما كتابه الثاني الذي صدر العام ١٨٤٩م بعنوان: «ربة البيت الحديثة The Modern Housewife»، فكان موجّهاً إلى الطبقة الوسطى، الذي يتناسب مع وضع العائلة و الناس الاعتياديّين. كتبه على شكل رسائل متبادلة، كوصف لأنواع المآكل بين الأصدقاء. حاول أن يستعمل مواد غير غالية، معتدلة الثمن، و اتخذ في كتابته أسلوباً بسيطاً في الطبخ، لكنّه في الوقت نفسه، لم يتخلّ عن النوعية و عن تنوع الأطعمة.

و صدر الكتاب الثالث بعنوان: «الطبخ للناس بشلن A Shilling Cookery for the People» العام ١٨٤٤م، و اعتبر من أهمّ كتبه. إنّه كتاب مفصّل، موجّه بصورة خاصّة إلى الطبقة العاملة الجديدة. أصبح من أكثر الكتب رواجاً خلال مدّة قصيرة، فبيع منه خلال أربعة

أشهر مئة و عشرة آلاف نسخة. كانت أنواع الطعام بسيطة غير باهظة الثمن، استعمل مثلاً رأس الغنم لطبخ الحساء. كما اتخذ الكتاب نهجاً تعليمياً، فنصح في أن يطبخ الطعام و يقدم بسرعة، و يكون مغذياً و اقتصادياً^(٩٢).

كان سوائه من نواحٍ عديدة، حديثاً عصرياً. فاهتمامه بالآلات و أدوات المطبخ الأوتوماتيكية، و تعاطفه مع الفقراء، في عصر كان همّ الطباخين التركيز على أسلوب الطبخ و التقديم الموجه للأغنياء.

لاحظ سوائه عندما التحق العام ١٨٥٥م بالجيش البريطاني، أن الجنود كانوا يموتون في حرب الكريمية Crimea من أكلهم الطعام المعلب، أكثر من الجروح التي كانوا يصابون بها أثناء المعارك. فكتب الجنود إلى جريدة التايمز اللندنية يطلبون مساعدة الطاهي سوائه في تحسين غذائهم^(٩٣). ذهب سوائه إلى مطبخ مستشفى الثكنة و داره على حسابه، و نجح في تحسين مستوى طعام الجنود، لكنه أرهاق نفسه لدرجة أصيب بحرارة، عاد على أثرها إلى إنكلترا، و توفي و هو لا يملك شيئاً^(٩٤).

كان الشيف هنري شاربنتية^(٩٥) خادماً للطبقة الراقية بعكس الشيف ألكس سوائه. أعتنى بعدد من الشخصيات من أمثال البارون روثشيلد و الممثلة سارة برنارد و رئيس جمهورية الولايات المتحدة تيودر روزفلت، و ابتكر

(٩٢) Willan, p.162, Wason, p. 229

(٩٣) J. Toomre, Soyer's Soups, PPC. No.13, p.48

(٩٤) p. Wason, pp.229-230, Willan, p. 161, M. Symons, p.273,

(٩٥) ولد هنري شاربنتية Henri Charpentier في العام (١٨٨٠م) من أم صبية من الطبقة الأرستقراطية، فتركته في جنوب فرنسا ليربّه الفلاحون. كتب عن ذكرياته في الريف «تربّيت في عائلة عندها وفرة من الحليب فلا تحتاج لشرايه». التحق بمطعم أخيه في سن العاشرة، تعلّم منه انتخاب المواد الطازجة، فكان يقول له أخوه: «استعمل أنفك، فباستطاعتك أن تحكم على رائحة الطماطم إن كانت طازجة أو غير طازجة». هكذا تعلّم منذ طفولته أن يشمّ و يحسّ إن كانت الطماطم أو الرشاد طازج.

كريب سوزت grêpes suzette للأمير الذي أصبح الملك إدوارد السابع في إنكلترا^(٩٦).

تأسيس مدارس الطبخ

إن النقص في الغذاء الأساسي بين الطبقة العامة و الفقيرة في المجتمع و الجهل التام بالطبخ، أدى إلى نشاط المبشرين في تحسين و إصلاح الوضع. فنشطت بعض الجمعيات و المؤسسات في جمع التبرعات بصورة رسمية منها النساء «الفابيات Fabians» المنتميات إلى الجمعية الفابية. كان للشيف «سوايه» دور مهم في التوعية في تحسين طعام الطبقة العامة في إنكلترا. أدى ذلك على ما يظهر إلى الاهتمام و المعرفة التي نمت بالنسبة لما يتعلق بالتغذية أكثر مما يتعلّق بالناحية الجمالية و الفنيّة للطعام. و أصبح الاعتماد على نظام التعليم في المدارس بدل نقل تلك المعرفة و الخبرة شفويّاً من جيل لآخر.

كانت السويد من أوّل الدول القائدة في هذا المضمار، ففتحت مدرسة لمدة سنتين لتعليم فنّ الطبخ الصحيح، بصورة علمية في العام ١٨٦٥م، ثم أصبح موضوع الطبخ في السويد جزءاً من منهج المدارس الثانوية.

أتبع الألمان العام ١٨٧٠م السويد في إنشاء مدرسة عن الطبخ في Karlsruhe، ثم أنتشرت مدارس الطبخ في جميع أنحاء ألمانيا. أما الولايات المتحدة ففاقت العالم الأوروبي، و ذلك بإنشاء فرع يدرّس المادة في الجامعات. كما أصبح الطبخ جزءاً من منهج المدارس الابتدائية العام ١٨٨٢م تحت رعاية جول فرّي Jules Ferry. إذ كان موضوع الطبخ مقتصراً على الناحية العملية و التطبيقية حتى العام ١٩٠٤م، و منذ ذلك التاريخ أتخذ الطبخ طابعاً علمياً، يؤكّد على الناحية الصحيّة في دراسة الطعام.

و أضيف في إنكلترا تدريس الطبخ إلى مناهج المدارس منذ العام ١٨٨٣،

في مدن مثل ليفربول و لندن و مانشستر. كانت معظم تلك الكورسات تهتمّ بالدرجة الأولى بالطبخ. لكن حدث تحوّل مهمّ بالنسبة لتدريس موضوع الطبخ في بداية القرن العشرين، و أتجه الاهتمام و التأكيد في مدارس الطبخ في إنكلترا على تجنّب التسمّم من الطعام، بدل الحصول على مهارة في الطبخ و التمتع فيه^(٩٧). و استمرّت الفتيات و النساء تتعلّم الطبخ بصورة مباشرة من أمهاتهنّ إن كان ذلك في فرنسا أو إنكلترا أو ألمانيا، بالرغم من جميع المدارس التي فتحت لتدريس الطبخ.

* * *

إنّ التغييرات السريعة التي حدثت في نهاية القرن التاسع عشر بسبب شبكة سكة الحديد و ربط المدن و العواصم الرئيسية في العالم الغربيّ، أدت بدورها إلى ظهور مطاعم الفنادق و الفنادق العالمية. كان لتلك المطاعم و الفنادق تأثير كبير، أهمّ ميزاتها:

لم يعد شرطاً أن يكون الزبون مقيماً في الفندق، ليحصل على التسهيلات الخاصة به، كما أصبحت تلك الفنادق محترمة بالنسبة للنساء، فيستطعن تناول الطعام في مطاعمها العامة. بينما كان الرجال فحسب يؤمّنون المطاعم في باريس و الحانات في لندن. إذ كانت النساء تتناول طعامها في شقق خاصة في الفنادق. إنّ وجود النساء أدى إلى تغيير الطابع الاجتماعي لتلك الفنادق، و أصبحت جزءاً من طراز الحياة النسائية. ففسحت للنساء مجالاً أوسع، أخذن يرتدين الملابس الفاخرة التي أصبحت سبباً في عرضها، كما درج تناول العشاء المتأخر بعد الانتهاء من المسرح، و بدأ الأغنياء يقضون أيام الأحد في تلك الفنادق، ليعطوا فرصة لخدمهم بالراحة ذلك اليوم.

و من بين الفنادق التي كان لها تأثير في هذا المضمار فندق «الريتز» Ritz في لندن، حيث حقق صاحب الفندق سيزار رتزر Cesar Ritz، الذي أصبح مسؤولاً عن مطعم فندق السافوي Savoy، دوراً مهمّاً في إقناع السيدات في تناول الطعام في محلّ عام. كانت بعض المشهورات و جميلات

المجتمع ترتاد فندق السافوي. من بينهن المغنية المشهورة «نيلي ملبا»، التي أقامت في الفندق، عندما دعيت إلى لندن لغناء إحدى أوبرات الموسيقار الألماني فاغنز. فقدّم لها الطبخ/ الشيف إسكوفية طبقاً من الحلو على شكل بجة مملوءة بالثلج. و أحتوى الطبق على البوظة و الدزاق المسلوق، و أطلق على هذا الطبق أسم خوخ ملبا/ (٩٨) peach melb .

كان للناقد ناثيال نيومان- ديفيز Nathaniel Newnham-Davis أثر كبير في نقد الذوق، و ترويج الطهارة الجيدين، و تعريف المستهلك بهم. و كتب في مجلة Pall Malle Gazette مسجلاً العصر الجميل و الأنيق للطعام في مركز الحضارة لندن. الذي كان يشرف على مطبخ السافوي الطاهي إسكوفية. Escoffier.

أصبح نيومان- ديفيز يذهب في يوم معيّن لإجراء مقابلة مع مدير المطعم، فإن لم يجده يجري المقابلة مع المسؤول عن الفندق. كان يفضل قائمة الطعام/ à la carte حيث الاختيار واسع. كما أصبح محكماً للذوق، يرشد الزبائن و المستهلكين عن الطعام الجيد في المطاعم. كان لا يرتاح إلى الناس الذين لا يعطون أهمية للطعام الجيد الأنيق الذي يقدم لهم. و يذكر أنه دعا ابنة صديق له لتناول الطعام معه، كانت تلك الفتاة منغمرة طيلة المدة بالحديث عمّا يدور في المجتمع الراقي من شائعات، و لم تعر أية أهمية لما كانت تمضغه بين فكّيها من الطعام. فامتعض نيومان من سلوكها و كتب: « حاولت أن أجعل مس برايت آيز Brighteyes تعطي بعض الأهمية إلى الكافيار الذي كانت تأكله، و لكنني فشلت و كانت محاولاتي بلا جدوى» (٩٩).

كما إنه لم يهمل زيارة مطابخ المطاعم التي كان يكتب عنها، فكان نيومان مهتماً بنوعية السمك الطازج، و المواد قبل طبخها. و كتب إن «الخضروات و جميع الدجاج مستورد من فرنسا إلى مطعم Savoy، و بدأت

S. Mennell, p.158, Willan, p.200

(٩٨)

M. Symons, pp.295 - 296

(٩٩)

أشعر بخيبة أمل في إنتاج الطعام في بلد مثل إنكلترا، حتى عاد تقديم لحم الضأن و أعاد الثقة لي ثانية»^(١٠٠). شجّع بكتابه المستهلك في أن يسأل و يستفسر عن الطعام الذي يقدم له إن لم يكن بالمستوى الذي يتوقّعه.

- **الطباخ/ الشيف أوغست إسكوفية Auguste Escoffier (١٨٤٦-١٩٤٥)**
تمثل نهوض الطبقة البورجوازية في بداية القرن العشرين بالطاهي أوغست إسكوفية^(١٠١) في كتابه «دليل فنّ الطبخ La Guide culinaire». حدّد هذا الكتاب المطبخ البورجوازي العالمي، و انتقل من عصر الشيف كارم الذي عمل في بيوت الحكام من القياصرة، إلى عصر الشيف إسكوفية الذي قام بنقله مهمة، هي نقل العصر الجديد الى طبخ الطعام التجاري الرفيع^(١٠٢).



الشيف إسكوفية

Ibid. p.297

(١٠٠)

(١٠١) بدأ الشيف أوغست إسكوفية Auguste Escoffier (١٨٤٦-١٩٤٥) حياته كطباخ شاب في منطقة البروفانس، ثم في باريس، و ارتبط بسيزار رتر، الذي روج الفنادق الجديدة التي بنيت على ساحل الريفيرا، و لندن. ثم انتقل إلى فندق الكارلتون في العام ١٨٩٨م حتى العام ١٩٢١م، حيث أصلح خلالها تنظيم المطابخ المهنية التي أتبعت فيما بعد في جميع أنحاء العالم.

M. Symons, p.291-292

(١٠٢)

بدأ هذا التحوّل في أواخر القرن التاسع عشر و بداية القرن العشرين في الطبخ الفرنسي، الذي له علاقة كبيرة بالشيف إسكوفية. فرحب به الجميع، و لم يكن يقف أمامه أحد، إذ أصبح خلال الثلاثين عاماً، قبل الحرب العالمية الثانية، المرجع الأول و قائد فنّ الطبخ الراقي من غير منازع^(١٠٣). و لا يمكن فصل الشيف إسكوفية عن سيزار رتز، صاحب أفخم الفنادق، الذي التقى به في العام ١٨٨٠م فغيّر ذلك اللقاء تجاه مهنة الطبخ منذ تلك اللحظة. واصل خلال حياته إلى شهرة عالميّة، و استمر تأثيره، بسبب دليل الطبخ الذي أصدره العام ١٩٠٣م. لم يصل هذه المنزلة حتى الطباخون، من أمثال كارم أو دوباوا. و استمرّ الدليل كنصّ مهمّ لتدريب الطباخين المحترفين حتى يومنا هذا^(١٠٤). إنّ أهم ما قام به إسكوفية، إعادة تنظيم المطبخ. فأنهى نظام تقسيم المطبخ إلى أقسام مستقلة، التي استمرت منذ العصر الوسيط، فكان العاملون في المطبخ مقسمين إلى أجنحة مستقلة عن بعضها البعض. فأعاد إسكوفية النظر في تلك التنظيمات، و نظّم المطبخ في خمسة أجنحة رئيسة، كلّ منها مسؤول عن نوع العملية و الإشراف على تنفيذها، و ليس عن نوع الأكلة.

فهناك المشرف على الأطعمة الباردة، المسؤول عن المعجنات و الفطائر لكل وليمة، و المسؤول عن الأطعمة الساخنة و عن الحساء و الخضروات. ثم المسؤول عن الروست و المشويات و المقليات. ثم يأتي دور إسكوفية في إدارة المطبخ ككلّ، كما إنه مسؤول عن الصلصة. إن إعادة هيكلة و تنظيم إقتصاد المطبخ، أدّى إلى الدمج بين العاملين في المطبخ، و علاقة أقرب فيما بينهم.

لم يقتصر دور إسكوفية على إعادة تنظيم المطبخ، إنّما اهتم في تحسين سلوك موظفيه و العاملين في المطبخ. فمنع الشتائم و التصرف الخشن الذي كان سائداً بينهم. و أصبح المطبخ منظماً و هادئاً في جميع الأوقات.

Willan, p.199

(١٠٣)

S. Mennell, pp.158-159, M. Willan, p.199, p.203

(١٠٤)

أما بالنسبة للحرارة العالية التي كانت تسيطر على أجواء المطبخ، فلم يستطع إسكوفية أن يغيّر إلا القليل في هذا المجال، فأمر بوضع قدر كبير من ماء الشعير، يطفئ بها عطش العاملين في المطبخ، فقلّل بذلك من استهلاك الجعة و النبيذ.

كان مظهره يدلّ على إنه كاتب و ليس بطباخ. هادئ الأعصاب، لم يرفع صوته على أحد، يترك المطبخ عندما ينفعل و لا يستطيع أن يسيطر على أعصابه أمام موظفيه، لذا فإنه يختلف عن أقرانه في الطريقة التي درج على إتباعها في معاملة الآخرين من الطهارة و العاملين في المطبخ.

كان إسكوفية مدركاً للتغيرات الاجتماعية التي أدت بالضرورة إلى التغيير في أسلوب الطبخ. فأكد على العمل كفريق. أهمّ ما قام به، كان تنظيم لائحة الطعام/ menu في شكلها الحالي في المطاعم و الولائم الرسمية. و هو عبارة عن تسلسل الكورسات في تقديم الأطباق تباعاً. فيرفع النوع الأول ليأتي النوع الثاني، الذي حصر بالمقبلات أو الحساء، ثم السمك أو اللحم مع الخضروات، ثم الحلوى. أصبح هذا الأسلوب من التقديم متعارفاً عليه في جميع أنحاء أوروبا و أمريكا. و له فائدتان: أن يكون الطعام في أحسن وضع حالما يسكب في الطبق و يجلب إلى المائدة، و التخلص من التبذير^(١٠٥).

لقد درس إسكوفية ما كتبه الطباخون القدامى، و اشتق كثيراً من ألوان الطعام من تلك الكتب، بعد أن بسّطها. فحوّل بعض أنواع الطعام الريفية إلى المطبخ الراقى، باستعماله موادّ غالية بدل المواد الاعتيادية المستعملة في الريف، و طوّرها لدرجة من الصعب معرفة الأصل الوضيع لتلك المآكل. كما قام في ابتكار أنواع جديدة، فمثلا حلاء «پش ملبا» لم يطورها من وصفة تقليدية، بل كانت من صلب ابتكاره. كانت ما تزال أنواع الأطعمة ملكاً شائعاً، مما أدى به إلى أن يعترض بقوله: «إن هنالك قانون يحمي الرسامين و الكتاب و الموسيقيين و المخترعين، بينما الطباخ غير

محمي من انتحال آرائه من قبل الغير»^(١٠٦).

خفف إسكوفية من الزينة و الزخرفة بالتوابل، التي كانت متبعة في القرن الثامن عشر، و تستهلك وقتاً طويلاً و منهكاً للطباخ، و استبدالها بخضروات مطبوخة، كما أصرّ على أن تكون زينة الأطباق متألفة من موادّ قابلة للأكل.

كان لا يحدّ خلط عدة أنواع من النكهة، بل إنجاز التوازن الكامل في استعمال الموادّ الجيدة الطازجة. و أوضح أن تبسيط أسلوب الطبخ هو في الحقيقة تحسين و تطوير للطبخ و ليس العكس. كما أعاد تعريف الطبخ و المطبخ الفرنسي. فخفف من البنية المعقدة للمطبخ الراقى الذي استورثه من الشيف كارم. إذ إنّ عصره يختلف عن عصر كارم، خاصة بالنسبة للمطاعم. كان الطعام في المطاعم أقل مستوى منه في البيوت الراقية في عصر كارم، لكن أخذت المطاعم القيادة في الطبخ الجيد الراقى، فلم يعد الطباخ الماهر يعمل في البيوت الخاصة إنّما في المطاعم الجيدة^(١٠٧).

عندما صدر أوّل كتاب لإسكوفية «دليل فنّ الطبخ Le Guide Culinaire»، الذي هو خلاصة وافية لتجربة أربعين عاماً، العام ١٩٠٦م اعتبر هذا الدليل انتقالاً مهماً في تاريخ الطبخ و نقطة تحوّل مهمة. فالكتاب مدهش من حيث احتواؤه على ألوان الطبخ الكلاسيكي. حيث جرّب إسكوفية كل نوع من أنواع الطعام قبل إضافته إلى الكتاب. ثم زين و زخرف أكثر من خمسة آلاف نوع من أنواع الطعام. فأصبح مرجعاً للمطبخ الراقى الخاص، كما إنه موجّه إلى الطباخين الممتهنين، الذين لهم معرفة باصطلاحات الطبخ، و تمنى أن يكون الكتاب مرافقاً و مرجعاً دائماً للطباخين.

لكن لا يعني ذلك إن إسكوفية لم ينتقده أقرانه أو الذين أتوا بعده. فانتقد من قبل الطباخين من أمثال سال Salles و بروسبير مونتانيي Montagne

S. Mennell, p.160

(١٠٦)

Willan, pp.199-200

(١٠٧)

Prosper و كلاهما تدرّب على يد الطاهي جيزوًا Giroix المنافس لإسكوفية. لكن لم تحظ كتبهما بالاهتمام الذي حظي به كتاب إسكوفية، إلا بعد خمسة و ثلاثين عاماً، عندما صدر كتاب مونتاني بعنوان: Larousse Gastronomique الذي كان له تأثير كبير، فهو أنسيكلوبيديا لا نظير لها من قبله، حتى إن إسكوفية كتب للكتاب مقدّمة قبل وفاته^(١٠٨).

أصبح إسكوفية الفكر المهيمن على فنّ الطبخ منذ العام ١٨٨٤م، عندما شارك في المجلّة التي كان يكتب لها لائحة الطعام في كل عدد. كما شارك في كتابة انواع الأطعمة. كان التحول إلى أسلوبه في الطبخ و تقبّل أفكاره بطيئاً، فاستمرّت سيطرة الأسلوب القديم في الطبخ لحقبة من الزمن. و الدليل على ذلك المسابقة التي أقيمت عام ١٨٨٢م حيث حصل إسكوفية على الجائزة الرابعة، بينما حصل على الجائزة الذهبية مسيو فاسان M. Vassant. و هي عبارة عن قطعة معقّدة لبناء معماري، يشبه محطة سان بانكراس St. Pancras في لندن^(١٠٩).

إنّ الجوائز الثلاثة التي حاز عليها الطهاة، يمثّلون جميعهم المدرسة القديمة في الطبخ، المتعمّدة على الاعتناء بالمظهر و إخراج المأكّل على شكل معماري و فني، كمبنى لكنيسة أو محطة. لم يستطع المحكّمون تقبّل البساطة التي قدمها إسكوفية في طبخه، الذي كان ثورة في عصره على التقاليد المتّبعة، بتأكيد على نوعية الموادّ الجيدة القابلة للأكل.

يدلّ لنا ذلك أنّ التطور في تقبّل التجديد في الطبخ كان بطيئاً. و كتب أندري سيمون، صاحب مجلة الطعام و النبيذ Wine & Food، المقدّمة عن حياة إسكوفية: «إنّ جميع ما أدخله من تحسينات على مهنة الطبخ و فنّ الطبخ، كان خطوة خطوة، بأسلوب متطوّر، متجنباً بذلك المصادمة و التضارب مع زعماء الكميّة و السحر في قضايا تدوّق الطعام... علينا أن نتذكّر إن إسكوفية لم يكن عليه إرضاء رفاقه من الطباخين فحسب بذلك الإصلاح

Ibid. pp.200-201

(١٠٨)

S. Mennell, p. 174

(١٠٩)

لفنّ الطبخ و قبول أنواع جديدة من الطعام، لكن كان عليه في الوقت نفسه أن يرضي الزبائن الذين يتناولون طعامه. فلم يكن سيّد نفسه و عليه دائماً أن يخدم، فخدم بإخلاص أولئك الذين جهّزوه بالمسرح الذي استطاع عليه أن يمثل أمام العظماء و الأثرياء في العالم القديم و الحديث»^(١١٠).

* * *

الطباخ و الصحافة

بالرغم من التطور الذي حدث في فن الطبخ في جميع النواحي في أوروبا عامة، و فرنسا خاصّة، خلال القرن التاسع عشر، إلا أننا نجد الطباخين غير مرتاحين من وضع المهنة و ابلغهم فيليبا جيلبير Phileas Gilbert عندما تكلم في إحدى المناسبات، على منزلة الطباخ و وضع مهنة الطبخ:

«ما هو وضعنا الحقيقي في المجتمع؟ ... الفنّ الذي يتنبأ في أن يعطينا الحق في احترام كلّ منا، إن فنّ الطبخ يمكن و يجب أن يسير يداً بيد مع سائر الفنون الأخرى... لكن يظهر أنه مازال هناك تحيّز، فأبعد الطباخ جانباً، و أعتبر من المأجورين، من قبل أولئك الذين لا يباليون أو حتى يحاولون أن يلقوا لمحة على حياته، حياة كلّها تعب و تضحية. فمن المؤلم أن نقول إن أولئك الذين يستخدمونه و المدانون له بالتشجيع، هم أول من لا يفهمون و لا يرغبون في أن يحاولوا الفهم... لِمَ هذه النظرة الوضيعة، لِمَ هذا الاحتقار لنا؟». و يستمرّ قائلاً: «إن الطباخ لا يمكنه الحصول على المكانة التي يستحقّها في المجتمع من خلال التحمّل و المحاولات، إلا بعد أن يضع فنه كما يوضع التمثال على قاعدته، لتشاهد مهارته بنفس مستوى الفكر المطلوب من مهن الرجال الأخرى. إن هذا الهدف ممكن الوصول إليه عندما يشعر كلّ طبّاخ بأهميّة ألتوق إلى الجلوس حول مائدة العلوم العظيمة»^(١١١). و اعتبر جيلبر الطباخ فناً و عالماً في الوقت نفسه.

Ibid. p. 175

(١١٠)

B. Montagne, p.305, S. Mennell, p. 170

(١١١)

و وضعوا ثلاثة أهداف أمامه أولاً: إصدار مجلة متخصصة بفنّ الطبخ العام ١٨٨٢م بعنوان «فنّ الطبخ L'art Culinaire». أصبحت مجلة معترفاً بها و طبّاخون من أوروبا و شمال أمريكا، و وصل عدد أسماء المرسلين ثلاثة آلاف، و عشرة آلاف من القرّاء في العالم قبل الحرب العالمية الأولى. و أصبح الشيف إسكوفية العقل المهيمن على فكر المجلة و اتجاهاها منذ العام ١٨٨٤م. كان له عمود خاص في كل عدد من أعدادها، عن أنواع الأطعمة المختلفة، بالإضافة إلى لائحة طعام.

و شعر الطاهي جيلير العام ١٨٩٤م، أنّ الوقت حان لأنّ يقدم عريضة للحكومة الفرنسية في منح «وسام الشرف» إلى الطباخين المهمّين و المشهورين من أمثال أوغست إسكوفية، و دوبوا و غوستاف كاربي و غيرهم، للخدمات التي قدّموها في فنّ الطبخ الفرنسي. و لكن رفضت العريضة من قبل الحكومة الفرنسية. لكن بعد مرور ربع قرن على تلك العريضة، حاز كلّ من أوغست إسكوفية و جليير على «وسام الشرف».

كان الهدف الثاني، بعد صدور المجلة، تأسيس مدرسة مهنية لتعليم مهنة الطبخ، و نجحوا في تأسيس تلك المدرسة العام ١٨٩١م، لكنها لم تستمر أكثر من ثلاثة عشر شهراً، إذ أغلقت و عاد التلاميذ يتدربون في المطبخ تحت إرشاد الطباخين الذين هم أكبر سنّاً و خبرة منهم.

أما الهدف الثالث فكان إقامة المسابقات في الطبخ. كانت تلك المحاولات من قبل المشرفين على مجلة الطبخ في العام ١٨٨٢م. أذى نجاح المسابقة إلى تنظيم مسابقة أخرى العام ١٨٨٣م، فأصبحت تقام في شهر كانون الثاني من كل عام تحت رعاية وزير التجارة. و أصبحت من المناسبات المهمة في باريس، ممّا أدى إلى إقامة مسابقة على نفس النمط في فيينا العام ١٨٨٤م^(١١٢).

أصبح الأفق و النظرة أوسع لتقبّل الأفكار الأجنبية في نهاية القرن التاسع

عشر و بداية القرن العشرين، بالرغم من شعور المدّعين بتفوق الطبخ الفرنسي. و ربما كان التأثير الدبلوماسي له أثر في ذلك، إذ إنّ كل إتفاق أو تحالف جديد، يجلب معه أشياء جديدة إن كانت روسية أو إنكليزية. و من الممكن أن يكون للحروب نفس التأثير كذلك، فاحتوت مجلة «فنّ الطبخ» في عددها الصادر في آذار ١٨٩٤م، على أنواع طعام إيرانية و تونسية^(١١٣). و على أنواع من الأطعمة النمساوية و الإيطالية. فكانت تقيّم فن الطبخ في أرجاء العالم باهتمام، و تبدي رأيها بصراحة^(١١٤). لكن عندما بدأت الحرب العالمية الثانية، تغيّرت مهمّة المجلة، فخصّصت جانباً لتشويه الطعام الألماني. أي زجّ الطبخ بالسياسة.

لقد كان للطعام علاقة وثيقة بينه و بين السياسة و الثقافة. فقد اعتبر الفيلسوف نيتشه أن الطبخ الرديء يؤدي الى البطء في تطوّر البشرية.

أمّا في انكلترا فنجد بين سطور الصحافة البريطانية، نظرة وضيعة للطبخ و الطباخين. فالطبخ بالنسبة لهم ليس بفنّ إنما مجرد حرفة. و لا يستحقّ الطعام أن يكون موضع بحث، بل يجب أن يتّجه البحث إلى الاهتمام بالدرجة الأولى بالإدارة. نجد صدى هذا الاتجاه في مجلة عالم الفنادق Hotel World، التي صدرت العام ١٨٩٥.

إذ لم تزل انكلترا لا تتقبّل الطباخ الحديث بكونه فناً، و أنه تجاوز مقام الحرفة المحضّة. بينما بدأت فرنسا تتجاوز هذه الرؤية منذ بداية القرن التاسع عشر، و ذلك بسبب ظهور طهاة تمتّعوا بمهارة فائقة و نالوا على المقام المتشخص، كما اكتسبها المعمار و النحات و الرسام.

و دار نقاش حاد في مجلة عالم الفنادق، في تلك المدّة حول لائحة الطعام menu الفرنسي و محاولة تركه. بسبب الاعتداد القومي، لأنّ الألمان تركوا استعمال menu الفرنسي، بتأثير من القيصر العام ١٨٨٦م، كما إن «مجلة المطاعم» التي صدرت العام ١٩٠٩م، ذكرت نقلاً عن

Ibid. pp.175-176

(١١٣)

Ibid. p.175

(١١٤)

جريدة «أخبار المساء» التي قامت بحملة ضدّ تشغيل الألمان في المطاعم، و ضدّ لائحة الطعام الفرنسية، و كتابتها باللغة الإنكليزية.

لم يثر انتشار أسلوب الطبخ الأجنبي في إنكلترا، النقاش مثلما أثار المطبخ الفرنسي الجدل و النقاش. فشاع أكل الكاري الهندي في إنكلترا منذ القرن الثامن عشر، إذ كانت طرق طبخه تختلف تماماً عنها في الهند.

أما عن الطبخ الإنكليزي، فكتبت مجلة عالم الفنادق العام ١٨٨٧م، من أنّ عصريّ فرانكتلي و سوايه يمثلان الماضي، و حلّت محلّهما مدرسة طبخ إنكليزية جديدة متميّزة. لكن استمرت الطريقة الفرنسية في تزيين الأطباق من قبل الطباخين.

كما انتشر استعمال الطعام المعلّب، الذي رحبت بتسويقه مجلة «عالم الفنادق» العام ١٨٩٥. أحوت المعلّبات على أنواع من الصلصة الأجنبية الإيطالية و الألمانية و الأسبانية و اعتبرته «من وسائل الترف التي أصبحت في متناول الطبقة الوسطى و الطباخ الاعتيادي»^(١١٥).

انعكس ذلك التقدم الذي حدث في الأطعمة، فيما كتبه أحد محرري مجلة «عالم الفنادق»، في أيلول العام ١٨٩٧، و انتقد المطبخ و أسلوب الطبخ الإنكليزي: «إن أهم ما يميّز الطبخ الإنكليزي هو روست اللحوم، لكن اختفت تلك الطريقة بل حلّ محلّها الطبخ بالفرن بدل الشواء بالسفود، و رضي معظم الشعب البريطاني بذلك من غير وعي منهم».

أصبح الاتجاه نحو البساطة في الطبخ هو الطبيعي، فأتجه الطباخون لتبسيط أنواع الأطعمة التي يطبخونها، بما فيهم مجلة Hotel Review التي زينت صفحاتها بأنواع الأطعمة البسيطة في بداية القرن العشرين.

* * *

الفصل الخامس عشر

عصر العولمة

«إنّ الثورة في الطعام الراقي التي حدثت خلال العقدين الماضيين، جرفت العالم بتغييرها، فلم يعد رؤساء الطهارة يكدحون عشر سنوات في مهنتهم لكي يحصلوا على النجاح المكلّل بثلاثة نجوم من دليل المشلين. إذ أصبحت الأسماء الكبيرة الآن لا تملك مطعماً واحداً إنما «إمبراطورية/ سلسلة من المطاعم». و بدأ أتجه المطبخ الراقي نحو العولمة». جي رينر

كان خلال العصور التي مرت، نوع طعام الفرد و الجماعة، يقرّر إلى حدّ كبير المقام و الطبقة التي تميّزهم في المجتمع. و كان الأغنياء يأكلون أكثر مما يأكله الفقراء. كانت أنواع الطعام التي تقدّم على المائدة هي التي تعيّن مرتبة و مكانة ذلك الشخص في المجتمع.

كما كانت «البوفية Buffet» و نوع الأطعمة التي توضع على رفوفها، تظهر إمكانية و قدرة العائلة من الناحية المالية. هذا بالإضافة إلى نوع الرفوف التي توضع عليها الأطباق، فقد كان للملك مثلاً استعمال ٨ رفوف من طعام البوفية، بينما كان للجنّلمان مثلاً رفّين من الطعام. و أصبحت الشوكة و السكين و كيفية مسكها، و الزاوية التي تستعمل بها دلالة على رقي الإتيكيت الذي توصلّ له ذلك العصر.



تصميم الشوكة و السكين في العام ١٩٢٠م

و حدث تطوّر مهّم خلال الحربين العالميتين في القرن العشرين في أوروبا، و هو الاهتمام بإطعام الأطفال، و تعليمهم. و أصبحت وجبة الطعام في بعض الدول الأوروبية إجبارية و مجانية في المدارس. كما أدى التقنين خلال الحرب العالمية الثانية إلى تحديد أنواع الطعام. و تساوى بذلك الغني و الفقير إلى حدّ ما بنوع التقنين الذي كانت تشرف عليه الحكومات. فتحسن الطعام بالنسبة للطبقة الفقيرة، و تحسّنت صحتهم لأنّ الغذاء الذي حصلوا عليه كان غذاءً صحياً.

و ظهرت الجمعيات التعاونية في عدد من الاقطار الأوروبية، و خاصة في إنكلترا، في بداية القرن العشرين. فكان لها أثر كبير على النساء في بيع المواد الغذائية بأسعار مخفضة. و كانت أحد الاسباب في تثقيف النساء في النواحي المتعلقة بالطبخ و المطبخ.

أدت الحربان العالميتان أن ينحصر غالب العمل في المعامل بدلاً من العمل في بيوت الأغنياء، و لم يعد في استطاعة الأغنياء أن يوظفوا العدد الكبير من الخدم الذين كانوا يعملون في قصورهم في القرن التاسع عشر أو قبل الحربين العالميتين. و اختفى غالب الخدم الذين كانوا يعملون عند الطبقة الوسطى.

و تغيرت أنواع الطعام كذلك، فكان الدجاج يعتبر طعام الأغنياء، و بمكنة إنتاج الدجاج، أصبح الدجاج متوفراً بأسعار رخيصة، فتغير من كونه طعام الأغنياء إلى طعام عامة الناس. كذلك كان الخبز الأبيض طعام الأغنياء في الماضي، و عندما أصبح الخبز الأبيض متوفراً بالنسبة للطبقة الفقيرة، و تبنت أكله، ترك المتعلمون و المتيسرون الخبز الأبيض، و اتجهوا نحو خبز القمح الأسمر الأكثر فائدة للجسم. كان الأغنياء في الماضي يأكلون كميات كبيرة من الطعام حتى التخممة، بينما أصبحت الآن العامة تأكل كميات كبيرة من الطعام و هو عكس ما كان يحدث في السابق.

الطعام كسلاح في الحروب

و اعترف بقوة الطعام كسلاح منذ القدم، فليس هنالك شيء يدمر البشرية مثل الجوع، فالسيطرة على الطعام و تجهيزه هو قوة بحد ذاتها. و كتب العسكري الروماني فيجتيوس Vegetius في القرن الرابع الميلادي: «غالباً ما يدمر الجوع الجيش أكثر من المعارك، و الجوع هو أكثر وحشية من السيف». و يستمر فيقول: «و الذي ليس باستطاعته أن يجهز الطعام و الضروريات الأخرى، فيغلب من غير معارك»^(١).

و قامت الولايات المتحدة في حرب التحرير بنفس التكتيك الذي اتبعه الاسكندر الكبير في اسلوبه بالحرب. فقد كانت إنكلترا دولة عظيمة و من الممكن القضاء على العصيان الذي بدأ في بوسطن، و لكن المؤن في تجهيز الجيش لعب دوراً مهماً، فكان على إنكلترا تجهيز جيشها المؤلف من ٣٥٠٠٠ ألف جندي من مسافة ثلاثة آلاف ميل. كان الجيش يحتاج إلى ٣٧ طنّاً من الطعام يومياً، و تحتاج الخيل التي عددها ٤٠٠٠ إلى ٥٧ طنّاً من العلف يومياً. و اعتقد الإنكليز أن هذا التجهيز سيكون مؤقتاً، و أن المخلصين الذين بجانبهم من الامريكيين سياعدونهم في تجهيز الطعام و العلف. و عندما لم يستطع هؤلاء تجهيز هذا الكم، لم تستطع

Standage, Tom, an Edible History of Humanity, p. 145

(١)

الإمبراطورية البريطانية في الاستمرار في الحرب أكثر من ثمانية أعوام. وكان من أحد أهم الأسباب في نجاح الثوار و التغلب على إنكلترا. و كما قال دوق ويلنغتون «Duke Wellington» لكي تربح (و تحقق غايتك) عليك أن تطعم^(٢).

و حصل الشيء نفسه مع نابليون في حملته على روسيا، حيث تراكمت عدّة عوامل ضدّه، و منها تجهيز الجيش. فقد احرق الناس الحاصل في القرى التي كان يمرّ بها الجيش، كما كان للجوّ أثر عندما بدأت الامطار و الثلوج تتراكم. و عندما وصل الجيش موسكو، لم يجدوا شيئاً يقيهم من البرد و الجوع. فقد دمر الروس كل ما يمكن أن يحصل عليه الجيش الفرنسي من طعام. «و بعد خمس اسابيع من بدء الحملة خسر نابليون ١٣٠ ألف جندي و ٨٠ ألف حصان، و تراجع بجيش مؤلف من ٢٥ ألف جندي بدلاً من مجموع ٤٥٠ ألف جندي، عندما بدأ حملته»^(٣). و أدت خسارته في روسيا إلى نهايته بعد أن سيطر على معظم أوروبا.

و استعمل في القرن العشرين الطعام كسلاح ضد الشعب، كما حصل في الحقبة التي حكم فيها ستالين الاتحاد السوفيتي، عندما أمتت الدولة المصانع و المزارع. و اعلن ستالين عن خطته العام ١٩٢٩ من أنّه خلال ثلاثة أعوام سيصبح بلده من أغنى البلدان في الانتاج الزراعي. و حاول الاسراع في التصنيع من خلال سيطرة الدولة على وسائل الانتاج، و ليس من خلال المنافسة الفرديّة كما حدث في إنكلترا. لذا لم يكن الفلاحون متحمسين بعد أن استولت الدولة على مزارعهم، فقلّ الانتاج ٣٠ بالمئة عما كان عليه قبل التأميم، مما أدى إلى مجاعة مات فيها ما لا يقلّ عن ٨ ملايين شخص. حيث كانت الدولة تأخذ الناتج و تضعه في مخازن الحبوب التي بنيت لهذا الغرض، ثم توزّع على المدن، و تحرم القرى من حصتها. كان يطلب من الموظفين المحليين أن يفتشوا مخابئ الحبوب، و عندما

Ibid. pp. 150-151

(٢)

Ibid. p. 157

(٣)

يعثروا عليها، كان العقاب أمّا الموت أو السجن عشرة أعوام، و طبّق ذلك خاصة في أوكرانيا. و كتب أحد الموظفين: «أفرغت مخزن الحبوب بين صراخ الاطفال و بكاء النساء. كنت معتقداً أنّني اساعد في انجاز تطوير الريف»^(٤). و وصف الكاتب السوفييتي فاسلي غروسمان Vasily Grossman المجاعة التي انتشرت في الريف: «وجوه و بطون و أرجل الناس منتفخة... يأكلون أي شيء متوفّر الآن. يصيدون الفئران و الجرذان و العصافير و النمل و الديدان، و يطحنون العظام مع الطحين. يقطّعون الجلود القديمة إلى شرائح و يطبخونها كالمعكرونة... و عندما ينمو العشب يحفرون الجذور و يأكلون العشب»^(٥). و اعتبر ستالين أنّ النقص في انتاج الحبوب هو تخريب من قبل الطبقة المعادية و تحدّي لسلطته و لنظام حكمه العام ١٩٣٢م.

و عندما زار الصحفي البريطاني مالكوم ماغريدج Malcolm Muggeridge أوكرانيا العام ١٩٣٣م، كتب: «لقد انتشر الموظفون الرسميون في الأرياف كالجراد و صادروا كل شيء يؤكل. قتلوا و سجنوا آلاف الفلاحين، كانوا في بعض الاحيان يسجنون قرية بكامل سكانها، و حوّلوا أخصب أرض في العالم إلى صحراء كثيبة»^(٦).

كما كتب شاهد عيان فيدور بيلوف Fedor Belov عن المجاعة التي اجتاحت اوكرانيا: «إنه أفضع تدمير مرّ به الشعب الاوكراني. أكل الفلاحون الكلاب و الخيل و البطاطا النتنة الفاسدة، و لحاء الاشجار و أي شيء يجدونه. و لم يكن أكل لحم البشر بالشيء الغريب. أصبح البشر كالحوانات المفترسة، ليس هنالك رادع من أن يأكلوا بعضهم البعض. بالرغم من ذلك فقد فشلت جميع محاولاتهم و استمروا يموتون في كل مكان، وحدهم أو بين عائلاتهم، داخل البيوت و في الشوارع أو سيارات

Ibid. p. 179

(٤)

Ibid. p. 179

(٥)

Ibid. p. 180

(٦)

النقل و القطارات. ليس هنالك من يدفن هؤلاء الضحايا، ضحايا مجاعة ستالين»^(٧).

و حدث الشيء نفسه في الصين العام ١٩٤٩م، عندما استولت الدولة خلال حكم ماوتسي تونغ على وسائل الانتاج، و حاولت في تلك المدة أن تقلد الاتحاد السوفيتي، كانت النتيجة مجاعة أدت إلى موت ٣٠ مليون نسمة في الريف الصيني. لأن ما ينتجه الفلاحون كان يؤخذ لإطعام الناس في المدن و أعضاء الحزب و الموظفين و الاجانب، إضافة إلى تصدير ١٢ مليون طنّاً من الحنطة، و تصدير اللحوم و الفاكهة. كانت مخازن الحبوب مليئة بالحبوب عندما كانت المجاعة منتشرة في الارياف. فلم تحدث المجاعة بسبب القحط أو الفيضانات و الامراض، بل كان سبب المجاعة من عمل الانسان. و السبب لأن ماو تسي تونغ أراد أن يعرض التفوق الايديولوجي الاشتراكي الصيني، لكن ما قام به كان عكس ما اراد أن يظهره. و هاجر معظم الطهاة الجيدين في الصين إما إلى تايوان أو هون كونغ و خلت الصين لعدة عقود من الطبخ الجيد.

و استعمل الطعام كسلاح في تعبئة الشعب البريطاني في زيادة زراعة الخضروات في بداية إعلان الحرب العالمية الثانية. ففي شهر تشرين الأول العام ١٩٣٩م، قامت وزارة الزراعة بحملة تشجيع انتاج الخضروات في حدائق الناس البيئية، و لكن لم تنجح الحملة في البداية، حتى كتب مايكل فوت^(٨) Michael Foot، الذي كان صحفياً شاباً، يعمل في جريدة إيفنينك ستاندر Evening Standard مقالاً بعنوان «احفر من أجل النصر Dig for Victory»، و أيد الفكرة رئيس الوزراء شرشل، و انتشرت بين الناس و اعطت الأمل لهم. كانت الحاجة مهمة لذلك لأن انكلترا كانت تستورد ٧٥٪ في المئة من طعامها من الخارج، و كان الاسطول الحربي الالمانى يقوم في منع الطعام عن بريطانيا باغراق البواخر التجارية المحملة بالطعام.

Ibid. p. 181

(٧)

(٨) أصبح مايكل فوت في بداية عقد الثمانينات، رئيس حزب العمال لمدة قصيرة

و أتجه الناس إلى زراعة الخضروات بدل الازهار في حدائقهم، و شملت الحدائق الكبيرة و المناطق المهجورة. و قدّر في العام ١٩٤٣م ارتفاع انتاج الطعام سنوياً إلى مليون طن من الخضروات. حتى أن بعض الناس وضعوا لافتات على حدائقهم كتب عليها حديقة النصر Victory Garden، ونظمت الاغاني حول هذا الموضوع.

و ابتكرت اصطلاحات جديدة من قبل البريطانيين. فسمّيت الامراض التي كانت تصيب الخضروات بالعدو، و سمّيت العصافير التي تأكل الزرع بـ «صديقة هتلر»، و اقترحوا القضاء عليها. كما اعتبرت الارانب أعداء لأنها تحفر الارض و تؤذي الحاصل. و أصبحت سرقة الخضروات من الحدائق، أو البطاطا أو البصل المزروع على حافة طرق القطارات، يحاسب عليها بالسجن شهرين.

كان طلاب المدارس يقومون في الزراعة قرب مدارسهم. و تبرّع كثير من الناس في الزراعة و تربية الحيوانات. و منهم من قام في عمل المربي و تغليب الخضروات الفائضة عن الاستهلاك. و بذلك نجح البريطانيون في الحرب في درء المجاعة عن بلادهم. بل تحسّنت صحتهم خلال تلك المدة عمّا كانوا عليه قبل الحرب^(٩).

أما إيطاليا الفاشية و ألمانيا النازية، فقد ربطتا فكرة الطعام الجيد بالتفسخ الاجتماعي، و لم يكن هنالك اتجاه لتهديب ذائقة الطعام، بل أصبح التأكيد على بناء صحّة جيدة قويّة و تشجيع طعام الريف. و احتفوا بالحياة الريفية من الناحية النظرية فحسب. و طلب الشاعر و المسرحي و الروائي الايطالي فلَبُو تماسو مارينتي Marinetti Filippo Tammaso، مؤسس «الحركة المستقبلية futurism» و عضو الحزب الفاشستي و صديق موسوليني «في أن يمنع أكل المعكرونة "pasta" لأنها تجعل من شعب إيطاليا أناس بدينين، متشائمين و بطيئين في تقبل النظام الجديد، إنها

Smith, Daniel, The Spade as Mighty as the Sword: The Story of World War Two's Dig for Victory Campaign, 2011, pp.31- 32

ليست طعاماً للمحاربين»^(١٠). و أصدر كتاب عن الطبخ، بعنوان «المطبخ المستقبلي La Cucina Futurista» و اقترح: «الطبخ في الهواء الطلق»، و هو مطبخ سريع، و فعال و كفيل بتحسين صحة الناس^(١١). و أكد على عدم استعمال السكرين و الشوكة في الأكل، أو سماع الموسيقى أثناء تناول الطعام، و يجب أن يلعب العلم دوراً رئيساً في المطبخ و الطبخ. و اقترح إلقاء الشعر أو عرض الأزياء أثناء تقديم الطعام في المراكز الثقافية. سبب الكتاب ضجة في إيطاليا حول نبد «الپاستا Pasta» و تناولته الصحافة و أصبح حديث المجتمع. و احتج المستقبليون على تشويه رأيهم في الطعام، و التركيز على الپاستا فحسب التي تمثل جانباً واحداً من فلسفتهم^(١٢).

و اعتبرت النظرية الفاشستية إنتاج الطعام في إيطاليا، أحد وجوه السلطة. و بدأت المعركة من أجل انتاج الحبوب العام ١٩٢٥م، و هو المنهج الذي قاده موسوليني، فذهب إلى حقول الحنطة و قاد إحدى مكائن ذري الحبوب، و شوهد يتفقد أكياس الحنطة بيديه، كما كتب قصيدة بصدد تلك الحملة مطلعها: «دعنا جميعاً نحبّ الخبز/ إنه قلب كل بيت/ و عطر المائدة/ و فرحة كل موقد/ دعنا نحترم الخبز/ دعنا نكرم خبز إيطاليا»^(١٣). و علقت المناشير لتشجيع هذه الحملة و تبنيها.

و سند هتلر النظرة النازية التي تؤكد على شعب قوي و على المانيا المكتفية ذاتياً. «إن موضوع التطهير و النقاوة، أصبح واضحاً في سنوات الحرب الأخيرة في الفكر النازي، خاصة الموقف ضد الاشياء المادية»^(١٤). كان موقفه متطرفاً من الطعام الجيد المتقن، و وقف ضدّ الطبخ بصورة عامة، و وضع اللوم على الطعام المطبوخ في انتشار مرض

Riddel, Mary, Too much on our plates, The Observer 2nd. March 2003 (١٠)

Gorden, M. Bertram, Fascism, The Neo-Right and Gastronomy, (١١) Oxford Symposium 1987, p. 82, 91

A. Davidson, Shaking The Pillars, PPC. No.11, p.41 (١٢)

Gorden, M. Bertram, Fascism, The Neo-Right and Gastronomy, p. 83 (١٣)

Ibid. p. 82 (١٤)

السرطان، و إن حكومته ستقوم بثورة «لإطعام الفلاحين طعاماً غير مطبوخ... فالإنسان هو الحيوان الوحيد الذي غير عملية استهلاك الطعام من خلال الطبخ»^(١٥).

و عندما استسلمت فرنسا العام ١٩٤٠م للجيش الألماني، أدعى البعض أن أحد اسباب سقوطها لاهتمامها بالطعام الجيد من قبل ذواقة الطعام. و إن المستقبل سيكون للدول التي شعوبها نحيلة و رشيقة القوام.

و بدأت المواد الغذائية تقل و تختفي بعض الاحيان، عندما احتل الجيش الألماني فرنسا. لم يكن هنالك إلا ثلاثة مطاعم من الدرجة الأولى في باريس، خصّصت جميعها لخدمة الضباط الألمان. و كان على الفرنسيين أن يجهّزوا الطعام و يقدّموا لهم ما يملكون من المواد الغذائية. و بذلك أصبحت باريس مركزاً للترفيه عن الموظفين و الجنود الألمان. أدى الاحتلال الألماني إلى هرب الناس و اللجوء إلى مناطق خارج فرنسا، مما أدى بدوره إلى قلّة الايدي العاملة في الزراعة. و أصبح من الصعب الحصول على المواد الغذائية. و يقال عن غورينغ Goring من أنه قال: «من سيعاني من الجوع أثناء الحرب لن تكون ألمانيا بالطبخ»^(١٦).

و استعمل الألمان الطعام كسلاح ضد جميع أعداء ألمانيا. فأدّت سياسة ألمانيا تجاه المدنيين في المناطق المحتلة في الاتحاد السوفيتي العام ١٩٤١م، إلى انتشار المجاعة. و علّق أمريكي في العام ١٩٤٢م على سياسة ألمانيا قائلاً: «إنّ النازيين أكثر من أيّ نظام في العالم، يحكمون بقليل من الخبز و كثير من السيرك»^(١٧). و هو صدى الرومان الذين كانوا يقدّمون للشعب «الخبز و السيرك».

و قاموا في تقنين السعرات الحرارية، ١٢٠٠ سعرة حرارية في اليوم للرجال الذي يقومون باعمال مفيدة، و ٨٥٠ للمدنيين الذين يعملون مع

Ibid. p. 84

(١٥)

Ibid. p. 87

(١٦)

Ibid. p. 89

(١٧)

الألمان، و ٤٥٠ للأطفال الذين يقلّ عمرهم عن ١٤ عاماً، و منع إعطاء الفاكهة و منها التفاح إلى الاطفال اليهود. كان الجستابو يفتشون مدارس الأطفال و يلقون القبض على آبائهم إن وجدوا التفاح. و عرفت «بالفاكهة المحرّمة».

إن سياسة التجويع أصبحت جزءاً من النظرية الفاشية، و كان استعمال الجوع كسلاح واضح تطبيقه في البلدان التي احتلت من قبلهم، و اتبع هذا الاسلوب للتخلص من أعدائهم، و قضى آلاف الناس نحبهم من خلال الجوع المبرمج.

أما شرشل فاستعمل الطعام كسلاح سياسي و دبلوماسي أثناء الحرب. كان يقول : «علينا أن نتذكر من أن المعدة تحكم العالم»، إن استعمال ما يسمّى بـ «دبلوماسية مائدة الطعام» تعني كثيراً لشرشل، لأنّ باستطاعته أن ينجز أثناء وجبات الطعام ما لا يمكن إنجازه في الجلسات الرسمية^(١٨).

و سخرت وجبات الطعام عندما كان رئيس الوزراء أثناء الحرب العالمية الثانية كسلاح سياسي و دبلوماسي، من حيث استراتيجية الجلوس و قائمة الطعام المدروسة بتأنّ و مهارته كمضيف، التي تعلّمها من والدته ليدي راندولف. Randolph.

كان يقول شرشل: «لو باستطاعتي أن اتناول الطعام مرّة في الاسبوع مع ستالين، لاختفت المشاكل»، لكنه لم ينجح في اجتماعه مع ستالين العام ١٩٤٢م عندما تناول الطعام معه في موسكو. و نجح مع روزفلت رئيس الولايات المتحدة، إذ إنّ روزفلت وعد الشعب الأمريكي في انتخابات ١٩٤٠ ألاً يرسل الجيش للحرب. لكنه بعد عدة اجتماعات مع شرشل حول المائدة، اشترك في الحرب العالمية الثانية^(١٩).

* * *

Stelzer, Cita, Dinner with Churchill, Policy - making at the Dinner, (١٨) Table Top Diplomacy 1939-1955, 2011.

Ibid., p. 26

(١٩)

تغيّر الموقف من الطبخ و الطباخ

و بعد انتهاء الحرب العالمية الثانية، فتحت الكليات المهنية للتدريب و تعليم فن الطبخ و الإدارة في إنكلترا، بسبب قلّة المهنيين و الطباخين بعد الحرب. حاول أصحاب مهنة الطبخ أن يثيروا ضجة يؤكدون فيها أهميّة المهنة على حساب أهميّة الإدارة. لكن كان خط التمييز واضحاً منذ البداية، في الصحافة التي تختصّ بتلك المواضيع من حيث أهميّة و مكانة مدير الفندق مقابل واقع و أهميّة الطباخ في الفندق الذي يعمل فيه. فليس من الغريب أن نستخلص من أن مكانة الطباخ كانت دائماً مكانة اجتماعية متدنّية، و استثنى عدد قليل من الطباخين الماهرين في إنكلترا و فرنسا حيث وصلوا إلى مكانة مرموقة في المجتمع^(٢٠).

إنّ أهم ما يجذب النظر في الصحافة الإنكليزية، في هذا العصر، البحث الذي يدور حول الاقتصاد. و هو موضوع مطروق في السابق منذ القرن الثامن عشر في كتب الطبخ، و في بداية هذا القرن كان الحديث عن الاقتصاد في المواد، لكن بعد الحرب العالمية الثانية أتجه الحديث عن الاقتصاد في الأيدي العاملة. أما الصحافة الفرنسيّة فلا نجد ذكراً فيها للاقتصاد، بل الموضوع الرئيس هو الوصول إلى الكمال في مستوى الطبخ، حتى و إن كان على حساب الارتفاع في الأسعار .

و استمر الموقف من الطبخ و الحديث عن الطعام في إنكلترا بعد الحرب العالمية الثانية كما كان عليه في العصر الفكتوري، حتى إنّ رئيس الوزراء هارولد ماكميلان أعلن من أنه «يعتبر الحديث عن الطعام شيء غير محبذ و صيغة سيئة»^(٢١). لكن كان لكاتبة الطبخ إليزابث ديفيد Elizabeth David دوراً مهماً في التأثير على موقف بريطانيا من الطبخ الفرنسي و الإيطالي، عندما نشرت كتابين عن الطبخ، «الطبخ الفرنسي الريفي» في العام ١٩٥١، و «طبخ البحر المتوسط» العام ١٩٥٤م. و شاهدت اليزابث ديفيد ولادة

S. Mennell, All Manners of Food, p.189

(٢٠)

S. Bayley, Taste, 1991, p. 186

(٢١)

وعى المستهلك البريطاني. كانت مهتمة بأدوات المطبخ كاهتمامها بالطبخ. وعندما فتحت محلاً تجارياً باسمها لبيع أدوات المطبخ، أصبح من الأخبار المحليّة في الصحف. و أعلنت يجب أن يكون المطبخ أكثر غرفة مريحة في الدار، و على أثر ذلك بدأ المعماريون و المصممون يهتمون بتصميم المطابخ في إنكلترا^(٢٢). فأصبحت غرفة المطبخ من بين أهم غرف الدار.

لكن الحدث الحقيقي هو الطفرة التي حدثت بالنسبة للطبخ/الشفيف بعد الحرب العالمية الثانية. حيث ظهر مقام تشخص الطاهي، و أصبح حر في ابتكار الوصفات، و قبوله في الوقت نفسه من قبل المجتمع و الاهتمام بما يقوم به، و الكتابة عنه، الذي لم يحدث من قبل في الحضارات السابقة إلا ما ندر. و بدأت كتب الطبخ المختلفة في العالم تملأ رفوف المكتبات، بورقها الصقيل، و صورها الأنيقة، و بساطة الكتابة، لكي تجذب أكثر عدد ممكن من الناس إلى ممارسة فنّ الطبخ و تذوّقه.

و أصبح لدليل المطاعم ميشلان الذي صدر العام ١٩٠٠م تأثير و أهمية كبيرة. بدأ كدليل لطرق فرنسا، من قبل الأخوين «أندري و إدوار ميشلان Andre & Edward Michelin». كان الهدف من الدليل أن يوفر للمسافرين المسكن و الطعام الجيد عند توقفهم في رحلتهم. ثم أضاف الأخوان إليه أسماء المطاعم. و ظلّ يوزع مجاناً حتى العام ١٩٢٠م. ثم أضافا نجمة واحدة مؤشّرة إلى المطاعم التي تقدّم طعاماً جيّداً. فرحّب أصحاب المطاعم بالدليل. و منذ العام ١٩٣٠م اضيفت نجمتان، ثم ثلاث نجومات إلى المطاعم المتميّزة بطعامها، و تغيّر لون الدليل من الأزرق إلى اللون الأحمر العام ١٩٣١م.

و اكتسب الدليل مكانة مهتمة بين الطهاة من أصحاب المطاعم، و أصبح المطعم الذي يحصل على ثلاثة نجوم، يحصل كذلك على الشهرة و الثروة. لذا وجد الطهاة أنّ عليهم أن يحافظوا على مستوى عالٍ لكي لا يخسروا النجمة أو النجوم التي حصلوا عليها في دليل ميشلان، و بذلك

يخسرون زبائنهم^(٢٣). و صدرت كتب كثيرة كدليل للمطاعم لكنّها لم تفوق دليل ميشلان.

و أهتمت الصحافة في الكتابة عن الطعام و ظهرت مجلّات عديدة متخصصة بالطبخ من قبل بعض الطباخين، كما خصّصت الصحف العامّة اسبوعياً عموداً عن الطبخ، و تخصص الصحفيون من ذوّاقه الطعام في كتابة نقد عن المطاعم الجيدة و الرديئة في معظم البلدان الأوروبية و الولايات المتحدة، فأصبح هنالك تتبّع من قبل الناس لما يحدث من تطوّر في المطابخ العالمية، و نشر وصفات طعام لظهاة تخصصوا بالكتابة عن الطعام. كما ثبت الطاهي تفردّه في معظم أنحاء العالم المتمدّن كصاحب مهنة محترمة، و ارتفعت مكانته في المجتمع.

دور التلفزيون

كان لانتشار التلفزيون في العالم أثر كبير منذ العام ١٩٦٠م، كما كان له دور مهم في تثقيف المجتمع في المواضيع المختلفة، منها الطبخ، حيث بدأت مواضيع الطبخ تنصّر البرامج. فظهرت مناهج الطبخ التي غطت معظم شاشات التلفزة الصغيرة في البيوت. فدخل الطبخ الهندي و الصيني و الياباني و الايطالي و الفرنسي و الاسباني و المكسيكي إلى بيوت الناس من خلال مشاهدة التلفزيون. و أصبحت مشاهدة مناهج الطبخ على شاشات التلفزيون كمشاهدة مناهج الرياضة. لكن هذا لا يعني أن مستوى الطبخ في البيوت قد تحسن كثيراً، كنتيجة لمناهج الطبخ في التلفزيون.

(٢٣) دليل ميشلان: انتشر دليل ميشلان Michelin Guide في العالم فلم يقتصر على فرنسا، إنّما شمل أقطاراً أخرى كآلمانيا و هولندا و بلجيكا و إيطاليا و البرتغال و سويسرا و بريطانيا و إيرلندا. كما شمل مدناً مهمة مثل طوكيو، سان فرانسيسكو، هون كونغ و نيويورك و غيرها من المدن. و حظيت مدينة طوكيو في العالم بأكبر عدد من نجوم المشلان، فحصلت مطاعمها في العام ٢٠١٠م، على ١٩٧ نجمة من مجموع ١٦٠,٠٠٠ مطعمًا، و حصلت باريس على ٩٦ نجمة من مجموع ١٣,٠٠٠ ألف مطعمًا، و نيويورك ٥٦ نجمة من مجموع ٢٥,٠٠٠ ألف مطعمًا.

و برزت أسماء طبّاحين محترفين كثيرين أصبح بعضهم أثرياء من المطاعم التي يملكونها أو من خلال العروض التي انهالت عليهم، بعد مشاهدتهم من خلال شاشة التلفزيون، أو الإعلانات التي حصلوا عليها من المخازن الكبرى supermarket. و امتلأت برامج التلفزيون بأسماء الطهاة المشهورين الذين أصبح بعضهم نجوماً، من اليابان إلى أمريكا.

أصبح البعض أغنياء لدرجة كتبت صحيفة الاندبندنت Independent البريطانية مقالاً عن الطعام بعنوان: «كلّ و اشرب و أصبح ثرياً»، و ذلك عن الطهاة الذين اشتهروا من خلال حلقات الطعام التي أقيمت في التلفزيون. و حُصّصت قنوات في الولايات المتحدة عن الطبخ كالقنوات المتخصصة ببث العقيدة الدينية، أو قنوات ترويج بيع السلع. كما سيطر الطبخ على مناهج القنوات العامة في العالم، فلا يمرّ يوم إلا و ترى منهجاً عن الطعام. و تفتن مخرجي هذه الحلقات، فلم تعد كما كانت تشاهد عن كيفية طبخ طبخة معينة، إنّما أصبحت تشمل المناهج التلفزيونية «المطبخ الواقعي»، أو منهج عن المنافسة بين مطبخين، أو المسابقة بين مطابخ الطهاة، و إقامة الحفلات لتوزيع الجوائز على الفائزين في الطبخ. أصبح الطباخ/الشفيف نجم كنجوم السينما، تتابع الناس أخباره. حتى شمل المجتمع البريطاني، الذي كان لوقت قريب يعتبر أنه من عدم اللياقة التحدّث عن الطعام.

لكن لم تسلم بعض المناهج التلفزيونية التي اشترك بها رؤساء الطهاة من النقد، و سفّ بعض الطهاة من خلال هذه المناهج، في استعمال لغة نابية في نقد الذين شاركوا في البرنامج. فهاجم الشيف الفرنسي ريمون بلان^(٢٤)

(٢٤) لقد عانى ريمون بلان من هذا العنف عندما كان يعمل نادلاً في أحد المطاعم القريبة من مدينة ديجون، فعندما انتقد الطاهي المسؤول عن تدريبه، كان ردّ فعل مدرّبه أن رماه بمقلاة من الصفر، كسرت أنفه و فكّه. فترك العمل في فرنسا و جاء إلى إنكلترا، حيث عمل في مدينة أوكسفورد و أصبح شيفاً. اعترف بلان أنه فقد أعصابه بعض المرات مع العاملين معه، لكنه يقول: «لا يمكن أن يصبح المطبخ كسوق أو مسرحية هزلية، يجب أن يكون هناك صوت واحد هو صوت الشيف chef، و لا يحتاج أن يصرخ على موظفيه». حصل مطعمه على نجمتين في دليل ميشلان.

Raymond Blanc المناهج التي تقلل من قيمة المهنة لغرض الإثارة الرخيصة في مقابل موضوعية البحث. و وصفهم من أنهم كارثة و نكبة على مؤسسة الطبخ. و أندرهم من أنهم بهذا الأسلوب الرخيص فإنهم يردعون الشباب من أن يلتحقوا بهذه المهنة. و أضاف: «نحتاج اليوم أن نضفي الاحترام لمهنتنا. و مثل هذا النوع من المناهج التلفزيونية التجارية تحط من قيمة المهنة... إنها تضعف و تشوّه المهنة، و تؤدّي إلى أذى و ضرر كبير،... كيف لنا أن نشجّع الصغار من الناس المبدعين في أن يلتحقوا بهذه المهنة و يصبحوا طهاة؟ إن كانت الصورة التي تعطيها هذه المناهج هي صورة للعنف و الشعور بالضعف!»^(٢٥). لذا رفض الشيف الفرنسي آلان دو كس Alain Ducasse أن يقدم برامج في التلفزيون. قائلاً: «إن التلفزيون هو واسطة تشويه، إنه إفراط كريكاتوري، فالشيف/الطباخ الحقيقي عليه أن يبقى فناناً و ليس نجماً سينمائياً»^(٢٦).

و من الذين أثروا على المطبخ الإنكليزي الصحفية داليا سميث Delia Smith بدأت داليا سميث كصحفية تكتب عن الطعام لجريدة ديلي ميرور Daily Mirror العام ١٩٦٩م. وعلّمت قواعد الطبخ في العام ١٩٧٣م، من خلال برنامج تلفزيوني في البي بي سي BBC، و تلاه منهج عن الطبخ في الأعياد العام ١٩٩٠، ثم تبعه الطبخ في فصلي الصيف و الشتاء. و أصبحت تشرف الآن على مجلة طعام يصدرها سويماركت سنسبري في انكلترا، و بيع من كتابها بعنوان: «مجموعة فصل الشتاء» ٢،٤٠٠،٠٠٠ نسخة، خلال ستة أشهر. إذ لم يصل أحد في بيع كتاب عن الطبخ بالسرعة التي وصلت إليها هذه الكاتبة. كما كان لها أثر على التسويق، و عندما تكلمت عن سلق البيض أو بالزيت أو الماء poached، ارتفعت مبيعات البيض، في ذلك الاسبوع في إنكلترا.

Terri Judd & Emily Dugan, Blanc attacks TV chefs for degrading life in the kitchen, The Independent 26 April 2006, P. 21

Day, Elizabeth, A Chef Has To Stay An Artisan Not A TV Star, The Observer, Sep. 2011, p.37

وعندما ابتكر الطاهي «هستن بلومنتال Heston Blumenthal» ما يسمّى بـ molecular gastronomy، أي «علم تذوّق الطعام التجزيئي»، وجد نفسه بين مجموعة من العلماء. فدعته «الأكاديمية الملكية العلمية Royal Science Academy» لكي يتكلّم في المحاضرة السنوية. و هي مناسبة مقامة و مهمّة بالنسبة للعلماء. و هو أوّل محاضر لا ينتمي إلى العلماء يتكلّم بهذه المناسبة^(٢٧).

كما ظهر طهارة صغار العمر مثل جيمي أوليفر Jamie Oliver كان يعمل في إحدى المطاعم، فشاهده صحفي يعمل في «البي بي سي BBC»، و طلب منه أن يقوم بعمل برنامج بعنوان «الطاهي العاري». The Naked Cook جذب هذا البرنامج إليه الشباب و الشبابات. و أتسم أسلوب طبخه بالبساطة، و هو أقرب منه إلى الطبخ الايطالي، الذي يعتمد على الخضروات و الفاكهة و المعكرونة. أصبح هذا الطبخ نجماً بين عشية و ضحاها، فأرتفع عدد مشاهدي البي بي سي، بسبب هذا البرنامج. و انهالت عليه الطلبات و تبته إحدى السوبرماركت الشهيرة في إنكلترا. ثم انتقل إلى القناة الرابعة، حيث أشرف على برنامج حيّ في تدريب شباب بلا عمل على الطبخ، و نجح هذا البرنامج و لاقى إقبالاً واسعاً، و انتقل منه إلى إدارة طعام المدارس. فزار مدارس كثيرة و وجد أن الطعام الذي يقدم في المدارس البريطانية غير صحيّ و هو السبب في السمنة التي بدأت تستشري بين الأطفال و الشباب في إنكلترا. فدعاه رئيس الوزراء «توني بليير» إلى مقرّ رئاسة الوزراء في «تن داونغ ستريت»، و خصّص على أثر تلك الزيارة مبلغ ٢٨٠ مليون باوند استرليني إضافي، لتغيير نوعية الطعام الذي يقدم في المدارس سنوياً. كما طلب منه رئيس الوزراء غوردن بروان أن يشرف على وليمة اجتماع جي توتتي G20، و هو اجتماع بين رؤساء الدول المهمة في العالم. و قدّرت ملكية جيمي أوليفر بـ ١٠٦ ملايين. و

هو في سفر متواصل لإلقاء محاضرات و عرض للموصفات المآكل. و ينتظر من قبل الهواة كما ينتظر نجم سينمائي.



لقاء الطباخ/ الشيف جيمي أوليفر مع رئيس وزراء بريطانيا توني بلير

المطبخ الحديث nouvelle cuisine

ظهر في العام ١٩٧٠م في فرنسا ما يسمّى بـ «المطبخ الحديث nouvelle cuisine» الذي كان ثورة على المطبخ الكلاسيكي الراقى، من قبل كل من كريستيان ميلو Christian Millau و هنري غو Henri Gault، و اعتبر ابتكارهما انقلاباً ثانياً في فرنسا، إذ لم يتغيّر الطبخ منذ ثورة إسكوفية في بداية القرن العشرين. و كتب هنري غو رداً على المقالات التي صدرت في العام ١٩٧٣ في الصحف البريطانية و الأمريكية خاصة «مجلة التايم الأمريكية»، فحوا ان المطبخ الفرنسي متجه نحو الانحطاط و التردّي. و «ان المطبخ الراقى الفرنسي ما هو إلا عبارة عن مجموعات من الطهارة المفتتة و المغرورة... يعوزها الخيال في الابتكار. إنه معتمد على مئات السنين من الوصفات القديمة التي لا تمت بصلّة إلى الاحتياجات الحديثة»^(٢٨).

Gault, Henri, Nouvelle Cuisine, Oxford Symposium on Food & (٢٨) Cookery, 1995, p.123

و بما أنّ كل من غو و ميلو قد أتسا العام ١٩٧٢م «دليل فرنسا Guide de la France» الذي أصبح منافساً لدليل ميشلان. فكان باستطاعته أن يقيّم وضع الطعام في فرنسا في تلك الحقبة. فلم يقلقه نقد المجلّات البريطانية و الأمريكية، بل قال: «لقد شعرت بوجود هزّات قويّة تبشر بالتجديد»، و ظهور نخبة من الطهاة الجدد من الشباب المتحمسين. لا يحسّون بالقيود التي تسيطر على طهاة الجيل الذين كانوا قبلهم... إنهم احرار بتفكيرهم. و ما زالت الثورة و حتى الفوضى التي سيطرت على فرنسا العام ١٩٦٨م في الذاكرة... كانوا معروفين و مقدّرين في الدليل، و من قبل الهواة، لكنهم لم يجدوا لهم مكاناً بين النخبة من «الطهاة الكبار» المهيمين على مهنة الطبخ. إنهم طموحين، و دفعوا بطموحهم المطبخ إلى الابتكار. و منهم لوازو و ساندرس و جيرار و روبوشون و سافوي (باريس) و غيرهم. و شعروا من أنهم ضائعين... بين حرب دائمة بين القديم و الحديث. و لم يكن باستطاعتهم أن يوحّدوا تقنياً و تجارياً الافكار التي كانت تغلي بداخلهم أكثر مما تغلي في القدر»^(٢٩).

و يستمر غو: «لقد سئمت من هجوم رفاقي البريطانيين و الامريكيين، و أعرف أنّ لهم الحقّ في هذا، كنت متحمّساً بتلك الهزّات، و قررت أن اكتب مقالاً سيكون هجوماً و في الوقت نفسه مليئاً بالامل. و بكتابتي المقال اطلقت العنان لحركة كبيرة بدأت مسيرتها إلى الامام و انتجتُ بياناً من عشرة نقاط، أطلقت عليه الوصايا العشرة»^(٣٠) (و مختصر البيان):

خفض وقت الطبخ، طريقة جديدة للانتفاع من المواد، تخفيض عدد انواع الطعام في لائحة الطعام، معظم الطباخين الجدد لم يكونوا حديثين، الاهتمام بالتقنية الحديثة المتقدّمة، اختيار المواد الطازجة، ترك الصلصات و الاتجاه نحو الاعشاب و عصير الليمون و الزيد و الفلفل الجيّد و الصلصات الخفيفة جداً، المعرفة عن علم الغذاء و الاهتمام بالوصفات

Ibid. p. 123

(٢٩)

bid. p.125

(٣٠)

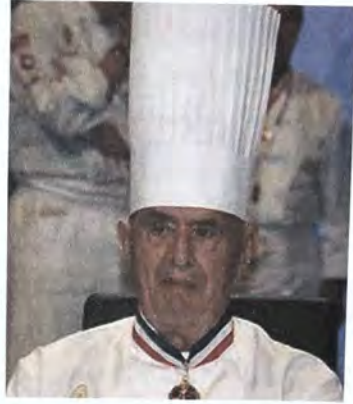
الخفيفة على المعدة، الاتجاه نحو التبسيط في زخرفة الطعام و الابتعاد عن زخرفة الطعام للتمويه في طعم الطعام. ابتكر هؤلاء الطهاة هذا النوع من الطبخ بالرغم من الاسس المتينة للمطبخ الفرنسي خاصة منذ القرن التاسع عشر.

و نشر العام ١٩٧٣ على غلاف مجلة غو و ميلو بعنوان: «يعيش المطبخ الفرنسي الحديث». و أصبح الطبخ الحديث الصيغة التي غزت جميع أنحاء العالم. و تحول أصحاب المطاعم إلى المطبخ الحديث، و انتعش منذ العام ١٩٧٣م المطبخ الفرنسي و عاد إلى مركزه و مكانته في الصدارة.

حيث بدأ كل من الطهاة ميشال جيرار Michel Guerard، و پول بوكوز Paul Bocuse، و آلان ساندرس Alain Ducasse، في استعمال المواد الطازجة و تركوا الصلصات الكلاسيكية، و ركزوا على المواد و الأطعمة الخفيفة الهضم و النهكة. و كما يقول الشيف «پول بوكوز»^(٣١) Paul "Bocuse": «لا يمكننا أن نتوقف علينا أن نجدد أنفسنا». لذا فإن المطبخ الحديث يتطلب مواد طازجة و مهارة عالية بالطبخ، فلا يمكن تغطية طعم الطبخة الفاشلة بالصلصات^(٣٢). و أضاف «إن سرّ النجاح في الطبخ بسيط... يجب عدم تجاهل المنتج الجيد. إذا لم يكن المنتج جيداً أي المادة الخام، لا يمكن أن يكون الطبخ جيداً».

(٣١) تسلّم الطاهي الفرنسي بول بوكوز Paul Bocuse البالغ من العمر ٨٥ سنة ٢٠١١م، في نيويورك جائزة «طاهي القرن»، و تمنح هذه الجائزة مدرسة الطبخ الامريكية الشهيرة «كاليناري اينستيتوت أوف أمريكا Culinary Institute of America» من «أنه أحد أكبر الطهاة في التاريخ». و استعاد «راين» رئيس المؤسسة، المسيرة المهنية المميّزة للطاهي الفرنسي، لافتاً إلى أن بوكوز قاد ستينات و سبعينات القرن الماضي حركة معروفة باسم «فن الطبخ الحديث» الذي تميز باختبارات و اهتمام كبير بطريقة تقديم الاطباق و مكوثاتها. و بوكوز هو الذي أخرج الطهاة من ظلمة المطبخ ليتحول إلى «أول طهاة النجوم في العصر الحديث».

Jeffrie, Stuart, Have the French lost their appetite, The Observer Food (٣٢) Monthly, June 2001, P.24



الطباخ / الشيف بول بوكوز

و اعترض على تسمية «المطبخ الحديث» عالم الاجتماع ستيفن منيل، لأنها ليست بالتسمية الجديدة، فاستعمل هذا الاصطلاح من قبل الطاهي/ الشيف لاشاويل La Chapelle العام ١٧٤٠، و كذلك من قبل الطاهي/ الشيف إسكوفية Escoffier عام ١٨٨٠ م و ١٨٩٠ م لأسلوب الطبخ.

يتمثل «فن المطبخ الحديث» برفض التعقيد و اختصار فترة الطبخ للسمك و الطيور و الخضروات، بهدف الابقاء على نكهة الطعام الأصلية. و اكتشف الطاهي عملية التبخير و القلي السريع. و إصراره على شراء المواد بنفسه، و استعمال المواد الطازجة و اختصار قائمة الطعام. و حذف الصلصات الثقيلة الهضم و التقليل من الزيت و استعمال المواد المحلية كمصدر للابتكار. و استعمال الطاهي أجهزة مطابخ تحتوي على آخر التطورات التقنية التي تتعلق بالطبخ، مثل الفرن السريع Microwave، و الآلات الكهربائية في خلط و مزج المواد^(٣٣).

إن فكرة «المطبخ الحديث» التي عمل عليها الطهارة، أدت إلى اعتبار أن كمية صغيرة من الطعام تقدّم بصيغة أنيقة، و التركيز على شكل فني. كان من دعاء المطبخ الحديث بول بوكوز Paul Bocuse حتى نهاية عقد

S. Mennell, All Manners of Food, p.163

(٣٣)

السبعينات، فاسخ عليه لقب «بابا المطبخ الحديث The Pope of the new cuisine» و قائد المطبخ الحديث^(٣٤). لكنّه انتقد المطبخ الحديث بعد ذلك. و عندما سئل عن دوره في ابتكار «فنّ الطبخ الحديث»، أكدّ أنّه اختراع من وسائل الإعلام و الأمر لا يشكّل «ثورة» موضحاً أنّ «فنّ الطبخ الحديث يعادل: لاشيء في الطبق، سوى فاتورة عالية».



التركيز على الناحية الفنية في المطبخ الحديث

انقسم البعض مع المطبخ الحديث و البعض الآخر ضده، و انتهى في منتصف الثمانينات من القرن الماضي. فعاد كثير من الطهاة إلى اسلوب الطبخ الكلاسيكي، لكن حافظوا على استعمال المواد الطازجة و على التقنية الحديثة و اسلوب فنيّ في التقديم.

أما بالنسبة لبعض مناطق العالم العربي، فقد توقّف الزمن عند العصر

الوسيط، عندما كان يقدّم الطعام على شكل تلال، و ما زال تقديم الطعام بكميات كبيرة، يعتبر كرم عربي.



إحدى الولائم في الخليج العربي في القرن الواحد والعشرين

عولة المطاعم

تغيّر وضع الطاهي المتميّز تماماً في القرن العشرين و الواحد و العشرين، فنقرأ عن طهارة يحجز الزبائن طاولة قبل أشهر، و يقطعون مسافات بعيدة لكي يتذوّقوا فن طعام ذلك الطاهي، و هذا ما قام به الصحفي أندرو غامبل Andrew Gumbel عندما قطع نصف ولاية كاليفورنيا في سبيل وجبة طعام لذيذة يقدمها الطاهي/ الشيف الأمريكي «توماس كيلر Thomas Keller» الحائز على ثلاثة نجوم في دليل ميشلان، فقد وصل الطاهي الجيد لمستوى بحيث أصبح يُقصد من مسافات بعيدة، كما يُقصد الموسيقار و الرسّام الشهير.

كان يعتقد الصحفي أندرو غامبل من أنه يفهم في الطعام، لكنه عندما تناول الطعام في مطعم الطاهي توماس كيلر أدرك أن معلوماته فاتها الزمن.

و عندما تناول وجبة طعام في مطعمه المسمّى بـ «المُعسّلة الفرنسية French Laundry» وجد أن عليه إعادة النظر بصورة عامة بما يعرفه عن الأكل في المطاعم. و كتب مقال في مجلّة المطاعم: «فالتعام لم يكن فحسب أحسن، و أكثر ابتكاراً و جمالاً من أيّ مكان آخر، إنما يجعلك تعيد النظر في علاقتك بما ترفعه في مؤخرة رأس الشوكة و تضعه في فمك. فبعد أن مضغت آخر لقمة من الطعام، وجدت نفسي لا أزال محاولاً أن أفهم ما حدث!»^(٣٥).

و سرعان ما اعتبر أندرو غامبل الطعام ليس لإشباع الشهية فحسب، و إنما هو مشاهدة و إنجاز لافتان للنظر، و نقل عالم الوجود إلى عالم المتعة. و أضاف «كلّما مرت الساعات فكّرتُ بها كالأوبرا التي تزيّنها الأغنية/ الآرية Aria، و تتابعها بأخرى تصل إلى أعظم تناسق صوتي...» و ينتهي إلى المثل القديم: «إن كان هنالك أهمّية لشيء يستحقّ العمل، فمن الأفضل عمله بصورة صحيحة». و هذا ما تعلّمه الطاهي كيلر من والدته. الذي يقول بتواضع «إن مطعمه لن يصل إلى الكمال، لكنّه من الممكن أن يتقرّب منه»^(٣٦).



الطباخ/ الشيفر توماس كيلر

Gumbel, Andrew, The meal that changed everything, the Independent (٣٥) Review Wednesday 2 July 2003, pp. 2-3.

A. Gumbel, Andrew, pp. 2-3.

(٣٦)

و حَقَّق الشيف الايطالي غاليترو مارشيزي Gualtiero Marchesi حلمه عندما فتح مطعمه في أوبرا اللاسكالا Teatro Alla Scala، فهو من القلائل الذين تجرأوا على القيام بالتجارب المتقدمة على عصره. و يعتبر أنّ البساطة التي يتبّعها لها تأثير قوي أكثر من المبالغة بالشيء. لذا يُشبّه الطعام بالموسيقى، و يقول دائماً: «إنّ اللحن يقتضي أن يُلحَّن فحسب من النوات الضرورية و اللازمة».

و تنحصر فلسفة الشيف آلان دوكاس عن الطبخ و الطعام، الذي يملك إمبراطورية من المطاعم تمتدّ من طوكيو إلى مدينة لاس فيغاس، و حصل على ١٩ نجمة من قبل دليل ميشلان: «إنّ طعامي ليس تعبير عن الطبخ، بل تعبير عن اكتشاف جوهر الذوق... فهناك في الطبخ، الملموس و غير الملموس، الخاضع لعاطفة الفرد»^(٣٧).

إن الثورة في الطعام الراقي التي حدثت خلال العقدين الماضيين من القرن العشرين و الواحد و العشرين، قادت عالم الطبخ بتغييرها. فلم يعد رؤوساء الطهاة يكدحون عشر سنوات في مهنتهم لكي يحصلوا على النجاح المكمل بثلاثة نجوم من دليل الميشلان. فقد أصبحت الأسماء الكبيرة لا تكتفي بمطعم واحد، إنّما «إمبراطورية من المطاعم». و بدأ اتّجه المطبخ الراقي نحو العولمة.

و خير دليل على ذلك مدينة لاس فيغاس في الولايات المتحدة، التي هي مدينة في البحث الدائم عن المال، حيث كان في السابق التركيز على الربح من المقامرة، و تقديم الطعام الرخيص الذي لا يكلف أكثر من سبعة دولارات عندما يطلب المقامر وجبة طعام، أصبحت هذه المدينة الآن نقطة الانطلاق في تقديم الطعام الراقي. و جنت لأول مرّة مدينة لاس فيغاس في العام ٢٠٠٤م، الربح و الأموال من الفنادق و المطاعم والمخازن التي فاقت الإيرادات التي تجنيها من القمار. أصبح بعض الناس يزورون لاس فيغاس لا ليقامروا، و إنّما ليتناولوا وجبة طعام لذيذة. فتنافس رؤوساء

الطهاة المشهورين في العالم في تأسيس المطاعم فيها. فلا يبعد مسافة مطعم ماكس الذي يديره الشيف الفرنسي آلان دوكاسّ Alain Ducasse عن مطعمي: جول روبوشون Joel Robuchon، أو الشيف الياباني «نوبو متشوهيسا Mutshuhisa Nobu»، أو الفرنسي «غي سافوي Guy Savoy». و هنالك الآن مجموعة من الناس ينتقلون من مدينة إلى أخرى لكي يأكلوا في هذه المطاعم. لذا يقول الطاهي/ الشيف جول روبوشون عليّ «أن أعطي الثقة من أن المسافر العالمي يعرف من أنه يستطيع أن يطلب الطعام بنفس المهارة، من سلسلة مطاعم المنتشرة في العالم»^(٣٨).

و انتشرت مطاعم هؤلاء الطهاة في معظم أنحاء العالم من طوكيو و هون كونغ إلى دبي و سويسرا و اسبانيا و الولايات المتحدة و شيلي. و استخدم بعضهم مثل الشيف البريطاني «غوردن رامزي Gordon Ramsay»، آخر التقنيات المتطورة بربط مطابخ مطاعمه بشبكة الانترنت، حيث يستطيع من خلالها الاطلاع على ما يحدث في مطبخه في العالم.

لكن لا زال هنالك نوع من المعارضة و التمرد في عالم الطهاة، فلم يستسيغوا فكرة العولمة، في أن يكون الطاهي في محلين في الوقت نفسه، و لم تقبل هذه الفكرة حتى برهن على صحتها الشيف الفرنسي آلان دوكاسّ Alain Ducasse، من أنه من الممكن إدارة أكثر من مطعم من الدرجة الممتازة في آن واحد. ففي العام ١٩٩٦م، اخذ على عاتقه إدارة مطعم في فندق في الوقت الذي كان يدير مطعمه في موناكو. و أعطاه دليل ميشلان بعد شهر ثلاثة نجوم لمطعمه الجديد. و في العام ٢٠٠٥م، أصبح الشيف الوحيد في العالم الذي يدير ثلاثة مطاعم بثلاثة نجوم ميشلان. كانت صدمة في إيقاظ الطهاة الآخرين، و بدأوا يتنافسون في فتح مطاعم أخرى في مدن مختلفة من العالم^(٣٩). و لم يمانع دوكاسّ في فتح وكالات

Rayner, Jay, How the World's Top Chefs Went Global, The Observer (٣٨) Food Monthly, May 2006 No 62, P.42-47

Ibid. p.44

(٣٩)

متعدّدة باسمه، حيث تشرف شركته «آلان دو كاسّ إنتربرايز» Alain Ducasse Enterprise «على ٢٥ مطعمًا في ثمانين دول في العالم.



الطباخ/ الشيف آلان دو كاسّ

و عندما سئل الشيف الياباني نوبو عن تعريف المكان الذي يستطيع أن يعمل به، فأجاب: «نحتاج إلى مدينة حقيقية، كوزموبوليتانية (عالمية) إلى حد ما، حيث هنالك قاعدة للمطاعم و اهتمام بالطعام، و قليل من المال و مجال واسع للحصول على المواد. أما من جانبهم أي (الطهاة) فعليهم أن يجهزوا العقول و المهارة في فنّ الطبخ، الذين يقع على عاتقهم مستوى المطعم و سمعته»^(٤٠). غير إن ما يعاب على هذه المطاعم، من أن هؤلاء الطهاة لا يزورون المطاعم التي تحمل أسماءهم أكثر من مرّة في العام. مثل هذه المطاعم الحائزة على ثلاثة نجوم ميشلان، و التي عليها أن تحافظ على مستوى راقٍ في الطبخ، لا تأتي من غير تضحية، و في بعض الأحيان تكون التضحية كبيرة. إذ يتعرض فيها الطاهي إلى ضغط يؤدّي بالبعض منهم إلى أخذ المخدرات أو الإدمان على الشرب، لكي يخفّفوا

Ibid. p.44

(٤٠)

من الارهاق الذي يعانون منه. مما أدى بالطاهي الشاب «ديفيد دمبسي David Dempsey» الذي رعاه الشيف غوردن رامزي Gordon Ramsey، و كان من طبّاخيه الموهوبين في إنكلترا، إلى الانتحار بعد أن هشّم النوافد في العمارة التي يسكنها. وقال الشيف رامزي عندما علم بموته «إنّي شعرت برعشة باردة تسري في جسمي عندما علمت بموت ديفيد»^(٤١). مما أدى به إلى أن يقترح فحص الطهاة الذين يعملون في مطبخه، إن كانوا يتناولون المخدّرات.

و منهم من ينسب نهاية الشيف ديفيد دمبسي المحزنة إلى نوع العمل و الضغط المتواصل الذي يعاني منه الطّبّاخ في مطعم من ثلاث نجوم. «إن الصعوبة التي يجابهها الطّبّاخ يومياً في مثل هذا النوع من العمل، منذ بداية إنتاج الطبخة حتى تزيين الصحن كقطعة فنية، و ساعات العمل الطويلة في المطبخ، ربّما يؤديّ به إلى هذه النتيجة المحزنة»^(٤٢). ممّا يبيّن لنا أن الطهي من أصعب و أعقد الفنون التي لا تدوم في الزمن، فهو فنّ زائل.

«لأن المحصّلة لا تدوم في الزمن، و على الطّبّاخ أن يحقّق النوعية ذاتها في كل وجبة يقدم عليها، و ذلك بالرغم من ظروفه السيكولوجية و البدنية. و هو ظرف عمل لا يمنح الفنّان فجوة للراحة و العمل بمستوى أدنى عما هو الواقع بالنسبة لجميع الفنون الأخرى. فالسمفونية الثامنة لبيتهوفن ليست بمستوى السمفونية التاسعة، كمثال على الفجوات التي يتمتّع بها الفنّان من دون الطّبّاخ»^(٤٣).

و يرى كثيرون أن أخذ المخدّرات تخفّف من أعباء الطّبّاخ الشاب، حيث أن بعضهم يتعاطون المخدّرات للتخفيف من عبء العمل المضني و لكن بعضهم

(٤١) Khan, Stephen, Top Chefs call for drug test after death of protégé, The Observer, Sunday 8 June 2003.

(٤٢) Kirby, Terry, A break-in, a fight and a night of mayhem: What caused Ramsey's top chef to fall to his death? The Independent, Saturday 10 May 2003, P. 3.

(٤٣) رفعة الجادرجي

يصبح معتمداً عليها. و يصف الطباخ/ الشيف الأمريكي أنطوني بوردان Antony Bourdain في كتابه «المطبخ السري Kitchen Confidential»، كيف عمل لسنوات عديدة في مطابخ المطاعم الرئيسة في نيويورك لمدة ١٤ عاماً، و كيف كان الكافيين يتخلل عمله مع تعاوي الهرويين بصورة متواصلة. و كتب عن الغش و المخدرات و الجنس و التهديدات و الدموع و النجاح. و فصح أسرار المهنة. و كتب «إن عملية الطبخ عملية تنبني على علاقات حميمة. و ليس هنالك كذب في هذه البيئة. أو باستطاعة الفرد أن يتظاهر بأكثر من قابليته، أو يكذب عن حياته الخاصة، لأنّ المشاكل التي يعاني منها غالباً ما ستنفصح»^(٤٤). و الكتاب من أول الكتب التي صدرت و بيّنت بصراحة حياة الطهاة و معاناتهم في مطابخ المطاعم الشهيرة.



الطباخ/ الشيف أنطوني بورادان

و قصة انتحار الشيف الفرنسي برنار لوازو Bernard Loiseau^(٤٥) ببندقية معروفة في مدينته، عندما حُفّض مطعمه درجتين في دليل غو ميلو Gault

(٤٤) Ferguson, Euan, Regrets? He's had a Few..., The Observer Food Monthly, April 2006 No 61, P.44-47

(٤٥) يبعد مطعم برنار لوازو عن باريس ١٦٠ ميلاً جنوباً. و المطبخ بالنسبة له كمختبر علمي. و تصل نظافة الطباخين المساعدين إلى نظافة الجراحين. يقومون بتقشير و تقطيع الخضروات بكفوف من البلاستيك، يبدأون العمل في العاشرة صباحاً، في قاعة المطبخ الواسعة التي بناها برنار.

Millau. و سبب انتحاره القذف الكلامي بين أصدقائه و خصومه. و ما زال تراب قبره رطباً عندما بدأت مشادة كلامية بين الطباخين المهتمين في فرنسا، الذين انقسموا إلى معسكرين، فمنهم من يقول أنه انتحر، أما الآخرون فيقولون أنه قتل. و ينسبون قتله إلى الأسلوب المتبع في تقييم الدرجات التي تعطى للطهاة من قبل المشرفين على دليل الطعام في فرنسا. و يعتقد أشهر طباخي فرنسا پول بوكوز Paul Bocuse أن السبب المباشر في انتحاره هو تقييم «دليل غو ميلو» الذي خفض مستواه درجتين، و أدت به إلى إنهاء حياته. قائلاً لمقيمي الدليل: «برافو غو ميلو : لقد ربحتا في تقييمكما، الذي أدى إلى خسارة حياة رجل!». كان بوكوز من أصدقاء برنار المقربين. فأجابه الشيف آلان دوكاس «هراء! ما قتل برنار هو العمل المضني الذي كان يعاني منه. فكل منا يبغى الوصول إلى القمة، و يبقى في القمة. و لا أعرف طباخاً واحداً لا يعاني من القلق اليومي الذي هو من صلب هذه المهنة»^(٤٦). و قال أشهر شيف في أسبانيا «فيران أدريا Ferran Adria». «لقد وجدت الشهرة أسوأ دواء، لأنها تجعل الإنسان مهووساً، لا يدري متى يرتفع أو متى يهبط!».

و حضر حفلة التأبين ٢٤ من الطهاة الحائزين على ثلاث نجوم في دليل الميشلان. كما حضر ٣٠٠٠ آلاف شخص، و شوهد تأبينه على شاشات التلفزيون في فرنسا. فقد كان نجماً من نجوم الطبخ الفرنسيين الذين يقدمون برامج عن الطبخ في التلفزيون.

و أجاد الطباخ الفرنسي مارك فيرا Mark Veyrat الذي حصل على ٢٠ درجة، و هي أعلى درجة «لدليل غو ميلو» عندما سئل عن الضغط الذي يتعرض له الطباخون: «إنهم كالأولاد رقيقون تحت ضغط من كل جهة: ضغط من عندنا ليحسنوا عملهم كل الوقت، و من الزبائن و عندما نصل الذروة نشعر بالضغط من قبل الدليل الذي يقرر المستوى

Carlin, John, Death of a Super chef, The Observer, Food monthly, (٤٦) April 2003 No 25. p. 16-21

و من النقاد، فإن سيوف داموكليس Damocles^(٤٧) مسلطة فوق رؤوسنا.. و ليس لنا غير طريق واحد، هو المحافظة على الدرجة التي وصلنا إليها^(٤٨).

و ربما ليس هنالك مهنة أصعب من إدامة هذا النوع من المستوى لمطعم بثلاث نجوم. إن الرغبة في الوصول إلى ثلاثة نجوم هي الرغبة في الوصول إلى تلك الدرجة التي يطمح إليها الطباخ. التي تتطلب نظاماً صارماً يومياً كنظام الجيش لتصل إلى هذه الدرجة من الكمال. فيجب أن تكون الطبخة في كل مرة مضبوطة. ليس هنالك مجال للخطأ كالجنود في المعركة! و تفترض إدارة المطبخ، النظام و التسلسل الهرمي. فكل شخص عليه أن يعرف واجبه، و يعرف من هو الرئيس الذي يتبع أوامره بسرعة و صمت، و من غير سؤال^(٤٩).

و يقول الممثل الانكليزي «مايكل كين Michael Cane»: «إن الطعام بالنسبة للفرنسيين كلعبة كرة القدم بالنسبة للإنكليز، كل واحد في فرنسا له فكرته عن الطعام. فرنسا هي ثقافة مطاعم - لكل فرنسي، و لا تنحصر بالطبقة المتميزة و النخبة. فالطعام يحدد لك هويتك الفرنسية».

و لم يكن غريباً أن يحدث موت الخباز ليونيل پوالان Lionel Poilane على أثر تحطم طائرة هيلكوبتر، ضجة في فرنسا كانتحار الشيف برنار،

(٤٧) حكاية سيف داموكليس: Damocles كان داموكليس في حاشية الملك دونيسس الثاني Dionysius II من سيراكوزة Syracuse في إيطاليا، العام ٤٠٠ ق.م، كان ملكاً مستبداً، و اعتبر داموكليس الملك معظوظاً بما يتمتع به من ترف و أبهة السلطة. فعندما علم الملك قال له لتبادل المقام. فقبل داموكليس العرض حالاً، لكي يتمتع بالمقام الذي يتمتع به الملك. لكن وُضع سيف مربوط بشعرة ذيل حصان معلق فوق رأسه. فجلس داموكليس على كرسي العرش محاط بالأبهة و الترف، لكنه لا يدرى متى يسقط السيف و يقطع رأسه. فطلب من الحاكم المستبد إعفاه من هذه المهمة. و أصبحت الكلمة تطلق على الحكام المستبدين الخائفين و «كأن سيف داموكليس مسلط فوق رقابهم».

Kirby, Terry, p.3 (٤٨)

Carlin, John, p. 16-20 (٤٩)

و غطى موته الصفحات الأولى في الجرائد الفرنسية، حيث لا يحدث مثل هذا الاهتمام عادة في بلد آخر غير فرنسا^(٥٠).

حركة الطعام البطيء Slow Food Movement

غزت وجبة الطعام السريعة أوروبا و فتحت محلات الماكدونالد في معظم الأقطار الأوروبية و الآسيوية، حتى أثرت على فرنسا و إيطاليا، و بالنسبة للفرنسيين ليس هنالك شيئاً يحبونه أكثر من الأكل، «و الكلام عن الطعام». لكن حتى في فرنسا أخذ يحل محل المائدة طعام التلفزيون، و اعتبر البعض أن المائدة التي كانت تجتمع حولها العائلة و الاصدقاء في طريقها إلى الزوال. و أصبح الوقت الذي يصرف حول المائدة أقل من السابق. و هنالك إحصائية مخيفة من الولايات المتحدة، أن الفترة التي تقضي بها العائلة في الولايات المتحدة، حول المائدة هي ست دقائق. فأصبح الأكل في معظم الوقت، أما وهم جالسون أمام التلفزيون، أو في الشارع أو أمام طاولة العمل.

لذا انتشرت حركة «الطعام البطيء Slow Food» بسرعة. فقد بدأت في العام ١٩٨٦م عندما شاهد الصحفي ذواقه الطعام كارلو پتريني Carlo Petrini في «ساحة المدرجات الاسبانية» في روما مطعم الماكدونالد، الذي أثار سخطه، و أدى به إلى العمل على تأسيس حركة «الطعام البطيء» كرد فعل ضد ما يسمى بوجبة «الطعام السريع Fast Food». و تبعها «حركة تأسيس المدن البطيئة»، التي تؤكد على ثقافة culture غني و متفرد، من حيث الحفاظ على المطبخ و التقاليد الفنية و المحلية للجماعات التي تتألف منها المدينة^(٥١).

Ibid. p. 21

(٥٠)

Bridgland, Fred, Why Slow Food is a taste worth acquiring, The Independent Review 7 sep. 2001, P. 7, Fraser & Rimas, Empires of Food, Feast, Famine and the Rise and Fall of Civilizations, 2011, p.237.

و اعتمد كارلو برتيني على الكتابة في الصحافة و إقامة المؤتمرات. و بدأ حملته التي أسفرت عن حركة «الطعام البطيء»، التي تعتمد هذه الحركة بالدرجة الأولى على الطعام المحلي و المنتوجات المحليّة. و توسعت الحركة و أصبحت عالمية ضمت إليها عدداً من الأقطار. هدفها إنعاش الزراعة المحليّة و الانتاج المحلي ضد الزراعة العالمية. و اجتمعوا لأول مرّة في باريس العام ١٩٨٩م، و شارك في الاجتماع ممثلون عن ١٥ قطراً. و وقّعوا بياناً مؤكدين فيه على أهميّة المزارع المحليّة و الطعام المحلي، و المحافظة على النكهات المحليّة، و ذلك من خلال ورشة عمل لمذاق النيذ و الطعام و إيجاد الاسواق المحليّة للمزارعين. و فتحوا دوائر في كل من سويسرا و ألمانيا و نيويورك و فرنسا و اليابان و بريطانيا و شيلي. و جعل المقرّ الرئيسي في مدينة تورين الإيطالية برئاسة كارلو برتيني.

و هناك كثيرون من ذواقّة الطعام الذين لا يهتمهم موضوع البيئّة كنقطة حسم فاصلة، و اعتبره كارلو برتيني شيئاً محزناً و مثيراً للشفقة، و في الوقت نفسه فإن المهتمّين في قضايا البيئّة بينهم كثيرون لا يقدرّون الطعام الجيّد كذلك. و وصف الحركة أصحاب «حركة السلام الأخضر Green Peace» عندما بدأت حركة «الطعام البطيء» من أنها «حركة السلام الأخضر لمائدة المطبخ»^(٥٢).

إنّ حركة «الطعام البطيء» تشجّع على التمتع بالطعام، و التركيز على طقوس طعام العائلة و أكل مواد الطعام حسب الفصول، و المحافظة على المطبخ المحلي، حيث يجتمع أعضاء هذه الحركة ليتحدّثوا بهدوء أثناء وجبة الطعام، عن الطعام و النيذ و الثقافة و الفلسفة، كما إنهم ينظّمون دروساً للطبخ و اجتماعات لذوق النيذ.

لم تظهر حركة «الطعام البطيء» في تناقض مع تطوّر و اغتناء حضارة الانسان في مجال الطبخ، بمعنى لم تنزلق هذه الحركة في أوهام قومية و فثويّة، و تفترض المحليّة التي تعمل من أجل تطويرها منحي باستقلال

عن مسيرة العولمة، بل هدفها تحقيق تنوع وإغناء العولمة. وفي الوقت نفسه، إغناء المطبخ المحلي، الذي بدوره، بقدر ما يتطور، يكون قد أسهم في تطوير مطبخ حضارة الإنسان. لأنّ المحليّة مهما كبرت و نضجت و ابتكرت طرز تميّزها عن غيرها، فإنها جزء من هذه الحضارة بعامتها، و لذا قيمتها ضمن هذه الحضارة و ليس خارجها، أو باستقلال عنها.

مع ظهور «المخازن الكبرى supermarket» التي انتشرت في معظم أقطار العالم، بدأت المنافسة فيما بينهم بالبيع بأسعار مخفضة. و أصبحت الأنواع الكثيرة من المواد الغذائية المعروضة في أسواقها. تشتري منها جميع طبقات المجتمع، التي أدت بدورها إلى نوع من التساوي في الاستهلاك. كان الناس في الماضي عندما يذهبون إلى السوق لشراء اللحم ينصحهم اللحام، و الشيء نفسه مع البقال و السمّك. أما «السوبر ماركت» فلا أحد يتكلّم معهم، و لم يعد هنالك فرق بين الناس، و لكن ظلّ الفرق ظاهر بأنواع المواد الغذائية التي ينتخبها الفرد و تتّصف بما يضعه في السلة، و هي التي تبيّن الطبقة التي ينتمي إليها. كما يمكن أن تشاهد ما يشتري الآخرون من الطعام، التي تحتوي عليها الموادّ التي تفرّق بين ما يأكله الميسورون و غير الميسورين من الناس.

أصبح المستهلك المعاصر يتمتّع كما كانت تتمتّع الخاصة أو النخبة في القرون الماضية إن أراد ذلك. فأصبحت رفوف مطابخ الناس مملوءة بكثرة تنوع المواد اللذيذة. و أصبح بإمكانهم أن يتناولوا الطعام في أيّ بقعة من بقاع العالم حيث السوق مفتوح لعولمة البضائع و يختاروا ما يرغبون به. و أصبح لهم معرفة و علم بما يختارون. فالشخص الحديث يتجول في الشوارع يختار من الباعة الجوّالة، يجيل نظره بين الأنواع و الأشكال المختلفة للطعام. باستطاعته أن يأكل في الدار مع عائلته أو في الخارج مع أصدقائه. و يكتشف و يجزّب متعاً لم يتمتّع بها الناس في السابق. و أصبح الشخص يؤكّد على ما يشتهي من الطعام، و ينتبه إلى وزنه و صحته.

و الخلاصة إن تطوّر الطعام و الطبخ كغيره من التكنولوجيات الأخرى،

و هي إرضاء حاجة الإنسان، و لا يستجّل أو يبرز منها إلا ذلك الذي أحدث نقلة في مجال معيّن أو تميّز عن غيره. لذا كما أشرنا سابقاً- فلا يمكن تسجيل تطوّر الطبخ من غير الولايم الفخمة التي كان يقيمها الحكّام السابقون خلال العصور المختلفة، و الطقوس التي كانت ترافقها، و لم تكن عرضاً فارغاً للمقام و السلطة. «لذا يتعيّن ألاّ يحجب عن أنظارنا، من أن تلك الولايم الفخمة، ألفت القاعدة المعرفيّة و قدرات التجربة التي تطوّرت و نتج عنها الطبخ الراقى المعاصر»^(٥٣).

* * *

المراجع العربيّة

- ألف ليلة و ليلة من أصوله العربيّة الأولى، تحقيق د. محسن مهدي، شركة ا.ى. بريل للنشر، لندن ١٩٨٤
- أبن قتيبة، عيون الأخبار، كتاب الطعام، الجزء التاسع، دار الكتب - القاهرة
- ابن السيار الوراق، كتاب الطبخ، حقّقه: كاي أورنبري و سحبان مروة، هلنسكي، ١٩٨٧
- اعترافات جان جاك روسو، المجلّد الأول و الثاني و الثالث
- إمام، عبد الفتاح إمام، المرأة في الفلسفة، أرسطو و المرأة، دار التنوير للطباعة والنشر و التوزيع، بيروت ٢٠٠٩
- إمام، عبد الفتاح إمام، المرأة في الفلسفة، أفلاطون و المرأة، دار التنوير للطباعة والنشر و التوزيع، بيروت ٢٠٠٩.
- إمام، عبد الفتاح إمام، المرأة في الفلسفة، نساء فلاسفة، دار التنوير للطباعة والنشر و التوزيع، بيروت ٢٠٠٩.
- البغدادي، محمّد بن الحسن بن محمد ابن الكريم، كتاب الطبخ، صحّحه و نشره د. داود أجلي، ١٩٣٤
- التاجيبي، بن رزين، فضالة الخوان في طبياات الطعام و الألوان/ تحقيق: محمد بن شقرون، دار الغرب الإسلامي، الطبعة الثانية - بيروت ١٩٨٤
- التوحيدى، أبو حيّان علي بن محمد/ الرسالة البغدادية/ تحقيق: عبود الشالجي، دار الكتب - بيروت ١٩٨٠
- التوحيدى، أبو حيّان/ كتاب الإمتاع و الموانسة/ دار مكتبة الحياة - بيروت ١٩٥٣
- التنوخى، القاضي أبي علي محسن بن علي، نشوار المحاضرة و أخبار المذاكرة/ تحقيق: عبود الشالجي، الجزء الأول ١٩٧١

الجميل، نينا، الطعام في الثقافة العربية، رياض الريس للكتاب و للنشر، لندن ١٩٩٤.

ديوان الأساطير، سومر و أكد و آشور، الحضارة و السلطنة. ترجمة: قاسم الشواف، الكتاب الثالث، دار الساقى، بيروت - لبنان.

رنسيان، ستيفن، الحضارة البيزنطية، ترجمة: عبد العزيز توفيق جاويد، الطبعة الثانية، الهيئة المصرية العامة للكتاب،

الرصافي، معروف، الشخصية المحمدية، دار الجمل، ٢٠٠١
ربيع جابر، صفحة آفاق ١٧، جريدة الحياة، الأربعاء ٣٠/١٠/٢٠٠٢، عدد ١٤٤٦٨

رافق، عبد الكريم، بحوث في التاريخ الاقتصادي و الاجتماعي لبلاد الشام في العصر الحديث.

الزيات، حبيب، خبز الارز، مجلة المشرق، مجلة كاثوليكية شرقية، بإدارة آباء جامعة القديس يوسف، السنة الخامسة و الثلاثون، ١٩٣٧

الزيات، حبيب، كتاب الطباخة، مجلة المشرق، مجلة كاثوليكية شرقية، بإدارة آباء جامعة القديس يوسف، السنة الخامسة و الثلاثون، ١٩٣٧

الزيات، حبيب، آداب المائدة في الإسلام، مجلة المشرق، مجلة كاثوليكية شرقية، بإدارة آباء جامعة القديس يوسف، السنة السابعة و الثلاثون، ١٩٣٩

الزيات، حبيب، فن الطبخ و إصلاح الأظعمة في الإسلام، مجلة المشرق، مجلة كاثوليكية شرقية، بإدارة آباء جامعة القديس يوسف، السنة الحادية و الأربعون ١٩٤٧م

الشابستي، أبي الحسن علي بن محمد، الديارات، تحقيق: كوركيس عواد، الطبعة الثانية، منشورات مكتبة المثنى - بغداد، ١٩٦٦م

عواد، ميخائيل، صور مشرقة من حضارة بغداد في العصر العباسي، منشورات وزارة الإعلام سلسلة دراسات (٢٧٩)، دار الرشيد للنشر، ١٩٨١م

عبد الكريم، خليل، محمد و الصحابة، شجو الرابة بأحوال مجتمع الصحابة، السفر الأول، الناشر: سينا للنشر، القاهرة، الانتشار العربي، بيروت، الطبعة الأولى ١٩٩٧م

عبد الله، نبيل، فلسفة القيم - نماذج نيتشوية، التنوير للطباعة و النشر و التوزيع، بيروت - ٢٠٠١م

- العظمة، عزيز، العرب و البرابرة، المسلمون و الحضارات الأخرى، رياض الريس للكتب و النشر، لندن - قبرص ١٩٩١م
- فريلي، جون، مصباح علاء الدين، كيف وصلت العلوم الاغريقية إلى أوروبا عبر العالم الإسلامي، ترجمة: سعيد محمد الاسعد و مروان البواب، دار الكتاب العربي، بيروت ٢٠١٠م.
- القشطيني، خالد، سادة قريش و مرارة الجوع، الشرق الأوسط ١٢/٣/٢٠٠٩، العدد/١١٠٦٢
- كشاجم، ديوان كشاجم، تحقيق و شرح: خيرية محمد محفوظ، وزارة الإعلام - مديرية الثقافة العامة، مطبعة دار الجمهورية - بغداد، ١٩٧٠م
- الكبيسي، حمدان عبد المجيد، أسواق بغداد حتى بداية العصر البويهي ٧٦٣ - ٩٤٥ م، منشورات وزارة الثقافة و الفنون - بغداد ١٩٧٩م
- ميراندا، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس في عصر الموحدين، حققه: أمبروزيو أوتيي ميراندا، ١٩٥٩م
- ألمسعودي، مروج الذهب و معادن الجواهر، بيروت - دار الاندلس ١٩٦٦م
- محمد الخطيب، حضارة أوروبا في العصور الوسطى، الطبعة الثانية، دار علاء الدين، دمشق ٢٠٠٩م
- المقري، علي، الخمر و النبيذ في الاسلام، رياض الريس للكتب و النشر، بيروت ٢٠٠٧م
- الهمداني، بديع الزمان، مقامات الهمداني، القاهرة - المدينة ١٩٦٢م
- وين، ديفيد، مجلة الغذاء العربي/ المجلد الأول/ عدد (٣) لندن - انكلترا ١٩٨٥م

المراجع الانكليزية References

- Ackerman, Dian, A Natural History of the Senses, Vintage Books , A Division of Random House Inc. New York, 1991.
- Adams, Guy, Heston joins the scientific great, The Independent, Tue. 16 Aug. 2005
- Ahsan, Muhammad Manazir, Social Life Under The Abbasids, Longman Group ltd. London & New York, 1979
- Aygar, A., ' Bushaq of Shiraz: Poet, Parasite & Gastronome', Petits Propos Culinaires, No.31,Prospect Books Ltd. March 1989

- Anderson, E.N., *The Food of China*, Yale University Press, New Haven and London, 1988..
- Apicius: *Cookery And Dining in Imperial Rome*, Tr: Vehling, Joseph Dommers, New York: Dover Publications Inc. 1977.
- Apicius, *The Roman Cookery Book, The Art of Cooking*, Introduction: B. Flower & E. Rosenbaum, 1974.
- Anonymous (a Pseudo-Ovid), *Table Manners For Boys*, London, The Wine & Food Society, 1958(Limited edition for the members of The Club of Odd Volumes, Boston, MA).
- Archestratus, 'The Life of Luxury', Tr: John Wilkins & Shaun Hill, Prospect Books, 1994.
- Arrowsmith, William, Tr. of: *Petronius: The Satyricon*, Mentor Books, The New American Library, New York, 1959.
- Ashenbury, Katherine, Clean, *An Unsanitised History of Washing*, Profile Book LTD, UK 2008.
- Athenaeus, *The Deipnosophists/ Vol. I-VII* Tr: C.B. Gluick, Harvard University Press, Cambridge 1969.
- Bayley, Stephen, *Taste: The Secret Meaning of Things*, Pantheon Books, New York, 1991.
- Basham, A.L., *The Wonder That Was India*, Sidgwick & Jackson, London 1985.
- Beck, Leonard N., *Praise Is Due Bartolomeo Platina*, The Quarterly Journal of the Library of Congress, Vol.32, No.2, April 1975.
- Beeton, Isabella, *The Book of Household Management*, Ward, Lock, Bowden & Co. London, New York, & Melbourne 1891.
- Bosworth, Van Donzel, Lewis, Pellat, et el, 'Kahwa'By: A.Fischer & A.K. Irvine, entry in the *Encyclopedia of Islam*, Vol. IV, Fascicules 67-68, Leiden: E.J. Brill. 1974.
- Black, Maggie, *George Orwell on Food*, Petits Propos Culinaires No.17, Prospect Books, June 1984.
- Bosworth, Van Donzel, Lewis, Pellat, et al, 'Cay-khana'- Yu, Bergel, University of Jerusalem, entry in the *Encyclopaedia of Islam-Supplement/Facicules* 3-4, , Leiden: E.J. Brill. 1981.
- Bottero, Jean, 'The Cuisine Of Ancient Mesopotamia' in *Biblical Archaeologist/ vol.48, No.1*, Philadelphia: The American School of Oriental Research, March 1985.
- Bottero, Jean, 'Mesopotamian Culinary Text' Indiana: Eisenbrauns Winona Lake, 1995.
- Bounadonna, J. *The European Newspaper*, 30 September 1993.
- Braudel, Fernand, 'The Structure of Everyday Life: Civilization & Capitalism

- 15th-18th Centuries/ Vol. I, New York: Harper & Row, 1981.
- Braudel, Fernand, 'The Wheel of Commerce: Civilization & Capitalism 15th-18th Centuries/ Vol. II, New York: Harper & Row, 1982.
- Braudel, Fernand, 'The Perspective of the World: Civilization & Capitalism 15th-18th Centuries/ Vol. III, New York: Harper & Row, 1982.
- Bridge, Tom, 'The Golden Age of Cookery', Bolton: Ross Anderson Publications, 1983.
- Bright, Spencer, Damien & Co all set to serve a sensation a la Carte.
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, 'The Physiology of Taste, Peter Davies, I Bedford-street, London, W.C., 1925.
- Brothwell, Don & Patricia, 'Food in Antiquity', London: Thames & Hudson, 1969
- Burton, David, 'The Raj At Table, A Culinary History of the British in India', Faber & Faber, London. Boston, 1993
- Burde, Jyotsna, Food and Food Habits in Vijayanagara Times, The Journal of the Karnatak University, Vol. VII, 1963.
- Bynum, Walker & Caroline, 'Holy Feast And Holy Fast: The Religion Significance of Food To Medieval Women. Berkeley & London: Univerdity of California Press, 1987.
- Canard, Marius, 'Le Ris Dan Le Proche Orient Aux Premiers Siecles De l,Islam' in Arabia Revue d,Etudes Arabes/Tome VI, Fascicule 2, Leiden: E.J. Brill, 1959.
- Carcopino, Jerome, 'Daily Life in Ancient Rome', Harmonswoth: Penquin Books, 1941.
- Carlin, John, Death of a Super chef, The Observer, Food monthly, April 2003 No 25
- Carletti, Francesco, 'My Voyage Around The World', New York: Pantheon Books, Random House 1964.
- Castiglione, Baldesar, The Book of The COURTIER, tr: George Bull, Penguin Books, 19087.
- Chang, K.C. (editor), 'Food in Chinese Culture: Anthropological & Historical Perspectives, New Haven & London: Yale University Press, 1977.
- Chamberlain, Lesley, Rousseau's Philosophy of Food, Petits Propos Culinaires, No.21, Prospect Books Ltd., November 1985.
- Chamberlain, Lesley, Tournedos Rossini, Petits Propos Culinaires, No.24, Prospect Books Ltd., November 1986.
- Chinnery, John, The Treatures of China, The Glories of The Kingdom of the Dragonm Duncan Baird Publishers Ltd, London 2008.
- Cosman, Pelner & Madeleine Pelner, 'Fabulous Feasts: Medieval Cookery &

- Ceremony', New York: George Braziller 1976.
- Chardin, Sir John, Food in Persia in the 17th Century, Petits Propos Culinaires, No. 57, Prospect Books Ltd, December 1997.
- Colin Spencer, The Heretic,s Feast, A History of Vegetarianism Printed By: Harnolls Ltd. Bodmin, London, 1993
- Collins, Paul, Guess what's coming for dinner? The New Scientist, 15th. July 2006
- Contenau, Goerges, 'Everyday Life in Babylon & Assyria' London: Edward Arnold Publishers, Ltd. 1954.
- Cowell, F.R., 'Everyday Life in Ancient Rome' London: B.T. Batsford Ltd., 1961.
- Dalby, Andrew, 'Siren Feasts, A History of Food & Gastronomy in Greece', Routledge- London & New York, 1996
- Dalby, Andrew, 'The banquet Of Philoxenus', Petits Propos Culinaires 26, Prospect Books, July 1987.
- Dalby, Andrew, 'The Wedding Feast of Caranus the Macedonian by Hippolochus, Petits Propos Culinaires, No.29, Prospect Books, July 1988.
- Dalby, Andrew, Platina, Brantome & The Female Libido, Petits Propos Culinaires No. 77 2004,
- Dalley, Stephanie, 'Mari And Karana: Two Old Babylonian Cities' London: Longman Group Ltd. 1984.
- Davidson, Alan, Shaking The Pillars, Petits Propos Culinaires, No.11, Prospect Books, June 1982.
- Day, Elizabeth, A Chef Has To Stay An Artisan Not A TV Star, The Observer, OFM,(Observer Food Monthly) 18 sep. 2011
- Deerr, Noel, 'The History of Sugar' Vol. I&II, London: Chapman & Hall, 1949.
- Douglas, Mary, 'Purity And Danger' London: Ark Paperbacks, 1984.
- Douglas, Mary, 'Food As An Art Form', Studio International Journal of Modern Art/ Vol.188, No.969, London: Studio International Publications Ltd. September 1974.
- Dumont, Louis, Homo Hierorchicus: The Cast System & its Implication, Penguin Books Ltd. 1967.
- De Thevenot, Monsieur, 'The Travels of Monsieur De Thevenot Into The Levant' Part I&II, London: H. Clark, 1987.
- Dumas, Alexandre, Dumas on Food, Selections from Le Grand Dictionaire de Cuisine, Tr: By: Alan & Jane Davidson, Oxford University Press, 1987.
- Durant, Will & Ariel, The Story of civilization, our oriental Heritage, Part:

- 1, The far east, China & India, Simon & Schuster, New York: 1954.
- Durant, Will & Ariel, 'The Story of Civilization, The Life of Greece, Part:II, Simon & Schuster, NY, 1953.
- Durant, Will & Ariel, 'The Story of Civilization, Caesar & Christ, Part: III, Simon & Schuster, NY, 1953.
- Durant, Will & Ariel, 'The Story of Civilization, The Age of Faith, Part: IV, Simon & Schuster, New York, 1950
- Durant, Will & Ariel, 'The Story of Civilization, The Renaissance' Part: V, Simon & Schuster, New York 1953.
- Durant, Will & Ariel, 'The Story of Civilization, The Age of Reformation, Part: VI, Simon & Schuster, New York, 1957.
- Durant, Will & Ariel, 'The Story of Civilization, The Age of Reason Begins, Part: VII, Simon & Schuster, New York, 1961.
- Durant, Will & Ariel, 'The Story of Civilization, The Age of Louis XIV, Part: VIII, Simon & Schuster, NY, 1963.
- Durant, Will & Ariel, 'The Story of Civilization, The Age of Voltaire, Part: IX, Simon & Schuster, NY, 1965.
- Eckholm, Erik, 'Mesopotamia: Cradle of Haute Cuisine' New York Times, May 15, 1985.
- Edwards, John, The Roman Cookery of Apicius, Rider & Company, London 1984.
- Eigland, Tor, Arabs, Almonds, Sugar & Toledo, Aramco World, Vol.47, No.3, May -June, 1996.
- Elias, Norbert, The History Of Manners, New York: Pantheon Books (Random House) 1978.
- Elias, Norbert, Power and Civility: The Civilizing Process, Vol.II, New York: Pantheon Books, 1982.
- Eren, Neset, The Art of Turkish Cooking, Prospect Books, Great Britain, 2000.
- Evliya Efandi, Tr: Ritter Joseph Von Hammer, Narrative of Travels in Europ, Asia & Africa in the Seventeenth Century, London: The Oriental Translation Fund of Great Britain & Ireland, 1834.
- Farb, Peter & Arelagos, George, 'Consuming Passions: The Anthropology of Eating' New York: Washington Square Press, 1983.
- Ferguson, Euan, Regrets? He's had a Few..., The Observer Food Monthly, April 2006 No 61
- Fink, Beatrice, A Taste of Diderot, Oxford Symposium on Food & Cookery, Taste, 1987.
- Finkel, Joshua, 'King Mutton' Petits Propos Culinaires, No.33, Prospect Books Ltd. November 1989

- Fischler, Claude, 'Food Habits, Social Change & The Nature/Culture Dilemma, Social Science Information/ Vol.19, No.6, London & Beverly Hills: Sage Publications, 1980.
- Flannery, Kent V. 'The Ecology of Early Food Production in Mesopotamia' Science/ Vol.147, No.3663, Washington DC: The American Association for Advancement of Science, 12 March 1965.
- Frank, Irene M. & David M. Brownstone, The Silk Road, Facts on File Publications, New York, Oxford, London, 1986
- Fraser, Evan. D.G. & Andrew Rimas, Empires of Food, Feast, Famine and the Rise and Fall of Civilizations, Arrow books, GB. 2011.
- Freely, John, 'Inside The Seraglio, Private Lives of the Sultans in Istanbul', Viking, Published by Penguin Group, 1999.
- Gault, Henri, Nouvelle Cuisine, Cooks & Other People, Proceedings of Oxford, Symposium on food & Cookery 1995, Prospect Books, 1996, Ed. By: Harlan Walker
- Gernet, Jacques, 'Daily Life in China' New York: The Macmillan Company, 1962.
- Glasse, Hannah, The Art of Cookery made Plain and Easy, Prospect Books. London 1983.
- Goody, Jack, 'Cooking, Cuisine And Class' A Study in Comparative Sociology, Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- Goody, Jack, Islam in Europe, Polity Press, Cambridge UK 2008.
- Goodwin, Gillian, Oriental Banquets, Petits Propos Culinaire, No. 48, Prospect Books Ltd., November 1994.
- Goudsblom, Johan, Food & eating habits in the expanding anthroposphere, PPC April No. 78, 2005
- Greenberg, Sheldon & Elizabeth Lambert Ortiz, 'The Spice of Life' London: Michael Joseph/Rainbird, 1983.
- Grey, Edward, The Spirit of the East, The Travels of Pietro Della Valle in India, Hakluyt Society, London 1880.
- Gordon, M. Bertram, Fascism, The Neo-Right and Gastronomy, A Case in the Theory of Social Engineering of Taste, Oxford Symposium on Food & Cookery, Taste, 1987.
- Guhl, E. & W. Koner, The Romans, Their Life & Customs, E pub: Senate, 1994
- Gumbel, Andrew, The meal that changed everything, the Independent Review Wednesday 2 July 2003
- Haggard, Howard W., The Doctor in History, Dorset Press New York 1989.
- Hale, J.R. (editor) 'A concise Encyclopedia of the Italian Renaissance', London: Thames & Hudson Ltd.1981.

- Haroutunian, Arto der, 'Middle Eastern Cookery' London: Pan Books 1984.
- Harris, Marvin. 'India,s Sacred Cow' Human Nature/ Vol.1, No.2, New York: Human Nature, Inc., An Affiliate of Harcourt Brace Jonanovich, February 1978.
- Hartman, Louis F. & Oppenheim, A.L., 'On Beer & Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia' Supplement to the Journal of American Oriental Society/ No.10 December 1950.
- Hattox, Ralph S., 'Coffee and Coffeehouses' Seattle: University of Washington Press, 1985.
- Helbaek, Hans, 'Domestication of Food Plants in The Old World' Science/ Vol.130, No.3372, Washington DC: The American Association for the Advancement of Science, 14 August 1959.
- Henisch, Bridget Ann, Fast and Feast, Food in Medieval Society, The Pennsylvania State University Press, USA, 1985
- Herodotus: The Histories, Tr:De Selincourt, Aubrey, Harmondsworth: Penguin Books, 1954.
- Hibbert, Chistopher, The Rise & Fall of the House of Medici, Harmonsworth: Penguin Books, 1981.
- Hoebel, E. Adamson, A Man in the Primitive World, University of Minnesota, Mcgraw-Hill Book Company, INC, New York, 1958
- Hodges, Richard, Whitehouse, David, 'Mohammed, Charlemagne & The Origins of Europe' London: Gerald Duckworth & Co. Ltd. 1983.
- Hooke, S.H., 'Babylonian & Assyrian Religion' Oklahoma: The University of Ocklahoma Press, 1963.
- Hucker, Charles O., 'China To 1850: A Short History' Stanford, CA : Stanford University Press, 1975.
- Hyman, Philip, Culina Mutata: Careme & L,ancienne Cuisine, Oxford Symposium on Food & Cookery 1984-1985, Cookery: Science, Lore & Books.
- Jeffrie, Stuart, Have the French lost their appetite, The Observer Food Monthly, June 2001.
- Judd, Terri, & Dugan, Emily, Blanc attacks TV chefs for degrading life in the kitchen, The Independent 26 April 2006.
- Kean, Sam, The Disappearing of Spoon, New Scientist, 10 July, 2010
- Kelly, Stuart, Famous Lost Words, The Great Books you'll never read, The Independent, Friday 19 August 2005.
- Kinross. Lord, 'The Ottoman Centuries', New York: Morrow Quill Paperback, 1977.
- Kingdom, Jonathan, Self-Made Man and his Undoing, 1993,

- Kolpas, Norman, 'Coffee', London: John Murray Ltd. 1979.
- Kramer, Samuel Naoh, 'The Sumerians, Their History, Culture & Character', Chicago & London: The University of Chicago Press, 1963.
- Kraig, Bruce, the American Hot Dog: Standardized Taste and Regional Variations, Oxford Symposium on Food & Cookery, Prospect Books, London 1987
- Kut, Turgut, Glimpses into old Turkish Kitchens, Petits Propos Culinaires, No.30, Prospect Books Ltd. November 1988.
- Lai, T.C., 'At The Chinese Table' Hong Kong: Oxfoed University Press, 1984.
- Latham, Ronald (translator):'The Travels of Marco Polo', Harmondsworth: Penguin Books 1958.
- Laudan, Rachel, The Mexican Kitchen,s Islamic Connections, Aramco World, May/June 2004, Vol. 55, No. 3
- Laver, James, Costume & Fashion, A concise History, Thames & Hudson, 1982.
- Lebing, Robert W. Jr., Flight of the Blackbird, Saudi Aramco World, July-Aug. 2003, Vol.54, No.4
- Lewis, Bernard, 'The Muslim Discovery of Europe' New York & London: W.W. Norton & Co. 1982.
- Limet, Henri, 'The Cuisine of Ancient Summer' Biblical Archaeologist/ Vol. 50, No.3, Philadelphia: The American School of Oriental Research, September 1987.
- Lloyd, Seton, 'The Archaeology of Mesopotamia' London: Thames & Hudson, 1984.
- MacDonogh, Giles, The Education of a Gastronomer. Brillat-Savarin: The Nouvelle Cuisine, Enlightenment and Revolution, Petit Propos Culinaires 88, Prospect Books August 2009.
- Mansel, Philip, The Meaning of Eating, Petit Propos Culinaires 46, Prospect Books 1993.
- May, Robert, The Accomplishment or the Art and Mystery of Cookery, Prospect Books, 1994.
- McGee, Harold, On Food and Cooking, The Science and Lore of the Kitchen, Collier Books. Macmillan Publishing Company, New York, 1984.
- McKirdy, Michael, An Unusual Copy of Dumas, Grand Dictionnaire de Cuisine, Petits Propos Culinaires 38, Prospect Books, August 1991.
- Meijer, B. Dutch Cookbooks Printed in the 16 & 17th Century, PPC. No.11, June 1982.
- Mennel, Stephen, 'All Manners of Food' New York: Basil Blackwell, 1987.
- Mennel, Stephen, Taste, Culture & History, Petits Propos Culinaires 78, Prospect Books Ltd. April 2005.

- Mennel, Stephen, *Plagiarism And Originality- Diffusionism in the Study of the History of Cookery*, Petits Propos Culinaires 68, Prospect Books Ltd. November 2001
- Miller, J. Innes, *'The Spice Trade of the Roman Empire 29BC - 641 AD* Oxford: The Clarendon Press, 1969.
- Mintz, Sidney W. *'Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History'* Harmondsworth: Penguin Books, 1986.
- Mintz, Sidney W., *Tasting Food, Tasting Freedom, Excursion into Eating, Culture and Past.* Beacon Press, Boston 1996.
- Montagne, Prosper, *'Larousse Gastronomique'* New York: Crown Publishers, Inc. 1961.
- Montet, Pierre, *'Everyday Life in Egypt'* Philadelphia: The University of Pennsylvania Press 1981.
- Moore, Simon, *Pocket Knives at Table? Petits Propos Culinaires, No.16,* Prospect Books Ltd., March 1984.
- Newton, Arthur Percival (editor) *'Travel & Travellers of the Middle Ages'* London: Kegan Paul, Trench, Trubner & Co. Ltd. 1926.
- Notaker, Henry, *Russian Cook-Books Before 1800*, Petits Propos Culinaires, No.37, Prospect Books Ltd. May 1991.
- Oates, Joan, *'Babylon'* London: Thames & Hudson, 1986.
- Olmstead, A.T., *'History of the Persian Empire'*, Chicago & London: The University of Chicago Press, 1948.
- Oppenheim, A. Leo. *'Ancient Mesopotamia: Portrait of a Dead Civilization'* Chicago: The University of Chicago Press, 1977.
- Pain, Stephanie, *Handel is Indisposed*, New Scientist, 4 April 2009
- Paston-Williams, Sara, *The Art of Dining, A History of Cooking & Eating*, The National Trust Ltd., Great Britain, 1993.
- Pearce, Fred, *The Complex Past World Biggest Crop*, New Scientist, 10 June 2006.
- Penzer, N.M., *'The Harem'* London: George G. Harrap & Co. Ltd. 1936.
- Pemberton, Robert w., *Japanese Food as Art & Symbol: Evidence from Inedible Leaf Garnishes*, Orospect Books Ltd. December 1999.
- Peterson, T. Sarah, *Acquired Taste, The French Origins of Modern Cooking*, Cornell University Press, Ithaca and London, 1994.
- Petroski, Henry, *The Evolution of Useful Things*, Alfred A. Knopf, New York 1993.
- Pondafidine, Pierre, *Life in the Moslem East*, London, Hodder & Stoughton, 1912.
- Pritchard, James B.ed., Robert D. Biggs tr., *'Ancient Near Eastern Texts'*

- Princeton, NJ: Princeton University Press, 1969.
- Pseudo-Ovid, Latin Ms., Table Manners for Boys, The Wine & Food Society, London, March 1959.
- Queen Victoria at the Table, The Private Life of the Queen, PPC. No.
- Rayner, Jay, How the World's Top Chefs Went Global, The Observer Food Monthly, No. 62, May 2006.
- Redwood, Jean, Chekhov on Food, Petits Propos Culinaires, No.30, Prospect Books Ltd. November 1988.
- Revel, Jean-Francois, 'Culture & Cuisine: A Journey Through the History of Food', New York: Da Capo Press, Inc., 1982.
- C. Reynolds, C.V. Discovery, January 1992.
- Rice, Tamara Talbot, Everyday Life in Byzantium, B.T. Batsford LTD. London, 1967
- Rietbergen, Peter, Prince Eckembergh Comes to Dinner: Food & Political Propaganda in the Seventeenth Century, Petits Propos Culinaires, No.15, Prospect Books Ltd., November 1983.
- Riley, Gillian, Platina, Martino and their Circle, Cooks & Other People, Oxford Symposium on Food and Cookery, Ed: Harlan Walker, Prospect Books, 1996.
- Roden, Claudia, 'A Book of Middle Eastern Food', New York: Vintage Books (Random House), 1974
- Roden, Claudia, 'Early Arab Cooking & Cookery Manuscripts', Petits Propos Culinaires 6, London: Prospect Books, October 1980.
- Roden, Claudia & Davidson, Alan, Symposia in Turkey & Spain, Petits Propos Culinaires 18, London: Prospect Books Ltd., November 1984.
- Rodinson, Maxime, 'Recheches Sur Les Documents Arabes Relatifs a la Cuisine', Revue des Etudes Islamiques, Annee 1949. Paris: Librairie Orientliste Paul Geuthner, 1950.
- Rodinson, Maxime, MA,MUNIYYA East & West, Tr: Barbara Inskip, , Petits Propos Culinaires No33, London: Prospect Books Ltd. November 1989.
- B. Ross, Correspondence in Clay, Aramco World, Nov.Dec. 1999, Vol. 50, No.6
- Rossabi, Morris, Khubilai Khan: His Life & Times, Berkeley: University of California Press, 1988.
- Root, Waverley, 'The Food of Italy', New York: Vintage Books (Random House) 1977.
- Root, Waverley, ' Food' , New York: Published By: Simon & Schuster, Inc.1980.
- Roux, George, 'Ancient Iraq' London: George Allen & Unwin Ltd. 1964. & Penguin Books, 1966.
- Sadow, S. Etta, 'Jewish Cermonials & Food Customs' The Journal of the

- American Dietetic Association. September 1928, New York.
- Saggs, H.W.F., 'The Greatness That Was Babylon', New York: Hawthorne Books Inc. 1962.
- Saggs, H.W.F., 'Civilization Before Greece And Rome' New Haven & London: Yale University Press, 1989.
- Saggs, H.W.F, 'The Might That Was Assyria', London: Sidgeick & Jackson, 1984.
- Santich, Barbara,(Nondescript Gallimaufries) or Sophisticated Spicings? A Revaluation of Mediaeval Cuisine, Petits Propos Culinaires, Prospect Books Ltd. No. 51,December 1995
- Scott, J.M., 'The Tea Story', London: William Heinemann Ltd. 1964.
- Schumacher-Voelker, Uta, Reprint of Old German Cookery Books, Petits Propos Culinaires, Prospect Books Ltd. No.7, March 1981
- Schumacher-Voelker, Uta, German Cookery Books 1485-1800, Petits Propos Culinaires, Prospect Books Ltd. No. 6, March 1981.
- Scully, Terence, The Art of Cookery in the Middle Ages, The Boydell Press, Woodbridge GB. 1995.
- Scully, Terence, The Vivendier, Tr: Scully, Prospect Books.1997.
- Scully, Terence, Medieval Cookery and Medicine, Petits Propos Culinaires, Prospect Books Ltd. No. 44, August 1993.
- Siesby, Birgit, La Cuisine de M. Momo, Oxford Symposium on Food and Cookery, 1995, Prospect Books, 1996
- Simoons, Frederick J., 'Eat Not This Flesh- Food Avoidance in the Old World' Westport, CT: Greenwood Press 1981.
- Smith, R.E.F. & Christian, David, Bread & Salt, Cambridge University Press, Cambridge, London, New York, 1984.
- Spuler, Bertold, 'History of the Mongols', Based on eastern & Western Accounts of the 13th & 14th Centuries' Berkeley & Los Angeles: University of California Press, 1970.
- Spencer, Colin, The Heretic's Feast, A History of Vegetarianism, Pub. Fourth Estate Ltd. London 1993.
- Standage, Tom, an Edible History of Humanity, Atlantic Books, London, 2009
- Stead, Jennifer, Quizzing Glasse: or Hannah Scrutinized, Part 2, Petits Propos Culinaires, No.14, Prospect Books Ltd., June 1983.
- Steen, Eveline J Van der, Fiery Furnaces, Bread Ovens in the Ancient Near East, Petits Propos Culinaires, No. 42, Prospect Books Ltd. December 1992.
- Stelzer, Cita, Dinner with Churchill, Policy - making at the Dinner Table, Short books, 2011.
- Stewart, Katie, 'The Joy of Eating', Owing Mills, MD: Stemmer House

- Publishers, Inc. 1977.
- Swinburne, Layinka M., Von Liebeg Condensed, Cooks & Other People, The Oxford Symposium on Food & Cookery, 1995.
- Symon, Michael, A History of Cooks & Cooking, London: Prospect Books, 2001.
- Symon, Michael, What is Cooking, Petits Propos Culinaires, No.67, Prospect Books Ltd., June 2001.
- Tannahill, Reay, 'Food in History', New York: Stein & Day, 1974.
- Tavernier, John Baptista, 'The Six Travels of J.B. Tavernier Through Turkey & to the Indies', London: 1684
- Thevenot, Monsieur de, The Travels of Monsieur de Thevnot in Three Parts, Turkey, Persia, The East-Indies, Licensed, December 1686
- D. Thompson, Food in Antiquity, Food for Ptolemaic Temple Workers, 1995.
- Toomre, Joyce, Soyer,s Soup, Petits Propos Culinaires, No.13, Prospect Books Ltd., March 1983.
- Toussaint-Samat, Maguelonne, A History of Food, Tr: Anthea Bell, Blackwell Publisher, Cambridge MA, USA 1992.
- B.G. Trigger, Ancient Egypt, A Social History, 1983
- Visser, Margaret, The Rituals of Dinner, Grove Weidenfeld, New York, 1991.
- Visser, Margaret, Much Depends on Dinner, Collier Books, Macmillan Publishing Co. New York 1986.
- Vollmer, Keal, Naga-Berthong, Silk Roads. China Ships, Royal Ontario Museum, Toronto, Ontario 1983.
- Waines, David, 'The Gourmet's Physician: Abu Bakr Al-Razi, Ur Magazine No.3, 1985, London: Iraqi Cultural Centre 1985.
- Waines, David, In a Caliph's Kitchen, Published in Great Britain, Riad El-Rayyes Books Ltd. London, 1989
- Waines, David, Of Carp and Caliphs, Petit Propos Culinaire, No. 10, Prospect Books, March 1982.
- Walsh, John, Talk about a bloody revolution, The Independent weekend Review, 3 Feb. 2001.
- Wang, T. & E.N. Anderson, 'Cloud Forest Hall Collection of Rules for Drinking & Eating', London: Prospect Books Ltd., No. 60, December 1998.
- Wason, Betty, 'Cooks, Gluttons and Gourmets: A History of Cookery', New York: Doubleday & Co, 1962.
- Watson, Andrew M. 'The Arab Agricultural Revolution & its Diffusion, 700-1100, The Journal of Economic History, Vol. 34, No.1, New York: New York University, March 1974.

- Watson, Katharine J., 'Sugar Sculpture for Grand Ducal Weddings from the Giambologna Workshop', *The Connoisseur/ Vol. 199, No.799*, London: The National Magazine Company Ltd. 1978.
- Wheaton, Barbara Ketcham, 'Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300-1789', Philadelphia: The University of Pennsylvania Press, 1983.
- Wheaton, Barbara Ketcham, Antonin Careme: The Good, The Bad and the Useful, *Cooks & Other People*, Proceedings of Oxford, Symposium on food & Cookery 1995, Prospect Books, 1996, Ed. By: Harlan Walker.
- Willan, Anne, *Great Cooks and their Recipes From Taillevent to Escoffier*, Pavilion Books Ltd. London 1992.
- Williams, S.P., *The Art of Dining, A History of Cooking & Eating*, 1993.
- J. Wilkins, A Snack in the Library, *Food & Culture in the Ancient World*, PPC No 73, July 2003.
- Wilson, C. Anne, 'Food & Drink in Britain', Harmondsworth: Penguin Books Ltd. 1984.
- Wilson, C. Anne, 'The Saracen Connection: Arab Cuisine & the Medieval West-Part I', *Petit Propos Culinaires No.7*, London: Prospect Books, March 1981.
- Wilson, C. Anne, 'The Saracen Connection: Arab Cuisine & the Medieval West-Part II', *Petits Propos Culinaires No.8*, London: Prospect Books, June 1981.
- Wrangham, Richard, *Catching Fire, How Cooking Made Us Human*, Publisher: Profile Books, Great Britain, 2009
- Yolton, Jean S, *Lock's (Coquinaria)*, *Petits Propos Culinaires*, No.14, Prospect Books Ltd. June 1983.

