

## وليمة العيد في المطبخ البغدادي

محمد عارف

مستشار في العلوم والتكنولوجيا

<http://www.alittihad.ae/wajhatdetails.php?id=54696>

تاريخ النشر: الخميس 09 سبتمبر 2010

"إذا ضاقت بك الدنيا تذكر أيام عرسك". هذه "الوصفة القديمة" التي تعلمتها الباحثة العراقية نوال نصر الله من أمها تفتتح كتاب "حوليات مطابخ الخلفاء". عنوان الكتاب الصادر بالإنجليزية Annals of the Caliphs Kitchens, ويتضمن 615 وصفة من المطبخ البغدادي في العصر العباسي. إنه عرس حقيقي للطعام وأصوله وآدابه وفنونه وعلومه، زاخر بعشرات النوادر عن خبراء وهواة الطعام، وبينهم ملوك وأمراء، ووزراء، وعلماء، وأطباء، وندامى، وشعراء، وطهاة، وخدم، وجواري، وخبازون، وطفيليون باحثون دوماً عن ولائم، وحتى صيادون يهزجون، إذ ينطلقون فجراً على ظهور الخيل لصيد بقر الوحشي "لما بدا الصبح فقيل أسفراً، وفوَضَ الليل فقيل شمَّ را. وأذكت الريح نسيماً عطراً، كأنما يوقد منه عنبراً. وظهرت وقربت أن تظهرها، وقال من كان أحدَّ بصراً، لمن يليه جذلاً مستبشراً، أما ترى أما ترى!"

وإذا كانت نكهة الخبز قد أيقظت مهد الحضارة البشرية في بلاد ما بين النهرين، فإن نكهة هذا الكتاب توقظ تاريخ البلد وأهله عبر العصور والإمبراطوريات والممالك التي تداولوها وتداولتهم. عدد صفحاته 920 صفحة، ويتكون من قسمين؛ "كتاب الطبخ" لـ ابن سيّار الوّراق، والقسم الثاني مقدمة الباحثة المترجمة التي تحتل نصف الكتاب. وإذا كانت دار النشر الهولندية "بريل" BRILL وهي من أعرق دور النشر الأكاديمية المختصة بالعالم العربي والإسلامي تباهي بعمرها البالغ 325 عاماً فعمر "كتاب الطبخ" أكثر من ألف عام.

اكتشف مخطوطة "كتاب الطبخ" وحققها المستشرق الفنلندي كاي أورنبري، وزميله اللبناني سحبان مروّة، وأدركا أنها "جوهر" المخطوطات في مكتبة جامعة هلسنكي. للمؤلف المغمر، الذي لا يُعرف عنه سوى هذا الكتاب، علمنا كيف تقدم في صفتين محتويات كتاب من 132 باباً مختلفاً اختلافاً "فساد الطبخ" و"ما يوافق الشباب والشيوخ من ألوان الطبخ"، و"طبائع الألبان وما يعمل منها في الأجبان"، و"الحبوب والخبز من الحنطة والرز"، و"ما يوافق المعدة العليلة من الأطعمة المأكولة"، و"الشوي في التتور وشي اللحم في القدور"، و"تدبير الماء المشروب بالثلج المضروب"، و"ما يأكل النصارى من الطعام المزور في الصيام". و"الطعام المزور" هو الطعام النباتي الذي يتحايل بطبخ "عجة من غير بيض"، و"البن من غير ضرع"، وهريسة فيها "عوض الدسم الطحين من السمسم واللوز المدقوق". وحتى للذباب ذكر في الكتاب، حيث يتوعده الشاعر

ومطلقاً أشرف يزيد لجاجة، بالطرد يطرده الكريم فيرجع عاتبت فيه العنكبوت فأقسمت لي، أنها عن صيده لا تُلَعُ! والخليفة هارون الرشيد لم يكن يعاقب إذا سقطت ذبابة في الطعام، لكنه يعاقب بالضرب إذا كانت أواني الطبخ غير نظيفة وتمنيت لو أن كتب الطبخ الحديثة تعرض طرق البغداديين قبل ألف عام في غسل أواني الطعام، وهوسهم في التأكد من نظافتها.

وعندما يقول الوراق عن كتابهم يت هذا الكتاب الوصلة إلى الحبيب ليستغني به عن علاج الطبيب" ينبغي تصديقه. فعدد مراجعه التي أحصتها الباحثة أكثر من أربعين ولا يكتفي الوراق بذكر مكونات الوصفات وطرق طبخها، بل يوضح آثارها الصحية على القلب، أو البدن، أو الدم، أو المزاج. وعندما يصف عمل آلات الطبخ يذكر المعادن، التي تتكون منها، ومواصفاتها حسب نظرية "الطبايع" السائدة آنذاك، حيث "النحاس أنثى حارة"، و"الحديد ذكر يابس"، و"الفخار بارد يابس". وفي الكتاب أبواب عدة مخصصة لأصول وآداب تناول الطعام، ومعظمها مرفق بحكايات أو أشعار، كوصف شخص شره: "له لقمة في الكف ولقمة بفيه، وأخرى قد رماها بناظره. ورابعة في الحلق قد لججت به، تحشرج من ترادها في حناجره!"

وفي باب "طبع الخلال وعمله من الصفصاف" نقرأ سألت عمرا خللا، فقال لي ما الخلال. فقلت عود لطيف، للسن فيه جمال". و"الخلال" عيدان تنظيف الأسنان، ويصف الكتاب أنواع الخشب التي تصنع منها وطرق صنعها وقد يحتاج بعضنا، وأنا منهم إلى مراجعة عاداته بعد قراءة نصائح الوراق بتناول الفاكهة قبل الطعام، وليس بعده، و"الحركة قبل الطعام"، والنوم بعده على أن "لا يطيل في نومه فالإطالة تؤول إلى ضرر"، حسب الخليفة المنصور، باني مدينة بغداد. وفي العيد ولقاء الأحباب تنفع نصيحة الحسن بن علي، حفيد الرسول صلى الله عليه وسلم "أطيلوا الجلوس على الموائد وأكثروا من الحديث فإنها أوقات لا تحسب من أعماركم".

وفي الطعام "لا بد للحديث من أبازير" كما يقول المثل العربي القديم. و"الأبازير" تسمى الآن "توابل"، وأطيبها الشعر. وفي الكتاب 86 قصيدة تماثل "الصور الفوتوغرافية في كتب الطبخ الحديثة"، حسب الباحث الأميركي غيبرت فان غيلدر، مؤلف كتاب "الطعام في الأدب العربي الكلاسيكي". وأي صورة تضاهي وصف الشاعر ابن الرومي ما أنس لا أنس خبازا مررت به، يدحو الرقاقة مثل الملح بالبصر. ما بين رؤيتها في كفه كرة، وبين رؤيتها قوراء كالقمر؟ وما أطيب الدعوة إلى الطعام شعراً: "متى تنشط للأكل فقد اصلحت الجونه. وقد زيدنها الطاهي لنا أحسن ما زينه. كما زيدن صوب الغيث للروض أفانيه. فجاءت وهي من أطيب ما يؤكل مشحونه فمن جدي شويناه، وعصد بنا مصارينه. ونضدنا عليه ننع البقل وطرخونه. وفروج وبيض، إلى جانب زيتونه. وباذنجان بوران به نفسك مفتونه". وكيف لا تفتننا من تدعونا إلا يا من

لمحزون نأى عن دار محزونه، وتغرينا بصحن مشهيات يقدمه نادل له شدة أفاظ وفي أحاظه لينه. وقُمريّ يغنيك لحناً غير ملحونه؟

والمطبخ البغدادي، كالمجتمع البغدادي عرس الأمم، لكنه مثله عرس عراقي قبل كل شيء. تكتشف ذلك الباحثة بفطرتها القصصية التي تستمزج علوم الإنسان "الأنثروبولوجيا" وعلوم السياسة "الجيوپوليتكا"، وهي الوصفة "السحرية" لهم البلد ودرسه، ووصل الأسباب المنقطعة ما بين حضاراته المختلفة. تعثر الباحثة عليها عندما تقوم بما تسميه "العودة إلى المستقبل". ففي ثمانينيات القرن الماضي تُرجمت لأول مرة وصفات طبخ بابلية مكتوبة بالخط المسماري في رقيمات طينية. وكشفت الصفات استمرارية تقاليد الطبخ البابلية، وصلة القري بينها والمطبخ العباسي.

وكان سكان العراق الأصليون على علم بذلك دائماً. وعلى الرغم من فقدان نفوذهم منذ سقوط إمبراطورية نبوخذنصر وغزو الفرس، إلا أن الطبقة المتوسطة منهم حافظت على وعيها بهويتها الوطنية، ولعبت دوراً في نشر المعرفة الفكرية والعلمية، وفي حفز النهضة الثقافية العباسية. أبرز ممثليها ابن وحشية عاش، كالمؤرخ في القرن العاشر، وكان كمعظم علماء عصره موسوعياً يجمع بين علوم الكيمياء والفلك واللغات والزراعة. ويعبر ابن وحشية في كتابه "الفلاحة النبطية" عن حزنه لتجاهل معارف مواطنيه الموروثة من البابليين، واستيائه لاستحواذ الغزاة على ثمار معارفهم، ويورد وصفات عدة انتحلوها، وبينها طبق لا تخلو منه مائدة العيد، وتطبخ فيه اللحوم بالخل والعسل والفواكه المجففة، وتسمى حالياً "القيسي"، أو "حامض حلو". وأصلحت الباحثة أخطاء مستشرقين جهلوا مساهمة عرب شبه الجزيرة العربية في فنون الطبخ. واستشهدت بالجاحظ الذي أورد وصفات شهية، كحلوى ارتبطت باسم عبد الله بن جدعان، وهو أحد شيوخ عشائر قريش، وكانت تسمى "سرطراط" تعبيراً عن لذة انزلاقها على اللسان!