

أندرياس فيستاد

عتتاء فيا روما

تاريخ العالم في وجبة واحدة

Telegram: @mbooks90



لغة للنشر والتوزيع

ترجمة: ليلى البحري

عشاء في روما

تاريخ العالم في وجبة واحدة

أندرياس فيستاد

ترجمة: ليلى البدرى

تحرير ومراجعة الترجمة: أماني عبد الرؤوف

الطبعة الأولى: نوفمبر 2023

لُحْزَة

للنشر والتوزيع

© جميع الحقوق محفوظة للناشر

القاهرة - مصر

© Andreas Viestad

First published by Kagge Forlag AS, 2020

Published in agreement with Oslo Literary Agency

Original title: En middag i Roma

رقم الإيداع: 2023/17784

ISBN: 9789778674224

تصميم الغلاف: أحمد الصباغ

التنسيق الداخلي: ضياء فريد

جميع الآراء الواردة في هذا الكتاب تعبر عن رأي المؤلف ولا تعبر بالضرورة عن رأي وتوجه دار النشر.

مركز الكون

بالطبع لاكاربونارا ليس أفضل مطعم في روما. لكن زبائنه كثر، ومزدحم جدًا، وحركة المبيعات به مرتفعة للغاية، لا شيء سوى لأن المطعم ببساطة شديدة يتمتع بموقع جغرافي مميز. فهو يقع في شمال ميدان كامبو دي فيوري، ذلك الميدان المزدحم الواقع في منتصف مركز روما التاريخي. ومع كل ذلك، وبعد عناء يوم طويل من السير على الحصى، وحول أطلال وأماكن هُدمت، وقصور ومتاحف مدينة روما الخالدة، ينتهي بي المطاف دائمًا هنا.

مع كل صباح جديد، يتوافد تجار الخضراوات المحليين داخل شاحنات صغيرة أو على متن دراجة بخارية ذات ثلاث عجلات إلى الميدان. يليهم بائع الزهور والعمال الذين يقفون داخل الأكشاك المنتشرة في الميدان يبيعون السياح اللحوم المصنعة، وزيت الكماة "الترافل"، والمكرونه المشكلة على هيئة حروف الهجاء. يضج الميدان طوال اليوم بالبشر، مزيج من الإيطاليين والسياح الأجانب على حد سواء. والآن، وفيما يقترب المساء، تظل الحواجز الممتدة على جوانب الميدان كافة متخمة بالبائعين، فيما يبدأ البعض الآخر منهم في حزم بضائعهم إيذانًا بالرحيل، تاركين الميدان وراءهم ممتلئًا بأوراق أزهار القرنفل المتناثرة وأوراق زهرة القرنبيط المدهوسة بالأقدام، لتظهر بعد ذلك عربة تنظيف الشوارع الميكانيكية وهي تسير بين الأكشاك لتنظف الميدان بكفاءة لا تزيد كثيرًا عن المكنتسة العادية.

كتب جيمس جويس ذات مرة عن مدينة روما بلهجة ازدرأء وهجاء واضحين؛ قائلًا إنها تذكره برجل يقات من وراء عرض رفات أمه على المسافرين. فهنا يقبع التاريخ في كل ركن من الأركان. والجميع يمكنه أن يجلس على الدرج الرخامي نفسه الذي جلس عليه الأباطرة الرومان ذات يوم، وأن يخطو بقدميه فوق الحصى نفسه الذي تلتخ يومًا بدماء القديسين والمصارعين على حد سواء، وأن يزور الأماكن الأثرية التي تؤرخ لجنون وإبداعات البشر، وأن يرى أماكن كانت في يوم من الأيام هامة وجوهرية لتطور الحضارة الغربية بأسرها.

أذكر إبان أول زيارة لي لمدينة روما أنني عكفت أحملق بعيني في كل ما هو حولي من شدة الانبهار. وإذا ما قررت السير لزيارة أحد المعالم ورغبت في زيارة وجهة أخرى للتمتع بمشاهدتها، كانت قدمي تتعثران في كل مرة بين الوجهتين بالعديد من الأماكن الأثرية الأخرى. لقد كانت تجربة ساحرة حقًا، لكنها في الوقت نفسه مرهقة.

لم تتحسن الأمور كثيرًا بعد زواجي من عالمة آثار. فمهنتها شاقة تقتضي أن تمضي جل حياتك في دراسة ليس رفات أو بقايا جثث الناس فحسب بل أجداد - أجداد الجدات (أكبر

أجداد الجدات)، وروما هي المكان المعني. عندما اعتدت على فكرة النظر للمدينة من خلال زوجتي، تعلمت أن أنصت لتاريخ روما كما يروى عبر مبانيها وأطلالها. وعندما تطوف بي زوجتي بين أرجاء المدينة، قد تجذبنا إحدى الحصوات، أو أحد الأسطح غير المستوية، أو أطلال أحد الأعمدة الباقية بين مجموعة من المنازل الحديثة البعيدة. أوضحت لي زوجتي كيف بُنيت مدينة روما العريقة فوق أطلالها القديمة وأستخدم في سبيل بنائها مواد تعود إلى الحيوانات السابقة العديدة للمدينة، حتى المباني المتداعية والحطام في روما لهم مكانتهم ومنزلتهم.

كان موضوع العمل الميداني هو أحد الموضوعات دائمة الذكر بين علماء الآثار الذين كنت أتسكع معهم؛ فالشهور أو الأعوام الطويلة من أعمال الحفر والتنقيب والتحليل تشكل بداخلهم ما يشبه منظورًا محددًا للأشياء وتوقد بداخلهم جذوة كبيرة من الإثارة والحماسة تبقى متقدة لوقت طويل بعد أن ينتهي بهم المطاف - مثلهم مثل الكثيرين - بالجلوس الممل خلف أحد المكاتب داخل مركز عام. يغمرهم العمل الميداني بشعور دائم بأنهم أناس مميزون، لأنهم في النهاية تذوقوا نشوة النصر كونهم قريبين للغاية من الفترات التاريخية المختلفة التي مرت بها المدينة. "أنت تقف في الموضع نفسه الذي وقف فيه السكان السابقون، بالأدوات نفسها الموجودة بين يديك"، هكذا كانت زوجتي تشرح لي كل شيء وهي تشع بالحماسة نفسها التي دأبت على بثها في نفوس طلابها.

لا شك أن التاريخ يستطيع أن يتحدث إلينا من خلال الفن، والبنائيات، والحصى، والبقايا والأطلال، ببساطة شديدة من خلال وجودك داخل مدينة تحوي بين جنباتها قدرًا كبيرًا من الماضي. لحسن الحظ، بمجرد أن تشعر أنك أصبحت مشبعًا بالتاريخ حد الانفجار، يمكنك أن تتحرر من دروس التاريخ عن طريق تناول الطعام والشراب الجيد، وقضاء الأمسيات الطويلة الممتعة الخالية من التفكير، والمتعة الخالية من القلق. ستشعر أخيرًا أنك قد تحررت! من استرقاق الماضي لك، ومن فصول التاريخ التي لا تنتهي! في سبيل قضاء لحظة عابرة إلى طاولة ما، بصحبة طبق من المكرونة وكأس من النبيذ، حتى جيمس جويس نفسه كان سيشعر بالمتعة ويعترف أن روما مكان رائع!

من الخطأ أن نقول إن الطعام شيء عابر وسريع الزوال، في حين ننظر إلى الحصى والتماثيل الرخامية باعتبارها شيء خالد، وأنها الشيء الوحيد القادر على سرد قصص الماضي. أنا مقتنع أن التاريخ هو الآخر حاضر، ربما بدرجة أكبر، في الطعام الذي نتناوله.

أما أنا فعملي الميداني كان متعلقًا بطاولة الطعام دائمًا. لقد شكلت ذاتي الداخلية والخارجية بأكثر من خمسين ألف وجبة. لقد تناولت الطعام، وقرأت عنه، وسافرت لكي أكتشف المزيد عن

أسراره وطهوت. كنت محظوظًا، حذق أو ربما ماكر بما فيه الكفاية لتحويل كل شغفي باستهلاك الطعام إلى مهنة.

إن الأدوات التي يعكف علماء الآثار على دراستها تتسم بالخشونة إلى حد بعيد؛ على سبيل المثال، الأحجار، والعظام، والأسلحة، والمجوهرات، والمعادن، والعملات. معظم المصادر التاريخية تتعلق بموضوعات صنفت على أنها هامة بما يكفي ليكتب عنها، مثل الذهب، والجنرالات، والانتصارات، والغزوات. أما أنا، فعلى قناعة كبيرة أن الطعام يمتلك القدرة على سرد الرواية التاريخية بطريقة أخرى، والتحدث حول المكان الذي أتينا منه، وكيف كنا نعيش، وما الذي حفزنا وألهمنا؟ وبينما يستخدم علماء الآثار حفارة الثقوب أو الأطلال كأحد الأساسات لكي يلقي الضوء على الماضي، أستخدم أنا بلورات الملح، وطبقًا من المكرونة، وكأنا من النبيذ. دعني أطلق على هذا - ليس لأي سبب آخر سوى أن أزعم زوجتي - علم آثار الطهي.

يقف تمثال الراهب جوردانو برونو بشموخ وتحدي في قلب ميدان كامبو دي فيوري. يتوقف المرشدون السياحيون هنا لكي يرووا للسياح والوافدين قصة الراهب الدومينيكاني، عالم الرياضيات والفلك الذي تعتبر أعماله الفلسفية امتدادًا للثورة الكوبرنيكية. سار برونو على خطى كوبرنيكوس وأعلن أن النجوم ليست مجرد أشكال مرسومة في قبة السماء لكي تمنحنا شيئًا جميلًا ننظر إليه. لكنها في الواقع شمس، مثل شمسنا هذه، لكن الفارق الوحيد أنها بعيدة، بعيدة جدًا. لقد زعم برونو كذلك أن عالمنا ليس له مركز، وأن عالمنا يُحكم من قبل قوى الطبيعة. يا لها من نظرية جريئة! لأنها قد تعني أن الرب لا يمتلك القوى المطلقة، وأن كلمات الكنيسة البابوية ليست معصومة. وبعد هذا الإعلان المذهل، أخذت الأمور المنحى المتوقع: تم إلقاء القبض على برونو، وأدين بالهرطقة وفي النهاية صدر أمر بحرقه حيًا في قلب ميدان كامبو دي فيوري في السابع عشر من فبراير عام 1600. ولمنعه من تلويث عقول الحضور بأفكاره الشيطانية، تم وضع قطعة معدنية على لسانه قبل اقتياده لموضع الإعدام. وعندما قرر حشد من المفكرين بقيادة والت ويتمان، وفيكتور هوجو، وهنريك إبسن إقامة تمثال لبرونو في قلب الميدان في عام 1889، عارضت الكنيسة هذا الأمر بشدة وصلت إلى أن البابا هدد بأنه قد يرحل عن روما إذا ما ذُنت بإقامة تمثال للراهب الهرطوقي. منذ ذلك الحين، أضحي الميدان الشهير قبلة المتظاهرين المعارضين للكنيسة ونقطة تجمعهم. إذا ما أمعنت النظر، قد تقع عينك من حين لآخر على أحد المواضع التي أزالته منها السلطات المحلية أحد رسوم الجرافيتي التي تقول بالإيطالية: "يسقط البابا".

هذا سرد قديم للماضي، كنت أتعرّبه أحيانًا عند دراستي للتاريخ، وهو ما زال سائدًا في

الكتيبات الاسترشادية وفي العديد من الأعمال التي تناولت التاريخ الكلاسيكي لروما، والتي اختزلت التاريخ كله في مجموعة الأفعال والقرارات التي اتخذها حشد من العظماء، قائمة طويلة من الجنرالات والأباطرة. أما الفهم الأكثر حداثة للتاريخ فيصب جام تركيزه على الظروف المادية، وصروح القوى العميقة، والأفكار، والأيدولوجيات، والملكية. أما ما بالكاد يذكر فهو الطعام. وإذا ما ذكر اقتصر الأمر على فترات الأزمات والمجاعات، أو عند اكتشاف موارد جديدة. لكن الطعام ليس مجرد نتيجة للتاريخ. فالطعام في بعض الأحيان، كما سأزعم، هو قوة دافعة لحركة التاريخ، مكنتنا أحيانًا هذه القوة من البقاء والاستقرار في الأماكن التي أعدناها، ورتبنا أنفسنا عليها وكيف فعلنا ما نحن عليه الآن. لكن جوردانو برونو جادلنا بهرطقة تحتم علينا أن نغير وجهات نظرنا ورؤيتنا كي نراها.

يتحدث هذا الكتاب عن عشاء في أحد مطاعم روما في يونيو 2018، وما تمكنت هذه الوجبة - وكل وجبة أخرى - من سرده عن ماضيها. إنه كتاب عن المذاقات التي غيرتنا، والمكونات التي روضتنا، والطعام الذي غذى إمبراطورية بأكملها، والبحث عن أصل أعظم طبق في العالم. يمكنني من هذا المنطلق أن أؤكد - وأنا أعني ما أقول - أن هناك قدرًا أكبر من التاريخ في كل شريحة من لحم الضأن، أو طبق من المكرونة من مبنى الكولوسيوم أو أي مبنى أو أثر تاريخي آخر داخل روما. وعلى النقيض من المباني والحصن، فإن الطعام الذي نتناوله يكون جديدًا ورائعًا في كل مرة، بغض النظر عن تاريخه.

يصدح صوت أحد المغنيين المتجولين في الركن الجنوبي من ميدان كامبو دي فيوري، منافسًا في عذوبته صوت الموسيقى الصادرة من الحانة القريبة. تمتزج رائحة الطعام المقلي وقهوة الإسبريسو مع دخان السجائر المتصاعد، فيما يختفي وميض آخر شعاع للشمس في الميدان. لوهلة، بدا تمثال جوردانو برونو وكأنه يمتلك هالة متوهجة بسبب مزيج ضوء الشمس وفضلات الطيور التي تغطي رأسه.

يا لها من مفارقة! لقد طرد البابا برونو وحظر البروتستانت في ألمانيا كتاباته بسبب اكتشافاته العلمية. ووضعت كتبه على قائمة الكنيسة الكاثوليكية للكتب المحظورة، وظلت فيها حتى عام 1966. لقد كان حكم التاريخ على قضاة محاكمة برونو قاسيًا - وحقيقًا كان له أسبابه الوجيهة - فضلًا عن الجلادين الذين قيدوه إلى أحد الأوتاد مقلوبًا رأسه إلى أسفل وقدماه إلى الأعلى وأشعلوا النيران في جسده حيًا وتركوه ليحترق. واليوم، نجد أن أغلب مزاعمه صارت مقبولة ومعمولًا بها في وقتنا الحاضر، نعم، لقد أصبحت الآن جزءًا من وجهة نظر العالم الجماعية. لكنه ظل مخطئًا بشأن شيء واحد فقط: في هذا المساء اللطيف من يونيو، من الواضح جدًا للعيان أن

الكون له مركز، وها هو هنا، في ميدان كامبو دي فيوري في روما.

الخبز

بالكاد تمكنت من الجلوس عندما وصل الخبز إلى طاولتي. يسرع النادل أنجلو في سيره نحو الطاولات بالخارج، وبحركة يد دقيقة ينزل سلة الخبز في منتصف طاولتي تمامًا. في العديد من المطاعم في إيطاليا، يجب عليك أن تدفع ما يعرف برسوم خدمة من أجل الحصول على الخبز، وهو ما يسمى بالإيطالية "كوبيرتو" والذي تقدر قيمته في العادة بحوالي 2 يورو للفرد الواحد. وبالطبع تعد ممارسة مكروهة من زبائن المطاعم، الذين يرونها رسالة تقول: "لقد خدعناكم". أما الآن فمُنِعَ تحصيل رسوم "الكوبيرتو". ولكن سواء كان لزامًا عليك أن تدفع أم لا، سيكون الخبز المقدم إليك بلا مذاق جيد، وأحيانًا يكون ملفوفًا في غلاف من البلاستيك، بلا طعم أو رائحة.

لكن هذا لا ينطبق على الخبز المجاني الذي يُقدم في مطعم لاكاربونارا؛ فهو هش وخفيف، ذو قشرة مقرمشة، ولبابة رقيقة تمنحه درجة المقاومة المطلوبة عندما تمضغه. يُخبز في المبنى المجاور، في مخبز كامبو دي فيوري، واحد من ثلاثة مخابز محترفة ظلت رغبًا عن غزو المخابز الصناعية الكبرى التي تهيمن على إيطاليا في الوقت الراهن. تقع الشقة التي أقطنها في البناية المجاورة للمخبز، بها شرفة تطل على الميدان نفسه. كم أحب الوقوف في الصباح في الشرفة لمراقبة المارة. عندما ترمق الميدان من أعلى، ستلاحظ كم يتغير حجم تدفق الناس فجأة عندما يفتح المخبز أبوابه في تمام الساعة والنصف حيث يصطفون كرافد نهري صغير يصب في بركة أو بحيرة.

مخبز كامبو دي فيوري كامل العدد دائمًا. فالمخبز يقدم منتجات متنوعة من المخبوزات على مدار اليوم؛ الكرواسون والبسكويت وبيتزا رومانا (وهي نوع من أنواع البيتزا ذات قاعدة رقيقة أشبه بالخبز المغطى بالمرتديلا) في الصباح، ويقدم المخبز عندما يفتح أبوابه في فترة ما بعد الظهر البيتزا الشرائح، وأنواعًا أخرى من الحلويات، وأنواعًا متنوعة من الخبز.

أما الزبائن فهم كما هو الحال في البلدة القديمة مزيج من الإيطاليين والسياح. ومع أن وجود السياح أمر هام ومرغوب كما يبدو، نعم، بل ويمثل السياح جزءًا هامًا من عملاء وزبائن المخبز يبدو الأمر داخل المخبز كما لو كان السياح ليس لهم وجود. فكل شيء يتم وفقًا للنموذج الإيطالي. لم يقتصر الأمر على ذلك: عمليًا يلاقي كل الزبائن التي تتعامل مع المخبز للمرة الأولى صعوبات جمة في التأقلم مع نظام الطلب والدفع المعقد. ومع ذلك، ما من أحد متاح كي يمد لهم يد العون أو يبسط لهم الأمور أو يشرح لهم آلية العمل. فكل عميل متعثر يقابل بحالة من التملل، كما لو كان أول شخص يجابه صعوبات في فهم نظام الطلب والدفع. اطلب هنا، ادفع هنا، واحصل على طلبك في مكان آخر. الكل يعرف ذلك! فما من حاجة للتوضيح أو تعليق

لافتات. لقد فقدت القدرة على إحصاء عدد المرات التي لعبت فيها دور الأحمق الذي يعطل الطابور لأنني أنسى دائمًا أنه يجب عليّ الدفع أولاً عند خزينة ما والتوجه لمكان آخر كي أستلم الإسبريسو الخاص بي، أما داخل المخبز فعلى الزبون القيام بالطلب أولاً، ثم الدفع، ثم استلام الطلب عن طريق إبراز إيصاله. هذا الإحجام عن أن تصبح روما جزءًا من مجتمع المتحدثين باللغة الإنجليزية حول العالم، حيث متعة التسوق السهل، حيث يمكنك شراء القهوة باللبن في فترة ما بعد الظهر، ولا تغلق المحال أبوابها أمام الزبائن لبضع ساعات في منتصف اليوم، هو مصدر دائم للإحباط بالنسبة إلى الأجانب الذين قرروا الاستقرار في روما، وللكتير من الإيطاليين أيضًا.

في الوقت ذاته، هذا هو ما يمنح المدينة سماتها المميزة. فهناك شيء جذاب في هذا التحدي المتفاخر، على وجه الخصوص عندما تكون غير مضطر أن تتعاش مع هذا الأمر كل يوم. يبدو الأمر مهيئًا للغاية عندما تقف هناك، بوجه يعلوه الاحمرار، بعد أن تمت إهانتك أمام باقي الموجودين بسبب افتقارك إلى إتيكيت زبائن المخازن الإيطالية. لكن بمجرد معرفتك بالنظام، تشعر أنك سيد. فأنا الآن أشتري الكرواسون، وأنا أنظر باحتقار للأجنبية التي تشتري المخبوزات لأول مرة والتي تفعل كل شيء على نحو خاطئ؛ لو بدت ودودة وحائرة، فسوف أساعدها. ولكن إذا ما تصرفت بكبر وخيلاء، فإنني ببساطة سأقف في الصف مع المبتدئين كإيطالي مثل غيره.

يمثل الخبز جزءًا أساسيًا من الوجبة في روما للأسباب نفسها الموجودة في أماكن أخرى: إنه جزء عالمي من ثقافة الغذاء الخاصة بنا. منذ عدة سنوات كنت أعمل في دولة زيمبابوي حيث يتناولون السادزا، وهي عصيدة الذرة اللزجة، وينظر الزيمبابيون للخبز كجزء من المواد الغذائية الأساسية، وكمصدر رئيسي للتغذية، يتم تناوله كل يوم، وربما عدة مرات في اليوم الواحد. بعد فترة، شعرت بالملل والتعب من تناول المستمر للسادزا، لذا قررت أن أحصل على غذاء معبأ ومحفوظ بدلًا منها. "ما الطبق الرئيسي في المكان الذي أتيت منه؟"، هكذا سأل أحد الزملاء مذهولًا ومندهشًا أن هناك مكانًا على الجانب الآخر من العالم حيث لا يحب الناس تناول السادزا.

"ليس لدينا طبق رئيسي مثلكم"، هكذا أجبت، قبل أن أخبرهم عن كل شيء نأكله في موطني الأصلي، النرويج: مثل سمك القد، والسلمون، ولحم الضأن، والملفوف، ولحم الخنزير؛ وطرائد مثل الأيائل والرنة، والكثير من الأشياء المختلفة المتوقفة على الموسم، أو على ما نحب ونفضل. فيما انفجر زميل آخر في نوبة من الضحك بعد أن سمع حديثي، وقال: "أنت تمزح! أنت تتناول الخبز على وجبة الإفطار، وكوجبة خفيفة في الغداء، وكطبق جانبي في العشاء. أنت

مدمن إذا على تناول الخبزا انظر ماذا يوجد أمامك يا رجل!

نظرت إلى شطيرتي وأدركت على الفور أنه على حق.

أذكر أنني أتناول الخبز كل يوم، طيلة حياتي. ففي اليوم العادي، أتناول الخبز عدة مرات، على وجبتي الإفطار والغداء، وأحيانًا أتناوله بين الوجبات. الأمر يبدو مملًا بالفعل وأنا أفكر دائمًا أنه يجب علي أن أتناول شيئًا أكثر إثارة. لكنه الخبز الذي يمنحني القدرة على الاستمرار. هكذا سارت الأمور لأجيال، ولأكثر من ألفي عام في روما.

فالخبز هو الرفيق الإلزامي هنا في المطاعم؛ حيث يمكنه أن يسد رمقك في أسوأ حالات الجوع، وبه تمسح ما تبقى من صوص المكرونة أو صوص اللحم. على إحدى الطاولات المجاورة، طلب أحد أفراد مجموعة من الأصدقاء الشباب سمك القاروص المشوي، وهو أعلى طبق في المطعم، فيما استقر رأي بقية المجموعة على تناول طبق بسيط من المكرونة. ووفقًا للتقاليد الإيطالية، عندما تتناول طعامك في الخارج وسط مجموعة من الأصدقاء، عليك أن تدفع وفقًا للطريقة الرومانية والتي تتطلب تقسيم قيمة الفاتورة على الجميع بالتساوي دون الالتفاف إلى فكرة من أكل ماذا. وجميعهم يعلمون أنهم سيدفعون ثمن ذوق صديقهم المتفرد. لذا قام الواحد منهم تلو الآخر بغمس خبزه في مزيج الزيت وعصير الليمون الموضوع فوق طبق السمك. ولسان حالهم يقول إن كانوا سيدفعون ثمن الطبق، فلا بد لهم على الأقل أن يتذوقوا منه.

لعب الخبز والحبوب دورًا محوريًا في تاريخ روما. ظهرت فيه الحبوب كغذاء وأيضًا كعنصر ضروري وأساسي لنمو المدينة؛ نمو ونهضة الإمبراطورية الرومانية في الواقع. ووفقًا للأسطورة المعروفة، بدأ تاريخ روما بوصول مجموعة صغيرة من البشر إلى الساحل الغربي لما يطلق عليه اليوم إيطاليا. كتب الشاعر فيرجيل في مطلع القصيدة الوطنية للإمبراطورية الرومانية "الإنيادة": "أغني للسلاح، والرجل الذي نُفي بفعل القدر، الذي أتى في البداية من ساحل طروادة إلى إيطاليا، وإلى شواطئ لافينيا بعد أن ألقته الأرض والبحر إلى ما لا نهاية، بإرادة الآلهة، بواسطة غضب جونو القاسي الذي لا يرحم، والمعاناة الطويلة في الحرب كذلك، حتى أسس المدينة وأتى بالآلهة إلى لاتيوم: هنا كانت بداية اللاتينيين، ملوك "ألبا لونجا"، أسوار روما النبيلة والعظيمة".

بدأت القصة بابن الملك إينياس وحاشيته الذين استقروا في هذه البقعة البرية الموحشة وغير المتحضرة. كانت المنطقة مغطاة بالغابات، والبشر هنا لا يعرفون شيئًا عن الزراعة أو الفلاحة. ترعرعوا من شجر البلوط، ووفقًا لما ذكره فيرجيل.

أسست المدينة نفسها بعد حوالي عدد من الأجيال عليها؛ فالبداية كانت عندما وصل إليها توأم متحضر من نسل إينياس وهما الأخوان رموس ورومولوس. معروف أن للتوأم تاريخًا عائليًا معقدًا ومتشابكًا، فقد أتيا إلى العالم نتاج اغتصاب إله الحرب، مارس، لأمهاتهما. وعندما كانا رضيعين، أمر عمهما الحاقد بقتلهما، ولكن أنقذتهما ذئبة ونقار للخشب. أرضعت الذئبة الطفلين، ولم يتضح لنا بشكل جلي طبيعة دور نقار الخشب لمعاونة الطفلين لأنه أقل أهمية وهذا الجزء من القصة ظل مهملاً. عندما بلغ الطفلان أشدهما، بدأ في وضع أسس المدينة. وتجادلا بشأن موقع المدينة؛ هل على هضبة بالاتين، كما أراد رومولوس؛ أم على هضبة أفنتين، والتي كان يفضلها رموس. انتهى الجدل بقتل رومولوس لأخيه وتسمية المدينة الجديدة باسمه، هكذا بكل تواضع.

يُقال إن رومولوس وضع حجر أساس المدينة يوم الاحتفال بعيد إله الرعاة باليس في الحادي والعشرين من أبريل عام 753 قبل الميلاد. ومع أن الناس قد توقفوا عن التعامل مع الأسطورة بمعناها الحرفي منذ وقت طويل، فإن هذا التاريخ ظل الأكثر شيوعًا عند حساب عمر المدينة. وظلت صورة الطفلين اللذين رضعوا من لبن الذئبة هو رمز مدينة روما حتى يومنا هذا، وهذا الشعار موجود وقائم في كل مكان. على الجدار الموجود خارج مطعم لاكاربونارا معلق بقايا منشور تابع لنادي إيه إس روما يتخذ من صورة الذئبة الأم والطفلين الرضيعين شعارًا له.

لذا يمكننا القول إن الرومانيين ليسوا - مثل الغالبية العظمى من أهل الجوار - المتحدرين من السكان الأصليين البدائيين وشجر البلوط، بل ينحدرون من نسل إينيس طروادة، وهناك دماء إلهية تجري في عروقهما، وأن المدينة العريقة أسست على دماء الشقيقين.

إن كل ما نعرفه عن التاريخ الأولي لمدينة روما قائم على الأساطير، لذا فإن معظمه لم يحدث بالفعل. لكن، في ظل غياب مصادر أخرى فلا مناص من الاعتماد على هذه القصص الخيالية، نأمل فقط أن تكون هذه القصص والأساطير تعبيرًا عن حقائق أعمق؛ فإن لم تكن حدثت تحديدًا بهذه الطريقة وبنفس أبطالها، فمن الممكن أن يحدث شيء مماثل، وربما حدث. أقر المؤرخ الروماني تيتوس ليفيوس الذي كان نشطًا في مطلع الحقبة المسيحية، أن التاريخ الرسمي لنشأة المدينة العريقة يحتوي على السحر والشعر أكثر من الحقيقة. لكنه أضاف عن المدخل الشعري والأسطوري الخاص بنشأة المدينة قائلًا: "من مميزات الآثار القديمة المزج بين الطابعين الإلهي والبشري، لأن هذا المزج يضيف المزيد من العظمة والفخر على الماضي وإن كان هناك أمة تستحق شرف الانتساب إلى الأصول الإلهية؛ فهي أمتنا".

ما كان يبدو في البداية مجرد مجموعة رثة من المحاربين يحكمون ويتحكمون في مجموعة

من رعاة فقراء منتشرين في مستوطنات صغيرة في وحول هضبة بالاتين، بدأ يتوسع بشكل تدريجي ويستحيل إلى دولة مدنية كبرى ثم قوة إقليمية عظمى. كانت روما في البداية متوحشة وعسكرية، ونتيجة لعدوانها، أصبحت دولة ناجحة. فقد غزت شبه الجزيرة الإيطالية بين سنوات 300 و200 قبل الميلاد، وأصبحت شبه الجزيرة تخضع بالكامل لسيطرة روما. في القرون التالية، استمرت عمليات التوسع العسكري وضم المزيد من الأراضي التي أصبح يشار إليها باسم الأقاليم. وأصبحت الإمبراطورية الوليدة تضم كلاً من جزر كورسيكا، وسردينيا، وصقلية وجزر البليار، وشبه جزيرة إيبيريا، وهي ما تعرف الآن باسم فرنسا وبلجيكا، والجزء الجنوبي من الجزر البريطانية، وشبه جزيرة البلقان، واليونان، وأجزاء متعددة من آسيا الصغرى وساحل البحر المتوسط في إفريقيا. لم تُبنِ الإمبراطورية الرومانية في يوم وليلة، كما تؤكد الأساطير وتاريخ المدينة القائم على حقائق أحدث. فقد أصبح الشقيقان واحداً، ومن ثم نمت الإمبراطورية الجشعة؛ من منزل لآخر، ومن رجل لآخر، ومن قرية لأخرى، وإقليم تلو الآخر، ودولة تلو الأخرى، حتى صارت الإمبراطورية الرومانية تحوي بين جنباتها ما قوامه 50 مليون شخص. وبحلول عام 100 قبل الميلاد، أصبح هناك حوالي مليون نسمة يعيشون داخل روما بالفعل.

غنى الشاعر العظيم فيرجيل في ملحمة الخالدة "الإنياذة" للرجال والسلاح وهكذا سارت معظم القصص التي رويت عن الإمبراطورية الرومانية. هناك جنرالات، ورجال دولة، وأباطرة مختلون، ومحظيات - على وجه الخصوص الفاتنات منهن - والفلاسفة، والخونة. هناك مؤامرات، وغزوات، ومعارك، وقصص عن إمبراطورية تضخمت لدرجة أنها غطت كافة أرجاء العالم المعروف في ذلك الوقت.

لكن على ماذا كانت تحيا الإمبراطورية الرومانية؟ وماذا كانوا يأكلون؟ لا يوجد أي شيء عن ذلك في القصص الكلاسيكية التي رويت عن روما، وغالبية تصورات المرشدين السياحيين عن التاريخ، وهو ما يعتبره الكثير من المؤرخين المعاصرين شرطاً مسبقاً للتوسع الملحوظ للإمبراطورية الرومانية: نظام الغذاء الفريد. فروما لم تُبنِ بسواعد الملوك، وأعضاء مجلس الشيوخ، والقناصل أو الجنرالات، وإنما كما كتب إيفان فريزر وأندرو ريماس في كتابهما إمبراطوريات الطعام، قد بنيت معتمدة على القمح. هذا لا يعني بالطبع أن كل شيء كان يتمحور حول القمح، ولكن كان القمح يزود هذه الآلة الاجتماعية بالطاقة، وهو أحد أهم العناصر التي حولت كل شيء إلى واقع، وهو دور لا يختلف عن الدور الذي لعبه النفط في القرن العشرين.

بادئ ذي بدء، تتمتع روما بموقع متميز وفريد. لماذا نشأت الإمبراطورية الرومانية ها هنا،

على بعد 30 كيلومترًا من ساحل البحر، في وسط منطقة ليست الأغنى ولا الأكثر إنتاجًا؟ في البداية، عندما كانت المدينة ما تزال واحدة من بين العديد من المدن الناجحة إلى حد ما، تراجعت روما بسبب موقعها. ربما كان الرومان أكثر تميزًا من جيرانهم - ففي نهاية المطاف تضم شجرة العائلة المؤسسة لروما ملوك طروادة والآلهة - لكنهم كانوا أفقر فيما يتعلق بالموارد الطبيعية. وأي شخص يسافر حول إيطاليا سيدرك على الفور إلى أي مدى تبدو أجزاء أخرى منها أكثر خصوبة؛ مثل خصوبة توسكانا ووادي بو، وأمبيريا دائمة الخضرة والحقول الممتدة في جنوب إيطاليا وصقلية؛ فهذه المساحات من الأراضي الخضراء يمكنها أن توفر الطعام لعدد ضخم من السكان. أما روما، على الجانب الآخر، تملك مساحات محدودة من المزارع وسكان يتزايد عددهم بوتيرة مطردة طوال الوقت، ولتوفير الطعام لهذا العدد المتزايد من السكان، سرعان ما أصبحوا يعتمدون على واردات الحبوب. ونتيجة لذلك، استطاع الرومان بناء نظام تجارة متطور. وقد أحدث هذا الأمر فارقًا كبيرًا. رأى رجل الدولة والفيلسوف الشهير شيشرون أن السبب وراء الاستيراد هو موقع مدينة روما الجغرافي، وحقيقة أنها كانت تعتمد وبشكل رئيسي على التجارة، وهو الأمر الذي أرسى أسس نجاحها فيما بعد: "مثل هذا النهر مكن المدينة من استخدام البحر في استيراد ما تحتاجه من بضائع وتصدير ما تنتجه بوفرة؛ وتستطيع مدينة روما ليس فقط جلب احتياجاتها عن طريق البحر ولكن أيضًا توفير حاجاتها المختلفة عبر زراعة الأرض، بمياهها، وأي شيء هام وضروري لحياتها وحضارتها. ولذلك، يتبين لي أن رومولوس منذ البداية كان يتمتع بحدس إلهي أن المدينة ستصبح في يوم من الأيام موضع وحجر الزاوية لإمبراطورية عظيمة".

لم يمر وقت إلا وكانت روما في خضم حرب ما أو صراع ما مع جيرانها. كانت الحروب والصراعات هي القاعدة الأساسية في ذلك الوقت، ومع كل نصر كانت تحققه روما، كان من حق المنتصر أن يستولي على كل ما يريد. في السابق، كانت القاعدة أن تترك ميدان المعركة والمهزومين بعد أن تلحق بهم قدر كاف من الذل وتجمع قدر معقول من الغنائم. في بعض الحالات الخاصة - على سبيل المثال - عندما هزمت روما أخيرًا عدوها اللدود قرطاج بعد مرور أكثر من مائة عام من الحروب المستمرة، نهب الجنود الرومان كل ما وقعت عليه أعينهم وأيديهم، ودمروا المدينة بالكامل ورشوا الأرض بالملح، في واحدة من صور الإبادة الكاملة، ولكنها كانت استثناءات. عادة كان يكفي أن يهزم العدو ويضعف لكي يعود الآخر إلى موطنه شاعرًا بأنه أكثر ثراءً وأقوى. إن ما يميز روما عن غيرها من القوى الكبرى كان الآتي؛ كان المنتصرون الآخرون يعودون إلى ديارهم وأوطانهم بالغنائم، أما الرومان فكانوا يبقون على الأراضي التي تم غزوها ويضمون الخصوم السابقين إلى الدولة الجديدة المتنامية، وما أن

يعتادوا الوضع الجديد، حتى يبدأوا تدريجيًا في الحصول على المزيد من الحقوق. قد يكون تأثير روما وحشياً وهمجياً، ولكن من الممكن رؤية المنافع أيضًا؛ كما جاء في كتاب مونتي بايثون الكلاسيكي حياة بريان، عندما سأل القائد الإسبرطي ريج ببلاغة وفصاحة: "ما الذي قدمه الرومان لنا؟" وتناول حلفاؤه السؤال حرفياً وبدأوا في سرد كل شيء بدايةً من تشييد القناطر وشق القنوات والعلاج الجيد، وصولاً إلى الصرف الصحي، والنظام التشريعي، والتعليم، والنبذ الجيد، والسلام.

وأثناء تطور الإمبراطورية الرومانية، تشكل داخلها نظام بيروقراطي لا مثيل له وبدأ يتسلل شيئاً فشيئاً داخل المقاطعات التابعة لها، بإدارات ومواقع لم تعد تعتمد لا على الأفراد، ولا العائلات ولا العصب والعشائر حيث يمكن أن يستبدل أي شخص. وبعد أن كان نظام الحكم السائد يعتمد على الحلفاء - حيث يتحول المهزوم إلى حليف، وعلى الرغم من ولاء هؤلاء المتحالفين للإمبراطورية، الذي يمنحهم الحق في القيام بأي شيء يرغبون فيه - أصبحت الدولة الرومانية الجديدة تستوعب الثقافات الجديدة؛ فالنخبة في المقاطعات المحتلة بدأوا في الكتابة والتحدث باللغة اللاتينية، واعتنقوا القيم الرومانية، وعاشوا في منازل على الطراز الروماني، واستحموا في الحمامات الرومانية، وتبنوا العادات والتقاليد الرومانية وحصلوا على الحريات المدنية.

تمكن الرومان ببراعة من حكم تلك الإمبراطورية المتنامية. وكان لديهم أسبابهم المنطقية في البقاء في المناطق المحتلة؛ حيث إن الإمبراطورية كانت تعتمد وبشكل أساسي على ما تجمعته من ضرائب في صورة حبوب، وزيت زيتون، ومعادن، أو أيا مما كانت تقدمه المناطق المحتلة من خيرات. فيما كانت تسير الأمور بشكل جيد، تم زراعة أراضي جديدة لجمع المزيد من الضرائب؛ كان هذا بطريقة ما يسمى بديناميكية بناء الإمبراطورية. كانت الحبوب المجمعة تُقدم في صورة حصص غذائية للجيش، المنوط بحفظ الأمن والنظام في هذه المقاطعات، وفي المقابل العمل على إخضاع المزيد من الأراضي. هذا هو ما جعل عملية التوسع ممكنة، والتي أدت بدورها إلى الحصول على المزيد من الدخل في هيئة الحبوب، وهكذا سارت الأمور. وبهذا استمرت أكبر إمبراطورية عرفها التاريخ في الزيادة، مثل العجين المختمر، ونمت حجماً وجشعاً كلما تغذت أكثر.

وكما تعتمد الرأسمالية المعاصرة على النمو الاقتصادي - تأثير ردود الفعل الإيجابي، حيث تلد الأموال أموالاً أخرى، والنمو في قطاع ما يؤدي إلى النمو في قطاعات أخرى، كانت تعتمد الإمبراطورية الرومانية في نموها على ضخ المزيد من الحبوب في النظام. كما كتب المؤلف

والصحفي إتش. إي. جي كوب: القمح "هو مؤنة الحياة؛ الذي يجمع الأمة معًا". هذا ليس كل شيء فالنظام الإداري الروماني كان غنيًا بالفضة والذهب، حيث لم يكن هناك عجز في السلب والنهب والضرائب - كان الرومان انتقائيين في عملية جمع تلك الثروات. لكن هذا التنامي الكبير ما كان له أن يكون دون الحبوب.

عندما كان الرومان يغزون مناطق جديدة لا تنتج أراضيها سوى كميات قليلة من الحبوب، كانوا على الفور يصعدون من عمليات الحرث وببساطة يحولون هذه الأقاليم إلى حقول لإنتاج الذرة. عندما وصل الرومان بغزواتهم المتوالية إلى حدود إنجلترا، وجد الرومان غابات وحقولًا صغيرة وأدغال، لكن هذا كله انتهى سريعًا؛ فقد جفف الرومان على الفور المستنقعات وضاعفوا عمليات إنتاج الحبوب، مما جعل إنجلترا ولفترات طويلة أهم مصدر للحبوب في الجزء الشمالي من الإمبراطورية. فيما تركت اسكتلندا وحدها، ربما ليس بسبب شدة وضاوة المقاومة كما يعتقد الإسكتلنديون، لكن لأن احتمالات نجاح عمليات إنتاج الحبوب هناك محدودة للغاية.

كانت عمليات نقل الحبوب عبر هذه المساحات الشاسعة من المسطحات المائية تتطلب توافر كميات هائلة من اللوجيستيات، أي الآلاف من سفن النقل المبحرة بشكل دائم عبر البحار من الشمال إلى الجنوب. قد يبدو الأمر شاقًا، لكن ضع في اعتبارك البديل، فيما كانت السفينة الواحدة تُحمل بعشرات الأطنان من الحبوب وقد تصل حمولتها في البعض الأحيان إلى مئات الأطنان، كان من المستحيل على أي ثور يافع على البر أن يحمل على ظهره أكثر من 200 كيلوجرام؛ فيمكنه أن يقطع بهذه الحمولة عشرين كيلومترًا يوميًا في أفضل الظروف، وعليك أن تقتطع من هذه الكمية 5 كيلوجرامات يوميًا كعلف، وعليه فإن قدرًا كبيرًا من الحمولة سيفقد كعلف.

لقد كانت الإمبراطورية الرومانية تمتلك نظام شحن ونقل للحبوب شبه مثالي، يعمل بكثافة وأمان ومؤمن من قبل جيش كان يتغذى بشكل جيد وراضٍ بشكل عام، وعاصمة تعج بجحافل من الفقراء الهادئين، ما دام هناك ما يكفي من طعام. ولكن الموارد الغذائية كانت دائمًا أكثر نقاط ضعفها. ظهر ذلك جليًا في العام 68 قبل الميلاد عندما تعرضت مدينة أوستيا الساحلية إلى هجوم أوقع الإمبراطورية في أزمة حقيقية. فقد دمر القراصنة - الذين عندما تفكر في الأمر- ليسوا بقراصنة أكثر من الرومان أنفسهم عندما يخرجون للغزو والسلب والنهب - معظم الأسطول الروماني. وشلبت المدينة ونُهبت ثرواتها وما لم يمكن نهبه حُرق مثل احتياطات الحبوب. وبهذا تكون النيران قد أتت على الغذاء المخزن داخل صوامع هائلة الحجم بالقرب من الميناء بشكل كامل، واللازم لمئات الآلاف من الرومانيين. وتضاعف سعر الحبوب خلال أيام قليلة،

وتوقف خط التوريد وذمر بالكامل، وأغرق الأسطول الروماني. وهنا انكشف الوجه الحقيقي للإمبراطورية الرومانية القوية التي وقفت عاجزة تمامًا أمام هذه الأزمة المفاجئة. "اجتاحت العاصمة حالة من الخوف الشديد عندما أدرك الناس واقعهم الحقيقي وأنهم محتجزين داخل مدينة ضخمة ذات جدران عالية وأسوار من الرخام والطوب، وأنهم من الممكن أن يتضوروا جوعًا"، كما ذكر فريزر وريماس.

شبه الكاتب البريطاني روبرت هاريس الغارة التي وقعت على مدينة أوستيا الساحلية بالهجوم الإرهابي الذي وقع على برج التجارة العالمي في مدينة نيويورك في الحادي عشر من سبتمبر عام 2011، قائلًا: "إن الجناة في هذا المشهد المهيب وهذا الهجوم المذهل المباغت لم يكونوا يدينون بالولاء لأي قوة أجنبية: فما من قوة على وجه الأرض قد تتجرأ وتقرر الهجوم على روما بهذا الشكل الاستفزازي". أما القراصنة فمعروف أنهم مجموعات منبوذة من الإرهابيين غير المنظمين، والقادرون على نشر الخوف والرعب بما يفوق قدراتهم الحقيقية. من هم؟ ظل الأمر غير واضح. ويدعي البعض أن الهجوم نفسه لم يكن غير عادي أو مأساوي، ورغم ذلك فلقد تم استغلاله كحجة لتطبيق كافة الإجراءات التالية عليه. لقد كان لهجوم أوستيا عواقب وخيمة داخلية؛ تمامًا كما حدث بعد هجمات الحادي عشر من سبتمبر التي ترتب عليها تعظيم سلطة الشرطة والسلطة العسكرية والمخابرات - وهو الوضع الذي شهد بداية تقليص حدود الدولة الدستورية الحديثة وتحجيم مبدأ مشاركة السلطة. فقد أدى الهجوم على أوستيا إلى تركيز السلطة الذي أسس لنهاية الجمهورية الرومانية وسقوط الإمبراطورية التي تلتها.

قبيل وقوع هجمات القراصنة الشرسة والمباغثة على أوستيا، كانت الحكومة الرومانية تحكم وفقًا لمبدأ مشاركة السلطة الذي وُضع خصيصًا لمنع قيام أية ديكتاتورية دائمة أو العودة إلى الحكم الملكي. وكان من الطبيعي أثناء وقوع أزمات كبرى أن يتم اختيار قائد قوي ومنحه سلطات موسعة. ويخضع المنصب، الذي كان يسمى في الواقع ديكتاتورًا، لوقت محدد وتُمنح السلطة للشخص على المنطقة التي عُين فيها فقط من أجل تحسين وضعها. إن أسوأ الاتهامات التي يمكن أن توجه إلى أي سياسي طموح هي رغبته في أن يصبح ملكًا.

على الرغم من أن مبادئ مشاركة السلطة كانت تُعطل، ويتم تجاوز حدودها، فإنها، حتى في ذلك الوقت، كانت قوة كافية لمنع تركيز السلطة في يد فرد واحد أو عائلة واحدة. كان يتم تعيين القناصل الذين حكموا في أزواج وغالبًا ما يتم اختيارهم من جماعات متنافسة ليراقبوا بعضهم البعض. كان يسمح بالحكم العسكري لفترات محدودة وبشروط مُقيدة واضحة. وقد تعطل النظام في العديد من المناسبات وكان على وشك الانهيار. وبعد هجوم القراصنة على

أوستيا تم إزاحة هذا النظام بالكامل للصالح العام، كما اتضح فيما بعد. ونجح القائد الروماني الشهير بومبيوس الكبير بمعاونة بعض المأجورين من تمرير قانون الطوارئ؛ وهو قانون يتعلق بتتبع ومعاينة القراصنة، ومنح القانون بومبيوس سلطات مطلقة وميزانية مناسبة.

لم يستغرق أمر مطاردة القراصنة وقتًا طويلًا حيث هُزموا وأبيدوا بعد حصار قصير في الجانب الشرقي من المتوسط، فيما يعرف الآن باسم تركيا، وتم الاحتفاء بالقائد بومبيوس فور عودته، وتمت استعادة النظام؛ هكذا بدأ الأمر. ولكن في الحقيقة لم يحدث وانقلابت الأمور رأسًا على عقب. ففي السنوات التي أعقبت ذلك، كان بومبيوس مسؤولًا مع شريكه، ماركوس ليسينيوس كراسوس ويوليوس قيصر. في السابق، كان هناك مجلس الشيوخ الذي يمتلك القوى والسلطة العليا، ولكن الآن، أصبح الثالوث العسكري المكون من ثلاثة جنرالات يحكم الإمبراطورية، ولم تعد الدولة تسيطر على الجيش، بل حدث العكس وأصبح الجيش يسيطر على الدولة.

كان بومبيوس الجنرال الأقوى بين القادة الثلاثة، وعندما تعمقت الخلافات القائمة بين القادة الثلاثة وأضحت معادية بشكل علني، كان من المفترض أن يعتلي القمة. وكما نعلم، كان يمكن أن يتناول التاريخ الأمر بطريقة أخرى. انتحر القائد كراسوس في ميدان المعركة التي كان يحارب فيها البارثينيون بسبب فشل محاولته لإخضاع مناطق جديدة للإمبراطورية. وأستخدمت رأسه لاحقًا كدعم في العروض المسرحية البارثينية. وتعرض بومبيوس للاغتيال في مصر، وقطعت رأسه أيضًا. أما قيصر فقد نجح في البقاء على قيد الحياة وبالطبع هو من حصد ثمار هذا الانقلاب العسكري البطيء على السلطة.

بعد ذلك، أضحى حكم الأباطرة - المتمثل في الاستبداد الدائم والديكتاتوريات بكل مسمياتها - واقعا. دفعت المخاوف، المتعلقة بما قد يحدث إذا ما هُددت موارد الغذاء وثارَت الجموع الفقيرة، النخبة الحاكمة إلى الإطاحة بهذا التوازن الدقيق والهش في نفس الوقت لصالح أمن الديكتاتورية. واعتقدوا أن هذه الأوضاع ستكون مؤقتة، ولكن اتضح أنها نهاية للجمهورية - وللقيصر أيضًا. ففي عام 44 قبل الميلاد - قُتل الديكتاتور يوليوس قيصر طعنًا حتى الموت على يد مجموعة من أعضاء المجلس خلال انعقاد إحدى جلسات مجلس الشيوخ داخل مسرح بومبيوس ليسقط صريحا أمام تمثال حليفة ومنافسه القديم بعد أن أمضى أقل من خمس سنوات في الحكم. وفي ذكرى هذه المناسبة التاريخية الهامة يعلن مطعم دا بانكرازيو، الذي يقع داخل أحد امتدادات ميدان كامبو دي فيوري، السماح لزيائنه بتناول الطعام في نفس مكان مقتل يوليوس قيصر.

لا شك أن الحبوب كانت ضرورية، ليس فقط لأنها سلعة تقدم كحصص غذائية للجيش، ولكن لأنها كانت صمام السلام، في الأقاليم في الخارج وداخل أسوار المدينة نفسها على حد سواء. أن يكون لديك مليون نسمة متركزين داخل مدينة واحدة تسودها الفوارق الطبقيّة الحادة بين الفقراء والأغنياء - حيث الغالبية العظمى من السكان فقراء - هو وضع خطير يمكن أن يصبح عنيقاً. وهكذا عاش حكام المدينة العريقة في حالة دائمة من الخوف من وقوع اضطرابات وشغب وقلق، لكن الزيادة في كميات الحبوب الواردة من المقاطعات كانت توفر لجموع السكان فرصة توزيع حصص حبوب مجانية أو حصص مدعومة بشكل كبير على جموع الفقراء. منذ العام 123 قبل الميلاد وحتى تاريخ سقوط الإمبراطورية، كانت تقدم حصص الحبوب إلى جميع سكان روما. وكان الخبز والسيرك هامين لإبقاء الطبقات الدنيا من المجتمع راضية وممتنة، والأهم بالطبع هو الخبز.

لقد كانت دوماً واردات الحبوب هي نقطة ضعف الإمبراطورية، ولم ينتهي أبداً الشعور بالخوف من اندلاع ثورة. ففي مقال تحت عنوان "الجموع الجائعة لا تعرف الاحترام"، كتب المؤرخ بول إردكامب عن خمسمائة عام من ثورات الغذاء في العالم الروماني، حيث تعرض كل من الإمبراطورين تيبيريوس وكلوديوس إلى هجمات العامة عندما حدث نقص في الغذاء. أحياناً، مجرد انتشار شائعة صغيرة عن وجود نقص في واردات الغذاء كفيلاً باندلاع المشكلات. ففي عام 190 قبل الميلاد، تعرض الحاكم العسكري ومساعد القائد العام ماركوس أوريليوس كليندر للوم شديد بسبب رفعه لأسعار الغذاء، ولم تهدأ الجموع الغفيرة الساخطة من العامة والغوغاء إلا بعد قطع رأسه وعرضها في الشوارع.

وقد وُضعت تجارة الحبوب تحت سلطة أحد المكاتب التي تديرها الدولة والتي تعمل كوزارة للغذاء والأمن الداخلي لضمان تأمين واردات الغذاء. وهو نظام يتضمن أكثر من 300 مستودع لتخزين أنواع مختلفة من الغذاء أنشأتهم الحكومة المركزية في روما لتأمين الاحتياجات الرئيسية من الحبوب خلال الأيام الصعبة أو حال وقوع هجمات على المنشآت مثل ما حدث في أوستيا. وبدأ تنظيم عمل المخازن لأنه وإن لم يكن هناك عجز في واردات الغذاء، كان شبح وقوع اضطرابات مدنية وارد لو تنامي لدى الشعب شعور بأن الخبازين يرفعون أسعارهم أو يبيعون كميات أقل من الخبز. كان الخبازون يعملون تحت قيادة الموظف الروماني المنوط بمراقبة المخازن وكان ينظر إليهم كجزء من موظفي الدولة، وهذه الميزة كانت توفر لهم دخلاً ثابتاً، رغم استيائهم من عدم جني الأرباح.

كتب إتش إي جاكوب في كتابه "ستة آلاف عام من الخبز" قصة سفر الإسكندر الأكبر إلى

مصر لكي يعلن نفسه ابناً للشمس. وأن لا قيصر ولا أنطونيو شعرا بالمجد بنفسه عندما تبوأ عرش النيل. فهما لم يكونا يريدان أي شيء سوى الحبوب، ومصر كانت أهم مخازن الحبوب للإمبراطورية وكانت بالغة الأهمية لرفاهيتها واستقرارها، لذلك لم تتحول إلى مقاطعة عادية، بل كانت تخضع لسلطة الإمبراطور المباشرة - كما لو كانت عملياً إحدى ممتلكاته الخاصة، وما كان ليغامر بأمن مصر ويضعها تحت سطوة أحد الجنرالات أو الحكام العنيدين والذي يمكن أن يستغل حبوب مصر كقوة ضاغطة على روما، وبدلاً من ذلك استغل وفرة إنتاج مصر من الحبوب لكي يزيد من شعبيته بين العامة. كتب جيكوب: "هكذا نشأت علاقة نفعية بين الإمبراطور المليونير، أكبر مالك للأراضي في الإمبراطورية، والعاطلين الرومان، والرجل البسيط الذي يعيش في العاصمة".

وأضاف: "مصر كانت العصا السحرية التي ربطت قيصر بالبروليتاريون وربطتهم به؛ فطرف يمنح الخبز والآخر يسيطر".

أجلس الآن مسترخياً حاملاً في يدي كأس من النبيذ فيما أشغل وقتي بمراقبة حركة الناس. احتفظت بعادتي القديمة، منذ أيام عملي كناقد للمطاعم، في الوصول إلى المطعم قبل الموعد المتفق عليه بوضع دقائق بدلاً من التأخر كما يفضل معظم الضيوف. عندما يبدأ العشاء في تمام الثامنة، أصل قبل الموعد بخمس دقائق. وهذا يعني تجنب الزحام عند المدخل والتمتع بفرصة أكبر في الحصول على طاولة مميزة عوضاً عن التذمر عند منحى طاولة بعيدة عن الأنظار أو تلك المجاورة للحمام - وأخيراً وليس آخراً التمتع بميزة الحصول على مشروب خاص والقليل من الخبز، حتى لا أسقط مغشياً علي من شدة الجوع.

عندما وصلت، لم يكن المطعم ممتلئاً أكثر من النصف. والآن أضحي الطابق السفلي ممتلئاً بالكامل. معظم المقاعد موجودة في الطابق الأول مما يجعل من الممكن ملء مطعم يبدو أنه كبيراً بما يكفي لعشرين شخصاً بالإضافة إلى ثلاثة أو أربعة أو خمسة أضعاف عدد الضيوف. وهناك تدفق دائم من الزبائن التي تصعد على الدرج. أما الوافدون الجدد، الذين لم يقوموا بحجز طاولات لهم، يتم إبلاغهم بعدم وجود أماكن شاغرة، إلا أنهم يشيرون إلى عدد قليل من الطاولات الشاغرة، فيقال لهم أنها محجوزة. يندفع الثدل ويخرجون حاملين قوائم الطعام وقوائم النبيذ والماء والنبيذ.

لطالما أحببت مشاهدة الدقائق القليلة التي يكون فيها المطعم مزحماً بالزبائن ويعمل بقدرات تفوق طاقته، خصوصاً عندما يتدفق عدد كبير جداً من الزبائن على المطعم في آن واحد، الجميع جائعون ومحملون بالتوقعات. فمن كانوا هنا منذ برهة سيحصلون على الطبق الرئيسي،

أما الوافدون الجدد فعليهم أن يذكروا طلباتهم الأولية وأن يتخذوا قراراتهم بشأن الطلبات الإضافية. هذا هو الاختبار الحقيقي للمطاعم الكبرى: اختبار التواكب بسرعة مع الإيقاع، وبذل مجهود مضاعف في الوقت نفسه، والتحرك سريعًا دون ضغط، هل يمكنك أن تعبر بين الطاولات الممتلئة بالجوعى برشاقة ولطف وبشاشة وجه وبانضباط حتى بين الزبائن متصلبي الرأي أحيانًا؟

كُتب الكثير عن سقوط الإمبراطورية الرومانية الذي وقع بعد مرور خمسمائة عام على مقتل يوليوس قيصر. كيف يمكن لإمبراطورية ضخمة وقوية أن تسقط هكذا ببساطة؟ من السهل الإشارة إلى تهديدات الحكام الخارجيين من الهون، والألمان، وغيرهم من البرابرة الذين تمكنوا في ذلك الحين من إتقان الكثير من مهارات القتال الذكية لأن الكثير منهم كانوا يعملون كمرتزقة رومان. ربما قد نما لمسامعك الفرضية المتعلقة بحكام روما الذين أصبحوا ضعفاء ومختلين بسبب مادة الرصاص المستخدمة في نظام الصرف المتطور في المدينة. وهناك تفسير آخر واسع الانتشار يتعلق بانحطاط النخبة الرومانية وانفصالهم عن الواقع. فقد اشتهرت الإمبراطورية الرومانية ببذخها وإسرافها الفاضح، وزواج الأقارب، والاستهلاك المتفاخر الذي يمكن النظر إليه فقط كعلامة على قرب النهاية.

روى المؤرخ الروماني الشرقي المنتمي للقرن السادس الميلادي بروكوبيوس قصة، ربما ليست صحيحة تمامًا ولكنها تستحق أن تروى على كل حال، تتعلق برد فعل الإمبراطور هونوريوس عندما سمع بسقوط روما بعد أن سلبت ونهبت وأهينت في العام 410:

"ثم صرخ وقال: لقد تناول طعامه للتو من يدي! فقد كان الإمبراطور يمتلك ديكًا ضخما اسمه روما، ولكن أكد المخصي، الذي حضر حافلًا رسالة، أن الملك أريك دمر مدينة روما تمامًا، فما كان من الإمبراطور سوى التهنيد بارتياح وأجاب بسرعة: لكنني اعتقدت أن طائري روما هو الذي مات. ويقولون إن هذا الإمبراطور كان يمتلك قدرًا كبيرًا من الحماسة".

كان كثير من النقد الذي وجه لحكومة روما صحيحًا. وفقًا لمعايرنا، وفقًا لمعظم المعايير، كانت الإصلاحات في مجملها غير فعالة وحمقاء وانصب جل اهتمامها على استهلاك الرفاهيات على حساب كل شيء آخر. في الوقت نفسه، يبدو أن هذا التفسير ربما يتعلق بشكل كبير بالإدانة الأخلاقية، ومدى صحة فرضية أن الرومان قد عوقبوا بسبب شراحتهم وإسرافهم. في الواقع، إن سقوط الإمبراطورية الرومانية كان نتاجًا لتراكم المشكلات؛ أو بالإضافة إلى ذلك حدوث شيء مريع.

لا شك أن الحشود الغازية كانت سيئة، لكن ليست أسوأ بكثير من الأوضاع السابقة عليها. في نهاية المطاف، كانت الإمبراطورية الرومانية في كل الأحوال في حالة حرب مع أعدائها الخارجيين، ولطالما تمكنت من إيجاد سبل سحق أو رشوة أو ردع لهم. لقد كانت غرابة تصرفات النخبة صادمة في بعض الأحيان، ولا يمكنك أن تدعي أن الإمبراطور هونوريوس كان أكثر انفصالاً عن الواقع عن كاليجولا، على سبيل المثال، الذي عين حصانه عضوًا في مجلس الشيوخ قبل ما يقرب من 400 عام. لطالما كانت الطبقة العليا الرومانية منشغلة إلى حد كبير بالمؤامرات، والصراعات على السلطة، والأمور الغريبة مثل زواج المحارم وإعداد الأطعمة الغريبة والمبهمة، أو المشكوك في قيمتها الغذائية. إن انحطاط النخبة لم يجعل مهمة الدفاع عن الإمبراطورية أمرًا سهلاً، وعلى الرغم من أنه لم يكن هناك عجز المتعة الوهمية في العاصمة، كان الوضع مختلفًا داخل الجيش.

ادعى فريزر وريماس أن السبب الحقيقي وراء سقوط الإمبراطورية الرومانية هو نظام الضرائب الذي تسدد قيمته في صورة حبوب، الأمر الذي أدى إلى استنزاف الأراضي الصالحة للزراعة في المقاطعات، قائلين: "اختنقت الأراضي الصالحة للزراعة في ظل الإمبراطورية الرومانية، لأنها كانت تزرع بنهم شديد سعيًا وراء الحصول على المزيد من الحبوب، الأمر الذي أفقدها خصوبتها وآل بها إلى البوار". وأكد الباحثان على أنه لا يوجد تفسير واحد لسقوط الإمبراطورية، لكنهما أشارا إلى الرابط بين قيام وسقوط الإمبراطورية أو ما أطلقا عليه اسم قيام وسقوط إمبراطورية الطعام. فقد وصل الحال في العديد من الأماكن إلى أن التربة أصبحت ببساطة لا تحتمل المزيد من الحرث والزراعة. لقد أجبرت على إنتاج كميات كثيرة، ونتيجة لذلك قل المحصول. زادت الضرائب بالنسبة لهؤلاء القادرين على الدفع مما وضع المزيد من الضغوط على مساحات شاسعة من الأراضي الزراعية حتى انهيار النظام بأكمله في النهاية. تحولت مساحات واسعة مما كان يطلق عليها مخازن حبوب روما - مقاطعات شمال إفريقيا - إلى صحراء. ووفقًا لما ذكره فريزر وريماس، فمحصول القمح الذي ساعد على نشأة روما العظيمة؛ ساهم أيضًا في انهيارها.

بعيدًا عن كون الجميع يتفقون على هذا التصوير لانهيار جودة التربة والمحاصيل، وقليل جادل بشأن أهميتها في اكمال عملية انهيار الإمبراطورية. ولكن عندما تنظر إلى العوامل الأخرى التي ربما ساهمت في عملية انهيار الإمبراطورية، تجد أن العديد منها له عواقب على نظام الغذاء. هناك أيضًا التغير المناخي - نعم، لقد كافح الرومان التغيرات المناخية في الماضي أيضًا - الأمر الذي يعني أن بعض المساحات السطحية لم تعد تنتج القدر نفسه من الغذاء. وعلى المستوى السياسي، إن عملية تقسيم الإمبراطورية الرومانية إلى شرق وغرب تعني أن روما

لم تعد لها سيطرة على مخازن الحبوب في مصر. فقد تقلصت سطوة روما الآن وربما انعدمت وحلت محلها القسطنطينية لتحل موقع الصدارة.

الخبز هو الغذاء، وهو القوة، ولكنه أيضًا رمزًا. فقد كتبت المؤلفة ماجيلون توسان سامات: "يزرع الفلاحون البذور في الأرض، كما لو كانوا يدفنون الموتى، لتبعث مرة أخرى في هيئة نبات يحمل الحبوب". لقد زرت قبل يومين كنيسة سانت أندريا ديلا فالي، التي تقع على بعد ثلاثة حواجز شمال شرق ميدان كامبو دي فيوري في نفس ذات الموقع الأثير الذي أنقذت فيه سيدة من القرن الثاني عشر جثمان القديس سباستيان من التحلل في الصرف الصحي التي ألقى فيها بعد وفاته. فهذه الكنيسة ولسبب غير معروف ليست مخصصة للقديس سباستيان، ولكنها بالأحرى حُصصت للقديسين أندرو؛ فالأول أطلق عليه الاسم أحد تلاميذ السيد المسيح، شفيع ونصير صانعي الحبال، والجزارين، والحوامل، والحامي من التهابات الحلق؛ أما الثاني فهو القديس أندرو أفيلينا، راعي وشفيع صقلية وضحايا السكتات الدماغية. لا يبدو شكل الكنيسة رائعًا من الخارج؛ فهي عبارة عن رخام رمادي يحيط به المزيد من الرخام الرمادي، ولكنها بديعة ومذهلة بالفعل من الداخل وتحمل بين جنباتها كل زخرفة يمكن للأموال أن تشتريها في القرن السابع عشر التي يمكن، بما فيها نقش منمق للمسيح وهو يهبط إلى الأعراف "الليمبو"، وهو موضوع محبط لا سند قوي له في الكتاب المقدس، ورسم آخر لا يقل بغضًا عن النقش السابق للمسيح ولكن هذه المرة لجثمان القديس سباستيان المستعاد من الصرف الصحي.

وقفت هنا وحيدًا داخل الكنيسة، متسائلًا لو كان بإمكانني رصد أعراض التهاب الحلق أو السكتات الدماغية، عندما لاحظت وجود قطعة من خبز القربان ملقاة على حافة ضيقة بجوار القبو الذي يضم جثمان القديس فورتوناتس. لطالما كنت منبهزًا بفكرة القربان المقدس - وعلى وجه الخصوص التصور الكاثوليكي عنه - الذي هو تصور شبه بربري، فكرة قائمة على أن الخبز لا يرمز فقط للمسيح ولكنه في الحقيقة تجسيدًا ماديًا لجسد المسيح. لكن، كشخص غير مؤمن يتمتع بقدر من الاحترام الأساسي لمعتقدات الآخرين وآرائهم، لم أذهب يومًا إلى حد تناول القربان كي أرضي فضولي حول مذاق الخبز.

الآن، على الجانب الآخر، هناك رقائق من البسكويت أمامي مباشرة، ولدي فرصة لتناولها دون الحاجة للتعامل مع أحد الرهبان أو مسؤولي الإبراشية؛ فليس هناك شهود، بصرف النظر عن الإله والقديسين الذين لاؤمن بهم، ولم أكرث كثيرًا إذا ما كانوا حقًا موجودين. علاوة على ذلك، لقد كنت جائعًا جدًا. لم يُذكر في أي مكان ماهية الشيء الذي كان القديس فورتوناتس راعيًا له، لكنني أعتقد أنه ربما كان راعيًا لسوء التصرف وتناول الوجبات الخفيفة. واتضح فيما

بعد أن الخبز الذي التصق بلساني عندما تناولته سرًا، لم يكن في الواقع خبزًا على الإطلاق. في اللحظات الأولى بدا لي مثل البسكويت الجاف والتصق بلساني، قبل أن يتفتت وينزلق، ليزوب تمامًا؛ فلو كان المكان مطعماً، لوددت أن أعيده إليه.

إذا كنت ستأكل الخبز في الكنيسة، هل يجب أن يكون الأمر مملًا لهذا الحد؟ أنني حقًا أتساءل. لسوء الحظ الإجابة هي نعم، على الأقل إذا كنت كاثوليكيًا أو من طائفة البروتستانت. لقد كان الإنتاج الكثيف للبسكويت الهش "الويفر" هو القاعدة، إلى أن ذهبت العديد من الطوائف الدينية إلى ما هو أبعد من ذلك. ومن أجل استيعاب العدد المتزايد من المصلين الذين لا يتحملون الجلوتين، تحول العديد والمزيد من الجموع إلى تناول البسكويت الهش "الويفر" الخالي من الجلوتين. يصنع البسكويت الهش "الويفر" من دقيق الذرة بدلًا من دقيق القمح - بعد فصل مذاق الذرة. بمعنى آخر، إنه لم يعد خبزًا ولكن ما يشبه الخبز. وحدث هذا تغير في معظم الأماكن دون أي اعتراض من أحد. ربما لأنه لم يعد أحد يهتم بعد الآن.

لكن هذا لم يكن الحال دائمًا؛ ففي الماضي، كان الخبز موضوعًا محوريًا لا يقل أهمية عن مسائل العقيدة الدينية. لم يختلف علماء اللاهوت حول معنى الخبز فحسب، بل حول الوصفة الحقيقية لجسد المسيح. وبحلول القرن الحادي عشر الميلادي، تطورت العديد من العادات المختلفة المتعلقة بالخبز الكنسي. ففي الشرق، كانوا يفضلون تقديم ما أطلق عليه ستيوارت لي آين في كتابه "في حديقة الشيطان" الخبز المختمر جيدًا. لكن فضل الرومان، الجانب الغربي، الخبز الجاف الذي يشبه البسكويت، الذي لم يُترك ليختمر، وهو أمر سابق على استخدام "الويفر" الفصنع آليًا. يرى الطرفان أن الآخر أساء الفهم وقدم الخبز الخطأ.

قد تتصور أن الوصول لحل وسط لهذه المعضلة أمر سهل وقابل للتنفيذ؛ وهو أن يتم الاتفاق على تطوير وصفة عامة للخبز، أو قبول فكرة أن الخبز قد يختلف بصورة أو بأخرى في الأماكن المختلفة. لكن الأمر يكون غير مقبول عندما يكون لكل فرد منطقته الخاص فيما يتعلق بمخلصنا المتجلي على هيئة الخبز. كان التعاون داخل الكنيسة في القرن الحادي عشر ضعيفًا، وحاول كبار علماء اللاهوت الوصول إلى حل بهذا الشأن، ولكن بدلًا من تقليل الخلافات، تصاعدت وتيرة الصراع. كانت الكنيسة الرومانية تنظر لنفسها باعتبارها أعلى من الجانب الشرقي للكنيسة لأن البابا كان وبشكل مباشر من نسل القديس بيتر؛ أما الكنيسة الشرقية، من جانبها، رأت أنها المركز الحقيقي للمسيحية في العالم، بما أن كل مقاليد القوى قد انتقلت إلى القسطنطينية. وكانوا يحتقرون روما، التي أصبحت بعد مرور ستمائة عام من التدهور مدينة إقليمية ذات سمعة مشكوك فيها وتاريخ لم يكن عظيمًا تمامًا.

كتب مايكل سيرولاريوس، بطريرك الأرثوذكس في القسطنطينية، إلى البابا ليو الحادي عشر، "الخبز الخالي من الخميرة يعد ميثًا وبلا حياة؛ إن الخبز يحتاج إلى الخميرة والتي ترمز إلى الروح، والملح، الذي هو عقل المسيح".

على الجانب الروماني، تم اختيار الكاردينال همبرت لمنصب خبير الكنيسة المسؤول عن إنتاج المخبوزات. كان الكاردينال همبرت معروفًا بأنه متعصب وطباعه صعبة، وقد وصل رده على البطريرك متوافقًا مع طبيعة شخصيته وسمعته، "إذا لم تكن بعقل عنيد واقفًا في مواجهة الحقيقة الواضحة، فعليك أن تفكر مثلنا وتعتزف أنه خلال العشاء الأخير، كان الخبز الذي وزعه السيد المسيح على تلاميذه غير مختمر". لو كان همبرت قديسًا، لصار راعيًا للتوبيخ والتأنيب.

كان التقليد الروماني الواضح في خطاب الكاردينال همبرت قائمًا على فكرة خبز الماتزو اليهودي الرقيق غير المختمر، الذي يتناوله اليهود في عيد الفصح لإحياء ذكرى خروجهم من مصر. ربما كان همبورت محققًا فيما يتعلق بالخبز الروماني لأنه يشبه الخبز الذي تناوله المسيح. ربما لم يحاول الأرثوذكس استدعاء العشاء الأخير، فقد كانوا معنيين أكثر بالعلاقة بين اختمار الخبز وفكرة البعث. وكانوا أيضًا يرغبون في أن يبقوا على مسافة من أصول الديانة اليهودية واتهام الكنيسة الغربية بأنها يهودية. عند هذه النقطة، قرر كيولاريوس إغلاق جميع الكنائس الرومانية في القسطنطينية، وأمر رجاله وقساوسته باقتحام الكنائس الرومانية ودهس الخبز القربان المقدس، الذي يمكن أن يجذوه.

من غير المفهوم لغير المؤمن، أن تحمل كسرتي الخبز المختلفتين هاتين - التي لا تتمتع أيًا منهما بمذاق طيب - كل هذه القوة. ولكن كان الجدل حول الخبز بالإضافة إلى إدراج الرومان لجملة "ومن الابن" إلى نص العقيدة هو ما أدى إلى الانشقاق العظيم؛ الانقسام النهائي بين الكنيستين الكاثوليكية والأرثوذكسية.

كتب القديس جون الثاني، أحد قادة الكنيسة الأرثوذكسية اليونانية عن الانشقاق العظيم الذي حدث في أواخر القرن الثاني عشر الميلادي قائلاً، "إن أول وأكثر أسباب الانشقاق أهمية بيننا وبينهم هو الخبز غير المختمر. فهذا الأمر ينطوي على مسألة الإيمان الحقيقي بالرب بأكملها. إذا لم تُعالج، فإن مرض الكنيسة نفسه لن يُعالج".

تناولت رشفة من نبيذي مع قطع صغيرة من الخبز وأنا مستمتع بمشهد احتواء طاقم عمل المطعم للفوضى بداخله بسبب الزحام الشديد. لا يمكنني الاكتفاء من تناول الخبز طازج الطري من الداخل وذو قشرة صلبة من الخارج. اليوم، يختلف الخبز العادي تمامًا عن ذلك الذي تناوله

الفلاحون في كل ربوع أوروبا بما فيهم أجدادي داخل مقاطعاتهم الصغيرة في جنوب النرويج؛ فخبزهم كان جافًا وقاسيًا لأنه مصنوع من دقيق حبة القمح الكاملة. وفي السنوات العجاف، وهي كثيرة، كانوا يخلطون الحبوب مع الدقيق غير المصنوع من القمح. كانت وجبات السمك هي الأكثر شيوعًا عند أقاربي، ولكن كان الفلاحون الفقراء يأكلون البطاطس، وأعشاب البحر، ولحاء الأشجار. وكان يُصنع الخبز نفسه في المنزل داخل المزرعة في أفران بسيطة، تشبه تلك الموجودة أسفل مدفأة المطبخ القديمة داخل مزرعة عائلتي، والتي يرجع تاريخها للقرن الثامن عشر الميلادي. يمكنك تسخين الفرن باستخدام قطع الخشب أو الأغصان الجافة لتتولد حرارة مناسبة تحتفظ داخل جدران الجزء المخصص للخبز وهي عملية معقدة قد تستغرق بضع ساعات لإتمامها، وتملأ المطبخ كله بالدخان، وفي النهاية لا تصنع خبزًا مثاليًا. كان خبز الفلاحين في الغالب جافًا ومسطحًا. لم تكن عملية الخبز من الأعمال التي يمكن القيام بها بشكل يومي، ولا حتى كل أسبوع، لذا يُجفف الخبز ويُعلق عند المدفأة حتى لا يفسد أو يتعفن أو تأكله الفئران. عند تناوله، تُكسر القطع الصلبة، أو ربما تُقطع، ثم تُوضع في الحساء أو المرق لتصبح طرية.

ولكن كان الخبز الروماني يشبه إلى حد كبير الخبز الذي نتناوله اليوم لأنه كان يُصنع بواسطة خبازين محترفين داخل مخابز ضخمة، ووفقًا للأدب، عرفنا أن الرومان القدماء قدروا العديد من الخصائص نفسها الموجودة في الخبز كما نفعل نحن الآن، ويميزوا بين درجات الخبز المختلفة من حيث درجات الصلابة؛ فخبز الشعير على سبيل المثال لذيذ لكنه لا يختمر بشكل جيد، أما القمح فهو المفضل، وكلما كان فاتح اللون، كان أفضل. في البداية، كان الخبز الأبيض يُقدم للأثرياء، لكن بمرور الوقت سقطت الاستثناءات وأصبح الخبز الأبيض متاحًا للجميع.

تعتبر مدينة بومبي أهم مصدر من مصادر المعلومات عن الحياة اليومية في زمن الحضارة الرومانية، وقد تجمدت فيها الحركة بفعل الغبار المنبعث من البركان فيزوف، الذي ثار في عام 79، حتى تم التنقيب عنها مرة أخرى في القرن التاسع عشر. كشفت لنا أعمال الحفر والتنقيب داخل المدينة كيف كانت المخابز والأفران وكيف كان شكل الخبز، وأنه لم يحدث تغيرًا كبيرًا في شكلها. لقد كان الفرن الروماني القديم قطعة فريدة من فن المعمار الكلاسيكي، ويرجع تاريخ بنائه واستخدامه قبل ألفي عام مما جعل فرني القديم، الذي بني تقريبًا قبل 1800 عام، يبدو بسيطًا وبدائيًا، شيء يمكن للفلاح المنعزل هناك على هامش العالم أن يستخدمه. ولكن النسخة الرومانية من الأفران كانت تتميز بسقف مقبب، ودرج للغبار، ومثبط، وحوض مياه يستخدمه الخبازون في ترطيب الخبز خلال عملية الخبز لمنح الخبز قشرة ذهبية لطيفة. كان الخبز الروماني وما زال حتى يومنا هذا مستديرًا وبه أربعة حزوز، أو صليبين حتى يصبح من السهل

تقسيمه لثمانى قطع متساوية. تغيرت التقنية فى معظم الأماكن بشكل ملحوظ خلال الألفى سنة التى ظل خلالها فرن بومبى محفوظًا تحت الرماد، ولكن الفرن المستخدم فى مخبز كامبو دي فيوري ظل كما هو تقريبًا منذ عهد الرومان.

لسوء الحظ، وبدافع الإلهاء، تناولت معظم الخبز المقدم لى، ولعنت نفسى. فإذا كنت حازمًا تجاه شىء بصفتى ناقدًا للمطاعم، فىجب أن يكون الابتعاد عن الخبز؛ بمعنى أن أتذوقه فقط ثم أترك مساحة لما يليه من طعام.

المقبلات

زعم صانع الأفلام فيديريكو فليني أنه من السهل أن تكون مخلصًا لأحد المطاعم أكثر من أن تكون مخلصًا لامرأة. بالطبع، يحمل ادعاؤه الكثير عن جيل معين من الرجال الإيطاليين، ولكنه يذكر أيضًا شيئًا خاصًا بجودة المطاعم الكلاسيكية، وتحديدًا المطاعم الرومانية مثل مطعم لاكاربونارا لأن معظم العالم الغربي سيطرت عليه المطاعم الحديثة، ومعظمها منشغل للغاية بالحاضر، والتغير المستمر، ومواكبة روح الزمن، ومجبورون بشكل دائم على تقديم كل ما هو جديد، وحتى لا ينتهي بهم الحال مثل لصوص المطاعم قديمًا ودورات الرياح. إنه توجه عام مستلهم من المطاعم الكبرى، المبتكرون الحقيقيون. كمطاعم نوما في كوبنهاجن، على سبيل المثال، الذي يكسب عيشه من إعادة تقديم نفسه بشكل جديد كل فترة. وتمتلك هذه المطاعم قسم الأبحاث الخاص بها الذي يجوب العالم بحثًا عن الإلهام ومكونات جديدة وغريبة في الطهي؛ وتتغير قائمة الطعام الخاصة بمطاعم نوما عدة مرات في العام الواحد، ولا يقدم المطعم نفس الطبق مرتين، مهما كان مميّزًا. ما من شك أن تناول الطعام في مطعم نوما يعد متعة حقيقية، ولكن هذه ليست أهم ميزة في الوجبة، بل إنها جديدة. من هذا المنطلق وغيره من نماذج الحدائث، كان للريشة في التغيير والإبداع أثره الفعدي، وما يهم هو مواكبة الحدائث والحفاظ على الصدارة. يُبنى المطعم الحديث على الشيف، لأنه دومًا ما يكون رجلاً، وإبداعه وعبقريته. إذا تناولت طعامك هناك، فأنت تتوقع تجربة شيء جديد؛ بمكونات وتقنيات جديدة. وإذا لم تكن الأطباق جديدة تمامًا، فالابتكار مثل كل إبداع حقيقي نادر الحدوث، فهناك أشكال ورؤى جديدة. فأنت تذهب هناك لثفاجاً وتحصل على شيء لن تجده في المنزل.

يختلف المطعم الكلاسيكي الروماني عن ذلك، فهو يبيعه فكرة شيء ما لا تتغير أبدًا - وهي الشعور بأنك وصلت إلى منزلك بمجرد مرورك الباب. فلمطعم لاكاربونارا زبائن يتناولون طعام الغداء والعشاء كل أسبوع منذ خمسين عامًا، وباعتباري زائر عابر لمدينة روما لمدة خمسة وعشرين عامًا؛ فأنا أعتبر وافدًا جديدًا.

فالناس تحتاج المطاعم وتذهب إليها، بحثًا عن ملجأ لهم، سواء من صخب الحياة، أو هربًا من مشكلات أكبر بقليل وتحديات. قبل بضع سنوات كنت في مدينة مابوتو بموزمبيق. يوجد في خارج المدينة مباشرة مطعم كوستا دو سول، وهو مطعم على الشاطئ يقدم المأكولات البرتغالية الموزمبيقية البسيطة والمعدة جيدًا؛ مثل القريدس المشوي، والدجاج المشوي، والسلطات، بالإضافة إلى البيرة الثلجة. لقد عاشت البلاد لعهد متعدد حالة من الفوضى السياسية والحروب الأهلية، وفي وقت من الأوقات، كانت جبهة القتال بين الأطراف المتصارعة

على بعد أقل من ميل واحد من شاطئ المدينة. ورغم ذلك، ظل المطعم مفتوحًا كل يوم.

إنها ليست الثامنة بعد، لكن سحابة داكنة سميكة تكتلت في السماء بالخارج. يستغل الباعة الجائلون في ميدان كامبو دي فيوري هذا الغسق العاجل لتحقيق مبيعات أكبر كبدية مبكرة إضافية؛ لأن معظمهم يبيعون أدوات أو معدات إضاءة، فهم بحاجة لدرجة من الظلام. تقول الشائعات أن معظم هؤلاء البائعين هم من المهاجرين غير الشرعيين، يتم تنظيمهم في مجموعات يديرها تنظيم احتكاري إجرامي يمددهم بالبضائع ويسيطر على أغلب جوانب حياتهم. تختلف الأشياء المعروضة، وفي أي وقت أكون موجودًا في روما، أجد أن مجموعة البضائع المعروضة مختلفة قليلًا. يبدو الأمر مثل حركة الأمواج حيث تحل أدوات إضاءة محل أخرى وهكذا، ولكن يقدم جميع البائعين نفس البضائع باستمرار. ففي آخر مرة كنت فيها هنا، كانوا يعرضون بعض الكرات النارية الصغيرة التي تومض وتطلق ألوانًا جميلة في عرض مبهج وهي تدور حول نفسها، أما هذه المرة وجدت الكرات المضيئة باللونين الأحمر والأزرق ويمكن أن تظل معلقة في الهواء بلا حراك لبضع ثوان. إذا اصطحبت أطفالك، أو انتهى بك المطاف في حالة سكر خفيفة في المساء مقتدًا أطفالك في المنزل، سيكون من السهل أن تميل إلى شراء واحدة، مثلما فعلت. فقد كانت واحدة من أكثر الأشياء المدهشة التي رأيتها. وبمجرد وصولي للمنزل، توقفت تمامًا عن العمل.

أول ما بدأت في تناول العشاء كان ذلك مع بدايات زيارتي لمدينة روما بصحبة إحدى صديقاتي، وتحديدًا في التسعينيات؛ حينها كانت الطاولات الخارجية للمطعم تمتد على الجانبين وتنتشر تقريبًا على مساحة خمسة وعشرين مترًا نحو النافورة. اتسم الجو العام هناك بطبيعة خاصة؛ خصوصًا في منتصف الطريق نحو الميدان. ينتشر أكثر من مائة مقعد تحت المظلات الضخمة وبجانبيها صفوف من النباتات تحدد محيط المطعم. فقد كان كما يجب أن يكون مطعمًا في الهواء الطلق. تجلس في مجموعة منفصلة، تجمع حصريًا للطاولات عليها مفارش بيضاء، فيما يرتدي النادل الملابس السوداء ويحملون الكؤوس ومبردات النبيذ، ورغم كل هذا ما زلت تشعر وكأنك جزء من الحياة في الميدان بكل ما فيه من أصوات، وروائح، وضغوط البيع، حيث يتبع الباعة الجائلين المنتشرين في الميدان إحدى الخدع الصغيرة لجبرك على الشراء؛ مبدئيًا يقدم لك باقة من الزهور بتواضع واستجداء. إذا لم يفلح معك الأمر، يتحولون لحيلة أخرى أكثر تحايلاً، تحمل نوعًا من التوبيخ أو التهكم اللاذع؛ ويقول لك ألم تعد تحب صديقتك. وإذا شعر البائع بأن الأمر غير مُجدٍ، قد يفتح يديه ويطلق كيشًا من البودرة البيضاء وجملة من ورق الألمونيوم الفضي عليك؛ هذا إذا كنت شابًا وتعتبر جزءًا من دائرة أهدافه.

في عام 2014، خفضت السلطات الإيطالية بشكل كبير من حجم المساحة التي شُح لمطعم لاكاربونارا باستخدامها في تقديم الوجبات في الهواء الطلق، ولم يبق سوى عشرات المقاعد المتاحة بالخارج، والتي إذا ما حالفك الحظ وجلست فيها تشعر وكأنك في المنطقة المخصصة لكبار الزوار بالمهرجانات، ملوِّحًا بيدك لعل النادل يلاحظك، أما الآن، فأصبح من السهل أن تشعر وكأنك تنتمي إلى إحدى الأقليات الضعيفة؛ فست طاولات لا تمثل ثقلاً بالنسبة للحشود الضخمة من الزبائن المتواجدة داخل الميدان الضخم.

في معظم الوقت، أتناول طعامي في الداخل، وهو ما يفعله معظم الإيطاليين على كل حال. فالغرفة الأرضية الضيقة بالمطعم خضعت لعدد من التعديلات لتطويرها ولست متأكدًا ما إذا كانت ناجحة أم لا. فلقد فقد المكان كثيرًا من سحر طرازه القديم، حيث كانت الجدران في الماضي مكسوة بألواح من الخشب، أما الآن، فقد حل محلها نسيج منفوش مزعج. والكراسي، التي كانت صلبة وغير مريحة مصنوعة من الخشب البني المحمر، أصبحت غير مريحة أيضًا لكنها الآن أصبحت مكسوة بقماش ذا لون أرجواني، وأزرق شاحب، والزرجد، ولون العشب الأخضر ولون الطمي. وأشعررتني إدارة المطعم عندما عدت وكأنني قد فاتني شيء مهم وأنا بعيد عن روما إبان حدوث تلك التجديدات وشعرت كمن قبض عليه وهو متلبس بواسطة شخص يحبه وياقة قميصه ملطخة بأحمر الشفاه. لحسن الحظ، احتفظوا باللوحات القديمة المعلقة بالسقف؛ لوحات ملطخة بالدخان لمشاهد ريفية تذكرنني دائمًا بتعبير عن أن الفن غالبًا ما يكون جيدًا في المطاعم مثلما يكون الطعام في المتاحف. كان الأمر كما ينبغي أن يكون.

ولحسن الحظ مرة أخرى، ظل أهم ما يميز هذا المطعم كما كان دومًا؛ رائحة اللحم المشوي، والمكرونة المسلوقة على البخار، ورائحة العطور الغالية التي تملأ المكان، أصوات الكؤوس والهمهمات. عندما يُفتح باب المطعم، تتسلل أصوات المدينة المختلفة مثل هدير الحشود في الساحة والموسيقى الصادرة من الحانات المجاورة وصوت دراجة بخارية أو محرك سيارة مسرعة. أم أهم شيء هو أن الطعام تقريبًا كما هو. تمتلك ماريا ترانكاسيني وزوجها داريو مارتيلي المطعم، وماريا هي حفيدة مؤسسي المطعم. ذات مرة، عرض عليّ داريو قائمة طعام قديمة يرجع تاريخها للعام 1961، مشيرًا بفخر إلى الأطباق التي كانت تصنعها جدة زوجته، والتي ما زال معظمها موجودًا في قائمة الطعام حتى الآن وتصفح القائمة طبقًا وراء الآخر حتى وصلنا إلى أهم طبق على الإطلاق؛ وهو طبق مكرونة كاربونارا نفسه، تصفح القائمة بعصبية شديدة، كان يبدو عليه التوتر بشكل واضح، كما لو كان قنًا اكتشف فجأة أن جزءًا من الثالوث قد فُقد. وقال: "يا إلهي! أين أنت؟" ثم ما لبث أن وجدها، مطبوعة بحروف كبيرة في الجزء

العلوي من القائمة. فقد ظل طبق مكرونة كاربونارا الشهير العنوان الرئيسي للقائمة لقرابة ستين عامًا.

وعلى ما يبدو ظل الموظفون كما كانوا دائمًا، فالنادل أنجلو يعمل في المطعم منذ 45 عامًا؛ تقريبًا طوال الفترة التي عشتها. عندما تناولت طعامي هنا لأول مرة، كان أنجلو مخضرمًا وحاملًا الآلاف من نوبات العمل المسائي. كانت حركته سريعة ومتقنة كعادته، ولو ترددت في الطلب، سوف يختفي، ليظهر بعدها مثل العفريت عندما تضع قائمة طعامك لتؤكد أنك أصبحت مستعدًا للطلب.

أحب وجهه العظمي والشعور بأنه موجود دومًا. بطريقة ما، أحب أيضًا فكرة أنه لم يتعرف عليّ أبدًا؛ حتى عندما كنت أحضر للمطعم لتناول طعامي لعدة أيام متوالية، ظل غير قادر على إظهار أية إشارة أو تلميح بسابق المعرفة. وسيظل يتذكر من طلب ماذا، حتى لو كنا في جمع كبير، ويضع الأطباق على الطاولة بثبات وإتقان ويسكب النبيذ داخل الكؤوس الصغيرة جدًا دون أن تسقط منه قطرة؛ لكنه أبدًا لم ينظر إلى وجوهنا، على الأقل وجهي إن جاز التعبير.

كانت آن لوزيت هي المسؤولة عن التعرف على الناس؛ فمن الصعب تحديد دورها في المطعم. وفي كل مرة أسألها عن منصبها، كانت تتجنب بمهارة منح نفسها لقبًا؛ فهي لا تطلق على نفسها أبدًا لقب مديرة المطعم أو المديرة العامة أو رئيسة الثدل، ولكنها تقول: "صديقة للعائلة"، ويمكن أن تضيف: "وللجميع".

وبينما كان أنجلو هادئًا وكفئًا؛ فهو رجل يرتدي زيه الرسمي بدون تحفظ، أما آن فهي أيقونة الود؛ مرتدية ملابسها الأنيقة برصانة. وتحدث دائمًا بلطف مع الزبائن؛ "مرحبًا بك، دوتورا (سيدي) طاولتك المعتادة؟"، "سعدنا برؤيتك مجددًا، سيدة أورسيني، شقيقتك بانتظارك في الطابق الأول".

إن المطاعم مؤسسات قديمة قدم الحضارة نفسها. فمنذ أن عرفنا المدن والتجارة، صار من الضروري أن يكون هناك أماكن يقدم فيها الطعام خارج المنزل؛ بداية من مقعد وطاولة داخل مزرعة، وصولًا إلى المطاعم المخصصة لهذا الغرض والواقعة على الطرق الرئيسية. كلما تنامت المدن، ازدادت الحاجة لمزيد من الأماكن التي تقدم الطعام. مدينة روما وحدها، منذ ألفي عام، كان يقطنها مليون شخص من تاجر أو عامل أو حرفي يعمل بعيدًا عن المنزل يحتاج إلى طعام، لذا كان من الملائم أن الحصول على وجبة طعام هناك أفضل من حمل الطعام طوال هذه المسافة في التنقلات اليومية. وُجد في مدينة بومبي المجاورة لمدينة هركولانيوم، مكانين

يقدمان لنا لمحة سريعة عن الحياة اليومية الرومانية، بقايا المطاعم التي كانت تقدم الطعام والشراب باعتبارها على الأقل ساحة اجتماعية غير رسمية. وكشفت أعمال الحفر والتنقيب عن نماذج مختلفة من رسوم الجرافيتي التي تظهر إلى أي مدى كانت هذه الساحة غير رسمية؛ بعضها يمكن أن يوصف بأنه آراء وتعليقات حول المطعم، أو ربما أقرب إلى نسخ بدائية من تعليقات الزبائن التي تظهر على موقع "TripAdvisor"؛ "تناولت أبيليس وديكستر طعامهما هنا برضا وسعادة، واستمتعا بوقتتهما معًا"، وُجد هذا الكلام مكتوبًا على جدار خارج مطعم ومنزل للدعارة في مدينة هركولانيوم.

وُجد أيضًا، "الطعام هنا كالسم"، وهو تحذير مكتوب خارج بناية ما في مدينة بومبي.

لقراءة الألف عام أو أكثر، ظلت المطاعم تقدم الطعام لمرتاديهها دون أن يترك الزبائن تعليقاتهم على نوعية الطعام الذي تناولوه. فقد كان المطعم يحتوي على قدر بداخله شيء يغلي وطاولة وأحيانًا، وليس دائمًا، يوجد صحن. ولفترة طويلة كان من الطبيعي أن يجلب الزبائن أدوات تناول الطعام الخاصة بهم. ظهرت المطاعم، بشكلها الذي نعرفه الآن، في فرنسا خلال القرن الثامن عشر، وكانت مؤسسات برجوازية مميزة تناقض بشكل صارخ كل من الحياة الاجتماعية للنبلاء بكل ما تعكسه من تسلسل هرمي طقسي، والنوع الأكثر صخبًا الذي انغمس فيه أبيليس وديكستر بطريقة ما.

يستطيع الناس أن يتجمعوا داخل المطاعم والمقاهي على قدم المساواة؛ حيث يمكنهم فيها مناقشة كل ما يحلو لهم بحرية. والجديد إنها أماكن يمكنك أن تقرر فيها ماذا تريد أن تأكل؛ اللحم لي وسمك الهلبوت لك. تقدم معظم المطاعم مجموعة ثابتة من الأطباق الرئيسية، لكنها في الوقت ذاته تسمح بوجود مساحة للإبداع؛ حيث يتنافس الطهاة في إظهار براعتهم وإبداعاتهم. بعد اندلاع الثورة الفرنسية، وجد الكثير من الطهاة الذين كانوا يعملون في قصور النبلاء أنفسهم بلا عمل في الوقت الذي كانت تتنامى فيه الطبقة البرجوازية بوتيرة مستمرة. لهذا السبب تزايدت أعداد المطاعم بشكل مطرد أولًا في فرنسا، وفي النهاية في جميع أنحاء أوروبا والمدن الكبرى بالولايات المتحدة الأمريكية.

عرف الأب الروحي لفن الطهي، جان أنثلم بريلت سافارين، في كتابه "سيكولوجية المذاق" عام 1825، المطعم بأنه المكان الذي يسمح للناس فيه بتناول ما يريدون من الطعام، متى أرادوا، وبالكمية التي يرغبون فيها مقابل سعر محدد مسبقًا. هذا يبدو واضحًا، والآن من السهل تناسي إلى أي مدى كان المطعم الكلاسيكي ثوريًا، وما زال كذلك بطريقة ما. إنه مكان وجد من أجلك، حيث يجهز المسرح لك لتلعب دور البطولة وتكتب الحوار؛ إنه مكان ما يُعتنى بك فيه،

وتحصل فيه على كل ما تريد كما تريد بالضبط.

أصبحت شغوفًا بالطعام عندما انتصرت المطاعم الحديثة على المطاعم ذات الطابع الكلاسيكي وأصبح من الضروري أن يبدو كل شيء براقًا وجديدًا. لقد استمتعت به، وعاصرت الاكتشافات، ووقفت على شاطئ محيط فن الطهي الذي كان يغمرنى بوتيرة مستمرة بالخبرات الجديدة. وكما ذكرت سلفًا، عملت كناقذ للمطاعم لفترة، وبعدها في وظيفة تتضمن بشكل جزئي الكتابة عن المطاعم الجديدة وصيحات فن الطهي وعمن هو النجم الأكثر تألقًا ووهجًا في عالم الطهي الآن وكيف لمع نجمه؟ وما هو الشيء الكبير القادم؟ وما هي أحدث الصيحات والإبداعات في عالم الطهي؟

لقد كنت معتادًا بشدة على الحداثة، وعندما صادفت ذلك المطعم الكلاسيكي، بكل ما يحمله من عظمة، في هذا الميدان الجميل في قلب المدينة القديمة، ترك بداخلي انطباعًا عميقًا. لقد وقعت في غرام مطعم لاكاربونارا وظللت مخلصًا له بطريقة ما. إنه مطعمي، أفكر في نفسي وأنا هناك. أحرك أصابعي فوق قائمة الطعام، أعانقها لبضع ثوان قبل أن أفتحها. أفحصها عن قرب، رغم أنني أعرف تمامًا ماذا أريد.

بالطبع، لم يكن الأمر قاصرًا على المطعم وحسب، فحبي الأول في روما كان مطعم إيل درابو؛ مطعم صغير تديره عائلة حيث كانت فالنتينا تولو، وهي امرأة نحيلة في الستينيات من عمرها، تعمل في المطبخ، بينما يهتم ابنها بصالة الطعام وصب النبيذ. كان المطعم الصغير المغلق حاليًا يقع في شارع جانبي صغير على بعد عدة بنايات شمال غرب ميدان "كامبو دي فيوري". لا أستطيع أن أتذكر كيف انتهى بي الأمر هناك، ولكنني أتذكر جيدًا أول وجبة تناولتها ولقائي الأول بفالنتينا.

لا يوجد بالمكان قائمة طعام معينة؛ فقد سُئلت ببساطة عما أرغب في تناوله، اللحم أم السمك، وردي حدد نوع النبيذ الذي سأحصل عليه، سواء كان أبيض أو أحمر، في قنينة زجاجية. وبدأ الطعام يأتي تباغًا؛ بداية بطبق سلطة الكرفس البسيطة، ثم طبق من الكريما دي بيكورينو، وهو نوع من الجبن الكريمي المصنوع من لبن الماشية والذي يتسم بالخفة والنعومة ومذاقه الحاد في وقت واحد. هناك أيضًا طبق اللحم المقدد، المكون من لحم الضأن والخنزير من جبال سردينيا؛ وقُدّم طبق سمك أبو سيف المدخن مغطى بالليمون وزيت الزيتون، وطبق الحبار بالبرتقال والبطاطس. وكان لقائي الأول بطبق البوتارجا أو بطارخ السمك البوري، الغني بالمذاق اللانع، ويشبه كثيرًا مزيج الخرشوف وصوص الصويا. وقُدّم أيضًا الخرشوف منقوعًا

في زيت الزيتون. لم أفهم في بداية الأمر أبدًا وجهة النظر المتعلقة بالخرشوف، لكنني جلست هناك وتناولته ورقة ورقة، حتى وصلت إلى قلب الخرشوفة.

عندما انتهى هذا الماراثون، جلست شاعرًا بالحيوية والرضا، لاكتشف فجأة أن الوجبة لم تنته بعد؛ من الناحية الفنية، فهي لم تبدأ بعد.

المقبلات وتعني حرفيًا "ما قبل الوجبة"، ولا يمكن أن أكون الشخص الوحيد المندهش والمرهق من هذا التدليل الإيطالي. لقد كنت في كثير من الأحيان غير قادر على تناول المزيد من الطعام عندما يقدم الطبق الرئيسي أو بالأحرى الأطباق الرئيسية بعد تناول المقبلات. عندما حضرت فالنتينا حاملة قطعة كبيرة من لحم الخنزير البري والمكرونه، أدركت أن كلمة ممتلئ غير كافية. وعندما قدمت أرنبًا كاملًا، كان من الواضح أنني على وشك أن أصل إلى المرحلة الأخيرة من الشبع؛ واليأس، وتحدث عندما تصبح غير قادر على تناول المزيد من الطعام، ولكنك لا تستطيع التوقف أيضًا.

عندما كنت أتجول في ميدان كامبو دي فيوري، ذات مرة، لاحظت تكديس صناديق الخرشوف داخل أكشاك بيع الخضراوات. تصل أول كمية من الخرشوف الروماني من منطقة تسيفيتافيكبا إلى الأسواق في شهر مارس، ويتبعه تدريجيًا العديد من الأصناف الأخرى مثل الخرشوف الأخضر الذي يكون في حجم الملفوف الصغير، ذلك الخرشوف الرائع ذو اللون البنفسجي والخرشوف الشوكي القادم من سردينيا. من المعروف أن الرومان مهوسون بما يعرف باسم موسم الخرشوف، مشيرين إلى الأمر كما لو أن الخرشوف يتواجد لوقت قصير من العام، وهو الأمر الذي ينطبق على الهليون ونبات الكمأة، لكن في واقع الأمر يتواجد الخرشوف في الأسواق لفترات طويلة ويكون متاحًا من مطلع موسم الربيع وحتى أواخر الخريف. أدركت أنه يشير إلى الوقت الذي تكون فيه درجات الحرارة معتدلة في روما، حيث يمكنك تناول القهوة في المقاهي المنتشرة في الشوارع والاستمتاع بجمال الطقس في الخارج. أما عندما يصبح الطقس باردًا وسيئًا، يرفض الرومانيون ارتداء الملابس المناسبة وبدلاً من ذلك يتجولون في الشوارع والميادين مرتجفين من برودة الجو مرتدين ملابسهم الخفيفة، وستراتهم الأنيقة؛ في انتظار موسم الخرشوف.

يصبح الخرشوف عنصرًا رائعًا لطبق المكرونه، أو السلطة، أو إضافة جانبية لطبق اللحم. ولكن إن أردت حقًا أن تستمتع بالخرشوف، فأمامك خياران؛ خرشوف ألامانا ويسلق كاملًا في الماء المغلي، أو خرشوف ألاموديا وهو ما طلبته، ويعد على الطريقة اليهودية كما هي مترجمة في الكتب القديمة؛ وهي طريقة غير معروفة. ولا أحد يعلم على وجه الدقة سر ارتباطها باليهود،

لكنه أصبح الآن جزءًا هامًا من المطبخ الإيطالي وأحد العناصر القليلة للطهي اليهودي الروماني، ليصبح طبقًا منزليًا. من الواضح أن الوصفة سهلة حيث يقلل الخرشوف الطازج في الزيت بعد تقطيعه.

عندما يصل الطبق إلى طاولتي، أتذكر وجبتي الأولى في مطعم فالنتينا؛ يا لها من مكونات غريبة ومستحيلة، مشحونة بالإحباطات، سواء في المطبخ وعلى الطاولة. يا لصغر حجم الجزء القابل للأكل من الخرشوف، فهو ملفوف في كمية ضخمة من الأوراق الليلية الشوكية. أن تقطيع الخرشوف سهل، على الورق؛ تُقطع الطبقات الخارجية الصلبة والشعيرات الموجودة في المنتصف، ولكن هذا الأمر يتطلب وجود سكين ذو مواصفات خاصة وطاهي ماهر. ذات مرة كنت في مطعم إيل درابو، رافقت فالنتينا في المطبخ حيث كلفتني ببعض المهام البسيطة مثل شطف الكبر والطماطم المجففة في الشمس، وقطف أوراق أنواع مختلفة من الأعشاب. تطور مستواي تدريجيًا ووصلت إلى حد تقطيع الأرناب إلى قطع أصغر، ولكن عندما حاولت أن أجرب يدي في التعامل مع الخرشوف، أوقفتني فالنتينا على الفور؛ فغلطة صغيرة يمكن أن تؤدي إلى قطع معظم الجزء الصغير القابل للأكل. كما أن التعامل بقوة مع تقطيع الخرشوف أو استخدام سكين غير حاد قد يُفقدك أحد أصابعك. كانت يداي مزيجا غريبًا فهي ذات أصابع ناعمة ورقيقة ولكنها في نفس الوقت مجروحة بشدة. ومع ذلك، فإن عددًا كبيرًا من هذه الجروح حدثت لي في بداية زراعتي للخرشوف بالإضافة إلى ما سببته لنفسه بشكل غير مقصود.

على الطاولة، يظل الخرشوف صلبًا لدرجة أن السكاكين والشوك لا تجدي نفعًا معه. حاول البعض استخدام السكاكين في التعامل مع الخرشوف، لكن الأمر يشبه في صعوبته تناول السمان أو أي طائر صغير آخر باستخدام الشوكة والسكين. الشيء الوحيد الذي يصلح معه هو التناول باليد، والأسنان والصبر، وتقشير ورقه ورقه وقضم قلب الخرشوف الناعم الصغير الموجود في الداخل. مع تراكم كومة كبيرة من الأوراق المقضومة في طبقك، قد تشعر أنك تحقق تطورًا بطيئًا للغاية؛ فكل قضة صغيرة ستزيد من شهيتك أكثر. وعندما تحين اللحظة التي تقرر فيها الاستسلام، ستجد نفسك وصلت بالفعل لما يطلق عليه القلب، وهو محاط بأكثر الأوراق نعومة. ولا أعلم حتى يومنا هذا كثير من الأشياء مذاقها أفضل منه.

ظهر مصطلح سياسات الخرشوف من هذه العملية؛ فقد كانت طريقة تناول الخرشوف هي بيت القصيد الذي بنيت عليه سياسة سافوي لغزو وتوحيد إيطاليا. وقد تمت صياغة هذا التعبير في القرن الثامن عشر في عهد الملك كارلو إمانويلي الثالث، عندما بدأوا في العمل على استرداد مناطق جديدة وهم مركزين بشدة على هدفهم. تم غزو واستعادة بعض أجزاء الدولة بالقوة،

بينما تم دمج البعض الآخر في مملكة سافوي من خلال المصاهرة. بدأ كل جزء عديم الأهمية، حتى تم الوصول إلى المركز الغني النابض. وفي ستينيات القرن التاسع عشر، جمعت إيطاليا، وفي عام 1871، أصبحت روما العاصمة مرة أخرى.

يعود تاريخ العلاقة العاطفية التي تجمع بين الرومان والخرشوف، وكذلك مع أشباهه من الحراشف البرية أو الخرشوف الشوكي، وهو النبات نفسه ولكن دون رأس، إلى آلاف السنين. يبدو أن القاسم المشترك بين جميع هذه الخضراوات هو طعم المرارة الغالب عليها عندما تكون نيئة؛ فيما تصبح حلوة المذاق بشكل متفرد عند طهيها.

يكون المذاق على هيئة عدة أمواج. في البداية، المذاق الخفيف، ثم المذاق النباتي الرصين، وقوام لا يشبه أي شيء آخر في عالم الخضراوات، ثم تشعر بمذاق جديد لا ينتمي حقيقًا لعالم الخرشوف لكنه يحتوي على مادة تسمى السينارين، التي تؤثر في عناصر مستقبلات التذوق المنتشرة على اللسان وتجعل أي شيء نأكله أو نشربه أحلى. ما الذي يمكن أن تمناه أكثر؟ تناولت رشفة من الماء، وكان مذاقها حلواً، تقريبًا كمذاق اللبن، أما النبيذ، الذي عادة ما يكون مذاقه حادًا بسبب احتوائه على التانين، أصبح مذاقه مستساغًا بل وجميل. لقد شعرت بالارتباك الذي يحدث عندما يقدم شخص ما، سهوًا أو بشكل مقصود؛ الخرشوف أثناء تذوق النبيذ؛ حتى متذوقي النبيذ الأكثر خبرة يصبحون غير قادرين فجأة على التمييز بين البرغندي والبرونيلو، أو النبيذ الشبلي ونبيذ الريزنغ. لو لم تكن متمكنًا، فقد تشك في أنك قد أصبت بهلوسة ما في التذوق. ولكنك لو تعرف أسرار الخرشوف، لعلمت يقينًا أن هذا التأثير هو تأثير مؤقتًا، فلتستمع لبضع دقائق تشعر فيها أن العالم أكثر من رائع.

الزيت

هناك مستويان لمذاق الخرشوف المقلي؛ الأول هو المذاق الخاص والمتفرد بالخرشوف وصدمة الحلاوة التي يحتوي عليها؛ أما الآخر فهو نكهته التي تمنحك شعور آني وتحدد لك أين أنت في هذا العالم. إنه مذاق يبرز فجأة ويغطي على كل شيء آخر في كل مكان، ورغم ذلك تشعر بأنه أساس كل شيء؛ من أبسط نوع من أنواع السلطة، إلى المكرونة، والسّمك، وأطباق اللحم؛ إنه مذاق زيت الزيتون.

خلال إقامتي الأولى في إحدى المزارع الإيطالية حيث تجد مزيجًا من مطعم وفندق ومزرعة يكملها أشجار العنب والدجاج وبعض الخنازير البرية شبه المروضة، ولكنها لا تزال مخيفة للغاية، وشجيرة إكليل الجبل وبستان الزيتون. وفوجئت في الصباح بوجبة إفطار رائعة مكونة من بيض، وخبز طازج ومربات مصنوعة منزليًا ولكن لا توجد زبدة. صحيح، كانت هناك زجاجة صغيرة من زيت الزيتون المصنع منزليًا على كل طاولة، ولكن هل من المفترض حقًا أن أضع الزيت على الخبز؟

قال رفيقي: "انظر حولك. هل ترى وديان خضراء وأبقار ترعى، أم ترى سفوح التلال الجافة، أم أشجار زيتون ذابلة؟ هذه هي القاعدة الأساسية عندما تأكل في إيطاليا؛ أنت تأكل ما ترى. ربما كان هذا الافتراض بعيدًا جدًا، ولكن لا شك أن هناك جزءًا من الحقيقة في هذه الجملة الرومانسية؛ فهذا صحيح حتى في مدينة روما، حيث جميع أنواع الوجبات السريعة، والوجبات السريعة المحلي والدهون المتحولة التي تتمناها الأزمة القلبية. ومع ذلك، تلاحظ رائحة زيت الزيتون أثناء المشي في الشوارع ورائحة الطعام المقلي تنبعث من المطاعم ونوافذ المطابخ الخاصة.

يقل الخرشوف في زيت زيتون غزير في درجة حرارة تتراوح ما بين 160 و170 درجة مئوية. يقدم بعد ذلك مع زيت طازج وكأن قليها في لترات غزيرة من الزيت لم يكن كافيًا؛ لتتمكن من غمس أوراق الخرشوف مرة أخرى في الزيت. يجعل الزيت المغلي الخرشوف مقرمشًا وصلبًا، فيما يعطي الزيت الطازج بعدًا آخر للطبق، مضيفًا نعومة وجاذبية على سطح أوراق الخرشوف الشوكي المقرمشة.

يعتبر زيت الزيتون أكثر من يميز مطبخ دول البحر الأبيض المتوسط منذ أكثر من 3000 عام. لا يقدم الخرشوف مع أي زيت قديم، بل يجب أن يكون الزيت المستخدم طازج وعشبي وذو لون أخضر فاتح ويتمتع بمذاق قابض يدغدغ الحلق. بدأت في تناول الطعام وبعض قليل

حضرت أن وفي يدها زجاجة أرتني إياها وهي تشعر بالزهو. وأخبرتني أن هذه زجاجة زيت زيتون بكر طازج من مزرعة عائلة ترانكاسيني التي تمتلك مطعم لاكاربونارا؛ وتقع المزرعة في منطقة ديفينو أموري، الحب الإلهي، التابعة لبلدية مارينو، وكانت تعد رحلة يومية إلى الريف على بعد مسافة 20 كيلومترًا فقط عن ميدان كامبو دي فيوري. وأصبح هذا الريف الآن على وشك أن يُبتلع بسبب طمع المدينة في التوسع بمنازلها وشققها الزاحفة نحوه كل عام. بعد الحرب العالمية الثانية، كانت جميع الأراضي في المنطقة تقريبًا مملوكة لثلاثة فلاحين من ضمنهم والد ماريا ترانكاسيني. وبينما كانت الأم تدير المطعم، كان الوالد يعتني بالمزرعة. والآن أصبح داريو زوج ماريا مسؤولاً عن الاثنين. بعد كبر حماته ومرضاها، استقال داريو من عمله كمحام في الفاتيكان لتولي أعمال العائلة. وبعد أن كان موظفًا عند البابا، أضحى جازًا للبابا في المقر الصيفي للكنيسة الكاثوليكية في منطقة كاستل جاندلفو، التي تبعد بضع كيلومترات عن مزرعة ديفينو أموري، أو الحب الإلهي. عندما سألت داريو عن كيف حدث هذا التحول؛ من العمل في الفاتيكان إلى الاعتناء بأعمال العائلة، فأجابني ببساطة أن رئيسه السابق في العمل كان قديسًا! وهو أمر صحيح، بالمعنى الحرفي للكلمة، فالبابا جون بول الثاني تم تقديسه في العام 2014. هل كانت إجابته المقتضبة تنطوي على فكرة أنه لن يستخدم نفس المصطلح عندما يتعلق الأمر بوالدة زوجته؟

منذ عهد الإمبراطورية الرومانية، كان امتلاك مزرعة أمر يحلم به ويسعى إليه كل مواطن روماني ثري؛ وهو اشتياق إلى الريف هربًا من حرارة الصيف الخانقة التي كانت تجتاح المدينة في الصيف. في الأيام الخوالي، كان من الملائم أن تمتلك مكان ما تلجأ إليه خلال فترات انتشار الأوبئة أو الخصر أو فترات الاضطرابات المدنية. هناك أمر آخر على نفس الدرجة من الأهمية أن تكون قادرًا على القيام بما تقوم به آن بالنيابة عن العائلة؛ ألا وهو تقديم الزيت الوارد من مزرعة العائلة، فضلًا عن النبيذ. هذا يبين، حرفيًا ورمزيًا، أن جذورك عميقة.

تعج روما بالأطلال؛ فالمدينة عبارة عن مزيج غير مترابط من الماضي والحاضر، حيث تحاول التطورات والتوسعات الجديدة اليوم أن تتواجد بين قوى الماضي المحتملة. يمكن للميادين القديمة والأعمدة المحمية من قبل منظمة اليونسكو أن تجبر الشوارع الجديدة على أن تصبح ضيقة فجأة وبشكل خطير لحركة المرور في الاتجاهين. في محطة أرجنتينو للحافلات الواقعة في منطقة كورسو فيتوريو إيمانويل الثاني، يمكنك أن ترى حفرة عميقة تظهر بقايا ساحة مارتينوس؛ حيث تعيش مئات القطط الضالة بين أنقاض الحمامات والمعابد. وتحت الأرض، تشق أنابيب مياه الشرب طريقها لأعلى وأسفل لتجنب إتلاف المقابر أو المعابد القديمة أو أي بقايا قديمة. تسير أعمال الحفر والتشييد في خط مترو العاصمة ببطء شديد بسبب أعمال الحفر

والتنقيب المنتظمة عن المواقع الأثرية. الكثير من تاريخ روما المرئي هو بقايا وأطلال لمباني هامة، والبعض الآخر كان محض فضول في ذلك الوقت. فقد يطلب الإمبراطور أن يبني نُصب تذكاري لإحياء ذكرى عظمة أسرته، تمامًا كما فعل الإمبراطور دوميتيان مع قوس تيتوس الشهير الموجود في المنتدى الروماني، وبعد أكثر من عشر سنوات يُقتل دوميتيان ويحكم عليه مجلس الشيوخ بالنسيان الأبدي، ولكن قوس النصر ما زال هناك حتى بعد مرور ما يقرب من ألفي عام.

الطعام شيء مختلف؛ قد يكون ضرورة لا يمكننا الاستغناء عنه، وبالتالي فهو أكثر أهمية من القصور وأماكن العبادة، ولكنه يبقى شيء قابل للهضم. ويخرج مرة أخرى من الجسم بعد أن يتم استخدامه، ويختفي في أنابيب الصرف والمجاري وفي الأرض. الشيء المأكول يملأ المراحيض ولكنه لا يبني آثارًا. هناك استثناء واحد من القاعدة؛ هو زيت زيتون روما، فعلى بعد ثلاثة كيلومترات من ميدان كامبو دي فيوري ناحية اليمين بجوار أسوار المدينة القديمة، تقع منطقة الشحن والتفريغ القديمة التي كانت تتراص فيها الواردات المختلفة من الحبوب ومنها إلى نهر تيبير ويوجد في الجوار جبل تيستاشيو، وهو مقارنة بالجبال المعروفة غير مثير للإعجاب، حيث يبلغ ارتفاعه أربعين مترًا، ويغطي مساحة 20000 متر مربع. لكن الجبل ليس جبلاً في الحقيقة؛ بل هو عبارة عن بناء من صنع الإنسان بحجم أعظم وأفخم المباني في روما، مبنى الكولوسيوم، وهو تل شيد بشق الأنفس، مصنوع بأكمله من الجرار الضخمة المصنوعة من الفخار. وجبل تيستاشيو هو جبل ضخم من الغنائم، نصب تذكاري لاستهلاك زيت الزيتون.

كانت الجرار الفخارية تُستخدم في نقل زيت الزيتون إلى سكان مدينة روما، وكان تُكسر بعد تفريغها وتُكدس بدقة. واليوم، أصبح التل مُغطى جزئيًا بالأشجار والشجيرات، ولكن لا يزال من الممكن رؤية رقع متناثرة من قطع الفخار. وقد حُفر العديد من الكهوف في عدة مناطق في التل، البعض منها أُستخدم كمواقف للسيارات وورش، والبعض الآخر كملأه ليلية ومطاعم. قمة التل مغلقة الآن أمام العامة والزائرين؛ وكان يُستغل فيما سبق كبديل لتل الجلجثة في مواكب عيد الفصح، الذي جدد المسار الأخير للسيد المسيح بالصليب. وكان يُستخدم في العصور الوسطى في احتفالات ما قبل الصوم حيث تحمل العربات ببراميل من الخنازير الحية وتُدحرج نحو الأسفل فتُذبح على الفور وتُشوى لإمتاع جمهور المشاهدين.

يتكون جبل تيستاشيو من أكثر من 50 مليون إناء فخاري، والتي كان من الممكن أن تحتوي على إجمالي أربعة مليارات لتر من زيت الزيتون. يمكن التعرف على منشأ الزيت من شكل الجرار وأحيانًا من خلال العلامات المنقوشة أو المكتوبة على جرار الفخار المختلفة؛ وكانت غالبًا تأتي من إسبانيا والمقاطعات الإفريقية المعروفة الآن باسم تونس وليبيا. ومع ذلك، هذه

الكومة من النفايات الضخمة والجميلة تمثل فقط زيت الزيتون المستورد من قبل الدولة؛ الزيت الذي كانت توزعه وزارة الأمن والغذاء القوية على الجنود والفقراء. هناك أيضًا عمليات الاستيراد الخاصة على مستوى مماثل إن لم يكن على نطاق واسع؛ وتظل وحدها العائلات الأكثر ثراءً والتميزة تفتخر بما تنتجه من زيت الزيتون من مزارعها الخاصة.

كانت الجرار هي أكثر حاويات الشحن استخدامًا في ذلك الوقت، ويمكنها أن تحتوي على مجموعة من البضائع؛ من بينها الحبوب والنبيد. هناك فرضيات متعددة تتعلق بجرار تعبئة زيت الزيتون والتي كانت تستخدم في عمليات تشييد هيكل. يشير أحد التفسيرات إلى أن الجرار التي كانت تحمل زيت الزيتون تصبح مشبعة به بشكل جزئي، فيما يمكن إعادة استخدام الجرار التي تحمل الحبوب والنبيد مرة أخرى في حمل أي شيء آخر، بداية من أضص الزهور وحتى الركاب المستخدم في الأبنية والطرق. وتنبعث في النهاية رائحة زنخة من جرار الزيت؛ ولو خلطت بالأسمت، الذي يحتوي على الجير، فستكون النتيجة أشبه بصناعة الصابون؛ وهو بالتأكيد لن يستخدم في بناء الطرق.

لقد غدى زيت الزيتون أغنى وأفقر سكان روما منذ آلاف السنين، وما زال يقوم بذلك حتى يومنا هذا. إنه جزء مما تطلق عليه ماجيلون توسان سامات؛ الثالوث الأساسي، الذي يتكون من الحبوب والزيت والنبيد؛ هذه هي ثقافة طعام البحر الأبيض المتوسط، وهذه الثقافة ككل بُنيت عليها. تُعرف صحف موسى الأرض الطيبة بأنها تلك الأرض التي تنبت القمح والشعير، فضلًا عن الكروم وأشجار التين والرمان، إنها أرض زيت الزيتون والعسل. خلال العصور القديمة، كان زيت الزيتون، بجانب الحبوب، لا يقل أهمية عن مشتقات البترول اليوم.

كانت أول أقوى المدن على ساحل البحر الأبيض المتوسط منخرطة بشكل كبير في تجارة زيت الزيتون. كان استيراد وتوزيع الزيت يخضع لسيطرة الدولة وتفرض عليه الضرائب مثل الملح والقمح. مثلت هذه الضرائب مصدر دخل ضخم للدولة الرومانية كما كان الحال لمدن الدول اليونانية والفينيقية سابقًا.

بعدما أبحر نوح بحديقة حيواناته العائمة بعد الطوفان العظيم، ظهر طائر يحمل بمنقاره غصنًا من الزيتون مشيرًا إلى أن غضب الرب قد هدأ وإن الأرض أصبحت قريبة، ويمكنهم بدء الحياة من جديد. يختلف الزيتون عن القمح والسلع الزراعية الأخرى في أن كونك مزارع زيتون يتطلب منظورًا مختلفًا؛ فشجرة الزيتون هي رمز الرخاء والسلام لأن هذا هو بالضبط ما تحتاج إليه. بعد انتهاء الحرب والدمار، يمكن أن يعاد زراعة الأرض من جديد، ولكن إذا تضررت أشجار الزيتون، فهي بحاجة لوقت طويل جدًا لتنمو من جديد. تحتاج شجرة الزيتون إلى عشر سنوات لتنتقل

من مرحلة الشتلة إلى الثمار، وإلى جبل وربما أكثر قبل أن تقدم محصولًا لائقًا؛ لهذا يقولون إنك لا تزرع شجرة الزيتون لنفسك، ولكن لأبنائك وأحفادك. ورغم ذلك، بمجرد أن تثمر الشجرة يمكنها أن تعيش ألف عام. ستقف هناك وتغمرك بعطاياها. كان وما زال مذاق زيت الزيتون رئيسيًا في العديد من مطابخ حوض البحر الأبيض المتوسط، من إسبانيا والمغرب في الغرب إلى لبنان وفلسطين وتركيا شرقًا. ولكن هذا الزيت يحمل بعدًا رمزيًا وربما روحانيًا مما يعني أنه بالكاد يمكن النظر إليه باعتباره مجرد نوع من الدهون ومصدر للنكهة والسعرات الحرارية. دعونا وبطريقة سهلة نوضح ما المقصود بالبعد الثقافي لزيت الزيتون.

في ضواحي القدس العتيقة تقع حديقة جثسيماني أسفل جبل الزيتون. بينما دمرت حروب دينية لا حصر لها باقي القدس، ظل بستان الزيتون المقابل للمسجد الأقصى كما هو إلى حد كبير قبل 2000 عام. إنها منطقة من التربة ذات اللون البني المحمر مليئة بأشجار الزيتون القديمة الملتوية ذات جذوع ضخمة ونمو بطيء للأوراق في الأعلى. لقد قرأت عن هذه الأشجار القديمة، وعندما زرت مدينة القدس قبل بضع سنوات، زرت جبل الزيتون أتملاً في تذوق هذا الزيت. تخضع منطقة جبل الزيتون بالقدس لوصاية الرهبان الفرنسيين، ولقد رتبت لقاءً مع راهب فرنسيسكاني يدعى ديجو يعيش في بيت صغير في منتصف بستان جثسيماني. كانت السماء تمطر، لذا رحب بي ديجو ودعاني للدخول حيث رأيت صورة معلقة على أحد الجدران للبابا فرنسيس، إلى جانب صور أخرى لمجموعة من المتطوعين الثقطت في موسم حصاد الزيتون السابق.

وعرض على الراهب مواضع من الكتاب المقدس ورد فيها ذكر بستان الزيتون، وأن بستان جثسيماني كان آخر موضع وطأته قدما السيد المسيح في آخر ليلة من حياته. هنا صلى السيد المسيح، وقد تملكه الخوف من الموت حتى أصبحت حبات العرق تتساقط منه كقطرات الدم؛ لتسقط بعدها على الأرض. وهنا قبض عليه بعد خيانة يهوذا له. بغض النظر عما تؤمن به؛ فهذه إحدى القصص التي شكلت العالم. واكتشف فيما يلي، أو اختلق، أن السيدة مريم العذراء دُفنت هنا بشكل لائق. وأنشأ ديجو على مر السنين علاقة وثيقة مع أشجار الزيتون الموجودة في الحديقة. كانوا بالنسبة له أكثر من مجرد أشجار عتيقة؛ لقد لاحظ وجود تشابه ما بين تلك الفروع العملاقة الملتوية التي غهد إليه برعايتها وبين الدين الذي كرس حياته له وأوضح لي: "عندما تشيخ إحدى الأشجار، فليس بالضرورة أن تموت". بل يمكنك أن تأخذ قطعة منها وإذا ما تمت زراعتها بنجاح، ستنبت حتماً شجرة صغيرة تحمل كل جينات الشجرة الأم. فالأشجار القديمة الموجودة أسفل البستان هي في الأصل فروع من الشجر الأصلي القديم. قال ديجو: "من المحتمل أن هذه الأشجار تعود لعهد السيد المسيح".

ظلت فكرة أن تلك الأشجار العتيقة ربما تعود لعهد السيد المسيح جزءًا أصيلًا من أسطورة بستان جتسيماني. واليوم، وُضعت أسوار حول أقدم الأشجار لأن المعتقد السائد بأنها تعود لعهد السيد المسيح دفع العديد من الحجاج إلى اجتثاث بعض من أغصانها كما هو الحال بالنسبة لبعض أجزاء من الصليب الذي صلب عليه السيد المسيح وبعض الآثار الأخرى. ربما تكون حاجة الإنسان للروحانيات عظيمة، لكن حاجته لرؤية شيء مادي ملموس لا تقل أهمية. وعلى النقيض من أسطورة الصلب الحقيقية، حملت قصة زيت بستان جتسيماني بداخلها بعض الحقائق. ففي السنوات الأخيرة، فحص فريق من الباحثين الإيطاليين الأشجار الموجودة داخل الحديقة، وأخذوا عينات من الحمض النووي، وتعرضت الأشجار الثمانية العتيقة والأشجار العقديّة الموجودة في الجزء السفلي من الحديقة لعمليات التأريخ بالكربون المشع التي أكدت أنها نفس الشجرة. إنهم استنسخوا لشجرة هناك أمامهم. وأظهر التأريخ بالكربون المشع إن الأشجار تبلغ من العمر أكثر من 900 عام.

لكن لا أحد يعلم على وجه اليقين ما هو عمر الأشجار الأقدم التي تحمل نفس الحمض النووي. أكد عالم الأشجار الإيطالي أنطونيو سيماتو، الذي قاد عملية تحديد أعمار الأشجار، أن الأشجار الموجودة في بستان جتسيماني هي أحد أقدم أشجار الزيتون في العالم. وتساءل ما إذا كانت تلك الأشجار قد نمت عندما كانت الشجرة الأم على وشك الرحيل حتى تحافظ على استمرارية الرابط المقدس. لهؤلاء الذين يريدون أن يؤمنوا، فإن الأشجار دليل على الحياة الأبدية.

أحضر الراهب ديجو رغيو رغيف خبز وزجاجة زيت زيتون مستخرج من أشجار بستان جتسيماني ورفعها لأعلى نحو الضوء قبل أن يصب القليل منه في إناء. كان زيت الزيتون غائفاً بعض الشيء، كما هو الحال غالباً في الأشهر القليلة الأولى من عصره. غمست قطعة خبز وشاهدتها وهي تتحول إلى اللون الأخضر الفاتح بسبب الزيت؛ وعندما مضغتها تسرب الزيت مرة أخرى حارًا وعطريًا وطازجًا ودهنيًا. عندما يتعلق الأمر بتذوق زيت الزيتون، فقد تعلمت أنه عليك مقارنة مذاقه بقشر التفاح أو المكسرات الطازجة، ولكن مذاق الزيت المستخرج من بستان جتسيماني كان في الأساس مثل زيت الزيتون، وهو بعيد كل البعد عن كل ما تذوقته من قبل. يمتلك هذا الزيت مذاقًا حارًا تجعل فمك يرتعش قليلًا مثل زيت مطعم لاكاربونارا وزيت الزيتون الأخرى؛ يكاد يكون لاذعًا، يؤلم ولكن بطريقة لطيفة بعض الشيء.

عندما توقفت الأمطار، توجهت أنا وديجو إلى البستان الذي أضحي ممتلئًا بالفعل بالبشر؛ حجاج من جميع أنحاء العالم في رحلة العمر. وقفنا هناك، وأيدينا ممتلئة بالخبز وزيت جبل

الزيتون، وقبل أن نعرف بالضبط ما الذي يحدث، فوجدنا بعدد كبير من الحجاج يحيطون بنا. دون ترتيب مسبق، بدأنا في غمس قطع الخبز في الزيت وتقديمها إلى الحجاج. سرت موجة من السعادة، وكانهم أدركوا بالفطرة أن هناك شيء ما مميز يحدث؛ إنه زيت مقدس مستخرج من بستان مقدس!

ولبضع دقائق، غمرنا فيض من المؤمنين الوافدين من الفلبين، وسوريا، والولايات المتحدة الأمريكية، وكندا، وفرنسا، وإسبانيا، وساحل العاج. يريد الجميع أن يتذوق الخبز المغموس في الزيت الذي كان أهم إلى حد ما من حياتهم. وعندما نفد الخبز، غمس الحجاج أصابعهم في الزيت، ورسم البعض علامة الصليب على جسده بالزيت.

أوضح ديجو أنهم في العادة لا يشاركون الزيت مع الزائرين. يخصص البعض منه للمنزل، والباقي يُرسل إلى البابا في روما.

بعبارة أخرى، لا حاجة للبابا للحصول على زيت الزيتون من مزرعته الخاصة في منطقة كاستل جاندلفو؛ فهو يحصل على الزيت من الأشجار التي سار السيد المسيح بينها في أيامه الأخيرة؛ حتى إنني أحضرت معي زجاجة زيت إلى المنزل. هناك شيء ما متعلق به؛ شيء أهم من المذاق. لقد غير اليقين من كونه مميزًا تجربة العشاء بشكل أكبر مما توقعت؛ فالقطع الصغيرة من السمك أو اللحم لم تعد بحاجة إلى الصوص، كانت قطرات قليلة من الزيت هي كل ما أحتاج إليه لكي أمنحها نكهة فريدة. عندما علمت أن هناك من استخدم دون قصد الزيت في قلي البيض، شعرت بغضب شديد؛ كأنما كان تدنيًا للمقدسات.

على الرغم من أن الاختلافات بين الشعوب أصبحت أكثر سلاسة هذه الأيام، لا يزال من الممكن تجميع ثقافات الطعام المختلفة وفقًا لنوع الدهون التي يستخدمونها. يمكن أن يكون حساء الخضراوات أو اللحم نفسه في إيطاليا أو ألمانيا أو النرويج؛ اللحم الرخيص والخضراوات التي تطهى لوقت طويل. ولكن تختلف النكهة الأساسية لأنها في إيطاليا تتمتع بالمذاق الطازج لزيت الزيتون، في حين أننا في الشمال قد نشوح قطعة اللحم في الزبدة حتى تتحول إلى اللون البني ونقدمها مع الخبز والزبدة، ليس مع الزيت والخبز.

في مطلع الحقبة العامة، كتب المؤرخ اليوناني سترابو عن ناس فضوليين في بلد بعيد استخدموا الزبدة باعتبارها الزيت الخاص بهم، فيما أشار نظيره الروماني بليني إلى الزبدة على أنها طعام البرابرة؛ وبطريقة أو بأخرى، كان محققًا.

كان لدى الفايكنج وبعض الدول السلطية ولغا بنوع من الزبدة المخمرة ذات مذاق ربما يكون

لاذغا يشبه الجبن غير التقليدي وتحتوي على كميات كبيرة من الدهون المؤكسدة التي نصفها اليوم بالزئخة. في حين أن العديد من شعوب أوروبا الوسطى الذين يأكلون دهن الخنزير تحولوا إلى الزبدة خلال العصور الوسطى، فإن سكان جنوب أوروبا محبي الزيت لم يتذوقوها أبدًا. وكتبت المؤرخة ماجيلون توسان سامات عن بعض التجار الكتالونيون الذين حملوا معهم الزيت في رحلاتهم التجارية لبعض المناطق التي كانت تعتمد على الزبدة. لقد أشيع عن الزبدة أنها تنشر الأمراض مثل مرض الجذام؛ لذلك كان من الأفضل اتخاذ الاحتياطات. من ناحية أخرى، كان آكلو الزبدة متشككين بنفس القدر بشأن زيت الزيتون، كما أن جودة الزيوت التي كانت تصل لبلاد الشمال رديئة؛ وكانت الزيوت المصدرة هي الأسوأ، والتي كانت بالطبع لا تتوافق مع خبراء تذوق الزبدة المؤكسدة.

يساعدنا الطعام الذي نتناوله على التمييز بيننا وبينهم؛ بين الهمجي والمتحضر. لذلك كان من الصعب دائمًا إقناع آكلي الزبدة بتناول زيت الزيتون، والعكس صحيح. كتبت ماجيلون توسان سامات أيضًا أن ملك القرن الخامس عشر رينيه حاكم مقاطعة أنجو الذي تلقى عدة براميل من زيت الزيتون كهدية من رعاياه عندما انتقل إلى مقاطعة بروفنس. ولم يتمكن الرجل من إخفاء شعوره بالاشمئزاز من الزيت؛ فقد أحضر أبقارًا من موطنه الأصلي أجنو في شمال فرنسا.

وحتى الآن، عندما اعتاد معظمنا على استخدام الزيت والزبدة بالتناوب؛ كما أننا لا نتمتع بكثير من الفخر أو الهوية تجاه نوع الدهون التي نتناولها على العشاء، يمكننا أن نتفق على أنه إذا استخدم زيت الزيتون في إعداد صلصة البيرنيز أو الزبدة في صلصة الأيولي، فلن يكون هناك مذاق جيد على إطلاقًا. سيقدم عشاق الطعام القاري "الكونتينتال" في شمال أوروبا والولايات المتحدة الأمريكية الطعام الإيطالي في حفلات العشاء، ولكنهم سيضعون الزبدة على الخبز.

بعد انهيار الإمبراطورية الرومانية، سقطت روما أيضًا. كانت المدينة من القرن العاشر وحتى القرن الخامس عشر عبارة عن مجموعة رثة من المباني التي كانت رائعة سابقًا. وتقلص عدد سكانها إلى نحو 30000 بعد أن كانوا مليونًا. ولم تعد روما تمتلك سوى القليل من قوتها العلمانية، ورجال الدين لم يكونوا دومًا موضع تباهي. في مطلع القرن الرابع عشر، تعرضت الكنيسة بمحنة مروعة في البابوية أثناء انتقالها إلى أفنيون وهو ما أطلق عليه اصطلاحًا الأسر البابلي للبابا. في الجزء الأخير من القرن، كان هناك صراع مفتوح بين البابا في روما والبابا في أفنيون؛ فقد كان كل منهما ينظر للآخر باعتباره غشاشًا ومدعيًا. ولفترة، كان هناك ثلاث بابوات، أعلنوا جميعهم عفتهم ونزاهتهم وحرموها على بعضهم البعض. عندما تمكنت الكنيسة أخيرًا في

التخلص من هذه الورطة الشبيهة بالحرب الأهلية في مطلع القرن الخامس عشر، وتجمعت مرة أخرى في روما لكن البابوية كانت مفلسة أخلاقياً.

وأفلست مالياً أيضاً. ولكي تملأ خزائنها، كثفت الكنيسة من بيع صكوك الغفران. وعمدت إلى تضيق الخناق على القواعد والمراسيم الدينية القديمة وإعداد قواعد جديدة لتقوية تأثير الكنيسة ومصادر الدخل. في ظل هذه الظروف، تأثرت الزبدة بقواعد الكنيسة، وحرّم تناول الزبدة في أيام الصيام وسمح باستخدام دهن الخنزير، الذي كان يحتل المرتبة الثانية في قائمة الاختيارات داخل الدول التي تأكل الزبدة. وطبق حظر تناول الزبدة خلال صيام الأربعين يوماً، وموسم مجيء المسيح، وكل يوم جمعة، وفي أيام الإجازات العامة أيام إحياء ذكرى القديسين؛ وبشكل عام كل يوم تقريباً.

كانت المراسيم البابوية باهظة وغير عملية، وبالتالي لا تحظى بشعبية، وكان هناك الكثير منها. لم تكن القيود المفروضة على استخدام الزبدة هي الشيء الوحيد الذي يجعل الحياة اليومية معقدة؛ فقد كان يتعين عليك بالفعل أن تدفع للكنيسة عشوراً. وفي يوم العطلة الوحيد في الأسبوع، يطلب منك حضور خدمات كنسية طويلة باللغة اللاتينية، حيث قلة من الناس كانوا يفهمون ما يقال؛ هذا إن وجد. وكان للكنيسة رأي حول مع من يمكنك النوم، وكيف تنام معهم، وفي أي أيام يمكنك أن تفعل ذلك. وأثرت الكهانة "في كل ما تفعله من الآن وإلى الأبد"، كما هو مذكور في المزامير ويمكن للمرء أن يضيف كل ما يجري في حياته بين هذا وذاك. هكذا كان يبدو العالم في مجمله في ذلك الوقت؛ ممتلئاً بالقواعد غير المنطقية والمراسيم الفوقية. العقد الاجتماعي، إن جاز أن تطلق عليه هذا، أكد بشكل ضمني أن الحكام يستطيعون أن يجعلوا حياة رعاياهم بائسة.

لكن يمكن للمرء أن يذهب بعيداً، وهذا بالضبط ما فعله بابا روما؛ فكان بإمكانه الاستمتاع بزيت الزيتون المستخرج من مزرعته الخاصة أو من جبل الزيتون في القدس، وبالنسبة لمعظم سكان أوروبا الجنوبية فكان زيت الزيتون هو الاختيار الأرخص. ولكن لا ينطبق هذا الأمر على سكان أوروبا الشمالية. إذا كنت تعيش في الطبيعة الخضراء في أقصى الشمال، حيث تنتج الأبقار حليباً لذيذاً يمكنك أنت ومن حولك صنع زبدة شهية منه، سيبدو الأمر غير منطقي عندما يطلب شخص منك أن تنفق ثروة على زيت زنج قادم من الأقاليم الجافة في الجنوب. في عام 1520، كتب أحد الألمان العاشق للزبدة والناقد للبابا: "يعتقدون أن تناول الزبدة هو إثم أكبر من الكذب، والسب، وارتكاب الزنا".

وأضاف: "أصبح الناس في روما يسخرون من الصيام، فقد تركونا في المقاطعات نستخدم

زيت الطعام الذي لا يصلح حتى لتلميع أحذيتهم. ولكنهم كانوا يبيعون لنا الإذن بتناول الزبدة".

كان الناقد المحب للزبدة قسًا من مدينة فيتنبرج اسمه مارتن لوثر. طالت انتقادات لوثر للكنيسة قائمة طويلة من الأشياء، وكان لها جوانب لاهوتية وأخلاقية، ولكنه وجد في الزبدة قضية تهم الناس وأشركهم فيها. توضح قضية الزبدة انتقاده لكنيسة روما بشكل مثالي إلى حد ما، لقد كان مهتمًا بالأساليب الزائفة التي يمكن من خلالها جمع الأموال أكثر من الصواب والخطأ. وزعم لوثر أنه لم يكن لحظر الزبدة أي أسس في الكتاب المقدس، وما يضعه الناس على خبزهم ليس هو الهم الأكبر للرب.

أشار المؤرخ الفرنسي جان لويس فلاندرين إلى أن الحدود الفاصلة بين البلاد الكاثوليكية والبروتستانتية تتطابق بشكل مذهل مع الحدود الفاصلة بين الشعوب الأوروبية التي تأكل الزبدة أو تلك التي تستخدم الزيت. بالنسبة للعوام، لم يكن الصراع الذي أدى إلى انقسام الكنيسة متعلقًا بالتعليم الديني واللاهوت، بل كان متعلقًا بحرية تناول الطعام بالطريقة التي اعتادوها دائمًا.

الملح

يوجد أمامي مباشرة على الطاولة صينية فضية عليها ملاحه، وهي عبارة عن إناء زجاجي صغير وشفاف. عندما أفكر في الصينية، أجدتها تشبه إلى حد كبير الفولاذ من نوع ما، لامع بشكل كاف ليقدّم، ولكن ليس فخقا إلى الحد الذي يثير اهتمام اللصوص وخاصة اللصوص من الزبائن. تعتبر الملاحه تفصيله مألوفة نادرا ما يتم الالتفات إليها على الرغم من وجودها على كل طاولة في المكان، ولا حاجة لمقاطعة أي حوار أو البحث حولك عن أي نادل إذا رغبت في إضافة الملح لطعامك؛ كل ما عليك هو أن تمد يدك لتحصل عليها. لا يختلف الأمر أينما ذهبت؛ فالمح جزء من الوجبة في المطاعم وعلى طاولات العشاء في أجزاء كثيرة من العالم. عندما خفت حلاوة الخرشوف في فمي، وضعت إصبعي يهدوء فوق الجزء العلوي المثقوب من الملاحه، وبدأت استشعر حبيبات الملح بين أصابعي. عندما ألحق الملح من إصبعي أملا أن أكون حذرا، أفاجا بالمذاق الحاد المعدني للمح. كم أحب مذاق الملح.

الملح موجود دائما حتى وإن كنت لا تراه أمامك؛ فسيظل أحد المكونات الرئيسية للطهي. تحتاج الملح عند خبز الخبز، وإعداد الحساء، وقلي قطعة من اللحم أو السمك، وتحضير المكرونة، أو تناول البيض؛ باختصار في معظم الطعام. مطبخ من دون ملح، جائز ولكن نظريا فقط. تخيل كيف يكون مذاق الخبز، والحساء، والسمك، واللحم، والمكرونة، والبيض من دون ملح. والأسوأ من ذلك، تخيل كل شيء، النظام الغذائي بأكمله، من دون ملح؛ خبز غير مملح، مع حساء غير مملح، وسمك غير مملح، ومكرونة غير مملحة. حياة من دون ملح هي حياة شاحبة بنكهة باهتة. يفقد الطعام من دون ملح كثيرا من مذاقه. بعيدا عن هذه الدباجة، أصرح وبشكل واضح أن الحياة من دون ملح هي حياة فقيرة جدا.

في مطبخ المنزل، جمعت مجموعة صغيرة من أنواع الملح المختلفة. نمت هذه المجموعة على مدار سنوات وأصبحت تضم ما بين أربعين إلى خمسين نوعا مختلفا من أنواع الملح؛ حصلت عليها من أجزاء مختلفة من العالم. تميزت فترات محددة من حياتي بالترحال، وأدركت مؤخرا أنه لا جدوى من أخذ هدايا تذكارية تقليدية من هذه البلاد عند عودتي للوطن مثل القبعات الغربية، والجرار، والمزهريات، وأقداح القهوة وتمائيل منحوتة، ليست ما قررت وضعه على رف الموقد أو أضفي المزيد من الفخامة إلى حمام الضيوف قبل أن يحتفظ بها في العلية لتنضم إلى صفوف الهدايا التذكارية الموجودة داخل الصناديق الكرتونية التي لن تفتح أبدا. لكن طالما سعيت للحصول على شيء من الملح؛ فهدايا التذكارية من الملح هي تذكير بالأماكن التي زرتها، وإلى أي مدى كنت محظوظا وأنا أتمكن من كسب العيش من السفر وتناول الطعام

والكتابة عنه؛ تمامًا كالفائز بإحدى الجوائز المهنية. وهذا الملح المعبأ داخل الأكياس الصغيرة أو داخل الصناديق الواردة من لا ريونيون، وكابو فيردي، وبيرو، والمكسيك، وإيطاليا وفرنسا، هو شيء استخدمه كل يوم.

الملح الذي اكتشفه ابني على الصخور بالقرب من مدينة باتيرنوستر في جنوب إفريقيا، في أحد المواضع الذي تلمظ فيه مياه المحيط الأطلنطي الباردة والوحشية التضاريس القاحلة تحت الشمس القاسية، والذي بدا كتلوج ذائبة داخل بركة صغيرة لا توصف. ذكرني شكله بالثلج الموشك على التبلور، الذي بدلاً من أن يذوب في يدي عندما ألتقطه، أصبح حبوبه البيضاء أكثر صلابة في يدي فيما تتسرب المياه الزائدة بعيدًا. في النهاية، يجف الملح ليتحول إلى كتل مسامية. الآن، عندما أضيفه إلى ماء المكرونة المغلي، فإن الهواء المحتجز بالداخل يجعل الجيوب الصغيرة بين بلورات الملح تتوسع، وتذوب الكتل تقريبًا مثل السحر؛ مصدره أزيًا للحظة، ثم يبدو الإناء على وشك الغليان قبل أن يذوب الملح؛ لكنه لا يختفي.

تتصرف العديد من أنواع الملح الأخرى بشكل مختلف. تُستخدم كتل ملح الهيمالايا الخاصة بي، وهي وردية اللون ومضغوطة وشكلها جميل مثل رخام فالنسيا المستخدم في حمامات الفنادق الباهظة، في الشواء حيث تسخن الألواح المستطيلة داخل الفرن ويوضع فوقها اللحم أو السمك. قد تتوقع أن تكون النتائج شديدة الملوحة، لكن مع الحرارة المرتفعة تعمل كتل ملح الهيمالايا كحجر أكثر منها كملح. وستستشعر الملوحة على جلد السمك أو في الطبقة الخارجية للحم فقط، ولكن بخلاف ذلك تعمل كتل الملح كحجر البيتزا العادي. لاحقًا، عندما تبرد، يمكنك شطف وتجفيف كتل الملح، وستصبح صالحة للاستخدام مرة أخرى كما لو كانت جديدة.

بالنسبة للملح البركاني المستخرج من هاواي فلونه أسود كالليل، ولكن عندما تطحنه وتضيفه للطعام لا يتحول لون الطعام إلى اللون الأسود؛ كما كنت أتمنى. في أفضل الأحوال أو أسوأها، تبدو الأطباق المقدمة كما لو كانت متسخة قليلًا.

هناك كتل الملح التي تشبه المسلات والمستخرجة من مناجم الملح في فياليتشكا في بولندا، وهي عبارة عن مجموعة متنوعة من ظلال اللونين الرمادي والأبيض، ولا تبدو جذابة بشكل كبير؛ لكي نكون صادقين، ولكن إذا أوقفتها داخل صندوق ضوئي أو أمام النافذة وسمحت للشمس بتسليط أشعتها عليها، فإنها ستتلألأ وستألق في الضوء، كما لو كان هناك ضوء ينبعث من داخلها.

أجمل بلورات الملح وأكثرها أناقة - تلك التي تتشكل فوق المحلول الملحي عندما تتبلور-

لأنك إذا أمعنت النظر فيها ستبدو وكأنها أهرامات صغيرة جدًا. تشبه كل بلورة من بلورات الملح قطع الثلج المتفردة، ومثل الثلج، لم يكن هذا التفرد وليد الصدفة؛ فهو يظهر في أنماط اعتمادًا على المكان، وليس آخراً، كيفية صنع الملح. يوجد أيضاً الملح الذي يشبه البودرة الناعمة، ملح قشري صلب يشبه حبات البرد، أو حبيبات صغيرة من الجليد. ويبدو ملح مالدون المستخرج من المسطحات الملحية في مالدون القديمة في مقاطعة إسكس بجنوب إنجلترا مذاقه مختلفاً عن الملح المستخرج من المسطحات الملحية في بحر الشمال على الساحل الغربي للنرويج، أو الملح المستخرج من نويرموتيه في فرنسا. ويشير الفرنسيون إلى الأنواع الثلاثة الأخيرة من الملح باسم زهرة الملح.

بالنظر إلى الصواني المكدسة داخل مطبخي والتي تحمل جرازًا وأكياسًا وصناديق من الملح المستخرج من كل أنحاء العالم ذي الميزات المختلفة، يمكنك أن تدرك بسهولة أنني تأثرت بالاهتمام المتنامي بالملح مؤخرًا. إنها ظاهرة عشاق الطعام مع لمسة من الغباء، وليس أقلها الأسعار التي يصعب الدفاع عنها. أشعر بالإحراج الشديد وأنا أقول إن كتلة ملح الهيمالايا الواحدة تتكلف حوالي خمسة وأربعين دولارًا، وحتى الملح الرخيص يمكنه أن يصبح باهظًا حال استخراجها من مناطق بعيدة. عندما اشتريت الملح من عمال المسطحات الملحية في مراكانام في تاميل نادو في جنوب الهند، لم يفهموا ما الذي أقصده عندما طلبت شراء كيلو من الملح. وقفوا هناك؛ على جبل من الملح القاسي يزنون مئات الأطنان منه ويعبثونها داخل زكائب ضخمة. وبما يقارب دولارًا واحدًا، تركت المكان محملاً بعشرين كيلوجرامًا من الملح والذي كلفني ثمن شحنه بالطائرة إلى موطني أضعاف ذلك الثمن الذي اشتريته به بسبب الوزن الزائد.

أنا مفتون دائمًا بمدى التنوع في أنواع الملح في مجموعتي؛ لدرجة أنني عندما أذكر لضيوفي هذا الأمر، يشعرون في البداية بالإعجاب يليه غالبًا شعور بالحيرة. كيف يمكن للمرء أن يتفاعل مع هذا الكم من أنواع الملح المختلفة؟ وما هي الطريقة الصحيحة لاستخدام كل منها؟ وبما أن الناس غالبًا معنيون بأنفسهم أكثر من أي شيء آخر، فالأمر يدفعهم نحو الشعور بعدم الأمان؛ هل يفعلون شيئًا خاطئًا لأنهم لا يمتلكون مجموعة كاملة من أنواع الملح المختلفة؟

أحاول طمأنتهم. فبالرغم من التنوع الكبير في أنواع الملح المختلفة، فالملاح يظل ملحًا؛ فجميع أنواع الملح تقريبًا تتألف بشكل أساسي من 98% أو حتى 100% من كلوريد الصوديوم، والفارق الوحيد بين ملح الهيمالايا والملح الخشن الذي تشتري عبوة منه تزن 4 كيلوجرامات مقابل دولارين - والذي يمكن استخدامه في تمليح مياه سلق المكرونة ومحرك الدفع الأمامي للسيارة عندما يغطيه الجليد ويصير زلقًا - أن ملح الهيمالايا يحتوي على أكسيد الحديد الذي

يعطي بلورات الملح لونها الوردى اللطيف. أما الخصائص الكيميائية لجميع أنواع الملح ثابتة، بالإضافة إلى أن المذاق أيضًا لا يتغير.

في عام 2001، عُقد اختبارًا لتذوق الملح خلال ورشة دولية لفن الطهي الجزيري في مدينة إريتشي بصقلية، الموصوفة في كتاب جيفري شتاينجارتن، "لا بد أنه شيء تناولته"، ووجهت الدعوة إلى المشاركين، ومعظمهم من الطهاة والعلماء، لمعرفة مدى إمكانية قدرتهم على تحديد الفرق بين الملح الشهير من جزيرة ري في فرنسا، والملح المحلي من تراباني، والملح الياباني من أوشيما، وملح المائدة العادي.

في البداية، لم يكن الأمر صعبًا لأنهم جميعًا مختلفون ومميزون؛ فملح الطعام، والذي تم طحنه ليتحول إلى حبات صغيرة، مذاقه حاد ومعدني. في حين أن الملح المستخرج من مدينة تراباني يذكرك بالبحر المتوسط الغارق في الشمس، فملح جزيرة ري يتميز بنكهة رذاذ البحر الأطلنطي، ومعروف عن الملح الياباني أنه لطيف ودسم. ولكن عندما تذوب أنواع الملح المختلفة في الماء، من المستحيل التفرقة بينهم. ذكر شتاينجارتن أن واحدًا فقط من بين المشاركين استطاع أن يميز بين أنواع الملح المختلفة وأضاف: "يمنعني حيائي من الإفصاح عن هويته".

كنت هناك، وأتذكر انتشار حالة من الإنكار بين جموع المشاركين عندما قُدمت النتائج؛ هل هذا التنوع في أنواع الملح مجرد خدعة؟ كان هناك جبهات فولاذية، وإجماع عام غالبًا حول وقوع شقاق داخل هذه الورشة، تحديدًا بين العلماء والطهاة. بالرغم من نغمة التوجه المستقبلي الحديث لهذا الجمع، استنفر الطهاة للدفاع عن المكونات المفضلة لديهم والمستخدم بشكل يومي؛ مدعين بعناد شديد أن النتائج كانت ستختلف في حال إجراء اختبار التذوق بطريقة أخرى؛ فمثلًا لو كان المحلول المحلي أقوى قليلًا أو أضعف قليلًا، أو لو كانت درجة الحرارة أعلى قليلًا أو أقل قليلًا، أو لو كان الذواقة مختلفين، أنا بدلًا منه، ربما؟ كانت النتائج بالنسبة للعلماء مفاجئة، ولكنها مرضية لأنها أكدت نوعًا من المعتقد العلمي الأساسي أن الملح، مثل أي شيء آخر، هو ببساطة يتألف من ذرات وجزيئات وأن الطهاة وخبراء الأطفمة يعيشون في العصور الوسطى محكمين بشكل أكبر بالأساطير والخرافات والمعتقدات الشبه دينية أكثر من المعرفة. في البداية، وتحديدًا في تسعينيات القرن الماضي ومطلع القرن الحادي والعشرين قبل ظهور التقنيات الحديثة، كانت مساحيق الملح والرغوة الناتجة عن ذوبانها هي المعيار، ولكن ورش فن الطهي الجزيري كانت بمثابة توجيه ضوء علمي حاد إلى شبه الظلام الموجود في المطبخ. لم يكن الأمر يتعلق بشكل كبير بابتكار أطباق جديدة أو استخدام آلات جديدة رائعة لتحدي

الأشياء التقليدية. فقد خضعت جميع الوصفات القديمة التي تعود لقرون ماضية لاختبارات تجريبية لتحليل جميع المكونات. بالنسبة للعديد من العلماء، كانت هناك رغبة غير معلنة في "الكشف" عن المنتجات التقليدية المتعددة، كرغبتهم في تعربة الإمبراطور بملابسه القديمة التقليدية.

أنا لست طاهياً ولا عالماً، لذلك لم أكن متأكدًا تمامًا مما أفكر فيه، حتى انتهت الحلقة التدريبية بوقت قصير وحظيت بعشاء في بيت هيرفا - الأب الروحي لفن الطهي الجزيئي، وهو الرجل الذي رتب كل فاعليات الورشة. كان يجلس أيضًا رئيس قسم الأبحاث في مجموعة لوربال، أو إحدى شركات مستحضرات التجميل الكبرى الأخرى على الأقل - لم أعد أتذكر. ومع ذلك، كل ما أتذكره هو أنني سألت رئيس قسم الأبحاث هذا عما إذا كان هناك حقًا أي فرق بين الشامبوهات والمرطبات الرخيصة والباهظة. سألتني: "ماذا تعني بكلمة حقًا؟ وأضاف: "إذا كنت تعني بهذه العبارة هل ستحصل على شعر أكثر اتساقًا وتجعيذًا نتيجة لاستخدام تلك المنتجات الرخيصة أم لا، فليس هناك يقين كامل أن هناك أي فرق حقيقي. ورغم ذلك، فالأمر المؤكد هو أن هناك اختلافًا في تجربة الرفاهية. وأوضح أن الأمر يتعلق بكل شيء؛ من الأشياء الخارجية مثل التغليف إلى خصائص المنتج نفسه، مثل رائحته وملامسه. وهذه العناصر لا يمكن إنكار أهميتها عند العرض، على الرغم من أنها لا تشكل فارقًا في النظافة أو التخلص من التجاعيد.

ينطبق الأمر على الملح. عندما تتذوق الأنواع المختلفة من الملح، ستصدم من حجم الاختلاف الظاهر فيما بينها. أي شخص مهتم بالطعام، إذا توقف لبرهة ليتذوق مجموعة من أنواع الملح المختلفة ظاهريًا، سيكتشف ببساطة أن لكل منها مذاقًا مختلفًا؛ فملح مالدون يتمتع بخصائص أخرى مميزة له عن ملح المائدة العادي، لكنها -ربما وليس في جميع الأحوال - لا تتعلق بما يحتويه الملح من مكونات ولا مكانة. إنها تتعلق بتكوين الملح نفسه وملامسه.

تبلور الأنواع المختلفة من الملح من خلال عدة طرق، مما يعني أنها ستذوب بطرق مختلفة؛ فملح المائدة، المطحون ليتحول إلى مسحوق، يذوب على الفور تقريبًا. يتمتع جرام واحد من الملح المطحون بمساحة سطحية أكبر ألف مرة من جرام واحد من كتلة أو قطعة ملح الهيمالايا، ويمكن أن يكون مذاق الملح الناعم قاسيًا وحادًا لأنه يذوب بسرعة على اللسان. يذوب ملح مالدون وغيره من زهرات الملح، بشكله البلوري الهرمي الجميل، ببطء وله مذاق أقل حدة، وأحيانًا تشعر وكأن به حلاوة من نوع ما، غالبًا، بسبب الطريقة التي يذوب بها، بالإضافة إلى أن بعض الآثار المعدنية الموجودة على السطح يمكنها أن تساعد في خلق فروق دقيقة في النكهة.

عندما تستخدم الملح في طعامك، لا يمكنك أن تعرف النوع الذي استخدمته، كما حدث في

ورشة صقلية. سيدوب الملح بكل ما فيه من معادن وشوائب وستتوزع في الطعام، ما لم يحمل الملح قدر عال من الشوائب أو المذاق القوي مثل الملح الهندي الأسود الذي يحتوي على كمية كبيرة من الكبريت الذي يعطي كل شيء رائحة ومذاق البيض الفاسد. لن يمكنك أن تتذوق الشوائب. أعرف مجموعة من الناس التي تصر أن مذاق الحساء أو ماء المكرونة يكون أقل حدة عند استخدام ملح مالدون أو الملح الخشن، ويكون أكثر حدة عند استخدام ملح المائدة العادي. هناك تفسيران؛ الأول أشار إلى أنهم يستخدمون نفس كمية الملح وبالتالي يفرطون في استخدام ملح المائدة الناعم ذو الحبيبات الصغيرة جدًا المتراصة بجوار بعضها البعض بشدة، ولذلك ربما تحتوي ملعقة صغيرة من ملح المائدة على ملوحة أكبر بأربع مرات من ملعقة مماثلة من ملح مالدون أو الملح الخشن. السبب الثاني هو اليقين الكامل بأنك استخدمت أفضل المكونات سيؤثر على إدراكك الحقيقي للمذاق. فكلما أنفقت على الطعام، قدرته.

عندما تضيف الملح قبل تقديم الطعام مباشرة مثل رشّة من زهرات الملح فوق قطعة السمك أو رشّة من الملح الخشن على شريحة لحم، وعندما تشعر بذوبان البلورات على لسانك، ستلاحظ الفرق. منذ أن صدمني هذا الأمر، كنت أقل تأثرًا بالميل المتعجرف التي كانت تملكني في وقت ما تجاه الملح الأبيض العادي؛ فالملح هو الملح، شيء يضاف إلى العجين أو ماء سلق المكرونة دون أن تعيره أي اهتمام. ولكنه قد يصبح أيضًا تجربة تذوق، تكشف فيها موجات دسمة غريبة بين الملوحة أو شيء حاد وقوي أو مذاق رذاذ البحر؛ كما هو الحال في ملح جزيرة ري ونويرموتيه.

يروى الملح كذلك قصة عن الأماكن ويعد تذكرة بأهميته بالنسبة للجنس البشري بأكمله منذ زمن بعيد.

نحتاج الملح للبقاء على قيد الحياة. اليوم، تشعر المنظمات الصحية بالقلق من تناول معظمنا للكثير من الملح لأنه قد يؤدي إلى ارتفاع ضغط الدم وبالتالي يزيد من خطر الإصابة بقصور القلب. في الأيام الخوالي، كان نقص الملح مشكلة كبيرة؛ فمن دون الملح ببساطة قد تموت. فما زلنا نسمع قصصًا عما يحدث عندما يختل توازن مستوى الملح في الجسم، رغم أن الآن أصبح شيئًا يحدث فقط في الحالات القصوى. في القرون الأخيرة، ذكر أن نقص الملح هو السبب الرئيسي في الإصابة بالأمراض خلال فترات الحروب أو غيرها من الحالات الكارثية والطوارئ؛ فنقص الملح في الجسم يمتص طاقتك، فتفقد ببساطة قدرتك على النهوض والحركة. كتب مؤلف صيني مجهول من القرن السابع عشر: "لم يعد الرجل قادرًا على ربط دجاجة". واقتبس المقولة روبرت مولثوف في كتابه "هدية نبتون". كرر مولثوف أيضًا الفرضية القائلة بأن نقص

الملح كان سبب هزيمة الولايات الجنوبية في الحرب الأهلية الأمريكية. ووفقًا لما ذكره، فكان يمكن أن يحاول الجنود الجوعى اليائسين مرة أخيرة، ولكن الحرمان من الملح لم يتركهم غير قادرين على ربط الدجاج فحسب، بل جعلهم عاجزين تمامًا وغير قادرين على القتال.

واليوم، يؤثر نقص الملح السريري على عدائي الماراتون والرياضيين الذين يتناولون كميات كبيرة من الماء، أو الأشخاص الذين يتبعون بعض نظم الحماية الغذائية أو غيرها من الأشياء التي تتطلب تناول كميات كبيرة من الماء لتطهير الجسم. إن استهلاك كميات أقل من الملح مقارنة بكمية الماء، سوف يجعل خلايا الجسم تنتفخ، ويؤدي إلى الشعور بالدوار، والاضطرابات النفسية، الشعور بالغثيان، وفي أسوأ الحالات، الوفاة. بعد وفاة آندي وار هول في عام 1987، رفعت عائلته دعوى على المستشفى واتهموه بتسميمه باستخدام الماء لأنهم اعتقدوا أن آندي تناول كميات كبيرة من الماء مقابل كميات غير كافية من الملح. فآندي النحيل، الذي كان يزن 58 كيلوجرامًا عند دخوله المستشفى، أعطوه كميات هائلة من الماء، فازداد وزنه عشرة كيلوجرامات عند تشريح الجثة. لقد ظل آندي على قيد الحياة لـ 25 عامًا كاملة رغم العلاقة غير الصحية التي جمعه بالأمفيتامين، وتمكن من النجاة من وباء الإيدز الذي اجتاح ولاية نيويورك، كما أنه نجا من محاولة قتل اخترقت فيها عدة رصاصات رثيته، وكبدته ومعدته؛ ولكنه مات بسبب تناوله لكميات كبيرة من الماء مقابل كميات قليلة من الملح.

قبل أن يستقر البشر في مكان واحد، عندما كنا لا نزال نعيش كصيادين وجامعين، نادرًا ما كنا بحاجة للتفكير في الملح. من غير المحتمل أن يعرف أي شخص ماهية الملح، إلا أنهم، مثلنا، ربما لاحظوا أن الدموع مالحة، وأن الجلد مذاقه مالح عند التعرق، وتشكل علامات الملح في نفس موضع تبخر العرق. كان بعض الناس محظوظين وعاشوا بجوار مصدر للملح بما أنهم يعيشون في أماكن مختلفة ولديهم فرصة الدخول لأحدها على الطريق. كان هناك الكثير من الملح على طول الساحل، والعديد من الأماكن حيث تراكمت على الأرض، سواء بجوار ينابيع الملح، حقول مفتوحة من الملح الصخري، أو في البحيرات الجافة. لكن يحصل معظم البشر على كفايتهم من الملح من طعامهم. فهناك أكثر من ثلاثين ألف نوع من النباتات القابلة للأكل، بالإضافة إلى جميع الحيوانات القابلة للأكل والسماك والحشرات. كان من الشائع لدى البشر الأوائل استخدامهم لنظام غذائي متنوع للغاية، باستثناء فترات الجفاف أو العوز أو الأزمات الأخرى، يزودهم بكل العناصر الغذائية التي يحتاجون إليها، بما في ذلك الملح.

يحتوي اللحم على كميات ملح أكثر من معظم النباتات، لذلك ففي المناطق ذات المصادر المحدودة من الملح الطبيعي والتي ليس لها منفذ على البحر، يتناول البشر المزيد من اللحوم.

ذات مرة في نهاية شهر مارس، زرت عائلة من رعاة الرنة الرحل في سيبيريا. كانوا لا يتناولون أي شيء بخلاف لحم الرنة منذ حلول الجليد في شهر أكتوبر. ولا يتناولون حبة خضراوات واحدة ولا حتى حبة ملح، ولكن باستغلالهم لكل شيء - من الكبد للطحال وحتى العيون والدم والمعدة - حصلوا على كفايتهم من الملح. ويتناولهم لهذه اللحوم نيئة، استطاعوا الحصول كذلك على كفايتهم من الفيتامينات.

في مجتمعات الصيد والجمع، تكيف السكان مع العناصر الغذائية المتاحة والتي لا تعني فقط عدد السعرات الحرارية المتوفرة، وإنما تعني أيضًا الملح. كان البشر في العديد من الأماكن يتنقلون بين المناطق الساحلية والداخلية التي كان بعضها يمتلك مصادر قليلة جدًا للملح وغالبًا كانت شبه مهجورة، ولكنها أصبحت اليوم مكتظة بالسكان.

عندما استقر البشر، تغيرت علاقتنا بالملح؛ مثل علاقتنا بمعظم الأشياء، كما هو معروف. قررنا الاستقرار في نفس المكان طوال حياتنا بدلًا من التنقل بين مساحات واسعة وتناول أنواع لا حصر لها من الأطعمة المختلفة. واتبعنا حمية غذائية تتكون من كميات قليلة من اللحوم، والقليل من المكونات الأساسية. كان الغذاء الرئيسي للسكان بعد استقرارهم في أوروبا والمناطق المحيطة المسماة بالهلال الخصيب وتتضمن اليوم أجزاء من العراق، وسوريا، وتركيا، هو الحبوب. أما في المناطق الزراعية الرئيسية الأخرى، الصين على سبيل المثال، كان الغذاء الرئيسي للسكان هو الدخن والأرز. مكن هذا النظام الغذائي السكان من النمو، ولكنه لم يوفر نظامًا غذائيًا يحتوي على كمية كافية من الملح.

كان الوضع هو نفسه تقريبًا بالنسبة للحيوانات. عندما كانت الحيوانات تتحرك بحرية وتمتلك القدرة على الوصول إلى نظام غذائي متنوع، تمكنوا من الحصول على ما يحتاجون. عندما توجه الأوروبيون الأوائل في أمريكا الشمالية إلى الغرب عبر مرتفعات الأبالاش، سلكوا مسارات ثابتة، ممتدة على الأرض منذ سنوات عديدة. كان المستكشفون يتوقعون أن تقودهم تلك المسارات إلى مستوطنات كبيرة، لكن اتضح فيما بعد أنها شقت بفعل حيوان بيسون "الثور الأمريكي" الذي كان يتجه بانتظام للعق الملح ومن ثم العودة إلى الرعي.

عندما تم ترويض المواشي واستئناسها واستقر البشر، بدأ كل من الإنسان والحيوان في اتباع نظام غذائي أكثر محدودية، وكميات الملح الطبيعية التي كان يحصل عليها لم تعد كافية. في تلك الحقبة من الزراعة، والاستقرار، وحقوق الملكية، لم يعد من الممكن التنقل بحرية أو جمع كل ما تريده في ملك جارك. إن لم تكن تعيش بجوار البحر، وليس هناك مصادر طبيعية للملح في المكان الذي تعيش فيه، يتعين عليك أن تشتري. أدت الزراعة إلى زيادة الحاجة إلى الملح

لأنه يُستخدم في حفظ الطعام حيث يمتلك الملح قدرة على امتصاص الرطوبة ومنع نمو البكتيريا جعلت من الممكن الاحتفاظ باللحوم والأسماك لمدة أطول - والتي عادة تكون عدة أيام أخرى، وربما بضع ساعات فقط في الفترات الدافئة. كان الملح هو أهم مادة حافظة في الفترات السابقة على استخدام الثلاجات والمُجمِّدات، وقبل أن يعرف الناس مكان البكتيريا، وقبل أن تصبح النظافة جزءًا من الحياة داخل المطابخ.

لهذه الأسباب، أصبح الملح من أوائل السلع. اكتشف علماء الآثار أدلة على أن اللآلئ، والأحجار الكريمة، والأدوات تم تداولها أو تبادلها عبر مسافات بعيدة منذ مائة ألف عام. كانت هذه السلع ذات رمزية كبيرة للعناصر الفاخرة؛ فقد كانت التجارة محدودة ولم تكن بحاجة لأن تكون ثابتة. يعتبر الملح هو أول ضرورة حياتية تتحول إلى سلعة، ولهذا كانت التجارة فيه تحدث على نطاق مختلف تمامًا. لقد كان سلعة لم يتوقف الطلب عليها أبدًا، وبحاجة إلى مصدر ثابت ومستمر. تم إنشاء الطرق، وطرق الجمال التي تمر عبر الصحراء. ومن يمتلكون الملح لديهم سلعة يحتاجها الجميع. وفي الوقت الذي كان فيه الاكتفاء الذاتي هو القاعدة، كان الملح هو الاستثناء.

زرت منذ فترة كاتدرائية الملح في فياليتشكا بالقرب من مدينة كراكوف ببولندا. تبدو مدينة فياليتشكا من الطائرة عادية، أو متوسطة - أو لكي أكون صادقًا - أقل جاذبية من أي مدينة أخرى في أوروبا الشرقية. يوجد في وسط فياليتشكا مبنى غير بارز يمتلكه منجم الملح. بمجرد دخولك، تقودك قدمك إلى رواق واسع، ثم عبر باب صغير جانبي يؤدي إلى درج خشبي ضيق ينزل بك إلى أسفل بقدر ما تراه العين. تنتهي بك مئات الدرجات إلى ساحة واسعة، تقع على عمق 64 مترًا تحت سطح الأرض، حيث حُفرت على مدار 700 عام أنفاق بطول أكثر من 300 كيلومتر تؤدي إلى 2000 غرفة. كل ذلك بسبب أعمال التنقيب عن رواسب الملح التي يبلغ عمرها 13 مليون عام. إنه مرفق هائل وفخم ومثير للإعجاب. في القرن التاسع عشر ومطلع القرن العشرين، كان للمنجم اسطبلاته الخاصة في أعماق الأرض حيث تعيش الخيول في الظلام دون أن تتنفس الهواء النقي. يبلغ عمق المنجم 300 متر تحت سطح الأرض. ويبلغ ارتفاع أكبر غرفة مثل الكاتدرائية أو الكولوسيوم؛ من الأرض إلى السقف 56 مترًا تقريبًا. وُحُصت أحد أضخم غرفها الأخرى لكنيسة القديس كينجا، وتبلغ مساحتها حوالي ألف متر مربع ومزينة بشكل كامل بالثريات والنقوش الجدارية التي تصور المشاهد الشهيرة من الكتاب المقدس. هناك كل شيء مصنوع من الملح، من إعادة رسم العشاء الأخير إلى ثريات وجداريات توماس المتشكك، والتماثيل الأكثر حداثة للبابا جون بول الثاني. بينما تسير بين الممرات والدهاليز وتنظر عن قرب للأرضيات، والجدران، والأسقف، تدرك أن جميعها مصنوعة من الملح. يتمتع عدد غير قليل من

الزوار بحرية تذوقه. إن مشهد مجموعة كاملة من السياح الصينيين يواجهون الجدار بألسنتهم هو أمر غير مألوف. تشبه الكاتدرائية قلعة الحلوى الجوفية المألحة.

السبب الوحيد وراء عدم حفر الجدران، هو أنها تمنع المكان من الانهيار. فقد توقفت أعمال التعدين في عام 2007، لكن لا يزال عدة مئات من عمال المناجم يعملون للحفاظ على هذا الهيكل المعقد.

عندما، من حين لآخر، تقع بعض الحوادث الكبيرة أو بعض الانزلاقات الأرضية، فإن المجتمع المحلي بأكمله يصبح في حالة قلق وتوتر. لن يكون انهيار المنجم كارثة فقط بالنسبة لمن يعملون بالداخل ولكثير من الناس الذي يعتمدون على السياحة التي يجتذبها المنجم القديم، بل سيتأثر أكثر من 20 ألف شخص من سكان مدينة فياليتشكا الذين يعيشون فوق المنجم مباشرة. تعتمد عائدات المدينة، لقرون، على إزالة الأسس التي تقوم عليها.

تعد فياليتشكا انتصارًا للإبداع البشرية والهندسة، مثل أعجوبة ثامنة مخبأة تحت الأرض. ولكن على الرغم من تاريخ المدينة الذي يرجع إلى 700 عام وكون كوبرنيكوس أول سائح يزور المنجم منذ أكثر من 500 عام مدفوع بالفضول حول مشروع التنقيب الضخم، لم تكن تكنولوجيا التعدين متطورة بما يكفي حتى أواخر القرن التاسع عشر وأوائل القرن العشرين. كان الملح خلال معظم تاريخ العالم مصدرًا قيمًا ووصولنا إليه محدودًا. لكن الحاجة للملح كانت موجودة دائمًا. قبل وقت طويل من حفر المنجم، استخدم المقيمون في هذه المنطقة الملح المستخرج منها. توجد دلائل تاريخية، يرجع تاريخها لـ 6000 عام، تؤكد أن سكان مدينة فياليتشكا القدماء أنتجوا الملح عن طريق غلي الماء، التي تجري في الينابيع الموجودة فوق المنجم. كانت تقنية متبعة في عدة أماكن، وطريقة موثوقة ولكنها شاقة للغاية لصنع الملح لأنها تحتاج إلى كميات كبيرة من الوقود. أحد أنواع الملح الموجودة في مجموعتي هو ملح فرنسي مدخن يسمى ملح إجرسوند على مدينة إجرسوند الواقعة في جنوب غرب النرويج؛ ولدي نوع آخر من نفس الشركة المصنعة يحمل اسم ملح الفايكينج وهو اسم تجاري بشكل أكبر. حسب المعلومات المتاحة لدي، لا يوجد شيء نرويجي عنهم؛ من المحتمل أن يكون الملح غلي على طول الساحل النرويجي، وربما كان مذاقه مدخنًا إلى حد ما ولكنه كان عيبًا في الإنتاج اعتاد الناس عليه إلى أن أدرك أحدهم أنه ربما يضيف المزيد إلى الجودة.

يطلق اسم الملح الصخري على الملح المستخرج من المناجم. وما نطلق عليه ملح البحر هو الملح المستخرج باستخدام أساليب متعددة من مياه البحر. بالنسبة للملح الذي وجده ابني على الصخور في باتيرنوستر على الساحل الغربي لجنوب إفريقيا، فقد حدث بالصدفة البحتة؛ ملح

مثل هذا موجود، لكنه نادر نسبيًا. هناك الكثير من الصخور ومناطق على نفس القدر من البرية والتوحش على الطرف الجنوبي للنرويج المطل على المحيط الأطلنطي، حيث تمتلك عائلتي مزرعة صغيرة، ولكن من النادر جدًا أن نجد الملح؛ فالمناخ لا يؤدي إلى التبخر المستمر. إنها تمطر بغزارة؛ وخلال فصل الصيف، عندما تكون محظوظًا، تحظى أحيانًا بعدة أيام أو أسابيع من الشمس الساطعة، ولكن نادرًا ما تكون الأمواج قوية بما يكفي لرش كميات كبيرة من مياه البحر على الصخور.

في رحلة عائلية أخرى إلى باتيرنوستر، مررنا ببعض أحواض استخراج الملح شمال المدينة. ما من صخور هذه المرة، لكن المزيد من المشاهد الطبيعية المستنقعية المفصولة عن الساحل بعدد من الكتبان الرملية العالية. في فترات محددة من العام، عندما يكون الطقس في أسوأ حالاته، أو إذا زُحزحت الكتبان الرملية بعض الشيء بفعل الرياح تتكون الفجوات التي تسمح لمياه البحر بالفيضان. تُحتجز الماء وتتبخر ببطء. يبدأ الملح في الجفاف حول أطراف تلك الكتبان الرملية مكونًا بلورات في بعض الأماكن، وكتل كبيرة في بعض المناطق الأخرى. هناك في وسط المسطحات الملحية الضحلة، سار اثنان من طيور النحام "الفلامنجو" في نفس أماكن جمع كتل الملح على مر العصور؛ أولًا بواسطة الحيوانات، ثم البشر لاحقًا.

في إحدى الفترات، تشكل مصدر للملح بجوار مدينة روما. كانت المنطقة الواقعة عند مدخل نهر التيبر، تقريبًا حيث يوجد مطار فيوميتشينو اليوم، وكان في الأصل عبارة عن مسطحات ملحية، وعندما تأسست روما، لا بد أنها كانت تشبه المشاهد الطبيعية المستنقعية في باتيرنوستر. يكتسح تيار المحيط الشمالي في البحر التيراني على طول ساحل أوستيا، وقد ترك نهر التيبر رواسبه هناك منذ زمن سحيق مما شكل أرضًا منخفضة تشبه الدلتا. ترك ارتفاع المد والعواصف والضغط المستمر من البحر التيراني مياه البحر عالقة لتتبخر تاركة الملح. يمكن جمع هذا الملح طوال شهور الصيف والخريف.

كتب بليني الأكبر في كتابه التاريخ الطبيعي في مطلع القرن الأول بعد الميلاد، "ليس هناك ما هو أكثر فائدة من الملح وأشعة الشمس". قبل أن تجعل عمليات التعدين من الممكن استخراج كميات ضخمة من الملح، كانت تلك المسطحات الملحية الطبيعية المصدر الأساسي لكميات الملح المتاحة لنا نحن البشر؛ المدعومة بكميات قليلة من الملح العادي. فيما بدأ الطلب على الملح يزداد، تطورت التقنيات لزيادة الإنتاج داخل المسطحات الملحية. ظورت المسطحات الملحية في مدينة أوستيا لتتضمن بعض الأهوسة، والقنوات، وأحواض جمع الملح. توجد تحت إريتشي بصقلية، حيث أقيمت ورشة تذوق الملح، وعلى الرغم من أن محبي الطعام وجامعي

الملح محببون إلى حد ما، المسطحات الملحية الشهيرة في تراباني. إنها موجودة في مكان، بقليل من الخيال، يمكنك تخيل كيف كانت تبدو المسطحات الملحية في روما عندما خضعت لسيطرة الإنسان، ولم يُجمع الملح فحسب ولكنها كانت تُدار كحديقة.

أصبحت المسطحات الملحية في تراباني الآن، والتي تمتد لقرابة ألف هكتار مقسمة إلى مئات الأحواض، أحد مواقع التراث العالمي لليونسكو. عند ارتفاع المد، تتسرب مياه البحر إلى تلك الأحواض بطريقة منتظمة لتسير عبر قنوات محددة تصب داخل أحواض، ثم تغلق مصادر الماء لتحقيق نفس النتيجة التي حققتها العواصف والفيضانات غير المتوقعة في السابق بطريقة سهلة ومتوقعة. في الشهور السابقة على هطول أمطار الخريف، تقف جبال الملح الصغيرة والبيضاء داخل أحواض الملح والمستنقعات القاحلة. تبدو كتل الملح المتراكمة لزائر من الشمال كالجرفات جليدية تتحدى محيطها القاحل.

كان قرب روما من المسطحات الملحية عند مدخل نهر التيبر أحد الأسباب التي جعلتها، على الرغم من عزلتها، تحظى بدرجة من الأهمية الإستراتيجية منذ البداية. كان الطريق المؤدي من وإلى روما يمر من الساحل، عبر المدينة وخارجها، متجهًا نحو المناطق الداخلية قبل أن ينتهي في أسكولي وأنكونا على الجانب الشرقي من شبه الجزيرة الإيطالية. كان يطلق على هذا الطريق اسم فيا سالاريا - الطريق الملحي - وكان، كما يشير اسمه، يُستخدم في نقل الملح إلى داخل الدولة.

لم تُبنى روما في يوم واحد، ولم تنمو في الأساس بسبب الملوك، أو الجنرالات، أو الأباطرة، ولكن من خلال مزيج من الظروف البشرية والطبيعية. إن أحد أسباب نمو روما هو قدرتها على استخراج الملح - أول سلعة منتظمة ظهرت في العالم، وأحد أهم سلعة طوال جزء كبير من التاريخ البشري كذلك.

تمتع الملح بأهمية خاصة لدى السلطات لأن الجميع يحتاج إليه. في وقت مبكر من عام 508 قبل الميلاد، اختارت روما السيطرة على مصادر الملح بشكل رسمي عن طريق تأسيس دولة احتكار الملح، كما بدأوا بالسيطرة على أجزاء أخرى من التجارة وتوزيع حصص الغذاء فيما بعد. لم يكن كافيًا أن يُتاجر في الملح عبر روما، وأن تجارها، وبالتالي بقية المجتمع، تريحوا من التجارة. كان لا بد أن تكون السيطرة على مصادر استخراج الملح مطلقة من أجل تجنب تقويض سلطة الدولة بسبب ارتفاع الأسعار، أو التجار الجشعين غير الموثوق بهم، أو ملاك المسطحات الملحية.

يعد استغلال الغزاة للسكان المحليين - من خلال أعمال النهب والسرقة بشكل أساسي - للحصول على دخل نمط سائد لتأسيس دولة تعتمد على تحصيل الأموال من مواطنيها عبر فرض عدة أنواع من الضرائب. كان الأمر في بعض الحالات للمنفعة العامة، كما نعرفه الآن، بغرض تمويل مشروعات البنية التحتية والخدمات المختلفة، ولكن الحقيقة أنها كانت نمط متبع لاستغلال الناس، واستقطاع أكبر قدر ممكن من الأموال من الناس لتمويل نزوات وحماقات من يقبعون في مقاعد السلطة، والقصور، والحفلات، والحروب. كانت المشكلة من وجهة نظر الحكام هو فرض ضرائب يمكن تحصيلها من السكان الذين لا يملكون عملاً يدر دخلاً، حيث إن معظم الناس لا يملكون الأراضي التي يعملون بها أو المنازل التي يقيمون فيها. ويعيشون في شكل من أشكال الاقتصاد الطبيعي. وكان الحل هو فرض ضريبة الملح، والسيطرة على تجارته، كما يمكن أيضاً أن تسيطر الدولة على الأسعار وجني أرباح فلكية من ورائها. ربما تكون ضريبة الملح هي أقدم ضريبة فُرضت على البشر وتاريخياً هي الأقل شهرة.

إن أحد أسباب اندلاع الثورة الفرنسية في عام 1789 هو ضريبة الملح التي فرضتها فرنسا في القرن الثالث عشر. وفي أشد حالاتها قمعاً، كانت ضريبة الملح الفرنسية مرتفعة للغاية وتخضع لرقابة صارمة. لقد كانت نوع من أنواع ضريبة الرؤوس المرتفعة التي فُرضت على الجميع بالتساوي، بغض النظر عن مصادرهم المالية، وتطلبت من جميع المواطنين شراء كميات محددة من الملح من السلطات بالسعر المحدد منهم. وكانت هناك قواعد مخصصة للاستخدامات المختلفة للملح؛ فعلى سبيل المثال، إن كنت ستستخدمه في حفظ اللحوم، يتعين عليك أن تدفع المزيد من الضرائب. إذا وجهت إليك تهمة سوء استغلال الملح، أو الخداع والتزييف، يمكن أن تُحاكم وتُرسل إلى السجن - وفي بعض الحالات الخطيرة - يُحكَم عليك بالإعدام. كانت القواعد والضرائب المختلفة في أماكن متنوعة من البلاد تعني أن السعر يختلف بشكل كبير. بينما يمكنك شراء بواحد سو كيلو ونصف من الملح في بروتاني - التي تفاوضت على الإعفاء من ضريبة الملح حينما كانت تحت سيطرة التاج الفرنسي - فإنه سيشتري 75 جراماً فقط في مدينة بواتو، وهي مدينة تقع قليلاً في الجنوب. بالنسبة للعديد من الثوار، كانت عملية تسلق المتاريس تمثل شغفهم الحقيقي، وليس الأفكار الفلسفية للتنوير أو المبادئ السامية للحرية، والمساواة والأخوة. كان المحرك الحقيقي لجموع الثوار هو غضبهم الشديد من ارتفاع أسعار الخبز، والرغبة الحقيقية - حرفياً - في إضافة الملح إلى طعامهم.

لم يكن الرومان والفرنسيون وحدهم الذين فرضوا هذا النوع من الضرائب. على الجانب الآخر من العالم، في الصين تحديداً، فُرضت ضريبة الملح والرقابة الحكومية الصارمة على الملح منذ عهد أسرة هان في العقد 100 قبل الميلاد. في بعض الفترات، شكلت ضريبة الملح أكثر من

نصف عائدات الدولة الصينية، ويُقال إنها قدمت معظم التمويل المستخدم لبناء سور الصين العظيم. في الهند، فرض البريطانيون ضريبة وحشية على الملح واحتكرته الدولة في مطلع القرن التاسع عشر كوسيلة لتمويل إدارة الإمبراطورية. بعبارة معتدلة، كانت قرارات غير عادلة. سيطرت بريطانيا على مناطق إنتاج الملح، وأغلقوها، ونشروا الجنود لحمايتها ممن تسول لهم أنفسهم الاقتراب من الملح. وانتقل البريطانيون من فكرة فرض الضرائب والسيطرة على إنتاج الملح أينما كان إلى حظر إنتاج الملح الهندي بالكامل، وهذا يعني أن الهند ليس أمامها سبيل سوى تناول الطعام باستخدام الملح المستورد من إنجلترا، وتعين عليها أن تدفع مقابل ذلك أكثر بكثير من سعره الحقيقي في إنجلترا بالطبع. كانت طريقة لتحقيق التوازن التجاري، وشكل من أشكال التعويض عن واردات إنجلترا من النسيج والشاي.

ماذا يمكن أن يفعل الهنود؟ لقد أصبحوا مقيدين بالسيادة البريطانية. هذا هو الحال - منذ فجر الزمان- كانت هذه هي مشكلة الشعوب الخاضعة لقوة الدولة التي تستغلهم وتستنفد مواردهم أو تحكمهم دون رغبة منهم. بدأ المواطنون الهنود في مطلع القرن العشرين في التظاهر ضد الاحتلال البريطاني. ولم يرغبوا في أن يكونوا جوهرة في التاج البريطاني؛ فكان كل ما أرادوه هو أن يحكموا أنفسهم. اعتبرت مجموعة من المفكرين المتعلمين أنفسهم قادة مستقبل بلادهم وشكلوا حزب المؤتمر. طبعوا منشورات يوضحون فيها خططهم ورؤيتهم بشأن سبل إصلاح إدارة الدولة وروجوا لرغبتهم في إحداث تغييرات تشريعية، مشيرين إلى أفكار الفلاسفة السياسيين أمثال جون لوك وجون ستيوارت ميل.

قرر أحدهم، موهانداس غاندي، المشار إليه لاحقًا باللقب الفخري مهاتما ومعناه الروح العظيمة، التعامل مع النضال من أجل الاستقلال من زاوية مختلفة. ركز على القضايا اليومية، والأشياء التي تهم من لم يقرأوا المنشورات أو النظريات الفلسفية. في 12 مارس 1930، انطلقت مسيرة احتجاجية سلمية استمرت 24 يومًا. كانت أعمال التمرد في وسط المسيرة بأكملها تشبه غليان مياه البحر وجمع كتل الملح من الشاطئ. كانت شيئًا يفعلها الناس على مدار عهود، ولكنه تحول إلى جريمة يُعاقب عليها القانون في ظل قانون الاحتلال. انتشرت احتجاجات الملح في جميع أنحاء البلاد مما أدى إلى اعتقال أكثر من 60 ألف شخص، من بينهم غاندي. اليوم، يعتبر هذا الحدث بداية نهاية الإمبراطورية البريطانية.

تعتبر السيطرة على الملح مثالًا لسيطرة الحكومة المبكرة؛ وهو النمط الذي يمكن أن نضحك بسخرية عليه اليوم. تخيل عالم تفرض فيه ضريبة على الملح وتحكم السيطرة على تجارته بقوة القانون! يبدو الأمر شديد الغرابة؛ ضريبة الملح واحتكارات تجارة الملح تنتمي لمجتمعات

بعيدة كل البعد عن مجتمعاتنا تاريخياً وجغرافياً. والآن، نحن نتذمر من الضرائب المفروضة على البترول، والتبغ، والكحوليات. من ناحية، نحن لا نرغب في دفع أي شيء على الإطلاق؛ ومن ناحية أخرى، لدينا فهم مشوش باعتباره من مصلحتنا ومصلحة مجتمعنا. لكن فرض ضريبة على الملح؟ يبدو الأمر عبثياً.

لذلك فوجئت بسماع أن احتكار الملح الإيطالي لم يُلغى بالكامل حتى عام 1975. وصفت إحدى المقالات التي نشرت في جريدة The Spectator البريطانية في مطلع القرن الجاري حالة الاحتكار بكل عبثيتها غير الرسمية: "يخضع الخط الساحلي الطويل لإيطاليا بالكامل لحراسة صارمة من قبل عشرات الآلاف من غفر السواحل والشرطة لمنع أي شخص على الإطلاق من أخذ كوب من مياه البحر خوفاً من انتهاك احتكار الملح. كما يُحرس البحر أيضاً، لذلك عقوبات انتهاك القانون ثقيلة للغاية؛ حيث لا يستخدم الفلاحون، الذين يقيمون على شاطئ البحر، المياه المالحة أبداً. (...) تسبب فرض ضريبة الملح في تقويض سلطة إيطاليا في الاستغلال العادل لثرواتها ومزارعها السمكية، لتزداد كميات الأسماك المالحة المستوردة. من ناحية أخرى، يحصل الآلاف من الرجال على رواتب ضعيفة وزبياً موحد وسيف للتجول في الساحل لفرض القانون؛ وهي مهنة تُعد أكثر فائدة من كونهم عاطلون عن العمل".

ألغى احتكار الدولة لتجارة الملح في الصين جزئياً في عام 2017 والذي ظل معمولاً به لمدة أكثر من 2100 عام. وكانت ضريبة الملح توفر ما مقداره 5% من الدخل القومي الصيني حتى عام 1950.

عندما ننظر إلى سبب أهمية بعض الأطعمة لتاريخ البشرية، فمن الطبيعي أن نبحث عن تفسيرات منطقية. والنتيجة هي أن الطعام غالباً ما يُنظر إليه على أنه مجرد سعرات حرارية وعناصر غذائية. وهذا أمر منطقي؛ فنحن بدأنا في استخدام الملح لأن لدينا حاجة فسيولوجية، ثم أصبحنا أكثر اعتماداً على الملح عندما بدأنا في تربية الماشية لأن لديهم نفس أو ربما حاجة أكبر للحصول على الملح وقدرة الملح على حفظ الطعام لفترات أطول جعله لا غنى عنه. اليوم، يستخدم معظم الملح المستخرج في الأغراض الصناعية. تبدو جميع هذه الأسباب صحيحة ومنطقية وهامة؛ ولكن ألم ننسى شيئاً آخر أساسياً هنا؟

هناك سبب آخر شديد الوضوح وهو أننا نعتبر وجوده أمراً مفروغاً منه؛ فنراه دون أن نعيه اهتماماً مثل الملاححة الموجودة على طاولة الطعام أمامي. في رحلة الإنسان، من الصيد وجمع الثمار في البرية وصولاً إلى السائح المستنير الذي يجلس إلى طاولة مطعم اليوم في مدينة قديمة جداً قد تكون مقتنفاً أنها أبدية، حدثت مجموعة من التغيرات لا يمكننا أن نرجعها

للقدماء كما لو كانوا مثلنا. نحن نجازف بالتفكير في أن رغبات، واحتياجات، وتفضيلات هؤلاء الناس تختلف عما نشعر به؛ وهؤلاء الذين يحكموننا الآن.

لذا اسمحوا لي أشارككم فكرة قد تسلط بعض الضوء على اعتماد الإنسان على الملح، وهو الالتفاف حول شيء مركزي تمامًا. في القرن السابع عشر، نفذت الكنيسة الأرثوذكسية الروسية عددًا من الإصلاحات، من بينها أن أعضاء هذه الكنيسة الأكثر حداثة يجب أن يبدأوا في تعميدهم أنفسهم بثلاثة أصابع فقط، وليس اثنين كما كانوا يفعلون من قبل. كما تغيرت كلمات "هليلويا" و"المسيح" لتصبح أكثر انسجامًا مع النص اليوناني الأصلي للكتاب المقدس. علاوة على ذلك، غدلت المواكب الدينية، وأصبحت تتطلب من المصلين التحرك عكس عقارب الساعة، وليس في نفس اتجاه كما كان يحدث من قبل. حدثت كل تلك التغييرات المفاجئة للمهتمين بمثل تلك الأشياء.

عارضت مجموعة من المصلين المحافظين الذين يمكن أن نطلق عليهم اسم الأصوليين هذه الإصلاحات بقوة لدرجة أنهم قطعوا علاقتهم بالكنيسة. وأطلقوا على أنفسهم لقب "المؤمنين القدامى" وأصرروا على مدار قرون طويلة الحفاظ على تلك الشعائر القديمة، والممارسات العتيقة، والسير مع عقارب الساعة في تحدي للحداثة. تعرض المؤمنون القدامى الأوائل لصور من الاضطهاد والمضايقة، وكانوا في بعض الأثناء مضطرين إلى دفع ضريبة مضاعفة. وتعين على الرجال دفع مصاريف زائدة لأنهم لديهم لحي طويلة. ومع ذلك، ظلت المجموعة أقلية غير مؤثرة حتى مطلع القرن العشرين. من المحتمل جدًا أن يكون هناك مئات الآلاف من المؤمنين القدامى الذين يعيشون في مجتمعات زراعية نائية في روسيا، وأوكرانيا، ودول البلطيق.

في عام 1936، شن النظام الشيوعي السوفيتي موجة أخرى من الاضطهاد الوحشي ضد المؤمنين القدامى. قرر كارب ليكوف رب الأسرة المؤمن أن يهرب هو وزوجته وأطفاله إلى قرية بيرم على الجانب الأوروبي من جبال الأورال بعدما شهد مقتل شقيقه. أين يمكن أن يجدوا الأمان؟ لعدة سنوات، تنقلت أسرة ليكوف بعيدًا وبعيدًا في التايجا، حتى انتهى بهم المطاف أخيرًا داخل أرض خالية من الغابات لا تبعد كثيرًا عن الحدود المنغولية. هناك، في أحد أكثر الأجزاء عزلة في العالم، عاشوا على الصيد وزراعة الحبوب القليلة التي جلبوها معهم.

عندما صدأت أوعيتهم وتحطمت، تعين عليهم أن يصنعوا أوعية من لحاء الشجر. وعزلوا المنزل الذي بنوه باللحاء، وصنعوا ملابسهم منه، وكان نظامهم الغذائي يحتوي على كميات كبيرة منه أيضًا. خلاصة القول، كان هناك وفرة في لحاء الأشجار والقليل من غيره. وبدلًا من التوسع، بدأت حديقتهم في الانكماش. وفي أحد فصول الصيف، أكلت الحيوانات البرية كل ما

زرعوه من جزر. وفي سنة أخرى، هطلت الثلوج عليهم في شهر يونيو ودمرت المحصول بأكمله. ومع ذلك، في العام التالي، عثروا على حبة واحدة من حبوب الجاودار، وزرعوا من تلك الحبة كورًا واحد من الجاودار؛ يحتوي على 18 حبة جديدة استخدموها ببطء في إعادة بناء مخزن الحبوب خاصتهم. بعد ذلك، ازدادت الأمور سوءًا. كانت فترة الخمسينيات من القرن الماضي سنوات عجاف. تناولوا كل ما يمكن أكله بما في ذلك أوراق ثمرة لسان العص واللحاء. في أحد فصول الشتاء شديدة البرودة، تعين على الأم الاختيار ما بين أن تأكل أو تمتنع عن الطعام لتتأكد من أن أبنائها تناولوا كفايتهم كي يظلوا على قيد الحياة؛ وكانت النتيجة أنها ماتت من شدة الجوع.

تراجعت حياة الأسرة آلاف السنين خلال عقود قليلة لتعود إلى الحياة البدائية. أصبحت المسيحية أيضًا انتقائية بشكل متزايد. لقد اعتمدوا على الطبيعة، وعلى ما تأتي به. كان ديمتري، ابن كارب، يصطاد حافي القدمين، حتى في منتصف الشتاء. كانوا يفتقرون إلى الأسلحة واعتمدوا على إيجاد طرق لتخويف الحيوانات وإيقاعهم في الفخاخ. لقد كانت حياة صعبة بكل ما تحملها الكلمة من معنى.

ظلت الأمور على ما هي عليه لمدة 46 عامًا، حتى عام 1981، عندما اكتشف مجموعة من الجيولوجيين المحلقين فوق المنطقة بالهليكوبتر مكانهم بالصدفة.

كان لقاء مثيرًا بالعالم الخارجي؛ فقد ولد اثنان من الأطفال بعد هروب الأسرة من بيرم، ولم يروا أشخاصًا آخرين من قبل. حملت الأسرة كتابًا واحدًا فقط طوال الوقت، الكتاب المقدس، والذي قرأوه مرارًا وتكرارًا بطريقة انتقائية، وبصعوبة متزايدة. ولكن رغم الافتقار إلى معظم الأشياء، فقد كانوا راضين وبصحة جيدة نسبيًا. في البداية، لم يكونوا مهتمين بالمساعدة، ورفضوا أي شيء من العالم الخارجي؛ سواء كان طعامًا أو معدات، واستمروا في العيش بطريقة أو بأخرى كما كانوا. وكان الشيء الوحيد الذي طلبه كارب الكبير بالنيابة عن الأسرة هو الملح؛ فالعيش من دون ملح، كما صرح كارب، هو أسوأ شيء في حياة البرية، وسماه "عذاب حقيقي".

لم يكن هذا التوق إلى الملح يرجع إلى شيء ضروري أو فسيولوجي. بعد أن عادوا إلى الصيد والجمع، لم يعاني أي فرد من أسرة كارب من نقص الملح المرضي؛ فحياتهم التي كانت تتميز بنظام غذائي متنوع ضمنت لهم الحصول على القدر القليل من الملح الذي يحتاجه الجسم للوقاية من الأمراض. لكن بالنسبة لكارب، الذي نشأ مع الملح، فإن كل وجبة في البرية كانت تذكره بمذاق الطعام. فبالنسبة له، أصبح الملح أحد ضروريات الحياة، لنفس سبب وجود الملاحه أمامي على طاولة المطعم: لقد أدمنا المذاق، فالملح هو الملح.

المكرونه

ماذا سيكون الطعام الإيطالي دون المكرونه؟ إنه شيء لا يمكن تخيله. لا يوجد شيء مبهج وراقي بقدر طبق المكرونه المعتاد الذي يأكله الإيطاليون كل يوم. في كثير من الأحيان، يتناولونه مرتين يوميًا. جبل من المكرونه في الغذاء ومقبلات في العشاء، إنه تأكيد أن كل شيء يبدو كما يجب أن يكون، وأنهم إيطاليون.

مطعم لاكاربونارا هو مؤسسة ذات سعة كبيرة وكما هو الحال في كثير من الأحيان مع مثل هذه المطاعم الكبيرة؛ يمتلك قائمة طعام ضخمة. صفحات من الأطباق الإيطالية مع تركيز واضح على المقبلات، الوجبة الأولى المملوءة بالنشا حيث تتكون من طبق المكرونه الإسباجيتي الشهير بصلصة الطماطم ولحم الخنزير المقدد وجبن الماعز. ترجع أصول كثير من الوصفات الإيطالية إلى الريف، في أماتريتشي، وهي قرية جبلية تقع في إقليم لازيو، على بعد 160 كيلومترًا شمال شرقي روما. وستجد أيضًا في القائمة طبق مكرونه مضاف إليها الطماطم ولا شيء آخر؛ و طبق مكرونه إسباجيتي عليها الثوم، والزيت، والفلفل الحار. يوجد مكرونه اللينجويني بالأنشوجة والطماطم، و طبق مكرونه لاكاربونارا التقليدي، و طبق "ريجاتوني ألا جراسيا" الذي يشبه طبق مكرونه لاكاربونارا، ولكن من دون بيض. بالإضافة إلى ذلك، تضم قائمة الطعام أطباقًا يجب ألا تقدم هنا؛ كأطباق شمال إيطاليا مثل "إسباجيتي إل فونجول"، وهو طبق من مدينة البندقية يضاف إليه المحار الذي كان يعتبر يومًا ما لا يمكن تصور تقديمه في الداخل. من بين المقبلات التي ستجدها، طبق "الريزوتو" و طبق "جينوتشي" وهي أطباق مكرونه سائدة في روما.

بما أنني في مطعم لاكاربونارا بالفعل، فلا بد أنني سأتناول طبقًا من مكرونه لاكاربونارا، "ميتزي ريجاتوني ألا كاربونارا"، كما يُسمى في قائمة الطعام. كقاعدة عامة، هذا هو ما أنتهي إليه في كل مرة أتي فيها إلى هنا لتناول الطعام بعد أن أقوم بدراسة اختيارياتي جيدًا. يفوز دائمًا في النهاية عشقي وإدماي لهذا الطبق يضع أنجلو طبقًا من المكرونه المسلوقة على الطاولة، كما فعل ويفعل آلاف المرات، وبحركة متأنية رصينة يدير الطبق بحيث يصبح اللوجو الخاص بالمطعم في مواجهتي. والساعة الثانية عشرة مكتوبة على حافة الطبق. بالنسبة لي، طبق مكرونه لاكاربونارا هو المذاق الحقيقي لروما؛ المكرونه الذهبية الممتزجة برائحة دهن الخنزير المقلي، مع جبن بيكورينو الذائبة ورشة خفيفة من الفلفل الأسود. ببساطة لا يمكنني زيارة المدينة من دون تناول مكرونه لاكاربونارا عدة مرات.

في فيلم "أمريكي في روما" الذي صدر عام 1954، نلتقي بناندو ميريكوني ذلك الشاب

الإيطالي المبهور بفكرة أمريكا. إنه لا يعلم شيئًا عن الدولة التي تقع على الجانب الآخر من المحيط الأطلنطي، بخلاف ما شاهده في الأفلام، لكنه يحلم بالغرب الأمريكي الجامح، بالسيارات السريعة، والضباط وناطحات السحاب. كما أنه لا يفقه كلمة واحدة في اللغة الإنجليزية، لذا فهو يقلد الأصوات بطريقة سخيفة؛ ولكنه شبه إنجليزية. في أشهر مشاهد الفيلم، حضر ناندو متأخرًا من السينما بعد أن لعب لعبة الشرطة واللصوص في الشارع. ذهب والداه إلى فراشهما، ولكن والدته تركت له وعاء كبيرًا من الإسباجيتي، والذي كان في وقت من الأوقات الاسم العام للمكرونه، وزجاجة من النبيذ الأحمر، وهي زجاجة تقليدية مغطاة بالقش، على الطاولة. يسخر ناندو من الطعام ويدفعه بعيدًا؛ قائلاً: "مكرونه؛ هذا الطعام يصلح لسائقي عربات الكارو! أنا لا أكل المكرونه، فأنا الآن أمريكي"، وأعد ما يعتقد أنه شطيرة أمريكية حقيقية؛ خليط من الخبز الأبيض، والزبادي، والمربى والخردل؛ ليسكب بعدها الحليب فوق كل هذه المكونات. وقال: "هكذا هزم الأمريكيون الأباتشي". صرح بهذا الكلام بأمانة قبل أن يتناول أول لقمة من شطيرته؛ والتي بصقها على الفور.

انتهى المشهد، كما هو متوقع، وهو يلقي بنفسه فوق مكرونه أمه ويلتهمها بنهم شديد. الفيلم رائع، وقديم، ومصطنع؛ ولكنه لا يزال موجودًا رغم كل شيء؛ فصورة ناندو بفمه الممتلئ بالمكرونه معلقة على جدران منازل الآلاف من الإيطاليين العاديين، وفي عدد لا حصر له من المطاعم. لا يهم إلى أي مدى تظاهر بشيء آخر خلاف الحقيقة، فهو أولاً وقبل كل شيء إيطالي، والإيطاليون من سائقي عربات الكارو وغيرهم يأكلون المكرونه.

دفع هذا الشعور بالرضا الذاتي المتضخم في قلب الثقافة الإيطالية فيليبو توماسو مارينيتي، زعيم الحركة المستقبلية، إلى شن هجوم متقدم عنيف على المطبخ الإيطالي التقليدي في الثلاثينيات. من بين كل مخططات مارينيتي غريبة الأطوار، وربما لا زال يُذكر بسبب اقتراحه حظر المكرونه. يبدو الأمر لوهلة كمزحة، استفزاز غريب. وبما أنها كانت آخر مزحاته بلا شك، لكنها بالتأكيد ليست الأولى.

ولد فيليبو توماسو مارينيتي في مدينة الإسكندرية، بمصر في عام 1876. بعد أن تولى عن خطه في أن يصبح محاميًا من أجل الفن، قرر الاستقرار في مدينة باريس حيث بدأ كتابة قصائد تجريبية وتسكع مع الفنانين والكتاب، من بينهم النحات الشهير كونستانتين برانكوشي. كان شابًا مستهترًا؛ يعيش على أموال عائلته. بدأت نقطة التحول في مسار حياته - وفقًا للروايات والأساطير المختلفة - في الخامس عشر من شهر أكتوبر 1908، عندما تورط في حادث سيارة أثناء قيادته لسيارته الفارهة ماركة فيات، من الفئة الرياضية ذات أربع أسطوانات.

استطاع مارينيتي النجاة من الحادث دون أي إصابات تذكر ولم يتأثر نفسيًا بسبب الحادث. على العكس من ذلك، كان ابن الفنان الثري في حالة حب، ومقتنع بشدة أن الحادث منحه نظرة ثاقبة للمستقبل ومآلاته؛ سيصبح العالم في المستقبل مكانًا مليئًا بالايقاعات الموسيقية، والقوة، وأدخنة العوادم، والتناقضات القاسية؛ باختصار شديد كل ما أحبه مارينيتي.

في شهر فبراير من العام التالي، أطلق مارينيتي بيان الحركة المستقبلية في جريدة "جازيتا ديل إيميليا" التي تصدر داخل بولونيا وجريدة "لوفيجرو" الفرنسية. وصف مارينيتي في مقدمة البيان حادث السيارة الذي وقع له كالتالي: "بعد ليلة طويلة من الحديث تحت المصابيح ذات القباب النحاسية اللامعة كأرواحنا، لأنها مثلها مضاءة بالتوهج الداخلي"، قرر هو وأصدقائه الانطلاق في شوارع المدينة حيث التقى باثنين من سائقي الدراجات المستهجنين له وهم يهتزان أمامه مثل سببين مقنعين ولكن متناقضين. "تأرجحهما الغبي اعترض طريقي. يا لها من حفرة! يا للهول! توقفت قليلا، وباشمئزاز أقيت نفسي - سقط بعمق في الحفرة. يا إلهي، حفرة نصف ممتلئة بالمياه الموحلة! مزاب مصنع! حتى أنني تذوقت رشفة من الوحل. بالطبع لست بحاجة أن تكون التحقت بمدرسة الاستعارة لفهم أن مارينيتي رأى الحركة المستقبلية كنهضة وانبعاث. خرج عالم جديد من رحم النفط والوحل. كان راكبو الدراجات إيطاليين من الطراز القديم، يتحركان ببطء، ويتشاجران طوال الوقت، ويغلقان الطريق، وقد آن الأوان ليفسح الطريق أمام السيارة الرياضية الجديدة لتتقدم.

بعد ذلك، انخرط مارينيتي في مشروع ضخم وسخيف لتدمير وإعادة بناء الأمة. شن مارينيتي في بيان آخر هجوماً لاذغا على مدينة البندقية، مقترحا تسوية المدينة بأكملها بالأرض وملء القنوات الصغيرة ذات الرائحة الكريهة بأنقاض القصور القديمة المتهالكة. لقد كره روما بنفس القدر. ووفقا لمارينيتي، كانت المدينتان كعاهرتين وسكانهما قوادين من الماضي.

لم يكثر أحد لمعظم ما قاله وكتبه مارينيتي بخلاف مجموعة من مثقفي قراءة البيان. كان يُنظر إليه دوماً بدافع الفضول، بسبب خيبة أمله. بالرغم من محاولاته الأسطورية المدهشة، فقد فشل في استمالة جموع الإيطاليين حتى عام 1930، عندما أطلق (بيان طهارة الحركة المستقبلية)، الذي سخر فيه بكل صفاقة وتبجح من الإيطاليين بسبب اعتمادهم على التقاليد في موضوع هم شغوفون به بالفعل. قدم البيان خطته بشأن خلق مطبخ جديد للإيطاليين لا يعتمد على الوصفات القديمة والمكونات المحلية ولكن على السرعة والقوة. لا يوجد سكاكين ولا شوكة، هناك فقط معدات وأدوات فنية يمكنها أن تسحق الطعام وتنتج منه قواما جديداً. لقد كان اقتراحا مجنون وحالم؛ مقدمة لفن الطهي الجزئي الذي دمر مطلع العقد الأول من

القرن الحادي والعشرين. لكن، فكرة المطبخ المستقبلي أدارت الرؤوس بسبب تقديمه مقترحاً بحظر تناول المكرونة. لقد رأى مارينيتي عشق الإيطاليين المطلق للمكرونة؛ كما لو كانت دين إيطالياً عبثياً. بالنسبة له، مثلت المكرونة كل ما هو خاطيء في المجتمع الإيطالي؛ فقد حولت الإيطاليين إلى مجموعة من الكسالى البدناء فاقدى القدرة على التخيل، ربما الأسوأ من ذلك كله بالنسبة للفاشي المشاكس، هي تحولهم إلى مسالمين.

حظيت مطالبات مارينيتي بكم هائل من الانتباه، وعمدت جميع الصحف إلى تغطية حواراته في جميع أنحاء البلاد؛ حتى الصحف الأجنبية كتبت عن الصراع الذي دب في منزل المكرونة، إحدى المقالات التي كتبت في هذا الشأن تقول: "يبدو الأمر كبداية منطقية لتشكيل جبهة في مدينة ليدز لمنع كيك بودينج يوركشاير".

ثُمَّ مارينيتي هذا الاهتمام، وكان مسروراً تحديداً بالتفاعل الاجتماعي الذي تلا ذلك. ازدادت شعبيته مع كل خطاب غاضب مرسل للمحرر، وكل التماس، وكل تهديد عام. جمعت مجموعة من ربات المنازل في مدينة لاكويلا التوقيعات وكتبن خطابات احتجاج دعماً للمكرونة. هاجم عمدة مدينة نابولي مارينيتي، مدعياً أن الملائكة في الجنة لم يأكلوا شيئاً سوى المكرونة وصلصة الطماطم، والتي علق عليها مارينيتي بقوله إن هذه الحقيقة تؤكد فرضيته أن الحياة الآخرة ستكون مملة بشكل غير محتمل. لقد كان شخص مولعاً بالاستهزاء من الناس، نوع من الشخصيات التي رأت الهزيمة انتصاراً والتشهير تبرئة. بعد أن عرض عليه التحدي في مبارزة وجرح بشدة، ارتدى ندبته كشرف، ودليل يقيني على قوة كلماته.

لكنه لم يتمكن أبداً من التخلص من المكرونة؛ لأنها قلب الثقافة الإيطالية. واليوم، يستطيع الإيطاليون التهكم على ناندو في فيلم "أمريكي في روما" والتنهّد بضجر وملل من سخافته وغبائه، ولكنهم لطالما وجدوا أنفسهم وحققتهم في مشهد المكرونة الشهير. تأكد لدي هذا الشغف بالمكرونة عندما التقيت عدد من الإيطاليين المقيمين بالخارج الذين ترقرقت الدموع في عيونهم عندما وجدوا عبوة من مكرونة إسباجيتي "باربلي" رقم 5 داخل أحد محلات البقالة.

يكاد يكون من المستحيل أن تتخيل حزين على خلاف أكثر من مارينيتي والأكاديمية الإيطالية للطهي، تلك المنظمة الإيطالية التي تحمي حضارة المائدة؛ تشبه الصندوق العالمي للحياة البرية. في حين أن الصندوق العالمي للحياة البرية يعمل لصالح تنوع الكائنات وحماية الحيوانات المهددة بخطر الانقراض، تكافح الأكاديمية العبث بمقدسات الطهي، وتحمي الأطباق التقليدية المعرضة للخطر. عندما تسري شائعات حول من يستخدم الكريمة في صنع "لازانيا بوبونيز"، أو الأرز الصيني في طبق الريفوتو، أو جبن أجني في البيتزا، تطلق الأكاديمية

يدعون أن الاهتمام بتلك الأشياء لا يرتبط بالتعلق بالتفاصيل، بل يرتبط بجوهر الطعام نفسه؛ والأكثر من ذلك، يقولون: "الطعام هو أساس الحياة". ينص بيان الأكاديمية على أن: "الطهي هو في واقع الأمر أعمق أسس التعبير عن ثقافة الأمم. إنه فاكهة التاريخ وحياة السكان". ترى الأكاديمية أنه من واجبها حماية المذاق، وبالتالي هوية الشعب؛ فهم يكافحون ضد التسطیح، والانحدار، وإعادة الاختراع.

الأمر المثير للدهشة هو أن مارينيتي والأكاديمية الإيطالية للطهي اتفقا على شيء واحد هو أن كلاهما يؤمن أن حضارة المائدة هي مفتاح فهم إيطاليا؛ ففي منتصف المائدة الإيطالية، يوجد دائمًا طبق من المكرونة المسلوقة.

يوجد عدد من القصص حول كيفية وصول المكرونة إلى إيطاليا. أكثرها شهرة، والتي سمع بها معظم الناس، هي رواية أن البحار العظيم ماركو بولو أحضر المكرونة من الصين. يُقال إن بولو ومجموعة من مرافقيه من المسافرين؛ من بينهم مسافر من البندقية يدعى إسباجيتي، نزلوا جميعًا على الساحل الصيني. وفي قرية صغيرة من قرى الصين، تعلم إسباجيتي طريقة خلط الدقيق بالماء ولفه على هيئة أعواد طويلة يمكن أن تظل صالحة لفترة طويلة ومذاقها لذيذ عند طهيها في ماء مملح. عاد بهذا الاختراع إلى إيطاليا، ولم يمر وقت طويل حتى غزا طبق مشابه مصنوع من القمح المحلي، جميع الموائد. إنها قصة رائعة، ولكن لسوء الحظ ليس لها أي أساس من الصحة. في الواقع، معروف عن ماركو ولعه الشديد بالترويج لذاته، ويُقال إن الأطفال كانوا يركضون خلفه في الشوارع ويصيحون: "سيد بولو هلا أخبرتنا بكذبة جديدة"، وهم يسخرون منه جزئيًا، وفي نفس الوقت آملين في سماع قصة جديدة لا تصدق. رغم أنه نادرًا ما يخجل من سرد القصص الخيالية التي قد تكسب مغامراته قيمة ومغزى أكبر، لم يدع بولو يومًا أنه اكتشف المكرونة في أي مكان. لقد أشار فقط للمكرونة عندما سرد كيف أنه رأى شجرة كانت تستخدم في صنع شيء يشبه المكرونة، ربما كانت شجرة ساجو بالما التي يستخرج منها الصينيون نوع من الدقيق النشوي لعمل الشعيرية الصيني. من خلال ما وجدته، ربما ظهرت القصة الخيالية لرحلة المكرونة من الصين إلى إيطاليا في عام 1929، في عدد من جريدة المكرونة؛ الجريدة التجارية لصناع المكرونة الأمريكيين. لقد كانت القصة جزءًا من الحملة الإعلانية لشركة مكرونة كيستون في ولاية بنسلفانيا ولم يقصد على الإطلاق أن تؤخذ على محمل الجد بمعناها الحرفي. ولكنها انتشرت سريعًا، كما تنتشر القصص الجيدة، وبعد أن أعيد سردها لعدد كاف من المرات، بدأت تبدو كما لو كانت حقيقة.

لو كان الأمر كذلك، فقد أحضر البحار ماركو بولو ورفيقه الخيالي إسباجيتي المكرونة من الصين؛ لكانت المكرونة ذات أهمية ضئيلة لأنها لم تكن بأي حال من الأحوال أول مكرونة في أوروبا.

لقد تناول الرومان واليونانيون نوعًا من اللازانيا في وقت مبكر قبل ألفي عام. وكانت عبارة عن عجينة مسطحة تخبز داخل الفرن وتسمى لاجنوم أو تراكم. كتب سيرفنتي وسابان في كتابهما "المكرونة قصة طعام عالمي"، عن الإيتريوم، وهو نوعًا آخر من عجينة الدقيق والماء التي كانت تُغلى أو تُغلى في قدور وتؤكل في فلسطين في القرن الرابع الميلادي. في نفس الوقت، أو ربما بعد ذلك بقليل، طور العرب نوعًا آخر من المكرونة تسمى إيتريا، وكانت تشكل على هيئة خيوط طويلة، ولهذا كان ينظر إليها باعتبارها الشكل الذي سبق الإسباجيتي مباشرة. جلب العرب هذه الطريقة إلى صقلية في وقت ما في القرن العاشر، وفي مطلع القرن الثاني عشر، قبل زمن ماركو بولو بوقت طويل. صنع هذا النوع وُضد بكميات كبيرة إلى الوطن الأم إيطاليا، والعديد من البلدان المسيحية الأخرى. في شمال إيطاليا، يأتي أول مصدر موثق للمكرونة من مدينة جنوة، عندما اكتشف ذكر برميل المكرونة في قائمة ممتلكات الجندي المتوفى بونزيو باستوني في عام 1279، أي قبل عشرين عامًا تقريبًا من عودة بولو من رحلاته.

بالنظر إلى الأمر من زاوية واحدة محدودة، تعتبر المكرونة مفهومًا عالميًا إلى حد ما. وكان صنع المكرونة طريقة لحفظ الدقيق وإلا تعرض لخطر التعفن أو أن يأكله السوس. من هذا المنطلق، هناك علاقة وطيدة بين المكرونة وغيرها من العديد من خلطات الدقيق والماء الأخرى. صنعت الدول الفقيرة مثل النرويج خبزًا مسطحًا من الحبة الكاملة للقمح أو حبوب أبسط مثل الشعير، ولكنه كان يستخدم بشكل يشبه استخدامات المكرونة. كان يقدم الحساء أو المرققة مع المكرونة، أو مع الخبز المسطح الذي يتم تطريته. من الصعب معرفة متى بدأ تقليد الطهو المتوسط المكرونة، ولكنه بالتأكيد ظهر حديثًا. تذكر معظم كتب الطهي القديمة أن مدة طهي المكرونة يجب ألا تقل عن 30 دقيقة، ربما تطول أكثر من ذلك. يجب أن تحتوي هذه الوصفات على تحذير، لا تجرب هذه الطريقة في المنزل، لأنه سينتهي بك المطاف في منتصف الطريق ما بين المكرونة والعصيدة.

من الممكن أيضًا الادعاء بأن المكرونة، كما نعرفها، لم تكن موجودة قبل وجود إيطاليا، بمعنى آخر لم تكن موجودة حتى القرن التاسع عشر. ما يميز المكرونة ليس أنها خليط من الدقيق والماء. يمكنك أن تأكل الكسكسي في شمال إفريقيا، وحلوى المكرونة الغربية والرائعة في الشرق الأوسط، وشعرية القمح الصيني في شمال الصين، والأصناف اليابانية المدهشة. تقدم

ألمانيا وغيرها من الدول المجاورة أيضًا العجين المطبوخ بشكل تقليدي، سواء جافًا أو طازجًا، في أشكال متعددة. لكن لا أحد اليوم يشعر وكأنه تناول طبق من المكرونة بعد تناول لحم الخنزير المفصص مع كعك الدقيق في ميونخ، أو طبق من الرامين في طوكيو، أو مرق اللحم مع الخبز المسطح في النرويج، أو حساء الشعيرية في تايلاند؛ فالمعكرونة كما ترى أكاديمية الطهي ومارينيتي؛ واسمحوا لي أن أضيف جميع العقلاء في العالم، يتفوقون على أن المكرونة إيطالية.

من الممكن حتى الادعاء بأن إيطاليا لم تكن موجودة قبل المكرونة. عندما وحد جوزيبي غارibaldi إيطاليا في خمسينيات وستينيات القرن التاسع عشر، لم تكن أمة مقسمة تتوق للوحدة. فقد تألفت شبه الجزيرة، التي تشبه الحذاء ذا العنق الطويل، وصقلية من ممالك ومقاطعات متعددة ومختلفة، ولم يكن الكثير منها تحت الإدارة نفسها منذ كانوا جميعًا جزءًا من الإمبراطورية الرومانية. شعر بعض الجيران بدرجة من القربة، ولكن لم يشعر الجميع بالتشابه على وجه الخصوص. فلقد تحدثوا عدة لغات، وكانت لهم عادات وتقاليد مختلفة، كما كانوا مختلفين في الشكل. كان الإيطاليون الشماليون ينظرون للإيطاليين الجنوبيين كما لو كانوا أفرقة؛ وليسوا إيطاليين.

أحد الأشياء التي جعلت الإيطاليين يتقبلون أخيرًا أنهم موحدون، وجعلتهم تدريجيًا يتقبلون فكرة أنهم ينتمون لنفس الأصول، هو أنهم جميعًا بدأوا يأكلون الشيء نفسه. لقد كانت عملية لعبت فيها المكرونة، والبيتزا إلى حد ما، دورًا رئيسيًا ومحوريًا. في منتصف القرن التاسع عشر، كانت المكرونة والبيتزا من التخصصات الإقليمية غالبًا، وطعام فقراء نابولي والمناطق المحيطة بها. تدفق المهاجرون من فقراء الجنوب نحو الشمال بحثًا عن فرص العمل بعد توحيد إيطاليا. واصطحبوا معهم طعامهم المفضل، وسرعان ما أصبح طعام الفقراء هو الطعام المفضل للجميع. كما كتب جون ديكي في كتابه "ديليزيا"، فإن إحدى أبرز سمات حب الإيطاليين للطعام اليوم هو أنها ديمقراطية. في الماضي، كان الأغنياء والفقراء، الذين يعيشون في المدن والريف، يتغذون على أنظمة غذائية مختلفة تمامًا، أما اليوم، ربما يتشارك أبنائهم وأحفادهم نفس المعرفة وتقدير الطهي اللذيذ؛ فالجميع يحلم بنفس طبق المكرونة، على الرغم من أن الصلصة تختلف قليلًا من منطقة لأخرى.

عندما نتحدث الأكاديمية الإيطالية للطهي عن حضارة المائدة، فهذا استفزاز مقصود. أن تضع مائدة الطعام والوجبات في مركز الثقافة الإيطالية يكسر وجهة النظر السائدة التي تبني هرمًا للحضارة مع الفن، والدين، واللغة المكتوبة في القمة، فيما يكون الطعام موجودًا في القاع، باعتباره ضرورة. الطعام هو وقود الجسم، بينما يرتبط الفن بالروح، والفكر، والثقافة. يبدو أن

الجدل المهيمن على الأكاديمية هو أن الطعام أيضًا يعتبر ثقافة، وأنه يتمتع بنفس القدر من الأهمية؛ إن لم يكن أكبر، لربط الناس ببعضهم البعض ويمكن أن يكون تعبيرًا عن حاجة الجنس البشري إلى الإبداع. لا يذهب الجميع إلى المسرح أو المتحف أو الأوبرا، لكننا يتعين علينا جميعًا أن نأكل، وتساعد مشاركة ثقافة الطعام في تحديد هويتنا؛ فيعرف الإيطاليون بالمكروننة أكثر من بوتشيني وميكي لانجيلو.

يعتقد فليني أن الحياة عبارة عن مزيج من السحر والمكروننة، وكلاهما موجود في طبق مكروننة كاربونارا. أمامي تحفة فنية صغيرة، إنه طبق يكاد يتحدى الطبيعة. إنه غني جدًا ومليء بالصلصة، أو أيًا كان ما تدعوه، ومع ذلك، لن تبقى الصلصة عندما تتناول كل المكروننة. يقدم مطعم لاكاربونارا لزيائنه طبق مكروننة ريجاتوني صغير، ذات الشكل الأنبوبي، التي تلتصق بها الصلصة كما لو كانت مغناطيس. يعتبر طبق مكروننة كاربونارا الذهبي مريحًا ورائعًا عندما تكون حالتك النفسية سيئة، فهو بمثابة حزمة طاقة عندما تكون جائعًا، إنه طعام يمكنك تناوله مع الأطفال، أو في موعد، وهو غير رسمي ومتطور في آن واحد. إن الوصفة بسيطة، ولكن من الصعب الوصول لدرجة الكمال؛ فعندما تصنعها بنفسك، قد تميل المكروننة إلى أن تصبح لزجة جدًا مما يجعلها مقززة ومثيرة للغثيان، أو أن تصير ساخنة للغاية لدرجة أن يتجلد البيض ويصير محببًا. يمكن أن تكون الصلصة كثيرة جدًا أو قليلة جدًا. ولا يمكن أن تصبح جيدة مثل التي تقدم هنا.

يرجع تاريخ تأسيس المطعم إلى أكثر من مائة عام. كان فيديريكو سالومون يعمل تاجرًا للفحم في ريون بونت المنطقة القريبة من بونت سانت أنجلو جنوب نهر التيبر. بينما كان يبيع الفحم للجيران، كانت زوجته، دومينيكا، تطهو الطعام وتبيعه للعمال المحليين. بمرور الوقت، أصبح مطعم دومينيكا مؤسسة محلية في نهاية القرن الثامن عشر، وأصبحت روما لتوها عاصمة لإيطاليا الموحدة حديثًا. بدأت المدينة في النمو بعد أكثر من ألف وخمسمائة عام من التدهور والانحدار. تنقلت العائلات النبيلة من جميع أنحاء البلاد، وشرع الكثير منهم في تشييد منازلهم الجديدة في وحول ريون بونت. لقد ازدحمت المدينة بجميع الفئات؛ العمال، والموظفون، والجنود، ورجال الأعمال. في عام 1861، كان تعداد سكان مدينة روما أقل من 200 ألف نسمة، وبعد مرور مئات السنوات، ارتفع عدد السكان إلى 2 مليون نسمة.

في النهاية، أصبح الطعام أكثر أهمية من الفحم، وبعد وفاة فيديريكو، بدأت دومينيكا في إدارة المطعم وتشغيله بدوام كامل. توسعت واحترفت العمل، وقررت الاحتفاظ بنفس اسم المطعم الكاربونارو، تاجر الفحم، الذي طالما ظل معلقًا في الخارج تكريمًا لذكرى زوجها الراحل.

بعد مرور عدة عقود، تولت ابنتها أندرينا مهام إدارة المطعم. كان المكان في ذلك الوقت مطعمًا مناسبًا بقائمة كاملة بالإضافة إلى العديد من الخيارات؛ فقد كان يسير وفنًا للموضة لدرجة أن المطعم كان يمتلك أدوات المائدة الخاصة به، لذلك لم يعد الزبائن في حاجة إلى إحضار أدواتهم الخاصة؛ كما كان معتادًا في الأيام الخوالي. نجح المطعم، وفي أعقاب استسلام إيطاليا بعد الحرب العالمية الثانية، نقلت أندرينا المطعم إلى موقعه الحالي؛ في الجانب الشمالي من ميدان كامبو دي فيوري. احتفظت أندرينا بنفس الاسم تكريمًا لذكرى والدها الراحل، وكذلك لكي تستمر في استخدام الاسم التجاري المعروف، لكنها أدخلت تعديلاً وحيثًا صغيرًا عليه حيث غدل الكاربونارو ليصبح لاكاربونارا. يدير المطعم الآن ماريا، حفيدة دومينيكا، وزوجها داريو وأبناؤهما؛ وهي الوصية على الوصفة الأصلية المثيرة للجدل الخاصة بطبق مكرونة كاربونارا. تكمن عبقرية الوصفة في بساطتها، على الرغم من صعوبة الاتفاق على حقيقة الوصفة، كما هو الحال غالبًا مع الطعام الإيطالي. إن مفتاح النجاح في الطهي الإيطالي لا يعتمد على مهارة الطهاة؛ كما هو الحال في الطبخ الفرنسي، ولكن على مَنْ يمكنه أن يثبت أن وصفته هي الوصفة الأصلية.

إن أحد أكثر الأشياء إغراءً وأكثرها إحبًا في بعض الأحيان عن إيطاليا والإيطاليين هو هوسهم الكبير بالطعام، ومدى ندرة اتفاقهم. إذا تحدثت مع أحد عشاق الطعام الإيطالي حول أحد الأطباق الإيطالية، فمن المؤكد أن لديه رأيًا ثابتًا حول كيفية صنعه ومن أين أتى. إذا تحدثت مع شخصين عن نفس الشيء، سيختلفان في الرأي بشكل كامل؛ ولطالما تساءلت عن السبب. قد يكون أحد التفسيرات هو أن الإيطاليين، على الرغم من طابعهم الإيطالي الأصيل، لا يمتلكون رواية مشتركة أو قصة موحدة عن بلدهم. وبدلاً من ذلك، لديهم مجموعة من الروايات المحلية الوطنية الصغيرة، كالصلة المضافة للمكرونة، إن صح التعبير. يتمسكون بعاداتهم كما لو كانت شيئًا مقدسًا، حتى لو كانت جديدة تمامًا؛ نعم، وحتى لو كانت تبدو أكثر سوءًا من عادات الجيران.

أول مرة عملت فيها في إيطاليا كانت في تسعينيات القرن الماضي، نفس توقيت غزو صلصة البيستو لجميع المطاعم في جميع أنحاء أوروبا. بدا الأمر كما لو كان وباءً؛ فنادرًا ما يقدم أحد الأطباق دون إضافة مهروس الأعشاب الخضراء هذا. لم يكن الأمر قاصرًا على الطعام الإيطالي، فقد كانت صلصة البيستو تُضاف على كل شيء ولكل شيء. كانت تُستخدم في تتبيل سمك الراهب، ولحم الضأن الصغير، وتُضاف قطرات قليلة من البيستو للسلطات، والسمك المقلي، وتُستخدم كإضافة شبه فنية على جانب الطبق. وشقت صلصة البيستو طريقها إلى السندوتشات والبيتزا. كانت صلصة البيستو موجودة في الحفلات وكل يوم. صارت هامة

للطبقة الوسطى الحضرية، كما هو الحال بالنسبة للكاتب في عالم الوجبات السريعة. أنا نفسي صرت متبلاً بالبيستو إلى حد ما عندما وصلت إلى موطنها حيث كانوا غافلين تمامًا عن مدى أهميتها في الخارج. لقد تناولت البيستو لأول مرة بعد أن عبرت الحدود متجهًا نحو إيطاليا، في قرية صغيرة، ليست بعيدة عن مدينة جنوة، حيث قُدم لي أفضل نوع بيستو على الإطلاق. "هكذا يجب أن يكون الطعام! هكذا تبدو داخل إيطاليا"، وفي الأيام التالية، عندما كنت متشككًا بشأن ما يمكن أن أتناول على الغذاء أو العشاء، طلبت نفس الشيء؛ طبقًا من المكرونة بصلصة البيستو، فهو الاختيار الآمن عندما يقدم المتخصصون إضافات غريبة للأطباق مثل الخضراوات الغريبة والمرة، والأنشوجة أو الأحشاء؛ أشياء لم أشعر نحوها بالراحة. وفي محطتي التالية، التي تقع على بعد 200 كيلومتر، كانت صلصة البيستو مختلفة بالفعل؛ لم تعد غنية أو تحتوي على كميات وفيرة بالبارميزان والصنوبر. اعتقدت أن هناك خطأ ما أو ربما حظ سيئ في اختياري للمطعم؛ ولكن في المكان التالي، كان الأمر مختلفًا مرة أخرى، بأبس وخفيف، مع لمسة جديدة في المذاق؛ فهو لم يكن يحتوي على الريحان فحسب، بل كان مزيجًا مما يمكن أن يكون مكملًا للريحان من المردقوش والبقدونس. ربما هو تنوع محلي، أو بالكاد تحسن. واستمر بي الحال على هذا المنوال، حتى وصلت إلى مكان ما خارج روما، وقدم لي مكرونة مسلوقة اكتسبت اللون الأخضر من رشة الريحان المجفف وغازقة أيضًا في زيت الزيتون. وقدموا جبن البارميزان على الجانب، لكنه كان حادًا ومالحًا، على عكس الأنواع الأخرى من البارميزان. لقد كان سيئًا للغاية. لو كنت داخل أحد المطاعم في مكان آخر غير إيطالي، لكنت سارعت في إعادته على الفور. لكنني هنا ظللت هادئًا، وخائبًا، ومذعورًا. قالوا لي فيما بعد: "هذا لأن البيستو الذي اعتدت عليه هو بيستو جنوة"، "إنه أفضل نوع بيستو على الإطلاق، وعليك أن تدرك أن بقية المناطق لها صلصة بيستو مختلفة!"

لا، هذا غير مفهوم! لماذا لا تصنعون نفس الوصفة؟ ولماذا لا يحاول الجميع إعداد النسخة الأفضل من البيستو المصنوعة من الريحان، والصنوبر، والثوم، والجبن البارميزان وزيت الزيتون؟

نفس الوضع بالنسبة لوصفة كاربونارا؛ حتى داخل إيطاليا، يمكن أن تكون في شكل تنويعات غريبة. في كثير من الأحيان، لن يكون سوى مكرونة تسبح في صلصة كريمة. وفي أحيان أخرى، ستكون جافة، مفتتة تقريبًا، كما لو كانت مصنوعة نكايه في أحد لإثبات مدى سوء الفكرة. إذا وقعت وصفة كاربونارا ضحية طاهيًا يحاول إعداد أفضل وصفة كاربونارا في المدينة، واستخدم الكثير من اللحوم الخدية للخنزير، وأضاف إليها الكثير من صفار البيض أو المزيد من جبن البيكورينو، فقد تسوء الأمور بالفعل. ستكون جيدة بلا شك، لكن كرم الطاهي

يمكن أن يحولها إلى شيء مقزز في النهاية. ولكنهم هنا في لاكاربونارا يعدونها بشكل صحيح، وبمزيج من التطور والأصالة. يقدمون مئات وربما آلاف الوجبات كل أسبوع، ومن الطبيعي أن تكون النتيجة في كل مرة ناعمة كالحرير وسلسة.

تعتبر مكرونة لاكاربونارا أحد الأعمدة غير المادية والأكثر احتراقًا في إيطاليا؛ مطبخ أصيل يحتوي على مجموع التخصصات الوطنية والإقليمية التي يتكون منها المطبخ الإيطالي. تعود أصول طبق مكرونة كاربونارا إلى مدينة روما ويجب أن يحتوي الطبق على لحم من اللحوم الخدية للخنزير، والبيض، والفلفل، والمكرونة وجبن البيكورينو. إذا لم تجد أيًا من تلك المكونات، فهذا ليس طبقًا من مكرونة كاربونارا، وإذا قررت إضافة شيء آخر فهذا أيضًا ليس مكرونة كاربونارا؛ انتهى النقاش!

عندما تعد طبق مكرونة كاربونارا، فأنت ببساطة تحضر أهم وصفة في روما، وبالتالي سيكون من الخطأ أن تستخدم جبن البارميزان الآتية من إقليم إميليا رومانيا حول بارما. في روما يستخدمون جبن البيكورينو، وهي نوع من الجبن المصنوع من حليب النعجة. هذا النوع من الجبن، الذي يعطي صلصة البيستو التي أتناولها خارج روما مذاقها الحاد، وهو ما يعطي مكرونة كاربونارا بعدًا إضافي. تناولت ملعقة من المكرونة لأعرف إذا ما كنت سأستطيع تذوقها. أحيانًا، عندما يصنع الرومان نسخًا قوية جدًا من وصفة المكرونة بالجبن والفلفل، ستشم رائحة خفيفة من الأغنام والحظائر عندما يوضع الطبق على الطاولة. لا تشعر بذلك مع مكرونة لاكاربونارا رغم أن المذاق به عمق إضافي، مذاق شيء غير تقليدي بين النكهات الخفيفة والدمسة. إن استخدام البانشيتا أو - حاشا لله - لحم الخنزير المقدم هو خطيئة كبرى. لا بد أن يكون لحمًا من اللحوم الخدية للخنزير، الذي يعطيك أكثر قطع الدهن حلاوة وقرمشة. عندما أقف في شرفة شقتي في حوالي الساعة الرابعة والخامسة، يمكنني أن أشم رائحة لحم الخنزير، الذي يقلبه الطهاة في مطعم لاكاربونارا. لعدة ساعات، تنتشر رائحة دهن الخنزير برفق فوق أسطح المنازل. لن تحصل على هذا المذاق بالغش وطهي اللحم المجهز داخل صينية في الفرن، مثلما يفعل الطهاة المتعجلون.

تدور إحدى الروايات العديدة المتعلقة بأصول طبق مكرونة كاربونارا حول لاكاربونارا منذ أن أدار فيديريكو ودومينيكا شركتهما ذات الغرض المزدوج لبيع الفحم وإدارة المطعم. تقول الرواية أن طبق مكرونة كاربونارا هو طبق يُقدم داخل بيوت عائلات بائعي الفحم لأنها كانت ملائمة لما يبذله عمال المناجم الفحم من مجهود شاق. ولأن طعامهم كان يُغطى عادة بتراب الفحم أثناء تناولهم له، فإن الفلفل موجود تكريمًا لأصول الوصفة المتواضعة.

ليست مبالغة أن تزعم أن طبق مكرونة كاربونارا هو أحد أشهر أطباق العالم. لكن الأنواع المتعددة من كاربونارا نادرًا ما تتطابق مع النسخة الرومانية للطبق المنفذة بكل الحزم. نشرت الأكاديمية الإيطالية للطهي قائمة بما تعتقد إنه أكثر الوصفات الإيطالية المزورة شيوعًا، وبالطبع جاء على رأس تلك القائمة طبق مكرونة كاربونارا.

كتب أحد الإيطاليين نصيحة على إحدى المنصات الإيطالية: "لو أن صديقك يعد طبق مكرونة كاربونارا باستخدام البانشيتا أو لحم بطن الخنزير المجفف بدلًا من اللحوم الخدية للخنزير، انفصلي عنه". نلخص من هذا، في السياق الإيطالي، نقطة انطلاق لا جدال بشأنها؛ "لو أن صديقك يعد طبق مكرونة كاربونارا باستخدام الثوم، انفصلي عنه، ولو أن صديقك يعد طبق مكرونة كاربونارا باستخدام البقدونس، انفصلي عنه، ولو أن صديقك يعد طبق مكرونة كاربونارا باستخدام البصل، انفصلي عنه. ولو أن صديقك يعد طبق مكرونة كاربونارا باستخدام صندوق أو عبوة، اعطيه إنذارًا".

انتشرت وصفة مكرونة كاربونارا في باقي دول أوروبا عبر إنجلترا؛ فكان مقهى النهر في لندن، المطعم الذي دُرب فيه جيمي أوليفر واكتشف، من أوائل المطاعم التي قدمت أطباق من المطبخ الإيطالي باعتبارها أكبر من طبق المكرونة الإسباجيتي بصلصة الطماطم في مطعم ذي مفارش حمراء وشموع مثبتة في الزجاجات الفارغة. على ضفاف نهر التيمز، قدم المطعم صورة لإيطاليا المثالية حيث يُطهى الطعام في فرن يعمل بالحطب، واستخدموا زيت الزيتون البكر دائمًا؛ وقدموا نبيذًا يزن مائة رطل في زجاجة بسيطة ولكنها مثالية، وطعام فلاحين معد بكل فخر. كان طبق مكرونة كاربونارا لذيذًا، وهي وصفة فتحت بابًا جديدًا على عالم من المكرونة أمام مئات الآلاف الذين اشتروا كتاب الطهي الأزرق الرائد. يا لها من وصفة جيدة رغم إنها موضع جدل؛ وفي بعض الدوائر قد يُنظر إليها كهرطقة، لأنه بدلًا من استخدام اللحوم الخدية للخنزير، يستخدمون البانشيتا، وجبن البارميزان بدلًا من البيكورينو. ولكن الأهم وربما أسوأ شيء على الإطلاق هو احتوائها على الكريمة؛ فمذاقها جيد، ولكنها ليست كما ينبغي أن تكون. لقد أخذ مقهى النهر معظم وصفاته من توسكانا، والباقي من شمال إيطاليا. لذا فإن وصفة مكرونة كاربونارا - كما سيخبرك أي روماني - ليست صحيحة؛ لأنها ليست أصلية.

بالغ كما تشاء في التعبير عن اهتمام الإيطاليين بالطعام، لكن من المؤكد أنه ليس صحيحًا أنهم جميعًا كذلك. في زيارتي الأولى لروما، كنت مهووسًا بفكرة تناول الطعام في نفس المكان الذي يتناول فيه السكان المحليون طعامهم. كنت دقيقًا جدًا حول هذا الموضوع وتابعت مجموعة من الموظفين المتجهين لتناول الغداء في مكان أختير بشكل عشوائي في ضواحي المدينة،

بعيدًا عن مناطق الجذب السياحي الرئيسية. ابتعدت عن مطعم جميل عند أحد الميادين بعد أن رأيت أن قائمة الطعام الخاصة بهم مكتوبة باللغتين الإيطالية والإنجليزية. لكنني شعرت بالرضا عندما وجدت نفسي، بصفتي الأجنبية الوحيد، في غرفة بها القليل من الأساس ومضاءة بلمبات الفلوريسنت ونظام طلب شديد التعقيد.

لكن انتظر هنا، ما هذا؟ ضمت عندما قدموا لي قطعة من البيتزا غير المختمرة تم تضخيمها بواسطة الميكروويف؛ فالأشخاص الذين قرروا تناول الغداء هنا وليس في المطعم الموجود في الميدان لم يفعلوا ذلك لأنه جوهرة مخفية ولكن لأنهم أرادوا تناول شيء رخيص وسريع.

الوضع هو ذاته في كل مكان؛ فمحال البقالة الإيطالية البديعة، التي تحتوي على مئات الأنواع المختلفة من زيت الزيتون، وتضم أصناف الخضراوات المتنوعة، وأجود أنواع اللحوم والأرانب الكاملة، والبط، والخنازير الصغيرة، لديها مختارات رائعة من الوجبات الجاهزة، وأكبر أكياس رقائق جبن في العالم، وصودا خضراء زاهية تجعل الكوكا كولا تبدو مشروبًا صحيًا، وأكياس من صلصة كاربونارا الجاهزة. كثيرًا من الإيطاليين يفضلون هذه الصلصة، أو لا يعرفون ما هو أفضل منها. ولكن كما هناك كثيرون لا يعنيه الأمر، هناك آخرون يستفيدون بشكل كبير منها، ويحتجون عندما يلاحظون أخطاء في الوصفة ويكافنون الملتزمين بإعدادها بالطريقة التقليدية.

على الطاولة المجاورة، تجلس أم وأطفالها الثلاثة، الذين في نفس عمر أبنائي ولكنهم يتصرفون بشكل أفضل. يجلس الولدان والفتاة بلطف ويتناولون طعامهم بهدوء في مقاعدهم لا يتلوون كما يفعل أبنائي. لا يصرخون، ويتعاملون بمنتهى الإتيقان مع السكين والشوكة. إنهم أشخاص صغار، وليسوا حيوانات برية. طلبت الأسرة بأكملها مكرونة كاربونارا، وتناولوها بمنتهى الحرص. على فترات منتظمة، يضع أصغر الأطفال المهذبين شوكتهم وسكينه ويقول بصوت رزين لجميع الجالسين إلى الطاولة: "الكاربونارا الحقيقية"، قبل أن يلتقط أدواته مرة أخرى ليستمر في تناول الطعام. اتضح أن الأسرة أصلها من روما، ولكنها تعيش الآن في شرق إيطاليا. أوضحت الأم: "لقد كنا في إجازة في نيويورك مؤخرًا". وتابعت: "قدموا لنا في أحد المطاعم الإيطالية أطباق الكاربونارا، لكنها كانت سيئة للغاية. جعلت الأطفال يبكون. وخاصة طفلي الأصغر فقد كان مستاءً للغاية لهذا السبب أحضرتهم إلى هنا".

سألته: "لماذا من وجهة نظرك يعدون الكاربونارا بهذا الشكل؟" أجابت الأم: "ليس لدي أدنى فكرة".

قال أكبر الأبناء: "أعتقد لأنهم يريدون أن يتلاعبوا بمشاعر الإيطاليين".

يدور المطبخ الإيطالي قبل كل شيء حول الأصالة، بينما يهتم المطبخ الفرنسي أكثر بالتقاليد، وبالتغيير الثوري أيضًا. يقول رئيس الطهاة الفرنسي آلان باسارد لنفسه قبل أن يذهب لعمله كل يوم: "اليوم سوف أعد طبقًا لم يره العالم من قبل".

لا يتردد الناس في فرنسا لحظة في أن يطلقوا على الطهاة الفرنسيين لقب فنانيين؛ فهم دومًا يطلبون أن يمتلك الطهاة القدرة على المفاجأة والصدمة وأن يصلوا بالمذاق إلى عنان السماء. لا يدعي الطهاة الإيطاليون أنهم يخترعون أي شيء؛ فهم يعملون على التمسك بجذور وصفاتهم التي تعود للماضي والأيام الطيبة. الطبخ الأصيل هو طبخ الجدة، ويجب أن يظل مطبخ الجدة كما هو دون أن يتأثر بموضات الطعام والمؤثرات الخارجية.

كتب باولو بيتربني في مقدمة الكتاب المقدس للطهي الخاص بالأكاديمية، وهو مجموعة من أكثر من 2000 وصفة أصلية من جميع أنحاء إيطاليا: "فقط من خلال العيش في إيطاليا، ومعرفة عاداتها وتقاليدها والتواصل المستمر مع الحياة اليومية، يمكن فهم، وتقييم، واختيار الأطباق التي تشكل الطبخ المنزلي الحقيقي".

ربما يكون الطعام الإيطالي هو الأنجح في العالم. ستجد البيتزا، والمكرون، والخل البلسمي، وجبن البارميزان في جميع أنحاء العالم. ولكن ما يزيد من نجاح الطعام الإيطالي هو أنه، بالإضافة إلى توفره بسهولة، ظل محافظًا على روحه. يبدو الأمر كما لو أنه يمكنك من خلال الطعام سماع الإيطاليين وهم يقولون: "يمكنك أن تزورنا، وتشتري طعامنا ونبيذنا، وتستمع بكرم ضيافتنا، لكن لا يمكنك أن تشترينا أو تؤثر في ثقافتنا وذوقنا".

يعيش الإيطاليون على ما يشتريه العالم من طعامهم، وتعتبر إيطاليا من أكثر الأماكن جذبًا للسياح. ولكنهم يصرون على الاستمرار بشكل صحيح؛ على طريقة الجدة. ربما لست الشخص الوحيد الذي رأى نادلًا يندفع لمنع وقوع مأساة بمجرد رؤيته لزبون وهو على وشك أن يرش جبن البارميزان على مكرونة المأكولات البحرية. يستمر غير الإيطاليين في شراء كتاب الطهي الضخم التابع للأكاديمية على أمل إعداد طعام إيطالي أصيلًا على الرغم من مقدمة الكتاب التي تشير إلى استحالة الأمر تمامًا.

يتميز طبق مكرونة كاربونارا الذي أعده بمذاقه الجيد جدًا. بالطبع، فأنا أقضي وقتًا أكثر في إعداد، وأنا بالطبع كريم في إضافة المكونات أكثر من مطعم لاكاربونارا نفسه، ولكن في كل مرة آكله هناك، لا أزال أعتقد أنه أفضل بكثير مما أعده بنفسه؛ حتى بعدما اشتريت جميع

المكونات من إيطاليا، فإنه لا يزال غير جيد. يمتلك المطعم الوصفة الأصلية. إن احتفاظ الطعام الإيطالي بوصفاته الأصلية هو من أكثر الأشياء التي تدفعني إلى الجنون. إنه صارم للغاية ومجهد وشاق ومُصر على التميز! لكن في الوقت ذاته، يظل هو السبب وراء عدم شعوري بالملل من تناوله. يذكّرني باستمرار بما يجعل المطبخ الإيطالي جميلًا جدًا ومتطورًا للغاية بكل بساطته. إن الأمر يتعلق بالأشياء الصغيرة والمهمة؛ على سبيل المثال إصرار الطاهية فالنتينا على استخدام براعم الكبر القادم من جزيرة سلينة في وصفتها لحساء الأرناب، والطريقة التي تحرك بها يديها وهي تشطفهم بالماء قبل الاستخدام، والعمل الإضافي اللازم لصنع نكهة غنية لصلصة الطماطم التي يجب أن تحتوي فقط على الطماطم، والثوم، وزيت الزيتون، والريحان. يتطلب إعداد طبق مكرونة كاربونارا حَسًا موسيقيًا يجعلني أعتقد أن بيتريني على حق عندما قال يجب أن تكون إيطاليا وأن تعيش في إيطاليا حتى تنجح.

لكن ما مدى أصالة كل هذا؟ هل طبق مكرونة كاربونارا، أحد أهم الأطباق الرومانية، اخترعته دومينيكا، زوجة بائع الفحم، جدة ماريا المالكة الحالية للمطعم، أم من قبل مجموعة من تجار الفحم، كما يقول التاريخ؟ عندما سألت داريو مارتيلي، زوج ماريا، رفض الرجل الفكرة على الفور وأجاب: "مكرونة كاربونارا مخترعة؟ إنه كما لو أنك تسأل من الذي اخترع السرير؟"، كان الطبق كما رآه، نوعًا من الأفكار الأفلاطونية، جزء أصيل من الحمض النووي للمطبخ الإيطالي. يبدو الأمر صحيحًا، بطريقة ما، ومتوافقًا مع المعتقد السائد أن الطهي الإيطالي كالشجرة المثمرة ذات الفروع والأغصان الكثيرة. المشكلة هي أن كتب الطهي القديمة لم تأتي على ذكر وصفة هذا الطبق بالتحديد. على سبيل المثال، لم تُذكر الوصفة في أكبر ولا أشهر كتاب عن المطبخ الروماني؛ مجموعة وصفات أدا بوني المتبعة منذ عام 1930. إذا من أين أتت هذه الوصفة؟ وكيف أصبحت هامة بهذا الشكل إلى الحد الذي يدفعك لهجر صديقك أو صديقتك من أجلها، أو كتابة بيانات لحمايتها؟

هناك تصور آخر عن أصول وصفة كاربونارا يرجع إلى عام 1944، عندما تم تحرير روما على يد قوات الحلفاء. كانت المدينة أفضل حالًا مقارنة بالمدن التي اجتاحتها آلة الحرب في ذلك الوقت. كان هناك بعض القصف الذي انصب على المدينة في عام 1943، لكن بما أن المدينة هي عاصمة دولة الفاتيكان، ولا يوجد أحد يريد أن يصبح مسؤولًا عن تدمير هذه الآثار التاريخية الهامة، علينا أن نضع جانبًا القيام بأي شيء يمكن أن ينظر إليه كهجوم على القائد الروحاني الأعلى للكنيسة الكاثوليكية، خرجت روما من الحرب دون دمار كبير أو فقد كبير في الأرواح. لكن إيطاليا ظلت في حالة طوارئ؛ فالفقر الشديد ضرب جميع إيطاليا بعد سنوات من الحرب، وفي روما، التي كانت دائمًا تعتمد على إمدادات الأقاليم التابعة لها، كان هناك نقص شديد في

الغذاء. وفي الرابع من يونيو عام 1944، وصل الآلاف من قوات الاحتلال الأمريكية للمدينة حيث استقبلتهم المدينة بالهتافات في الشوارع. وهؤلاء الجنود، كما فعلوا في باريس وفي باقي المدن الأوروبية المحررة، أصبحوا زبائن مهمين للمطاعم والمقاهي المحلية. إنهم يملكون الدولارات، والجوارب النايلون، والتبغ، وأخيرًا وليس آخراً، الطعام الذي أحضروه من المناطق الزراعية الغنية داخل الولايات المتحدة الأمريكية، حيث كانت الحقول غنية والحظائر ممتلئة.

ما لم يمتلكه الأمريكيون بالفعل هو اهتمامهم بالطعام الإيطالي، الذي اعتبروه طعاماً أجنبيًا، ودهنيًا، وغريبًا. ولم يبدأ إضفاء الطابع الرومانسي على الطعام الإيطالي إلا بعد مرور عدة عقود. كانت فكرة تناول طعام يحتوي على سمك الأنشوجة والثوم بالنسبة لجنود وسط غرب الولايات المتحدة، الذين تغذوا على الذرة، أمثال بيل، وآل، وتشاك، مثيرة للاشمئزاز. ناهيك عن الأطباق الرومانية المتخصصة؛ مثل أطباق الخرشوف والأحشاء.

وفقًا لمؤرخ الطعام آلان ديفيدسون، كان أمرًا جوهريًا ومحوريًا بالنسبة لتطور طبق مكرونة كاربونارا. ربما يكون الطبق ظهر تحديدًا في ذلك الوقت بالضبط، في سنوات الحرب وبعدها مباشرة؛ فمؤن الجنود كانت تحتوي على مكونات نادرة مثل لحم الخنزير والبيض، وأحيانًا الكريمة المعلبة. لكن الجنود ليس لديهم شغف بالطهي لأنفسهم أو تناول الطعام في ثكنات الجيش، ونتج عن هذا أنهم قرروا أن يجمعوا ما لديهم من مكونات ويذهبون بها إلى المطاعم الإيطالية ليعدهم الطهاة المحليين أطباقًا أقل تحديًا لبراعم التذوق المقيدة والحساسة. ووفقًا لذلك، فإن أول وصفة أصلية لطبق كاربونارا كانت أمريكية، أو ربما نوع من الهجين الأمريكي الإيطالي إن صح التعبير، المكرونة الإيطالية، ولحم الخنزير المقدم، والبيض والكريمة من أرض الوفرة. وما إن حل السلام، ورحل الجنود الأمريكيون عن البلاد، حتى اعتمدت الوصفة، وأخفي أي أثر لأصولها الأجنبية. وأصبح طبق مكرونة كاربونارا طبقًا إيطاليًا أصليًا معتمدًا وجزءًا ثابتًا من ميراثها الثقافي.

من السهل فهم ما تعنيه الأكاديمية بحضارة المائدة من خلال جلستنا داخل المطعم ورؤية عدة أشخاص أيقين مصطحبين أطفالهم المهذبين، ويستمتعون بالأطباق المحلية والإقليمية، بينما يتبادلون أطراف الحديث. تخيل طبيعة الحوارات التي تدور حول مثل تلك الطاولات، وآلاف المطاعم الأخرى المنتشرة في روما وحول إيطاليا. تخيل حجم الأفكار التي شكلت، والاستكشاث التي رُسمت على فوط ومناديل السفرة في المطعم، وهممة الألمان، وعلاقات الحب التي نشأت. تخيل جميع أنواع الطعام الذي خرج من المطبخ وتركنا راضيين وممتلئين. لكن إذا أمعن المرء النظر إلى حضارة المائدة هذه، ربما يذهب إلى أبعد مما قصدته الأكاديمية،

نعم، يمكنك الادعاء أن حضارة المائدة والحضارة هما نفس الشيء.

اليوم، يُنظر إلى الحديث عن الحضارة على أنه مبتذل وقديم، بل حتى عنصري. يتعلق الأمر غالبًا بمحاولات فرض نوع محدد من الحضارة - عادة ما يكون الحضارة الأوروبية الغربية - على المجتمعات التي يُنظر إليها باعتبارها أقل تحضرًا، وغالبًا يحدث ذلك لأسباب عشوائية أو متحيزة. كُتب أسفل صورة وجدتها في ألبوم لرحلات جدي الأكبر: "اثنان من أبناء قبيلة زولو تأثرا قليلاً بالحضارة". وكتب منذ مائة عام نيابة عن بعثة التحالف الاسكندنافي: "بين ذوي البشرة السوداء والبيضاء في جنوب إفريقيا".

كان الرجلان يرتديان بعض قطع الملابس، وبالتالي اعتبرهما أعضاء البعثة متحضرين نسبيًا، على عكس السكان الأصليين العراة الذين بدوا في عيون أعضاء البعثة غير متحضرين. ولكن كمية الملابس التي يرتديها المرء لا تحدد حضارته. ترجع أصول الكلمة نفسها لكلمة "سيفيليس" اللاتينية والمرتبطة بتنظيم المجتمعات داخل المدن، أو الولايات التي تتألف منها الدول، أو أي تجمعات مركزة تشكل وحدة أو كيانًا أكبر حيث تُنفذ مهام متخصصة مختلفة.

هنا في روما، حيث توجد الآثار القديمة أسفل كل نصب تذكاري، من السهل نسيان مدى قصر هذا الجزء من تاريخ البشرية. نحتاج إلى العودة 14000 عام فقط لنجد العالم كله يُشكل جماعات بدوية تعيش على الصيد وجمع الثمار.

تحدث الكاتب جيمس س. سكوت في كتابه، "ضد الحبوب"، حول الاكتشافات الأثرية من المجتمعات البشرية المبكرة التي وضحت كيف يمكن أن يتكون النظام الغذائي لمجموعة واحدة مما يصل إلى 20 نوعًا مختلفًا من الثدييات، و16 عائلة من الطيور وأكثر من 140 نوعًا مختلفًا من النباتات والبذور، والبقول، والمكسرات. أما عالم الأنثروبولوجيا الأمريكي مارشال سالين فيسمي هذا المجتمع الذي يعتمد على الصيد وجمع الثمار بالمجتمع الثري الأصلي، حيث كان معظم الناس يتغذون جيدًا لأنهم يمتلكون نظامًا غذائيًا متنوعًا، كما كان لديهم العديد من ساعات الفراغ يوميًا يمكن استغلالها في التفاعل الاجتماعي.

بدأ التطور، الذي سيؤدي إلى ما نعرفه الآن باسم الحضارة، قبل 14000 عام في المنطقة المعروفة باسم الهلال الخصيب؛ التي لم تعد خصبة الآن وتضم مصر، وأجزاء من فلسطين، وأجزاء من سوريا وتركيا، والعراق، وإيران. بدأت أنواع مختلفة من العشب في النمو، من بينهم أسلاف ما يعرف الآن بالقمح؛ قمح ثنائي الحبة وقمح وحيد الحبة. ربما كان العشب موجودًا دائمًا، لكن أدى تغير المناخ الذي حدث خارج إرادة الإنسان إلى حدوث ظروف مفاجئة لنمو

أفضل. لقد منح الشتاء الرطب والمعتدل والصيف الحار والجاف النباتات السنوية سريعة النمو ميزة على النباتات المعمرة. في البداية، يجب على الناس جمع حبوب العشب دون إسراف، فالحبوب ستكون داعمًا غذائيًا إضافيًا لـ 140 نوعًا من النباتات المكونة للنظام الغذائي. بما أن الحبوب تحتوي على مغذيات أكثر من غيرها من المحاصيل، ازدادت أهميتها. لماذا تقفز بين الصخور بحثًا عن التوت الحامض، والأوراق المرة، بينما يمكنك قطف الحبوب التي توفر تغذية أفضل؟

من عيوب الأنواع المختلفة من الأقماح البرية أنهم لا يرون أنفسهم كطعام. وبالنسبة للنبات، تعتبر الحبوب فرصتها للتكاثر، وأول شيء تفعله عندما تنضج هو نثرهم. عندما يحين الوقت، ستنفصل الحبة عن الرأس، مستعدة لن تقذف بعيدًا بفعل الريح لتؤمن بقاء واستمرارية الأنواع؛ وهو شيء كاف بالنسبة للنبات، ولكن أقل ملائمة للإنسان الذي يتعين عليه أن يتنافس مع الطيور، والحيوانات، ويلتقط هذه الحبوب من الأرض، حبة واحدة في كل مرة. أثناء البحث عن الحبوب المغذية، وجد الإنسان أن هناك بعضًا الرؤوس التي لم تنثر حبوبها بعد النضج. ويرجع ذلك إلى أحد العيوب الجينية؛ شيء سيؤدي إلى ظهور طريق دارويني مسدود- ولكنها ستجعل من السهل على الناس جمع حبوب القمح، وتحول العيب الجيني إلى معيار للنجاح.

عندما أدرك الإنسان بالتدريج أنه يمكنه الحصول على عوائد أعلى من خلال الاعتناء ببعض الحبوب المعيبة ثم نثرها في الحقول، ظل المزيد والمزيد من الحبوب ملتصقة بالرؤوس. بعد عدة أجيال، تغيرت الحبوب التي يزرعها الإنسان عن النوع البري. ولم تعد البذور تسقط عندما تنضج، وأصبحت تعتمد على الإنسان لإكمال دورة حياتها. كررت هذه القصة نفسها مرارًا طوال العصر الزراعي؛ فنحن البشر أخذنا النباتات والحيوانات الطبيعية، واحتجزناها وتلاعبنا بها على مدار أجيال لمنحهم الصفات المفيدة لنا. ومع ذلك، لم تكن الحبوب هي الشيء الوحيد الذي استأنسه الإنسان. بما أننا اكتشفنا كيفية زيادة الغلة من خلال عملية البذار، وربما حتى الري، استثمرنا كثيرًا في هذه الأرض التي أصبح من المهم بالنسبة لنا التأكد من أن الذين قاموا بعملية البذار، - ليسوا مجموعة متنافسة أو بعض الحيوانات غير المفيدة - لديهم القدرة على حصد المحصول. لهذا السبب استقر الإنسان بجوار المحاصيل، وبما أننا لم نعد نتنقل من مكان لآخر، وبدأنا في بناء المنازل.

تعني زيادة الإنتاج أن المزيد من البشر يمكنهم العيش في نفس المكان مما أدى إلى حدوث منافسة وصراع على الموارد. وبدأ الناس في العيش إلى جوار بعضهم البعض لحماية أنفسهم من هجمات المجموعات المتنافسة. وجمعت الحبوب ووضعت في مخزن مركزي لكي يضمنوا

تنويعات مختلفة من المحصول. ومع زيادة هذه المخازن، أصبح من الضروري وجود شخص يربها ويحرسها. ولكي يكون النظام عادلاً، بدأوا يطورون طرقاً يحسبون بها حجم مشاركة كل شخص. أصبحت القرية ومخازن الغلال بحاجة إلى حماية أيضاً. أشار المؤرخ الإسرائيلي يوفال هراي إلى أن لهذا التطور بعض نقاط الضعف والعيوب فضلاً عن بعض المكاسب. كانت أجسامنا مناسبة لتسلق الأشجار وصيد الغزلان؛ ليس فك الصخور وحمل دلاء الماء. لقد جلبت الزراعة مجموعة من الأمراض الجديدة. وأشار هراي وسكوت وغيرهما إلى أن الانتقال إلى الزراعة ربما أدى إلى المزيد من الأمراض، وتقصير متوسط العمر المتوقع، وظهور نظام غذائي أقل تنوعاً؛ ولكنها أيضاً منحتنا شيئاً جديداً لأول مرة، كان لدينا فائض من الطعام.

نحن، بالطبع، نتسابق عبر آلاف السنين من التاريخ. هناك نقاش محتدم بين المؤرخين وعلماء الآثار وعلماء الأحياء حول كيفية وسرعة حدوث هذه التغيرات؛ أو هل أن بدايات الزراعة كانت خطوة إلى الأمام أم خطيئتنا الكبرى، كما يدعي عالم الجغرافيا والأحياء جارد دايموند. ربما كانوا، كما أعتقد، شرطاً أساسياً للعديد من أفراحنا ومتاعبنا، كل هذه الأشياء التي منحتنا إياها مئات الأجيال؛ إجهاد العين، والمثلجات، والمبيعات عبر الهاتف، والحرف اليدوية، والأخبار المزيفة، والألعاب النارية، والأوبئة والمكرونة؛ كل شيء نحبه ونكرهه.

على كل حال، يبدو أن هناك اتفاقاً على النقاط الأساسية؛ كانت الحبوب السبب في استقرارنا في مكان واحد، وتنظيم أنفسنا في مستوطنات أكبر. لماذا طورنا أديان ولغات مكتوبة ومنتظمة، وما الذي جلب لنا الطبقات الحاكمة، والقوانين، والضرائب، والقساوسة، والمحاربين، والمهن المختلفة التي لم تساهم حتى في إنتاج الطعام؟

لقد استأنسنا الحبوب، ولكن بنفس القدر من الأهمية، استأنسنا الحبوب وساهمت في تحضرنا، كما أشار هراي. ومن هذا المنطلق، فإن كل حضارة هي، في الواقع، حضارة مائدة.

الفلفل

في فيلم الخيال العلمي، رجل الدمار، يستيقظ رجل الشرطة جون سبارتان في المستقبل بعد أن حفظ جسده بالتبريد لعقود. ويواجه مجتمعًا لا يمكن التعرف عليه تقريبًا، عالم الواقع المرير ذو التقنية العالية حيث يأكل الناس طعامًا مُعاد تدويره، عظيم الفائدة بالنسبة للبيئة ومناسب لك، وعليك استخدام الأصداف بدلًا من ورق التواليت، عند دخول الحمام. لو أن مسافرًا عبر الزمن قادم من الحقبة الرومانية زار عالمنا الراهن سيشعر بعزلة أكبر. قد تبدو الهواتف، والكهرباء والإنترنت غير مفهومة، وربما يصدمه غياب العبيد لأنه أمر عجيب وغير عملي، وسيكون معظم طعامنا أيضًا غير معروف تمامًا. ما يعتبر الآن أمرًا مفروغًا منه كجزء من مطبخ إيطاليا وروما الخالد، ظهر جزء كبير منه مؤخرًا؛ فالرومان القدماء لم يعرفوا البيتزا، والمكرونه، والقهوة أو الأرز، وكان اكتشاف حلوى التيراميسو على بعد ألفي عام. سيذهل الروماني المسافر عبر الزمن من الشوك، وسيصاب بدهشة وشك عند رؤيته للطماطم، والباذنجان، والفلفل، والبطاطس.

يقع مطعم لاكامبانا على بعد بضع بنايات ناحية الشمال، بالقرب من ريون بونت الموقع الأول لمطعم لاكاربونارا المتواضع المملوك لتاجر الفحم، ويفخر بكونه أقدم مطعم في روما. احتفل المطعم مؤخرًا بعيد تأسيسه الـ500؛ نصف ألفية وهو مستمر أو شبه مستمر في العمل. يقع المطعم متواضع الشكل نسبيًا داخل ممر ضيق ويتردد عليه أفراد الطبقات العليا في المجتمع من كتاب، ورجال أعمال، وسياسيون. كان الرئيس السابق نابوليتانو زائرًا متكررًا للمطعم كما كان فيديريكو فليني، وإذا صدقنا ما يروج له المطعم، فجوته وكارافاجيو كانوا من زبائنه أيضًا في زمنهما. تشبه معظم الأطباق المقدمة في المطعم ما يُقدم في المطاعم الرومانية الأخرى؛ وهي مجموعة متنوعة من الأطباق الشهيرة؛ وهي ليست حديثة، وإن لم تكن قديمة. يوجد أطباق من الخضراوات المطهوه والمقلية وأشهر أطباق المكرونه، التي تقدم كمقبلات، من بينها طبق مكرونه الفيتوتشيني ألفريدو، الذي يعتبر أكثر أطباق المكرونه ملاءمًا في العالم. يحتوي طبق مكرونه فيتوتشيني ألفريدو على مكرونه، وزبدة، وكريمة وجبن البارميزان فقط؛ فهو طبق باهت وبلا مذاق مميز مقارنة بطبق مكرونه كاربونارا. يعتبر الطبق نوعًا من الأصناف المحلية حيث من المفترض أنه اخترع في المطعم المجاور، ألفريدو ألا سكورفا، تكريمًا لنجوم السينما الصامتة دوغلاس فيرتشايلد وماري بيكفورد أثناء قضائهما لشهر العسل في عام 1920، اللذين كانا مثل الجنود الأمريكيين خلال الحرب العالمية الثانية، متشككين تجاه النكهات الغربية وغير المألوفة. كما يقدم مطعم لاكامبانا أطباق بسيطة وشهية من اللحوم، ولولا حقيقة أن المطعم يعود تاريخه لأكثر من 500 عام مضت؛ الأمر الذي يُذكرك به أصحاب المطعم باستمرار من

خلال النقش الموجود على شعار المطعم "هذا المطعم هو أقدم مطاعم روما"، قد تعتقد أنه أحد المطاعم الكلاسيكية العادية المنتشرة في المدينة.

ومع ذلك، فقد ظل طبق مطعم لكامبانا المميز؛ المكون من حساء، وفول، ولحم الخنزير المقدد، وبازلاء، دون تغيير تقريبًا منذ افتتاح المطعم. قال لي مالك المطعم باولو ترانكاسيني عندما تناولت طعامي هناك خلال زيارتي الأخيرة لروما: "ربما قُدم هذا الطبق منذ خمسمائة عام؛ أو حتى قبل ألفي عام". وأضاف باولو: "لم نغير أي شيء في الطبق على الإطلاق، ولن نفكر أبدًا في تطويره".

بشكل عام، هناك سبب وجيه للحذر بشأن مدى صداقية القصة التي يحكيها ملاك المطاعم كوسيلة للترويج. وفضلاً عن كون ترانكاسيني صاحب المطعم وأحد الأقارب البعيدين للعائلة التي تدير مطعم لاكاربونارا، فهو سياسي في مرحلة ما بعد الفاشية وعضوًا في حزب إخوة إيطاليا. من هذا المنطلق نستطيع أن نتفهم دوافعه السياسية لتصوير نفسه كراعي للعادات والتقاليد والقيم الرومانية الأبدية. لكن طبقتهم الرئيسي المميز "فيجنارولا دي فيردور" طبق بسيط للغاية، مكوناته عادية للغاية ولهذا السبب يمكن الجزم أن الوصفة المتبعة الآن هي بالضبط ما كانت عليه خلال فترة حكم الرومان؛ فهي تتكون من مجموعة من الخضراوات القديمة والمسلوقة معًا بطريقة هادئة وكلاسيكية تفقدها ألوانها وتتحول جميعها إلى اللون البني المخضر، ولكنها تجمع مذاقات الخضراوات جميعها في مذاق واحد.

يوجد شيء آخر سيلاحظه الزائر من الحقبة الرومانية وهو الأحشاء. اليوم، فقد احتفظ الرومان بحبهم لما يسمونه الريع الخامس من الحيوان. تقدم معظم المطاعم الرومانية طبق الكرشة. لا تزال معدة الحيوانات معروضة في نوافذ المطاعم حيث يبدو شكلها مثل مجموعة من قبعات الاستحمام القديمة، وليست تلك التي تشبه الواقي الذكري التي يستخدمها السباحون الأولمبيون اليوم، لكنه منفوش بعض الشيء، كالتالي كانت ترتديه جداتنا داخل حمامات السباحة في الماضي.

في مطعم تشيتشينو دال 1887 الذي يقع في منطقة تيستاشيو في جنوب روما بالقرب من جدران المدينة القديمة، لا شيء غالبًا في قائمة الطعام الخاصة بالمطعم سوى أحشاء الحيوانات. إن القول بأن هناك تاريخًا كامنًا في جدران المطعم هو استهانة بالمكان؛ إنه محفور في جبل تيستاشيو الشهير المكون من جرار زيت الزيتون القديمة المحطمة التي يرجع تاريخها إلى الحقبة الرومانية. بالإضافة إلى الأصناف الكلاسيكية مثل الكرشة، يقدم المطعم عددًا من الأطباق الخاصة مثل كوارع الخنزير، وذيل الثور، وأمعاء العجول الصغيرة، واللسان، والكبد،

والمخ، وبنكرياس العجل، والمخاخي. عندما نظرت إلى قائمتهم في أول مرة زرتة، تبادر إلى ذهني أن طبق المخاخي هو أكثر الأطباق المقدمة المثيرة للصدمة، كان هذا قبل أن يخبرني أحدهم بماهية طبق الباجاتا.

الباجاتا هي أمعاء العجل غير المغسولة والممتلئة بما كان فيها عند ذبحه. وكما هو واضح لا نتحدث عن أمعاء أي عجل، ولكن عجل سمين، بعبارة أخرى، حيوان صغير لا يزال يشرب الحليب فقط. يمر الحليب الذي هضم جزئياً، عبر عملية تشبه عملية صنع الجبن الطبيعية داخل الأمعاء، بمساعدة الإنزيمات الموجودة في معدة العجل.

وبشكل صادم، لا يتماشى الطبق مع الأخلاق والجماليات، فهو يتكون من أمعاء غير مغسولة! من عجول صغيرة ما زالت ترضع! ولكن هذا هو الطعام الذي أحبه الرومان القدامى. ولم يقفوا عند هذا الحد؛ فقد كانت ضروع الحيوانات طعاماً شهياً في العصر الروماني، كما كانوا يتناولون أحياناً مشيمة الحيوانات.

كان عليّ أن أتغلب على شعوري بالرغبة قبل أن أتناول الأمعاء، لكنني فوجئت بمدى لطف وجمال مذاقها. كنت متخوفاً من المذاق المر الذي يمكن أن تحصل عليه أحياناً من المعدة؛ وهو ما يدفعني في العادة للابتعاد عن تناول الكرشة قدر المستطاع. لكن الباجاتا كان مذاقها طازجاً تقريباً مثل الجبن الكريمي. في الوقت ذاته، كان يملكني شعور استثنائي بأنني كنت أتناول طعاماً من الماضي؛ شيئاً قديماً ومحفوظاً لحسن الحظ، لكن ربما سيظل ليس أكثر من فضول تاريخي. اليوم، يصطحب الأجداد الأحفاد إلى مطعم تشيتشينو دال 1887 ليروا ما كان يأكل الأجداد. لسوء الحظ، أنه تقليد ما زال القليل جداً من الناس يحافظون عليه وفقاً لما قاله مالك المطعم فرانثيسكو مارياني الذي اصطحبني بعد الانتهاء من تناول الطعام إلى المطبخ لمقابلة شقيقه، الطاهي. أثناء عودتي إلى هناك، أراني أيضاً قبو النبيذ، حيث تهب الرياح الباردة عبر شظايا الجرار التي يبلغ عمرها 2000 عام، وتُسحق الأرض تحت قدميك. تولى ابن فرانثيسكو إدارة المطعم. وأراد أن يحوله إلى ملهى ليلي وبدأ بالفعل في إعادة بناء أجزاء من المباني.

تتفاخر بعض العائلات الرومانية العريقة بنفسها وبفكرة وجود أجيال كاملة مستمرة لم تسر في عروقها دماء العامة من الفلاحين الإيطاليين. وبالمثل، يجب أن يكون من الممكن تتبع الأطباق الرومانية الحالية بحيث ينتهي بك الأمر تائهاً في دروب الماضي البعيد جداً. هذا وهم بالطبع لأن الكلاسيكيات الخالدة ترتبط بالبنائيات الموجودة حالياً. لو صحت الفرضية الأمريكية التي تشير إلى أن طبق مكرونة كاربونارا أخترع بعد الحرب العالمية الثانية مباشرة؛ بذلك يكون في الواقع أصغر عمراً من الفاشية المشينة التي كانت تفسد المدينة الخالدة. وقد ارتكب

موسوليني ومهندسوه المعماريون أكثر الأخطاء الجوهرية أثناء محاولاته الحثيثة لإعادة إحياء عظمة العصر الروماني؛ وهي خطيئة رومانية لا تغتفر؛ لقد شيّدوا مبان جديدة بشكل لا يقبل الجدل.

عزيزنا الروماني المسافر عبر الزمن، جالسًا هناك على كرسي ضعيف في مطعم حديث - ولا سبيل له في الاتكاء على شيء أثناء تناول الطعام، كما اعتاد؛ سيجد أمامه الزيت والخبز على الطاولة. سيكون مذاق النبيذ أقوى، وأكثر تركيزًا، وأقل تعتقًا من النبيذ الذي اعتاد عليه. ربما كان سيخففه بالماء ثم يومئ برأسه مؤكدًا: "هكذا يجب أن يكون النبيذ". وبرغم المذاق الكريمي لطبق المكرونة الذي قد يتعارض مع ما اعتاد عليه من مذاق قديم للطبق، قد يلاحظ الروماني المسافر عبر الزمن اللسعة الدافئة للفلفل، أحد المذاقات الأساسية الخالدة لروما؛ وربما أهمها على الإطلاق. في مدينة توسكانا، يعتبر مذاق الشمر هو المذاق المميز لجميع الأطباق، الذي يجعلك تفكر وتقول: "آه، إنها توسكانا".

تتميز جنوة بمذاق الريحان، أما مدينة سردينيا، فتتميز بمذاق بطارخ السمك المقدد. وخارج مدينة نابولي، يفخر السكان بالطماطم، ولا يكاد يخلو طبق من أطباقهم من الطماطم. وفي روما، إنه الفلفل؛ فالفلفل مكون هام من مكونات طبق مكرونة بالفلفل والجبن كما هو الحال بالنسبة لطبق مكرونة كاربونارا؛ يستخدم الفلفل في النقانق كمفاجأة صغيرة حارقة، وفي أي شيء آخر يتطلب وجود مذاق حار.

بدأت بالفعل أدس الملعقة في طبق مكرونة كاربونارا، عندما لاحظت عدم وجود ما يكفي من الفلفل. أنا أحترم العقيدة الأرثوذكسية ومتيقن من أنهم لم ينسوني، لكنني ما زلت أعتقد أن الطبق سيكون أفضل إذا أضيف له قليلًا من الفلفل أكثر مما يُستخدم داخل المطعم هذه المرة. لوحث لأنجلو، ونجحت في محاولتي الثالثة في لفت انتباهه. بجدية شديدة أو ربما يكون منزعجًا أو متوترًا لأن المطعم مزدحم جدًا، طحن أنجلو الفلفل على المكرونة التي لم أتناولها؛ مرة، ومرتين، وثلاثة، ثم وضع مطحنة الفلفل على الطاولة ورحل مسرعًا. أضاف الفلفل لطبق المكرونة بعدًا جديدًا ومذاق مميز. لطالما شعرت بالدهشة من فكرة أن تلك الحبيبات الصغيرة السوداء لها مثل هذه القدرة على تغيير مذاق الطعام للأفضل؛ من مجرد مكرونة غارقة في الصلصة إلى طبق مكرونة كاربونارا؛ أعظم طبق مكرونة في العالم.

يمكن أن يكون للوصفة قوانين، والتي يجب اتباعها حتى أتذوق تفاصيلها. من الممكن أن يكون ترتيب إضافة المكونات، وأنواع الزيوتون المستخدم في اليخنات المختلفة، وطريقة تقليب الزبدة وجبن البارميزان في الريبزوتو- أو ببساطة كيفية إضافة تلك الرشة الخفيفة من الفلفل

فوق طبق مكرونة كاربونارا. يضيف الفلفل مذاقًا مميزًا، وهو ما يعطي المزيج الكريمي من البيض والجبن شيئًا يمكن طحنه. الفلفل هو روح طبق مكرونة كاربونارا المقدسة.

لا شك أن مذاق الفلفل عظيم ومميز. فالفلفل في الحقيقة هو عالم فسيح، تجارة ضخمة، وحضارة. في حين أن الفلفل الحار والطماطم والأطعمة الأمريكية الأخرى هم عبارة عن مهاجرين مندمجين جيدًا وينمون بشكل طبيعي في إيطاليا، وصل الفلفل من مكان بعيد، فوق التلال وأبعد. لم ينجح أحد في زراعة الفلفل في المدينة أو بالقرب منها، أو في أي مكان آخر من الإمبراطورية الرومانية، حتى عندما كانت الإمبراطورية في أوج قوتها وازدهارها. ومع ذلك، كان الفلفل هو نكهة مدينة روما.

في مطلع القرن الثاني قبل الميلاد، نشر السياسي والكاتب كاتو الأكبر كتابه المعروف عن الزراعة، والذي يحتوي على ما يمكن أن يكون أقدم وصفات الطهي المكتوبة، بما في ذلك وصفة "إبيتيروم"، وهي نسخة قديمة من طبق الزيتون المهروس والمعروف لدينا اليوم باسم تابناد. يحتوي كتاب كاتو على وصفة قديمة للتشيز كيك تتكون من طبقات متعددة من العجين والجبن الكريمي مغطاة بالعلس. في زمن كاتو، كان الوضع المثالي هو أن يكون سكان المدينة على دراية بالحياة الريفية، وأن يعيشوا ببساطة وبتواضع، وأن يحذروا من الآثار المفسدة للتجارة والأموال. ويجب أن يكون الطعام بسيطًا يشبه نمط حياتهم في الريف.

تغير الموقف تمامًا بعد مرور مائتي عام، واستبدلت الجمهورية بالإمبراطورية، وكان الانغماس المفرط سمة شائعة، وبدأ الأباطرة في الدخول في نوبات جنون؛ فعلى سبيل المثال، عين الإمبراطور كاليجولا حصانه في مجلس الشيوخ، بينما قتل الإمبراطور نيرون والدته، ثم أخيه غير الشقيق، ثم زوجته. ولا شك أنه كان سيذكر لكونه أول رئيس دولة يشارك في زواج مثلي الجنس - وكان هو من ارتدى زي العروس - لو لم يلفت الأنظار من خلال إشعال النيران في روما والعزف على القيثارة أثناء مشاهدة احتراق المدينة. خلال هذا الوقت وفي هذه المناطق البعيدة عن الزهد، نُشر الكتاب الذي يعتبر غالبًا أول كتاب طهي في العالم، ويعتبر دليلًا ملموسًا على أن الرومان لم يرغبوا في العيش مثل سكان الريف. لم يرغبوا في زراعة محاصيلهم بأنفسهم وأحبوا فكرة الحصول على منتجات فاخرة من جميع أنحاء العالم. غالبًا ما يُنسب الكتاب، المكون من عشر مخطوطات، لى ماركوس غافيوس أبيشيوس، على الرغم من وجود شكوك حول كونه من كتبه بالفعل.

كان أبيشيوس رجل عصره، حيث اعتنق قيم الإمبراطورية؛ ولا سيما تجاوزاتها. يعتبره محبي الطعام بطلًا مأساويًا، وشخصًا مرحًا يسعى للمتعة والثروة، ويتناول السنة طائر النحام

"الفلامنجو" والكبد الدهني للإوز المغذي، المعروف اليوم باسم "فوا جرا"؛ حتى أنه طور طريقة لتسمين الخنازير ليصبح حجم الأكباد أكبر. وكان يفرقهم أو يتركهم يشربون المولسوم، وهو نبيذ مضاف إليه عسل، بأنفسهم حتى الموت.

في إحدى المناسبات، سمع أبيشيوس أن القريدس الموجود على الجانب الآخر من البحر الأبيض المتوسط أكبر وأفضل من القريدس الموجود في الشمال؛ ربما الأفضل في العالم. بالنسبة له، كان عدم الوصول إلى هذه الأطعمة الشهية أمراً لا يطاق، وأصبح هوشاً. أراد أن يحصل عليها فقط، ولذلك قرر ببساطة أن يهاجر. فلا مغذى من البقاء هنا في هذا المكان الذي لا يوجد فيه سوى القريدس الصغير. حمل أبيشيوس أمتعته على متن سفينتين وتوجه نحو الجنوب، وهرع حيث صادف مرافقه مجموعة من مراكب الصيد الليبية المنتشرة على الساحل. اتضح فيما بعد أن القريدس في مياه ليبيا ليس أكبر ولا أفضل حالاً مما هو موجود في وطنه، لهذا السبب قرر أن يحول دفته ويبحر عائداً إلى الوطن دون أن تطأ قدماه الأرض.

يتعرض محبي سياحة الطعام غالباً إلى انتقادات بسبب معدلات انفاقهم؛ للسفر إلى كوبنهاجن، وليما، وبانكوك بحثاً عن نكهات جديدة. لكن رغم أن رحلاتهم غالباً ما تكون طويلة، إلا أنها لا يمكن أن تضاهي التفاني والموارد التي خصصها أبيشيوس في سعيه للعثور على أفضل نوع قريدس في العالم. لم يدم نمط حياة أبيشيوس المستهتر طويلاً، فبمجرد أن أهدر كل أمواله على الطعام والمتعة، قتل نفسه. كان من الأفضل أن يفعل ذلك من ماله الخاص على أن يقطع أجزاء من الميزانية المحلية. كان يشار ببساطة لوصفات أبيشيوس على أنها أحد المصادر الرائدة للمعلومات عن نمط الطهي الروماني. تصف المجموعة خطوات كل شيء تقريباً يمكن أن تحتاجه الأسرة الثرية من أجل الحفاظ على الدسم وأصناف المخللات والعصائر، إلى وصفات الأطعمة المقدمة في الحفلات، بالإضافة إلى المليينات لهؤلاء الذين مهوسون بالطعام ويريدون تناول المزيد، لزيادة سرعة حركة الأمعاء.

توجد وصفة أعتبرها إحدى الصفات المفضلة لدي والتي تُقدم على أنها طبق يومي، وتتكون من السمك المسلوق، والدجاج، والفلفل، والنبيد الحلو والبيض وعشب الحماض البستاني. إنها تتطلب مخزناً رومانياً من نوع خاص، وذوقاً رومانياً متميزاً ليقدّر المذاق الغريب للنكهات. إن اختيار المكونات في كتاب أبيشيوس يؤكد أن هناك حركة تجارة مكثفة لجلب البضائع من أماكن بعيدة من العالم، والبحث المستمر عن الأشياء الحصرية المدهشة. وهناك وصفات للنحام "الفلامنجو"، والحمام، وطائر الكركي، والديك البري، والنعام، ناهيك عن الكمأ، ولحم الخنزير الرضيع، والغزلان، والمحار، وقنافذ البحر، والزغبة والقوارض، وهي كائنات بين السنجاب

من الشائع في العديد من هذه الأطباق أنها تحتوي على "جاروم"، وهو صلصة الرومان العالمية المصنوعة من أحشاء السمك المخمرة، والتي لا تختلف كثيرًا عن صلصة السمك التايلاندية. وفي وسط كل هذا يوجد الفلفل، الذي أستخدم في كل شيء تقريبًا. فالفلفل يضيف حدة ما للبيذ الحار، والنقانق، وصلصة المحار، وبودينج المخ، والمحار الصدفي، والقرع العسلي، والخس، والحلوى وفطائر السمك. من الصعب حصر جميع الوصفات، ولكنني عندما بحثت عن ترجمة مشروع جوتنبرج الإلكترونية لأبيشيوس، وجدت أن الفلفل ذُكر 468 مرة، بينما ذُكر الثوم على سبيل المثال أربع مرات فقط. ومع ذلك، لا يوجد سبب للاعتقاد بأن الفلفل كان أكثر شيوعًا من الثوم بين السكان على هذا النحو لأن عالم أبيشيوس انتمى إلى الطبقة العليا. ربما يمكنك القول إن الفلفل كان ثوم الطبقة العليا؛ شيء موجود دائمًا، ومذاق مفضل وعلامة على المكانة.

ظهرت التوابل الغريبة في أوروبا حوالي عام 500 قبل الميلاد، وكانت المصادر الأولى التي لدينا عن وجودها هناك تأتي من المدن اليونانية. أضافت التوابل نكهات لا تشبه أي شيء آخر اختبرناه في الطبيعة. هذا الغموض أعطى هذه التوابل بعدًا إضافيًا، فماذا كانت؟

كان الاعتقاد السائد في البداية هو أن هذه التوابل لم تأتي من الأرض، ولكنها كانت من الجنة، حبوب متناهية الصغر من عالم الآلهة. فلفل غينيا، أحد أنواع الفلفل العديدة المتنافسة، ولا علاقة له بالفلفل الحقيقي، لا يزال يسمى بحبوب الجنة بالإنجليزية، وصيغ من حبوب الجنة في عدة لغات أخرى.

لو قدر لك وذهبت في عطلة على ساحل البحر الأبيض المتوسط وتزهت بين المناظر الطبيعية التي تفوح منها رائحة الزعتر والأوريغانو، ستعلم أنه لا يوجد عجز في النباتات العطرية التي يمكن أن تستخدم في الطهي. من السهل الاعتقاد بأن الطعام اليوناني أو الإيطالي كان يمكن أن يكون جيدًا دون إضافة التوابل الغريبة؛ فعلى سبيل المثال، لا يتحسن مذاق ساق الضأن مع الثوم، والأعشاب، وزيت الزيتون بالضرورة عند إضافة الفلفل أو القرفة أو القرنفل. ومع ذلك، من الصعب المبالغة في تقدير مدى تأثير التوابل في نظرنا للعالم، وعلم النفس، وعلم الطهي.

الشخص الذي عاش في اليونان منذ 2500 عام، أو خلال حكم الإمبراطورية الرومانية قبل 2000 عام، كان سيعرف أن هناك شيئًا آخر موجودًا خارج الريف أو المدينة أو الوادي.

فكل من المزارع الريفية، والمنازل الحضرية، كانت مأهولة بالعبيد الذين وفدوا من المناطق المحتلة حديثًا، وعندما انتصرت روما في عدد من المعارك الهامة في أماكن بعيدة، كانت تعرض مواكب النصر الأشياء الثمينة المنهوبة، والحيوانات الغريبة، والعبيد وغيرها من غنائم الحرب. فهم العلماء والمفكرون بشكل عام أن الجو بطبيعته بارد في الشمال، وجاف وساخن في الجنوب، لكنهم لا يعرفون سوى القليل عن العالم خارج حدود الإمبراطورية. كانت الخرائط نادرة، وتلاشت تلك الخرائط بالفعل في شكل مناطق بيضاء أو كانوا ممثلين بالوحوش والآلهة الأسطورية.

كان الفلفل الأسود وغيره من التوابل الغربية مثل البطاقات البريدية المرسله من عالم آخر؛ دليل عطري على أن هناك شيئًا حقيقيًا هناك. تخيل أنك تحمل في يدك حبة فلفل أو عود من القرفة لأول مرة! سيبدو الأمر للوهلة الأولى مثل نظريات العالم كوبرنيكوس وبرونو التي أرست أسسًا لطريقة جديدة للتفكير، توضح أن البشر عليهم أن ينظروا لأنفسهم بشكل مختلف، كجزء من الكون الفسيح، والفلفل كان بذرة زرعت فكرة أن العالم هو مكان أكثر اتساعًا. بينما كان الملح أول سلعة عادية، وموصل بين مناطق مختلفة، كان الفلفل السلعة العالمية الأولى. لقد جعل الفلفل العالم يتوسع.

ما زال طحن الفلفل مرتين أو ثلاثة بالمطحنة يعد معجزة صغيرة. بعد جمع الفلفل، يُجفف، ويُخزن، ويُنقل، ويُترك لأسابيع أو شهور، وربما سنوات في محال البقالة أو على أرفف المطابخ، لكن يمكن لحركة واحدة خفيفة أن تطلق النكهة المحفوظة بالداخل وتجعلها تتفجر. يحرر الملح النكهة الأساسية للطعام، فيما يمنحه الفلفل انطلاقة.

كانت تجارة التوابل واسعة النطاق بالفعل منذ ألفي عام. كانت التوابل تُباع للتجار المحليين، في البداية في موطنها الأصلي الهند، ولاحقًا من بلاد الشرق الأخرى؛ تذهب التوابل في رحلة طويلة، وتنتقل من يد لأخرى عدة مرات على طول الطريق - ومع كل تبادل يزداد السعر بشكل ملحوظ. يُطلب من التجار سداد رسوم جمركية أو أموال حماية، ويتعين على التجار الآخرين أن يحققوا ربحًا أيضًا. تُنقل الأطنان من الهند وتُباع إلى الرومان واليونانيين وإلى صفوة أخرى من الأوروبيين لاحقًا. لقد كانت تجارة خطيرة، وشاقة، لكنها مربحة أيضًا.

بما أن طرق التجارة التي تأتي منها التوابل في الغرب طويلة وتمر بالعديد من التجار المختلفين، كانت أصول التوابل تظل غالبًا غير واضحة حتى بالنسبة للتجار أنفسهم. إذا كنت مسؤولًا عن امتداد لما يعرف الآن بدولة الأردن، قد تعرف أن التوابل أتت بواسطة تجار أتوا بها من تجار آخرين من مكة، مثل أسرة زوجة النبي محمد القوية. ولكن سيظل مكان حصولهم

عليها دائقا لغزًا بالنسبة لنا. فالتجار لديهم مصالح مكتسبة في حماية مصادرهم الخاصة بالتوابل من زبائنهم وغيرهم من التجار. ولكن لا شيء يأتي من فراغ، ومصادر هذه التوابل ستظهر للعلن يومًا ما، وسيكون كل واحد منهم أروع من الآخر، لإرضاء فضول الناس وتبرير ارتفاع الأسعار.

أحد أهم مصادر تجارة التوابل المهمة هو المؤرخ اليوناني هيرودوت، الذي عاش في القرن الخامس قبل الميلاد وُسُمي بأبو التاريخ. وكتابه "تاريخ هيرودوت" هو مزيج رائع من بعض الأحداث التاريخية الهامة، قصص عن شعوب مختلفة ووصف لظواهر جغرافية وطبيعية؛ علم العصر يتخلله أفضل ما يمكن تسميته بالشائعات والأحكام المسبقة. الكتاب مليء بالقصص الاستثنائية المشكوك في مدى مصداقيتها، إلى حد أن هيرودوت سُمي كذلك بأبو الأكاذيب. كتب عن القرفة (أو القرفة الحقيقية) والقرفة الخشنة نسبيًا؛ القرفة الصينية، والتي تُباع الآن على أنها نفس الشيء: "كان العرب... يغطون أجسامهم ووجوههم بجلود الثيران وغيرها من الجلود، تاركين فقط فتحتين صغيرتين للعينين، وبهذا يحمون أنفسهم أثناء بحثهم عن نبات القرفة الصينية، التي تنمو في بحيرة ضحلة. حول ضفاف البحيرة وداخلها، يسكن عدد من الحيوانات المجنحة، وتشبه الخفافيش، والتي تصدر صوت صراخ بشع، وقوي. ويحتاجون إلى أن يبعدوا هذه الحيوانات عن أعينهم قدر المستطاع طوال الوقت الذي يجمعون فيه نبات القرفة. أين ينمو النبات، وأي دولة تنتجه، بالطبع لا يمكنهم الإفصاح عن ذلك (...). إلا أن البعض متبعين نظرية الاحتمالات يشيرون إلى أنه يأتي من البلد الذي نشأ فيه باكوس. يقولون إن الطيور الضخمة تجلب الأعواد، التي أخذنا نحن اليونانيين اسمها، القرفة، عن الفينيقيين، وتحملها في الهواء لتعد أعشاشها، وتثبت باستخدام نوع من الطين على جرف صخري لا يمكن لأي إنسان أن يتسلقه. ولهذا اتبع العرب بعض الحيل لكي يتمكنوا من الحصول على أعواد القرفة؛ حيث قطعوا جميع الثيران والحمير والوحوش التي تموت في أرضهم إلى قطع كبيرة، وحملوها معهم إلى تلك المناطق، ووضعوها بجوار الأعشاش ثم انسحبوا بعيدًا. وبينما تكون الطيور الكبيرة مشغولة بالانقضاض على هذه القطع الكبيرة من اللحوم والعودة بها إلى أعشاشها؛ ولأنها غير قادرة على حملها بسبب وزنها تسقط منها على الأرض. في هذا الوقت، يعود العرب ويجمعون أعواد القرفة، التي تُنقل فيما بعد من شبه الجزيرة العربية إلى بلاد أخرى.

كانت القرفة الصينية والقرفة الحقيقية مع الفلفل ضمن التوابل الأولى التي أصبحت جزءًا من تجارة التوابل العابرة للقارات. بالطبع، كان هناك من شككوا في أن قصص هيرودوت مليئة بقدر كبير من الخيال وحكايات المسافرين. بعد مرور 500 عام، فند بليني الأكبر، ولسبب وجيه إلى حد ما، هذه الخرافات وزعم أنها من بنات أفكار التجار العرب الراغبين في زيادة أسعار

بضائعهم. وقال إنه يمكن لأي شخص عاقل أن يفهم أن الخفافيش المرعبة والطيور الضخمة كانت محض خيال. ومن أجل تصحيح الأمور، أوضح أن القرقة تأتي في الواقع من إثيوبيا. تُشترى من الداخل وتُنقل إلى الساحل، ثم تعبر البحر في قوارب بدائية من دون دفات أو أشرعة، في رحلة استغرقت خمس سنوات وكلفت الكثير من الأرواح، قبل أن ينتهي الحال بالقرقة في النهاية إلى اليمن، حيث يشتريها العرب.

حتى مع ظهور العراف محطم الخرافة، لا بد أنه من الصعب معرفة ما يجب تصديقه. صحيح أن التوابل مرت عبر ميناء اليمن، لكنها كانت الشيء الوحيد الذي أقرت رواية بليني الأكبر بصحته. جاءت معرفة مصدر التوابل على هيئة أمواج جرفت الكثير من الترهات بقدر ما أعطت من الحقائق. كان من الطبيعي أيضًا استبدال الروايات القديمة الواقعية إلى حد ما بأخرى أحدث وأطول. واستمرت هذه الحكايات الخيالية، حتى عندما كنا نتعلم المزيد عن العالم في نفس الوقت لأن لا المؤرخين ولا التجار أرادوا أن يضحوا بقصصهم المربحة على مذبح الحقيقة.

إن القصة الحقيقية للقرقة والقرقة الصينية محبطة قليلًا، على الأقل مقارنة بروايات الناس؛ فكلما النوعين يأتي من لحاء الأشجار المجفف، وهو ليس نادرًا ولا يصعب نموه بشكل خاص. لكن كلاهما رائع من حيث الرائحة والمذاق؛ وهما صفتان تتطلبان سعرًا مرتفعًا في حال كانت الموارد محدودة والقصص حول أصولهما مليئة بالمغامرة بدرجة كافية.

بعد ألف عام، تكونت لدى العلماء الأوروبيين فكرة محددة عن أصول الأنواع المختلفة من التوابل؛ فالقرقة جاءت من سيريلانكا؛ والأنواع الخشنة من القرقة الصينية جاءت من الشرق الأقصى، وإندونيسيا والصين، بينما أتى الفلفل من جنوب الهند. ولكن ما زال هناك مخلوقات أسطورية تقبع على حافة الخريطة، مثلما كانت هناك روايات حول القيمة والتأثيرات شبه السحرية للتوابل.

الفلفل الأسود هو التوت غير الناضج الذي نما في المناطق الجبلية الموجودة في جنوب الهند. ما زال يُزرع في بعض الأماكن بنفس الطريقة المستخدمة قبل ألفي عام. وبما أن النبتة لا تستطيع أن تعتمد على نفسها عند النمو وتحتاج الدعم لهذا السبب كانت غالبًا تُزرع بين شجيرات أو أشجار أخرى لكي تتسلق عليها. في حالة ولاية كيرلا التي يأتي منها الفلفل، والتي يُزرع بها ما يعتبر أفضل أنواع الفلفل، يستمر معظم الناس في القيام بذلك على نطاق محدود. عندما سافرت إلى هناك بخصوص كتابي عن التوابل في مطلع الألفينات، كانت خطتي تتضمن زيارة أحد مزارع الفلفل. سافرت إلى الجبال حيث يزرع نبات الفلفل منذ فجر التاريخ، لكنني لم أجد أي مزارع. اتضح أن الفلاح العادي يزرع فقط بضعة كيلوجرامات فقط خلال العام؛ تكفي

لتوفير دخل إضافي قليل بجانب مزارعهم البسيطة المكتفية ذاتيا.

ينضج التوت على عدة مراحل على مدار العام، لذا فعملية الحصاد مستمرة طوال العام تقريبا، حيث ترى الأب والأم في حالة حركة مستمرة حول الحديقة الصغيرة، يصعدون السلالم، باحثين عن توت الفلفل الذي وصل لمستوى النضج الصحيح، وقبل أن يستكملوا جولة واحدة حول الحديقة، تبدأ الجولة الثانية. خارج البيوت التي زرتها، وُضع التوت الطازج ليجف. هؤلاء الفلاحون الذين يزرعون الفلفل على نطاق ضيق معرضين لعمليات النصب والاحتيال من المشتريين الجشعين، ولتوفير الحماية لهم، قررت حكومة ولاية كيرلا الشيوعية استخدام آليات اقتصاد السوق لتأسيس بورصة الفلفل الدولية، حيث تُحدد أسعار الفلفل عبر عمليات البيع والشراء. تُذاع الأسعار في المذيع كل ليلة، ليظل الفلاحون مطلعين على أحدث الأسعار.

هناك شيء واحد أدهشني عندما كنت في مزارع الفلفل هو أنني لم أر أي فلفل أسود على الكروم. يقطف الفلاحون التوت وهو أكبر حجما، ولكنه ما يزال محتفظا بلونه الأخضر. بينما بدأ توت الفلفل في الجفاف ببطء فوق الحصائر وعلى المشابك؛ تجري عملية تخمير طبيعية تحت قشرة الفلفل، وهي العملية تحدث بنفس الطريقة سواء داخل المزارع الكبيرة أو الصغيرة المنتشرة في ولاية كيرلا. في هذه المرحلة يتغير لون الفلفل من اللون الأخضر إلى الأسود، ويتحول مذاقه من شيء يشبه الفلفل الأخضر إلى النكهة العطرية المعقدة للفلفل الأسود. إن الفلفل الأخضر الذي تشتريه من المتاجر هو نفسه الفلفل فيما عدا أن مراحل نضج توقفت عادة عن طريق معالجتها بمادة كيميائية. يُصنع الفلفل الأبيض من التوت الذي قُطف بعد نضجه وإزالة قشرته.

ظل كل شيء في ميناء كوتشي كما كان تقريبا قبل ألفي عام، باستثناء ما يتعلق ببورصة الفلفل، حيث يراقب عدد من تجار الفلفل الكبار أسعاره على شاشات الكمبيوتر. كانت جميع العمليات المتعلقة بتجارة الفلفل بطيئة ويدوية. هنا تُفتح الأجوالة ويفرز الفلفل ويُصنف. اضطررت إلى خلع حذائي والتسلق فوق الجبال التي يبلغ ارتفاعها مترين من الفلفل التي دغدغت باطن قدمي للدخول إلى أحد أماكن فرز الفلفل. وفي الداخل، حيث الهواء معبأ برائحة غبار الفلفل، جلس عدد من الرجال والنساء لفرز الفلفل يدويا، ثمرة واحدة في كل مرة. لاحظت أنهم احتفظوا بالقشور الذابلة التي سقطت من الفلفل الأبيض أو الأسود المتضرر، لكي تستخدم كأساس للأكياس الصغيرة من الفلفل التي تحصل عليها مع الوجبة التي تتناولها على متن الطائرة، والتي لها مذاق أقرب للتراب منه للتوابل.

يعلم معظمنا شيئين عن أصول الفلفل؛ أنه كان في يوم من الأيام باهظ الثمن مثل الذهب،

والمعلومة الثانية أن الفلفل وغيره من التوابل استخدموا لإخفاء المذاق الفاسد للحوم أو أي طعام آخر. الأمر اليقيني، الذي يمكن الجزم بمصداقيته دون فحص أي أسعار تاريخية أو كتب طهي قديمة، أن كلا الادعاءين خطأ. إذا كانت التوابل تتمتع بتلك القيمة - وبأن سعرها تقريبًا مساويًا لسعر الذهب - ما كان من المنطقي استخدامها على شيء تافه مثل اللحم، ناهيك عن اللحم الفاسد. لن يُستخدم الذهب في إصلاح حذاء مقطوع، أو الشمبانيا لتحسين مذاق اللبن الحامض. من الأرخص بالتأكيد شراء لحم طازج بدلًا من التغطية على مذاق اللحم الفاسد باستخدام الفلفل باهظ الثمن، إذا كانت تكلفته مثل الذهب. هذا بالإضافة إلى أنه ما من شيء سواء الفلفل أو الفلفل الحار أو الخمر يمكنه تحسين مذاق اللحم الفاسد.

لكن إلى أي مدى كانت التوابل والفلفل حقًا باهظة الثمن؟ لا بد أن أسعار التوابل تغيرت وفقًا لمبدأ العرض والطلب أو حال نشوب أي صراعات أو اضطرابات على طول طرق التجارة، تمامًا كما هو الحال بالنسبة للزيت وغيره من أسعار السلع الأخرى التي تتغير اليوم. وبالطبع، فإن أبسط طريقة هي أن تقول إن أسعار التوابل كانت باهظة.

في الوقت ذاته، كانت مصطلحات مثل باهظ ورخيص التي نستخدمها اليوم تعني شيئًا آخر قبل ألفي عام. فمعظم الناس في ذلك الوقت كانوا فقراء وعاشوا على حد الكفاف في الريف أو بالاعتماد الصدقات والطعام المجاني في المدن. يمكننا اليوم أن نرفض فرق الأسعار بين الدجاج العضوي ودجاج التسمين، أو الجعة العادية والجعة المصنعة يدويًا، لكن في عصر الإمبراطورية الرومانية، كان التسلسل الهرمي للأسعار يتكون من عدة مستويات.

كانت الحبوب والملفوف في قاع هذا التسلسل الهرمي لأنها زهيدة الثمن، وأحيانًا تكون مجانية. فعلى مدار تاريخ الإمبراطورية الرومانية، كان سكان مدينة روما الفقراء مستحقين لكميات محددة مجانية أو مدعمة من الحبوب أو الخبز. كانت البقوليات أغلى ثمنًا ولكنها لا تزال رخيصة إلى حد ما. تمكنت بعض الأماكن المحظوظة من الوصول إلى كميات كبيرة من الأسماك الرخيصة، مثل سمك الرنجة، أما بالنسبة للبيض ومنتجات الألبان فهي رفاهية نادرة بالنسبة للفقراء الذين يعيشون في المدن. كانت اللحوم والأسماك نادرة بشكل عام، ولكن هناك فارقًا كبيرًا بين أحشاء الحيوان الرخيص؛ الدجاج أو الماعز، وبين القطع المميزة من لحم العجل أو لحم الضأن أو الديك السمين. علاوة على ذلك، يوجد في مكان مرتفع في الهرم للحوم الأكثر تميزًا مثل الإوز، والطاووس، والبجع، أما في القمة، وبالطبع أغلاهم، الحيوانات النادرة القادمة من الدول الأجنبية والبضائع الأرقى مثل لسان طائر النحام "الفلامنجو"، والذي يحتاج إلى مواد ضخمة لإنتاجه بكميات وفيرة.

كانت التوابل بالقرب من قمة القائمة، ولكن بما أنك لن تحتاج إلى كميات كبيرة من القرنفل أو الفلفل لإعطاء الطعام مذاقه المميز، فمن المستحيل أن تقول إنه يُنظر إليه باعتبارهم أغلى من الطاووس، وأقل سعرًا من لسان طائر النحام "الفلامنجو". بالطبع كانت بعيدة عن متناول الفقراء والرومان العاديين، لكن فكرة أن تكون التوابل مقاربة لسعر الذهب، كما سأعرض لكم الآن، هي أسطورة. كانت التوابل غريبة ونادرة ويمكن أن تُستخدم في المقايضة، كما لو كان من المعادن النفيسة؛ ولكنه ليس ذهبًا.

أحد الأمثلة المفضلة لدي عن المبالغة في أسعار التوابل ذكرها المؤلف الموهوب تشارلز كورن في كتابه المفيد روائح عدن من عام 1998: "التقديرات المتحفظة تقول إن التوابل ارتفعت قيمتها مئة في المئة في كل عملية مقايضة، وهذا المسار تطلب منهم أن يتغير ملاك التوابل مئات المرات". يبدو وكأنه بيان عادل، مئة في المئة أو مائة مرة أو أكثر، وملخص تقريبي لما يجب أن يكون بلا شك رحلة طويلة وخطيرة من مكان منشأ التوابل إلى السوق؛ حتى تحاول حسابه بالفعل، لأنك لو أخذت رقفاً واحداً، وأضفت إليه نسبة مئة في المئة زيادة، فستحصل على اثنين، وإذا أضفت مئة في المئة فستحصل على أربعة. إذا قمت بذلك مئات المرات، فإن السعر سيرتفع 633825300114114700748351602688 مرة منذ البداية. لا أعرف حتى كيفية قراءة الرقم. لقد خلق كورن بشكل غير متعمد رواية موازية لقصة ابن خلكان عن مخترع رقعة الشطرنج، الذي سئل ماذا يريد في المقابل، وأجاب أنه أراد حبة أرز واحدة للمربع الأول واثنين للمربع الثاني وهكذا. تبدو أمنية معتدلة، ولكنها في الواقع كانت مزيدًا من الأرز أكثر مما هو موجود في الهند بأكملها. لو كانت حسابات تشارلز كورن صحيحة، فلن يشتري لك ذهب العالم بأكمله حبة فلفل واحدة. لو قال إن السعر كان مائة ضعف، فربما كان أقرب إلى الحقيقة، على الرغم من أنني لست متأكدًا من أن ذلك سيكون تقديرًا متحفظًا أيضًا.

نحن نعرف سعر الفلفل، فهناك مصادر متعددة مكتوبة توثق تكلفته؛ أكثرها شهرة، تلك التي ذكرها بليني الأكبر في كتابه "التاريخ الطبيعي" في النصف الثاني من القرن الأول الميلادي، والذي يتوافق مع التصريحات الأخرى. كان بليني، الذي روى قصة عبثية نوعًا ما عن القرفة، رجل دولة رومانيًا ومفكرًا يمتلك قدرات إبداعية هائلة. لقد فُقدت مجلداته الخمسين من الأعمال التاريخية، ولكن حُفظ كتابه "التاريخ الطبيعي"، الذي يضم 37 مجلدًا، وهو مصدر هام للمعرفة حول كيف بدا العالم وعلى نفس القدر من الأهمية كيف رأي معاصريه العالم. كان بليني من بين الكثيرين الذين لقوا حتفهم في الثوران البركاني الشهير لجبل فيزوف في عام 79 ميلاديًا؛ ليس لأنه لم يكن محظوظًا بما يكفي لوجوده في بومبي أو هيركولانيوم، ولكن لأنه سافر إلى منطقة الثوران بدافع الفضول المطلق، للتحقيق في الظاهرة المذهلة.

ذكر بليني أن سعر الفلفل الأسود هو أربع ديناري لكل رطل روماني، حوالي 328 جرامًا، وحوالي 12 ديناري لكل كيلو. كان الديناريوس عملة فضية تزن في الأصل قرابة الـ 7 جرامات، ولكنها أصبحت أرق تدريجيًا. في زمن بليني، كان الديناريوس يزن 3.5 جرامًا مما جعل سعر الفلفل 42 جرامًا من الفضة مقابل الكيلوجرام الواحد. كانت قيمة الذهب تساوي عشرة أضعاف هذه القيمة. لذلك، إن صحت حساباتي التقريبية، فإن سعر الفلفل في عهد بليني كان يساوي بالضبط 4.2 جرامًا لكل كيلوجرام تقريبًا، أو ما يقرب من واحد على مائتي من سعر الذهب. الفكرة التي حجبها الهرطقة والأخطاء الحسابية هي ببساطة أن التوابل كانت باهظة الثمن بشكل يستحيل على الطبقة العادية الحصول عليها، ولكنها مكلفة بما يكفي لتمثل تكلفة حقيقية للأثرياء القادرين بما يكفي على دفع قيمة هذه الرفاهيات؛ أولئك الذين استخدموا الفلفل كانوا مثل الذين يشربون الشامبانيا ويأكلون الكافيار اليوم، ولا أقصد هنا الشامبانيا التي تباع في الأسواق التجارية، لكن ما أعنيه هو الشامبانيا العتيقة التي تأتي في صناديق خشبية جميلة وتجعل اللحظة متألفة.

لدي فرضيتي الخاصة حول سبب استمرار الحسابات العبثية والنميمة لفترة طويلة، على غرار كيف رأى المؤرخون والكتّاب التوابل وهي تُستحضر بانتظام في الروايات التاريخية؛ فهي لم تُذكر فقط في كتب الطهي مثل أبيشيوس، ولكن أيضًا فيما يعتبر قصص مرموقة حول الفتوحات، وشئون الدولة. وبناءً على ذلك، يبدو أن المؤرخين كافحوا لفهم سبب أهمية الفلفل والتوابل الأخرى. لا بد أنهم فكروا: "يجب أن يكون للتوابل استخدامات تتجاوز ما نعرفه ونستخدمها فيها اليوم"، "التوابل أكثر من مجرد شيء يُضاف لطعامك". لتوضيح مدى أهمية التوابل، بالغوا في أسعارها وأكدوا على دورها كنوع من التوت أو الدواء أو العلاج المعجزة الذي يمكن أن يصلح ما لا يمكن إصلاحه.

كان للربغة الشديدة في تناول التوابل الغربية خلال العصور القديمة منتقديها؛ فعلى سبيل المثال، نُفيت جوليا، ابنة الإمبراطور أغسطس، بعد سلسلة من الفضائح الجنسية المعروفة علنًا؛ وقيل دائمًا أنها تعاني من ضعف شديد نحو الفلفل الأسود، كما لو كان يفسر شهيتها الجنسية. تساءل بليني: "لماذا نحب الفلفل الأسود كثيرًا؟" في كتابه "التاريخ الطبيعي". كان بليني نفسه لا يحبذ استخدام التوابل. لقد اندهش من ولعنا بشيء ليس باهظ الثمن فقط، لكنه أيضًا، في رأيه، ليس من السهل الإعجاب له. وكتب أن الأطعمة الأخرى أصبحت منتشرة بسبب مذاقها الحلو أو مظهرها الجذاب، لكن الفلفل لا يمتلك مثل هذه السمات، إنه مُنكّه، شيء يحفز شهيتك.

لا يحتوي الفلفل على شيء جذاب لكي يوصى به مثل الفواكه. ميزته الوحيدة هي مذاقه

الحاد اللادع وهذا هو ما نحصل عليه في مقابل الذهاب في هذا الطريق الشاق للهند! من هو أول شخص رغب في تجربته مع اللحم، هل حركه طمعه نحو شهية قوية لأنه لم يكن مسرورًا لكونه جائعًا وحسب؟ ينمو كل من الفلفل الأسود والزنجبيل بشكل بري في موطنهما الأصلي، وكان يُباع بالجرام مثل الذهب والفضة.

لم يحصل بليني على إجابات لأسئلته المشروعة، ولكنه يحدد بشكل صحيح سبب نجاح التوابل؛ في الفم وعلى الموائد. إن الفلفل الأسود ليس له فائدة؛ فهو لا يحتوي على فيتامينات ولا مواد مغذية. ويفتقر حتى لقدرة الملح على تحويل مذاق الطعام وحفظه. لكن الفلفل اكتسب شهرته لنفس الأسباب التي نعرفها اليوم؛ لأن مذاقه جيد، ولأننا نحبه ولأن تجارب التذوق كانت دائمًا جزءًا محوريًا من حياتنا.

نجد أيضًا من بين ملاحظات بليني الغربية بعض الشيء، على حد علمي، النموذج الأول للبحار الذي قورن بالفضة والذهب. من الناحية البلاغية، للتأكيد على فكرة أن الفلفل والزنجبيل مجرد نباتات، فلماذا كل هذا الصخب الدائر بشأنهما؟ كان بليني يعرف جيدًا سعر الفلفل، لكن المقارنة ظلت عالقة في الأذهان حتى يومنا هذا. من خلال ذكر الذهب والفلفل في نفس الجملة، أطلق فكرة خاطئة استمرت ألفا عام مفادها أن سعر الفلفل نفس سعر الذهب.

عندما وقف الملك الأريك الأول، ملك القوط الغربيين، على أبواب روما في عام 408 بعد الميلاد، كانت الإمبراطورية الرومانية قد مرت عبر مراحل متعددة من الانهيار. حاصر الملك الأريك المدينة، ومطالبه مقابل عدم استيلائه على المدينة كانت واضحة؛ فقد أراد الحصول على الذهب والفضة، بطبيعة الحال، ولكنه أراد أيضًا 1300 كيلوجرام من الفلفل الأسود. أرعبت مطالبة التجار الرومان، وتساءلوا: "ماذا سيبقى لنا لو قمنا بالانصياع لمطالبك" أجاب الأريك: "حياتكم"، وطالب أيضًا بالحصول على 130 كيلو من الفلفل كضريبة سنوية. لكن ما قيمة الحياة في روما من دون الذهب والفضة والفلفل؟ من دون ثروة أو عظمة؟ لن يكون مذاق الطعام في روما مختلفًا عن أي مكان آخر من دون الفلفل، وسيفقد سمته المميزة. وما كان فترة من الانحدار البطيء تسارع الآن. في السنوات التالية، تعرضت روما لموجة من عمليات السلب والنهب والاختلاسات؛ أذيت التماثيل القيمة ومزقت الزخارف عن المباني. وأصبحت المدينة شبحًا لما كانت عليه، ودخلت أوروبا بأسرها في حقبة ما يعرف بالعصور المظلمة. انهار جهاز الدولة الرومانية وانقسمت الشعوب المختلفة في إمبراطوريتها الشاسعة بعدما كانت مترابطة لفترة طويلة بسبب الخوف والتجارة، كما اختفت لغتها المكتوبة. وفي بعض أجزاء أوروبا، مرت قرون قبل أن يعود الفلفل إلى موائدهم.

لم تسترد تجارة البهار زخمها حتى القرن العاشر، وكانت مدينة البندقية هي القوة الدافعة هذه المرة. أصبحت تلك المدينة التجارية الصغيرة المطلة على بحر أدريا قوى عظمى في البحر. وسيطرت على العديد من الطرق التجارية، واحتكرت استيراد التوابل ومجموعة واسعة من السلع الأخرى في أوروبا الغربية. وتعرض أي شخص حاول الاستيراد الموازي للقمع بشكل حاسم ووحشي. جلبت الرياح الموسمية التوابل من الهند وغيرها من مواطنها الأصلية في الشرق؛ عبر المحيط الهندي وبطول البحر الأحمر وصولاً إلى سينا. وتقطع المسافة القصيرة الواقعة بين البحرين الأحمر والأبيض المتوسط فقط على اليابس. ومن كونه حكرًا على النخبة الفائقة، أصبح هناك ما يكفي من الفلفل لسد احتياجات الطبقة العليا في أوروبا بأسرها ومجموعات كبيرة وثرية من رجال الدين ليصبحوا مستهلكين للفلفل - وهو وضع سعوا إليه بشدة.

كانت الأرباح مرتفعة، وكانت ثروة مدينة البندقية تعتمد إلى حد كبير على احتكارها للاستيراد. كتب المؤلف ألكسندر دوماس، بجانب روايات المغامرات مثل "الكونت دي مونت كريستو" و"الفرسان الثلاثة"، في أدب فن الطهي وكان رائعًا. كتب في كتابه المعروف "قاموس المطبخ الكبير" عن نهضة وازدهار مدينة البندقية التجاري: "يبدو أن القدرات العقلية (للسكان) تفتحت بشدة تحت تأثير التوابل. هل منحنا التوابل أريوستو، وتاسو، وبوكاتشيو؟ هل منحنا التوابل روائع تيتيان؟ أميل إلى تصديق ذلك". لقد مولت أموال تجارة التوابل على الأقل عددًا كبيرًا من الأعمال الفنية ومنحت المستفيدين الأثرياء فرصة لإظهار كرمهم.

أضفت وصفات الطعام التي ترجع إلى أواخر القرون الوسطى وبدايات عصر النهضة على أيشيوس سمات رجل الحداثة، إن لم يكن بسبب تناوله لألسنة طائر النحام "الفلامنجو" وولعة الشديد بالقريدس؛ فبسبب التوابل. بالطبع كل شيء كان متبلاً. كانت القرفة وجوزة الطيب من النكهات الشائعة، ليس فقط في الكعكات والحلوى ولكن فيما نعتبره اليوم طعامًا مملحًا. انتشرت التوابل كذلك في المناطق النائية من أوروبا. عندما ألفت كتابًا عن الطعام الإسكندنافي قبل عدة سنوات، وجدت أن أقدم وصفة هي الدجاج بالزعفران والقرفة، ويرجع تاريخها إلى القرن الرابع عشر- وانتشر الروع بالتوابل في جميع أنحاء العالم. لكن ظل الفلفل محتفظًا بمكانته كملك متوج على جميع التوابل. ثم جاء سقوط القسطنطينية والإمبراطورية البيزنطية، الجزء الشرقي مما تبقى من الإمبراطورية الرومانية، وسيطرت الإمبراطورية العثمانية الجديدة على طرق التجارة المهمة إلى الشرق. لم يكن احتكار البندقية شائعًا بأي حال من الأحوال، لكن كانت على أقل تقدير جزء من الدين والدوائر الثقافية الأوروبية. سيطر المسلمون، الذين أمضت الدول المسيحية في أوروبا قرونًا تقاتلهم من خلال الحملات الصليبية والحروب الدينية، على التجارة. يدين الإسلام، من جانبه، بالكثير لتجارة التوابل؛ فكانت الغزوات الأولى للنبي محمد ممولة مما

اكتسبته عائلة زوجته من تجارة التوابل.

لطالما كان الفلفل وعدًا من عالم آخر، رغم أنه لم يكن ممكنًا أو ضروريًا أن تسافر بنفسك. والآن، فكرة إيجاد ممر بحري يؤدي إلى الهند تحول من مجرد حلم إلى حاجة ماسة. إذا أمكن الوصول إليه دون المرور عبر بلاد "الكفار" المسلمين، فسيتم إنهاء قبضتهم المحكمة على العالم المسيحي. ناهيك عن الثروات الهائلة التي ستجلبها. كان هناك عالم يجب احتلاله، والفلفل دليلاً على ذلك.

عندما شرع كريستوفر كولومبوس في رحلته المحفوفة بالمخاطر عبر المحيط الأطلنطي في عام، لم يكن مستكشفًا يبحث عن المجهول. فقد كان هدفه محددًا؛ العثور على الفلفل الهندي، والتوابل، والذهب، والحرير. أقنع تعهده بالعودة بثروات غير مسبوقه الرعاية والممولين بتمويل رحلاته. من دون هذه الفكرة الملموسة لما ينتظره على الطرف الآخر من العالم، كان سيصبح أقل حماسًا لرحلته، وأقل جذبًا وإقناعًا للممولين لو أنه قدم لهم قارة جديدة مليئة بأشياء لم يسمع بها أحد.

وكما نعلم؛ لم يصل كولومبوس إلى الهند أبدًا. من الغريب أن نتخيل هذا اليوم؛ ولكن عندما أدرك كولومبوس أن القارة التي اكتشفها لم تكن الهند، شعر بخيبة أمل كبيرة. فلم تكن أمريكا هي التي تصورها، وبالتأكيد لم تكن كما وصفها للمستثمرين. وأصر لفترة طويلة على أنه وصل إلى الساحل البعيد للهند، وأن جميع التوابل التي وجدها في ذلك الحين هي أنواع غير معروفة من الفلفل. على سبيل المثال، قدم الفلفل الإفرنجي إلى الوطن باسم فلفل جامايكا، وهو اسم قديم. لكن أنواع الفلفل الحار وغيره من الأنواع الأخرى من الفليفلة ما زالت تسمى فلفل في اللغتين الإسبانية، والإنجليزية وعدد من اللغات الأخرى.

كتب ديجو ألفاريز تشانكا، الطبيب والمغامر الذي رافق كولومبوس في رحلته إلى هسبانيولا في عام 1494: "أعتقد أن هناك عدد من الأشجار التي تحمل جوزة الطيب"، "أقول أعتقد لأن رائحة ومذاق اللحاء تذكرني بجوزة الطيب. لقد شاهدت أحد الهنود ملفوفًا حول عنقه جذر من الزنجبيل". لكن هذا كله كان محض اختلاق أو أمنيات.

نجح فاسكو دا جاما، أحد أعظم المستكشفين في عصره، فيما فشل فيه كولومبوس، واكتشف الطريق البحري إلى الهند؛ حول ساحل إفريقيا.

كانت رسالته عندما وصل ساحل الهند في عام 1498؛ "نحن نبحت عن التوابل والمسيحيين". بالإضافة إلى التوابل القيمة، كانت هناك روايات عن طوائف مسيحية مفقودة

تعيش في شبه القارة الهندية. وكانت المشكلة افتقار دا جاما إلى ما نطلق عليه الآن الحساسية الثقافية؛ وحتى الفهم الأساسي للقارة التي وصل إليها. لقد جثا على ركبته أما الأصنام الهندوسية معتقدا أنهم يمثلون المسيح وأمه العذراء مريم، وغضب كثيرًا عندما اكتشف خطأه.

تصرف دا جاما ورجاله بشكل سيئ، حتى بمعايير زمنهم؛ نهبوا السفن، وأطلقوا نيران مدافعهم على المدن المضيفة، واحتجزوا كبار الشخصيات المحلية رهائن، وشرعوا في إشعال فتيل حرب دينية مع المسلمين، وتوترت العلاقات مع ملك كاليكوت الهندوسي بطرق مبتذلة وجديدة. وبدلاً من العودة بالأحجار الكريمة، والذهب، وغيرها من الهدايا التي تليق بملك، كما كان شائعاً في كل الثقافات في ذلك الوقت، قدموا له ست قبعات، وبعض المنسوجات، والنحاس، وكمية متواضعة من السكر- كل الأشياء التي كانت متوفرة بسهولة في الهند وليست حصرية بشكل خاص؛ ثم أطلقوا قذائفهم على كاليكوت. وعندما ساءت العلاقة بشكل كبير، زاد دا جاما من تفاقم الأمور من خلال اختطاف مجموعة من التجار المحليين وقطع آذانهم وأنوفهم وأرسلهم إلى الملك مع خطاب مهين. لو أدرك دا جاما أن الأمور لا تسير على هذا النحو عندما تزور مكاناً ما، لكان عهد الاكتشافات حظي على الأقل ببداية أفضل.

مثلت تجارة التوابل بداية عدة قرون من الهيمنة الأوروبية والرخاء لتلك الدول التي تمكنت من ترسيخ نفسها في هذه التجارة. كان محور هذا هو أول الشركات متعددة الجنسيات على الإطلاق؛ الشركات التجارية التي سيطرت على التجارة العالمية. اشتركت هذه الشركات ذهبت في حرب، وغزت دولاً، وكتبت قوانين وتصرفت كدول زائفة يحركها الربح دون أي مسؤولية نحو أي شخص باستثناء المساهمين في بلادهم الأصلية. نتج عن أرباح الشركات التجارية بناء مدن، وتمويل الفن والابتكار. مهدت الثروات الجديدة والمتزايدة الطريق أمام تنمية مختلفة تماماً، ليس لها أي علاقة بالتوابل؛ من خلال النهب، والخداع، والقوى العسكرية، وتكتيكات فرق تسد. وانتهى الأمر بمجموعة من الدول الأوروبية الصغيرة إلى أن تكون مثل إمبراطورية رومانية جديدة، بإحكام السيطرة على أجزاء كبيرة من العالم.

يعشق الناس المتعة. لقد تأصل حبنا لكل ما هو حلو ودسم منذ أن كانت الدهون والكربوهيدرات المتاحة بسهولة وسيلة مختصرة للبقاء على قيد الحياة. ومع ذلك، الفلفل، كما ذكرت، ليس له أي قيمة غذائية، ومذاقه لا يشبه أي شيء آخر نحب. تزداد حلاوة الفاكهة لأنها تريد أن تأكلها الحيوانات التي ستنشر بذورها، وبالتالي تضمن انتشار الأنواع، بينما الزيوت العطرية في الأعشاب والتوابل لها هدف معاكس؛ وهو التخويف. إن أسوأ أعداء نبات الفلفل الحشرات والقوارض الصغيرة، التي يردعها مذاقه القوي، من ناحية أخرى، يتميز البشر

بضخامة الحجم لدرجة أن ما ستختبره القوارض باعتباره هجوماً يهدد الحياة، يشبه وخز الدبوس الصغير. يكون الأمر غير مريح بعض الشيء في البداية، ولكن بعد ذلك يحدث شيء غريب ومثير للاهتمام: يصبح الألم شيئاً ممتعاً. فنحن لا نبتعد بسبب الانزعاج الخفيف، بل في الحقيقة نجده شيئاً ممتعاً للغاية. وبمجرد أن أدركنا أن الفلفل يمكن أن يؤكل دون أن يؤذي، بدأ أن المقاومة - لوخز الألم الطفيف - يستحق، مثل تحد إضافي لبراعم التذوق. هذا التطور الذي يمكننا من إيجاد المتعة في شيء مؤلم يتحول إلى نكهات حامضة وقوية، قد نراه في أبنائنا. إن رد الفعل الطبيعي للطفل عندما يتذوق شيء لأول مرة، سواء كان نكهة جديدة أو قواماً جديداً، هو شد الوجه وبصقها. وكما يعرف الآباء، هذا الرفض المبدئي لن يكون نهائياً، ولو حاولت معه مرة أخرى بعد بضع ثوان، سترى، بعد عدة محاولات قليلة، شيء جديد وراء نظرة الاشمئزاز؛ أحياناً يكون القبول، وأحياناً أخرى يكون الفضول. وبعدها، بعد فترة وجيزة، السعادة والنهم وطلب المزيد.

لقد زودتنا الطبيعة بحاستي التذوق والشم التي تكون أكثر حدة ونحن أطفال. إن اللسان مغطى بما يقرب من مليون خلية تذوق ترسل سيلاً مستمراً من الإشارات إلى الدماغ. ضم ليصبح وسيلة للبقاء على قيد الحياة، وطور خصيصاً لاكتشاف النكهات الخطرة قبل أن نعرف ماهية النباتات، والبذور، والجذور التي كان من الحكمة تجنبها. وهكذا هو الحال. في البداية، تكون حاسة التذوق حادة؛ تكاد تكون شديدة الحساسية، ثم في عمر السادسة عشر، تبدأ في الضعف. يحدث هذا ببطء شديد؛ حتى أنه لا يلاحظ. وبينما يحدث هذا، نصبح أفضل وأفضل في تفسير الإشارات، حتى ينتهي تدريب التذوق الخاص بنا بين سن الـ 25 والـ 40. عند هذا الوقت، تنخفض قوة حاسة التذوق عندنا بشكل ملحوظ، ولحسن الحظ لدينا الفلفل الذي يمنحنا صدمات حسية صغيرة.

في مطلع الألفينات، كان الطهي الجزيئي يقترب من ذروته، وكانت المطاعم، مثل البولي في كالونيا وذا فات داك خارج لندن، تتنافس على لقب الأفضل في العالم. تسعى هذه المطاعم الفائقة بشكل أساسي نحو الكمال. ما هي درجة الحرارة المثالية لطهي قطعة من اللحم؟ إذا ظهر أن 56.4 درجة مئوية توفر التوازن ما بين الطراوة والاحتفاظ بالعصارة، فلماذا لا تُطهى اللحوم دائماً على 56.4؟ للوصول إلى ذلك الهدف، طُور عدد من المعدات والأجهزة الخاصة، وكان اللحم يُلف في البلاستيك ويغمر في حمام ماء للحصول على درجة الحرارة الدقيقة؛ وحينها فقط كل المطلوب منك هو تحويل لون اللحم إلى اللون البني لعدة ثوان لتمنحها مذاقاً مشويًا رائعاً. ينطبق نفس الشيء على الحساء والصلصات. صنعت العديد من الماكينات لتجعلها ناعمة كالحرير، أو تحولهم إلى رغوة. توسعت حدود الطهي الجديدة بمزيج من العلم والتكنولوجيا

مكنتهم من تحقيق أشياء رائعة بأطباق معروفة جيدًا؛ على سبيل المثال، أكثر شريحة لحم يمكن مضغها بسهولة، وأنعم صلصة، والبيض المسلوق لمدة 24 ساعة بقوامه غير الواقعي ويشبه الهلام. كان يمكن الوصول إلى الكمال. كان الممل هو المشكلة الوحيدة. كانت القضمة الأولى من شريحة اللحم المثالية بمثابة إلهام. بدا الأمر مستحيلًا؛ هل يمكن لشريحة لحم أن تكون سهلة المضغ وكثيرة العصارة لهذه الدرجة؟ كانت القضمة الثانية في نفس الروعة، ولكن بعد ذلك، مع الثالثة والرابعة أصبحت الإثارة والمتعة أقل حدة. كان الأمر جيدًا، ولكن هل كان مثاليًا بعض الشيء؟

لنكتشف أين كان الخطأ - لماذا لم تكن شريحة اللحم المثالية ليست مثالية تمامًا؟ ولماذا لم يكن الزبائن مستمتعين بمذاق الحساء على الرغم من مروره عبر آلة طرد مركزي متخصصة وملمسه أكثر نعومة من أي أنواع حساء أخرى عرفها الإنسان - يربط الباحثين عناصر التذوق بمعدات القياس أثناء تناول الطعام. اتضح من ذلك أن التأثير الذي يتركه الطعام على عناصر التذوق تتضاءل تدريجيًا؛ ففي البداية، تكون القراءة في مراكز الإحساس الموجودة داخل الدماغ البشري عالية للغاية، ثم ما يلبث بعد عدة قضمات متتالية من نفس نوع الطعام، أن ينحسر الإحساس. لقد كانت الشورية مصنوعة وفقًا لكل القواعد العلمية المعروفة، لكن عناصر التذوق فقدت شغفها بالطعم بشكل أو بآخر، على الرغم من كونها مثالية؛ وربما لأنها كانت مثالية.

لو أن هناك شيئًا يجمع الناس على كراهيته، فهو بالتأكيد الرتابة؛ فنحن ننعزل ونشعر بالملل. لذا حلت المذاقات الجزيئية المشكلة عن طريق إضافة عنصر غير مثالي للطعام، مثل وجود شيء مقرمش داخل الحساء أو أوراق الحمض البستاني على المهروس أو ما يشبه كبسولات الشربات في الحلوى الناعمة، حينها رأوا مستوى متجددًا من الاهتمام. لكن على رغم من أن البحث في هذا المجال جديد نسبيًا، لا يوجد جديد حول الظاهرة؛ إنه نفس السبب الذي جعل الفلفل يحظى بشعبية كبيرة، فهو يهاجم براعم التذوق، ويحفزها ويتأكد من أننا لا نشعر بالملل. الفلفل هو الدليل المادي على أننا بشر، ولسنا حيوانات، لأن البشر هم فقط من يعرضون أنفسهم لهذا الألم الطفيف، الذي لا جدوى حقيقة منه سوى زيادة مستوى المتعة. يمكننا الفلفل من تناول طبق كامل من مكرونة كاربونارا، ورغم ذلك تبقى جائعًا ومتشوقًا للحصول على المزيد عندما يصبح الطبق فارغًا.

النبيد

هبطت مجموعة من الزبائن من أصحاب الروحانيات العالية الدرج قادمين من صالة الطعام الموجودة في الطابق العلوي؛ من بينهم رجل كبير السن شديد الأناقة مرتديًا بذلة سوداء، ويزين جيبه العلوي منديل أنيق، ورابطة عنق مناسبة. لسوء الحظ، تعثرت قدمه بإحدى السلالم وهو على وشك الوصول لنهاية الدرج كما لو كان غير متوقع لوجود درجة أخرى في النهاية. حاول الرجل إنقاذ نفسه من السقوط عن طريق الاستناد على كتف أحد الشباب الواقفين أمامه، هذه الحركة المفاجأة أطلقت موجة من الحركات التي تسببت في جعل أحد أفراد المجموعة يدفع نادل، الذي بدوره تسبب في تحطيم أحد الأكواب. تركزت أعين الحضور على المجموعة للحظة، فيما بدا الرجل كبير السن مرتبكًا بعض الشيء، لكنه نجح في الثبات على قدميه. وصل داريو وأن إلى مكان الواقعة لتهدئة الأمور وليتأكدوا من أن كل فرد في المجموعة قضى أمسية رائعة. لكن من المستحيل إخفاء الحرج الذي كان مثل الصمت المطبق على الغرفة؛ فقد شاهد الجميع ما لا يجب أن يشاهده؛ كان الرجل كبير السن سكران.

ها نحن ذا، داخل مطعم مكتظ بالزبائن جميعهم أو معظمهم يتناولون النبيد - ورغم ذلك يلعنون- ذلك الرجل المسن لأنه سمح لنفسه بتناول المزيد؛ ربما بمقدار كأسين.

إن المطاعم أماكن محايدة؛ فهي أماكن للاسترخاء والاستمتاع ولا يفعل فيها أكثر من سداد قيمة الفاتورة قبل المغادرة، وسيتم الاعتناء بالباقي. ومع ذلك، فأنت أيضًا في موضع الاهتمام. قد يصبح الافتقار إلى السيطرة أمرًا مروغًا؛ أتذكر أنني تناولت الطعام ذات مرة داخل أحد المطاعم الشهيرة الحاصلة على نجمة ميشلان حيث جلست بجوار عائلة أحضروا الأم لتناول طعام رائع في مكان فاخر، في محاولة منهم لإشعار هذه السيدة بالراحة من عناء الطهي والتنظيف. ابتسمت الأم من الفرح، وتوردت وجنتاها بسبب النبيد والاهتمام الإيجابي. ولكن، بعد زيارة واحدة للحمام، عادت السيدة بشريط طويل من ورق التواليت خلفها. سيطر صمت قصير ولكنه مريب قبل أن يتدارك الجميع الأمر ويستكملون محادثاتهم ويحاولون التصرف بشكل طبيعي. بعد قليل، قررت الأسرة مغادرة المكان، قبل التحلية، وكأن هناك سحابة من الخجل حلقت فوقهم.

أحتسي نبيد بلدية أوليفانو رومانو، على بعد 60 كيلومترًا شرق روما، وهو نبيد أحمر قوي وكتيف. يوصف بأن رائحته تشبه مزيجًا من البرقوق، والرمان، والخنزير البري؛ مثل هذه الصورة قد تؤدي إلى جموح الخيال للحد الذي يجعلك تنسى كل شيء يتعلق بالنبيد نفسه. غالبًا ما يبدو مزيج الروائح وكأنه من الجحيم؛ ولكن في هذه الحالة، الأمر ليس خطأ تمامًا. فالنبيد سيء

السمعة، وتقريبًا قدر. كانت الرشقات الأولى ذات مرارة حادة إلى حد ما تذكرنا بمذاق الكرب، بطريقة مزعجة، وشائكة، ثم يتغير المذاق تدريجيًا مع كل رشفة.

هكذا يكون النبيذ الجيد؛ رائحته تشبه رائحة الزهور أو الأسمت المبلل، لكنها لا تسمح لنفسها أن تسقط في الفخ، لا يهتم عدد الروائح التي تضيفها؛ البشرة المحترقة، نشارة الخشب، نوى التفاح والعرق. فليس بالضرورة أن يكون المذاق بهذه الطريقة أو بأخرى. لا يمكن أن يُحدد مذاق النبيذ؛ فهو في تغير مستمر، مثل السحب في السماء. كان النبيذ الموجود في كأس مصنوعًا من العنب السيزاني، وهو نوع قديم من العنب الذي تمكن من البقاء في المنطقة المحيطة بلاتسيو. يعتقد الكثيرون أنه أقرب ما يمكن أن تتذوقه من النبيذ الروماني الحقيقي، وأن هذا العنب يُزرع هنا منذ العصر الروماني.

يُعرف أن هذا العنب ينضج متأخرًا جدًا؛ فحصاده المبكر لن يمنحك سوى نبيذ يشبه العصير بلا مذاق. لو انتظر الفلاح وحصد المحصول متأخرًا، سيصير النبيذ أكثر كثافة وتماسك مثل الذي أتناوله الآن. ولكن من الممكن أن تهطل أمطار الخريف وتتسبب في تعفن المحصول. وحتى لو لم يعود تاريخه إلى العصر الروماني، فإنه لا يزال مثالًا جيدًا على مذاق النبيذ في الماضي؛ مثل شراب الفاكهة بالنسبة للأناس العاديين، ولكنه مُركز أكثر وربما مشابه تمامًا لما نعتبره نبيذًا جيدًا لمن يمتلكون ما يكفي من المال والمعرفة. هناك العديد من الأفكار الغربية إلى حد ما حول كيفية صنع النبيذ وتخزينه في ذلك الوقت؛ تعتبر النكهات المدخنة جذابة، لذلك تُخزن بعض أنواع النبيذ فوق المواقد لعدة سنوات. نبع التنافر الغريب في مذاق الريستينا، وهو نبيذ أبيض يحتوي على مادة صمغية وما زال يقدم في اليونان حتى يومنا هذا، في الأصل من طريقة منعه من التأكسد.

وفقًا لما ورد في الكتاب المقدس، كان نوح أول صانع للنبيذ في العالم. عندما بدأ غضب الرب على مخلوقاته يهدأ وتنحسر مياه الفيضان العارم، رست الفلك على قمة جبل أرات حيث استقر نوح والذي بدأ فورًا في زراعة العنب. لقد اختار الرب نوحًا لأنه كان الإنسان المتبقي الوحيد على الأرض، لكي يستمر الجنس البشري لا تشوبه شائبة من البشر الآخرين. ومع ذلك، اتضح أنه لم يكن خاليًا من العيوب تمامًا. في الواقع، لقد كان ينطبق عليه وصف السكير؛ فلم يكن تناول كأس واحد من النبيذ مع الطعام كافيًا بالنسبة له. كان نوح يتعرض للضرب بالمطرقة ويخجل من ذلك فيما بعد. وعلى الرغم من ذلك، استمر في الشرب - وهو نمط ظل متكررًا في كل الأجيال التي تلت. إن مقدار الحقيقة في تاريخ الكتاب المقدس هو مسألة إيمان، ولكن العلم الحديث أثبت جزءًا صغيرًا منه؛ لقد صنع النبيذ لأول مرة بالقرب من جبل أرات، وحتى يومنا

هذا، تنمو أشجار العنب البرية في المناطق المحيطة، وهي المنطقة الحدودية الواقعة ما بين تركيا وإيران وجورجيا.

من ناحية أخرى، يمتلك الفرس قصة مختلفة حول أصول النبيذ؛ من نفس المنطقة تقريبًا. أحب الملك جمشيد تناول العنب لدرجة أنه قرر ذات يوم أن يخزن كميات منه في جرار حتى يتمكن من تناوله في وقت لاحق. وعندما فتح الجرار بعد مضي بضعة أشهر، فُقع العنب وخرج عصير فوار ذات رغوة. اشتبه جمشيد في وجود نوع من السحر الأسود أو السم، لذا أصدر مرسومًا بعدم الشرب من جرار عصير العنب. ومع ذلك، تجاهلت فتاة من محظياته الحظر، لذلك ظردت من حريم الملك وقررت قتل نفسها؛ فبدأت في تناول بعض من السائل الذي يحمل علامة سم. ولكن بدلًا من أن تموت، وجدت نفسها تدريجيًا أقل بؤسًا، قبل أن تنام في النهاية. عندما استيقظت في اليوم التالي، بدأت في الشرب مجددًا. وعندما شعرت بالابتهاج بما حدث، ذهبت باكتشافها إلى الملك، الذي عفا عنها وبدأ في تناول الشراب.

هناك رواية أخرى تؤكد ظهور أول المشروبات الكحولية بالصدفة؛ حين وقع قرص من عسل النحل في يوم عاصف داخل مسبح ممتلئ بالماء، وظل فيها لبعض الوقت. عندما حضر الناس في وقت لاحق وشربوا منها، لاحظوا حدوث شيء ما. لقد كان مذاق الماء حلواً، ولكن كان هناك شيء آخر. يمكن لوعاء من الحبوب والماء المتروك لبضعة أيام أن يحدث نفس التأثير، والعنب، والبلح، والفاكهة السكرية الأخرى حين تسقط على الأرض تختمر. لا أحد يعلم تحديدًا متى بدأ البشر زراعة العنب أو صنع النبيذ، ولكن تشير التقديرات إلى أنه حتى قبل 8000 عام كان إنتاج النبيذ موجودًا. فقد عثر علماء الآثار في منطقة جودين تيب، وهو موقع قديم للتجارة في بلاد ما بين النهرين في غرب إيران، على جرة من الطين تحتوي على بقايا حمض التانيك وحمض الطرطريك - وهي آثار مؤكدة على إنتاج النبيذ. كشفت عمليات التأريخ بالكربون أن الجرة عمرها 7000 عام؛ ويعتبر الأقدم من نوعه. عُثر على آثار تخمير البيرة يعود تاريخها إلى أبعد من ذلك في نفس الجزء من العالم.

يعتبر النبيذ متعة؛ في أفضل الأحوال تحويل غير ضار؛ اهتمام يزعج به الأشخاص المملون أصدقائهم، وفي أسوأ الحالات، يعتبر قوة متكبرة ومفسدة. لكن الكحول نفسه يمثل شيئًا أكثر من ذلك؛ كتب بول لوكاكس في كتابه "اختراع النبيذ": "لقد كانت الملذات التي يقدمها النبيذ روحية وحسية على حد سواء". كان هناك شيء أثيري يتعلق بالنبيذ، أو بالكحول على الأقل؛ إنه نفحة من السماء. عندما تناول الناس النبيذ، حظوا بتواصل سحري مع ملكوت السماوات.

كما أشار أستاذناي الراحل المؤرخ النرويجي بيورن كفييلر وغيره من المؤرخين إلى أن الكحول

- النبيذ، والبيرة وفي بعض الأماكن المشروبات الروحية - كان أمرًا محوريًا لظهور عدد من المجتمعات الأولى؛ فحتى يكون الشخص مواطنًا أثينيًا، كان يتعين عليه أن يمتلك قطعة أرض، وقد أسست أجزاء كبيرة من النظام الطبقي للمدينة حول حجم مزرعة العنب التي يتحكم فيها الشخص. وكانت مادة الشرب الجماعي "سمبوزيوم" هي أحد الأمثلة العديدة على أهمية الشرب الجماعي للحياة السياسية والفكرية والثقافية.

من السهل أن ننسى اليوم - عندما نجتمع لحضور ندوة أكاديمية دون وجود قطرة واحدة من الكحول، أو عندما نقرأ كتاب "الندوة" لأفلاطون شبه الزاهد حيث ناقش سقراط وأصدقاؤه الحب والموت - أن في الواقع اليوناني لم تكن الندوات منتديات للنقاشات الفلسفية؛ بل كانت حفلات سكر. في معظم الأوقات كانت تتضمن فقرات من الشعر والموسيقى، ولكن بصرف النظر عن ذلك، كانت تتألف بالأساس من جولات لانهائية من النخب، يقودها المضيف، وفيها كان يجب على الحضور أن يفرغوا كؤوسهم في كل مرة. تخيل وجود لعبة لتناول الكحوليات للمراهقين، تمارسها أعمدة المجتمع. وتظهر أوصاف آثار الإفراط في تناول الكحول والقيء بانتظام في النصوص الكلاسيكية، وغالبًا ما يطغى ضباب الثمالة على الأفكار الحكيمة والمنطقية التي أدركنا أنها كانت الغرض الرئيسي من اللقاءات.

كانت الثمالة بالنسبة لليونانيين القدماء بوابة المعرفة والبصيرة؛ لدرجة لن تصل إليها حاليًا. كتب هيرودوت، الذي قدم للبشرية أكثر الأوصاف خيالية عن أصل الكائنات، إن الفرس اتخذوا قراراتهم الجوهريّة والمصيرية وهم في حالة ثمالة. ولكن ما أن ينحسر تأثير الكحول، حتى يعيدوا النظر في القرار؛ فإذا توصلوا لنفس النتيجة في الحالتين، حالة الوعي وحالة الثمالة، فإن القرار يعتبر صحيحًا. لقد كان الأمر أشبه بنظام برلماني مكون من غرفتين؛ حيث يجب أن تمر جميع القوانين عبر مجلسي الثمالة والوعي.

ذكر الكاتب مارك فورسيث أن منطقة جوبكلي تبه، موقع أثري يعود تاريخه إلى 12000 عام فيما يعرف الآن باسم تركيا، في كتابه "نبذة تاريخية عن الثمالة"، عُثر فيها على بقايا مباني ضخمة وكتل أحجار يزن الواحد منها عشرة أطنان. ولا يوجد أي دليل يؤكد أن المنطقة المحيطة كانت مأهولة بالسكان، أو أن الحبوب كانت تنمو هناك، ولكنهم عثروا في المقابل على حاويات كبيرة كافية لاحتواء 100 لتر من بقايا الأكسالات، وهي مادة تنتج عند خلط الماء بالشعير. وتشير الفرضية إلى أن منطقة جوبكلي تبه كانت ملتقى ديني يجتمع فيه الناس لتناول الكحول.

تشير التفسيرات الأكثر شيوعًا حول ممارسة الزراعة إلى أننا أردنا المزيد من الأمن الغذائي،

ولكن تواجه هذه التفسيرات تحديًا من خلال نتائج تؤكد أن تحول البشر من حياة الصيد وجمع الثمار إلى الزراعة كان له تأثير مناقض، من بين أمور أخرى أدت إلى زيادة سوء التغذية. امتلك البشر بالفعل العديد من السبل لضمان حصولهم على ما يكفي من طعام. ما كنا نفتقر إليه هو الثمالة؛ المتعة! تذكر إحدى الفرضيات البديلة أننا زرنا الحبوب لأننا أردنا أن نعمل. كانت الثمالة - من تناول البيرة، ثم النبيذ - محورية في ظهور الديانات الأولى، كما كانت ما يربط المجتمعات الأولى المركزية نسبيًا. قبل 4500 عام، في مدينة أوروك، سومر، طوروا أحد عشر نوعًا مختلفًا من البيرة لمناسبات مختلفة. وقد تمحور التواصل الاجتماعي في أوروك بشكل كبير حول البيرة وتقديمها، وفقًا للمؤلف إيان جاتلي. لم يكن الهدف من الذهاب إلى الحانات في ذلك الوقت هو الاستمتاع فقط، ولكن الإفراط في الشرب والوصول إلى حالة الثمالة الكاملة. اقتبس مارك فورسيث من نص مصري قديم جملة: "أعطني ثمانية عشر قدحًا من النبيذ؛ أريد دائمًا أن أكون في حالة ثمالة"؛ وقد أظهرت إحدى الرسومات المتقنة داخل إحدى المقابر سيدة مهذبة وهي تتقيأ على خادمة.

كانت المشروبات المسكرة قوة ثقافية تجمع بين الثقافة والدين؛ حيث كتب فورسيث: "نحن اخترعنا الزراعة لأننا أردنا أن نكون في حالة ثمالة بوتيرة منتظمة".

ناقش الفيلسوف والمخترع بنجامين فرانكلين، أحد مؤسسي الولايات المتحدة الأمريكية، أمرًا مماثلًا. فقد كان النبيذ أحد أكبر اهتماماته وليس أدل على ذلك من قوله المأثور: "إن النبيذ هو دليل ثابت وراسخ على حب الرب لنا". ولكنه ذهب إلى ما هو أبعد من ذلك قائلاً: "يمكننا أن نرى حب الرب لنا متجسدًا في موضع الكوع. فتري أن الحيوانات التي تنوي شرب الماء الذي يتدفق على الأرض؛ لو أن لها أرجل طويلة، فإنها بالتأكيد تمتلك أعناقًا طويلة، وبهذا تستطيع أن تشرب دون أن تركع. ولكن الإنسان المقدر له تناول النبيذ، قد جبر على رفع الكأس إلى فمه. لو أن الكوع قد خلق بجوار اليد، لكان الجزء الأمامي من الذراع أقصر من أن يصل بالكأس إلى الفم". وأضاف: "لو كان الكوع أقرب للكف، لكان أخفق كذلك في الوصول للفم". يمكن للمرء أن يتخيل فقط كمية الشراب التي استهلكها في الليلة التي كتب فيها هذا الكلام.

في البداية، كانت الإمبراطورية الرومانية صارمة وزاهدة. وفي القرن الثاني قبل الميلاد، أعدم 7000 من أتباع إله الخمر باكوس المشتبه بهم. بعد مرور مائتي عام، فاز أتباع باكوس، ولم تكن روما مركز العالم فحسب، بل كانت أيضًا مدينة يكثر فيها تناول الكحول حيث كانت الحفلات الباهظة روتينًا يوميًا يستمر فيها تناول الشراب حتى وقت متأخر من الليل. فقد كان يمتلك بعض النبلاء الرومان مزارع الكروم الخاصة بهم في ضواحي المدينة، مثل أوليفانو

رومانو، حيث يأتي النبيذ الخاص بي. تم استيراد النبيذ أيضًا من اليونان، وتونس، ومن العديد من الأراضي الرومانية الأخرى. كان تريمالثيوس أحد أشهر تجار الخمر في عهد الرومان، وهو شخصية خيالية في رواية جايوس بترونيوس "ساتيريكون"، وهو عمل أدبي يعود إلى القرن الأول الميلادي ظهر خلال فترة حكم الإمبراطور نيرون والتي يشار إليها غالبًا على أنها أقدم رواية باقية في العالم. تحكي الرواية عن شراهة أبدية للشرب، حيث ينتهي الأمر بالشخصيات الرئيسية بالوقوع بشكل متكرر في مواقف مؤسفة نتيجة الإفراط في الشرب، ودون التعلم منها. كان هدف الرواية هو الثمالة.

بالطبع، لقد تغيرت علاقتنا بالنبيذ والكحول كثيرًا منذ بداية تناولنا له، ولكن ما زالت الثمالة عنصرًا هامًا. قد ندعي شربنا للنبيذ بسبب مذاقه؛ فالمذاق أمر هام، ولكن توقع المزيد من المتعة، والحصول على مذاق أكثر تعقيدًا وروائح مثيرة هو السبب في أنني أنفقت على نبيذ سعره ضعف سعر أرخص منزل. إن تناول النبيذ يشبه الارتقاء إلى درجة رجال الأعمال أثناء الطيران، والتي توفر رحلة أكثر راحة للوجهة نفسها. لا يكمن جوهر النبيذ في الفروق الدقيقة - آثار الجلد والبنفسج، أو الخنزير البري والرمان؛ فالنبيذ ليس نبيذًا إلا إذا كان يحتوي أيضًا على الكحول.

طلب الزوجان الجالسان أمامي زجاجة من سكاربا، منتج نبيذ في بيدمونت. إنه أحد أغلى أنواع النبيذ في القائمة. كانت أنف الرجل داخل كأسه دائمًا، بحثًا عن كل فارق بسيط في النكهة، أو ربما ليتجنب التواصل مع زوجته الجالسة هناك تعبت بهاتفها باستياء. سواء كنا نتناول نوعًا راقياً أو متدنياً من النبيذ، وسواء كنا قادرين على التمييز ما بين الروائح سريعة التطاير أو النكهات المعقدة والأكثر تطوراً، فكل فرد من الموجودين باستثناء الأطفال الثلاثة الجالسين على الطاولة المجاورة - يستمتع بدفعة صغيرة تزداد مع كل رشفة ومع كل كأس؛ هذا هو بالضبط ما نبحت عنه عندما نتناول النبيذ. رغم أن معظمنا يأمل ألا يتعدى الحد الذي يصعب تفسيره في كثير من الأحيان بين حالة الثمالة والثمالة الواضحة.

يتسم الكحول بجوانب سلبية عديدة، ولهذا السبب كان هناك دائمًا أشخاص يحاولون تقييد تناوله. في أوروبا والولايات المتحدة الأمريكية، حدثت عدة محاولات للقضاء على ظاهرة الإفراط في الشرب، وبلغت ذروتها في العشرينيات من القرن الماضي، والتي، كما نعلم، لم يكتب لها النجاح. فقد ثبت أنه من المستحيل تشريع الرصانة، وبدلاً من ذلك نتج موجة من الجرائم مجموعة كاملة من المشكلات الأخرى.

في الجزء الإسلامي من العالم، استمر الضغط لحظر الكحول منذ ظهور الدين في القرن السادس الميلادي؛ فالقرآن يحرم تناول الكحول. في الوقت نفسه، يعد بأنهار من النبيذ لأولئك

الذين يدخلون الجنة. كتب مارك فورسيث ساخرًا: "وهذا أدى إلى استنتاج غريب مفاده أن الأمر سينتهي بالمسلم الصالح إلى تناول المزيد أكثر من المسيحي الصالح". وأضاف: "بينما الأخير لديه العمر لتناول النبيذ، فالأول يستطيع تناوله في الخلود".

تعتبر إيران، التي عثر فيها على أقدم بقايا إنتاج النبيذ، من أفضل دول العالم إنتاجًا للنبيذ؛ أو على الأقل الأفضل خارج أوروبا. كان يُصدر نبيذ شيراز، الذي لا علاقة له بعنب شيراز، وحاز على إشادة كبيرة.

كتب عالم الرياضيات والفلك والشاعر القومي الإيراني عمر الخيام في قصيدة منسوبة إليه: "يشرب النبيذ. هذه هي الحياة الأبدية. هذا كل ما سيعطيك إياه الشباب". ووصف فيها لاحقًا موسم النبيذ، والزهور، والأصدقاء السكارى.

حتى اندلاع الثورة الإسلامية في عام 1979، كان الزوار يتحدثون حول الحفلات المنحلة للطبقة الراقية من المجتمع الإيراني، والمقاهي الثقافية المؤسسة على النمط الأوروبي المنتشرة في المدن الكبرى وعادات تناول النبيذ السخية والمريحة في الريف. صحيح أن الإيرانيين كانوا مسلمين، ولكنهم منفتحون وعمليون. لقد استمتعوا بميزات الحياة كثيرًا. فقد أنتجت إيران في منتصف السبعينيات نبيذًا أكثر من أستراليا، ونيوزيلندا، وجنوب إفريقيا مجتمعين.

ثم، في عام 1979، وضعت الثورة الإسلامية خطًا تحت فترة الثقافة الفارسية التي امتدت 7000 عام، وحظرت الكحول. أغلقت مزارع العنب، ودمر الحرس الثوري جميع المعدات المستخدمة في إنتاج النبيذ، والبيرة، والمشروبات الروحية. كما فرضت عقوبات صارمة على من ينتهك حظر المشروبات الكحولية. في عام 2012، أُدين زوجان إيرانيين بتهمة تناول الخمر للمرة الثالثة؛ وحُكم عليهما في المرتين السابقتين بالجلد 160 جلدة عن التهمة نفسها، أما في هذه المرة كان الحكم الموقع عليهم هو الردة؛ وكان من المقرر إعدامهما. كان الحكم بمثابة صدمة وتحذير للإيرانيين العطشى الآخرين، رغم أنه من غير الواضح إذا ما كان تم تنفيذ حكم الإعدام بالفعل.

هل يمكن إلغاء عادة استمرت لآلاف السنوات بجرة قلم؟ لم تكن حقبة الحظر في أوروبا والولايات المتحدة الأمريكية ناجحة. ويرجع ذلك جزئيًا إلى أن تناول النبيذ كان راسخًا في الثقافة بشكل لا يمكن معه إصدار أي تشريع لحظره. ماذا عن البلدان التي قررت حظر الكحول مؤخرًا؟ قبل بضع سنوات قررت أتحقق من الأمر؛ فذهبت إلى إيران في عطلة النبيذ، ونادرًا ما أفرط في الشراب. وجدت أنه بمجرد أن يغلق الناس أبوابهم الأمامية أمام أعين السلطات، تظهر

زجاجات الخمور اللامعة. فقد استورد المستهلكون الأكثر فطنة الويسكي أو النبيذ الفرنسي الرخيص الذي يباع في الأسواق، وهو على النقيض تمامًا من الفلفل في الماضي؛ تضاعفت قيمته خلال رحلته المحفوفة بالمخاطر إلى إيران. في مدينة شيراز، التي كانت فيما مضى أحد مراكز إنتاج النبيذ الفارسي، نما العنب في كل مكان، حتى خارج مقرات الحرس الثوري؛ والتقيت بأشخاص صنعوا نبيذًا سيئًا بشكل لا يطاق داخل أقبعتهم، وهو مشروب يتطلب درجة كبيرة من التعطش للكحول وكثير من العزم لجعل مذاقه غنيًا. أخيرًا، وجدت مجموعة من صناع النبيذ، على بعد ساعة من مدينة شيراز، الذين استمروا لأكثر من أربعين عامًا، في إنتاج نبيذ شيراز التقليدي؛ نبيذ حلو المذاق يذكرنا قليلًا بنبيذ جنوب فرنسا من بانيولس وريفسالت، نبيذ كثيف ومركز. إن عنب شيراز الشهير ليس له أي علاقة بإيران بخلاف الاسم فقط. انتقل الإنتاج الفعلي تحت الأرض حتى يتجنبوا الاعتقال؛ يُخزن النبيذ في جرار أو قوارير مدفونة حتى يكون العثور عليها أكثر صعوبة على الغرباء.

كنت سعيدًا للغاية برؤية هذا التقليد الذي يعود إلى آلاف السنين تم الحفاظ عليه، وشعرت أنني محظوظ لأنني جلست هناك خلف الأسوار العالية لهذه الحديقة المغطاة بالورود، وتذوقت النبيذ الذي كتب عنه عمر الخيام. ومع ذلك، سرعان ما اكتشفت أنه على الرغم من حفظ النبيذ، لكن عادات تناوله ما عادت موجودة. لم هناك أي من طقوس الشم والتذوق المرتبطة بتناول النبيذ في المجموعات المزروعة. لم يعد موجودًا للاستمتاع به، إنه يُقدم في كأس مخصصة للحليب ممتلئة إلى أقصى حد تقريبًا. عندما بدأت أتناوله بشكل مبدئي - مستكشفًا لمحة من مذاق اللوز والفاكهة المركزة بعمق - نُظر إلى برعب مفاده: "ألم يعجبك مذاقه؟" أوضحت: "بلى، إنه رائع." "فلماذا لا تشربه، يا رجل؟"

اتضح أن الشيء الصحيح الواجب فعله هو أن تتناوله بكميات كبيرة، ويفضل أن تفرغ الكأس بأكمله في جرعة واحدة. وأخرى، وأخرى، وهكذا تمامًا مثل مآدبة الشرب الجماعي اليونانية ولكن من دون مناقشات فلسفية ولكن مع توجيه إهانات من آن لآخر للملاهي أو شرطة الكحول. عندما لم أستطع مواكبة الأمر، أعطوني موزة. وأوضحوا أنها تسهل الشرب وتمنع حرقة المعدة. أحضروا المزيد من الزجاجات باستمرار، كل واحدة أقدم من سابقتها. وجلسنا هناك، نحتسي النبيذ الحلو ونتناول الموز حتى شعرنا بالإرهاق الشديد أو فرغنا من ذكر كل الأشياء التي يمكن أن نشرب نخبها. وفي مرحلة ما، بدأنا الغناء، وعلى الرغم من أننا لا نعلم أي أغنية مشتركة، لم يكن الأمر هامًا.

عندما انتهينا، جلست هناك وأنا أشعر أنني لست على ما يرام قليلًا، بينما كان مضيفي كيفا

سعيدًا للغاية، وصاح بصوت عالٍ: "نحن ثملون، وأحرار".

كانت هذه المرة مختلفة عن أي نوبة شراهة للشرب عشتها من قبل، استلقيت للحصول على قسط من الراحة، متخفًا بتناول الموز والكحول. عندما استيقظت، انتابني نفس الشعور؛ دوار ثقيل وعالمي يعود تاريخه إلى 7000 عام.

اللحم

يتوقف الكثير من الزبائن عن تناول الطعام قبل أن يصلوا للطبق الرئيسي. لطالما سمعت أن في مطعم لاكاربونارا، وهي تطلق تنهيدة ساخطة بسبب التدهور العام في شهية الزبائن. يجب أن تتكون الوجبة الإيطالية التقليدية من المقبلات، الطبق الأول، ثم الطبق الثاني، لكن أن تشير إلى أن ما لا يزيد عن 30 بالمائة من الضيوف هم من يستطيعون أن يكملوا الوجبة كاملة، أما معظمهم يتوقف عند طبق المكرونة أو يتناولون الحلوى مباشرة. أما أنا فاستمر، لأنني أعلم أن تناول الطعام داخل هذا المطعم يتطلب بعض المجهود. لقد اتخذت كافة احتياطاتي، فكيف للشخص أن يقاوم إغراء الحصول على وجبة غذاء رومانية تقليدية تمتد لثلاث ساعات. ولأنني لست نهقا في العادة فبعد تناول الكثير من الخبز، والمقبلات المغمورة في زيت الزيتون وطبق من المكرونة التي يمكن وصفها بأنها أي شيء غير أنها متواضعة. وما زلت لم أصل بعد لمرحلة الامتلاء؛ إنني ممتلئ بالفعل، ولكنني لست محبظا.

ثانيا، الجزء الخاص بالبروتين في الوجبة؛ ويكون في المطاعم الكلاسيكية إما سمكا أو لحفا. إذا كنت نباتيا، يمكنك طلب طبق جانبي آخر. وإن لم تكن تعرف بنية الوجبة الإيطالية وكيف يعامل كل مكان الطبق الجانبي، سيصبح الأمر كطريق قصير ومختصر نحو خيبة الأمل. قد يمثل هذا الأمر مشكلة كبيرة للنباتيين الذين يريدون لسبب أو لآخر في الحد مما يحصلون عليه من كربوهيدرات وبالتالي لا يتناولون المقبلات. لقد جلست في مطاعم رومانية جيدة حيث تقدم للنباتيين غير السعداء الذين يتناولون القليل من الكربوهيدرات طبقا من الكوسا المقلية، وطبقا من السبانخ وطبقا صغيذا من الهندباء المرة - وكلها مطبوخة ومقدمة بشكل طبيعي قدر الإمكان، من دون أعشاب وتوابل، لتجنب تفوق الطبق الرئيسي، والذي كان للمفارقة طبق لا يرغب النباتيون في تناوله أيضا. يقدر السياح هذا النهج الصارم في تكوين الوجبة، ولكن في الوقت نفسه يجعل العديد من الإيطاليين الشباب ينظرون إلى المطاعم الكلاسيكية على أنها مطاعم قديمة الطراز وعفا عليها الزمن. بالنسبة لي، تعد إيطاليا ملاذاً بعيدا عن موضة الطعام في المدن الكبرى، بينما يرى الإيطاليين الشباب المطاعم التقليدية على أنها مجرد أماكن توقفت فيها الساعات عن العمل.

بالنسبة للطبق الرئيسي، طلبت طبق لحم الضأن المشوي، والذي يأتي على المائدة على موقد بعين واحدة. بما أن أطباق المكرونة عبارة عن سلسلة لانهائية من الوصفات المرتبطة بطقوس، فإن الطبق الآخر الذي من المفترض أن يقدم معها - والذي يُعد الطبق الرئيسي في الوجبة - عادة ما يكون عبارة عن مزيج من الطعام الساخن والبروتين. عادة، نقدم السمك في الأماكن

الساحلية، أما هنا في المدينة، فالتقليد المتبع هو تناول اللحم. يشتهر شمال إيطاليا بلحم البقر؛ طبق البولونيز في إمبليا رومانيا، وشرائح اللحم السمكة في فلورنسا، واليخنات الرائعة في بيدمونت. تقع روما في بلد الأغنام، المحاطة بالتلال والأراضي المرتفعة الأكثر ملاءمة للزيتون، والعنب والحيوانات ذات الفراء. كان الرومان الأوائل رعاة، وفقاً للأسطورة، على الرغم من تغير أشياء كثيرة منذ ذلك الحين. ومع ذلك، فإن جبن بيكورينو المصنوع من حليب الأغنام لا يزال أهم نوع جبن في روما، ولحم الضأن أهم نوع لحوم يليه الخنازير. هناك الكثير من لحوم البقر المعروضة في المدينة، ولكن تأتي جميعها تقريباً من أماكن بعيدة. عندما تناولت طعامي مؤخرًا في مطعم فيديريكو فليني القديم المعتاد، دال توسكانو، بالقرب من الفاتيكان، فوجئت وشعرت بخيبة أمل بعض الشيء؛ فالنبيذ، والأطباق، الثدل، وكل شيء آخر يفتخرون بأنه يأتي من توسكانا حتى الخشب المستخدم في الشواء، ولكن اللحوم، التي يشتهر بها المكان، مستوردة من الدنمارك.

العديد من المناطق المحيطة بروما متخصصة في لحم الضأن، وجميعهم يدعون أنهم يقدمون الأفضل والأغنى والأكثر عطرية. يبيع أحد الجزارين في كامبو دي فيوري لحوم من فيتيريو، على بعد 80 كيلومترًا شمال روما، بينما يبيع آخر لحم الضأن من فيروزينوني في الجنوب الشرقي. اخترت طبق لحم الضأن كطبق رئيسي؛ يتكون الطبق من ثلاث قطع لحم مشوية، مع بعض البطاطس المقلية. ما يبدو كطعام مطهو بإهمال أو ريفي بسيط، هو في الواقع يمثل المطبخ المعتدل. أذهلني رائحة اللحم المشوي، وهناك شيء آخر أيضًا؛ إن رائحته حلوة تشبه الحليب.

خلال فصل الربيع وحتى الصيف، تنتاب المدينة نوبة من نهم تناول لحم الضأن. احتفظ سكان روما بحبهم للحيوانات الصغيرة، "التي لم تنم تمامًا بسبب تناولها العشب"، هكذا وصف الشاعر الكبير جوفينال هذه الظاهرة الحصرية. إن الطريقة المعقولة لتربية الأغنام هي ترك الحملان ترعى حتى يكتمل نموها؛ فهذا يوفر المزيد من اللحوم، والتي بدورها تتمتع بنكهة ناضجة بسبب النظام الغذائي للحيوان الذي يعتمد بشكل أساسي على تناول العشب والشجيرات. تكون الحيوانات الصغيرة التي تعتمد في تغذيتها على حليب أمهاتها، بطبيعة الحال، أصغر حجمًا بكثير، ويتمتع لحمها بمذاق مختلف تمامًا؛ فهو ليس بريًا ومعقدًا، لكنه حلو وخفيف. ويكون الضلع صغيراً جدًا مقارنة بقطع لحم الضأن العادية. من ناحية أخرى، تحتوي الضلوع على الكثير من الدهون المقرمشة وشريحة رقيقة من اللحم. لا يوجد لحوم أخرى تقدم مثل هذا المذاق الحلو المعتدل وهذا الشعور الطاغي بالمتعة.

الحمل الربيعي جيد، على الرغم من أن القليل جدًا من مذاقه يوحي بأنه لحم خروف. هل يمكن أن يكون هذا هو سبب شهرته الواسعة؟ إذا تناولت لحم الحمل الربيعي دون أن تعلم حقيقته، ودون رؤية القطع الصغيرة التي تكشف نوعه، يمكنك ببساطة أن تخطيء وتعتقد أنك تتناول لحم عجل أو أي نوع آخر من لحم تعتبره أطف، على الرغم من ندرته في روما. يظهر القليل من نكهة الضأن في الدهن، لأنه موجود بالفعل قبل أن يبدأ الحيوان في تناول العشب.

في يومنا هذا، أصبح الأشخاص الوحيدون الذين تربطهم علاقة بالحيوانات التي نأكلها هم المزارعون فقط. ومع ذلك، بالنظر إلى إنتاج اللحوم المصنعة حاليًا، ربما لم يعودوا كذلك. أما قديماً، كانت الحيوانات جزءاً طبيعياً من حياتنا اليومية، حتى في المدن. كانت النافورة، الموجودة في ميدان كامبو دي فيوري حتى نهاية القرن التاسع عشر، مغطاة. منحها مظهرها المضحك لقب "نافورة تيرين" أو "تيرين" فقط لأنها تبدو بالضبط مثل طبق كبير من حساء التيرين. في الواقع، كانت الطريقة الوحيدة التي تمكنت من معرفة أنها نافورة، وليست مجرد قطعة ضخمة من القيشاني، كانت تخرج منه الماء من كل طرف - بكميات تكفي زهور وبانعي الخضراوات في الميدان للحصول على ما يحتاجون إليه. كانت نافورة حساء تيرين موضعاً للسخرية والتهمك. لماذا يُوضع غطاء على نافورة؟ تبدو فكرة رهيبة؛ خاصة في مدينة مزينة بالعديد من النوافير الجميلة والرائعة. هذا شيء بالتأكيد لا يمت للأمر بصلة. لكن كان الغطاء أكثر من مجرد تصميم غريب قوض ينافيع النافورة. لقد كان في المقام الأول ردًا على مشكلة عملية. فقد صمم وبنى النافورة جياكومو ديلا بورتا، أحد أشهر المعماريين في روما في القرن السادس عشر، اشتهر باستكمال خطط مايكل أنجلو لكاتدرائية القديس بطرس وواجهة كنيسة اليسوعيين. في العصور الوسطى، حُول كامبو دي فيوري إلى حقل على مشارف المدينة، ولكن بحلول نهاية القرن السادس عشر كان الحي على وشك العودة لوضعه القديم. انتقلت العائلات الثرية والقوية إلى هنا. بنت عائلة فارنيزي البارزة قصرها الرائع، من بين أشياء أخرى، على بعد مبنى واحد. وُضعت النافورة، والتي لم تكن مغطاة، في كامبو دي فيوري للإشارة إليه كواحد من أكثر الأحياء أناقة في روما. لقد كانت حديثة وأنيقة، ورمزاً هائلاً لمكانة المنطقة المتنامية وصممها ديلا بورتا بنفسه. كان من الممكن أن يظل الحال كما هو عليه لولا ظهور مشكلة مزعجة؛ فقد ثبت أنه من المستحيل منع استخدام النافورة في ذبح المواشي. ونتيجة لذلك، انسدت النافورة للأبد بالصوف، وقطع اللحم، والدم المتخثر، والأوتار، والأحشاء التي لم يأكلها حتى الرومان. شكل الفيضان مشكلة أيضاً، ناهيك عن الروائح الكريهة التي سببتها عمليات الذبح. وكان الحل هو غطاء حساء تيرين، الذي طغى على الرؤية الأسلوبية للمهندس المعماري ودمر أي فكرة عن كونها أنيقة، ولكنه على الأقل سيطر على الرائحة الكريهة. عندما نُقلت

النافورة في عام 1889 لإفساح المجال أمام تمثال جوردانو برونو، وُضعت خارج كيزا نيوفا، الكنيسة الجديدة، إلى الشمال الغربي في مقاطعة بايرون، حيث يمكن مشاهدتها بكل بهائها الساذج.

تبدو عملية ذبح الحيوانات داخل نافورة أمر مجنون تمامًا، مثل مقلب غريب أو شيء يمكنك اللجوء إليه في حالات الطوارئ. ومع ذلك، منذ بضع مئات من السنين، كانت تأتي جميع اللحوم تقريبًا من الحيوانات التي ذُبحت في المنطقة المجاورة مباشرة، وهو ما يعني في روما داخل المدينة - ولكن لماذا لا تُستخدم النافورة؟ في دولة دافئة، في وقت لم يكن تتوافر فيه أي وسائل مناسبة للتبريد - ومع ما يمكن اعتباره في الوقت الحاضر معرفة غير كافية بالنظافة - كان من الضروري أن يكون اللحم طازجًا. كانت الحيوانات تُنقل من الحقول في الريف إلى الأسواق الموجودة على أطراف المدينة، ومنها إلى الجزارين المحليين في مختلف المقاطعات، للتأكد من أن اللحوم والحيوانات لم تنفصل إلا عند الضرورة القصوى.

لقد قضيت وقتًا طويلًا في زنجبار، وتنتشر تجارة اللحوم في عاصمتها مدينة الحجر، التي لا تزال قديمة إلى حد ما، على نطاق واسع على نفس الأساس. غالبًا ما يعني شراء اللحوم الاضطرار إلى المشي بين الماعز بينما تجلس مقيدة ومستسلمة لمصيرها. يستعين الجزار في كثير من الأحيان بمساعد تكون مهمته الوحيدة هي إبعاد الذباب عن اللحوم المعلقة بالفعل. إذا لم يقم المساعد بوظيفته على أكمل وجه أو انشغل بأي شيء آخر عن مهمته الأساسية، يتحول اللحم على الفور من اللون الأحمر إلى اللون الأسود، ويكون مغطى بالكامل تقريبًا بالذباب. تملأ المكان رائحة شديدة من الدم والأحشاء وتكون الأرض لزجة. لكن الماعز لا تثبط عزيمتها بسهولة، وسرعان ما تشعر بالملل وتبدأ في البحث عن الطعام. يعتبر الأمر غريبًا بالنسبة للمستهلك الحديث، الذي اعتاد شراء اللحوم التي تشبه أي منتج آخر معبأ بدقة، أن تقضم إحدى المواعز بنطالك أثناء اختيار قطعة اللحم المذبوحة حديثًا على صوت شحذ الجزار للسكين استعدادًا لعملية الذبح التالية. ولكن هكذا يكون الأمر، عندما تقرر أن تأكل اللحم. تذكرني هذه المعزة طوال الوقت أن جميع اللحوم التي نستهلكها هي نتيجة لفقدان كائن لحياته. هكذا كانت الحياة اليومية في روما، منذ تأسيسها قبل ما يقرب من 3000 عام حتى إتمام تشييد المجزر المركزي الجديد في مدينة تيستاشيو في ثمانينيات القرن التاسع عشر؛ الحيوان الذي تناولته على العشاء تم اقتياده عبر طرقات المدينة هذا الصباح، وأطلق صرخته الأخيرة بيأس ونزف حتى الموت في الشارع الذي تقيم فيه.

يقولون إن الإنسان هو المفترس الوحيد الذي تربطه علاقة ودية بفريسته. سيحاول الأسد

دائماً قتل الغزالة إذا سنحت له الفرصة، أما نحن، فعلى النقيض، نعتني بحيواناتنا ونحميها حتى يحين وقت ذبحها - في اليوم الذي يناسبنا - حينها ننهي حياتهم لأننا نعتبر ذلك حقنا. يُذبح بعضها لأنه صار كبيراً في السن ولم يعد ذو فائدة تذكر لنا، والبعض الآخر لأنه لا يزال صغيراً ونعتقد أن مذاق لحمه يكون أفضل. قد نشعر بالذعر من فكرة وجود سوق للحوم في روما أو في زنجبار، ونلتزم بممارسات زراعية أفضل - أو ربما لا نريد التفكير في مصدر اللحوم إطلاقاً - لكننا ما زلنا نتعامل مع الحيوانات الأليفة كأمر مسلم به؛ أنها موجودة، تقريباً كامتداد لأنفسنا.

لم يكن هذا هو الحال دائماً. في الواقع، كانت الحيوانات الأليفة معنا لمدة قصيرة جداً من عمر وجودنا البشري. تُصنف أصول أسلافنا، البشر الأوائل، اليوم على أنها بشرانية يعود تاريخها إلى مليون ونصف مليون عام. كان الإنسان العاقل، نوع الإنسان الحديث الذي ينتمي إليه الآن كل البشر الأحياء، موجوداً منذ ما يقرب من 300 ألف عام فقط. لقد سمحت لنا قدراتنا الفريدة على التكيف بالانتشار إلى مناطق بها مصادر طعام مختلفة. كنا أكثر أنواع الحيوانات نجاحاً على كوكب الأرض حتى قبل 15000 عام، قبل ظهور الثروة الحيوانية والزراعة في الصورة. تواجد البشر في جميع أنحاء قارتنا الأصلية، إفريقيا، حيث تكيفنا على الحياة داخل حزام الغابات الاستوائية، والمرتفعات، على طول الأنهار الكبرى وفي الصحاري في الشمال والجنوب. كان هناك بشر يعيشون في سيبيريا، وفي شبه القارة الهندية، في الصين والقوقاز، في بابوا وأستراليا، وعلى الكثير من جزر المحيط الهادئ، وفي مناطق أوروبا غير المغطاة بالجليد، وفي الأمريكيتين؛ الشمالية والجنوبية. بعبارة أساسية، يمكنك أن تقول إن البشر كانوا متواجدين في المناطق نفسها التي المأهولة بالسكان اليوم، ولكن بأعداد أقل بكثير. تختلف التقديرات السكانية بشكل كبير، حيث تقول معظمها ما بين مليون وعشرة ملايين شخص، وكان جميعهم مدعوماً من الحيوانات والنباتات المحلية للبقاء. كانت الطبيعة تملّي شروطها، بينما انتصرنا لأننا كنا الأفضل في القدرة على التكيف.

لقد تعايشنا مع الحيوانات منذ 10 آلاف عام فقط؛ وهي فترة وجيزة في تاريخ البشرية الطويل. وكان التغيير الذي انطوى عليه الأمر - إلى جانب زراعة الحبوب والنباتات الأخرى - أمراً مصيرياً بالنسبة للبشر. كان استئناس الحيوانات لا يقل أهمية عن اختراع الأدوات الحجرية، والدين، واللغة المكتوبة، والرياضيات، والثورات الصناعية، وتكنولوجيا المعلومات، كما كتب عالم الحيوان جيمس أ. سيريل في مقدمة كتاب "الحيوانات ككائنات مستأنسة". حدث معظم التقدم - والعديد من الإخفاقات - خلال العشرة آلاف عام الماضية والحيوانات إلى جوارنا، ولم يكن من الممكن أن يحدث أي شيء من دونها. عندما كنا نزرع طعامنا ونربي الماشية، كنا - جزئياً على الأقل - منفصلين عن نظام الطبيعة؛ لم نعد تابعين لها، فقد كنا نسيطر عليها.

كانت كل بقعة جديدة استعمرناها مليئة بنباتاتنا وحيواناتنا. لقد شكلنا الطبيعة حسب مخيلتنا، وهو أمر يتطلب المزيد من المعدات، والتكنولوجيا، والمباني، والأدوات، وقنوات الصرف، والحقول، والطرق؛ وفي النهاية المزيد من البلدان والقرى. اليوم، بالكاد أي جزء من العالم يتأثر بأيدي البشر. لقد أنشأنا وديانًا خضراء في مناطق كانت جافة، وصحاري في مناطق أخرى كانت خصبة، في يوم من الأيام، وسكنا الأرض بمليارات الجياع وأكثر من 25 مليار رأس من الماشية.

لكن كيف حدث هذا؟ وما الذي جعلنا نتخذ هذه الخطوة؛ من حياة ناجحة، ومتناغمة مع الطبيعة، إلى حياة مختلفة تمامًا تعتمد على هيمنتنا على الطبيعة؟

كتب بريان يارفين في كتابه "الحمل - تاريخ عالمي": "قبل عشرة أو أحد عشر ألف عام، سمعت مجموعة من الصيادين صوت ثغاء غريب". تبع الصيادون مصدر الصوت فوجدوا نعجة مكسورة الساق. وبدلاً من قتلها، أخذوها معهم إلى المعسكر. وسرعان ما كان لديهم نعجة واثنتان من أطفالها. شعر هؤلاء الصيادون بالفخر لأنهم امتلكوا أول الحملان المستأنسة. بمجرد ولادة الحملان، رأى الصيادين حيوانًا مختلف تمامًا؛ خانع وشبه مطيع، وسهل الاحتفاظ به. لا يزال هناك الكثير من الغموض حول عملية استئناس الأغنام والماشية الأخرى، ولكن هناك شيء واحد مؤكد؛ أن الأمر لم يكن وليد الصدفة. كانت العملية بطيئة ومتطلبة، لكل من البشر والحيوانات.

هناك العديد من النظريات المتنافسة حول كيفية ترويض الإنسان لما نطلق عليه الآن الحيوانات الأليفة. يصف ريماس وفريزر في كتابهما عن لحوم البقر ما يطلقان عليه نظرية "الآفة العملاقة" التي تدعي أن البشر- بعدما بدأوا في زراعة الأرض - وجدوا أن ازدهارهم المكتشف حديثًا في خطر من الحيوانات المزعجة التي تتغذى على المحاصيل قبل حصادها. تخيل بعد أن تم أخيرًا اكتشاف كيفية زراعة الحبوب، أن تتغذى عليها قطعان الماعز البري الغازية، والأغنام، والثيران.

كتب ريماس وفريزر: "في البداية، ربما شوى وسلق المزارعون الساخطون المعتدين. وأضافا: "في نهاية الأمر، أدرك المزارعون أنه بدلاً من قتل المتسللين من الحيوانات، يمكن الاحتفاظ بهم وأكلهم لاحقًا".

تُقتل الحيوانات التي كانت تتصرف بعدوانية أولاً، وهذا أدى إلى التطور التدريجي للحيوانات الأكثر هدوءًا. أنتج كل جيل جديد جيلًا من الحيوانات الأكثر خنوعًا، حتى أصبحت في النهاية نوعًا آخر؛ حيوانات أليفة.

ناقش ريماس وفريزر نظرية أخرى تتعلق بالتغيرات المناخية. تسبب التغيير في أنظمة الطقس في فترات طويلة من جفاف المنطقة المحيطة بالهلال الخصيب. تعين على الأشخاص الذين يعيشون هناك حديثي العهد بزراعة الحبوب التخلي عن علاقتهم بالزراعة أو إعادة النظر فيها؛ لكن بما أن المنطقة كانت أكثر كثافة سكانية من ذي قبل، لم يكن هناك مصادر كافية للجميع كي يعودوا لحياة الصيد وجمع الثمار. بدلًا من ذلك، تبع الرعاة قطعانهم إلى أكثر الأماكن خصوبة في المناطق المجاورة. لا يمكن أن تتحرك الحبوب، وستموت من دون أمطار، ولكن يمكن تتبع قطع من الحيوانات إلى المناطق الخضراء أو الوديان حيث الأمطار، ووفرة أكبر من الطعام البشري. فضلًا عن ذلك، يمكن للعديد من الماشية أن ترعى وتتغذى على أشياء لم يكن بالإمكان الوصول إليها من قبل البشر لولا ذلك مثل الشجيرات، والأعشاب، والنباتات البرية؛ وتحويلها إلى لحوم وألبان. سيذهل أي شخص سافر عبر البلدان القاحلة في أفريقيا والشرق الأوسط بمدى رضا الماعز عن نظام غذائي يتكون من العلب الصفيح، والأشواك، وغبار الصحراء. تظهر فكرة أن الأشخاص إما يكونون مزارعين أو رعاة، وأن الخيارات كانت إما زراعة المحاصيل أو تربية الحيوانات، مرات عديدة في الأساطير المبكرة للمنطقة. ولعل أشهر مثال على ذلك هو قصة الأخوين قابيل وهابيل؛ كان قابيل مزارعًا، وهابيل راعيًا.

ذكر الكتاب المقدس في العهد القديم سفر التكوين أنه بعد أيام قدم قابيل من أثمار الأرض قربانا للرب. وقدم هابيل قربانًا يتكون من أجزاء دهن من بعض أبقار غنمه. تقبل الرب القربان من هابيل قبولًا حسنًا، لكن قربان قابيل لم يقبل منه. بعد ذلك، قتل قابيل شقيقه في نوبة من الغضب والغيرة.

يوجد في الشرق الأوسط العديد من المجموعات التي لا تزال تعيش كزراعة يعيشون حياة بدوية كليًا أو جزئيًا. ولا تزال هناك آثار للصراعات بين المزارعين المقيمين بجوار محاصيلهم العازمين على حمايتها، والرعاة الذين يرغبون في أن ترعى حيواناتهم بحرية. لكن هاتين المجموعتين لم تتباعدتا بشكل عام؛ فقد كانت زراعة المحاصيل وتربية الحيوانات أساسًا لأساليب حياة متوافقة.

في مطلع ثمانينيات القرن التاسع عشر، علق داروين على التغييرات التي تحدث للحيوانات البرية عندما تُروض. إنهم يطورون خصائص يفتقر إليها أقاربهم المتوحشون في مظهرهم، نفسيًا وفسولوجيًا. فكر في تطور الذئب إلى كلب؛ أصبحت أسنانه أصغر، وكذلك رأسه، وتغير لون فراءه؛ وغالبًا ما يحتفظ الحيوان المروض ببعض السمات الطفولية حتى عندما يصير كبيرًا. كما تغيرت حالتهم المزاجية بشكل واضح؛ فبعد أن كان الحيوان مضطربًا إلى القتال من

أجل البقاء، حيث العدوان أو الخجل من السمات الحاسمة، أصبح من المهم بالنسبة له هو أن يتكيف مع تفضيلات الإنسان. إن أذكى شيئاً يمكن أن يفعله الذئب السابق لضمان بقاء جنسه والأنواع الجديدة هو التملق، فيجلس بإخلاص عند قدمي سيده ويهز ذيله بشغف، ويستجيب لأي تعليمات تأديبية مظهرًا الخضوع الواضح وليس المقاومة. تستخدم الحيوانات الأخرى الإستراتيجيات نفسها، وتنفذ بطرق مختلفة، ولكن معظمها يتضمن التصرف بغباء، ولطف، وبطريقة غير مهددة.

هناك الكثير في استئناس الحيوان أكثر من مجرد ترويض بعضهم فالأمر ينطوي على خلق وحش يظل مروصًا من جيل لآخر. يمكنك أن تروض حمارًا وحشيًا هنا وآخر هناك، مثلما فعل النبيل غريب الأطوار وعالم الحيوان ليونيل والتر روتشيلد في أواخر القرن الثامن عشر. كان روتشيلد يقود عربته التي تجرها أربعة من الحمير الوحشية ليستعرض إنجازاته. ولكن وجود أربعة من الحمير الوحشية المروضة لا يثبت شيئًا؛ فإنها ليست أكثر من خدعة سيرك. إن السبب الرئيسي وراء عدم استئناس الحمير الوحشية هو ببساطة، لأنهم يمتلكون العديد من الجينات المضطربة بحيث أن الحمار الوحشي المروض لا يضمن بأي حال أحفادًا مروضة واجتماعية؛ لدرجة أنه يمكن أن يكون نسل زوجين من الحمير الوحشية الأليفة بريًا. فكر فقط في جميع المقالات التي قرأتها عن "مروض الأسود الذي التهمه الأسد". إن الكلب الذي يهاجم مالكة فجأة هو بالطبع يتصرف عكس طبيعته، بينما الأسد الذي يلتهم المروض يشبه المنوم مغناطيسيًا الذي استيقظ فجأة وعاد لحالته الطبيعية مجددًا.

تتضمن قائمة الحيوانات التي أحتفظ بها كحيوانات أليفة اليغور، والأوشاق، والنمور، والكسلانيات، والدببة، والبابونات، والغزالان، والضباع، والظباء. يتفق معظم الناس أن هذه الحيوانات لم تهيمن بالضبط على عالم الزراعة. في الواقع، من بين جميع الحيوانات المختلفة الموجودة، هناك عدد قليل فقط من الحيوانات التي تعتبر مستأنسة تمامًا وهي؛ الأغنام، والخنازير، والماعز، والأبقار، والكلاب، والقطط، والحمير، والخيول، والرنة، وجاموس الماء، والياك، والأرانب، وأنواع مختلفة من الجمال العربية، والجمال وكذلك أقاربهم اللاما والألبكة. هذه هي الحيوانات التي نجحنا تمامًا في استئناسها. بما أننا قلنا ذلك، هل يمكننا التأكد من أن هذا ما فعلناه لهم؟ نشر المؤلف والصحفي الأمريكي ستيفن بودينسكي كتابه "ميثاق البرية: لماذا اختارت الحيوانات الاستئناس؟" في عام 1992. وزعم بودينسكي، كما يشير عنوان الكتاب، أن هذا التحول الحاسم لم يكن نتيجة التدخل البشري، وأنه حدث لأن هذه الحيوانات ببساطة روضت نفسها. وكتب أن الحيوانات المروضة لم تنتج عن تجربة وخطأ البشر المهرة والمثابرين، ولكنها من نسل الحيوانات الانتهازية التي استفادت بشكل مختلف من البقاء بالقرب

من المستوطنات البشرية. هذا المصير. يبحث البعض مثل الكلاب، والقطط والخنازير، بشكل أساسي عن بقايا الطعام، أما البعض الآخر فأراد الأمان. لا بد أن الأمر بدا وكأنه حظ خالص للبشر في البداية، فرصة للإمساك بفرائسهم دون خوض مطاردة مرهقة. ولكننا وجدنا في نهاية الأمر سبلاً أخرى لاستغلال الحيوانات، والتعايش، وبدلاً من قتلها فوراً، أسسنا علاقة غير عادلة ولكنها تكافلية. في مقابل الحصول على اللحوم والألبان، قمنا بحماية الحيوانات من مفترسيها الآخرين، وفي النهاية قدمنا لهم الطعام والمأوى. قد تكون بعض الحيوانات، مثل الرنة، انجذبت إلى المواد المغذية الموجودة في بولنا. في المناطق التي تفتقر إلى المصادر الطبيعية للملح، سيبريا على سبيل المثال، إنهم ينجذبون إلى أي مستوطنات بشرية كانت موجودة في ذلك الوقت. كتب ديفيد شيرمان في كتابه "الحيوانات في القرية العالمية": "امتلك البشر الإغواء القوي"، "لأن حيوان الرنة يشتهي البول في نظامه الغذائي الذي يفتقر إلى الملح ويتم التخلص منه بشكل خاص في بول الإنسان". قد يكون هذا هو الحال مع العديد من الحيوانات المجترة الأخرى، مثل الماعز، والأغنام، والماشية. تقول هذه النظريات إننا لم نخترهم؛ لقد اختارونا. من الغريب الاعتقاد بأنه ربما لم يكن ذكاًؤنا المبهر هو الذي سمح لنا بإخضاع الحيوانات، وإنما من الممكن أن تكون سمة أخرى، مثل بولنا الذي لا يقاوم. بالطبع كان لترك الحيوان لأبناء فصيلته والخضوع للحكم البشري إستراتيجية مهيمنة عيوب عديدة. وجدت الحيوانات التي أذعنت للبشر أن حريتها مقيدة بشكل كبير، وهو حرمان من الحرية أثر في النهاية على كل مناحي الحياة تقريباً؛ من الصغر والتكاثر حتى الموت. ينبغي أن يكون شعور الإنسان بأن من حقه قتل الحيوانات عندما يناسبهم - على سبيل المثال لأننا نحب طعم الحملان التي شربت لبناً فقط - مصدرًا متكررًا للصدمة وخيبة الأمل لماشيتنا. ومع ذلك، كان للعيش مع الناس بعض الفوائد الواضحة. لقد قضينا عمداً ودون قصد على أعداد كبيرة من الحيوانات البرية التي واجهناها بينما كنا ننتشر في مناطق جديدة وزاد الضغط من الزيادة السكانية. من ناحية أخرى، لم تتعرض الحيوانات المستأنسة للشيء نفسه، بل على العكس تماماً؛ غالباً ما تباد الحيوانات التي تنافس حيواناتنا المستأنسة لإفساح المجال لها، مثل التخلص من الطباء المزعجة لأنها تقفز إلى أعلى وتأكل المحاصيل، في صالح الأغنام المطيعة التي تظل في مكانها خلف السياج.

وجدت الحيوانات المستأنسة أنها أقل عرضة للهجوم العشوائي من خلال العيش مع أخطر الكائنات المفترسة. بمرور الوقت، أصبحت أكثر هدوءاً ووطورت أدمغة صغيرة، مما يجعلها أكثر خضوعاً واعتماداً على البشر.

اليوم، توجد الحيوانات المستأنسة بأعداد أكبر من أي وقت مضى، وتوجد أشهر ستة حيوانات منها؛ الخنازير، والماعز، والأغنام، والبقر، والكلاب، والقطط، في جميع أنحاء العالم. لم يصل

جميع علماء الأحياء إلى أبعد مما وصل له بودينسكي، لكن العديد منهم ما زالوا يؤكدون على الطبيعة التكافلية لعلاقة الإنسان مع الحيوانات، وكيف أن ذلك الأمر لا سبيل لتحقيقه دون درجة معينة من التعاون من الحيوانات. إن عدم تمكن أي شخص من ترويض الغزلان أو الضباء، ليس بسبب قلة المحاولة، ولكن لأن الحيوانات رفضت ولم تدرك الهدف من الدخول في مثل هذا التعاون طويل الأمد. بشكل عام، قُدم تحول الجنس البشري من مجتمع الصيد وجمع الثمار إلى مزارعو الحبوب ومربي الماشية كخطوة للأمام، وتطور من مرحلة البربرية إلى الحضارة؛ من أصولنا الهمجية إلى حكم الأرض، كأشبه آلهة تقريبًا. في نهاية الأمر، أُرست زراعة التربة وترويض الحيوانات الأسس لبقية الثقافة الإنسانية وإنجازاتها العديدة. يُقال إن من دون الزراعة والثروة الحيوانية، كنا سنظل بدائيين في احتياج دائم، وفي العقود الأخيرة، طعن في هذه الفكرة. كان الصيادون جامعي الثمار يتمتعون بلياقة وصحة جيدة مثل ذريتهم المقيمة في المنزل. ربما قضوا وقتًا أقل بكثير في الصيد والجمع مما يقضيه المزارعون في عملهم الممل والرتيب في كثير من الأحيان. وقد انخفض متوسط طول الإنسان، وزاد معدل سوء التغذية في الأجيال التي أعقبت إدخال الزراعة. أدى المزج بين المستوطنات المكثفة والحيوانات المستأنسة إلى ظهور أمراض جديدة - مع آثار كارثية في بعض الأحيان. هناك العديد من العيوب لدرجة أنه عندما تقرأ لمؤلفين مثل جارد دايموند أو جيمس س. سكوت، اللذين صوروا التحول إلى الزراعة كخطيئة كبرى، قد تتساءل لماذا اتخذ البشر هذه الخطوة من الاستقرار إلى حرث التربة.

يختلف البشر والحيوانات، ولكن لديهم دافعاً مماثلاً للتواصل مع بعضهم البعض. ومثلما يفضل معظم البشر المعاصرين عبودية العمل المأجور على العمل الحر، اختار كل من البشر والحيوانات عبر التاريخ الأمن على الحرية. وتكمن بذرة التقدم ضمن هذا القيد المفروض على الذات.

بالنسبة للحيوانات المحظوظة، كان ذلك يعني أفضل مربي في الحظيرة والوصول المجاني إلى الطعام، والذي يمكنك القول إنه يساوي ما يعادل عشرة آلاف عام من المكافآت السنوية والترقيات، وبالنسبة للبشر، كان ذلك يعني القدرة على التنبؤ وفرصة لبناء فائض. عندما لم يعد البشر يصطادون الحيوانات، واحتفظوا بها كمتلكات، أصبحت الحيوانات شكلاً من أشكال رأس المال المتنقل، وحساب توفير، إذا صح التعبير. حتى الصياد جامع الثمار الماهر لا يمكنه أبدًا معرفة متى ستؤدي عملية الصيد إلى الإيقاع بالفريسة القادمة، ويجب أن يكون الأمان الناتج عن وجود طعام متنقل شيئًا جذابًا. في حين مثل مخزون الحبوب نوعًا واحدًا من الأمن الغذائي ورأس المال، فإن تربية الحيوانات مثلت نوعًا آخر لا يقل أهمية، والميزة الثانية لتربية

الحيوانات هي قدرتها على الذهاب بمفردها إلى السوق. في الفترات الجيدة، ينمو القطيع؛ مما يعني أن العائلة أو المجموعة أو العشيرة يمكنها القيام بالشيء نفسه، أما كانت الأوقات عجافًا، يمكنك أن تأكل الحيوانات، أو تبيعها.

عندما عملت في العاصمة الزيمبابوية هراري لمدة ستة أشهر في عام 2000، تعرفت على البستاني في المجمع السكني حيث كانت إقامتي. كان يطلب مني باستمرار النصيحة حول كيفية إعداد ما أسماه رسميًا "خطة عمل"، والتي تتضمن الحصول على قرض لشراء عجلين، ثم تربيتها. تساءلت؛ لماذا أراد هذا الرجل بالتحديد القيام بعمل ذلك؟ بعد كل ذلك، لم يكن يمتلك أي أرض، وكان سيعتمد على مرعى يخص أقاربه. كان لديه أيضًا وظيفة في المدينة، مما يعني أنه سيتعين عليه دفع مرتب لشخص آخر لرعاية الحيوانات. بالتفكير في تكاليف الأعلاف والأدوية والعناية بالحيوان، لم تصل حساباتنا إلى أي شيء مُجدي، ناهيك عن تحقيق الربح، فلماذا إذا الإصرار على هذا الأمر؟ كانت الإجابة عن سؤالي الودي النقدي ودية وبإيماءة رأس مصحوبة بضحكة لطيفة؛ فبعد كل شيء، كنت غريبًا. قال: "من دون الأبقار، نحن لا نساوي شيئًا". وطلب مني مساعدته على إعادة حساب كل شيء مجددًا، على أمل الوصول لنتائج أفضل.

ومع ذلك، في الوقت ذاته تقريبًا، دخلت زيمبابوي في أزمة سياسية واجتماعية أدت إلى تدهور اقتصادي حاد وطويل الأمد. خلال أشهر إقامتي في البلد، كانت هناك أزمة في الوقود وانقطاع في التيار الكهربائي، فضلًا عن التضخم، والعنف السياسي، والبطالة الجماعية، وعدم اليقين. بعدما غادرت، ارتفعت معدلات التضخم أكثر حتى بلغت ذروتها عند 231 ملياراً في المائة. وأصبحت معدلات البطالة الجماعية أسوأ بكثير؛ بالكاد كان يمتلك الشخص وظيفة. كان هناك أيضًا نقص في الغذاء، في واحدة من أغنى الدول الإفريقية. عندما تابعت التطورات من بعيد، غالبًا ما كنت أفكر في البستاني، وإلى أي مدى كان قراره بشأن شراء الأبقار حكيماً كضمان على كل حال.

توفر الحيوانات للحوم، على الرغم من أننا احتفظنا بالماشية في معظم الأوقات وكانت فائدتها طفيفة إلى حد ما. وعندما ماتت هذه الحيوانات، قدمت جلودًا يمكن استخدامها في الملابس والأدوات، كما استخدمت العظام والأوتار والقرون. من الشائع في الشرق الأوسط تخزين ونقل الماء أو النبيذ داخل قِرب مصنوعة من جلد الماعز؛ وجاء في العهد القديم أنها قِرب وليست زجاجات. ولكن أولاً وقبل كل شيء، كانت الحيوانات مفيدة وهي على قيد الحياة. كانت الأبقار هي الحيوانات التي حرثت عضلاتها التربة ونقلت البضائع إلى السوق

قبل أكلها. ووفرت الأغنام الصوف. وبالطبع، فإن الحيوانات متعددة المعدة - مثل الأغنام، والماعز، والأبقار- وفرت الحليب، الذي كان على ما يبدو مصدرًا لا ينضب للتغذية، وسرعان ما أذمنا مذاقه. وفر لنا الحليب مستوى آخر من الأمن الغذائي وقلل بشكل واضح معدل وفيات الرضع؛ حيث يمكن للأمهات أن يضيفن لحليبهن حليب الماشية، ومن ثم لم يعد عليهن الرضاعة الطبيعية لفترة طويلة، وهذا يعني ارتفاع نسبة الخصوبة لديهن بسرعة بعد الولادة.

ما أحلى متعة الحصول على كوب من الحليب، والجبن، والزبادي وقطعة من الزبدة! جميعها منتجات هامة - شبه أساسية - لحياتنا. في الواقع، إن علاقتنا مع الحليب ومنتجات الألبان تكاد تكون غير قابلة للتفسير مثل علاقتنا بالفلفل. إن البشر بشكل عام لا يتحملون الحليب. في البداية، عندما يصبح الجميع بالغين يفقدون تقريبًا القدرة على هضم الحليب. ولكن بمجرد أن حصلنا على الحليب، وتذوقناه، لم يكن من المعقول عدم استخدامه. شربنا الحليب، وأكلنا الجبن، ولم نبال بالانتفاخ بسبب الراحة التي شعرنا بها، قبل أن نركض في الأدغال للتخفيف عن أنفسنا، لا بد أنه كان كافيًا لجعلنا نريد الاستمرار. وسرعان ما كان هؤلاء الذين شربوا الحليب وصلوا إلى الطفرة التي جعلتنا اليوم نتحمل اللاكتوز في سن الرشد. زعم باحثون من جامعة ميريلاند، الذين اكتشفوا الطفرة في عام 2006، أن هذا جعل من الممكن للطفرات اللبنية أن تنتج أحفادًا يتحملون اللاكتوز أكثر من أولئك الذين كانوا يعانون عدم تحمله، ومن ثم استبدلتهم أو تفوقت عليهم في أجزاء كثيرة من العالم. مثلما يوجد عدد من الحيوانات المستأنسة أكثر بكثير من الحيوانات البرية اليوم، فهناك أيضًا عدد أكثر بكثير من الأحفاد آكلي منتجات الألبان من أولئك الذين لم يتناولوا الحليب أو منتجات الألبان.

من الصعب ترتيب المساهمات التي قدمتها تربية الحيوانات، وفقًا لأهمية كل حيوان. لكن من السهل الإشارة إلى الشيء الوحيد الذي غالبًا ما يتم تجاهله، وهو السر القدر الذي لا بد أنه كان الفرق بين الفقر والوفرة؛ مخلفات الحيوانات من الروث. لم تكن الحيوانات مجرد فرع آخر من الزراعة فحسب، بل كانت تربية الحيوانات أيضًا في معظم الأماكن ضرورة لوجود زراعة بالأساس. وفرت الفيضانات السنوية في أماكن قليلة، مثل بلاد ما بين النهرين، على طول نهر النيل وأجزاء من الأنهار الكبرى في آسيا، زيادة منتظمة في التربة الجديدة الغنية بالمغذيات. ولكن كانت التربة ذاتية التخصيب الخاصة بهذه المناطق الفائقة هي الاستثناء، وهنا يأتي دور الفضلات. كانت الزراعة تعمل بنصف طاقتها من دون سماد؛ وفي الواقع ليس حتى بهذا القدر. في جزيرة بابوا في أوقيانوسيا، تطورت الزراعة بشكل مستقل تمامًا عما حدث في الهلال الخصيب والصين. لسوء الحظ، انقرضت الحيوانات الضخمة التي كانت موجودة ذات يوم في بابوا منذ زمن بعيد، لذلك توجب على مزارعيها الاستغناء عن حيوانات الجر ومن دون فضلات.

عندما وصل الأوروبيون والمستعمرون الآخرون إلى المناطق الداخلية للجزيرة في منتصف القرن العشرين، وجدوا ما وصفوه بمجتمع العصر الحجري، الذي بُني على نحو أساسي حول زراعة البطاطا الحلوة. زرت بنفسني الأراضي المنخفضة في بابوا قبل عامين، حيث مارس سكان أراضيها المنخفضة المناطق نوعًا من قطع وحرق المخلفات - تطهير الأراضي الزراعية باستخدام النار- فضلًا عن صيد وحصاد اليرقات الغنية بالبروتين. إن نقص الأسمدة يجعل من المستحيل العيش في نفس المكان لأكثر من بضع سنوات، لذلك عندما تُستنزف الأرض من العناصر الغذائية، يتعين على السكان الانتقال إلى منطقة أخرى. إنها حياة جيدة من عدة أوجه؛ ولكنها شاقة، حيث يكون تكوين أي نوع من احتياطي الطعام أمرًا صعبًا، لأنه، إلى حد ما، عليك أن تتعامل مع العيوب المشتركة لكونك صيادًا جامعًا للثمار ومزارعًا.

في الهند، حيث تتبع قطاعات كبيرة من السكان نظام الغذاء النباتي لأن الأبقار مقدسة، وربما كان السبب الحقيقي لقدسيتهما في المقام الأول هو الحاجة إليها لتخصيب التربة. في رحلة إلى الهند، زرت مزارعة تدير مزرعة عضوية في مدينة راجستان على بعد ساعات قليلة من العاصمة دلهي. مثل معظم الهنود، كانت نباتية، ولكنها لا تزال تمتلك أبقار تزودها ببعض الحليب المستخدم في صناعة الزيادي والسمن الحيواني؛ زبدة مصفاة. وأوضحت أن أهم ما ساهمت به الحيوانات هو البول والروث. عندما يُستخدم في الدورة الزراعية، فإنه يضمن تربة خصبة؛ عامًا بعد عام. كما يجفف بعض روث الحيوانات ويُحرق لطرد الحشرات والآفات. كانت هذه هي القاعدة المتبعة حتى بداية إنتاج الأسمدة الصناعية، والمبيدات التي جردت الأبقار الهندية من الغرض منها، ولكنها ما زالت تعتبر مقدسة. ونظرًا لأنها لم تعد مفيدة، فهي تجوب الآن الشوارع مثل الآلهة الضالة والنحيلة.

مر نظامنا الغذائي بتغيير متناقض إلى حد ما بعد ترويض الحيوانات؛ بدأنا في تناول كميات أقل بكثير من اللحوم، وبعد أن كانت اللحوم المصدر الرئيسي للغذاء لمعظم الصيادين جامعي الثمار، أصبحت نادرة، تمامًا مثل شيء ثانوي. لم يكلفنا لحم الحيوانات البرية شيئًا؛ طالما تمكنا من قتلهم فهذا مكسب خالص. ومع ذلك، كانت الحيوانات المستأنسة يتم حراستها وتغذيتها؛ وكان معظمها يؤدي أيضًا مجموعة من المهام لنا. كان اللحم شيئًا يؤكل في المناسبات خاصة؛ حفلة أو خلال عطلة دينية. حتى الأنظمة الغذائية للأثرياء الرومان كانت نباتية إلى حد كبير. أشارت المؤرخة الفرنسية فلورنس دوبون أن معظم ثقافات البحر الأبيض المتوسط احتوت على تقليد قرباني مرتبط باللحوم؛ وهو شيء ما زلنا نراه في الإسلام واليهودية، حيث يجب ذبح الحيوانات بشكل شعائري حتى يعتبر اللحم طعامًا مسموحًا به. كان هذا هو الحال أيضًا في روما. عندما وُضع اللحم على المائدة، كان ذلك نتيجة قربان للآلهة. من ناحية أخرى، لا يستطيع

الفقير تناول اللحوم. يمكن أن يأملوا تذوقها من حين لآخر خلال الحفلات العامة الكبيرة حيث توزع، ولكن كما يمكنك أن تتخيل، فإن أفضل قطع اللحوم لم ينته بها المطاف على مائدة الفقراء أبدًا. كتب الشاعر والساخر الروماني جوفينال عن عبد روماني فكر باشتياق إلى رحم الخنزير الذي تذوقه ذات مرة في نزل. كان لحم الحمل الربيعي يفوق أكثر أحلامه جموحًا.

كتب ستيفن بودينسكي: "كنا صيادين لمدة مليوني عام؛ وصرنا مزارعين لعشرة آلاف عام. وعلى مدار المائة عام الماضية، حاولنا إنكار كل شيء". تناولنا اللحم لفترات طويلة جدًا ولكننا لم نكن نعرف أقل معلومة عن مصدر هذه اللحوم. كم شخصًا في العالم المزدهر والمتقدم نتف ريش دجاجة، أو جرب ما يشبه انتزاع الأحشاء من طائر مذبوح حديثًا؟ في إطار التاريخ البشري، كان هذا شرط للحصول على اللحوم وإحضارها إلى المائدة. واليوم، عدد قليل جدًا من الناس يحضرون دجاجة كاملة إلى مطابخهم. نحن نعلم مصدر لحوم البقر، ولكننا ما زلنا لا نرى أن اللحم جزء من البقرة، إنه مجرد لحم بقري. لا عجب في ذلك لأنه لا يعيش أكثر من 2 في المائة من سكان أوروبا وأمريكا الشمالية حاليًا في مزارع للماشية. والمفارقة في قلة التقارب من الحيوانات هو أن استهلاك اللحوم ازداد بشكل كبير جدًا على نحو متزامن. كان من الممكن أن تكون شرائح الحمل الربيعي المشوية المقدمة لي في قائمة طعام الطبقة العليا الرومانية منذ ألفي عام. ولكن على الرغم من أنني لا أتناول عادة لحم الحمل الربيعي، فمن الطبيعي تمامًا أن أتناول اللحوم. لم تعد اللحوم تقدم في المناسبات الخاصة فقط، فالكثير من الناس يتناولونها كل يوم؛ وحتى مرات عديدة يوميًا. إن اللحوم موجودة في كل مكان؛ على الإفطار، وكحشو شطيرة، وبوفرة داخل المقصف، وعلى الغداء والعشاء، والوجبات السريعة، والأطعمة المريحة، وكوجبة خفيفة، وضمن أطعمة الحفلات. يتناول الفرد الواحد في الولايات المتحدة الأمريكية ما يزيد عن 120 كيلوجرامًا من اللحم سنويًا، أما في إيطاليا، فيقدر نصيب الفرد بـ90 كيلوجرامًا، ويبلغ حوالي 85 كيلوجرامًا في المملكة المتحدة. تأتي معظم هذه اللحوم من حيوانات لم يكن لها أي تواصل مع الإنسان، ولم تطأ قدمها أرض البرية أبدًا، وربما لم ترّ طيلة حياتها ضوء النهار. وبالطبع نحن أيضًا لا نرى الحيوانات، حتى تُقطع بدقة؛ تلك المنتجات الرائعة ذات اللون الوردي الشاحب المتراسة في المتاجر.

عندما استلمت مزرعة العائلة المهجورة في جنوب النرويج قبل خمسة عشر عامًا، حاولت إحياء تربية الحيوانات التي توقفت هناك في وقت ما في خمسينيات القرن الماضي. لم يكن هدفي أن أصبح مزارعًا، ولكن اكتساب فهم أوسع قليلًا لإنتاج الغذاء ومصدره. في الصيف، احتفظت بمجموعات مختلطة من الدجاج، والبط، والأغنام، والماعز، والخنزير. على الرغم من أنه كان دائمًا مشروعًا للهواية، أصبحت مطلقًا على العديد من التحديات المتعلقة بتربية

الماشية، مثل نطف الأجنحة الطويلة للبط حتى لا تطير بعيدًا، وإصلاح سياج المزرعة بانتظام، والإمساك بالخروف الهارب وأنا أعتذر لجاري المولع بشجيرات الورد أكثر من الحيوانات ذات الفراء. في العام الأول، كان لدي معزة لم يكن لديها ما يكفي من الحليب لطفليها، سافتفس وتيجيز، وهذا يعني أنهما نشأوا على تناول حليب معبأ في زجاجات من قبل أم بديلة؛ وأنا، وكان مقابل ذلك التفاني الكامل. فقد تبعني الماعزان الصغيران في كل مكان، وكانا يقفزان إلى حضني عندما أجلس إلى الطاولة بالخارج. ولكن عندما وصل تيجيز إلى سن البلوغ، بدأ الماعز الصغير يظهر سلوكًا جامحًا بشكل متزايد؛ لقد نطح البط والدجاج، وضايق شقيقته، وطارد الدجاج، وحاول التزاوج مع والدته. وكان الحل هو أن أصطحبه خلف الحظيرة وأطلق النار عليه؛ كان قبل لحظة يتبعني في مغامرة ما، واللحظة التالية كان ينزف أمامي ويتشنج على الأرض. ثم، سلخت الذبيحة تدريبًا وتحولت إلى قطع من اللحم. لا أعتقد أنني كنت مستعدًا لتطوير الهائل من مربى للحيوانات إلى جلاد. عندما ظهر على مائدة الطعام في المساء مزينًا بالأعشاب والبطاطس، استغرق الأمر بعض الوقت للتعود على التحول الذي مررنا به نحن الاثنين.

كان الرومان فخورين، يصل في كثير من الأحيان إلى حد الغرور، بحسن أخلاقهم وينتقدون بشدة الأشخاص البغيضين ذوي العادات السيئة. ستراهم يتناولون البيتزا بالسكين والشوكة؛ وهو أمر سخيف وغير عملي. عندما أتخلى عن أدوات المائدة لصالح استخدام يدي وأبدأ في قضم شرائح اللحم، أعلم جيدًا أنه ليس سلوكًا جيدًا؛ ولكنها الطريقة الوحيدة لتناول شرائح اللحم وهي لا تزال مقرمشة ودهونها لذيذة. أشعر بالذنب وأنا أتذوق مذاق اللحم. بالطبع، إذا أردنا أن نتناول اللحم فلا سبيل أمامنا سوى ذبح حيوان ما، ولكن أن يؤخذ الحمل، الذي لم يكتشف العالم بعد، مباشر من أمه هو نوع من أنواع الهمجية، ولكنها بالطبع ليست بنفس درجة أكل جدي وهو يعتقد أنك والدته.

يذكرني مزيج المتعة والخزي ببلبل الشعير الصغير، وهو طائر يفضل الذواقة الفرنسيين تناوله كثيرًا، الذي يُصطاد، ويُحتفظ في الظلام أثناء عملية تسمينه، ثم يُغرق حرفيًا في مشروب أرماجناك، أحد أنواع البراندي، ويُخبز في الفرن. يجب اتباع بعض الطقوس الخاصة عند تناوله؛ يوضع منديلًا كبيرًا فوق رأس الشخص الذي على وشك أن يتناول الطائر المقلي الذي يجب أن يؤكل دفعة واحدة، بالأحشاء وكل شيء - مع إبقاء غطاء الرأس. يظل المنديل فوق الرأس جزئيًا لالتقاط رائحة الطائر كاملة، وكذلك "لإخفاء هذا الفعل المخزي والفاقد عن عيون الرب". بينما أقضم حملي الصغير بصوت عالٍ، أدركت أنه ربما ينبغي لي أن أطلب منديلًا كبيرًا لالتقاط الروائح وإخفاء أخلاقي عن الضيوف. تفحصت وجوه الحاضرين جميعهم، ولكنني لم أجد أي نظرة احتقار، ولا حتى صاعقة من السماء، لا بد أن الرب أصبح معتادًا على التقليد

البشري لقتل الحيوانات البريئة من أجل المتعة. خلال الأمسية، لاحظت أيضًا أن العديد من الضيوف الآخرين وضعوا أدوات المائدة جانبًا وبدأوا في قضم القطع الصغيرة من لحم الحمل الصغير؛ بنوع من النهم الذي يأتي عندما تشعر بالامتلاء. ولكنك تحفزت من قبل شيء جيد لدرجة أنك نسيت كل شيء يتعلق بتخمة الوجبة السابقة.

النار

تمتلك مدينة روما سبع كنائس للحج. تعتبر كنيسة سان لورينزو فيوري لو مورا هي الكنيسة الوحيدة التي يمكنني دخولها كحاج حقيقي وليس مجرد سائح، وكمؤمن في بعض الأحيان. تقع الكنيسة، كما يوضح اسمها، خارج أسوار المدينة القديمة؛ فيوري لو مورا. إنها ليست أجمل كنيسة في المدينة؛ فمن الخارج، تبدو أشبه بصليب يقع بين الحانة والمعبد الروماني. تعرضت الكنيسة خلال الحرب العالمية الثانية، في يوليو عام 1943، إلى قصف قوات الحلفاء الذي دمر الواجهة وأجزاء من المدخل. أعيد بناءها في العقود التالية؛ وعلى الرغم من أن الواجهة الجديدة هي نسخة طبق الأصل من الأصلية القديمة، لا تزال نتيجة الترميم تشبه إلى حد ما مجموعة أفلام، تقاطع بين فيلم غربي وآخر تاريخي؛ وكأن البقايا حُزنت فوق بعضها البعض في نهاية التصوير. الجزء الداخلي للكنيسة عبارة عن مزيج فوضوي بين الفخامة والتكشف، ويمثل الأفضل، أو ثاني أفضل، من عصور مختلفة. توجد أقواس النصر، والشيروييم "جوقة من الملائكة"، والرسم الجداري، والفسيفساء البيزنطية بجانب أوراق الذهب والمرمر. يوفر عدد من المقابر، والتوابيت، والمنافذ البديلة أماكن الراحة النهائية لكبار الشخصيات مثل المحسنين الأغنياء، والباباوات، ورؤساء الوزراء.

لكن لا شك في هوية أهم شخص في المبنى. بحسب ما يُقال، بُنيت الكنيسة على نفس مكان تنفيذ حكم إعدام الشماس الروماني لورانس، لورينزو بالإيطالية، في عام 258. ومن ثم -بالإضافة إلى الأهمية الدينية الواضحة - من الممكن أيضًا رؤية المكان باعتباره كاتدرائية مخصصة لعنصر أساسي في الوجبة؛ النار- القوة البدائية للطهي. من دون النار، ما كان للخبز أن يصبح خبزًا، ولأصبح الخرشوف مجرد شوك مر، وطبق كاربونارا عبارة عن مجموعة من بعض المكونات غير القابلة للأكل جزئيًا، أما بالنسبة لشرائح لحم الضأن - التي استمتع بمذاقها الآن - فلن يكون لها أي مذاق، ولأصبحت قاسية وباهتة. في عهد الإمبراطور فاليريان، في الفترة من 253 إلى 260م، شهدت الإمبراطورية الرومانية بعضاً من نوبات التدهور الأولى من خلال فقدان الأراضي، وتكرار الطاعون، والاضطرابات الاجتماعية. قُبض على فاليريان نفسه من قبل الفرس، وأجبر على الموت عن طريق تناول الذهب المصهور؛ مسلوحًا ومحشواً. أمر فاليريان في وقت سابق بضرورة إعدام جميع المسيحيين الذين لا يخضعون للآلهة الرومانية، وكان كبير الشمامسة لورانس مسؤولاً عن خزينتها. وعندما طلب منه تسليم جميع أموال الكنيسة إلى الدولة، كانت إجابته هي توزيعها على الفقراء. أغضب هذا الأمر السلطات كثيرًا - على الرغم من أن كلمة أغضب ربما ليست الكلمة المناسبة بالضبط - وقرروا أن لورانس يجب ألا يموت فقط؛

بل أن يموت بطريقة مؤلمة لأبعد حد ممكن. كان الصلب، وقطع الرأس، والرجم من أكثر وسائل الإعدام شيوعاً في ذلك الوقت، ومع ذلك - لأن جريمة لورانس كانت اقتصادية ودينية على حد سواء- لم تُعتبر أي وسيلة منهم عقابية بدرجة كافية. وبدلاً من ذلك، بنوا مشواة حديدية ضخمة، رُبط بها لورانس، قبل وضعها على كمية كبيرة من الجمر. وفقاً للأسطورة، لم يتأثر لورانس بالحرارة إطلاقاً، ولكنه استلقى على المشواة الحديدية الضخمة دون إعطاء أي إشارة تُظهر تألمه. يُقال إن كلماته الأخيرة التي وجهها لجلاديه كانت: "لقد نضج لحمي تماماً الآن، إقربوني على الجانب الآخر وتناولوا قطعة مني". أصبح لورانس مُقدّساً بعد ذلك، ويعتبر اليوم شفيع طهاة الشواء؛ والساخرون.

أصبح من الشائع إطلاق اسم القديس لورانس أو سان لورينزو على مطاعم المشويات في العديد من البلدان الكاثوليكية. لقد فعلت الشيء نفسه عندما افتتحت مطعم مشويات صغير في أوصلو مع بعض الأصدقاء قبل عشر سنوات. توجد في منطقة سانت لارس - كما يدعى لورانس بالنرويجية - لوحة ضخمة للفنان تور أرني موين تجسد معاناة القديس لارس فوق النار. يكاد يكون الطعام المقدم مشوياً بشكل حصري. على الرغم من إدراكي أنه ربما تكون هناك درجة من المبالغة في قصة لورانس، فإن التجول في هذه الكنيسة الكبيرة لا يزال يملأني بالرهبة. أينما نظرت، ستجد مجموعة تماثيل صغيرة للقديس - رجل شاحب الوجه ويبدو مجهولاً إلى حد ما - على الرغم من أنه يمكن التعرف عليه من الشبكة الحديدية التي يحملها في يده. في الجهة المقابلة من المدخل، بجانب الدرج المؤدي إلى القبو حيث ترقد رفات لورانس، أرى الضريح به الشبكة الحديدية الضخمة التي استخدمت في إعدامه. في العاشر من أغسطس من كل عام، في يوم عيد القديس لورانس، تُخرج جمجمته المتفحمة وتُعرض. ويتدلى من جدار الكنيسة الحجر الذي استلقى عليه، ولا يزال يحمل آثار جسده المحترق. إنه أمر مروع وفي بعض الأوقات يتجاوز العبث؛ هل من المفترض أن تصاب بالصدمة أم تشعر بالتسلية؟ هل الأمر مأساة أم ملهارة؟

هناك جانب أعمق لهذه القصة؛ فبصرف النظر عن جميع المحسنات، فإن الرجل ذا المشواة هو تذكرة مهمة بأصولنا البشرية المشتركة؛ ليس على المشواة، لحسن الحظ، ولكن بجوارها مباشرة، كطهارة.

تطور الشواء اليوم وأصبح هواية شهيرة لدى الرجال الذين لا يجرون أو لا يريدون أن يدخلوا المطبخ. هناك شوايات بحجم سيارات الكاديلاك، ومنتديات لا حصر لها على الإنترنت حيث تُناقش الإجراءات والتقنيات بالتفصيل. تنافس المشواة التي تعمل بالغاز نظيرتها

الأمريكية التي تعمل بالفحم. ونشر الفحم في جميع أنحاء العالم لإعداد الأطباق. لم تزد شعبية أي شكل آخر من أشكال الطهي كثيرًا في السنوات الأخيرة، ولا يكاد أي شخص أن يكون مهووسًا بالمعدات. الشواء موضة، وعلامة على أنك تواكب العصر. هذا يجعل من السهل نسيان حقيقة الشواء في الواقع؛ أول وأهم طرق الطهي. منذ فجر التاريخ، كانت النار بكل تأكيد جزءًا ومطلبًا أساسيًا لوجباتنا. إن مذاق ورائحة الطعام المشوي - مزيج فريد من الدخان والدهون - هو النكهة البدائية للطعام. ومن المحتمل جدًا أننا مبرمجون وراثيًا على ملاحظة ومحبة كليهما.

تؤدي الحرارة الشديدة من الجمر الأحمر المشتعل إلى العديد من عمليات التحمير والكرملة للطعام، مثل تفاعل ميلارد، وهو تفاعل كيميائي بين الكربوهيدرات والأحماض الأمينية. رغم أن هناك قلة من الناس يهتمون بدراسة ما يحدث عند تسخين اللحوم على المستوى الجزيئي، هناك قلة لا تفهم بطريقة أو بأخرى ما يحدث. فكر في شريحة لحم أو بعض القطع الصغيرة اللذيذة؛ نيئة أم مطهوة؟ مسلوقة أم مشوية؟ أنت تعرف المذاق بمجرد التفكير.

أنا شخصيًا أحب أن يُشوى اللحم على درجة حرارة عالية. عند شوي شريحة لحم أو أي قطعة أخرى من اللحم البقري، أحاول الانتظار حتى يصبح ذا قوام مقرمش رائع قبل التقليب، دون أن يحترق تمامًا، ولكني لا أريده متوسط الطهي أيضًا. عند شواء قطعة من لحم ساق الضأن في مطعم سانت لارس، فنحن نطهو اللحم على درجة حرارة منخفضة لفترة طويلة، لتفكيك البروتينات وتطريبتها دون أن نفقد عصارتها، ثم نشويها على درجة حرارة عالية جدًا. للتأكيد على هذه النقطة، ولتضمين بعض النار من المشواة في إشارة لوجبة الإنسان الأولى، نضع غصنًا محترقًا من إكليل الجبل في اللحم قبل تقديمه مباشرة. الفكرة هي أن يملأ الغصن المحترق غرفة الطعام بالدخان وتذكير للضيوف، بمن فيهم أولئك الجالسون إلى الطاولة المجاورة، بالنار الموجودة في كل مكان، والموجودة منذ زمن بعيد؛ بالإضافة إلى ذلك، أننا نهوى اللعب بها.

إن البحث عن الطعام هو فكرة مهيمنة على معظم الكائنات الحية. هناك شيء استثنائي في كيفية تجمع مجموعة من الأسود حول جاموس أو زرافة بعد قتلها، أو كيف يحمل طائر الصرد فرائسه من الحشرات والزواحف على أجسام النباتات المدببة ليفترسها. في الواقع، لا يوجد حيوان يطهو، البشر فقط يفعلون ذلك، ولا يوجد حيوان يتناول وجبات كما نعرفها في جميع الثقافات والمجتمعات الإنسانية.

ماذا كانت أول وجبة؟ ومتى؟ للإجابة عن هذه الأسئلة، علينا العودة إلى البشر الأوائل؛ فقد حدث الانتقال من مرحلة القرود إلى مرحلة البشر بشكل تدريجي، وفي نوبات وانفجارات متقطعة - أولاً إلى البشر الأوائل، البشرياني، الذي كان لديه فسيولوجيا وقدرة عقلية مختلفة عن

أسلافنا الأكثر بدائية، ثم الإنسان الحديث؛ الإنسان العاقل. توفي آخر أقربائنا، إنسان نياندرتال ودينيسوفان، منذ ما يقرب من 40000 عام. هناك شيء مشترك بين البشر جميعهم، سواء الأحياء اليوم أو الذين عاشوا قبلنا، هو الدماغ الفريد الذي يسمح لنا أن نشكل هياكل اجتماعية معقدة.

قبل عامين، في حالة نادرة لتزامن عمل زوجتي وعملي الميداني، زرنا معا أحد الكهوف الموجودة خارج مدينة كيمبرلي في شمال غرب جنوب إفريقيا القاحل، باتجاه حدود صحراء كالاهاري. وكهف المعجزة، كما يُطلق عليه، هو المكان الذي اكتشف فيه أقدم بقايا للنار التي سيطر عليها الإنسان. قد تكون كنيسة سان لورينزو فيوري لو مورا لقديس طهارة الشوايات، ولكن هذا الكهف الذي يبلغ عمقه 140 مترًا هو المكان الذي بدأ فيه كل شيء؛ فهو كاتدرائية للبشر. هنا - وعدد من الأماكن الأخرى المماثلة في إفريقيا الجنوبية - اجتمعنا حول النار لأول مرة وأعدنا أول وجبة مشوية. هنا أصبحنا بشرًا.

كان سقف الكهف شديد السواد؛ مع وجود بعض المناطق الرمادية والبيضاء، مرقطة باللون الوردي، حيث اخترقت الأملاح وبدأت تتبلور. كانت هناك رسومات على الجدران عمرها مئات، وربما آلاف السنين؛ أحدها تصور فيلاً، وأخرى لنوع من الضباء. ظل الكهف مأهولًا منذ ما يقرب من مليوني عام؛ باستثناء فترات قصيرة متقطعة. ترك جميع سكانه من البشر والحيوانات آثارهم، لذلك توجد طبقات متعددة من بقايا وجودهم. في منتصف الكهف، بدأ علماء الآثار التنقيب في منطقة كشفت عن طبقات تشبه حلقات النمو في الأشجار. في منتصف جانب حفرة التنقيب، كانت هناك علامة زرقاء تشير إلى طبقة يعود تاريخها إلى أكثر من مليون عام، وتحتها قليلًا هناك طبقة بيضاء تبين أنها رماد ناتج من نار المخيم التي يعود تاريخها إلى أكثر من مليون ونصف المليون عام.

يصف التصوير الكلاسيكي للتاريخ البشري تطورنا من مرحلة القردة إلى البشر، كعملية ترجع إلى حد كبير إلى المكر المورث الذي مكنا من إتقان أشياء جديدة طوال الوقت. كتبت راي تاناهيل في كتابها "الطعام في التاريخ" عام 1973: "مع مرور الوقت، أجرت القردة التي تعيش على الأرض تعديلات معينة لتناسب بيئتها الجديدة. لقد تعلموا قتل أو صعق ما يصطادونه بالقاء الحجارة عليه، وهي تقنية شجعتهم على التحرك على ثلاثة، ثم على ساقين؛ عوضا عن أربعة. أصبح ذكاؤهم أكثر حدة وأدمغتهم أكبر حجماً عندما تنافسوا مع الأسد، والضبع، والسنور سيفي الأنياب، التي شاركتهم مناطق الصيد. تغير شكل أسنانهم، التي لم تعد سلاحاً أساسياً، مما أدى إلى تطور الكلام البشري. وتحولت الأقدام الأمامية إلى أيدي قادرة على صنع واستخدام

الأدوات". إنه ليس تصويرًا فريدًا، ستجده في معظم الكتب التي تصف ميلاد البشرية - تلك التي تستبعد التدخل الإلهي على الأقل - لكنها، على الأرجح، خطأ جوهري.

يفترض هذا التصور أننا كنا أذكيا منذ البداية - أذكيا بشكل كاف يجعلنا قادرين على القيام بأشياء ذكية، مثل التحكم في النار واستخدام الأدوات. ولكن كيف أصبحنا عقلاء إلى هذا الحد؟ لا تذكر التفسيرات شيئا عن هذا الأمر، كما أنها لا تصف التحول البدني من البشر الأوائل إلى البشر المعاصرين بالقدر الكافي. من الصعب أن تعتقد أنك ستحصل على أسنان أصغر من خلال التنافس مع السنور سيفي الأنياب.

تساعد اكتشافات كهف المعجزة في إضفاء مصداقية على فرضية تفسيرية حظيت بمزيد من الاهتمام في السنوات الأخيرة؛ فرضية أرست قواعد قصة خلق الإنسان في المطبخ؛ أو بشكل أكثر تحديدا حول نار المخيم. مع تتابع الأجيال، وعبر الفترات الزمنية الهائلة التي ظل فيها كهف المعجزة مأهولا، خضع سكانه لتحول هائل إلى إنسان حديث؛ طوروا فكًا أصغر، وجهازًا هضميًا مختلفًا - والأهم؛ أدمغة أكبر.

كان النموذج التوضيحي للقرود ← ثم أدمغة أكبر ← ثم اكتشاف النار معترفًا به بشكل أو بآخر على نطاق واسع حتى وقت قريب. وعلى الرغم من ذلك، كما ذكرنا، كان لهذا النموذج بعض نقاط الضعف. مع العثور على المزيد من بقايا الأنواع المبكرة من البشر، أصبح من الواضح أن هذا التطور لم يكن ثابتًا وتدرجيًا، كما كان يُفترض سابقًا.

لم يكن هناك اختلاف كبير في أحجام أدمغة القرود الأولى ذات القدمين، التي عاشت قبل خمسة إلى ستة ملايين عام، والإنسان الماهر، أول ممثل للبشراني الذي عاش منذ حوالي مليوني عام. ومنذ حوالي مليون ونصف المليون عام، ظهر نوع جديد من البشر بدماع أكبر بمرتين تقريبًا. كان للإنسان المنتصب أسنان أصغر، وجسد مشابه تمامًا لأجسادنا، ويعتبر سلفًا مباشرًا للإنسان الحديث. لقد حدث شيء ما؛ وما كان بشريًا نوعًا ما أصبح بشريًا تمامًا. في عام 1999، قدم عالم الرئيسيات ريتشارد رانغام تفسيره المثير للجدل لخلق الإنسان الحديث، والذي أطلق عليه فرضية الطهي. اعتقد رانغام أنه لم يكن البشر المعاصرون، نتيجة لكونهم أكثر تطورًا، هم الذين بدأوا التحكم في النار. ولكن كان البشراناوية - قردًا، يتحدث تقريبًا - هو أول من علم نفسه الفن. ساعدتنا النار في جعل الطعام قابلاً للأكل والذي لم يكن كذلك قبلها، والذي منحنا في المقابل حق الوصول إلى المزيد من إمدادات أكبر من العناصر الغذائية، ونمت أدمغتنا؛ لقد تحولنا. انفصلت فرضية رانغام عن المعرفة الراسخة وقوبلت بالكثير من المعارضة. في البداية، حظي المتشككون بمهمة صغيرة؛ في عام 1999 لم تكن هناك اكتشافات تتعلق بالتحكم في

النار ممتدة بعيدًا بدرجة كافية إلى وقت تأسيس تسلسل القرد ← اكتشاف النار ← أدمغة أكبر. كانت هناك اكتشافات في جسر بنات يعقوب في فلسطين في مطلع العقد الأول من القرن الحادي والعشرين توضح آثار النار المُسيطر عليها يعود تاريخها إلى 750 ألف عام، وهذا ما عزز هذه الفرضية، ولكنها لا تزال بعيدة عن القبول على نطاق واسع.

اكتشف عالم الآثار بيتر بومونت عجائب كهف المعجزة. كان يبلغ من العمر 80 عامًا عندما قابلناه، وهو أرمل ضعيف ونحيف، ويعيش مع كلبه في أحد الأكواخ في ضواحي كيمبرلي. بدأ بومونت الحفر في كهف المعجزة عام 1979، ومنذ ذلك الحين أصبح مسؤولاً عن معظم عمليات التنقيب الكبرى في الكهف. لم يستغرق الأمر وقتًا طويلًا حتى أدرك أن الاكتشافات كانت قديمة جدًا بحيث كان لديها القدرة على تغيير فهمنا لتاريخ البشرية. اعتقد أن بقايا الاستخدام المبكر للنار أقدم مما كان يُعتقد سابقًا. ومع ذلك، فقد استغرق الأمر أكثر من عقدين - منذ أول مرة ادعى فيها بومونت أنه عثر على علامات لنار عمرها مليون عام - قبل التأكيد على ذلك أخيرًا باستخدام طرق التحليل الحديثة. تظهر الاكتشافات والأساليب الحديثة أن أقدم الاكتشافات للنار التي تم التحكم بها في الكهف تعود إلى أكثر من مليون ونصف المليون عام.

إن السمة الخارقة التي تتميز بها كبشر هي أننا لسنا مجرد وظائف لاحتياجاتنا الجسدية، ولكننا فضوليون. نتحدى غرائزنا ولدينا رغبة في الظهور والإبداع. نحن لسنا راضين فقط عن تناول ما يكفي من الطعام؛ نحن نريد أن يكون مذاق طعامنا جيدًا. إذا تمكنا من إشباع حاجتنا الأساسية واكتشفنا أن لدينا نصف ساعة من وقت الفراغ، سنبدأ في الرسم، والرقص، والغناء، وسرد القصص، واللعب بالنار. كانت هناك أيضًا العديد من المؤشرات المبكرة جدًا "للسلوك الإنساني الحديث" في كهف المعجزة. في منتصف الكهف، ستجد على الأرجح ما هو أقدم أسرة معروفة؛ العشب والنباتات الخفيفة والتي كانت تُستخدم كحصائر نوم للبشر الذين أصبحوا انتقائيين ولم يعودوا يرغبون في العيش مثل الحيوانات. عُثر أيضًا على بقايا مغرة من المرجح أنها استخدمت كصبغة لونية لطلاء الجسم والديكور. أحضر الحصى، والأحجار المحفورة، والبلورات إلى الكهف دون وظيفة مرئية باستثناء كونها مزخرفة؛ لقد أسعدتنا بكونها جميلة سواء ونحن نحملها أو ننظر إليها. هل هناك ما هو أكثر بشرية من تشكيل الإنسان وصنيعه وفنه؟ منحتنا النار ما هو أكثر من الطعام؛ فحول النار يكمن الدفاء والضوء. وهناك، بإضاءة النيران، وأدمغتنا التي يزداد حجمها، وأسناننا الصغيرة واللياقة البدنية التي سهلت خلق المزيد من الأصوات المتطورة، بدأنا تبادل أطراف الحديث مع بعضنا البعض. كان الطعام أكثر من مجرد تغذية؛ وأصبح نقطة تجمع اجتماعي.

في الأساطير الإغريقية، يوجد بروميثيوس إله النار، وهو إله يتمتع بتعاطف إنساني قوي. منح بروميثيوس النار للإنسان، وبذلك مكن ثقافته من التطور. أشار أفلاطون إلى بروميثيوس على أنه خالق الإنسانية، فلولا النار لظلمنا، في أحسن الأحوال، قروذا ذات رجلين تعيش في الكهوف؛ على الرغم من أننا لم نفكر كثيرًا في هذا الأمر لأننا لم نكن قادرين على ذلك. وفقًا لريتشارد رانغام، فإن أهم تحول لم يحدث أثناء الصيد؛ ولكن حول النار. وصلت فرضية رانغام إلى جمهور كبير عبر كتابه الشهير "إشعال النار"، الذي صدر في عام 2009. عزز رانغام فرضيته من خلال اختيار بحث من مجموعة متنوعة من المجالات؛ مثل كتاب العلوم المشهورين من أمثال جارد دايموند. من بين أمور أخرى، أشار إلى أن الوجبات الغذائية النيئة الحديثة، والتي تشبه إلى حد ما الطريقة التي اتبعها الناس قبل اكتشاف النار، أدت تقريبًا إلى سوء تغذية مستمر حتى وصل لإنسان اليوم الذي يتمتع بجهاز هضمي مختلف ومخ أكبر.

على الرغم من أن أتباع تناول الطعام النيء في العصر الحديث يمكنهم الوصول إلى كميات غير محدودة تقريبًا من الأطعمة من أنحاء مختلفة من العالم، فإن هذا النظام الغذائي، وفقًا لرانغام، يؤدي إلى فقد المرأة للحيض وعدد من الأعراض الأخرى التي تشير إلى أن جسدك منهك. زعم أنه في حين قد تكون إستراتيجية منطقية لإنقاص الوزن لأولئك الذين يعيشون في مجتمع حديث وثري، لكنه لن يكون أبدًا نظامًا غذائيًا يؤدي إلى تطوير دماغ أكبر وأكثر استهلاكًا للطاقة. كان المفتاح هو الطعام المطهو على النار. فقد منحتنا النار والطهي التغذية المطلوبة لاتخاذ الخطوة الأخيرة في هذا التطور؛ فقد حولوا "قرد الطهي" إلى الإنسان الذي نعرفه. بعبارة أخرى، ووفقًا لرانغام، نحن جميعًا أحفاد أول طهاة في العالم. وُصفت النار، التي جعلت الطعام آمنًا للأكل وأرست أساس جميع التطورات والتقنيات التالية تقريبًا؛ من صهر المعادن إلى محرك الاحتراق والأسلحة، بأنها "أعظم اكتشاف للبشرية". لقد منحت الإنسان الحديث الوقود لتحقيق العديد من أفكارنا ورغباتنا، لتوسيع مجال سيطرتنا على الأرض، ومنحتنا لم يتخيلها أسلافنا أبدًا. لقد خلقنا عالمًا بديعًا في تصورنا. وكشفت طبقة متزايدة من غبار الفحم، التي حللها علماء الآثار مثل بومونت، كيف فعلنا ذلك.

في الوقت نفسه، تشير التركيزات المتزايدة لثاني أكسيد الكربون في الغلاف الجوي إلى التكلفة التي قد ندفعها.

أدى تغير المناخ إلى جعل المنطقة الشمالية الغربية الجافة والحارة لجنوب إفريقيا أكثر جفافًا وسخونة. تزداد الادعاءات التي تشير إلى أن المنطقة لم تعد صالحة للزراعة؛ وربما غير صالحة حتى لسكن البشر. عندما زرت بومونت في منزله في ضواحي كيمبرلي، أظهر مقياس

الحرارة 44 درجة مئوية. وأعلنت السلطات حالة الطوارئ بسبب الحرارة والجفاف اللذين كانا يتفاقمان عامًا بعد آخر. وأرسل أكثر من 50 ألفًا من رؤوس الماشية للذبح الطارئ نتيجة نقص مناطق الرعي، وأفادت الأخبار أن الناس قد يموتون جراء الإصابة بضربة الشمس.

في نهاية حديثنا، سألت عالم الآثار كبير السن عما إذا كان فكر يوقا في كيفية معيشتهم، بشر الكهف، الذي أمضى حياته كلها يحفر فيه؛ أجاب: "بصراحة، لم يكن هناك الكثير من الوقت لذلك". وأضاف: "عندما انتهى يوم العمل، بعد عشر ساعات أو أكثر من التنقيب، لم يكن اليوم قد انتهى. تعين علي أن أطهو الطعام. وأنا طاهي بشع. بغض النظر عما أعده، ينتهي بي الأمر دائمًا بحرق الطعام". وبدأ يضحك؛ أولاً بهدوء، ثم ضحكة مكتومة، ثم ضحكنا جميعًا. بعد مليون ونصف المليون عام من التقدم البشري، لم يصل إلى ما هو أبعد من حرق طعامه. كان هناك صوت ضوضاء شديدة من السقف الحديدي المموج، الذي كان يتمدد طوال الوقت بفعل الحرارة، وأصبح بومونت جاذًا مرة أخرى وقال: "وضعت النار البشرية على الطريق الذي نحن فيه الآن؛ فقد منحتنا كل شيء. وماذا فعلنا بها؟ لقد دفعنا الكوكب بأكمله إلى الجحيم! لقد أحرقناه! هكذا أرى الأمور في شيخوختي".

أقضم آخر قطعة من لحم الضأن متذوقًا اللحم المتفحم الأقرب إلى العظم. كان هذا بالتأكيد مذاق لحم أول حيوان صغير قُتل وظهي على النار. عندما يقضم شخص ما اللحوم والدهون، يشعر بالسرور بمدى طراوتها. كان من الممكن أن يكون حول تلك النار العديد من نفس العناصر التي نتمتع بها اليوم؛ الطعام الجاهز، والتفاعل الاجتماعي، والنميمة والراحة، والمأوى والضوء. على الرغم من أننا - كما قال بيتر بومونت عندما زرته قبل وفاته بقليل - كنا نزرع بذور دمارنا.

الليمون

الآن، أنا محبط. لقد حاولت تناول الطعام ببطء، واخترت - وفقًا للمعايير الرومانية - قائمة طعام معتدلة إلى حد ما. ومع ذلك، أشعر بالامتلاء لدرجة أنني لا أستطيع تناول قضمة أخرى. ببساطة ستنفجر معدتي من الطعام، وفي مرحلة ما، شعرت وكأن جسدي كله ممتلئ، وصولاً إلى قدمي، ركبتي وأطراف أصابعي. لم يكن عليّ تناول تلك القطعة، أشعر بالندم. لكنني ما زلت لا أستطيع التوقف عن فرك آخر قطعة من البطاطس في الطبق حتى أتذوق قطرات الدهن والعصير المتبقية.

لقد مرت ساعتان فقد منذ وصولي المطعم وأنا أشعر بالنهم، والآن، لا أستطيع حتى أن أتذكر شعور الرغبة في تناول الطعام، ناهيك عن دوار الجوع الذي قد يجعلك تشعر بأنك منهك تمامًا أو يمنحك لحظة من الوضوح. إن فكرة تصفح قائمة الطعام أو كتاب طهي دون القدرة على الاختيار، لأن جميع الأطباق تبدو كما أريد بالضبط، لم تكن بعيدة عن ذهني. في الوقت نفسه، أعلم أن جوعي لم يتركني؛ فهو يعود دائمًا، مثل كلب مخلص. سيعود في صباح الغد؛ ربما أكثر من أي وقت مضى بسبب الإفراط الذي انغمست فيه اليوم. وهكذا تسير الأمور في كل يوم من أيام حياتنا. يلازمنا الجوع منذ لحظة الميلاد والبحث عن حليب الأم حتى نصل إلى نهاية الحياة. عندما يختفي الشعور بالجوع، ليس هناك الكثير مما يمكنك فعله سوى الانتظار الحتمي.

لا يزال الطابق الأرضي من مطعم لاكاربونارا ممتلئًا. وصلت آخر مجموعة من الزبائن قبل التاسعة والنصف بقليل عندما توقف المطبخ عن تلقي الطلبات وهم الآن على وشك إنهاء طبق المقبلات. ارتدى داربو خوذة دراجته البخارية وخرج من نفس الطريق الذي أتى منه - ليس كمالك ودود للمطعم، ولكن كظل داكن مر مسرعًا عبر غرفة الطعام. نزل من الطابق الثاني مجموعة بطيئة من الزبائن الراضين. تشغل الحانات المتنافسة في الميدان الموسيقى بأعلى صوت ممكن، قبل أن تضطر لخفض الصوت في فترة ما قبل منتصف الليل.

سئلت عما إذا كنت أرغب في تناول الحلوى، وأجبت بلا؛ ربما بفضاظة أكثر مما كنت أنوي، وقلت: "لا، لا توجد فرصة"؛ لست من عشاق الحلويات وعادة ما أطلب القليل من الجبن، أو كأسًا آخر من النبيذ. لكنني اكتشفت فجأة أن زجاجتي فارغة تقريبًا، كيف حدث هذا؟ على الرغم من أنني أبعدت قائمة الحلويات، عادت أن لتسأل عما إذا كنت متأكدًا من عدم رغبتني في تناول بعض من المثلجات والشربات المثلج: "لدينا طبق خاص جدًا، وجديد تمامًا، يتكون من مثلجات الريحان، وشربات الليمون المثلج، و...".

قلت: "شربات الليمون المثلج؟" نقطة ضعفي في عالم الحلويات. أجابت: "نعم، ليمون من أمالفي". هذا كثير على موقفي المبدئي: "سأتناوله، لكن فقط شربات الليمون المثلج؛ بولة واحدة فقط، من دون الإضافات الأخرى".

لا أحد يعلم كيف كان المذاق الأول للليمون، ولكن الشيء الوحيد المؤكد على الأقل أنه لم يكن مرغوبًا فيه بسبب حموضته. كان عصيره حامضًا بلا شك، ولكن لم يهتم أحد بذلك، فلم يكن العصير السبب الرئيسي لزراعته. قبل بضعة آلاف من السنين، كان الفاكهة الأكثر رواجًا بسبب الزيت العطري الموجود في قشرتها، والذي ستلاحظه لو فركت الليمون أو بشرته جيدًا؛ إنه حلو، وفواح، ومكثف، وسريع الزوال. أستخدم الليمون في الماضي في صناعة العطور، وفي بعض العلاجات إلى حد ما، ولكن ربما لم يعتبر قابلاً للأكل. ربما ظهرت ثمار الحمضيات من المنطقة المحيطة بآسام، في أقصى شرق الهند بالقرب من الحدود مع الصين، فيما يدعي آخرون أنها ظهرت في أقصى الغرب، فيما يُعرف اليوم بكشمير. في كلتا الحالتين، كان الصينيون هم أول من زرع الليمون على نطاق واسع. وكان أكثر الأصناف شعبية في ذلك الوقت هو ذلك الصنف ذو القشرة السميقة، المعروفة بالليمون الطبي أو سيدرات. تتميز الثمرة بقشرة مجمدة، وكانت نكهتها سبب زراعتها، كان الباقي؛ الطبقة البيضاء السميقة التي تشبه الإسفنج، ونواة الفاكهة الصغيرة في المنتصف يذورها ومذاقها المر، يعتبر مادة إضافية غير ضرورية - بالطريقة نفسها التي ننظر بها إلى قشر الليمون اليوم. نظرًا لأن نكهته كانت جوهر الثمرة، وجد المزارعون الصينيون طرقًا لتعديلها وراثيًا. فقد تمكنوا من الحصول على المزيد من الزيوت المستخرجة من الليمون من خلال الانتقاء المستمر للعينات ذات القشرة الأكثر سمكًا وتجعيديًا. يطلق على أكثر الأشكال تطرفًا اسم يد بوزا ذات القشرة المجزأة التي تبرز من الثمرة مثل الأصابع.

في البداية، كان من الطبيعي أن نفترض أن الليمون لم يصل إلى أوروبا حتى أحضره العرب معهم في وقت ما في القرن التاسع أو العاشر. لكن، عندما عُثر على جداريات تصور أشجار الحمضيات في بومبي، اتضح أنها وجدت قبل ذلك بكثير، ربما في نفس وقت استيراد التوابل والسلع الغريبة الأخرى، ربما في وقت مبكر من القرن الأول قبل الميلاد. لقد أحب أثرياء الرومان أيضًا وجود أصص أشجار الليمون عند مداخل منازلهم. كانت هذه الأشجار دائمة الخضرة عنصرًا للتزيين على مدار العام، وقدمت الأزهار الصغيرة البيضاء ذات الرائحة القوية الحماية من رائحة الشارع. لكن كانت الثمار مجرد عنصر للزينة، مثلها مثل أشجار الحمضيات الصغيرة التي يمتلكها الناس في ردهاتهم اليوم.

جاء الليمون كما نعرفه، النوع الذي يؤكل أو يُحول إلى عصير، إلى أوروبا مع التجار العرب

بعد ما يقرب من ألف عام. بحلول ذلك الوقت، عدل الفلاحون الصينيون والعرب على حد سواء الفاكهة، كما فعلوا مع يد بوذا، على الرغم من وجود نية معاكسة. زرعوا في هذه المرة ثمرة تحتوي على أكبر قدر ممكن من العصير؛ عصير حامض، ولكنه عطري، وأكثر حلاوة، وأقل مرارة.

كانت أشجار الليمون مطلوبة، ولكن من الصعب زراعتها. تطلبت الأصناف المبكرة مناخًا خاصًا جدًا وتربة خصبة لإنتاج محصول ذي جودة تجارية. إن البرودة أو الحرارة أو الجفاف أو الكثير من الماء أو الرياح أو الكثير من التربة أو تربة شديدة الخصوبة؛ أي من تلك الأشياء يمكن أن تفسد مذاق العصير أو تسبب عيوبًا في القشرة؛ وبالتالي ستؤثر على العمر الافتراضي للثمرة. كقاعدة عامة، كان من المستحيل تحويل الأشجار إلى أي شيء آخر بخلاف نباتات الزينة الجميلة. في هذا الوقت تقريبًا، كان العرب يسيطرون على أجزاء كبيرة من جنوب البحر الأبيض المتوسط ووجدوا أن أشجار الليمون تزدهر بشكل خاص في أجزاء محدودة للغاية من مملكتهم؛ بشكل أساسي حول مدينة باليرمو الإيطالية وعدد قليل من الأماكن الأخرى في صقلية. لذلك، تم زراعة مساحات واسعة من بساتين الحمضيات في تلك المناطق، وسرعان ما تم تصدير الثمار من صقلية إلى البر الإيطالي. ازدهرت تجارة الليمون حتى بعد هزيمة العرب في شمال البحر الأبيض المتوسط وإجبارهم على مغادرة صقلية؛ وفي القرنين الثامن عشر والتاسع عشر، أصبح الليمون سلعة تصدير دولية. وُجد أيضًا أن البحارة الذين تناولوا الليمون لا يصابون بمرض الإسقربوط - الناتج عن نقص فيتامين سي - وأصبح الليمون منذ عام 1795 مكونًا أساسيًا في النظام الغذائي للبحار البريطاني. واتبعت دول أخرى نفس النمط الغذائي، مما خلق حالة من تزايد الطلب على الليمون بشكل كبير في جميع أنحاء العالم. وصل الليمون إلى المنازل بعد فترة قضاها كدواء؛ أولاً في مطابخ الأثرياء، ثم إلى الفئات العامة من السكان، في أوروبا والولايات المتحدة الأمريكية، حيث تم الترحيب به باعتباره نكهة مرغوبًا فيها بشدة في مطبخ، يبدو أنه كان مملًا ورتيبًا وفقًا لمعايير اليوم، ربما حتى بمعايير ذلك الوقت. بمجرد أن بدأ الليمون في الظهور، مثل نسمة من الهواء النقي، في الصلصات، والكعكات، لم يكن هناك سبيل للتوقف عن استخدامه. لقد تحول من شيء لم تكن تعرف أنه موجود من قبل، إلى شيء لا يمكنك - أو لن يمكنك - الاستغناء عنه. علاوة على ذلك، فإن الليمون - على عكس ما فعله الفلفل للحوم الفاسدة - يمكن أن ينقذ السمك الفاسد جزئيًا. لشرح الطريقة؛ هو شيء تعلمته منذ أيام ملتقى الطهي الجزيئي، إذا لم تكن السمكة طازجة تمامًا أو حُزنت في مكان دافئ جدًا، فإنها تميل إلى إخراج رائحة تشبه الأمونيا، من الجزء المتعفن. ويرجع ذلك إلى مادة تسمى ثلاثي ميثيل أمين، وهي علامة على أن السمكة تجاوزت المذاق الجيد للأكل. ولكن هذا لا يعني أنها فسدت تمامًا. يتفاعل ثلاثي ميثيل أمين مع الحمض الموجود في عصير الليمون، ويشكل

مادة مماثلة ولكنها عديمة الرائحة. تخيل مدى الترحيب بهذا الأمر، في وقت ما قبل صناعة التلاجات، حيث كان السمك يُنقل من الساحل على ظهور الخيول.

بحلول منتصف القرن التاسع عشر، أصبحت صادرات الليمون من أهم مصادر الدخل في صقلية. وماذا أيضًا ظهر في صقلية في القرن التاسع عشر؟ بالطبع، المافيا "عصابات الجريمة المنظمة"؛ لم تكن هذه مصادفة عشوائية. في كتابه عن مافيا صقلية، كتب المؤلف والمؤرخ البريطاني جون ديكي عن الطبيب الصقلي، جالاتي، الذي ورث في عام 1872 بستان حمضيات مساحته أربعة هكتارات في ضواحي باليرمو. كانت زراعة الليمون في ذلك الوقت أكثر ربحية بستين مرة من أي نشاط زراعي آخر، أكثر حتى من إنتاج النبيذ في مناطقه الأكثر شهرة في فرنسا. ضم بستان جالاتي للحمضيات على أحدث طراز، حيث كانت تُروى الأشجار باستخدام مضخة تعمل بالبخار يديرها مهندس بدوام كامل. كان للبستان مشرف، ولا شك أنه كان هناك العديد من العمال، الذين لم تُذكر أسمائهم في القصة. ومع ذلك، شك جالاتي أن بعض محصوله، بالإضافة إلى الفحم المخصص للمضخة، قد سُرق. كان هناك سبب وجيه للاعتقاد بأن المشرف هو من يقف وراء عملية السرقة، وعندما فُصل من وظيفته في النهاية، بدأت تحدث أشياء مزعجة. تلقى جالاتي العديد من خطابات التهديد، وقُتل رجلين غينا كمشرفين، ووصلت المزيد من الخطابات، تؤكد أن المشرف الأصلي كان رجلًا شريفًا ويريد العودة إلى وظيفته التي فقدتها ظلمًا. ومع ذلك، لم يتراجع الطبيب عن قراره، وبدلاً من ذلك أرسل مجموعة من الشكاوى المكتوبة إلى قائد الشرطة، الذي كان إما متواطئًا في الأمر أو ببساطة يفض الطرف عما يحدث. عندما لم يحدث شيء، رفع جالاتي شكواه إلى وزير الداخلية في روما. أدى كل هذا الإصرار إلى إجراء عدد من التحقيقات، وعلى الرغم من أنه لم تؤد إلى أي شيء، فقد اتضح خلال العملية أنه لم يسرق محتالون فرديين الليمون؛ حيث كشف الطبيب جالاتي عن شبكة إجرامية كبيرة.

في العقود التي تلت توحيد إيطاليا في ستينيات القرن التاسع عشر وحتى بداية القرن العشرين، نجحت المافيا، كشبكة معروفة، في التوسع من عصابة من المجرمين المحليين إلى منظمة قوية لها يد في معظم الأحداث. كان يُعتقد لفترة طويلة أن سبب ظهور المافيا هو المستوى المرتفع للفقر في ريف صقلية؛ وأن نقص الفرص، أجبر الشباب العاطلين عن العمل على العيش خارج القانون. قبل بضع سنوات، بدأت أليسيا أيزوبي، من جامعة مانشستر، وأولا أولسون، من جامعة جوتنبرج، دراسة التنمية الاقتصادية في صقلية في نهاية القرن التاسع عشر. قارنتا انتشار المافيا في أجزاء مختلفة من صقلية بخرائط المناطق التي مارست أنواعاً مختلفة من الإنتاج الزراعي. سرعان ما اتضح أن المافيا نشأت في وقت مبكر في مناطق إنتاج وتجارة الليمون؛ مثلما تظهر العصابات الإجرامية حول حقول النفط ومناجم الألماس في البلدان

الأفريقية، التي تتسم بضعف السيطرة. ظهرت المافيا في أغنى المناطق، تلك التي تنتج الليمون، وليست الفقيرة.

طورت المافيا نظامًا معقدًا سيطروا من خلاله على معظم أجزاء تجارة الليمون. بدأ الأمر ببعض ما شهدته الطبیب جالاتي؛ السرقات، والمطالبات بأموال مقابل توفير الحماية لضمان عدم وقوع حوادث في بساتين الليمون. في الفترة التي تلت توحيد إيطاليا، كانت صقلية على وشك أن تصبح مكانًا يسوده الفوضى. كانت الجزيرة تحكم من قبل عدد قليل من العائلات النبيلة التي تحتل موقعًا مركزيًا، ولكن عندما فقدوا سلطتهم ونفوذهم، انهار النظام الإقطاعي دون أن تحل محله سلطة أخرى تعمل بشكل جيد؛ فسادت الجريمة، وكانت المافيا القوة الدافعة وحلًا للمشكلة. تبين أن معظم الناس أكثر واقعية من الطبیب جالاتي، صاحب المبادئ. بالنسبة لهم، كان من الأفضل أن يدفعوا حصة من الأرباح للمافيا بدلًا من المخاطرة بسرقة محصولهم الكامل؛ إما من قبل بلطجية مستقلين أو انتقامًا من المافيا. قدمت المافيا، كما قيل في فيلم العراب، "عرضًا لا يمكنهم رفضه". بالنسبة للمزارعين، لم يختلف الأمر عما اعتادوه. لقد دفعوا أموالًا في السابق إلى أحد الأسياد النبلاء؛ وأصبحوا يدفعون إلى سيد جديد ربما أكثر قسوة ولكنه في الوقت نفسه ربما يكون أفضل في إظهار الفوائد التي حصلوا عليها في المقابل؛ "بالطبع، يمكنني المساعدة في العثور على وظيفة لابن أخيك".

لكن الطمع يولد المزيد منه، والجريمة تخلف المزيد منها؛ ولم يمر وقت طويل قبل أن تتوسع العصابات الأصلية المحلية في أنشطة أخرى؛ الابتزاز، والعنف، والفساد، ولكن كان هناك ما يبدو أنه عمليات تجارية عادية؛ فقد كانت المافيا في كل مكان. اقتبس جون ديكي عن السياسي الإصلاحى ليوبولدو فرانثيتي، الذي كتب عن زيارته لباليرومو في عام 1876، عبارة: "بعد عدد معين من هذه القصص، بدأت تتلاشى رائحة البرتقال والليمون لتحل محلها رائحة الجثث". بقدر ما كان الأمر وحشيًا، كانت الأرباح هائلة. ونمت المؤسسة، ولم تعد صقلية كافية. سيطرت المافيا على شحنات الليمون والموانئ، قبل أن يرافقوا بضائعهم في النهاية عبر المحيط الأطلنطي. هناك أسسوا عائلات جديدة تابعة للمافيا، حافظوا على ارتباطهم بالعائلات الأصلية وأعمالهم. عندما وسعت المافيا الأمريكية أنشطتها لتشمل المخدرات، هربت الشحنات الأولى من المخدرات في عبوات الليمون. وكما كتب الخبير الاقتصادى تيم ورستال في مجلة فوربس: "حصل الجميع على الليمون كعلاج لمرض الإسقربوط ولكن أصبنا ببلاء آخر في المقابل".

عندما نحصل نحن البشر على كل ما نحتاجه للبقاء على قيد الحياة، سرعان ما نُشغل بكيفية الحصول على الأشياء التي لا نحتاجها؛ الأشياء التي لا تضيف سوى القليل من المتعة، والرفاهية

بكل بساطة. كانت أفخم الأشياء التي يمكن أن تأكلها سابقًا وليس لها علاقة بالمذاق، على الأقل ليس بالمعنى الدقيق، تتعلق بتناول شيء بارد عندما يكون الجو حارًا في الخارج. سيظل تناول الثلجات أو كأس من النبيذ الأبيض بعد يوم حار على الشاطئ يثير هذا الشعور بالرفاهية. تخيل كيف يجب تقديم شيء بارد في مدينة شديدة الحرارة وقذرة قبل ألفي عام؛ حيث يمكن أن تكون الحرارة شديدة مثل الشعور بالانتفاخ بعد تناول وجبة ضخمة! قبل أن توفر الكهرباء الطاقة بفترة طويلة فيتمكن الناس من تبريد الأشياء، بذل البشر قصارى جهدهم في "الاحتفاظ بالشتاء" حتى يستخدموه في الصيف. في عام 60 بعد الميلاد، قدم الإمبراطور نيرون لضيوفه مزيجًا من الفاكهة المسحوقة والثلج مع العسل، وهو ما يعتبر من أول الأمثلة المسجلة للشربات المثلج. كان الثلج يُخزن في كهوف في الجبال، معزولًا قدر الإمكان، ثم يُنقل إلى المدن. في البداية، كان الثلج شيئًا يُقدم لأغنى الأغنياء فقط، ولكنه مثل التوابل، أصبح في النهاية متاحًا على نطاق أوسع بالنسبة للطبقة العليا.

تكونت الأشكال الأولية من الثلجات ببساطة من الثلج المجروش ممزوجًا بالصوص. لا تزال هذه البدائية، بالمعنى الإيجابي للكلمة، شربات أو جرانيتا؛ موجودة في شكلها التقليدي في بعض أجزاء من جنوب إيطاليا وصقلية. جربتها لأول مرة في باليرمو، حيث استخدموا أكشاكًا صغيرة - عربات تحمل قطع ضخمة من الثلج - حيث يقدم كل صنف بمفرده عن طريق جرش الثلج ومن ثم إضافة أي نكهة تريدها. إنه مفهوم مرتبط بأنواع الوجبات السريعة مثل الثلجات المجروشة الملونة. غالبًا ما تكون بنكهات مصنعة تمامًا؛ فلا تتدخل أي فاكهة أثناء إنتاج صوص التوت البري الأزرق، لكن طريقة إعدادها لم تتغير تقريبًا.

عندما انهارت الإمبراطورية الرومانية، اختفت جميع المعلومات المتعلقة بصناعة الثلجات. لم يعد بإمكان الناس تحمل تكلفة شيء - بغض النظر عن مدى روعته - غير ضروري. لكن التقليد استمر في أكثر الثقافات ازدهارًا مثل الصين، وقصور بلاد فارس، وبين أباطرة المغول في الهند، والنبلاء العرب. ما دام هناك مال، لم يكن هناك حد تقريبًا لمقدار ما كان الناس على استعداد لإنفاقه على متعة الحصول على شيء بارد عندما يكون كل شيء آخر ساخنًا. يأتي المثال الأكثر إصرارًا من قصر أكبر العظم في أجرا بالهند في القرن السادس عشر، حيث وجد العلماء أنه يمكن تبريد الماء عن طريق مزجه مع نترات البوتاسيوم "الملح الصخري"؛ المادة الكيميائية باهظة الثمن المستخدمة في صنع المتفجرات والذخيرة. بعبارة أخرى، كانت طريقة غير عادية تستهلك الموارد لتحضير حمام بارد لوضع العصير أو النبيذ فيه. بعد بضعة عقود، استمر هذا البحث في نابولي.

كتب جيامباتيستا ديلا بورتا، العالم متعدد الثقافات الذي أشار إلى نفسه في كثير من الأحيان باسم "أستاذ الأسرار" في كتابه "السحر الطبيعي"، "سأوضح كيف يمكن للنبيد أن يتجمد في الأكواب". ادعى ديلا بورتا أنه المخترع الأصلي للتسكوب، لكن جاليليو جاليلي خدعه؛ زُعم أن نفس الشيء حدث مع العديد من الأشياء الأخرى التي عمل عليها مثل جهاز التقطير ومجموعة متنوعة من حجرات التصوير المظلمة. لكنه يظل بلا شك مخترعاً لشيء لا يقل أهمية بالنسبة للبشرية؛ ألا وهو أساس الثلجات. كتب ديلا بورتا، الذي قدم وصفه؛ ليس فقط للنبيد الثلج، ولكن أيضاً للنبيد المجمد، الذي يشبه المصاصة: "أكثر شيء مرغوب فيه في الولايم هو النبيد، البارد كالثلج، خاصة في فصل الصيف"، كان هذا قبل وقت طويل من اهتمام الناس بما يستمتع به الأطفال؛ "يوضع النبيد في قارورة ويضاف إليه قليلاً من الماء، حتى يتحول بسرعة إلى ثلج. يوضع الثلج في وعاء خشبي، ويُنثر فيه مسحوق نترات البوتاسيوم. تُقلب القارورة في الثلج وسوف يصل لدرجة التجمد". ومن خلال الجمع بين الثلج وقدرة نترات البوتاسيوم على خفض درجة الحرارة، كان من الممكن الوصول لدرجات حرارة أقل بكثير من درجة التجمد.

كان نترات البوتاسيوم لا يزال باهظ الثمن، لكنه لحسن الحظ، أُكتشف سريعاً القدرة على الوصول إلى نفس التأثير تقريباً من خلال الجمع بين الملح العادي والثلج، وكان هذا هو المبدأ الذي أستخدم حتى اختراع التبريد الكهربائي الحديث في القرن العشرين. في منزلي الريفي، أمتلك آلة يدوية لصنع الثلجات تعمل بنفس المبدأ؛ قارورة معدنية مانعة لتسرب الماء مملوءة بمزيج الثلجات الذي تغمره في مزيج من الملح والثلج وتديرها حتى يتحول المحتوى إلى ثلجات. لقد قُست درجة حرارة الثلج وملح الاستحمام ووجدتها 10- درجات مئوية.

إن لم تتذوق شربات الليمون الثلج الإيطالي الحقيقي من قبل، فلديك إحدى عجائب الحياة الصغيرة التي تستحق التجربة. لا شيء مذاقه ليموني جداً مثله؛ ولا شيء بارد هكذا. في حين أن العديد من المطاعم الحديثة تستخدم آلات صنع الثلجات، التي تمنحها قواماً مخملياً ناعماً، غالباً ما يكون الشربات الثلج الإيطالي ذو حبيبات أكثر قليلاً. ويعد ذلك محاولة متعمدة للحفاظ على التشابه مع الجرانيتا الأكثر بلورية، والثلج الذي قدمه نيرون والنسخة المصنوعة في المنزل. إنه يلتصق باللسان وسقف الفم تقريباً مثل تناول حفنة من الثلج عندما تذهب للتزلج على الجليد بالخارج.

يمنحك شربات الليمون الثلج جرعة من الطاقة كافية لإنعاش جسدك بالكامل؛ حتى عندما تسرف في تناول الطعام. يمكنك اكتشاف المذاق الواضح لشيء حلو وسط كل هذه البرودة، والحموضة، والمرارة. يرتفع معدل السكر في دمك، وتتخلص من الشعور بالامتلاء الخانق، الذي

قد تشعر به.

من الصعب اليوم تخيل العالم من دون سكر؛ فهو أمر مستحيل مثل تصور كيف كانت ستبدو عائلتك لو لم تولد جدتك. لقد أصبح السكر نكهة أساسية، ليس فقط في الحلويات، ولكن في معظم الأطعمة، وحتى في الحياة نفسها؛ إنه جزء من الحمض النووي لوجودنا. منذ فجر التاريخ، وقبل أن نصبح بشرًا، بدأنا في تطوير آلية تذوق يمكنها التعرف على السكر وتقييمه. عندما يكون مذاق الطعام حلواً - سواء عن طريق إضافة العسل أو التوت أو الفاكهة - كان ذلك علامة على احتوائه على سعرات حرارية جاهزة، وهي طريقة مختصرة للتغذية في عالم مليء بالجدور ذات المذاق المر. أعتبر السكر في البداية من التوابل؛ سلعة حصرية تعود أصولها لمنطقة جور، موطن بوذا، أو ما يعرف الآن بالبنغال. لقد كان أمرًا مثيرًا للفضول، كما اقتبست ماجيلون توسان سامات عبارة فارسية عمرها 2500 عام تقول: "قصب يمنحك العسل دون مساعدة النحل"؛ فقد وجد السكر طريقه إلى أوروبا باعتباره رفاهية أخرى للأثرياء والأقوياء بجانب الفلفل والتوابل الأخرى.

أحضر العرب قصب السكر إلى أوروبا، مثل الليمون، خلال العصور الوسطى. وكما هو الحال مع الليمون، كان من الصعب إيجاد مكان مناسب لزراعة هذه الأنابيب المحبة للشمس والتي تتطلب عمالة كثيفة. أسست بعض مزارع السكر الناجحة إلى حد ما في جزيرة كريت، التي عرفت لوقت طويل باسم كانديا - وهي كلمة تعني بشكل أساسي السكر المتبلور - ولكن كان هناك عدد قليل من الأماكن المناسبة في أوروبا حيث يمكن زراعته بطريقة أخرى. زرع السكر في النهاية في جزر الكناري وماديرا الخاضعة للسيطرة الأوروبية، ولكن ليس بكميات ضخمة بما يكفي لكي يصبح معروفًا على نطاق واسع. أشبعت المذاقات الحلوة - اعتمادًا على قوتها - بالعسل أو عصائر الفاكهة المختلفة.

ومع ذلك، فإن الغزو الأوروبي لأمريكا غير هذا الأمر؛ ففي البداية، كانت القارة محبطة بعض الشيء. بالطبع، كان هناك ثروات يمكن نهبها، لكن أمريكا لم تكن الهند، ولم يكن الفلفل الحار والتوابل مثل الفلفل، وكان الذهب أسطورة. وتردد السكان الأصليون - الذين لم يموتوا بسبب الإصابة بالأمراض التي أتت بها الأوروبيون - في التعاون. بالتأكيد، وجدوا ما اعتبروه قارة جديدة تمامًا، ولكن كان من الصعب معرفة ما يجب فعله بها؛ حتى اكتشفوا عدة مناطق - وخاصة جزر الكاريبي والساحل المؤدي إلى ما يعرف اليوم بالبرازيل - مناسبة بشكل خاص لزراعة قصب السكر.

عندما ظهر السكر القادم من العالم الجديد في الأسواق، بدلًا من إشباع جوعنا؛ أثار جوعًا

أعمق. لا توجد أرقام دقيقة عن استهلاك السكر في أواخر العصور الوسطى، قبل اكتشاف أمريكا؛ ربما كانت مجرد بضعة جرامات للفرد سنويًا، ومعظمها من العسل، وكانت نخبة صغيرة تستهلكها غالبًا. لكن أدى الإمداد المتزايد باستمرار إلى تدفق السكر. وبحلول عام 1700، وصل متوسط استهلاك الفرد من السكر بضعة كيلوجرامات سنويًا، واستمر في النمو.

أدار العبيد مزارع السكر في البرازيل ومنطقة البحر الكاريبي من أجل تلبية الطلب الأوروبي الذي لا ينتهي؛ ومن بين حوالي 12 مليون عبد أحضروا عبر المحيط الأطلسي، أرسل حوالي 90 في المائة منهم إلى مناطق إنتاج السكر. كان استهلاك الطاقة البشرية هائلًا، كذلك كانت المنافسة بين مختلف الدول التي تمتلك العبيد؛ فقد كتبت ماجيلون توسان سامات "إذا كانت هذه الصناعة مربحة، فلا يمكنها أن توفر الأجور". لقد كانت تكلفة الحلوى باهظة.

عندما انتهت العبودية أخيرًا، بعد قرون من المعاناة، وجد الأوروبيون طرقًا لصناعة السكر الخاص بهم. أدى ظهور بنجر السكر - قريباً سكرياً من البنجر الذي يمكن زراعته في الأماكن المعتدلة في أوروبا - إلى انخفاض أسعار السكر مما جعل من يزرعونه غير قادرين على الخروج من دائرة الفقر.

بحلول القرن العشرين، أصبح السكر رخيصًا جدًا لدرجة أنه بدأ ينتشر في كل مكان تقريبًا؛ ليس فقط في الوجبات الخفيفة، والمشروبات، والحلويات، ولكن أيضًا في الأطعمة المالحة. إن شغفنا الفطري بالمذاقات الحلوة - النابعة من الوقت الذي كانت فيه الفاكهة الناضجة أو قرص العسل المسروق من النحل الغاضب مفتاحًا لبقائنا على قيد الحياة - قادنا إلى الإدمان؛ فالمواطن الأمريكي يستهلك في المتوسط أكثر من 200 جرام من السكر يوميًا، أي ما يقرب من 80 كيلوجرامًا من السكر سنويًا. إن الارتفاع الطفيف في نسبة السكر في الدم الذي أشعر به الآن، مع ملعقتي المحفورة عميقًا في شربات الليمون، هذا هو الارتفاع الذي يوحد البشر من كل الأمم والأديان.

إن ما نتناوله يغير هويتنا؛ جسديًا وعقليًا؛ فالطعام هو القوة الدافعة السرية للتاريخ. لقد منحنا القوة والطاقة، وأثار فضولنا الجماعي؛ منذ أول وجبة قمنا بشويها على النار. إن تناول الطعام هو أحد أكثر الأشياء التي نقوم بها نحن البشر؛ فهو يربطنا معًا. وفي الوقت نفسه، هو أيضًا شيء حميمي وخاص؛ عالم لا يستطيع أحد اختراقه. أستطيع أن أشم رائحة طاجن لحم الضأن وأتذكر مطبخ جدتي شاعرًا بالشوق والقرب، أو ربما أشعر فجأة بالاشمزاز عندما أتذوق شيئًا ما، دون أن أفهم السبب تمامًا، قبل أن أدرك أنني تناولته آخر مرة عندما كنت مريضًا أو حزينًا.

ينطبق نفس الشيء على المذاق المركز لليمون في الشربات المثلج؛ فهو لا يوسع حلقي فحسب، بل قلبي أيضًا.

قبل بضع سنوات في جنوب إفريقيا، زرعت حديقة في بستان ومزرعة عنب على بعد ساعة عن مدينة كيب تاون، وكان غالبًا مشروغًا طموحًا إلى حدٍ سخي. كان لدينا أكثر من 120 نوعًا مختلفًا من الطماطم، ومجموعة متنوعة من السلطات والأعشاب، وأكثر من 50 نوعًا مختلفًا من الخوخ والدراق، وأخيرًا وليس آخرًا، كان لدينا بستان حمضيات يتكون من جميع أنواع الليمون والكلمنتينا والبرتقال المختلفة. تجولنا لعدة أشهر من أجل جمع الأشجار من المزارع التجارية في جميع أنحاء كيب الغربية. اشترينا أيضًا أصنافًا تجريبية من مركز أبحاث الحمضيات في بورت اليزابيث الذي يبعد 700 كيلومتر، الأمر الذي تطلب تصاريحنا الخاصة وعملية لوجيستية صعبة. لقد كان طريق النجاح طويلًا. كان محصول البرتقال لا بأس به؛ ربما لأن الطقس كان باردًا جدًا أو ربما حارًا جدًا، أو على الأرجح ليس حارًا أو باردًا بدرجة كافية في الوقت المناسب، بينما ظل الرمان صغيرًا وحامضًا. أما في حديقة الأعشاب، كانت هناك حرب مستمرة بين الأنواع المختلفة من النعناع سريع النمو وكل شيء آخر؛ حرب كان من الصعب أن تمنع النعناع من الانتصار فيها. لكن الانتصارات كانت أهم من الإخفاقات. لم يسبق لي أن اقتربت من الطعام إلى هذا الحد. وكنت أتجول كل يوم ومعى سلة وأقطف مجموعة عشوائية من الطماطم؛ بعضها كان صغيرًا، والآخر كبيرًا، وبعضها أحمرًا، والآخر مخططًا أو أصفرًا أو بنيًا أو حتى أبيضًا. لقد أعددت نفس سلطة الطماطم تقريبًا كل يوم، وكان مذاقها مختلف كل يوم؛ فكان لكل ملعقة منها نكهتها الخاصة، وكان مذاق كل حبة طماطم يشبه الطماطم أكثر من أي شيء تذوقته من قبل.

ينطبق نفس الشيء على الليمون؛ لقد كان استثنائيًا. كان بعضه صغيرًا، وكامل الاستدارة بشكل مثالي، ومليئًا بعصير خفيف المذاق وممتعًا للغاية، كما لو أن أحدًا غنى لهم وخفف من مرارتهم القوية، والبعض الآخر كبيرًا مثل البطيخ الصغير، وحمضيًا جدًا لدرجة أنه من المستحيل ألا تتغير قسما وجهك عندما تذوقه، لكن في نفس الوقت من المستحيل مقاومته؛ أتذوق مرة أخرى! إنه لذيذ! ويتمتع البعض الآخر بحدة نقية وحمضية؛ كما لو كنت تستطيع أن تتذوق السكين الذي قُطعوا به. كان الأغرب والأروع، إن لم يكن الأفضل، هو ليمون يد بوذا. بعضه يشبه القبضة المضمومة ذات أخاديد عميقة تمتد بطول الثمرة المستطيلة. وكانت أروعهم تلك المفالطة مثل عشرات الأصابع، وبدت في الواقع مثل الأخطبوط أكثر من كونها يدًا، ولكن رائحتها ليمونية أكثر من أي نوع ليمون آخر صادفته. أحببت التجول في الحديقة، واستنشاق رائحة زهر الليمون، والإمساك بيد بوذا لأطلق رائحته من القشرة، وقطف القليل من الثمار من كل

شجرة. يُحول عصير الليمون المختلف إلى شراب أو شربات مثلج أو جرانيتا.

لقد كانت محاولة لخلق ما يشبه جنات عدن؛ مليئة بالنكهات المختلفة، ولكن لأسباب مختلفة لم يستمر؛ فالحديقة تطلبت الكثير من العمل، لذلك كان من الممكن أن تكون وظيفة بدوام كامل. إن فرص تحقيق دخل عندما يكون لديك القليل من كل شيء، ولكن ليس الكثير من أي شيء، أمر صعب. كان هناك بعض الطلبات؛ إذا أخذت صندوقًا من الفاكهة والخضراوات إلى المدينة عندما أذهب لتناول الطعام في أحد المطاعم؛ فغالبًا أتلقى رسالة من الطاهي يطلب فيها توصيل طلبات بشكل منتظم. لكنني لم أتخيل نفسي أقضي ساعات كل يوم في توصيل الليمون والطماطم، ولم نجد طريقة أخرى لجعل الأمر مريحًا أو حتى يغطي النفقات. لقد أهملنا الخضراوات تدريجيًا، وبعد بضع سنوات، اقتلعنا أشجار الخوخ والدراق. مازلت أجد نفسي أحيانًا أداعب إحدى حبات الليمون التي اشتريتها، خاصة لو كانت جميلة أو ذات نقاط وكمل صغيرة تجعلني أفكر فيها على أنها طبيعية أكثر، وفي هذه الحالة أتمنى دائمًا أن يكون مذاقها مثل حبة من ليمون الحديقة، ولكنني أشعر بخيبة الأمل دائمًا تقريبًا. إن مذاق الليمون العادي يشبه مذاق الليمون الذي أعرفه بشكل طفيف جدًا؛ مثل الخل المعبأ في زجاجات صفراء.

لكن في شربات الليمون المثلج الأصلي المصنوع من ليمون أمالفي، يشبه مذاق الليمون تمامًا الموجود في الحديقة. عندما يُعد الشربات بطريقة صحيحة - باستخدام ليمون نضج تمامًا على الأغصان، وبعض الرائحة من القشر أو حتى الزهرة - يكون مذاق الليمون كاملاً. في جنوب أفريقيا، كنت فخورًا بأن الليمون والطماطم الخاص بي بنفس جودة ليمون وطماطم إيطاليا. والآن، أجلس هنا في إيطاليا، مستمتعًا بالمذاق اللاسع والبارد الرائع لشربات الليمون المثلج. أغمض عيني وأتخيل أنني في الحديقة، مستمتعًا بمذاق شيء لم يُفقد تمامًا، بينما أستطيع أن أتذكره.

المطعم عالم مغلق. نحن، الزبائن، نصبح عاجزون تمامًا. بالتأكيد، يمكننا الاختيار، وأحيانًا يكون هناك العديد من الخيارات. ولكننا لا نؤثر بأي شكل في كيفية إعداد الطعام أو كيف سيكون مذاقه أو ماذا سيفعل الطعام بنا. إن تناول الطعام في أحد المطاعم عالية الجودة يشبه التدليل؛ يمنحك شعورًا بالرضا - كما أشعر الآن - راحة تسري بعمق في جسدك وروحك. وبينما أجلس هنا أتهم آخر القطرات الذائبة جزئيًا من الليمون الحلو المر، أشعر بشيء يملأني بالسعادة.

سددت الفاتورة وخرجت أسير في الليل الروماني. يعج ميدان كامبو دي فيوري بالبشر المجتمعين حول النافورة وتمثال جوردانو برونو، وتبدو الحواجز كما لو كانت تنزف بشرًا في الميدان. تقع الشقة التي أقيم فيها على أمتار قليلة فقط، ولكن بدلًا من العودة إلى المنزل، قررت

أن أتجول حول المدينة، في شارع فيا جيوليا، ويمكنني رؤية الساحات الأنيقة حيث تنافس أصص الليمون الزينة رائحة المدينة. مررت أيضًا بمطعم أسونتا مادري العصري للمأكولات البحرية الذي أغلق العام الماضي. اشتبهت الشرطة في أن أسونتا مادري مثل العديد من الأماكن الأخرى في المدينة؛ مملوكًا للمافيا، ولهذا حُكم على المالك جيانى ميكالوسى وأبنائه بالسجن عدة سنوات بتهمة غسيل الأموال والتعاون مع المافيا. ومع ذلك، فإن ذلك لم يمنع المطعم - حيث تزين جدران المطعم صور مالكة جيانى مع مشاهير مثل روبرت دي نيرو، وإلتون جون، وجورجيو أرماني - من العودة للعمل بكامل طاقته.

في أواخر الثمانينات ومطلع التسعينيات، ظهرت دلائل على أن السلطات تخلصت أخيرًا من المافيا. مُنحت مجموعة من قضاة التحقيق، بقيادة جيوفاني فالكوني وباولو بورسيلينو، صلاحيات واسعة؛ مما أدى إلى سجن وإدانة العديد من زعماء المافيا. في يناير عام 1992، حُكم على 338 عضوًا في المافيا، 19 منهم ضمن زعمائها، بالسجن لمدة إجمالية بلغت 2665 عامًا. لم يمثل الحكم خاتمة ما يشار إليه باعتباره "أكبر محاكمة في العالم" فحسب، بل كان أيضًا المرة الأولى التي يعترف فيها النظام القانوني بوجود المافيا؛ مافيا صقلية "كوزا نوسترا". حتى ذلك الحين كان من الطبيعي إنكار وجودها تمامًا، ولكن أعمال المافيا الانتقامية أظهرت أن المنظمة ما زالت موجودة وتعمل بشكل جيد، ولن يوقف عملها مجموعة من صيادي المافيا الذين يرتدون البذلات. وبعد فترة وجيزة من المحاكمة، في مايو عام 1992، أُغتيل جيوفاني فالكوني، وذهب أقرب مساعديه، باولو بورسيلينو، إلى روما لتقديم تقرير إلى وزارة الداخلية الإيطالية مشتبهًا في كون مسؤولين وسياسيين رفيعي المستوى جزءًا من شبكة لم تكن تعارض ما كان يفعله هو وفالكوني فحسب، بل كانت مسؤولة على نحو مباشر أو غير مباشر عن وفاة شريكه. كلما كان في روما، تناول بورسيلينو العشاء في مطعم لاكاربونارا. أخبرني داريو ذات مرة بينما كنا نتحدث: "لقد خططوا بالفعل لقتله هنا؛ بينما يتناول طعامه"، وأضاف: "لكنهم قرروا عدم القيام بذلك. إن روما مربكة للغاية؛ خاصة هنا من الصعب جدًا الهروب، حيث توجد الكثير من الأزقة والكثير من الناس". وبعد يومين، قُتل بورسيلينو في انفجار سيارة مفخخة خارج منزل والدته في ضواحي باليرمو. وانتهى ما يعرف "بالمعركة الأخيرة ضد المافيا" بانتخاب سيلفيو برلسكوني رئيسًا للوزراء في عام 1994، وهو ضمان ما يعتبر في كثير من الأحيان فترة جديدة من التعاون بين العالم السفلي ومن هم في القمة. كيف تسير الأمور اليوم؟ بصراحة، لا أعرف؛ فهناك جدل مستمر حول ما إذا كان وضع المافيا أسوأ قليلًا أم أفضل قليلًا مما كان عليه عندما بدأ فالكوني وبورسيلينو عملهما.

سرت بجوار فيكولو ديل مالباسو، حيث كان يوجد مطعم فالنتينا، إيل درابو، والآن يشغله

مطعم حديث حاصل على نجمة ميشلان يقدم أطعمة تشبه الكرات. عبرت كورسو فيتوريو إيمانيويل الثاني، وميدان ديل أورولوجيو، ثم دخلت شارع فيكولو ديلا أفيلا الجانبي الضيق بمطاعمه وحاناته، شققت طريقي عبر المدينة، والشوارع، والأزقة، لتخفيف أثر الوجبة الثقيلة. سأستيقظ غداً وأحزم حقائبي وأعود إلى منزلي، إلى منزلي الحقيقي، إلى جميع من أفتقدهم، ولحياتي الطبيعية بعيداً عن روما.

إنها نزهة بلا هدف، ولن أذهب إلى أي مكان؛ لكن جسدي يعرف بوضوح إلى أين يتجه. وفي نهاية المطاف، توجهت إلى شارع فيا دي كوروناري، ثم فهمت ما حدث؛ إنه الشراب المثلج لأنني فجأة وقفت هناك؛ خارج متجر جيلاتيريا ديل تياترو للمثلجات، وأشعر بالسعادة لأنني اكتشفت أنهم لم يغلقوا أبوابهم بعد. كان هناك أحد الموظفين المشغول بمسح وتنظيف المقاعد للمساء، فيما يقف آخر الزبائن بتردد أمام الثلاجة مشغولين بقراءة الخيارات المتاحة؛ نكهة اللافندر، والريكوتا، وإكليل الجبل، والعسل - ربما مئات النكهات المختلفة. يكاد يكون الاختيار مستحيلاً، حتى لو كنت تمتلك مذاقاً متحفظاً؛ فإذا أردت تناول الشوكولاتة، فعليك الاختيار بين أقراص الشوكولاتة أو شراب الشوكولاتة المثلج أو الشوكولاتة بالكاكاو البيروفي أو المدغشقي أو مثلجات الستراكاتيليا أو الشوكولاتة البيضاء بالريحان. إنه أقرب ما يمكنك الوصول إليه بخصوص فن المثلجات؛ حتى الأمزجة التي تبدو غريبة أو سيئة، مثل النبيذ الأحمر والشوكولاتة أو التوت والمريمية أو المربي والماسكاربوني المالح، تعد اكتشافات صغيرة. ولكن هناك وقت لكل شيء؛ وقت لتجربة شيء جديد، وآخر للاستمتاع بشيء مألوف. لقد اشتريت بولة جديدة من شراب الليمون المثلج، وأطلقت العنان للمذاق الحلو المر للليمون والشوق يتبعني في الليل.

المصادر

والآن، وصلت إلى سرد المصادر المستخدمة أثناء العمل على هذا الكتاب. من المهم بالنسبة لي أن أؤكد على أن التعلم والخبرة، المكتسبة من تناول الطعام في المنزل، وفي الحياة اليوم، وفي المناسبات الخاصة، وكجزء أساسي من السفر إلى أجزاء كبيرة من العالم، يشكلان جزءًا جوهريًا من البحث وراء الكتاب الذي تقرأه الآن. كانت أهم نقطة انطلاق لكتابة هذا الكتاب هي تناول أكثر من 50 ألف وجبة. لذا فإن أكبر عملية حذف من قائمة المصادر هو جميع الوجبات، وكل جوانب نقل المعلومات التي نبعت من تناول الطعام، ومشاركة الطعام مع الآخرين، وطهي الطعام بنفسك، ورؤية وتجربة طهي الآخرين، وزراعة طعامك، ومشاركتك في مراحل أخرى من الطعام؛ فمن دون تجربة الأكل، لا يوجد كتاب.

الجزء الآخر من كواليس العمل تتعلق بالمواد المقروءة التي وجهتني وأريكتني وأهمتني. إن الفكرة الرئيسية للكتاب هي فكرتي بالأساس؛ لأنني أردت أن أروي قصة أكبر عن مكان محدد والعالم بأسره. ومع ذلك، فهي فكرة مستوحاة من الآخرين الذين جمعوا بين تاريخ الطعام وتاريخ العالم بطريقة مماثلة. إن المعلومات الواقعية والعديد من دراسات الحالة مأخوذة من الكتب التي قرأتها، والتي ذكر معظمها في اللوحة العامة التالية. يمكن للقراء المهتمين استخدام هذه النظرة العامة للتعمق حيث تعاملت مع الأمر بطريقة سطحية. لقد اخترت التمييز بين الكتب التي تناولت الطعام كموضوع رئيسي وتلك التي تناولت أشياء أخرى. لم أستخدم الهوامش، وهو أمر قد يجده القراء الأكاديميون مزعجًا، لكنني أشير إلى المصدر في النص عند الاقتباس أو الربط بأسباب من كتب معينة.

أود أن أغتنم هذه الفرصة لأشكر آن لوزيت، وماريا ترانكاسيني، وداريو مارتيلي في لاكاربونارا، وباولو ترانكاسيني في لاكامبانا، وفرانشيسكو مارياني في تشيتشينو دال 1887. كما أشكر كنوت أوديجارد الأستاذ المساعد في قسم الآثار والحفظ والتاريخ بجامعة أوسلو، والذي كان يعمل مستشارًا للكتاب وقدم لي نصائح وتعليقات مهمة، وسيمون إيكارن، صديقي ودليلي في روما لسنوات والذي قرأ النص وقدم مساهمات مفيدة ومنع سوء الفهم المحرج، بالإضافة إلى أوريتا روسيني في متحف آرا باسيس لمساعدتي في الحصول على مواد لم أكن لأتمكن من الوصول إليها بطريقة أخرى. وأود أن أشكر أيضًا هنري نوتاكار على الإلهام والصداقة، وفيبيكي فيستاد الذي جعلني أرى روما بعيون جديدة، والجهود الدؤوبة لمايكان فوتلاند وزملائها في كاج فورلاج؛ لقد تطور النص بشكل لافت بفضلكم، وأي أخطاء قد تكون موجودة؛ هي مسئوليتي.

تاريخ الطعام والمصادر

• يعد كتاب "رفيق أكسفورد للطعام" للكاتب آلان ديفيدسون بلا شك أهم كتاب مرجعي عن الطعام. غالبًا ما يكون موضوع الطعام محاظًا بالأسطورة والتقريب - وديفيدسون كريم بما يكفي ليعيد سرد القصص الجيدة والنميمة - لكنه لا يسمح لها بإعاقة المراجعة الشاملة القائمة على الحقائق لكل شيء بدءًا من خنزير الأرض إلى الكوسا. إنه أحد الكُتاب الذين قدموا القصة البديلة عن أصول كاربونارا؛ والتي كانت نتيجة الحصص الغذائية السخية والأذواق المحافظة للجنود الأمريكيين أثناء احتلال إيطاليا بعد الحرب العالمية الثانية. إذا تساءلت يومًا عن شيء ما، أو تعاملت مع معلومات متضاربة، فهذا هو الكتاب الذي أجباً إليه: فهو سهل القراءة، وممتع، وموثوق. وهو متاح في طبعة اقتصادية بنفس النص تحت اسم "رفيق البطريق للطعام".

The Oxford Companion to Food, Alan Davidson, Oxford University Press, Oxford, 2014 (3rd ed.)

• تعامل كتاب "إمبراطوريات الطعام" بقلم إيفان د. ج. فريزر وأندرو ريماس مع العديد من إمبراطوريات المختلفة التي كانت أساس النشاط البشري والتوسع. يحتوي الكتاب على عدد من المراجعات التاريخية المثيرة للاهتمام، كان أحدها مصدرًا لقصة حول مدى أهمية الاعتماد على القمح في تطور الإمبراطورية الرومانية. تناول المؤلفان موضوعًا متكررًا بالنسبة لهم هو كيفية نمو إمبراطوريات الطعام، مثل الإمبراطوريات الأخرى، ثم انهيارها. ورأوا أوجه تشابه بين إمبراطوريات الطعام السابقة وبين إمبراطورياتنا، التي يعتقدون أنها مهددة بسبب الزيادة السكانية، وأساليب الزراعة المكثفة، والاحتباس الحراري.

• كان الكتاب الأول الذي ألفه فريزر وريماس معًا بعنوان "اللحم البقري"؛ وعنوانه الفرعي "القصة غير المروية عن كيفية تشكيل الحليب، واللحم، والعضلات للعالم"، مفيدًا أيضًا بالنسبة لي، وخاصة الفصل المتعلق باللحم بشكل عام. يتناول الكتاب علاقة الإنسان بالأبقار؛ كيفية ترويضهم، واستخدامهم كطعام وكحيوانات عمل لا تقدر بثمن، بالإضافة إلى كيف أحدثت الزراعة الحديثة تحولًا أكبر في الحيوان نتيجة للزراعة الصناعية اليوم.

Empires of Food, Evan Fraser and Andrew Rimas, Counterpoint, Berkeley, CA, 2012

Beef, Evan Fraser and Andrew Rimas, William Morrow, New York, 2008

• تاريخ طهي الطعام هو مختارات تضم مجموعة متنوعة من المساهمين تقدم رؤية أوروبية،

وقبل كل شيء إيطالية وفرنسية، على آخر ألفي عام من تاريخ الطعام، حررها جان لويس فلاندرين وماسيمو مونتاناري. كانت الأجزاء المتعلقة بالتاريخ المبكر والفترة الكلاسيكية في روما مفيدة بشكل خاص؛ ومن بين تلك المقالات أود أن ألقى الضوء بشكل خاص على "قواعد الطهي الروماني" بقلم فلورنس دوبون. دعم المؤرخ الفرنسي فلاندرين، أحد محرري الكتاب، فرضية أن علاقة البابا بالزبدة أثناء الصوم الكبير ساهمت في الإصلاح، وأن الحدود بين الدول الكاثوليكية والبروتستانتية تتوافق إلى حد كبير مع الحدود بين أكلة الزيت والزبدة. ذكرت الفرضية في كتابه "ترتيب الوجبة: تاريخ خدمة المائدة في فرنسا منذ عام 2007"، ومما يمكنني تحديده؛ فقد شرحت لأول مرة في مقال "الذوق والضرورة: حول استخدام الدهون في مطابخ أوروبا الغربية"، المنشور في دورية "أناليس" في عام 1983. ولعل من الجدير بالذكر أن الاستثناء الواضح لهذه القاعدة هو فرنسا؛ نوقش بالتفصيل أيضًا. لقد شهدت فرنسا بالفعل نوعًا من انتفاضة الزبدة قبل عقود قليلة من ظهور لوثر، والتي انتهت بتفاوض آن دوقة بريتاني، المهتمة بالطعام، من أجل السماح لقطاعات كبيرة من السكان بتناول الزبدة في أيام الصيام، عندما تزوجت من ملك فرنسا في عام 1491.

A Culinary History of Food, Jean-Louis Flandrin and Massimo Montanari (editors), Columbia University Press, New York, 1999

Arranging the Meal: A History of Table Service in France, Jean-Louis Flandrin, University of California Press, Berkeley, 2007

"Le Goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale," Jean-Louis Flandrin, Annals No. 2, Armand Collin, Paris, 1983

• يلقي ستيوارت لي ألين نظرة ساخرة على الطعام في كتابه المفيد للغاية والتأملي "في حديقة الشيطان". أخذ ألين الخطايا السبع المميتة نقطة انطلاق له ويستكشف تجاوزات، ومجاعات روما، وحروبها الدينية. لقد وجدت تصويره للمعركة حول خبز القربان المقدس ممتعًا بشكل خاص. في كتابه عن القهوة، "فنجان الشيطان: تاريخ العالم وفقًا للقهوة"، حاول ألين أن يوضح كيف وضع ظهور القهوة الأساس للثقافة الغربية المستنيرة التي ظهرت في المقاهي في لندن وباريس في القرن الثامن عشر.

In the Devil's Garden, Stewart Lee Allen, Ballantine Books, New York,

The Devil's Cup: A History of the World According to Coffee, Stewart Lee Allen, Soho Press, New York, 1999

• من وجهة نظري يعد كتاب "تاريخ إنساني قابل للأكل" بقلم توم ستانداج أحد أفضل الكتب العلمية المشهورة عن تاريخ الطعام، وليس أقلها عن دور الطعام كقوة دافعة عبر التاريخ. إنه كتاب ممتع حقًا ومكتوب بشكل جيد متبعا قصة ما وصفه ستانداج بأسس الحضارة القابلة للأكل - بدءًا من إدخال الزراعة، مرورًا بدور الطعام في تأسيس الهياكل الاجتماعية، والتجارة، والتصنيع، والحرب، والنمو السكاني. يعمل ستانداج حاليًا عضوًا في هيئة تحرير مجلة "إيكونوميست"، ويمتلك رؤية اقتصادية للتنمية العالمية. إنه ليبرالي لديه نسخة غير ماركسية من النظرة المادية للعالم.

• ستانداج هو أيضًا مؤلف كتاب آخر يستحق القراءة، يتناول كيفية تأثير المشروبات المختلفة في تاريخ العالم، "سنة أكواب تحكي تاريخ العالم"، حيث يُقسم تاريخ العالم إلى مراحل مختلفة بناءً على المشروبات السائدة في كل مرحلة. احتلت البيرة المرتبة الأولى في قائمته، والتي أختُرت بالصدفة عندما تخمرت بعض الحبوب من تلقاء نفسها؛ ثم النبيذ في العصور القديمة، تلاه المشروبات الروحية؛ باعتبارها مشروبات مهمة أثناء حقبة تجارة العبيد عبر المحيط الأطلنطي، ثم القهوة خلال عصر التنوير، والشاي خلال عصر الإمبريالية؛ بينما نعيش الآن في عصر الرأسمالية الأمريكية العالمية - عصر الكوكاكولا.

An Edible History of Humanity, Tom Standage, Walker Publishing, New York, 2008

A History of the World in 6 Glasses, Tom Standage, Walker Publishing, New York, 2005

• كان أحد مصادر إلهامي ككاتب طعام لفترة طويلة جيفري ستينجارتين، كاتب الطعام لمجلة فوج لفترة طويلة، والذي بالإضافة إلى حصوله على هذا وظيفة رائعة ككاتب للأشخاص الذين لا يأكلون، فهو أيضًا أحد أكثر الكتاب الذين أعرفهم معرفةً ومرحًا، ناهيك عن كونه صديقًا رائعًا. كان جيفري هو من رتب ورشة تذوق الملح التي كتبت عنها في الفصل الخاص بالملح، ومقالته عن التذوق تم إعادة كتابتها في مجموعة "لا بد أنه شيء تناولته"، التي ظهرت بشكل مختصر في أحد المقالات الأخرى. يعد كتابه "الرجل الذي أكل كل شيء" منذ عام 1988 عملاً كلاسيكيًا

شجع جميع مدمني الطعام والمعلومات على قراءته - من بين أمور أخرى، يحتوي الكتاب على مناقشة مثيرة للاهتمام حول أصول المكرونة، والتي استعنت بها في الفصل الخاص بالمكرونة.

It Must've Been Something I Ate, Jeffrey Steingarten, Knopf, New York, 2002

The Man Who Ate Everything, Jeffrey Steingarten, Knopf, New York, 1998

• الطعام في التاريخ بقلم راي تاناهيل، الذي نُشر في الأصل عام 1973، يُدعى أنه أول كتاب يتتبع التاريخ الكامل للطعام، من أصول ما قبل الإنسان إلى العصر الحديث. إنها قصة سُردت على نطاق واسع، والتي، مع العلم أنها الأولى، تحاول أن تكون موسوعية، ولذا ربما يكون من الأفضل قراءتها في شكل أجزاء صغيرة في ذلك الوقت. لقد استمتعت بقراءة الأقسام المتعلقة بالخبز واستئناس الحيوانات، وأود أن ألقى الضوء بشكل خاص على قصة البشر الأوائل والتي أعدت روايتها في الفصل الخاص بالنار، مع أنني أوضحت أنني لا أتفق تمامًا مع هذا التصور.

Food in History, Reay Tannahill, Three Rivers Press, New York, 1988

• صدر تاريخ الطعام للكاتبة ماجيلون توسان سامات، الذي نشر بالأساس في فرنسا تحت عنوان التاريخ الطبيعي وأخلاقيات الطعام في عام 1987، في 800 صفحة، حول كل ما يمكن تناوله تقريبًا، وبصرف النظر عن كتاب ديفيدسون؛ فقد كان مرجعي المفضل على مدار العشرين عامًا الماضية. إنه كتاب يمكن قراءته بترتيب زمني وكعمل مرجعي؛ كقصة عظيمة عن علاقة الإنسان بالطعام عبر حضارتنا وتاريخنا، وكما فعلت في الغالب، كمصدر لموضوعات فردية مختلفة مثل زراعة الزيتون أو تجارة التوابل. كما يليق بأي كتاب فرنسي، هناك موضوع متكرر عن كيفية وصول الأطعمة المختلفة في نهاية المطاف إلى الموائد الفرنسية، وكيف وجد الفنانون الفرنسيون الملهمون مكانهم في المشهد الفرنسي - ولذلك لن يكون لديك أدنى شك حول مركز الكون في هذا الكتاب.

A History of Food, Maguelonne Toussaint-Samat, Blackwell Publishers, Oxford, 1992

الطعام الإيطالي

• يعد "ديليزيا" بقلم جون ديكي كتابًا مضحكًا بشكل هستيري في بعض الأحيان، ويتحدث

عن الطعام الإيطالي وعلاقة الإيطاليين به. تحدث الكتاب عن أحد الادعاءات الأساسية التي تشير إلى أن الطعام الإيطالي كان من صنع المدينة، على الرغم من إصرار الإيطاليين أنفسهم أن أصول جميع أطباقهم تقريبًا ترجع إلى الريف. يمتلك ديكي أيضًا قصة مثيرة عن أصول المكرونة، وعن طعام عصر النهضة ولماذا كانت أول بيتزا ترى النور مثيرة للاشمئزاز. يشتهر ديكي بكتبه عن المافيا، التي تُقرأ أيضًا على نطاق واسع. في كتابه "كوزا نوسترا"، وصف ديكي العلاقة بين ظهور المافيا وتجارة تصدير الليمون، وهو ما أعدت روايته في الفصل الخاص بالليمون.

Delizia!, John Dickie, Scepter, London, 2008

Cosa Nostra, John Dickie, Macmillan, London, 2004

• يعد كتاب "طعام إيطاليا" من تأليف وايفرلي روت مقدمة مكتوبة بشكل جيد، وربما قديمة بعض الشيء، عن الطعام الإيطالي. كان روت صحفيًا ومراسلًا أوروبيًا لفترة طويلة للعديد من الصحف الأمريكية - وكان محبًا للطعام. لقد كان من أوائل الذين درسوا قصة الطعام وجعلوه جزءًا لا يقل أهمية عن وصف أي بلد، مثل منحواته، ولوحاته، وسياسته. جاءت انطلاقته كمؤرخ للطعام في عام 1958 مع كتاب "طعام فرنسا". في كتابه "طعام إيطاليا"، نظر إلى المناطق الإيطالية ومطابخها، وأوضح كيف أثرت الغزوات المختلفة في الطعام الإيطالي لدرجة أنه لا يزال بإمكانك تذوق تأثير الإترور والساراسين. الكتاب مضحك وحكيم، على الرغم من أنني أعتقد أن الكاتب ركز أكثر قليلًا جدًا على كيفية تأثير الطعام في التاريخ.

The Food of Italy, Waverly Root, Atheneum, New York, 1971

• "كيف غزا الطعام الإيطالي العالم" بقلم جون إف. مارياني، وهو كتاب مثير للاهتمام حول ابتكار الطعام الإيطالي، ويركز بشكل خاص على الطريقة التي شكل بها المهاجرون الإيطاليون الأمريكيون الفهم العالمي للطعام الإيطالي.

How Italian Food Conquered the World, John F. Mariani, Palgrave Macmillan, New York, 2011

المكونات الفردية، والطهي، والمواد الغذائية

• يعد كتاب "ستة آلاف عام من الخبز: تاريخه المقدس وغير المقدس" بقلم إتش. إي. جاكوب من أقدم كتب تاريخ الطعام التي تتبع تاريخ الخبز من أصوله في المشرق. أرسل جاكوب، الذي

ينحدر من عائلة يهودية بارزة في برلين، إلى معسكرات اعتقال داخاو وبوخنفالد. هرب إلى الولايات المتحدة الأمريكية بعد أن تمكنت عائلته من تحريره من معسكر بوخنفالدي في عام 1939. إن رواية جاكوب عن كيفية قيامه هو وزملائه السجناء بصنع الخبز من نشارة الخشب ليس لها صلة مباشرة بالقصة التي رواها في كتابي، ومع ذلك، فهي جديرة بالملاحظة لأنها تمنح قصة الطعام بُعدًا إضافيًا مثيرًا للتفكير.

Six Thousand Years of Bread: Its Holy and Unholy History, H.E. Jacob, Doubleday, Garden City, 1944

• يعد كتاب إيلين خسروفا "الزبدة: تاريخ ثري" كتابًا ملهمًا عن التاريخ الثقافي والعام للزبدة، فضلًا عن استخدامها في المطبخ. كان إضافة مفيدة للفصل الخاص بالزيت، حيث تكرر ذكر علاقته بالزبدة.

Butter: A Rich History, Elaine Khosrova, Algonquin Books, Chapel Hill, 2016

• يروي "الملح: تاريخ عالم" بقلم مارك كورلانسكي قصة اعتماد البشرية الدائم على الملح. أصبح كورلانسكي أحد الدعاة الرائدة لشكل من أشكال التاريخ الجزئي، حيث يُنظر إلى العالم من منظور غير عادي وغالبًا ما يُركز على طعام معين. جاءت انطلاقة كاتب بكتاب عن سمك القد، وكتب كتبا لاحقة عن المحار، والحليب، من ضمن أمور أخرى.

Salt: A World History, Mark Kurlansky, Walker Publishing, New York, 2002

• لقد أذهلتني التوابل لفترة طويلة؛ وفي كتابي، "حيث ولدت النكهة: وصفات ورحلات الطهي على طول طريق التوابل في المحيط الهندي"، حاولت الشروع في رحلة طهي أثناء دراسة تاريخ التوابل. يعتمد فصل الخاص بالتوابل جزئيًا على هذا العمل.

Where Flavor Was Born: Recipes and Culinary Travels Along the Indian Ocean Spice Route, Andreas Viestad, Chronicle Books, San Francisco, 2007

• عندما يتعلق الأمر بالكتب التي تتحدث عن الكحول، قليلون هم من يتفوقون على كتاب "نبذة تاريخية عن الثمالة" بقلم مارك فورسيث. يتميز الكتاب بأسلوب متعرج، كما لو أنه كُتب

بعد تناول الكاتب للكأس الثالثة، ويُعلن أحيانًا أنه دفاع عن الثمالة وليس كتاب تاريخ. ولكن على الرغم من الأسلوب غير الرسمي، فإن الكتاب، من خلال الاستخدام المكثف للمصادر، يناقش بشكل عام أن الكحول كان موجودًا عبر التاريخ، وكان مهمًا للغاية لرفاهيتنا وحضارتنا.

A Short History of Drunkenness, Mark Forsyth, Three Rivers Press, London, 2017

• يعتبر "الشراب: التاريخ الثقافي للكحول" بقلم إيان جاتلي عرضًا أكثر واقعية لتاريخ الكحول، ولكن جاتلي، مثل فورسيث، حاول إظهار المشروبات الكحولية المخمرة باعتبارها أكثر من مجرد شيء يستمتع به الناس في أوقات فراغهم؛ فهي جزء أساسي من الثقافة الغربية.

Drink: A Cultural History of Alcohol by Iain Gately, Avery, New York, 2009

• عندما كنت أدرس في جامعة أوسلو، كان المؤرخ بيورن كفييلر حاضرًا دائمًا في حانة حيث كان يسلي الطلاب المهتمين بالحكايات، خاصة تلك التي تتعلق بالكحول. عندما أصبح محاضرًا لي، كان الموضوع مشابهًا إلى حد كبير، وبعد بضع قدم عمله الرئيسي "معارك وزجاجات". في حين كان يُدان شرب النبيذ في كثير من الأحيان باعتباره تساهلاً غير ضروري، أوضح كفييلر كيف كان جزءًا أساسيًا من الحياة في اليونان الكلاسيكية.

Bottles and Battles, Bjørn Qviller, Hermes Academic Publishing, Oslo, 2004

• في كتابه "اختراع النبيذ"، قدم أستاذ الأدب بول لوكاكس نظرة متعمقة على 8000 عام من تاريخ النبيذ والتغيرات الكثيرة التي حدثت في هذا الوقت. بالنسبة لي، كان الكتاب مفيدًا بشكل خاص بسبب تقديمه لكيفية نشأة النبيذ واستخدامه في العصور القديمة.

Inventing Wine, Paul Lukacs, Norton, New York, 2012

• تناول كتاب "مذاقات خطيرة: قصة التوابل" بقلم أندرو دالبي، كما يخبرنا العنوان، قصة التوابل. كان كتاب بمثابة نظرة مفيدة حول هذا الموضوع، وزودني بالعديد من المعلومات حول الخلفية التاريخية، فضلًا عن النوادر المضحكة ونسخ المصادر التاريخية المبكرة.

Dangerous Tastes: The Story of Spices, Andrew Dalby, University of California Press, Berkeley, 2000

• استند كتاب "روائح جنات عدن: تاريخ تجارة التوابل" بقلم تشارلز كورن إلى التجارة من جزر التوابل أو الملوك، وهو ما يعرف اليوم بإندونيسيا. ويهتم كورن أيضًا بشكل خاص بمدينة سالم بولاية ماساتشوستس، التي لعبت دورًا مهمًا خلال سنوات تأسيس أمريكا. كانت الأجزاء التي يروي فيها كورن قصة عامة عن التوابل كانت هي الأكثر فائدة.

The Scents of Eden: A History of the Spice Trade, Charles Corn, Kodansha America, New York, 1998

• على مدار العشر سنوات الماضية، نشرت دار نشر ريباكشن كتاب "قابل للأكل"، تناول مجموعة مثيرة من الموضوعات المختلفة والدقيقة في مجال الطعام والشراب، وجميعها تحمل عنوانًا فرعيًا؛ "التاريخ العالمي". من الممكن القول إن الطعام كان له أهمية عالمية كبيرة في بعض الحالات؛ على سبيل المثال التوابل، والبطاطس، والرنبجة، والزيتون، أما في حالات أخرى؛ مثل الكوكيتيل، والبطيخ، والكافيار، والشطائر، ربما يكون من الصعب قليلًا اكتشافها. تقدم هذه الكتب الممتعة لمحات عامة موجزة عن تاريخ كل نوع من الأطعمة، وتتخذ في البداية منظورًا عالميًا غالبًا ما يضيّق ليركز في الغالب على الولايات المتحدة الأمريكية أو بريطانيا العظمى. لقد استمتعت بشكل خاص بقراءة الكتب التي تتحدث عن اللحم البقري، ولحم الضأن، والمثلجات، والليمون.

Beef: A Global History, Lorna Piatti-Farnell, Reaction Books, London, 2013

Lamb: A Global History, Brian Yarvin, Reaction Books, London, 2015

Ice Cream: A Global History, Laura Weiss, Reaction Books, London, 2011

Lemon: A Global History, Tony Sommerman, Reaction Books, London, 2012

النصوص الكلاسيكية

• يعد كتاب "مكان الطبخ" أحد كتب الطهي الأولى في العالم، وقد كُتب في وقت ما خلال القرن الأول الميلادي. يُشار إليه عادةً بأنه أحد أعمال ماركوس غابريوس أبيشيوس، ويشار إليه بشكل عام بأبيشيوس، على الرغم من وجود بعض الشكوك حول كونه من كتب بالفعل

المخطوطات العشر للوصفات التقريبية. لم تكن هذه الوصفات مفيدة جدًا دائمًا، لأنها كما ذكر في مشروع ترجمة جوتنبرج للعمل: "معظم التوجيهات الأبيتشية غامضة، وذوتت بسرعة، وحررت بإهمال". ومع ذلك، يُقدم النص رؤية فريدة لمطبخ الطبقة العليا من الرومان الذين عاشوا قبل ألفي عام - مع بعض مراوغات الطهي التي لا تُنسى حيث تبدأ إحدى الوصفات: "احرق الفلامنجو واغسله"، وتنتهي بقوله إنه يمكن طهي البيغاء بنفس الطريقة. الكتاب متوفر بترجمات مختلفة، بما في ذلك تلك الترجمات المتاحة مجانًا على شبكة الإنترنت:

<http://www.gutenberg.org/files/29728/29728-h/29728-h.htm>

<http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Apicius/home.html>

Cookery and Dining in Imperial Rome, Apicius and Joseph Dommers Vehling (editor), Dover Publications, New York, 1977

• يعد كتاب "رحلة إلى بلاد الغال" ترجمة لنص كتبه روتيليوس ناماتيانوس، رجل الدولة، وشاعر، ومؤرخ من بلاد الغال، عاش في القرن الخامس في الأيام الأخيرة للإمبراطورية الرومانية. تحدث نصه عن رحلة من بلاد الغال، وتتضمن وصفًا لطيفًا لإنتاج الملح. نُشر الكتاب باللغة الإنجليزية كجزء من أعمال مكتبة لوب الكلاسيكية، وهو متاح الآن دون قيود على حقوق الطبع والنشر على هذا الموقع:

<http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Rutilius>

[Namatianu/text*.html](http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Rutilius/Namatianu/text*.html)

"الإنيادة" للشاعر فيرجيل هي قصيدة وطنية للإمبراطورية الرومانية، باعتبارها عملًا تاريخيًا، فهي مشكوك في صحتها وتتسم بالمركزية؛ مشكوك فيها لأنها بالكاد تحتوي على أي معلومات حقيقية عن أصول روما، ومركزية لأنه الأساطير التي تستند إليها ساعدت في تشكيل فهم روما لنفسها. العمل متوفر في عدد من الترجمات، بما فيها ترجمة سارة رودن الحديثة إلى الإنجليزية.

The Aenid, Vergil, Yale University Press, New Haven, 2009

• يكاد يكون من المؤكد أنه يُنسب للشاعر الفارسي، والعالم متعدد الثقافات، عمر الخيام قصائد أكثر مما كتب بالفعل. هناك موضوع مشترك بين كثير من هذه الأعمال هو متعة تناول

النبذ، والانزعاج من أولئك الذين يريدون الحد من تناوله.

Rubaiyat of Omar Khayyam, Penguin Books, London, 1989

كتب أخرى

• يميل عالم الأحياء جارد دايموند ميل إلى إثارة الجدل بنظرياته الضخمة الجذابة. على الرغم من أنه من المهم عدم تصديق بعض تفسيراته تمامًا، فإنه يكاد من المستحيل الهروب من كتبه عند الكتابة عن تاريخ البشرية؛ خاصة عندما تحاول، كما هو الحال مع هذا الكتاب، أن تجد بعض النقاط الرئيسية أو العامة. في كتابه "أسلحة، وجراثيم، وفولاذ: مصير المجتمعات البشرية"، تناول الهيمنة الأوراسية - لماذا يهيمن الناس من جزء واحد من العالم على العديد من المجالات؟ وقد أنكر أن يكون لذلك أي علاقة بالتفوق العرقي. وبدلاً من ذلك، أشار إلى الطبيعة والبيئة، وحجته مليئة بلمحات عامة مفيدة حول أصول الزراعة وكيف أصبحت حيوانات المزرعة مستأنسة؛ شيء استعنت به في كتابة الفصول المتعلقة بالخبز واللحوم. ركز "الانهيار" و"العالم حتى البارحة" على إنتاج الطعام. وفي مقال نُشر في مجلة ديسكفر عام 1999، زعم أن إدخال الزراعة كان أسوأ خطأ في تاريخ البشرية.

<https://www.discovermagazine.com/planet-earth/the-worst-mistake-in-the-history-of-the-human-race>

Guns, Germs, and Steel: The Fates of Human Societies, Jared Diamond, Norton, New York, 1997

• أثار كتاب "إشعال النار" بقلم ريتشارد رانغام، الذي صدر لأول مرة في عام 2009، الكثير من الاهتمام. قدم رانغام، أستاذ علم الإنسان الحيوي في جامعة هارفارد، طريقة جديدة تمامًا للنظر إلى التطور البشري؛ وبدلاً من أن يصبح البشر أذكيا لدرجة أنهم قادرون على السيطرة على النار، قلب السببية رأساً على عقب. حقيقة أن تعلم أسلافنا الأوائل السيطرة على النار مكنهم من تسخين الطعام، وهو ما كان شرطاً أساسياً لتطور الإنسان الحديث اليوم وأدمغته الكبيرة. وهذا هو التصور الذي استخدمته في الفصل المتعلق باللحوم. لا تزال فرضية رامغام حول القرد الطاهي مثير للجدل؛ ولكن مع ظهور اكتشافات جديدة حول النار المحكومة يعود تاريخها إلى أزمنة بعيدة، زادت شعبيتها.

Catching Fire, Richard Wrangham, Basic Books, New York, 2009.

• يعد كتاب "ضد الحبوب: التاريخ العميق للدول الأولى" بقلم جيمس سكوت ملخصاً لآخر اثني عشر ألف عام من تاريخ البشرية. لماذا تخلينا عن حياتنا كصيادين وجامعي ثمار لصالح الزراعة؟ وبينما كان يُنظر إلى هذا الأمر في الماضي على أنه خطوة إلى الأمام، أشار سكوت من جامعة ييل إلى أنه منح قدرًا أقل من الحرية وعددًا من العيوب.

Against the Grain: A Deep History of the Earliest States, James Scott, Yale University Press, New Haven, 2017

• يعد كتاب "الإنسان العاقل" بقلم يوفال نوح هراري مراجعة مكتوبة بشكل جيد ومثيرة تحول البشر من صيادين وجامعي ثمار إلى مزارعين. بالإضافة إلى ذلك، قدم هراري إجابات استفزازية ومذهلة عن سبب تنظيمنا لمجتمعاتنا كما فعلنا، وكيف ساعد خيالنا وشهيتنا للنميمة في تعزيز المجتمع البشري.

Sapiens by Yuval Noah Harari, Harper, New York, 2015

• يعد كتاب "شعب ومجلس شيوخ روما" بقلم ماري بيرد واحدًا من العديد من كتب التاريخ الجيدة عن روما. وهو الكتاب الذي اعتمدت عليه أكثر من حيث المعلومات المتعلقة بالخلفية التاريخية، وسرد عام لألفية تاريخ روما والإمبراطورية الرومانية. إنه مضحك ومكتوب بشكل جيد.

SPQR, Mary Beard, Profile Books, London, 2015

• تتبع المؤرخ تيم كورنيل قصة روما، منذ نشأتها كقرية صغيرة من العصر الحديدي إلى كونها قوة عظمى في البحر الأبيض المتوسط، في كتابه "بدايات روما: إيطاليا وروما من العصر البرونزي إلى الحروب البونيقية".

The Beginnings of Rome: Italy and Rome from the Bronze Age to the Punic Wars, Tim Cornell, Routledge, London, 1995

• يعد كتاب "روما: الفاشيون الجدد، والإرهابيون الحمر وحلم الحياة الجميلة" بقلم سيمين إيكنر مقدمة مثيرة لأجزاء من تاريخ روما الحديث وثقافتها. يأخذنا إلى أماكن يصعب العثور عليها، ويقدم رؤى محلية مهمة لم تكن لتجدها بطريقة أخرى.

Rome. New Fascists, Red Terrorists and the Dream of La Dolce Vita, Simen Ekern, Cappelen Damm, Oslo, 2011

• يعد كتاب "المافيا: داخل القلب المظلم" بقلم أيه. جي. دي ماران قصة مثيرة ومحببة للمافيا الإيطالية. بالنسبة لي، كان الشيء الأكثر إثارة للدهشة وصلة بهذه القصة هو كيف ارتبط نمو المافيا بتجارة الليمون، وكيف عمل صيادو المافيا فالكوني وبورسيلينو.

Mafia: Inside the Dark Heart, A.G.D. Maran, Mainstream Publishing, London, 2008

• اهتم كتاب "صعود روما" بقلم أنتوني إيفريت بتاريخ روما المبكر وينقسم إلى ثلاثة أجزاء؛ الأسطورة، تناول الجزء الأول من تاريخ المدينة، الذي يعتمد بشكل كبير على قصص خيالية بعض الشيء مثل تلك التي تدور حول مؤسسي المدينة رموس ورومولوس، ثم القصة، تناول نشأة الدولة الشكلية، حيث تتعايش الأساطير والحقائق التاريخية جنبًا إلى جنب، ويصعب التمييز بينهما؛ ثم التاريخ، عن الجمهورية، حيث يُقدم لك الكثير من المصادر التاريخية المختلفة. لقد استفدت جيدًا من تصوره للأحداث التاريخية والتسلسل الزمني، ومن إيفريت اقتبست جملة تيتوس ليفيوس.

The Rise of Rome, Anthony Everitt, Random House, New York, 2012

• لقد كتبت عن "كتاب الطهي المستقبلي" بقلم إف. تي. مارينيتي عدة مرات، وفي الواقع تحدثت إحدى مقالاتي الأولى عن الطعام عن اقتراحه الجذري بحظر المكرونة. كما كتبت مقدمة الطبعة النرويجية للكتاب، وكررت بعض النقاط التي ذكرتها في المقدمة في الفصل المتعلق بالمكرونة من هذا الكتاب.

The Futurist Cookbook, F.T. Marinetti, Penguin Books, London, 2014

• يعد كتاب "الفوضى: شركة الهند الشرقية، عنف الشركة، ونهب الإمبراطورية" بقلم ويليام داريمبل كتابًا ممتعًا ومخيّفًا في نفس الوقت عن ظهور شركة الهند الشرقية البريطانية. كتب داريمبل القليل عن الطعام، والكثير عن مؤامرات الشركة؛ وهذا يساهم في فهم عميق لما كان فترة مهمة من الاضطرابات أسست لنظام عالمي يهيمن فيه عدد قليل من الدول الأوروبية الصغيرة على العالم بأكمله تقريبًا.

The Anarchy: The East India Company, Corporate Violence, and the Pillage of an Empire, William Dalrymple, Bloomsbury, London, 2019

• يوضح ستيفن بوديانسكي في كتابه "في ميثاق البرية: لماذا اختارت الحيوانات

الاستئناس " أن عملية استئناس الحيوانات لم تكن فقط لصالح البشر، بل كان أيضًا شيئًا تواطأت فيه الحيوانات. شكل الكتاب جدلاً جزئياً ضد بعض النشطاء المتطرفين في مجال حقوق الحيوان، ولكنه في المقام الأول دعوة لإعادة التفكير في العلاقة المهمة التي تربطنا بالحيوانات؛ وهي علاقة كانت مفيدة للطرفين.

The Covenant of the Wild: Why Animals Chose Domestication,
Stephen Budiansky, William Morrow and Co, New York, 1992.

الكتب القصيرة

أثناء العمل على هذا الكتاب، استمتعت حقًا بقراءة عدد من الكتب الأخرى التي منحتني معلومات أساسية متعمقة ومنظورًا أوسع حول بعض الموضوعات ذات الصلة.

• إن كتاب "الحيوانات ككائنات مستأنسة: رؤية عالمية عبر التاريخ" بقلم جوليت كلوتون بروك مكتوبًا بشكل جيد حول استئناس الحيوانات ويوضح كيف حدث ذلك في عدة أماكن وفي مراحل مختلفة، مع تركيز استئناس الأبقار، والأغنام، والماعز في المنطقة المحيطة بالهلال الخصيب. كانت كلوتون بروك عالمة رائدة في علم آثار الحيوان، ويستند كتابها إلى حد كبير إلى المواد الأثرية.

• لقد اقتبست في الفصل الخاص باللحوم معلومات من مقدمة الكتاب المثيرة للاهتمام التي كتبها جيمس أ. سيريل.

Animals as Domesticates: A World View through History, Juliet
Clutton-Brock, Michigan State University Press, East Lansing, MI, 2012

• يقدم كتاب "العناية بالحيوانات في القرية العالمية: دليل الطب البيطري الدولي" لديفيد م. شيرمان وصفًا مفيدًا لكيفية انجذاب الحيوانات إلى البول البشري، وكيف ساهم ذلك في استئناس عدة أنواع من الماشية.

**Tending Animals in the Global Village: A Guide to International
Veterinary Medicine,** David M. Sherman, Wiley-Blackwell, Hoboken, NJ,
2002

• قدم المحرران بروبين بريجاندا وأوليفيه ويلر في كتاب "آثار الملح - الاقتراب من الماضي غير المرئي" العديد من أهم الاكتشافات في علم آثار الملح خلال الأربعين عامًا الماضية (استند

جزئيا إلى مؤتمر عُقد، بشكل مناسب، في البحر الميت في الأردن). لقد استمتعت بشكل خاص بمقالة "أول صناعة الملح في أوروبا: لمحة عامة عالمية من العصر الحجري الحديث" بقلم أوليفيه ويلر، و"ملح روما: ملاحظات حول الإنتاج، والتجارة والاستهلاك في المحافظات الشمالية الغربية" بقلم أولريتش ستوكينجر؛ بالإضافة إلى "علاقة معقدة بين الإنسان والمناظر الطبيعية: نهج متعدد التخصصات لدراسة أعمال الملح الرومانية في لى فينول انترپورتو (ماكاريزي، فيوميتشينو - روما)" بقلم ماريا كريستينا جروسي وآخرين، وهو نوع من التقارير من أعمال التنقيب لحقول الملح خارج روما. إن الكتاب بأكمله تقني إلى حد ما، ولكنه يقدم معلومات مهمة وملموسة حول الإنتاج المبكر للملح.

The Archeology of Salt - Approaching an Invisible Past, Brobin Brigand and Olivier Weller (editors), Sidestone Press, Leiden, 2015

• يعتبر كتاب روبرت ب. مولثوف "هدية نبتون: تاريخ الملح العادي" واحدًا من أوائل كتب التاريخ الحديث للملح. هنا يوضح مولثوف دور الملح كسلعة، وعلى الأقل العديد من الأساليب المختلفة المستخدمة لاستخراجه. إحدى النقاط المثيرة للاهتمام في الكتاب هي التمييز الذي وضعه مولثوف بين عصرين؛ عصر ملح الطهي وعصر الملح الصناعي (اليوم، ربما يكون الملح هو المادة الخام الأكثر أهمية في الصناعات الكيميائية). إنه كتاب تقني إلى حد ما، ولذلك ربما لا يكون ترشيحي الأول لأولئك المهتمين بالملح بمستوى فوق المتوسط، إلا إذا كان هذا الاهتمام مقترنًا باهتمام بالكيمياء والتاريخ الصناعي.

Neptune's Gift: A History of Common Salt, Robert P. Multhauf, Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1978

• إذا كنت مهتمًا بشكل مفرط بإمدادات الذرة في روما القديمة، فإن كتاب "إمدادات الذرة في روما القديمة" بقلم جيفري ريكمان، هو الكتاب المناسب لك إنه كتاب قصير وجاف أحيانًا.

The Corn Supply of Ancient Rome, Geoffrey Rickman, Clarendon Press, Oxford, 1980

• نُشر كتاب "تغذية الإمبراطورية - قصة تغذية روما وبومبي" فيما يتعلق بمعرض كبير عن الإمدادات الغذائية للإمبراطورية الرومانية في متحف آرا باسيس في عام 2015. ويتكون من عدد من النصوص القصيرة حول كل شيء بدءًا من التجارة وكيفية تنظيم مرافق الميناء وحتى أدوات المطبخ والخبز.

Nutrire L'Impero - Storie di alimentazione da Roma e Pompei, L'Erma di Bretschneider, Roma, 2015

• يعتبر كتاب "رفيق الطعام في العالم القديم"، الذي حرره جون ويلكنز وروبن نادو، مجموعة من النصوص الأكاديمية حول الجوانب المختلفة من النظام الغذائي خلال العصور القديمة. ويتضمن عدد من الموضوعات التي قد تبدو في البداية جافة وضيقة مثل مقال روبرت كيرتس المثيرة للاهتمام التخزين والنقل."

A Companion to Food in the Ancient World, John Wilkins and Robin Nadeau (editors), Wiley, Chichester, 2015

المقالات والمصادر الثانوية الأخرى

• يمكن العثور على مقدمة سريعة عن القديس جوردانو برونو في موسوعة ستانفورد للفلسفة المتوفرة على شبكة الإنترنت:

<https://plato.stanford.edu/entries/bruno/#WorkBrun>

• يقدم "الغوغاء الجائعون لا يحترمون أحدًا: الأسواق الحضرية أعمال الشغب بسبب الطعام في العالم الروماني عام 100 قبل الميلاد - 400 بعد الميلاد" بقلم بول إردكامب صورة مثيرة للاضطرابات وانعدام الأمن بشأن الإمدادات الغذائية خلال الإمبراطورية الرومانية. نُشر المقال في الأساس في كتاب "تحول الحياة الاقتصادية في ظل الإمبراطورية الرومانية"، دار بريل للنشر، أمستردام، 2002، وهو متاح حاليًا على شبكة الإنترنت:

https://www.academia.edu/4752281/_A_starving_mob_has_no_respect._Urban_markets_and_food_riots_in_the_Roman_world_100_BC_-_AD_400

• كتب روبرت هاريس عددًا من الروايات التاريخية والكتب الواقعية عن روما. وفيما يتعلق بالتغيير في التشريعات عقب هجمات الحادي عشر من سبتمبر عام 2001، كتب هاريس أيضًا مقالًا مثيرًا للاهتمام في صحيفة نيويورك تايمز حول أوجه التشابه بين رد الفعل على هجمات القراصنة على أوستيا عام 68 قبل الميلاد وهجمات الحادي عشر من سبتمبر.

<https://www.nytimes.com/2006/09/30/opinion/30harris.html>

"Pirates of the Mediterranean," Robert Harris, New York Times column,

September 30, 2006

• في مقال بصحيفة نيويورك تايمز بعنوان "بُشر فقط"، كتب روبرت تراكنبرج عن علاقة الإيطاليين بمزيج الجبن والمأكولات البحرية، ومن هنا اقتبست عبارة حول حب الإيطاليين لوضع القواعد ولكنهم يترددون في اتباعها.

[https://www.nytimes.com/2008/03/30/magazine/30foodt.html?](https://www.nytimes.com/2008/03/30/magazine/30foodt.html?pagewanted=all)

pagewanted=all.

• تعمل مؤسسة أصدقاء أوستيا الرومانية غير الربحية في الولايات المتحدة الأمريكية مع أوستيا أنتيكا. ويحتوي موقعهم الإلكتروني على ثروة من المعلومات المثيرة للاهتمام حول هذا الميناء الروماني المهم. كانت هذه المقالة، عن حقول الملح وإنتاجه خلال العصور القديمة وما قبلها، مفيدة بشكل خاص في الفصل الذي كتبه عن الملح.

<https://www.ostia-foundation.org/the-historical-salt-works-of-the-coastalplain-of-rome/>

• في مقالته "كسل صياد المسافات القصيرة: أصول الزراعة في غرب الدنمارك"، استعرض بيتر رولي كونوي المصادر الغذائية للصيادين جامعي الثمار في الدنمارك، وكيف انتظروا لفترة طويلة قبل أن يعتمدوا الزراعة. إنها مقالة مثيرة للاهتمام، لأنها تساعد في تحدي فكرة أن الزراعة كانت بمثابة تحسين لنمط الحياة السابق.

من دروية علم الآثار الأنثروبولوجي رقم 3، 1984.

• قصة عائلة ليكوف التي عاشت في عزلة لعقود قبل أن يُعثر عليها أخيرًا، مستندة إلى مقال على موقع [smithsonianmagazine.com](http://www.smithsonianmagazine.com) بقلم مايك داش.

<https://www.smithsonianmag.com/history/for-40-years-this-russian-family-was-cut-off-from-all-human-contact-unaware-of-world-war-ii-7354256/>

إذا أعجبتك قصة العائلة، التي لخصتها بإيجاز فقط، فهي أيضًا موضوع سيرة ذاتية أطول كتبها الصحفي فاسيلي بيسكوف؛ **Lost in the Taiga: One Russian Family's Fifty-Year Struggle for Survival and Religious Freedom in the Siberian Wilderness**, Doubleday, New York, 1994

• تحدثت مقالة صحيفة نيويورك تايمز بعنوان "تحمل اللاكتوز في شرق إفريقيا يشير إلى التطور الحديث" في عام 2006 عن باحثين من جامعة ميريلاند اكتشفوا ثلاث طفرات جديدة تسمح لبعض الناس بأن يظلوا قادرين على تحمل اللاكتوز؛ حتى في مرحلة البلوغ.

<https://www.nytimes.com/2006/12/11/science/11evolve.html>

• رسالة قارئ في صحيفة المشاهد "ذا سبيكتاتور" من عام 1903 حول احتكار الملح الإيطالي في شكل رقمي:

<http://archive.spectator.co.uk/article/31stjanuary-1903/33/the-salt-monopoly-in-italy>

• أخذت بعض الحقائق المتعلقة بإلغاء احتكار الصين للملح من مقال في صحيفة فاينانشال تايمز

<https://www.ft.com/content/78762494-d0c7-11e6-9341-7393bb2e1b51>

• بقدر ما تمكنت من التأكد، بمساعدة سيرفنتي وصابان، من بين آخرين، فإن الأسطورة المتعلقة بإحضار ماركو بولو المكرونة إلى إيطاليا موجودة في مجلة المكرونة، النشرة الإعلامية للمصنعين الوطنيين للمكرونة، العدد 6، 1929.

<https://ilovepasta.org/wpcontent/uploads/macaroni/1929%2010%20OCTOBER%20-%20The%20New%20Macaroni%20Journal.pdf>

• مقالة مثيرة للاهتمام وتقنية أحيانًا حول علم الوراثة وتتناول أيضًا فكرة الاستثناس الذاتي؛ "متلازمة الاستثناس في الثدييات: تفسير موحد يعتمد على سلوك خلايا العرف العصبي وعلم الوراثة"، لآدم س. ويلكنز، وريتشارد دبليو رانغام ودبليو تيكومسيه فيتش. وتتضمن تحليلًا مفيدًا لنظريات داروين والأبحاث التجريبية الذي ذكرتها حول استثناس الثعالب.

علم الوراثة الأول من يوليو، 2014، المجلد 197 رقم 3-795-808

<https://doi.org/10.1534/genetics.114.165423>

<https://www.genetics.org/content/197/3/795#ref-list-1>

• نُشر البحث عن العلاقة بين أصول المافيا وتجارة الليمون لأول مرة في مقالة بعنوان "أصول المافيا الصقلية: سوق الليمون"، بقلم أركانجيلو ديميكو، وأليسيا إيسوبي وأولا أولسون وكذلك في مجلة التاريخ الاقتصادي، يناير 2012. من النادر أن تجد مقالة عن التاريخ الاقتصادي يمكن قراءتها كنوع من القصص البوليسية. المقالة متوفرة على شبكة الإنترنت:

<https://www.researchgate.net/publication/254438716>

• عالمنا في البيانات هو مشروع تعاوني تابع لبرنامج أكسفورد مارتين للتنمية العالمية. لقد جمعوا على الموقع الإلكتروني، <https://ourworldindata.org>، كمية هائلة من المعلومات، والإحصاءات، والأرقام عن البيئة، والاستهلاك والتوزيع. من هنا أخذت معظم الأرقام التي استخدمتها حول استهلاك اللحوم.

<https://ourworldindata.org/meat-production#which-countries-eat-the-most-meat>

• تطرقت في العديد من مواضع الكتاب إلى موضوعات كتبت عنها سابقًا. وقد تكررت بعض الأفكار والحجج وتوسعت فيها، وأعدت استخدام بعض الحلقات والحكايات. تكتسب مقالة حول حديقة جثسيماني، التي كتبتها لمجلة "داجبلاديت" في عام 2018، أهمية خاصة.

[https://www.dagbladet.no/magasinet/helligolje-fra-den-hellige-hage/69655445,](https://www.dagbladet.no/magasinet/helligolje-fra-den-hellige-hage/69655445)

• ومقالتني عن كهف المعجزة في "مورجنبلاديت"، التي نُشرت في عام 2016.

<https://morgenbladet.no/aktuelt/2016/01/kjokken-evolusjon>

مواقع في روما

هناك المئات - إن لم يكن الآلاف - من الأماكن الرائعة لتناول الطعام في روما. ويظهر عدد قليل منهم في هذا الكتاب، في أدوار أكبر أو أصغر، وجميعهم بالقرب من كامبو دي فيوري في المدينة القديمة.

• تشكل الوجبة في مطعم لاكاربونارا إطار عمل هذا الكتاب، وأختير هذا المطعم - الواقع في ميدان كامبو دي فيوري الصاخب - لعدة أسباب، معظمها لأنه أصبح المكان المفضل لدي في روما، حيث أتوقف دائمًا لتناول الطعام؛ الغداء أو العشاء. إنه أحد المطاعم الرومانية الكلاسيكية النموذجية إلى حد ما، التي يوجد عدد قليل منها - ولكن ليس أكثر من حفنة. مثل معظم

المطاعم، يتردد عليه مزيج من السياح والرومان - يأتي السياح في فصل الصيف، بينما الرومان في فصل الشتاء. تشبه قائمة الطعام أيضًا تلك التي تجدها في العديد من المطاعم الأخرى المشابهة. تتنوع المجموعة الواسعة من المقبلات على حسب الموسم، بدءًا من الخرشوف في أوائل الربيع إلى فطر بولتوس في الخريف. إذا كنت لن تتناول طبق مكرونة كاربونارا كطبق أول، وهو الاختيار الواضح والأكثر شيوعًا، فقد تجد أنه من الممتع تجربة طبق آخر من عائلة كاربونارا، وهو طبق المكرونة المشوية. يعتبر لحم الضأن كاختيار للطبق الثاني، وبالنسبة للشجعان، أرشح طبق الأحشاء الذي يشبه البنكرياس أو المخ.

لاكاربونارا

ميدان كامبو دي فيوري، 23، 00186 روما

هاتف: +39066864783

<https://www.ristorantelacarbonara.it/en/>

• يقع مطعم لاكامبانا، الذي يُفترض أنه أقدم مطاعم روما، في زقاق صغير يبعد مسافة كيلومتر واحد فقط شمال مطعم لاكاربونارا. احتفل المكان بالذكرى السنوية الخمسمائة لتأسيسه في عام 2019، وهو، كما ينبغي أن يكون، حارشا فخورًا للتقاليد. إنه أحد الأماكن، التي يمكنك فيها الحصول على طبق "فينارولا دي فيردور" الكلاسيكي الجيد - وهو يخنة مصنوعة من الفاصوليا العريضة، والبازلاء ولحم الخنزير المقدد؛ وهو أيضًا أحد الأماكن القليلة التي لا تزال تستخدم ركنًا لعرض المقبلات الباردة والأصناف الموسمية. أحب غرفة الطعام الانيقة والمتواضعة، بالإضافة إلى الخدمة المرتجلة والرسمية التي تتحول أحيانًا إلى صداقة غير متوقعة.

لاكامبانا مطعم

زقاق ديلا كامبانا، 18، 00186 روما

هاتف: +39066875273

<http://www.ristorantelacampana.com/en/>

• يتمتع مطعم وادي تشيسشينو 1887 بما قد يكون الموقع الأكثر تميزًا في المدينة؛ أسس من بقايا جرار زيت الزيتون الرومانية القديمة التي تشكل جبل تيساشيو. تمتلئ قائمة طعامه بأطباق الأحشاء، من البنكرياس إلى المخ، مع وجود اللسان أو الذيل في بعض الأحيان بالنسبة

للأشخاص شديدي الحساسية. حاول أن تجرب طبق الباجاتا إن كنت تستطيع، ولا تتردد في طلب زيارة قبو النبيذ حيث يمكنك رؤية بقايا الجرار التي يبلغ عمرها 2000 عام. من الربيع حتى الخريف، يحتوي هذا المطعم على منطقة خارجية جميلة لتناول الطعام في الهواء الطلق على الرصيف.

تشيسشينو دالا 1887

طريق جبل تيستايشيو، 30، 00153 روما

الهاتف: +393335855055

www.hecchino-dal-1887.com

• مطعم دال توسكانو هو جنة محبي اللحوم، يشبه سفارة توسكان بالقرب من الفاتيكان، ويزوره مزيج من السكان المحليين، ورجال الدين، والسياح. هذا هو المكان المناسب لتناول الوجبة الضخمة التي تتكون من اللحوم المشوية؛ اللحوم التي تأتي معظمها من الدنمارك لسبب غريب، أما أهم طبق قائمة الطعام فهو "فيورنتينا" - شريحة اللحم البقري المشوية - التي تزن 1.2 كيلوجرامًا وتكفي شخصين.

مطعم دال توسكانو

فيا جرمانيكو، 58-60، 00192 روما

هاتف: +390639725717

<https://www.ristorantedaltoscano.it>

• يعد السؤال عن مكان أفضل مثلجات في روما مصدرًا للنقاش الساخن، ولكن المكان المفضل بالنسبة لي هو جيلاتيريا ديل تياترو، الذي يقدم عددًا من مزيج النكهات الفريدة، مثل اللافندر والخوخ الأبيض، وإكليل الجبل والعسل والليمون، والريكوتا، والتين واللوز. ومع ذلك، لا شيء يتفوق على شربات الليمون المثلج.

جيلاتيريا ديل تياترو

فيا دي كوروناري 65-66، 00186 روما

الهاتف: +390645474880

• إذا كنت في المنطقة؛ أرشح لك حانات النبيذ كول دي ساك وإيل جوتشيتو المزدحمين دائمًا وغير رسميتين، وروشيولي سالوميريا، التي تقدم مجموعة رائعة من النبيذ (واللحوم المجففة)، ولكنها تتطلب حجز طاولة مسبقًا. إذا كنت تفضل الكوكيلات المبتكرة، فيمكنني أن أرشح لك جيرى توماس سبيكيزي، بينما في بيرلوجي يمكن العثور على أفضل المأكولات البحرية في المدينة وأرقى أماكن الجلوس في الهواء الطلق وأرخص الأسعار. تتوفر اللحوم المجففة المذهلة - تشمل اللحوم الخدية الجيدة للخنزير - في نورسينيريا فيولا في منتصف ميدان كامبو دي فيوري.

• يُقال إن ميدان كامبو دي فيوري هو الميدان الوحيد في روما الذي لا توجد به كنيسة، ولكن هذا لا يعني أن ربنا قد نسي المكان. إذا نظرت جيدًا بما يكفي، على الجانب المقابل لمطعم لاكاريونارا، في الركن الجنوبي الشرقي من الميدان، يمكنك أن تجد مدخل باسيو ديل بيسكيوني، هو زقاق صغير وجميل به جداريات سقف زُمت حديثًا تضم جوقة من الملائكة وقديسين. حدثت هنا في عام 1796 معجزة مزعومة؛ حيث حركت العذراء الراحية، الموجودة على إحدى اللوحات، عينيها.

Telegram:@mbooks90