

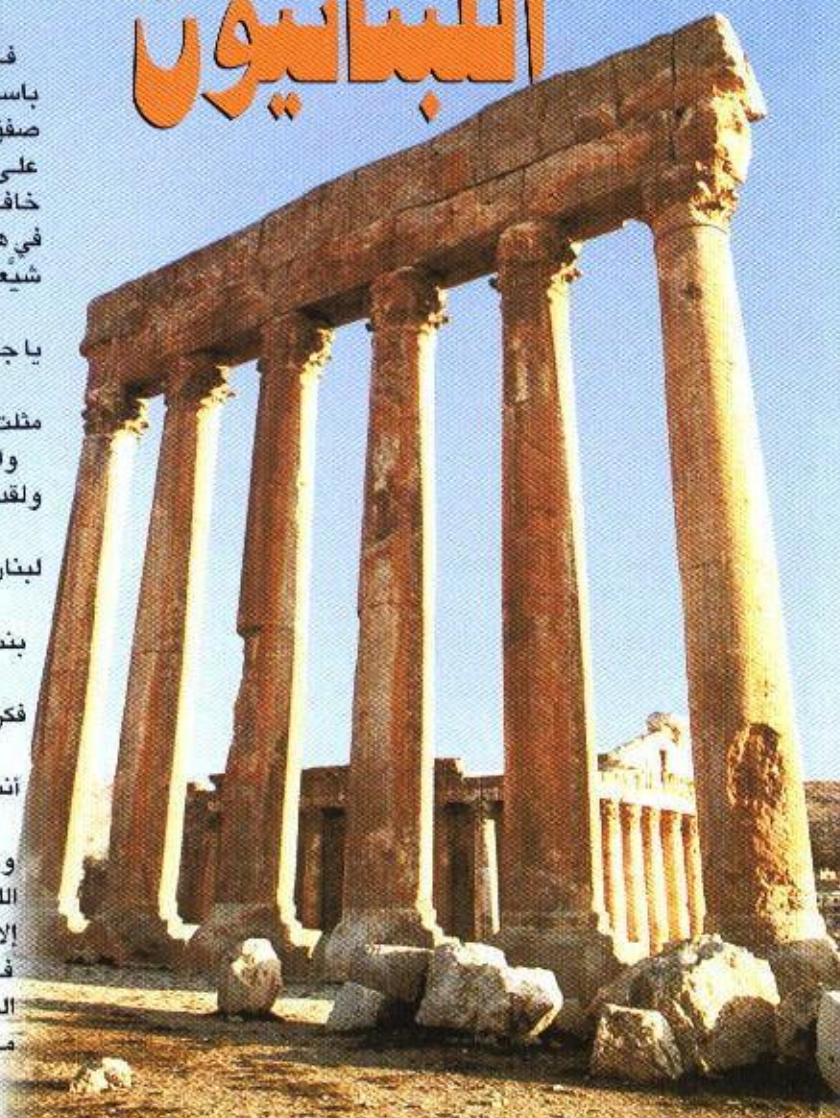


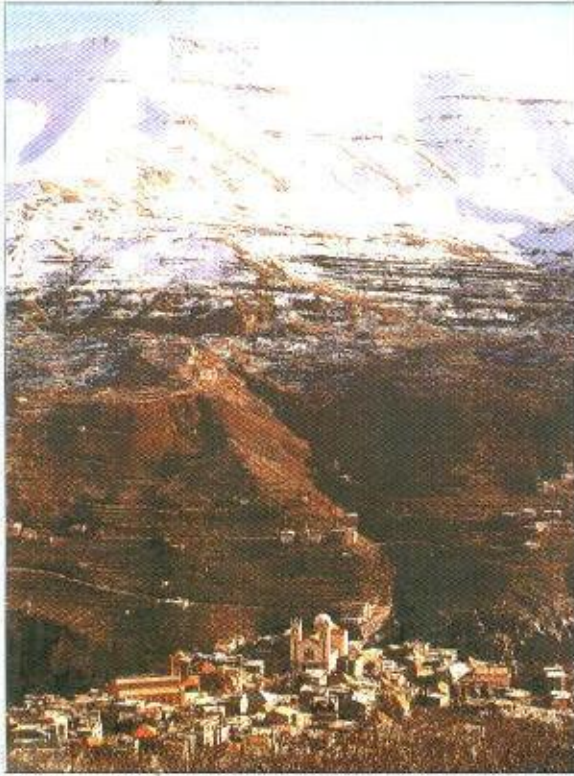
على
مائدة اللبنانيين

المطبخ اللبناني:

عنفوية الإعداد.. تماماً كما هم اللبنانيون

لبنان جزء لا يتجزأ من بلاد الشام
قلباً وقالباً.. وإن كان له خصوصية
في بعض الجوانب فهي جزئية.
ولبنان دولة قد لا تتعدى
مساحتها مساحة عاصمة عربية
واحدة.. ولكنه لبنان.. الذي خلق
خافق أمير الشعراء شوقي فارتج..
ومسأدرى إلا أن ينسج هيام
الشعراء في أوديتهم..
لبنان والخلد اختراع الله لم
يوسم بأزمن منهما ملكوته
هو ذروة في الحسن غير مرومة
وذرا البراعة والحجى «بيروته»
ملك الهضاب الشم سلطان الربى
هام السحاب عريشه وتخوته
وكان أيام الشباب ربوعه
وكان أحلام الكعاب بيوته
فهي جنان أرضية ما أن يهمس
باسمها في أذن العارف بها إلا
صفق قلبه بدرة شوقي عند وقوفه
على مشارف (زحلة) وقد هدأ
خافقه وصب هيام أودية الشعراء
في هيامه بـ «جارة الوادي»..
شيعت أحلامي بقلب باك
ولمحت من طرق الملاح شبكي
يا جارة الوادي طربت وعادني
ما يشبه الأحلام من ذكراك
مقلت في الذكرى هواك وفي الكرى
والذكريات صدى السنين الحاكي
ولقدت مررت على الرياض بربوة
غناء كنت حياها ألقاك
لبنان: ردتني إليك من النوى
أقدار سير للحياة وراك
بنت البقاع وأم بردونيها
طبيبي كجلق واسكبي برداك
فكرت في لبن الجنان وخمرها
لما رأيت الماء مس طلاك
أنت الخيال.. بديعة وغريبة
الله صاغك والزمان رواك
وما عسى أن يكون المطبخ
اللبناني إلا جزءاً من لبنان هذا..!
إلا أن به سمات عامة لا ريب
فيها، أولها أنه لامناص من
التسليم بأن المطبخ اللبناني
مزيج من أطباق كانت أصولها
من دول محيطية بالبحر





وللأطباق اللبنانية سمات أخرى متناثرة هنا وهناك.. فاللبنانيون شغوفون بوضع الثوم والكزبرة في طعامهم، ويعتقدون أن الثوم مطهر وقاتل للسموم.. هكذا يقولون، ويتفرد الجنوبيون منهم بحب الكمون ويجتمع شمالهم وجنوبهم على أكل أجزاء الذبيحة وهي طازجة غير مطبوخة، ويصنعون منها أطباقاً لعل من أشهرها الكبة النيئة. ولهم فروع في طريقة اعدادهم للطعام لا يلمسها إلا لبناني. وما بقيت لدينا مساحة لإدراك أكثر لمسات للمطبخ اللبناني.. إلا أن «عالم الغذاء» تنتقل معكم في هذا العدد في الرياض بين شارع العروبة حيث مطعم «بعلبك» وشارع الستين حيث مطعم «النافورة» وتختار عدداً من الأطباق اللبنانية من المطاعم.. يقدم لنا مطعم «بعلبك» أطباق «الأرز الشرقي» و«الشيش برك» و«اللوبياء بالزيت» و«ليالي لبنان» ويقدم لنا مطعم النافورة «التبولة» و«الكبة بالصينية»..

سمة رابعة لا تنفك عن طبيعة أرضه.. ولعل من زار مطعماً لبنانياً بوشر بطبق من الخضار الطازجة منذ جلوسه على الطاولة. يؤكد عصام بانه في لبنان نادراً ما تجد بيتاً في جبل أو سهل إلا وبه حديقة تموج بكل أخضر مأكول من خس وخيار وطماطم وكوسة وبصل ونعناع وبقدونس.. وغير ذلك الكثير، كما قال عصام إلا أن ميشيل يؤكد أن أرض لبنان مليئة بالحبوب والبقوليات من فول وفاصوليا وحمص وأنها أرض للزيتون وزيتته، فما عسى أن تصنع هذه الخيرات في مائدة اللبناني؟ إنه طبق الخضراوات الدائم يقدم طازجاً مع الزيتون وزيتته كإدام دائم مع الزعتر في كل بيت ووجبة لبنانية. ويختم عصام حديثه عن فلسفة مطبخهم بالتاريخ.. فعندما كانت ظروف العيش صعبة خصوصاً في الشتاء حيث الثلوج التي تسد الأبواب في وجه الخارج من البيت، كانت (المؤنة) هي مستودع الطعام.. ففيها تحفظ الحبوب وعصير الطماطم والقزوما والفواكه المجففة.. وما أبدع اللبنانيون في حفظ طعامهم تجفيفاً أو تخليلاً إلا في عهد (المؤنة) وتساقط الثلوج في ذلك الزمان. هكذا ينظر عصام للأمر كله

وماذا بقي من القول عن المطبخ اللبناني؟

أما حلت ضيفاً على بيت لبناني؟ يؤكد الأضياف دائماً بأن المرأة اللبنانية تميل إلى تقديم أصناف وأطباق عديدة على المائدة منها أنواع من المقبلات التي يطلقون عليها «المازة». ومنها أطباق باردة وأخرى ساخنة.. وكلها على مائدة واحدة.

هكذا المرأة اللبنانية محبة لتقديم هذه الجملة العديدة من الأطعمة لضيوفها. يقول ميشيل كاميلوس إن «المازة» هي المقبلات اللبنانية وهي كلمة تركية الأصل وقد حرفها البعض إلى كلمة «مزة» وهي تركيبة من الأطباق ذات شهرة عالمية وربما زادت أصنافها على المئة صنف.

المتوسط.. ولا يستبعد قول من يقول بأن جذور المطبخ اللبناني يونانية أو رومية.. ولكن! ولكن لا سبيل للشك بأن لمسات المرأة اللبنانية، والمطبخ اللبناني والطبيعة اللبنانية.. بل والبوتقة الشامية قد جعلت منها أطباقاً ذات صبغة أخرى.. لها ذوق آخر لا هو ذوق البحر المتوسط ودوله، ولا هو شكل اليونان وروما.. جعلت منها شيئاً فيه الشام وفيه لبنان.. وفيه عذوبة أهله.

أما عرفت لبنانياً وحدثته.. وحادثك؟.. أما رأيت عذوبة في حديثه ولمست عذوبة في إعداده للجمل.. وعذوبة في تحليله لأمور الحياة.. هكذا هو المطبخ اللبناني.. وهذه هي سمته الثانية.. إنها العذوبة في إعداد الأطباق فأصبحت سهلة في تحضيرها.. سهلة في مكوناتها.. وسهلة في هضمها.

عصام ذبيان، لبناني.. لا يبتعد كثيراً في تخيله لأصول المطبخ اللبناني عن طبيعته العذوبة في الحديث وإدراكه لثقافة مطبخهم.. يقول عصام بأن موقع لبنان الجغرافي الرابط بين الشرق والغرب جعله محطة للحل والترحال لمجموعة كبيرة من القوافل الوافدة برأ وبحراً.. فكان يستقبلهم أهل لبنان بكرمهم المعهود فيؤمنون لهم المكان اللائق للنوم ويحسنون ضيافتهم ويتسبطون معهم وتدور أحاديث الأطباق ويتم التمازج.

ومع الأيام تطورت الأمور.. وهكذا أصبحت للمطبخ اللبناني صناعة لها خصوصيتها. إن ما يقوله عصام معقول وصحيح وبالعذوبة نفسها يؤكد هذه المقولة ميشيل كاميلوس.. إلا أن للمطبخ اللبناني سمة ثالثة لم يقلها عصام ولا ميشيل.. إن للمطبخ اللبناني خصوصية مطبخ بلاد الشام بعمومها.. إنه مطبخ المقبلات والمحاشي والمشويات.. فمن أين هذه السمة؟ أمن الشام بعمومه أم تراه أوصلها لكل الشام بعد أخذها من قوافل البر والبحر؟ وللمطبخ اللبناني