

المطبخ اللبناني من أقدم المطابخ في العالم المذاق اللبناني إرث من بلادنا إلى كل بلاد

حافظ على هويته التراثية وانتقل بها إلى المعاصرة

د. كمال ديب

جامعة أنطوى - كندا

ABSTRACT

Lebanese Cuisine: A Piece of Our Legacy to All Other Countries

This article recounts the history of Lebanese cuisine, one of the oldest cuisines in the world, and which constitutes a central element of Lebanese culture. The author considers the famines of the nineteenth century and World War I that left their mark on Lebanon until mid-twentieth century, providing examples of various food items –such as tomatoes, grapes, figs, meat, sugar, and honey– which Lebanese villagers could only enjoy one or two months per year. Discussing the historical roots of Lebanese cuisine, the author lists the different cultures (Indian, Arab, and Chinese) it has borrowed from but has kept its identity, flavor, and wholesomeness of its products. The article additionally discusses traditions of cooking in Lebanese cuisine, using methods of frying, baking, and others. To complement the article, the author details the types of Lebanese cuisine spaces –illustrated through the proliferation of restaurants, sweet shops, falafel kiosks, and cafes– and how they helped spread it in Beirut and other major cities, such as Tripoli and Tyre.

المطبخ اللبناني مكوّن أساسي في التراث اللبناني. انتشر في العالم وابتات أطباقه ومآزاته ومستحضراته معروفة في معظم اللغات. وبالرغم من ضآلة لبنان جغرافياً وسكانياً، نجد أيّ مرجع يبحث في المطابخ العالمية مخصصاً فصلاً أو أكثر عن لبنان^١.

(١) Harry Nickles, *La Cuisine du Moyen-Orient*, New York, Time Life International Nederland, 1969, p. 8–20.

في فرنسا يقف «العشي» (الطاهي) المبدع ومصمّم الأزياء العالمي فتانين جنباً إلى جنب مع مبدعي الموسيقى والسينما والمسرح والأدب. فالمطبخ الأصيل جزء عضويّ من تراث الأمم في كيفية معالجة الأغذية وطهيها وتقديمها وابتكار أفكار جديدة واقتباس موادّ ووسائل تحضير من شعوب وحضارات مختلفة.

منذ آلاف السنين اشتهرت بلاد الهند بتوابل وجدت طريقها إلى أوروبا والمنطقة العربية عبر طريق الحرير وفي سفن تمخر البحر الهندي فالعربي فالخليج فالبحر الأحمر لتستقر في أسواق مكة ودمشق وحلب. ويات اسم الهند Bhārata مرادفاً اسم التوابل الشامل «بهارات»، ومنها poivre pepper pfeffer في اللغات الأوروبية. ولم يحصل تقدّم حضاري في أوروبا إلا إبّان الحروب الصليبية حين اقتبس الفرنجة المطبخ اللبناني السوري في مستحضرات المطابخ الأوروبية، منذ نهب الطليان ١٦ ألف رطل من التوابل من مرفأ قيسرية في فلسطين وباعوها في أوروبا عام ١١٠١.

١. المجاعة

في الذاكرة اللبنانية أوجاع عميقة عن «زمن القلّة» (القلّة بالمحكية: القليل أو الشحيح)، من أحداث القرن التاسع عشر وحوادث ١٨٦٠ أو الحرب العالمية الأولى وما جلبته من كوارث المجاعة والجراد والحصار. واستمر الشحّ والقحط في الغذاء والمؤونة يضربان القرية اللبنانية حتى منتصف القرن العشرين، وزخر الأدب اللبناني بصور مؤلمة عن الجوع والعوز، تلك الأيام، ظهرت لدى جبران خليل جبران في زمن الحرب («مات أهلي») وفي رواية الرغيف لتوفيق يوسف عوّاد، كما في فيلم سفر برلك للأخوين رحباني، وكتاب إسمع يا رضا لأنيس فريحة، وفيها جميعها معاناة الناس في توفير لقمة العيش في بلد اللبن والعلس.

صوّر أنيس فريحة معاناة قريته رأس المتن إبّان مجاعة الحرب: «في الربيع الباكر، عندما أزهق الأبقار واخضرت شجرة التين وأورقت الدالية وفتح الورد والقرنفل في أحواض السطوح، جاءنا غضب الله! جراد! جراد! ضباب أسود من جراد يصل إلى أعالي الجو حجب نور الشمس ١٥ يوماً.. أصبحت ضيعتنا قفراً يابساً أغبر اللون. قشرة الدالية والتينة أكلها الجراد فيبس الكرم وجفّ التين، وخت الكواير من الزبيب والتين المطبّع والمشوح. ورقّ الزيتون المرّ أكله الجراد فيبست أغصان الزيتون وقطعوها فلم تفرّخ إلا بعد سنة، وجفّت خابية الزيت. أكل الجراد القمح

عام ١٩١٧. لم يبقَ من سكان المتصرفية في نهاية الحرب سوى ٤٠٠ ألف نسمة، وانخفض عدد سكان بيروت من ١٣٦ ألف نسمة عام ١٩٠٨ إلى أقل من ١٠٠ ألف عام ١٩٢٠.

٢. طعام القرية اللبنانية

في هذه الأجواء نفهم فقر القرية اللبنانية في النصف الأول من القرن العشرين، فهماً مقيّداً بزمان وفرة نعيشه في القرن الحادي والعشرين، لأنّ القرية اللبنانية كانت تتّموّن ذاتياً مهما كانت الظروف حتى قيل («فلاح مكفي سلطان مخفي»). ومتى عرفنا طعام القرية اللبنانية أصابتنا نوستالجيا تبعدنا عن مغريات المجتمع المدني المعاصر: «كان أكلنا من تربة القرية الطيبة، خشناً قوياً كالوعر في القرية: البرغل والعدس والحمصّ والفاصوليا والبطاطا والزيتون. كانت فاكهتنا لذيدة الطعم غنيّة بالفيتامينات من نور الشمس ومن هواء القلع... وكان يحلو لي الأكل في منابت الشيخ عندما نذهب لنجمع الشيخ لدود القز، على صخور الوعر في كعب القلع، وعندما كنا نجمع الزنابق والزمزريق والوزال لنجلل بها نعش المسيح في جمعة الحزينة... هناك كان للرغيف المرقوق وفيه مجدرّة وحببيات زيتون طعم ونكهة».

٣. المواسم

في القرية اللبنانية مواسم وأنواع خضّر وفواكه تتوفّر في مواعيد محدّدة من السنة، لا كما اليوم تتوفّر في السوبر ماركت كل أيام السنة. وأيلول شهر الحصاد والتموين هو أمير أشهر السنة في القرية اللبنانية: «في هذا الشهر تنشط القرية لتودّع الصيف وتستقبل الخريف. فيه يفكر القرويون بالمؤن الشتوية ويسمّونه شهر المونة. في أوائله يحلو العنب فيقطفونه ويصنعون منه الزبيب والدبس والنبيذ والخل. وفي أوائله يدبّك التين الأبيض فيشّح ويحفّف في الشمس ليطبّخ لاحقاً بالسكر والدبس».

«وبيتّ الفلاح، بدون تين مشرّح ومطبّع، ليس بيتاً قروياً لبنانياً... في أيلول تنظّف الكواير لتخزّن الحبوب بعد غسلها وتنقيتها: العدس، الحمصّ، الفاصوليا، اللوبياء. وفيه تُغسل الجرار والقوارير لخزن المخملات والمربيات والمعقودات. وفي أواخر هذا الشهر تتجمع في



توزع الإعاشة على الفقراء في لبنان أيام المجاعة (البترون ١١ آذار ١٩١٦)

والخضّر فحزن الناس ووجموا وخافت الأمهات أن يجوع الأطفال... جاء أيلول شهر المونة فلم يضع أحد شيئاً في كواير العلية... وجاء الخريف عبوساً متجهماً، وجاء الزمهرير عنيماً، وهبت عواصف الثلج الهوجاء. كانوا يحفرون قبراً كل أسبوع ثم كل يوم ثم لم يعودوا يذهبون إلى المقابر لينبشوا قبراً بل صاروا يدفنون الموتى قريباً من البيت أو في الجبل في البورة تحت الزيتون... الجوع شغلهم عن كل شيء... عساكر تسد المنافذ على لبنان.. اشتد الجوع فأكل الناس القشور والجذور، أكلوا الحشائش والأوراق والزهور، أكلوا شعيراً يجدونه في المد والمراح خلف البغل والحمار! الجوع كافراً! الجوع مخيف على ربوع قريتنا ولم يعد للموت من معنى»^٢.

أدت الحرب العالمية الأولى إلى كوارث ديمغرافية عميقة قتلت ثلث سكان لبنان (نحو ١٠٠ ألف فترتّبذ). مثال: كان في البترون قبل الحرب ٥٠٠٠ نسمة بقي منهم ٢٠٠٠، وفي عبدلي كانوا ألفي نسمة فأمسوا لا يزيدون عن ١٥٠ نسمة بعد الحرب^٣. واستمرّت الكوارث حتى ١٩١٧ حين توقفت المساعدات المالية والعينية من المهجر وتراجع عرض المواد الغذائية، وفرض الأتراك عملة ورقية لا قيمة لها، وأخذوا من الناس الذهب والفضة، وصادروا الشبان للعمل في السخرة (سفر برلك) وأعدم العثمانيون وطنيين كثيرين عامي ١٩١٥ و١٩١٦، وصادر الجيش التركي مؤن الأهالي ومواشيهم، فتناثرت جثث اللبنانيين في كل مكان وانتشر التيفوئيد والتيفوس والطاعون والملاريا، واجتاح الجراد لبنان (نيسان ١٩١٥) وظلّ يجوب الجبل شهوراً عدة فترك البلاد جرداء، وأقفلت طريق البحر واحتجز الانكليز سفينة محملة بالأطعمة والملابس فأتلّفوا حمولتها. وأخيراً رفع الأتراك الحظر وسمحوا بدخول القمح إلى لبنان من سورية

(٢) أنيس فريجة، إسمع يا رضا، ص. ٢٠٠-٢٠١.

(٣) مسعود ضاهر، تاريخ لبنان الاجتماعي، ص. ٢٠.

(٤) لبيب عبد الساتر، التاريخ المعاصر، بيروت، دار المشرق، ١٩٨٦، ص. ١١-١٢.

ساحة القرية قوافل المكارين والجمالين من حوران والديماس فيشتري قمحه من لم يستغل قمحاً... وشمس هذا الشهر حرارتها ممتازة لتصويل



القمح وتجفيفه على السطح. ينقى القمح على الطبلية ويخزن في الكوارة الكبيرة في العلية ويسلق منه مقداراً لصنع البرغل («عصب الحياة»). وفي هذا الشهر تكثر الزبدة في ضرع البقرة لأنها تأكل ورق التوت التشريبي فتزداد الكمية الدهنية في حليبها فيصبح ممتازاً لصنع الكشك. الفلاح اللبناني يعرف هذا فيقول لامراته: «بلي كشك». وأسبوع فرك الكشك على السطوحات اللبنانية مشهد لطيف».

البندورة التي تأكلها ٣٦٥ مرة في السنة إذا أردت، كنا نراها في أواخر شهر تموز... «خير السنة ورزق جديد». وتيبس البندورة في أواخر أيلول فنودع البندورة بحسرة ومنتظر مقدمها في العام التالي... واللوبياء خضرة ميسورة في كل من فصول السنة. ما كنا نحلم أن نراها في شباط الثلج. كانت اللوبياء تطل علينا في منتصف تموز. كان الذين عندهم عين ماء أو بئر ماء يزرعون لوبياء تشرونية. «أما نحن الفقراء فكنا نودعها بحسرة في أواخر أيلول ومنتظر مقدمها في العام التالي».

العنب والتين: «هذا العنب الذي نأكله في أواخر حزيران ويمتد موسمه إلى أواخر شباط، كنا ننتظره ٣٠٠ يوم من أيام السنة. وفي أواخر



تحضير مناقيش زعتر أيام زمان

تموز نذهب إلى الكروم فنرفع الدوالي عن الأرض ونأخذ عناقيد الحصرم بأيدينا ونتقراها لنرى إذا كانت قد لوحت. طول بالك في أول آب، أدخل كرمك ولا تستهَاب. ونذهب إلى حقلة التين ونربط خيطاً أحمر في الغصن الذي فيه شنفوخة لنعود إليه ثانية وثالثة. كنا نفرح عند أكل أول تينة».

اللحم: «هذا اللحم الذي تأكلونه اليوم قرابة ٦٠٠ مرة في السنة ظهرًا أو عشية... كنا لا نقزبه إلا على المرافق ويوم اللحامة والأعياد والدعوات والأعراس... يوم اللحامة هو مرة في السنة... في القرى لا يذبحون الذبائح كل يوم. كانوا يذبحون في الصيف عند مقدم المصطافين إلى القرية. أما أهل القرية فلا يأكلون اللحم إلا قليلاً. ليس لأنهم لا يحبون اللحم ولكن اللحم غالي الثمن والزيت أرخص. كان القرويون يعلفون خروفًا تعليفًا غنيًا ونساء القرية يدخلن الطعام إلى فم الخروف غصبًا. يسمون هذا التعليف تلقيفًا. وبعد أن يسمن الخروف ويكتنز لحمه ويسمك شحمه يذبحونه في أوائل التشارين عندما يبرد الطقس ويطيب الشواء. ويوم الذبح أو اللحامة يهيئون السكاكين والسفود والطبلية والملح والبهار وسطيلة لبن وبقية من رؤوس بندورة. ثم يدعون الأقربين إلى الترويقة: معلاق مشوي، قصبه نيئة، والتحميضة لبن وسلطة بندورة.. والغداء لحم مشوي وفشة مسلوقة وكبة مقلية. ومساءً طحال مشوي، بيض غنم مقلي وقليلاً من القورما الطازجة. كنا نشبع لحمًا. وفي اليوم التالي غمة والغمة وليمة وعيد.. وفي اليوم الثالث ترويقة هريسة (*مزيغ من اللحم وفريك القمح الأخضر). ثم نصوم عن اللحم زمناً إلى أن تأتي المرافق أو تبدأ مواسم الأعياد. فكان للحم طعم ونكهة لأننا كنا نأكل عن جوع».

القورما: أتدري ما هو الحرحوص؟ قطعة اللحم الصغيرة في القورما... حجمها حجم البندقة الصغيرة أو الحمصة الكبيرة. كانوا لا يطبخون لنا طعاماً بلحم. كانوا يطبخون لنا طعاماً بزيت ثم مرتين في الأسبوع بقورما. وكان للحرحوص في الطعام عرف علمنا إياه الوالد. كان يقول «إذا غمستم خبزكم في مقل الكشك فليغمس كل واحد ناحيته فلا يتعدى على ناحية أخيه. فإذا طلع للواحد منكم حرحوص في خبزته كان ذلك من نصيبه»... وكنا نأكل من جاط كبير يوضع في وسط الطبلية.

السكر: كان السكر من أطايب الدنيا في طفولتنا... السكر غالي الثمن ويجب حفظه تحت القفل! التين والزبيب والديس للأولاد أما السكر فللقهوة والضيوف. إذا نسيت الماما الخزانة مفتوحة أو إذا عثرنا على المفتاح كنا نغزو علبة السكر ونملأ جيوبنا ونذهب إلى الدوالي نقطف حصرماً ونفقا الحصرمة ونعصرها فوق قطعة السكر... حلوى لذيذة.

العسل: لم يذق القرويون العسل إلا مرة في السنة أو في سنتين. ويذكر أنيس فريحة أنه خلال أكثر من ١٥ عاماً ذاق العسل مرتين: «في قرية بعيدة في آخر المعمورة، في سهل البقاع، قرية تختبئ عند سفح لبنان الشرقي اسمها كفرزبد. هناك لي خالة كان زوجها يربي النحل.



بيع الخبز في بيروت عام ١٩٠٠

العراقي إلى الجزيرة العربية ومصر ودول المغرب. قديماً كان غذاء العرب في الجزيرة العربية يعتمد أساساً على التمر والشعير والحبوب والأرز واللحوم والحليب ومشتقاته (اللبن والجبنه البيضاء). وكان لحم الضأن (الخروف) على رأس قائمة اللحوم تليه الطيور ولحوم الماعز والبقر والجمل، في حين دخلت الأسماك مطبخ بلدان الجزيرة الساحلية، اليمن والخليج والحجاز. بعد انتشار

الإسلام في القرن السابع بات فرضاً أن تكون اللحوم حلالاً واستثني منها لحم الخنزير الذي حُرّم في الشريعة الإسلامية، لكن استهلاكه استمر في لبنان، وخصوصاً في أصناف المرتديلا. ولتطبيب الأطعمة استعمل العرب النعناع والزعتر وتوابل خفيفة غير حارة كالسمسم والزعفران (saffron) والكرم والثوم والكمون (cumin) والقرفة والسماق (sumac) وخليط «بهارات» (اسم الهند في لغتها Baharat). فالتجارة بين الهند والجنوب العربي، ومنها عبر طرق القوافل إلى بلاد الشام ومصر، تعود إلى آلاف السنين. ومن الشراب فضّل العرب الأصناف الساخنة على تلك الباردة، وخصوصاً القهوة. ومع الاستعمار البريطاني انتشر شرب الشاي، خصوصاً في مصر والأردن، إذ سيطرت بريطانيا على البلدان المنتجة الشاي في شبه القارة الهندية.

ومن الأجبان القروية: الشنكليش والحلوم والقريشة والجبن العكاوي، والكشك الداخلي في تحضير الحساء أو في طبق مستقل مع البصل المقلي كصحن الحمص بطحينة^٧.

منذ العصور القديمة ازدهرت في لبنان الكرمة وصناعة النبيذ والعرق، ومنها انتشرت المشروبات الكحولية حول العالم بأسماء مختلفة. وبعكس مطابخ أوروبية تستعمل القرفة في الحلويات، يستعملها المطبخ اللبناني في أطباق اللحوم من دجاج ومواش، إضافة إلى استعماله في طبق المغلي السكري وفي البقلاوة. ومع طبق المغلي يتناول اللبنانيون طبق الأرز بالحليب والمفتحة البيروتية ومعجنات مختلفة محلاة مقلية تُحشى بمزيج معجون من الفستق الحلبي والجوز ومواد أخرى. ويستهلك اللبنانيون كثيراً

وذات يوم أتت الخالة وجلبت لنا هدية عرانبس ذرة وقريشة وقرص عسل بشهده، وكان عيداً عسل بشهده! أذكر أنني أكلت الشمع أيضاً... ولجّدك بونجم صديق، شيخ درزي يربي النحل. في الصيف يضع القفّان (* جمع قفر النحل) في جبل المغيثة عند قمة جبل الكنيسة وفي الشتاء بين بساتين البردقان (* البرتقال) قرب جديدة المتن. وذات يوم جاءنا الشيخ زائراً وجلب لنا قرص عسل بشهده! وكان عيداً كنا نأكل عن جوع مهما أكلنا كنا نأكله بشهية ولذة^٦.

٤. جذور تاريخية للمطبخ اللبناني

منذ أقدم العصور يتشارك لبنان في مطبخه مع بلاد الشام: سورية وفلسطين. هنا وُلدت أصناف الخبز العربي من الخبز العادي إلى المرقوق وخبز التتور. وعثر علماء الآثار على أدوات تحضير الخبز داخل كهف في أريحا (فلسطين) وفيها حبوب القمح تعود إلى خمسة آلاف سنة. والمطبخ اللبناني من أقدم المطابخ في العالم، مع المطابخ الصينية والهندية وبلاد ما بين النهرين. أخذ الكثير من حضارات أخرى لكنّه حافظ على هويته ونكهته وانسجام مائدته في موادها وتقديمها وطعمتها وتوابلها وفصولها. واستعار من العالم العربي: بلدان الجزيرة العربية ومصر وبلاد المغرب،



بيع الكمك في بيروت عام ١٩٤٦

ومن بلاد فارس واليونان وأرمينيا وتركيا. وتميّز عن الحضارات القديمة وعن المطابخ العربية الأخرى أنّه حافظ على تراثه في الحقبة المعاصرة وانتقل إلى العالمية إلى جانب المطبخ الصيني والإيطالي، من سنغفورة شرقاً إلى لوس أنجلوس في أقصى الغرب.

كثيرة هي الجذور المشتركة التي تجمع المطبخ اللبناني إلى الدول العربية الأخرى، من العمق

^٧ Harry Nickles, *Middle Easter Cooking*, New York, Time Life Books, 1969, p. 8-15.

^٦ أنيس فريحة، اسمع يا رضا، بيروت، دار المطبوعات المصورة، ١٩٧٩، ص. ١٢٨-١٣٥.

العصير الطازج غير المتوفر في دول الغرب، لمناخ في لبنان دافئ وحارّ يتيح توفرها بكميات كبيرة كالحمضيات في لبنان، والجوافة والمانغا والفاولة وقصب السكر في مصر.

وإذ يشبه المطبخ اللبناني مطابخ المشرق العربي، يستعير من المطابخ التركية واليونانية ومطابخ البحر المتوسط (خصوصاً الإيطالية) باستعمال زيت الزيتون وفيراً والزعر والثلث ومنتجات سواحل المتوسط من خضّر وفاكهة. وهو يتشارك مع الدول العربية المجاورة بصحون المازة والمتبّلات والمحاشي ووجبات جانبية كالفلافل والفول واللبنه و«البابا غنوج».

٥. تقاليد المطبخ اللبناني وانتشارها

يقدم المطبخ اللبناني أطباقاً مشوية ومطبوخة ومقلية بالفرن أو مطبّخة بزيت الزيتون (Sauté). ولا تُستعمل الزبدة والكريمة كما في المطابخ الأوروبية إلا نادراً في بعض الحلويات. و«الصلصة» (Sauces) الأساسية في المطابخ الأوروبية ليست موجودة في المطبخ اللبناني ويستعاض عنه بالمرق الذي يتأتى من مزيج التوابل ونكهة الخضّر الطازجة ولحوم مستعملة في الوعاء وزيت وسمن ينتج عنها سائل لزج يسمونه في الغرب ستوك (Stock). وعوض اللحوم المحفوظة في أوروبا يتناول اللبنانيون وسكان المشرق اللحم النيء الخالي من الدهن والعروق، كما في «الكبة» والبسطرما الأرمنية. ويستعمل لحم الكبة في إعداد أقراص الكبة المقلية والكبة بالصواني. ومن المحاشي يقدم ورق العريش والكوسى والباذنجان والفليفلة ويحشى بالأرز واللحم وأحياناً بالخضّر للنباتيين. أما طبق «القوزة» فأصله من بلاد العرب: صدر كبير يتوسطه خروف محشئ بعناية لساعات على طبق غني من الأرز بالسمن العربي وكمية مكسرات مقلية كاللوز والصنوبر والخضّر المشوية، وقد تضاف إلى الخروف دجاجات مشوية. هذا الطبق يسمونه «المنسف» يتحلّق حوله عدد كبير من الضيوف، يتناولون الطعام باليد، أو يسكبون كميات صغيرة في طبق فردي. ولتسهيل مضغه تقدّم «القوزة» مع لبن الماعز في أقداح متوسطة الحجم. و«المنسف» بدأ في أجواء قبلية وبدوية قبل الإسلام، ويات من أبرز أصناف شهر رمضان وعيد الفطر المفضلة وفي أوساط العائلات الميسورة في مناسبات الزواج والولادة والأفراح.

٦. انتشار تراث الطعام اللبناني في المدينة

قبل عولمة وجبات الطعام حول العالم من شبكات «ماكدونالد» و«اكتاكي تشيكن» و«ستار باكس»، ... كانت منتشرة أطباق مطاعم لبنانية ومطبخ لبناني في بيروت الخمسينات والستينات، وأحياناً في مطاعم بسيطة ضيقة ذات وجبة واحدة من صمف واحد (لقة فلافل أو صحن فول) لكنها اكتسبت شهرة وطنية عريضة، وأمّها الرواد من مناطق بعيدة. وقد ينتقل المواطن إلى طرابلس لتناول حلاوة الجبن والكنافة الطرابلسية، والتوقّف في جبيل للبوطة والعصير، والتوجّه إلى محالّ الفلافل والشاورما والفول والحمصّ في ساحة البرج، وقد يشتري حلوى السنيورة في صيدا. فمحالّ الحلويات المنتشرة في المدن اللبنانية الرئيسية لا تضاهيها سوى أسواق دمشق وحلب نوعياً ونكهة، وتفوق عمقاً إبداعياً ما قدّمته الولايات المتحدة منذ ١٧٧٦ إذ كان أفضل ما يتناوله الأميركي في بلاده حتى خمسينات القرن العشرين: البوطة والمرطبات.

وكما تذكّر محمد أبو سمرا دور السينما القديمة في بيروت، كتب «الشيف رمزي شويري» مقدّمة جميلة عن مطاعم بيروت القديمة في كتابه التراثي، مبرّراً اقتصار اهتمامه على المطبخ اللبناني دون سواه في مطاعم العاصمة الكثيرة: «هذا ما جعلني لا أقف عند مطاعم قيّمة رفيعة، بعضها ممتاز الأداء، تعدّ مأكولات من مطابخ مختلفة أوروبية وآسيوية، وأتجاهل وجبات سريعة دخل نمطها بلادنا وتنمو مراكزها كالْفَطْر. إنها غريبة عن عراقية مطبخنا وليست من تراثنا في شيء»^٨.

في بيروت الستينات والسبعينات كان المطبخ اللبناني سيّد المطابخ بدون منافس أو شريك، حتى مع مطاعم تقدّم الوجبات الفرنسية والإيطالية والأميركية والصينية والهندية. فمن ساحة البرج و«مطعم أبو عفيف» للمشاي و«المازات والحمصّ بطحينة والشاورما»، و«دكان جبران» للدجاج بالأرز والسمك و«ملحمة عون» و«فرن عميرة» و«مطعم العائلات» (يحيى حسن) الصيفي للمشاي وأصناف الكباب الحلبي، و«فول وحمص مرّوش» على شارع بيكو، و«مطعم أبو عبد البيروتي» في سوق الجميل بصحنه اليومي وأطباقه اللبنانية، كان يقصده التجار والزبائن من سوق آياس وسوق سرسق سوق الطويلة، و«مطعم العجمي» في سوق الطويلة المرتبط اسمه طويلاً بجريدة «النهار» (مكاتبها كانت فوق المطعم). وكان «العجمي» ملتقى المثقفين والصحافيين فترتّب، وخصوصاً في المساء

٨ رمزي نديم شويري، الشيف رمزي من تراث لبنان: موسوعة شاملة عن المطبخ اللبناني التراثي، بيروت، طباعة خاصة، ٢٠٠٢، ص. ١٢.

بعد انتهاء عروض السينما والمسرح في وسط بيروت، ويقدم مجموعة كبيرة من المازات والأطباق اللبنانية الرئيسية.

بعد انتقال «النهار» إلى شارع الحمرا افتتح في مبناها الجديد مطعم مشابه لـ «العجمي» هو «مطعم البرمكي». وفي رأس بيروت اشتهر «مطعم فيصل» منذ الثلاثينات وأصبح مطعم الجامعة الأميركية المفضل لأكثر من خمسين عاماً. لكنه أقفل بعد الحرب ليظهر مكانه فرع ماكدونالدز. واشتهرت مطاعم «جبران» و«أنكل سام» و«سقراط» وفرع لمطعم «مروش» ومن هناك إلى الروشة حيث مطاعم «ديببو» و«يلدزلار» (فرع ضخمة لـ «مطعم العائلات» في الصيفي)، و«نصر» و«غلاييني» و«الجنودل» وGrotte aux pigeons، وهي مطاعم كبرى ابتكرت لائحة المازة العملاقة غير المسبوقة فكانت تزين مواعدها بأكثر من ٥٠ صحنًا مازات مختلفة بين بارد وسخن ونحو ٢٠ نوع سلطات، إلى المقبلات والمقالي والمعجنات والخضّر الطازجة والمقدّدات والمعلّبات^٩. وكما في المطبخ التقليدي كذلك في ثمار البحر كمطعم السمك «مقهى الحاج داود» في عين المريسة وكان يقدم السمك المقلي رأسًا من شبك الصيادين أمامه، واشتهر مطعم أسماك بيت تويني بمازات بحرية وحكليس بالطرطور. وازدهرت في الماضي محالّ الفلافل في أطراف الساحة وشوارعها الفرعية نحو سوق سرسق أو ساحة الدباس وشارع الأمير بشير، ومنها «فلافل صهيون» في أول طريق الشام، و«فلافل المصري» بجوار «أبو عفيف» و«فلافل فريحة» في أول شارع غورو. وفي منطقة الدورة وبرج حمّود، حيث الوجود الأرمني الكثيف، ازدهرت مطاعم الأرمن والحلبيين كـ «مطعم فريج» للشاورما والسجق. وامتدت محالّ الفروج المشوي الشعبية إلى كافة المناطق اللبنانية مع توفر كميات تجارية من الدجاج في الخمسينات، بدءًا من وجبة «فروج على الفحم» إذ ترافق انتشاره مع ظهور شوايات تجارية تتسع لعشرة أو عشرين فروجًا في الشارع أمام الزبائن. بات الفروج المشوي طعامًا شعبيًا إلى جانب الفلافل وصحن الفول بعدما كان قصرًا على الميسورين.

ومن الحلويات اشتهرت «حلويات الصمدي» للبقلاوة وصدور المعمول والكنافة التي ألفها جميع اللبنانيين بفرعها الأقدم عند تقاطع شارع الأمير بشير مع ساحة البرج، و«حلويات الصمدي» و«حلويات البحصلي» التي زين جدارها بيت أحمد شوقي:

إثنان حدّثت بالحلوة عنهما: ثغر الحبيب وطعم خلوى البحصلي

(٩) رمزي نديم شويري، المصدر نفسه، ص. ١٣.

وثمة «حلويات العريسي» ودكان «حلويات الشامي» للعوامات والمعكرون والمشبّك والقطايف، وإلى جانبه دكان المرطبات اللبنانية «كازوز جلّول» المبرّدة على ألواح الثلج، ثم «محلات البركة» قرب سوق أياس التي اشتهرت بالمهلبية والـ«رّزّ بحليب» والسحلب والمرطبات وخصوصًا الجلاب بالصنوبر.

وكما في بيروت كذلك في طرابلس وصيدا حيث اشتهرت محلات الحلويات: «الجلاب» و«العرجا» في طرابلس، و«البابا» و«السنيرة» في صيدا^{١٠}. ومن المشاهد الجميلة أيامئذ حشود اللبنانيين أمام محلات الحلويات في المناسبات والأعياد كعيدي الميلاد ورأس السنة وعيد الغطاس وانتقال العذراء ورمضان وعيد الفطر وعيد الأضحى، حيث تعلق أكوام المعمول والبقلاوة والكلاج وزنود الست، فتخرج امرأة من هنا حاملة صندوقًا يحوي البقلاوة، ورجل من هناك يحمل ربطة معمول المدّ والصفوف والنمّورة.

قبل ١٩٧٥ كان على شاري الحلويات أن يحضر إلى وسط بيروت، قبل انتشار الفروع. ويؤسف أنّ هذا التراث الغني من المطاعم والدكاكين الأصلية دمّرتة حرب السنيتين.

وعدا المطاعم والأفران ومحالّ الحلويات ودكاكين الفلافل والملحمت، ازدهرت المقاهي وهي استمرار تراث بدأ في بغداد ودمشق والموصل وحلب قبل ألف عام. ففي شارع بيكو في بيروت اشتهر مقهى «الأوتوماتيك» قبالة بلدية بيروت، لتقديم القهوة والشاي والمهلبية والأرز بالحليب والسحلب والقطايف بالقشطة والبيوزة الشامية من صنع طانيوس ورد في محله (الأشرفية) وهي عُرفت بـ«بوطة ورد». وبدأت ظاهرة «مقهى الرصيف» الباريسية (café trottoir) في بيروت مع مطلع الستينات قبل انتشارها حتى في أميركا الشمالية، وكذلك الـ«هورس شو» في شارع الحمرا العصري و«المودكا» و«الموفنيك» والـ«ستراند» والـ«كافيه دي باري»، وفي الروشة الـ«الدولتشي فيتا» ملتقى الشعراء والمنشقين العرب، ومطعم «يلدزلار» الشهير بمطبخه اللبناني العريق.

وكان وسط بيروت مركزًا هامًا لبيع الفاكهة والخضّر والبقالة، كمحالّ «الحلبي» الراقية (سوق الفرنج) مقدمة الأغذية الأوروبية المستوردة لزيائتها من الأغنياء، إلى «سوق النورية» الضامّ عشرة أسواق تقريبًا: سوق السمك وسوق الخضّر وسوق اللحم وسوق الدجاج وسوق أبو النصر

(١٠) رمزي نديم شويري، المصدر نفسه، ص. ١٠.

لم يبقَ منه سوى هياكل مبعثرة في بعض الزوايا الأتون... سَهَرٌ وَسَمَرٌ فِي انْتِظَارِ الكَلْسِ

دراسة تاريخية أثرية اجتماعية حضارية (بعبدات نموذجا)

د. رجاء يوسف لبكي

أستاذة تاريخ الحضارة المادية
في الجامعة اللبنانية

ABSTRACT

Lime Kilns in Lebanon: Nighttime Tales in Anticipation of Lime

This research study uses a multi-method approach that combines ethnographic fieldwork, interviews, and expert knowledge on the existence of kilns in Lebanon and their effects on Lebanese society. Particularly, the author aims to analyze the effects of lime kilns and working in them on the cultural, public, and economic life in Lebanon. After visiting field sites in Baabdat and other towns where remnants of kilns are still found, the author collected information about these kilns and conducted field interviews with individuals who have previously worked in kilns. In addition, interviews with engineers, chemists, archeologists, and other experts were conducted in order to gain a deeper understanding of the topic. The analysis, which is supplemented by photographs and illustrations of kilns, is based on five key areas: 1) kilns are a source of income for those who work in them; 2) lime production is a necessity in Lebanese society; 3) working in kilns is laborious and needs expertise; 4) kilns are an industry by themselves; and 5) kilns are a social gathering arena.

للتوابل والحبوب والمطيبات. وعن رمزي شويري أنّ «سوق أبو النصر كان تراثي الطابع قبل أن تقضي عليه الحرب، وكان يشبه أسواق طرابلس وحلب القديمة»^{١١}.

في كندا وحدها اليوم نحو ٥٠٠٠ مطعم لبناني، وفي الولايات المتحدة أضعاف هذا العدد، إلى آلاف المطاعم اللبنانية في الخليج العربي والسعودية وسائر الدول العربية، ومئات منها في باريس ولندن وبرلين وروما.

وبذلك يكون ينتشر تراث المطبخ اللبناني في العالم أفضل سفير للثقافة الشعبية اللبنانية، لا يقل أهمية عن «سباغيتي» إيطاليا و«بيتزا» نابولي وسائر الأصناف التي تحمل أسماء بلدانها وبها تفاخر.

مقدمة

الأتون من المنشآت المادية شبه المنسية. وإذا عرفت قلة من جيلنا ما هو الأتون (أو الياتون بالتعبير الشعبي) فلأن هياكله منتشرة في المناطق اللبنانية. والفضة القليلة التي امتهنت صناعة الكلس في الأتون تخطى

(١١) رمزي نديم شويري، المصدر نفسه، ص. ١١.