

الفلسفة من رحم المطبخ تكشف أسرار البشر

الطعام من مقاوم للحزن ومعبر عن الفرح إلى وسيلة تمرّد



لم تعد الفلسفة بعيدة عن حياتنا اليومية، بل إنها تدخل الآن في أدق تفاصيل هذه الحياة. وعلاقة الفلسفة بالطعام تحديدا ليست جديدة، خاصة في الفلسفة المعاصرة، التي لم تترك مجالاً نظرياً أو عملياً إلا وتدخلت فيه، وساهمت في تحليله وفهمه من خلال أدواتها النظرية المميزة. والطعام في المحصلة هو منتج ثقافي قبل أن يكون مجرد استهلاك، حيث ترتبط به الكثير من العادات والتقاليد والتصورات التي قد تصل إلى حدود الميثولوجيا والخيال ونسج القصص وغيرها.

ماهر عبدالمحسن

يعد رولان بارت من أكثر الفلاسفة المعاصرين اهتماماً بتفاصيل الحياة اليومية، وعلى رأسها موضوعات الموضة والأكل. وتأتي تحليلات بارت في هذه المسائل من وجهة النظر الثقافية، حيث يعمل على الكشف عن العادات والتقاليد الفكرية التي تقف وراء السلوك.

ولعل اهتماماته بهذه المواضيع تحيلنا بدورها إلى الالتفات إلى الطعام كعقود ثقافية وفكرية عندنا.

إن النظرة المتاملة لعاداتنا الغذائية المباشرة، من شأنها أن تكشف لنا عن دلالات أخرى جديدة في هذا السياق. ومن الأمور التي تدعو إلى التأمل هي تلك القسمة الثنائية التي تهيم على أنواع الأطعمة التي يتناولها المصريون، فاطباقات الفقيرة تتناول "القول" والطعمية، والطباقات المتوسطة تتناول "الكبدة والسجق"، والطباقات الأعلى تتناول "الكباب والكفتة"، ويلاحظ أن الشباب يميل إلى الوجبات السريعة، وهي أيضاً وجبات تهيم عليها القسمة الثنائية مثل "الشاورمة والهامبورجر". ويتناول الجميع في المناسبات الدينية والاجتماعية، التي يكون الأكل فيها من مظاهر الاحتفال، "الكثافة والطاقيف" في رمضان، و"الكعك والبسكوت" في العيد، و"الحصية والسمنسية" في المولد النبوي الشريف.

من الثنائية إلى الوحدة

الحقيقة أن هذا التقسيم الطبقي ليس دقيقاً، لأن الطبقات المشار إليها يمكن أن تتناول أكثر من صنف دون مراعاة لهذا التقسيم، غير أننا نتحدث عن النوع الغالب، كما أن الذي يعيننا إنما هو السمة الثنائية للطعام نفسه، وهي ظاهرة واقعية لها حضور وانتشار كبيران في الحياة اليومية للمصريين.

حركة الأطعمة باتجاه الوحدة، تأتي معاكسة لحركة الفكر ما بعد الحدائ التي تحول من الوحدة إلى التعددية

يكفي أن تقف أمام "الكاشير" في المطاعم الشعبية أو محلات الوجبات السريعة، حتى تتأكد من هذه الظاهرة، حيث تسمع من "الكاشير" العديد من الاختيارات المربكة في بعض الأحيان والمرهقة في معظم الأحيان، من قبيل "قول ولا طعمية"، "بلدي ولا شامي"، "مهروسة ولا محمرة"، "شيبسي ولا صواب"،

"كاشيب ولا مايونيز"، "حمار ولا بارد"، "حادي ولا حلو"، "لحمة ولا فراخ".. والواقع أن القسمة الثنائية موجودة أيضاً داخل البيوت، وتظل الأسئلة نفسها مطروحة، والاختيارات متذبذبة بين طرفي نقبض، من قبيل "الببيض: مسلوقة ولا مقلية"، "البانجان: مقلية ولا مخلل"، "السمن: مقلية ولا مشوي"، "الحشيش: كرنب ولا ورق عنب"، "بانجان ولا فلفل رومي".

ويلاحظ أن أصناف الطعام متعددة في الواقع، غير أن التساؤل يختزل في الغالب الأطعمة في نوعين من الأصناف، كما يلاحظ أن القسمة الثنائية أحياناً تخص الطعام نفسه مثل "القول والطعمية"، وأحياناً أخرى تخص طريقة عمل الأكل مثل "المشوي والمقلي" و"المقلي والمسلوقة".

ولا نجد مبرراً لهذه القسمة سوى الرغبة في التنوع وكسر الملل الغذائي من ناحية، والتغلب على ارتفاع التكاليف المادية من ناحية أخرى، حيث يمكنك أن تصنع من الصنف الواحد أكثر من صنف، ولعل البطاطس والبانجان يبدآن من أكثر الأطعمة قابلية للقسمة والتعدد، ولذلك يتمتعان بالانتشار الواسع داخل الطبقات الشعبية ومحدودة الدخل.

غير أن السنوات التالية شهدت تحولا نحو الوحدة أكثر من التعدد، فبداناً لتحظ محاولات كثيرة داخل مجال الأطعمة وداخل المطبخ المصري، للعمل على دمج أكثر من صنف في بعضها البعض، فقدمت المطاعم الشعبية ساندوتشات "قول على طعمية" و"طعمية على بانجان" و"قول بالببيض" و"بيض بالبسطرمة". والملاحظ أن مسالة الدمج بين الأطعمة لم تؤد إلى انخفاض الأسعار



أطعمة مركبة تنتج أفكاراً جديدة

بقدر ما أدت إلى ارتفاعها، بالرغم من أن الكميات واحدة وأسعار الأصناف منفردة واحدة، خاصة إذا كانت من جنس واحد مثل الفول والطعمية، ولا مبرر لذلك سوى عملية الدمج أو الخلط نفسها، حيث يتلقى البائع مقابل الجهد المبذول في توليف عناصر الأكل المتباعدة، وهي عملية لا تستدعي جهداً مضافاً على الحقيقة.

لم يقف الأمر عند حد دمج صنفين من الطعام في وحدة واحدة، وإنما ابتكرت المطاعم أنواعاً من الساندوتشات الضخمة التي احتوت في تكوينها على أصناف عديدة، وقد أطلق مبتكروها عليها أسماء ترتبط باسم المحل كـ "مسلوقة" مثل "ساندوتش جاد" أو أسماء تعبر عن الضخامة والقوة من باب الدعابة كـ "الغنبل" و"الكومبو"، حتى أن بعض المحلات مثل "ماك دونالد" و"زأكس" قد اخترعت ساندوتشات متعددة الطوابق، طرحتها للجمهور في سياق عروض ترفيهية أو مسابقات شبابية.

والمفارقة أن حركة الأطعمة باتجاه الوحدة، تأتي معاكسة لحركة الفكر ما بعد الحدائ، الذي تحول من الوحدة التي فرضتها فلسفة ديكرات في القرن الثامن عشر إلى التعددية التي فرضتها فلسفات بارت وفوكو ودريدا في القرن العشرين. وتتضح المفارقة بنحو أكبر إذا ما استخدمنا مصطلحات الفكر في سياق الأطعمة، بحيث يمكننا أن نقول إن ثنائية "الفول والطعمية" مثلاً تتحول، خلافاً لمسيرة الفكر، من التفكيك إلى التركيب، أي من التفكيكية إلى البنوية.

سيكولوجية التذوق

ولا يمكننا أن نفهم، لماذا يفكر الإنسان بطريقة وبأكل بطريقة معاكسة لتفكيره، هل هو نمط من المقاومة اللاواعية، ونوع من التمرد على أيديولوجيا مهيمنة يعجز الإنسان عن تغييرها في سياقها، فينتقل إلى سياق آخر بعيداً عن الهيمنة، ليمارس احتجاجه وتمرده؟

ربما يأتي الأكل مقاوماً للحزن أو تعباً عن الفرح، لكن أن يكون وسيلة للتمرد فلم نشهدها من قبل، بل على العكس، فالاحتجاج إنما يأتي غالباً، في

شكل "إضراب عن الطعام"، أي امتناع عن الأكل لا ممارسة لفعل الأكل. وهنا تظل مسالة اللاوعي ذات أهمية في التفسير، نظراً إلى أن التدخل الواعي في عناصر الوجبة الغذائية من الأمور التي لن تجد قبولا لدى الكثيرين، إذا مضينا إلى نهاية الشوط، واعتبرنا أن الاحتجاج عن طريق السلوك الغذائي أداة ناجعة للتغيير السياسي.

في مرحلة ثالثة نتخط فكرة الوحدة، ويضمي التطور الغذائي داخل المطابخ باتجاه طمس الهوية، وهي مسالة جاءت مصاحبة لتطور آخر في وسائل التواصل الاجتماعي تحول فيها المطبخ الذي ترتبط باسم المحل كان منفصلاً على نفسه، إلى مسرح أداء منظم ومدرب يقوم به الطاهي أمام الملايين من المشاهدين، الذين يتابعون التلفزيون أو الكمبيوتر أو الهاتف المحمول.

وبهذا المعنى، فقد الطعام ما كان يُعرف قديماً بـ"سر الخلطة" أو "سر الطبخة"، ولم يعد هناك سر في الحقيقة، لأن كل شيء تحول إلى عرض احترافي له أدواته وديكوراته وشخصياته التي تقوم بالأداء.

انتقلت إلى بيوتنا مع انتشار تصميمات المطابخ الأميركية المفتوحة، أدت إلى امتزاج الواقع بالخيال، فلعب المونتاج دوراً هاماً، بحيث لا يرى المشاهد خطوات الطبخ كاملة، ولكن مع شيء من الحذف والإضافة اختصاراً لوقت البرناسج التلفزيوني أو حلقة اليوتيوب. وبالرغم من أن المسالة تفرضها الضرورة العملية، إلا أن المعنى المستخلص من هذا التطور مهم جداً في سياق التفسير المتعلق بأمور الطهي.

فالمسالة تجاوزت الرغبة في الأكل لتصير رغبة في الفرجة على الأكل، والفرجة بالطبع لن تحل محل الأكل، ولكن أصبح للشكل أو الصورة دور أو حضور في سيكولوجية التذوق. والحقيقة أنها مسالة ليست جديدة، فشكل المائدة كان دائماً له أهمية في إقبال الناس على الطعام. ويعبدا عن درجة الابتكار والإبداع الكبيرة في جماليات المائدة، فإن تحول الطعام من موضوع لحاسة التذوق إلى موضوع لحاسة الرؤية جعل المسالة أشبه بالعمل الفني، ما يعني إفساح المجال لمساحة كبيرة من الخيال.

وبهذا المعنى ترزَع مفهوم الهوية، فالرغبة في تحقيق الوحدة بين صنوف الأطعمة المختلفة أدت إلى دمج أصناف كانت متفارقة في السابق، ولم تعد المسالة مجرد مزج أو إضافة كما كنا نقول "قول على طعمية" أو "بيض بالبسطرمة"، وإنما تحولت المسالة إلى نوع من الدمج والامتزاج الحقيقي، بحيث تذوب الأجزاء في كل له خصائصه المميزة على نحو ما نجد في "الكورديون بلو"، الذي هو عبارة عن فراخ محشوة بالجن، و"الكولسو"، الذي هو كرنب محلى بالسكر أو العسل. والمفارقة أن التعارض الواضح في المذاق، والذي لا بد أن يلاحظه من يتناوله لأول مرة، يتحول بالتعود من مذاق منفر إلى مذاق محبب. وتظل الهوية مسالة إشكالية، ولا تجد حلها إلا في قبول التناقض على أنه صنف جديد مستقل بذاته.

والحقيقة التي لا تخلو من مفارقة، هي أن الميل نحو الوحدة جاء متحققا بفضل التعددية والكثرة، حتى باتت الوحدة شكلاً هجيناً من الهوية. فالمطبخ المفتوح على الكاميرا، مع توافر الكثير من إمكانيات الطبخ، جعل مسالة الإضافة والتوليف بين الأطعمة تصل إلى حدودها القصوى، ما جعل الطبخ مسالة معقدة من جانب وبسيطة من جانب آخر. كما أن مجال التذوق قد انفتح على مصراعيه، وصارت برامج الطبخ تقدم لعين المشاهد في كل يوم، بل في كل ساعة صنفًا جديداً، تمهيداً لانتقاله من دائرة الرؤية إلى دائرة التذوق.

الهوية كيان متحول

في هذا السياق لا نفوتنا ملاحظة أن المطبخ العصري، الذي عمل على تحقيق الوحدة والتركيز على الهوية، لم يحقق ذلك إلا من خلال التعددية والاختلاف. بمعنى أنه لم يشيد وحدته إلا على انقاض وحدة أخرى مهدورة، وهوية أخرى ضائعة.

لنحظ ذلك في الأكلات التي تعتمد على اللحوم، فاللحوم كما هو معروف، منتجات حيوان وطيور وأسماك، أي أن مادة الطعام هي في الأصل هوية وكيونة متماسكة. وقد عرف الإنسان في الماضي طهي الطعام في صورته المتكاملة، مثل شئ الخرفان وقلبي الأسماك وتحمير الفراخ. غير أن الإنسان عبر تاريخه، لم يتوقف عند هذا اللون من الطهي البدائي، وصار إلى ابتكار عمليات التقطيع والتجزئة من أجل تحقيق المزيد من التنوع.

وفي هذا السياق تحققت الوحدة في التعدد، ربما بفضل الثورة الصناعية

عادات بدأت تضمحل

وربما بوعي منها، عندما بدأ الطهاة في تقطيع لحم الحيوانات والطيور إلى أجزاء، ثم إعادة ضمها مرة أخرى في مجموعات متجانسة من قبيل "الأوراك" و"الصدور" و"الدبابيس" و"الأجنحة"، وارتبطت هذه التقسيمات بالوجبات السريعة كما في القطع المختارة في سلسلة مطاعم كنتاكي، وبسرعة التحضير كما في "فراخ كوكي". ومن الملاحظ أن فعل التجريد كان هو النشاط المنوط به طمس الهوية، تحقق ذلك عندما صارت الكائنات الحية محض لحوم، أي مجرد قطع من اللحم المحايدة التي لا يميزها غير الطعم، ولعل النموذج الأشهر لهذه الماكولات هو "البانية" و"الفيليه" و"البفتيك".

الطبخ تجاوز الرغبة في الأكل، ليصير رغبة في الفرجة على الأكل، فصارت الصورة تتحكم في سيكولوجية التذوق

ولقد وصل التحول في الهوية إلى ذروته في السنوات الأخيرة، عندما ظهرت أنواع من الأطعمة تحاكي أطعمة أخرى، وهو نوع من الهوية المروعة، بعضها براوغ بشكل مستتر مثل "البصل ذي الحلقات" و"البطاطس ذات الأجنحة" اللذين يحتفظان بإسميهما ويحاكيان البانية في الشكل والطعم، وبعضها براوغ بشكل صريح مثل "الحمام الكذاب" الذي هو في الحقيقة أورك فراخ، تحتفظ بطعمها وتحمل اسم الحمام. فالمحاكاة هنا في الاسم والشكل دون المذاق. وعنصر المروعة مُعبر عنه بصراحة ووضوح باعتباره نوعاً من الكذب.

والكذب هنا في الحقيقة هو سر الخلطة في الخيال وفي الواقع، في الطهي وفي الحياة. ولن نقول بمصطلحات الفنان الكبير يوسف وهبي "ما الدنيا إلا مطبخ كبير"، لكننا سنقول إن الهوية لم تعد كياناً ثابتاً، لكنها أصبحت تحولا مستمرا من خلال عمليات تفكيك وتركيب لا تنتهي، وإن المذاق أو المعنى، الذي لا يبدو مستساغاً أو مقبولاً في البداية، سيصير مستساغاً ومقبولاً في ما بعد.

ينشر على الموقع الإلكتروني بالاتفاق مع مجلة "الحديد" الثقافية الشهرية اللندنية