

من موائد الطقوس إلى موائد المناسبات

# الشوكلاه..

## أسرار ومعتقدات عبر التاريخ؟!؟



المقالح عبدالكريم

الزمان - 1520م المكان - المكسيك الحدث - الأسطول الإسباني يصل إلى مناطق الهند الحمر من قبائل ((الآزتيك)) المشهد الافتتاحي: قائد الأسطول (فرناند كورتيس)) - بعد عدة أيام من وصول الحملة - يسجل في مذكراته ملاحظات متفرقة عن أسلوب ونمط عيش شعب الأزتيك ..

ومن بينها ملاحظة تقول : (إن الأزتيك مغرمون بطعام يُخضرونه من حبوب حمراء .. يخلطونها بالحبليات .. ويطلقون عليها اسم (( تيوبوروماكاكاو)) الذي يعني بلغتهم طعام الآلهة . المشهد الأوسط : حرص القائد الإسباني الشهير كورتيس على جمع تذكارات مختلفة لهذه الرحلة/الحملة.. فكان من ضمن ما أخذ معه حفنة من طعام الهة الأزتيك - حبوب التيوبوروماكاكاو- وفي وطنه قدمها كهديفة بسيطة لرهبان أحد الأديرة من باب التروك وطلباً للفرغان . حبكة أولى : لأنها تشبه حبوب اللوز شكلاً .. أطلق عليها الرهبان اسم (( لوز الهند)) .. نسبة إلى ما ظنوه حينها أرض الهند . حبكة أخيرة : قام الرهبان بسحق تلك الحبوب .. مضيفين السكر والحليب حتى أصبحت معجوناً لذيق الطعم .. سهل الهضم .. وضمة (تنتريه)) .. تمكنها من غزو القارة الأوروبية .. وكانت هذه هي أول أشكال الشوكلاه في التاريخ البشري . المشهد قبل الأخير : حبوب لوز الهند أو التيوبوروماكاكاو أو طعام الآلهة.. ترتحل عبر جبال البرانس في حملات ضدها لاستخلاص الحبوب منها وتنظيفها وتحميصها على النار ومنها إلى كل بلاد العالم القديم .. لكن كما كانت تلقى الترحيب والاستحسان هنا .. كانت تقابل بالعداء والرفض هناك . وهكذا دخل اسم (( فراند كورتيس)) موسوعات الأرقام القياسية وكتب التاريخ .. كأول إنسان يُعرف العالم بالشوكلاه .. والتي صارت الصديق المحبب عند الجميع .. رجالاً ونساءً وحتى الأطفال .

### بورتيره عنوانه : الكاكاو

الكاكاو أساساً هو مسحوق للحبوب المأخوذة من ثمرة تشبه الخيار مخططة بالأخضر والأصفر . أما شجرتها فسمي (( الثورميا)) . وتتركز زراعتها في المناطق الاستوائية من أمريكا الجنوبية .. إلا أن غالبية الإنتاج العالمي من غربي أفريقيا . وتدخل في تركيب الكاكاو العديد من العناصر وهي : 1- الثيوبورومين : مادة شبه قلوية .. قريبة الشبه بالكافيين الموجود في الشاي والقهوة .. ورغم كونها مادة أضعف من الكافيين .. إلا أن الثيوبورومين مادة منبهة/ منشطة للدورة الدموية .. كما إنها مدرة للبول . 2-حامض التانين : وهو حامض قابض .. يتوفر بكثرة في الشاي . 3- الدهون : تصل نسبتها إلى ما بين 25% و 40% . 4- الرلاليات : نسبتها عالية .. تصل إلى 12% .. إذا ما قارناها بالدهون التي لا تزيد في أحسن الأحوال عن 20% . 5- الفيتامينات : إلى وجود الفيتامينات المتعددة الأنواع في الكاكاو .. فإن فيتامين (ب) هو الأوفر تواجداً . 6- الشويات : نسبتها كبيرة في الكاكاو .. لذا اعتبر مصدراً مهماً للطاقة الحرارية .. وتصل قدرة مائة جرام منه في تزويد الجسم بالحرارة إلى حوالي 450 سعرا حراريا . 7- أخرى : كالسيوم يصل إلى ما يقارب محتوى الحليب من الفسفور والحديد .. الذي ينافس اللحوم والكبد .. إضافة إلى الأملاح .

وهذه هي .. الشوكلاه منذ القرن الثامن عشر .. أصبحت الشوكلاه أهم مصدر تجاري وفير الربح في الكرة الأرضية .. كان السبب في ذلك هو الثورة الصناعية التي شهدها العالم خاصة في مجال المواصلات والابتكار الآلة الميكانيكية .. وهو ما سهل توزيع الشوكلاه إلى كل قارات العالم .. وبالتالي ازداد الطلب عليها أكثر .. فصارت لها أسواقها الخاصة بها كالسوق الدولي في نيويورك .. إضافة إلى ظهور عدد هائل من الشركات العملاقة في هذا المجال .

أ- صناعتها يدخل في تركيب الشوكلاه الكثير من العناصر مثل : حبوب الكاكاو والسكر والفاكهة .. لذا فهي عموماً تحتوي على كثير من المواد مثل : (( الكافيين- الثيوبوروسين- المادفين)) والتي تعتبر مواد محفزة للجسم والدماغ .. حيث تحتوي قطعة شوكلاه واحدة على 30 ملغ من الكافيين .. وهي نفس الكمية التي توجد في كأس من الشوكلاه الساخن (( 100-150 مل)) وتعتبر أقل من النسبة الموجودة في المشروبات الغازية .. إضافة إلى مواد أخرى كالغنيسيوم . وطبعاً لا يمكن أن تؤكل الشوكلاه إلا بعد معالجتها .. وقد اختلفت أو تطورت طرق إعدادها عما كانت عليه قديماً .. حيث كانت تعتمد طريقة تحضير الشوكلاه على جمع ازهار الكاكاو (( الثمرة)) .. على يد العمال الذين يقومون فيما بعد باستخلاص الحبوب منها وتنظيفها وتحميصها على النار بهدف إنتاج الكثير من الألوان والنكهات .. وأخيراً يتم الحصول على زبدة الكاكاو وسائل الشوكلاه . حينها تركز صناعة الشوكلاه على اعتماد أسلوب المعالجة الذي ابتكره وقام به الخبير السويسري (( رودالف ليند)) .. عن طريق عملية (( conching )) . حيث يتم تدوير حبوب الكاكاو لاعطائها قواماً ناعماً .. حسب ما تعرفه اليوم .

ب- أنواعها : 1- الكوكا : مسحوق يحفظ بطريقة جافة وباردة في مكان محكم الإغلاق . 2- حليب الشوكلاه :

من أكثر الأنواع شهرة .. عبارة عن شوكلاه غنية مضاف إليها زبدة الكاكاو والحليب والسكر ونكهة الفانيليا . 3- الشوكلاه الداكنة : ذات طعم مركز .. غنية بالحاس والمغنسيوم . 4- الشوكلاه البيضاء : تحتوي على نسبة كبيرة من الفسفور والكالسيوم . 5- الشوكلاه التزيينية : لا تعتبر شوكلاه حقيقية .. بل هي أساساً نوع مخفف. يستعمل للتزيين . كالقراولة المغطاة بالشوكلاه .

### بين الرومانسية .. والسمية القاتلة

كثير منا يربط بين الحب والشوكلاه .. ويجعل منها هديته الرمز المعبرة عن حقيقة عواطفه .. في مناسبات مثل عيد الحب أو أعياد الميلاد والزواج .. الخ كل ذلك دون أن يكون عارفاً بحقيقة الأمر .. وإن كان شيئاً أشبه إلى اللغز الذي يستعصي على الحل.؟! والحقيقة أن الرط بين الحب والشوكلاه قد جاء من أحد الاكتشافات العلمية .. والتي أثبتت التجارب فيه أن الشوكلاه تحتوي على مادة خاصة هي (( فيني ليتامين)) .. وهي نفس المادة التي يقوم الدماغ بإفرازها عندما يقع الإنسان في الحب . أما ثاني عجائب الشوكلاه فتتعلق بسميتها .؟! إذ ثبت للعلماء .. أن الشوكلاه المعدة للاستهلاك البشري .. قد تكون مادة سمية قاتلة للكلاب .. وذلك بسبب المادة الكيميائية (Methylxanthines) والتي لا تستطيع الكلاب هضمها بفاعلية كما في جسم الإنسان .. والذي ينجز عملية الهضم ما بين ساعتين إلى ثلاث ساعات .. بينما تستغرق هذه العملية عند الكلاب حوالي 18 ساعة .. خلال هذه المدة الزمنية الطويلة تظهر على الكلب عدة



عوارض كالتالي : (نشاط مفرط- سرعة في ضربات القلب ومعدل التنفس- حساسية مفرطة لجرد لمس- التقيؤ - فقدان السيطرة على عضلات الأرجل التي تزداد ارتجاليا - غيبوبة عميقة ) ( وأخيراً الموت .!؟ )

### الروشته الطبية

بعد إجراء الدراسات والأبحاث العلمية .. اتفق العلماء على جملة من النقاط كالتالي :- 1-تحتوي زبدة الكاكاو على حمض الأوليك الذي يخفف من الكوليسترول بما يسهم في حماية الشرايين . 2- احتواء الشوكلاه على مادتي النحاس والتانين - وهما مادتان تحميان الجسم من الكثير من الأمراض - قد يساعدا في العلاج من السرطان . 3- تحارب الشوكلاه .. نظراً لما تحويه من مضادات للاكسدة . 4- تعمل على التقليل من تكوين الحصيات . 5- لها قدرة فعالة كضاد مثالي للاكتئاب . 6- قد تسبب للبعض الحساسية . لكنها غير مسؤولة عن الطغح الجلدي . 7- لا تؤدي إلى ارتفاع نسبة الكوليسترول .. حيث أن نسبة الدهون في كل 100 غرام منها لا تزيد عن 1.3 ملغ . 8- يجب الامتناع عن تناولها في حال اتباع ريجيم غذائي .. كونها تحتوي على ((500-450)) سعر حراري في كل 100 غرام منها. لذا ينصح بتناولها مرتين أسبوعياً . 9- الإفراط فيها يؤدي إلى : - عسر الهضم - زيادة الصداغ النصفى - إبطاء عمل الكالسيوم في الجسم .. بسبب احتوائها على مادة المغنسيوم - 10- ينصح بعدم تناولها-أو على الأقل عدم الإسراف في تناولها-لن يعاون من أمراض معينة مثل : الحساسية - القرحة الهضمية - التهاب المفاصل-النقرس- مرض السكر-ارتفاع دهنيات الدم - آلم المفاصل الروماتيزمية (( الريفية)) .

### ما هو سر عشق الجنس اللطيف للشوكلاه؟

من المعروف أن النساء والفتيات يعشقن الشوكلاه بدرجة كبيرة ويشعرن برغبة ملحة في تناولها بعد كل وجبة على الأقل، وخصوصاً بعد وجبة الإفطار للحصول على إحساس فوري بالهدوء والسعادة، ولكن ما هو سر هذا الغرام الكبير بهذه الحلوى؟ أوضح أخصائيو التغذية والسمنة وعلاج الألم، أن سر الإحساس بالابتهاج والراحة النفسية بعد تناول الشوكلاه يرجع إلى مادة الكافيين الموجودة فيها التي تعتبر منشطاً فعالاً للجهاز العصبي وعاملاً مهماً يخلصه من التعب والإجهاد فيتولد على الفور إحساس بالراحة والهدوء والسعادة فضلاً عن وجود مواد أخرى طبيعية تشبه المركبات الدماغية المسؤولة عن المزاج. وقال هؤلاء في مجلة «المرأة» المتخصصة إن الشوكلاه تحتوي على نسبة من السكر تساعد في رفع مستويات هرمون السيروتونين المنظم لمزاج الإنسان محذرين من أن تناول هذه النوعيات من الحلوى يؤدي إلى إدمانها فيفتقد الجسم إذا حرم منها ويعاني من الإحساس بالإحباط والكآبة لذا ينصح بتناول قطعة صغيرة منها بشرط أن يتم تناولها ببطء، للاستمتاع بمذاقها الطيب أولاً، ولتحسين الإحساس بالشبع الموجودة على طرف اللسان فرصة الاكتفاء بهذا القدر القليل لرفع مستوى هرمون السيروتونين في المخ. أما النصيحة المقدمة للسيدات اللاتي يرغبن في تناول الشوكلاه أثناء الرجيم فتتمثل في تناول قطع صغيرة من الأنواع الخالية من السكر.

almaqaleh@gmail.com

## قصائد قصيرة



ليلى إلهان

1

لا أدري أهي الفاتورة مرتفعة الثمن / أم هو الفرح باهظ في أسعاره .

2

من فوهة قلبك أطلق رصاصات حبي وانتظاري لك .

3

سنبدو أكثر جنوناً إذا ادخرنا ما يلزمنا من العشق وما يلزمنا من الحنين لأفئسنا معا .

4

كلما فتحت النافذة أسقط الجدار نظره عليها خشيته من الريح .

5

كلما فتحت قلبي أسقط حزنه على ما فات من العمر .

6

واحد أو اثنان كل ما هناك يتجاوز العد / واحد أو ثلاثة الحاسبة تنسى عقلها بدخل دولاك أيها الزمن .

7

تفسير حلمي هو أن البنائيات تجري ورائي / الشوارع أمامي شاسعة للهروب مني / وأنا أبحت عنك بأوصافك الكاملة .

8

كان يلزمني شتاء بارد / قهوة ساخنة علكة بطعم القراولة / وحقيقة أطفال ملونة بداخلها تذكارات منسية / وأبتسامتك الخائفة .

9

بالأبيض والأسود أثبت صمتي وبالألوان كلها تنطق لساني .

10

عصفوري يحمل كل ثانية بالطيران وبإب القفص يحلم بفتحته .

11

سوطه على خيالي / وريحه الخفيفة / تحط فراشة على يده وتطير .

12

العلاقة بيننا ليست لها بداية أو نهاية / لكنها ضرب من أعمارنا المؤجلة للخلود .

13

قبل النوم رسمتك بملامح المعتادة / عندما صحت لم أعترف عليك .

14

بأعطال الشوق المتكررة أرغب بنسيان أي كي أعيش .

وفاء زين الدين، وذلك مواصلة لإصدار الدار لكتاب «الفن الإسلامي والعمارة 1250-650» الذي يرصد فنون البلدان الإسلامية في القرون الستة الأولى للإسلام. يقوم الإصدار الجديد بعملية مسح للأعمال الفنية والمعمارية التي شهدت المرحلة الممتدة من مطلع القرن الثالث عشر وحتى القرن التاسع عشر. ويتبع التسلسل الزمني والتقسيم الجغرافي، ويتعامل مع العمارة على نحو منفصل عن سائر الفنون، حيث يصف المؤلفان أعداداً لا تحصى من الأعمال الفنية، وذلك في الوقت الذي يغوصان فيه في الدلالات الاجتماعية والاقتصادية لتلك الأعمال، متاملين في مسائل مثل الوظيفة والرعاية الفنية والمعنى. كما ويتضمن الكتاب دراسة معمقة حول الإرث الفني الإسلامي في أوروبا، وفي الأراضي الإسلامية خلال القرنين التاسع عشر والعشرين.

والكتاب الذي يتبنى النهج التقليدي المعروف بفصل العمارة عن باقي الفنون، مليء بالخرايط والصور الملونة والمخططات التوضيحية، ومما يميز الكثير من الأعمال المروسة في الكتاب هو روعة تقنيات المسامات الأخيرة، والتي فاقت براعة مثيلاتها في الفترات السابقة وفقاً للمؤلفين. يُقدّم المؤلفان القضايا والعناصر الرئيسة في هذا الكتاب بوضوح وإقناع، ليشكل الكتاب مرجعاً علمياً نفسياً وممتعاً للقراءة على السواء، فهو يعكس الجوهر الحضاري للإسلام مزاجاً بين المهارة التقنية والشغف الروحي والنزوع الفني، ليقدّم سمته الحضارية الخاصة، وهذا كله يتدفق بأنافة وثراء عبر صفحات الكتاب.

يذكر أنّ هذا الكتاب الموسوع قد صدر باللغة الإنجليزية مطلع التسعينيات من القرن الماضي، بدعم من «الوقف الوطني للإنسانيات» وبرنامج أغا خان للفن والعمارة الإسلامية في جامعة هارفارد، ومعهد ماساشوسيتس للتكنولوجيا وبرنامج منح كيتي للدعم المالي، ومركز الدراسات الشرق-أوسطية في جامعة هارفارد، وكذلك المعهد الأميركي للدراسات الهنديّة.

محاولاته لاستلها التراث العربي والإسلامي والفرعوني في العديد من الروايات منها «إمام آخر الزمان - من أوراق أبو الطيب المتنبي - قلعة الجبل - سيد القرية - زهرة الصباح» .

ويدعو جبريل النقاد والدارسين إلى مناقشة استلها التراث في الأعمال الإبداعية المعاصرة، «فنحن نحاول أن يكون أدبنا في عومه تعبيراً عن الذات وليس تقليداً للآخرين، بشرط أن نتعامل مع التراث بطريقة الاستلها وليس السطو» .

ويضيف الناقد شوقي بدر يوسف «إن الكاتب يتعامل مع التراث أو الأسطورة أو التاريخ، كما يتعامل النحات مع الخامة أي يجب أن يتعرف أولاً على مفرداتها وعناصرها، ثم يعكف عليها ليصنع من قانون الكتلة والفراغ معادلاً موضوعياً لبعد من أبعاد رؤيته للحياة» .

ويقول إن ثمة فرقا كبيرا بين استلها التاريخ والسطو عليه فالأعمال التي تقلد مفردات التاريخ وتصطنع لغتها تكون أعمالاً زائفة تخاطب السائح الباحث عن «الأنثية» أما استلها التاريخ بالمعنى الحقيقي فيعني بث الحياة في هذه الكائنات، التي تنتمي للماضي لتنتقل بدلالات خاصة للماض. ( )

### الفن والعمارة

● صدر مؤخراً عن دار الكتب الوطنية في هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة كتاب «الفن والعمارة الإسلامية - 1250-1800م»، من تأليف شيلا بلير وجوناثان بلوم، وترجمة

### التراث يُحاكم الأدباء العرب

القاهرة - انتشرت في السنوات القليلة الماضية ظاهرة الكتابة على النسق التراثي، وأصبح لها رواج كبير، فتزايد اتجاه الأدباء إلى استلها التراث وصناعة نسق مواز لنسق النصوص التراثية. لكن الملفت للنظر هو تعدي البعض على التراث بالانتقاس المشين أو النقل دون الإشارة إلى المصدر الأصلي، وهو ما يُعتبر سطواً مع سبق الإصرار.

ويرى بعض النقاد أن ظاهرة العودة إلى التراث ترجع إلى شعور المجتمع الأدبي بالفجيعة من «جيل يحاول الإبداع لكن ثقافته متواضعة».

ويرى الكاتب المسرحي يسري الجندي أن التعامل مع التراث عامة والتاريخ خاصة تحمكه أكثر من ضرورة «أولاً: العلاقة التي لا يد منها بين الماضي والحاضر والمستقبل. ثانياً: قضية الشكل الفني المنفرد الذي نسعي إليه في الإبداع عموماً وفي الدراما خصوصاً، فالتفرد تساعداً عليه عواملنا الخاصة التاريخية والتراثية».

أما القاص والناقد يوسف الشاروني فيرى أن المبدع يجب ألا يقطع صلته بتراثه، ليس بهدف اتخاذه مصدراً للإبداع وإنما للمعرفة عامة «فالتراث هو ذاكرة الأمة، ومن يفقد ذاكرته يفقد شخصيته، لكننا للأسف نلح بعض الأدباء يقبسون قصصاً بأكملها من التراث، وهناك نصوص تتخذ نفس النسق التراثي، وهذا ادعاء ويعتبر من وجهة نظري سرقة».

ومن وجهة نظر الروائي محمد جبريل فإن الرفض المطلق للتراث العربي كانت له آثاره السلبية من حيث فقدان الشخصية الفنية المميزة والتعبية للفكر الغربي، وبالتالي فإن الدعوة إلى الارتباط بالتراث وإحيائه والتواصل معه في الأعمال الفنية المعاصرة، هي دعوة صحيحة وإيجابية لأنها تمثل خطوطاً مؤكدة في سبيل استرداد الذات وإعادة اكتشافها، ليس هذا مجرد حديث نظري بل طبقة هو في

الحقيقة على الأرض، إذ يصور لنا بعد ذلك المطبخ الروسي ساخرًا من (فقره المدقع) في ظل الشيوعية. كما يذكر المؤلف موقفاً فيه طرفة، حيث دار حوار

فيه من الندية الواضحة قالت: (إن السوفييت لا يعرفون كيف يعاملون الأطفال، فقال ستالين:

إنكم في بريطانيا تضربون الأطفال، ولسعدت هذه الإجابة اللذيذ أستور)، ثم ردت عليه (إنكم تخشون من اتساخ ملابس أطفال الملاجئ من المطر في الوقت الذي يجب ألا يهتم الأطفال بالأمطار وبإمكانكم شراء ملابس يتم غسلها في نصف ساعة وتستطيع أن ترسل امرأة روسية لي في لندن وأنا أعلمها كيف يعامل الأطفال الصغار)، ومن دون أن تتغير ملامح ستالين مد لها مظلوقاً وقال (الكتبي عنوانك)، وكانت المفاجأة عندما عادت إلى لندن ووجدت عشرين فتاة روسية حاملات خطاباً من ستالين يطلب من أستون الوفاء بوعدهما.

ومن ثم يتحدث المؤلف عن رحلة الروائي والكاتب المسرحي الجزائري كاتب ياسين إلى فيتنام في نهاية الستينات من القرن المنصرم، وهي رحلة تأتي كصرخة الحق المتأخرة للشعب الفيتنامي في معركته التحريرية ضد الغزو الأميركي لبلاده، كما تجلى ذلك في مسرحيته الشهيرة (الرجل ذو الحذاء المطاطي) التي كتبها من وحي تلك الرحلة، ولا ينسى المؤلف الحديث عن البرتو مورافيا في شبه الجزيرة العربية وماركيز الذي يبرى رحلته:

الكتاب: أدب الرحلات النبيلة - المؤلف : محمد منصور الناشر: المجلة العربية -2011 الرياض - الصفحات:87 صفحة - القطع: المتوسط.