

2020

31.12.2019

كولين تايلور سين



الكاري

التاريخ الكوني

ترجمة: يارا البدوي

كولين تايلور سين

الكاري

التاريخ الكوني

ترجمة: يارا البدوي

مراجعة: د. أحمد خريس

الطبعة الأولى 1434هـ 2013م

حقوق الطبع محفوظة

© هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة مشروع «كلمة»

TX819.C9 S46 2012

Sen, Colleen Taylor

[Curry]

الكاري / تأليف كولين تايلور سين: ترجمة يارا البدوي - أبوظبي: هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة، كلمة، 2012.

ص 205 : 12x19.5 سم.

ترجمة كتاب: Curry: A Global History

نوملك: 9-108-17-9948-978

1 - الطهي (الكاري) -- تاريخ.

2 - الطهي - الهند -- تاريخ.

أ-بدوي، يارا.

يتضمن هذا الكتاب ترجمة الأصل الإنجليزي:

Curry: A Global History by Colleen Taylor Sen was first published

by Reaktion Books in the Edible series, London, UK, 2009

Copyright © Colleen Taylor Sen 2009



كلمة
KALIMA

www.kalima.ae

ص.ب: 2380 أبوظبي، الإمارات العربية المتحدة، هاتف: 971 2 6215 300 فاكس: 971 2 6433 127



هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة

ABU DHABI TOURISM & CULTURE AUTHORITY

إن هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة مشروع «كلمة» غير مسؤولة عن آراء المؤلف وأفكاره، وتعتبر جهات النظر الواردة في هذا الكتاب عن آراء المؤلف وليس بالضرورة عن الهيئة.

حقوق الترجمة العربية محفوظة لـ مشروع «كلمة»

يمنع نسخ أو استعمال أي جزء من هذا الكتاب بأي وسيلة تصويرية أو إلكترونية أو ميكانيكية بما فيها التسجيل الفوتوغرافي والتسجيل على أشرطة أو أقراص مقروءة أو أي وسيلة نشر أخرى، بما فيها حفظ المعلومات واسترجاعها من دون إذن خطي من الناشر.

الكاري
التاريخ الكوني

المحتويات

- 7 مقدمة: ما الكاري؟
- 18 1- مصادر الكاري
- 49 2- بريطانيا
- 75 3- المستعمرات: الولايات المتحدة وكندا وأستراليا
- 4- الشتات الهندي: الكاريبي وموريشيوس وسريلانكا
- 100 وفيجي
- 118 5- إفريقيا
- 132 6- جنوب شرق آسيا
- 157 7- مناطق أخرى
- 174 8- الكاري اليوم وغداً
- 176 وصفات
- 194 هوامش
- 199 بيبلوغرافيا مختارة
- 201 مواقع إلكترونية وجمعيات
- 202 شكر
- 204 شكر من أجل الصور



مقدمة: ما الكاري؟



لم يتجاوز أي مصدر للتأثير في فن الطبخ... الإمبريالية...
فقد سار المد الذي مرت به الإمبراطورية في اتجاهين:
أولاً، أحدث التدفق من المركز الإمبراطوري نحو الخارج
تنوعاً حضرياً وثقافات «تخوم»- مطابخ ناتجة عن ممزج
الأجناس-على أطراف الإمبراطوريات. بعدئذٍ، حملت
فترة الجزر الاستعماري المستعمرين إلى أوطانهم بأذواق
متأقلمة مع أطعمة غريبة وأطلقت القوى المعادية للاستعمار،
التي تركت في أراضي الإمبراطورية السابقة جيوباً تسكنها
شعوب كانت في السابق رعايا لها، وقد حملت تلك
الشعوب معها أساليبها في الطبخ.

فيليب فرنانديز-أرميستو،

Near a Thousand Tables: A History of Food (نيويورك، 2002).

إذا كان هناك طبق ما يستحق أن يدعى طبقاً عالمياً فهو
الكاري. فمن نيوفاوندلاند إلى القطب الجنوبي، ومن بكين
إلى وارسو⁽ⁱⁱⁱ⁾، لا تكاد توجد منطقة لا يستمتع سكانها بتناول
الكاري.

لكن ما الكاري؟ إن تعريف هذه الكلمة هو أمر جدلي محير. لكننا في هذا الكتاب، نعرف الكاري بالطريقة التالية: الكاري هو يخنة لحم أو سمك أو خضار متبلة تقدم مع الأرز أو الخبز أو الذرة أو صنف نشوي آخر. ويمكن تحضير التوابل المستخدمة بشكل طازج كمسحوق أو معجون توابل، أو شراؤها كمزيج جاهز.



إن الاستخدام الواسع للتوابل هو الميزة الأكثر بروزاً في المطبخ الهندي.

إن هذا التعريف العام جداً يشمل العديد من الأطباق: كأصناف الكاري الأنجلو هندية الكلاسيكية إبان الحكم البريطاني، والغينغز gaengs التايلاندي الرائع، وأطباق الكاري الكاريبية الحيوية، وطعام الرفاهية المفضل في اليابان

كارى رايزو kari raisu، والغولايس gulais الإندونيسي، ومطبخ نونيا Nonya الماليزي اللذيذ، وطبق باني تشو bunny chow والبوبوتي bobotie الجنوب إفريقي، وطبق الفيندال vindaille الموريشيوسي، والأطعمة السنغافورية الحارة التي تؤكل في الشوارع. وستروي الفصول التالية تاريخ هذه الأطباق وغيرها.

وهناك تعريف ثانوي للكاري يقول إنه أي طبق، رطب أو جاف، مُنكه بمسحوق الكاري - وهو مزيج جاهز يتضمن عموماً الكركم وبذور الكمون وبذور الكزبرة والفلفل الحار والحلبة⁽ⁱⁱ⁾ (وقد يضم -أو لا يضم- ورقة الكاري، مورايا كوينيغي *Murraya koenigii*، وهي ورقة النبات العطرية المستخدمة على نحو واسع في الطبخ الهندي). ويشتمل هذا الصنف على أطباق متنوعة وهجينة مثل طبق كاريورست currywurst الألماني، وطبق النودلز⁽ⁱ⁾ السنغافوري، والأطباق الهولندية المقلية مع صلصة الطماطم (الكاتشب) بالكاري، وسلطة الدجاج بالكاري الأميركية.

وعلى الرغم من أن هناك الكثير من التفسيرات العجيبة - والمضحكة أحياناً - لأصل كلمة «كاري»⁽ⁱⁱⁱ⁾، فمن المحتمل

(1) ضرب من المعكرونة على شكل شرائط أو عصائب: (الترجمة)

أنها مشتقة من اللغات الهندية الجنوبية، حيث تشير كلمة كاريل أو كاري إلى طبق مبهر من اللحم والخضر المقلاة قليلاً. وفي أوائل القرن السابع عشر، استخدم البرتغاليون كلمة كاريل caril أو كاري caree لوصف المرق الذي «يُصنع باستخدام الزبدة ولب الجوز الهندي... وكافة أنواع التوابل، خاصة الهال والزنجبيل... بالإضافة إلى أعشاب وفواكه وألف نوع من البهارات الأخرى... تُضاف بكميات ملائمة فوق الأرز المسلوق»^(iv). وفي اللغة الإنجليزية، تحولت كلمة كاريل caril إلى كاري الذي وصفه هوبسون-جوبسون؛ القاموس الشهير



إحدى الطرق التقليدية في طحن التوابل باستخدام هاون (جرن) ومدقة.



تُستخدم أوراق الكاري في العديد من الأطباق الهندية، على الرغم من أنها ليست عنصراً أساسياً في جميع مساحيق الكاري.

في الإنجليزية الهندية-البريطانية في القرن التاسع عشر على أنه «لحم أو سمك أو فواكه أو خضراوات تُطهى مع كمية من التوابل المطحونة والكركم، إذ يضيفي القليل منه نكهة على مقدار ضخّم من الأرز».

عادةً، لم يستخدم الهنود كلمة «كاري»، بل كانوا يدعون الأطباق بأسمائها المحددة: قورما korma وروغان rogan وجوش josh ومولي molee وفيندالو vindaloo ودو بيازا doh piazza، إلخ. غير أن الهنود اليوم، يستخدمون هذه الكلمة كثيراً للدلالة على أي طبق بيتي بصلصة مرق اللحم، ولاسيما عند التحدث مع غير الهنود. وحتى مؤلفة كتب الطبخ الهندي الشهيرة مادور جافري، التي كتبت عام 1974 أن كلمة «كاري» كانت «مهينة لمطبخ الهند العظيم كما كانت

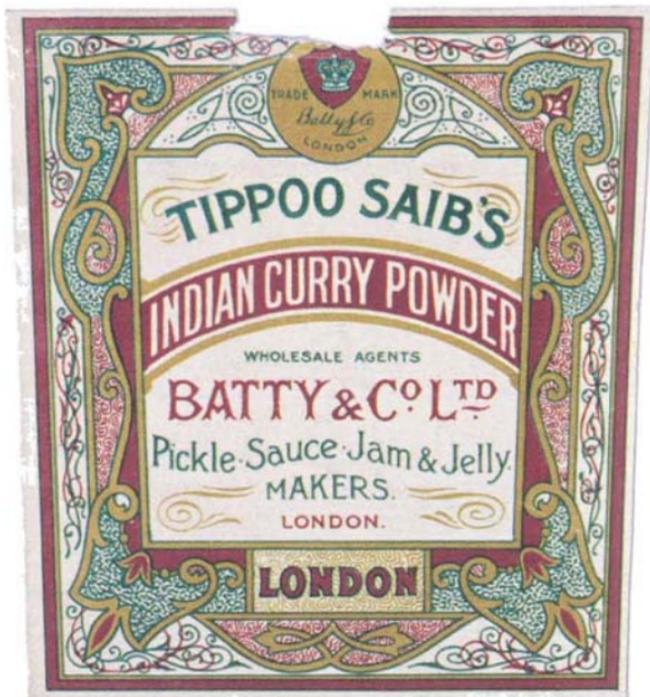
كلمة «تشوب سوي» مهينة لمطبخ الصين»، أطلقت على كتاب لاحق لها اسم (2003) The Ultimate Curry Bible يدور حول كيفية حصول كلمة «كاري» على رواج واسع الانتشار.

يلح البيوريتانيون⁽¹⁾ على أن الطبق الوحيد الذي يستحق اسم الكاري هو ذلك الذي تم تطويره في مطابخ الهند البريطانية أواخر القرن التاسع عشر. يُحضّر هذا الكاري الأنجلوهندي التقليدي، الذي وصل أوجه في وصفات الكولونيل هربرت كينيدي (التنين المجنح)، بتقلية البصل في الزيت مع إضافة قطع من اللحم أو السمك وتركه يغلي ببطء في الماء أو المرق أو الطماطم أو حليب جوز الهند. أما التوابل - سواء أكانت محضرة حديثاً أو كانت مسحوق كاري تجارياً - فتُضاف في أثناء عملية التقلية.

ولطالما كانت أصناف الكاري هذه تُقدم مع الأرز والتوابل المتنوعة مثل الفول السوداني وجوز الهند المقطع إلى شرائح وبطة بومباي (سمكة بوميلو المجففة)، والخيار والطماطم المقطعين إلى شرائح والمخللات وصلصات الثمار. وبعد أن

(1) البيوريتانية (التطهريّة) هي مذهب ديني ظهر في القرن السادس عشر الميلادي البيوريتانية Puritanism هي «التطهريّة»، مذهب ديني ظهر في القرن السادس عشر الميلادي: (الترجمة).

كان الكاري بداية طعماً للطبقات البريطانية الرفيعة، فإنه وصل تدريجياً إلى موائد الطبقة الوسطى ثم إلى موائد الطبقة العاملة. وكانت وجبات الغداء المحتوية على أطباق الكاري طريقة شعبية للترفيه عن الناس في الخمسينيات والستينيات وحتى السبعينيات.



في القرن التاسع عشر، سهلت تشكيلة واسعة من مساحق الكاري التجارية على ربوات البيوت البريطانية تحضير أطباق الكاري في المنزل.

لقد انتشر أسلوب الكاري هذا في كل مكان من الإمبراطورية بفضل كتب الطبخ البريطانية والمهاجرين والموظفين الذين

كانوا يُنقلون، كإداريين عصريين، إلى أجزاء مختلفة من بريطانيا العظمى ومستعمراتها. وأصبحت أطباق الكاري الإنجليزية الأسلوب أطباقاً سهلة المنال في فنادق القرن التاسع عشر في أميركا وكندا ونيوزيلندا وأستراليا (حيث حدث فيما مضى أن نادى روائي بارز بجعل الكاري الطبق الوطني فيها).

تعد أطباق الكاري ومثيلاتها جزءاً لا يتجزأ من مطبخي جنوب شرق آسيا وإندونيسيا. ففي بدايات القرن الثالث قبل الميلاد، أحضر التجار الهنود والمبشرون البوذيون إلى المنطقة التمر الهندي والثوم والكرات والزنجبيل والكرم والفلفل. وابتداءً من القرن الثامن بعد الميلاد، أدخل التجار العرب الكباب والبرياني والقورما وأطباق أخرى من اللحوم من أجزاء أخرى من العالم الإسلامي، بما فيه الشرق الأوسط وإيران



سنة 2004 أعلنت وزارة الخارجية البريطانية طبق دجاج تيكا ماسالا «طبقاً بريطانياً وطنياً مثالياً»، لأنه يمثل التعددية الثقافية للمجتمع البريطاني.

والهند.

وفي أواخر القرن الخامس عشر، تولى البرتغاليون تجارة التوابل وأنشأوا سلسلة مترامية الأطراف من المراكز التجارية في الخليج العربي ومضيق ملقا واندونيسيا وجنوب إفريقيا. وأصبحت هذه المستعمرات ضمن ما يسمى «التبادل الكولومبي»، محوراً عالمياً لتبادل الفواكه والخضراوات والمكسرات والنباتات الأخرى بين النصف الغربي من الكرة الأرضية وإفريقيا وأوقيانوسيا وشبه القارة الهندية. وكان فلفل التشيلي (الحار) واحداً من أكثر هذه النباتات أهمية، إذ تم دججه بسرعة في العديد من المطابخ المحلية وأصبح عنصراً أساسياً في أطباق الكاري.

في القرن السابع عشر، خسرت البرتغال الكثير من أراضي إمبراطوريتها للبريطانيين والهولنديين. فقد نجحت الإمبراطورية البريطانية في نهاية الأمر في تطويق الهند وسيلان وبورما ومالايا وسنغافورة وأستراليا ونيوزيلندا ومعظم أمريكا الشمالية وترينيداد وغانا وفيجي وموريشيوس وأجزاء عديدة من إفريقيا. وتسلم الهولنديون زمام السلطة في إندونيسيا وسيلان وسورينام وجزر الأنتيل وجنوب إفريقيا. وهناك حدث مهم في تاريخ الكاري هو القضاء على تجارة العبيد

في بريطانيا عام 1807، وتبع ذلك إلغاء العبودية في 1833. وللاستعاضة عن العبيد المحررين، استقدم البريطانيون أكثر من مليون عامل من شبه القارة الهندية وفق عقود رسمية للعمل في المزارع في جزر الهند الغربية وجنوب إفريقيا وماليزيا وموريشيوس وسريلانكا وفيجي. وقد دمج الوافدون الجدد النكهات المحلية بعاداتهم في تناول الطعام ليتدعوا تشكيلات جديدة من أطباق الكاري. كما حدثت ظاهرة مماثلة في المستعمرات الهولندية.

إلا أن اتجاه حركة السير لم يكن واحداً دائماً، فحتى في ظل الحكم الاستعماري، كانت أعداد ضئيلة جداً من الناس والمكونات والأطباق تمر من المستعمرات إلى الوطن الأم، وأصبحت هذه الأعداد أيضاً بعد أن حصلت المستعمرات على استقلالها عقب الحرب العالمية الثانية.

وفي بريطانيا الحديثة، يوجد الكاري على قوائم آلاف المطاعم ومطاعم الكاري والعدد ذاته تقريباً من الحانات التي تنظم بعضها «ليالي كاري» استثنائية.

كما تباع مطاعم ومتاجر كثيرة الأطباق والمكونات الإندونيسية والسورينامية في لاهاي وأمستردام ومدن هولندية أخرى. وفي الوقت نفسه، تقدم المطاعم الراقية الحائزة على

نجوم ميشلان في نيويورك ولندن، أصنافاً معدلة من أطعمة الكاري تُستخدم فيها مكونات محلية، مترافقة مع أصناف النيذ الممتازة. وهكذا يستمر الكاري؛ الطبق العالمي بامتياز، في التطور والتكيف في العصور المتغيرة.

1- مصادر الكاري



في البداية، شمس قوية وساطعة، تسفع وتحرق، ومحفات⁽¹⁾، وعرق وقلق، وبعوض، وسفاحون، وبذور كاكاو، وبراهمة⁽²⁾، وأفاع، مع فيلة، ونمور وكاري.

الكابتن جي. إف. أتكينسون، *Curry & Rice: The Ingredients of Social*، الكابتن جي. إف. أتكينسون، *Life at «Our Station» in India*، 1859..

لا يتمتع أي جزء آخر في العالم بالتنوع العرقي واللغوي والثقافي والديني والمناخي والمطبخي الذي تتمتع به شبه القارة الهندية^(٧). فقد أنتجت سهول الإندوس الخصبة وأنهار الغانج، وأراضي الدلتا الغرينية في البنغال وبساتين التوابل في ساحل مالابار محصولاً زراعياً كان الأساس لمطبخ غني متنوع. إلا أن أغلبية الأطعمة ما تزال تُنتج وتُستهلك إقليمياً، ولا تمتلك الهند مطبخاً أو طبقاً وطنياً.

منذ عصور ما قبل التاريخ، جعل الموقع الجغرافي للهند

(1) وسيلة مغطاة لنقل المسافرين تُحمل على أكتاف عدة رجال بواسطة أعمدة: (الترجمة).

(2) طبقة المثقفين والأطباء ورجال القانون والعلماء والكهنة في الهندوسية.

منها مكاناً جذاباً للهجرات والغزوات. فجلب الوافدون الجدد المكونات والأطباق وتقنيات الطبخ جاعلين من المطبخ الهندي بوتقة لصهر الطعام بامتياز. لكن التبادل لم يكن باتجاه واحد فحسب. فقد صدرت الهند توابلها وأطباقها إلى بقية أنحاء العالم، بما في ذلك ثمار المانغو وقصب السكر والشاي وحساء الدجاج بالكاري وكيدغيري kedgeree⁽¹⁾، بالإضافة إلى موضوع كتابنا هذا، الكاري.

شبه القارة وأطعمتها

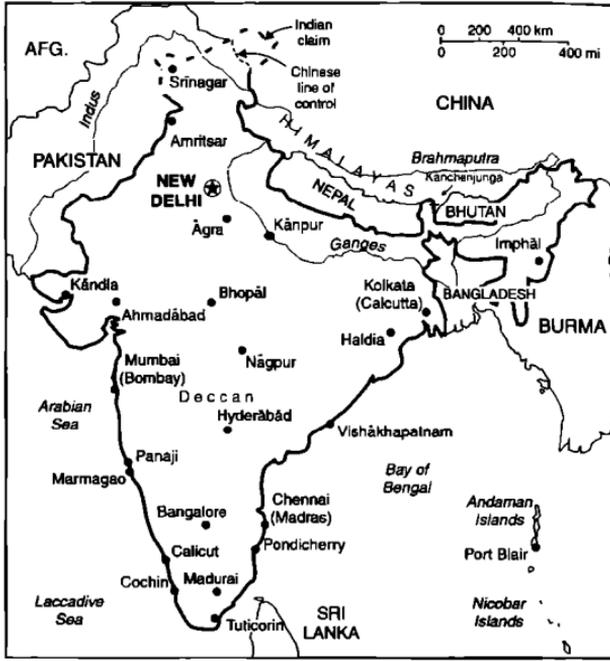
تشير الأدلة المتعلقة بالآثار إلى أن سكان شبه القارة البدائيين كانوا يفتاتون وفق نظام غذائي مكون من الأرز والشعير والعدس واليقطين والباذنجان والموز وجوز الهند والفواكه الحمضية والجاك فروت (jack-fruit)⁽²⁾، والمانغا. كما كانوا أول شعب في العالم يدجن طيور الغابة من أجل لحومها. بالإضافة إلى التوابل المحلية بما فيها الكركم والزنجبيل والتمر الهندي والفلفل الأحمر الطويل (Piper longum).

وابتداءً من عام 2000 قبل الميلاد تقريباً، هاجرت القبائل

(1) مزيج من الأرز والسّمك المدخن والتوابل والبيض المسلوق جيداً: (الترجمة).
(2) نوع من الفاكهة ينمو في مناطق في الهند وجنوب شرق آسيا والأنديز والفلبين، له نكهة شبيهة بنكهة الموز: (الترجمة).

الهندية الأوروبية الريفية نصف المرتحلة من المنطقة الواقعة بين بحر قزوين والبحر الأسود إلى شمال الهند مع خيولها وأبقارها ودينها ولغاتها. ويبدو النظام الغذائي لتلك القبائل بعيداً عن الجاذبية. فقد كان قوامه الأساسي الشعير المقلي بالزبدة الذي يُجفف ويُطحن كدقيق يتم خلطه باللبن المصفى أو الماء أو الحليب أو يُحضر كعصيدة. وفي وقت لاحق، قاموا بزراعة القمح والدخن والأرز. كما كانت منتجات الألبان، بما فيها اللبن الرائب والزبدة المصفاة، تُستهلك بكثرة كما هي الحال في يومنا هذا. وتطورت ممارسات هذه القبائل الدينية إلى ما يُسمى اليوم بالهندوسية، وتشكل نظام الطبقات الاجتماعية الوراثة عند الهندوس.

لم يكن الهنود الأوروبيون نباتيين، بل كانوا يأكلون اللحم البقري. ولكن، زهاء سنة 500 قبل الميلاد ظهرت ديانتان جديدتان؛ البوذية واليانية، بشرتا برفض العنف، وعارضتا قتل الحيوانات من أجل لحمها. وأصبحت النباتية أكثر شيوعاً، وأصبح التقشف مرتبطاً بالروحانية والمنزلة الرفيعة. وتطورت القبائل إلى ممالك وإمبراطوريات، وبين سنتي 300 قبل الميلاد و300 بعد الميلاد تقريباً، كانت الهند أترى منطقة في العالم. وقد صدر تجارها الفلفل والهال والحرائر وغيرها من البضائع

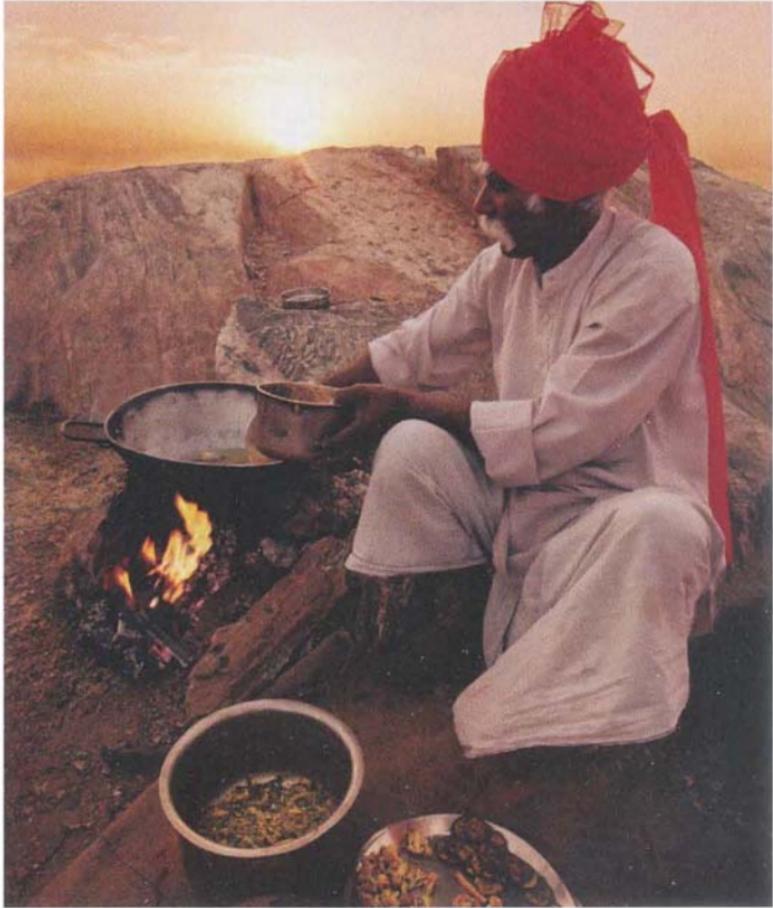


تتألف جمهورية الهند الفدرالية من 29 ولاية و 6 أقاليم اتحادية. بعض الولايات هي أكبر من معظم الدول وتمتلك لغات وإثنيات (أعراق) وثقافات ومطابخ متميزة.

المترفة إلى الإمبراطورية الرومانية عبر مصر. وحملت قوافل الجمال البضائع الهندية على طول طريق الحرير إلى الخليج العربي وآسيا الوسطى والصين. كما أبحر التجار الهنود إلى جنوب شرق آسيا، ولم يصطحبوا معهم التوابل والأقمشة فحسب، وإنما البوذية والهندوسية كذلك، والفن وأساليب الرقص، والمفاهيم الهندية في فن الحكم.

كانت سلالة تشولا الحاكمة المقيمة في ولاية تاميل نادو قوة رئيسية في النقل البحري، وامتلكت بؤراً استيطانية متقدمة في

سيلان وجاوة وبورنيو وسومطرة وشبه جزيرة الملايو.
وفي القرن الثامن عشر، أسس التجار العرب مستعمرات
على الساحل الغربي للهند. وبدأ الجنود المسلمون من آسيا
الوسطى باجتياح شمال غرب الهند، وذلك في البداية ومن
ثم يقيموا ويحكموا. وفي منتصف القرن الثالث عشر، كان



طباخ هندي يحضر الكباب وأطباقاً أخرى بالطريقة التقليدية.

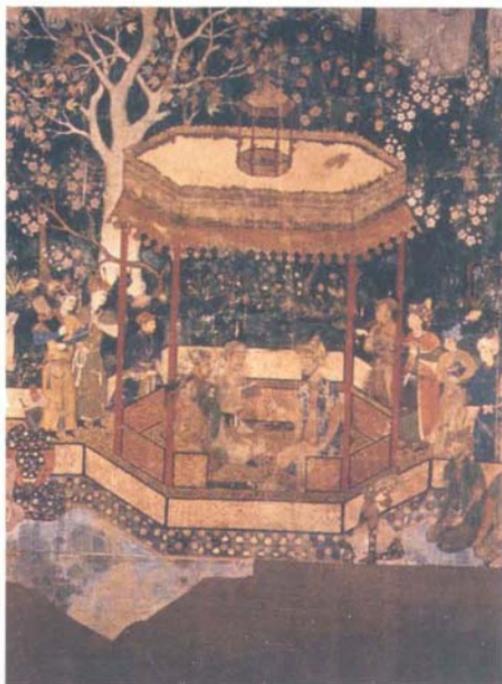
وادي نهر الغانج جزءاً من سلطنة إسلامية جعلت من مدينة
قرية من دلهي الحديثة عاصمة لها.

خضعت الهند، أكثر من ثلاثمائة عام، لحكم شتى
السلالات الحاكمة التركية والأفغانية والآسيوية الوسطى التي
جذبت بلاطاتها الغنية العلماء والقادة الدينيين من أنحاء العالم
الإسلامي كافة.

جلب هؤلاء المهاجرون المكونات والأطباق التي تُسمى
اليوم بصورة مضللة «مغولية»- ويجدر بهذه الكلمة أن
تُحى من القاموس المطبخي الهندي! فمن إيران أتى ماء الورد
والزعفران؛ وجاء من أفغانستان وآسيا الوسطى اللوز والفسق
والزبيب والفواكه المجففة؛ كما أتت الفطائر والأطباق الحلوة
من الشرق الأوسط. لقد قدم المهاجرون الشرابات⁽¹⁾ ومشروبات
محلة أخرى؛ والبالاوس pulaos والبرياني biryanis، وهي
أطباق متقنة من الأرز واللحم المطهو؛ والساموسا samosa،
وهي عجينة فطائر محشوة باللحم أو الخضراوات، وعشرات
الأصناف من اللحوم المشوية أو المحمرة التي تُسمى الكباب؛
والبخنة yakhni، وهي حساء اللحم؛ دوبيازا dopiazza، وهو
لحم مطهو ببطء مع البصل؛ والقورما korma، وهو لحم

(1) شراب مثلج يُعد من عصير الفاكهة المحلي: (الترجمة).

منقوع باللبن ومطهو على نار هادئة؛ والكشري khichri، وهو مزيج من الأرز والعدس؛ والجاليبي jalebi، وهو لفائف من الحليب والبيض المخفوقين تُقلى في الزيت الغزير وتُشبع بشراب السكر (القطر)؛ بالإضافة إلى النانز nans وأنواع أخرى من الخبز^(vi).



في هذه اللوحة الخيالية،
أربعة أباطرة من ضمنهم
بابر إلى أقصى اليسار،
يستمتعون مع رجال
حاشيتهم بمأدبة في مقصورة
حديقة.

تحمل العديد من هذه الأطباق أسماء باللغة الفارسية التي ظلت لغة الثقافة في الهند الشمالية حتى القرن التاسع عشر. وكما رأى أحد المؤلفين: «أدخل المسلمون إلى بعض أجواء تناول الطعام لدى الهندوس قواعد لطيفة ومهذبة لتناول

الطعام فردياً أو ضمن مجموعات. لقد ترك المسلمون أثراً في أسلوب وجوهر الطعام الهندي»^(vii). وفي غضون ذلك، أضاف الطباخون المحليون- الذين استخدمهم الحكام الجدد- توابلهم الخاصة، مبتدعين بذلك أسلوب طبخ ناتجاً عن تمازج هندي- فارسي.

وفي سنة 1526، اجتاح بابر- سليل جنكيز خان المغولي- الهند الشمالية، فهزم حاكمها وأعلن نفسه إمبراطوراً لهندوستان⁽¹⁾ بكاملها، وهكذا كان تأسيس سلالة المغول الحاكمة (من الكلمة الفارسية المرادفة لكلمة منغولي). وبحلول عام 1700 كان المغول قد أخضعوا شبه القارة كاملةً باستثناء أقصى الجنوب. وتترادف كلمة «مغولي» في أوروبا مع الثروة والسلطة الخرافية.

ترك أبو الفضل اللامي (1551-1602)- رئيس وزراء الإمبراطور أكبر (حفيد بابر)- سجلاً مفصلاً ووصفاً للمطبخ الفخم في البلاط الملكي. وقدم مكونات لثلاثين طبقاً ما تزال أطباقاً رئيسية في مطبخ شمال الهند. فعلى الرغم من أن الاستخدام المفرط للسمن (الزبدة المصفاة) والتوابل مثل

(1) أرض الهندوس، أحد أسماء شمال الهند وشمال شرق باكستان (البنجاب) مشهورة في الشرق الأوسط: (الترجمة).

القرنفل والقرفة والهال تلخص عشق المغول للرفاهية والعيش الرغيد، إلا أن معظم الأطباق كانت تلك التي أدخلها الحكام المسلمون ذاتها في وقت سابق. (بل إن بابر قد استخدم الكثير من الطباخين الذين سبق أن عملوا في خدمة حاكم دلهي السابق.) وقد امتلك جنرالات ونبلاء الإمبراطورية، الذين كانوا يُسمون النواب nawabs، قصورهم الخاصة في لاهور وحيدر أباد والعود (لكناو)، حين قاموا بتطوير التشكيلات المحلية للمطبخ الإمبراطوري.

لقرون من الزمان، التمس الأوروبيون قناة بحرية إلى شبه القارة الهندية. وكانت التوابل ترفاً رفيعاً وموضع تقدير ليس فقط من أجل نكهتها وخصائصها الطبية لكن كوسيلة لاستعراض الثراء أيضاً. وحتى القرن الخامس عشر، كان التجار العرب يسيطرون على تجارة التوابل، إلا أن هذه التجارة أُعيقت بسبب سقوط القسطنطينية في أيدي الأتراك عام 1453. وفي عام 1498، وصل المستكشف البرتغالي فاسكو دي غاما إلى ساحل مالابار في الهند. وقد أنشأ البرتغاليون حصناً على جزيرة غوا، يُعد قاعدة أوروبا الأولى على شبه القارة الهندية (وآخر قاعدة تم التنازل عنها عام 1961).

كانت غوا حلقة رئيسية في سلسلة من الحصون البرتغالية

والمراكز التجارية في الخليج العربي ومضيق ملقا وإندونيسيا والهند وسيلان واليابان وجنوب إفريقيا. وضمن ما يُسمى «التبادل الكولومبي»، أصبحت الأقاليم والإمبراطوريات البرتغالية والإسبانية (اتحدت البرتغال مع إسبانيا عام 1580) محاور التبادل العالمي للفواكه والخضر والمكسرات وغيرها من النباتات بين نصف الكرة الغربي وإفريقيا وأوقيانوسيا وشبه القارة الهندية. أما المكوّن الأكثر أهمية، والأساسي في تاريخ الكاري، فهو الفلفل الحار (الشطة).



لوحة من القرن الثامن عشر تصور مأدبة في بلاط ملكي أو منزل أرستقراطي.

في 31 كانون الأول من عام 1600 منحت الملكة إليزابيث



كانت بومباي واحدة من ثلاثة موانئ رئيسة لشركة إيست إنديا (الهند الشرقية).

الأولى شركة الهند الشرقية، وهي عبارة عن مجموعة من التجار الإنجليز، حق احتكار التجارة مع جزر الهند. وحين أثبت الهولنديون أنهم أكثر قوة في جزر الهند الشرقية (إندونيسيا)، حوّل الإنجليز اهتمامهم إلى الهند. فأسست الشركة سلسلة من المراكز التجارية على طول الساحلين كليهما، ووسعوا نفوذهم في الداخل تدريجياً. وفي سنة 1757، هزم جنودهم القوات المغولية وأصبحوا الحكام الفعليين في مناطق واسعة من الهند، على الرغم من أنهم كانوا خاضعين نظرياً للحكومة البريطانية.

اجتاح الإنجليز، عام 1797، منطقة غوا الخاضعة لسيطرة البرتغاليين، واحتفظوا بها مدة سبع عشرة سنة قبل إعادتها إلى السلطة البرتغالية. وفي أثناء هذه الفترة، اكتشفوا مطبخ

غوا، الذي يجمع الأطباق البرتغالية التقليدية، المصنوعة غالباً من لحم البقر ولحم الخنزير، مع مكونات محلية. أما أشهر تلك الأطباق فهو فيندالو vindaloo (من الكلمة البرتغالية vinha e alhos؛ أي النبيذ أو خل النبيذ مع الثوم) - طعام من لحم الخنزير، حامض وحر جداً ومنكه بالكاراي، ويُصنع باستخدام خل جوز الهند والتوابل والفلفل الحار. وحين غادر الإنجليز، حملوا معهم هذه الأطباق وطهاياتها الغوانيين. وبحلول سنة 1800، كان في الهند آلاف من مدراء

في القرن الثامن عشر،
عاش الإنجليز في الهند
حياة تسم بترف جم.



الشركة المنتدبين والضباط العسكريين.

وكان هؤلاء يشيرون إلى أنفسهم على أنهم «هنود» أو «هنود بريطانيون». وقد تم تقسيم الهند البريطانية إلى ثلاث رئاسات، متمركزة في مدراس (شيناى) وبومباي (مومباي) وكلكتا (كولكاتا). لكن الشركة خسرت احتكارها للتجارة الهندية سنة 1833. وفي سنة 1857، نشبت ثورة (أطلق عليها المؤرخون الإنجليز اسم التمرد الهندي، ودعاها الكتاب الهنود حرب الاستقلال الأولى) أفضت إلى انتهاء الحكم المغولي وانتقال السلطة إلى الحكومة البريطانية. وفي عام 1877، أُطلق على الملكة فيكتوريا لقب «إمبراطورة الهند»، كما أصبحت الهند تُعرف رسمياً باسم «الإمبراطورية الهندية».

منذ ذلك الحين وحتى نالت الهند استقلالها سنة 1947، كان 60 بالمائة من مساحة أراضيها خاضعاً للحكم البريطاني المباشر. وغالباً ما يُشار إلى الإقليم والإدارة كليهما بالراج. وتضمّن هذا الإقليم الرئاسات الثلاث، المقاطعات الشمالية الغربية والبنجاب والمقاطعات المركزية وعود (لكناو) وبورما البريطانية. أما ما يُدعى بالولايات الأصلية، والتي كانت تحت سلطة حكام محليين، فقد كانت في الواقع خاضعة للحكومة البريطانية.

الأطعمة الهندية وتقنيات الطبخ

كان هناك إدراك ضئيل للأولوية العرقية بين الإنجليز، الذين كان الربح دافعهم الوحيد، حتى نهاية القرن الثامن عشر. فقد كان موظفو الشركة يعيشون حياةً تشبه حياة السكان الأصليين كثيراً: إذ كانوا يتكلمون لغات هندية ويتخذون لهم عشيقات وزوجات هنديات (يحملن غالباً اسم «القواميس النائمة»); كما ارتدوا الملابس الهندية وتناولوا الوجبات الهندية التي كان يحضرها طهاة محليون. أما أطباق اللحوم التي كانوا يتناولونها، فتمثلت في الأرز المبهر بولاوس *pulaos* وأطباق البرياني *biryanis* والكباب والكيدغيري *kedgeree* وصلصات الفواكه وأطباق القورما *kormas* والكاليا *kalias* وغيرها من الأطباق الإسلامية. ولم يعد المستعمرون الأوائل مطبخ الهند الغني بالتوابل غريباً جداً، فلقد واصل الطبخ البريطاني، في أوائل القرن السابع عشر، تقليد العصور الوسطى باستخدامه الكثيف للكمون والكرأوية والزنجبيل والفلفل والقرفة والقرنفل وجوزة الطيب.

وكما هي الحال اليوم، كان طعام شبه القارة آنذاك، متنوعاً جداً، يعكس الفروق الطبقيّة والاجتماعية والدينية والإقليمية، التي تتجاوز مناقشتها مجال هذا الكتاب. إن التقنيات الأساسية

هي القلي بالدهن الغزير والتقلية والسلق والطهو البطيء والشوي. أما الإناء الأكثر شيوعاً في الطبخ فهو قدر عميقة تُدعى بالهندية كاراهي karahi، لها مقبضان وقاعدة مقعرة بعض الشيء.

كما أن هناك تقنية في الطبخ الهندي ليس لها مقابل دقيق في الغرب، وتُدعى بالهندية بهونا bhuna. وفيها تُقلى التوابل ومزيج من الثوم والبصل والزنجبيل وأحياناً الطماطم في القليل من الزيت حتى تلين. وتُقلى قطع اللحم أو السمك أو الخضار في هذا المزيج. ثم تُضاف كميات قليلة من الماء أو اللبن أو سائل آخر شيئاً فشيئاً. تحدد كمية السائل المضاف ومدة الطهي ما إذا كان الطبق سيكون رطباً أو جافاً. وهذه هي الطريقة المستخدمة لجعل الأطباق تُدعى أطباق كاري.

إن السمة الأكثر تميزاً في المطبخ الهندي هي استخدام التوابل وغيرها من المنكهات الأخرى، بما في ذلك الثوم والبصل والفلفل الحار. لقد طُرحت العديد من الأسباب لاستخدام التوابل - ومعظمها أسطورية. لا تسبب التوابل الحارة كمية كافية من العرق الذي يجعل الناس يشعرون بالبرودة. كما أنها لا تغطي نكهة اللحم الفاسد، ومن المرجح أن من يتناولون طعاماً كهذا سيموتون، أو أنهم، على أقل

تقدير، سيمرضون بشدة. وهناك نظرية حديثة، تدعمها الأدلة العلمية، بأن الوبع بالتوابل تطور نظراً لاحتوائها على مواد كيميائية مضادة للجراثيم تقتل أو تقمع الجراثيم والفطريات التي تفسد الأطعمة. بل وتصبح آثار هذه المضادات أكثر فعالية حين تترافق مع البصل والثوم.

إن الهدف التذوقي للتوابل هو إضفاء النكهة والجوهر والقوام إلى الطبق. فبالنسبة للفقراء، تجعل التوابل الأطباق تنضح بالحياة بكلفة ضئيلة. ويمكن إضافة التوابل بطرق مختلفة وفي مراحل مختلفة من عملية الطهي.



طريقة تقليدية لتحضير وجبة في منزل هندي.

ففي بداية تحضير طبق من اللحم، تقلّى التوابل الكاملة في السمن أو الزيت لإطلاق زيوتها العطرية. ويمكن أن تُغلى

التوابل الكاملة في الماء والخضار واللحم مع العظم لصنع المرق. كما يمكن أن يتم طحن التوابل في مزيج رطب مع البصل والثوم والزنجبيل واللبن وحليب جوز الهند والخل أو سائل آخر، وتقلّى وتحوّل إلى المرق بإضافة السائل.

ويمكن للتوابل أن تُطحن كمسحوق وتُخزن لأسبوعين في زجاجات محكمة السد. وغالباً ما تخضع للتحميمص الجاف لاستخراج شذاها. وفي العملية التي تُدعى التطيب، تقلّى التوابل الكاملة أو المطحونة في القليل من الزيت، مع البصل والثوم أحياناً، وتُضاف إلى الطبق حين ينضج لخلق عبير إضافي.

يطلق في الهندية، على مزيج التوابل اسم ماسالا masala. وتعتمد مقوماتها على حقائق عديدة، بما في ذلك التفضيلات الإقليمية والدين، ومكونات الطبق الأخرى. إن استخدام الكمون والكزبرة والفلفل الحار شامل تقريباً في كافة أنحاء شبه القارة. ويضيف الهندوسيون عموماً حفنة من الكركم إلى أطباق العدس وأطباق الخضراوات لإضفاء النكهة واللون. وفي البنغال، يتألف خليط التوابل الأساسي من الكمون وبذور الخردل الأسود وحبّة البركة والشمرة والحلبة. كما يتم تطيب أطباق الخضار الهندية الجنوبية بالكزبرة وبذور

الكمون والفلفل الأسود وبذور الخردل والحلبة والأسافيتيدا (asafetida)، وهو بديل للثوم بين الهندوس التقليديين) وورقة الكاري. أما في المطبخ الهندي الشمالي فهناك مزيج يُسمى غارام ماسالا (garam masala)، أو «التوابل الحارة»، ويتكون من القرفة والقرنفل والهال والفلفل الأسود (ونادراً ما يتضمن الكركم) ويضفي العبير والنكهة على أطباق اللحوم، كما أنه مرتبط بالمطبخ الإسلامي.

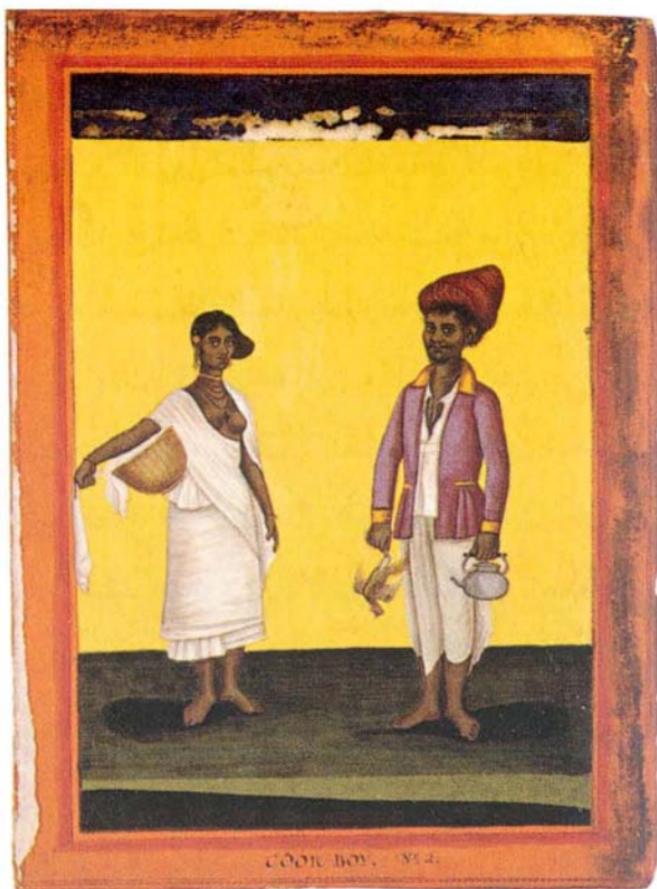
ارتقاء الكاري...

في أواخر القرن الثامن عشر، كان الإنجليز يستخدمون كلمة «كاري» بمعناها الشامل. ففي الأثر الأدبي الذي تركه الدكتور روبرت فلاور ريدل (قبل 1798)، Indian Domestic Economy and Receipt Book (والذي تم نشره في 1841)، يصف كبير جراحي الجيش في بلاط نظام (حاكم) حيدر أباد أطباق الكاري كما يلي:

تتكون أطباق الكاري من اللحم أو السمك أو الخضار التي تُغلف بالدهن (تقلّى قليلاً) حتى تصبح طرية، وتُضاف التوابل المطحونة والفلفل الحار والملح إلى كل من اللحم والمرق بنسب محددة؛ وفي الواقع، يمكن تحضير الكاري

باستخدام أي شيء تقريباً، وتعتمد الجودة الأساسية لهذه الأطباق على كون التوابل متناسبة فيما بينها من ناحية النكهة ومدى الحرارة التي يولدها الفلفل الحار والزنجبيل. ويمكن أن يتم قلي اللحم في الزبدة أو السمنة أو الزيت أو الدهن، الذي يُضاف إليه المرق والتاير (اللبن) والحليب وعصارة جوز الهند أو الخضار، إلخ.

إن وصفات الدكتور ريدل هي للأطباق التي تُحضّر في بلاط نظام الملك، بما فيها العديد من أطباق تشبه الكاري تُدعى سالان (salan)، وهي عبارة عن طبق من اللحم أو الخضار مع مرق رقيق. كما يقدم أربع وصفات لمسحوق الكاري تضم المكونات نفسها بنسب مختلفة: بذور الكزبرة (محمصة) وكرّم (مسحوق) وبذور الكمون (مجففة ومجروشة) والحلبة وبذور الخردل والزنجبيل المجفف والفلفل الأسود والفلفل الحار المجفف وبذرة الخشخاش والثوم والهال والقرفة. ويُصح بإضافة ملعقة طعام من هذا المزيج إلى طبق الدجاج بالكاري مع ست إلى اثنتي عشرة حبة من الفلفل الحار الأحمر أو الأخضر (!) وفص إلى ثلاثة فصوص من الثوم. كما يمكن إضافة التمر الهندي وعصير اللايم أو المانغو وحليب جوز الهند أو اللبن، كما يمكن إضافة الزنجبيل أيضاً. وهناك كتاب آخر أكثر تأثيراً تم نشره بعد عدة عقود منذ



لوحة لطباخين هنديين من القرن التاسع عشر.

مدة غير بعيدة هو *Culinary Jottings for Madras* (1878) كتبه الكولونيل آرثر روبرت كينيدي-هربرت (1840-1916) تحت الاسم الأدبي وايفرن (التنين المجنح). فعند وصوله إلى الهند سنة 1859 كطالب عمره تسعة عشر عاماً، تعرف على أطباق الكاري من خلال شخص مخضرم طيب القلب، هو

آخر من انتمى إلى الجيل الذي «عزز فن صناعة الكاري ومنحه من الاهتمام ما نمنحه نحن.... من اهتمام لتقليد الانتصارات المطبخية التي حققها الغاليون المثابرون». كان هذا الرجل ينظم حفلات غداء ويقدم فيها ثمانية أو تسعة من أطباق الكاري المترافقة مع صلصات الثمار الطازجة وفخذ الخنزير المشوي وبيوض السمك وتوابل أخرى. وكان من المفترض أن يتذوق الضيوف كل طبق من أطباق الكاري ويتناقشوا حول مزاياه ثم يطلبوا حصة ثانية من الطبق الذي أعجبهم بشكل خاص. اعتقد كينيدي هربرت، الذي كان نصيراً ومعجباً كبيراً بالمطبخ الفرنسي، أن طبق الكاري يستحق العناية والاهتمام نفسيهما اللذين حظي بهما طبقا فريكاسيه *fricassee* أو بلانكيت *blanquette* الفرنسيان التقليديان. وتبقى الوصفة المدروسة والبالغة الدقة التي قدمها هربرت لصنع دجاج الكاري وصفة تقليدية (إلا أنها تلخص حيل ومهارات معظم الطهاة العصريين). ويفضل هربرت صنع مسحوق الكاري منزلياً بكميات كبيرة وتخزينه في قوارير زجاجية محكمة الإغلاق، وهو يهزأ من العادة الكسولة التي يتبعها الناس فيتركون لطهاتهم مهمة تحضير «مواد الكاري» الذي يتناولونه فوراً حسب الحاجة. ومع هذا، فلا يعارض هربرت استخدام

مسحوق الكاري الجاهز بل يزكي استخدام مسحوق ومعجون باريز مدارس كاري Barrie's Madras Curry Powder and Paste، (إلا أنه يحذر من مسحوق الكاري الذي يبيعه بقالو لندن بسبب كونه مشوباً بدقيق الذرة النشوي وغيرها من المواد المفسدة).

وتوصي وصفة روبرت كينيدي-هربرت (المشروحة في الصفحة 120-21) بإضافة كميات صغيرة من مسحوق القرنفل وقشرة جوزة الطيب والقرفة وجوزة الطيب والهال والفلفل الحلو بالإضافة إلى «كميات مدروسة» من أوراق الشمار الخضراء والحلبة وعشبة الليمون والكزبرة وما إلى ذلك، أو مزيج من الزنجبيل الطازج. وهناك عنصر مهم هو مقدار ضئيل من نكهة حامضة حلوة من التمر الهندي والسكر الأسمر (وهو سكر بني غير مكرر مستخرج من نسغ النخيل). أما البدائل المقبولة في إنجلترا فهي الكشمش الأحمر والهلام وصلصة الفاكهة مع القليل من الخل أو عصير اللايم، أو التفاح المقطع والمانجو الحامض.

...وانحطاطه

في منتصف القرن التاسع عشر، أخذت المواقف بالتغير

خاصة بعد حل شركة الهند الشرقية سنة 1857، وابتكار هيئة الخدمة المدنية الإمبراطورية (الهندية لاحقاً) سنة 1886. واستمرت بريطانيا في تعزيز قبضتها على ممتلكاتها الإقليمية في الهند، فازداد الإنجليز انزعاجاً عن الشعب الذي يحكمونه. ومنع البريطانيون من ارتداء الملابس الهندية، كما ازدري الموظفون الجدد الذين تلقوا تعليمهم في المدارس الحكومية موظفي الشركة القدامى الذين «أصبحوا من المواطنين الهنود».

وقد نتج عن افتتاح قناة السويس سنة 1869، أن أصبح شحن البضائع والناس بحراً إلى الهند أمراً أكثر سرعة ويسراً. واستبدلت الزوجات والعشيقات الهنديات بزوجات بريطانيات لم تحصل كثيرات منهن سوى على القليل من الثقافة الرسمية أو المنزلية، ولم يكنن قادرات، على نحو فعال، على إدارة الحشد الصغير من الخدام المنزليين الذين كان من السهل الحصول عليهم دائماً. كما تجنبوا الطعام الهندي بهدف إبعاد أنفسهم عن أولئك الذين يحكمونهم، وتمييز أنفسهم عن عمال الشركة القديمة. إن أطباق الكاري قد «فقدت مكانتها»، كما كتب كينيدي-هربرت، وتم إبعادها عن الموائد العصرية على الرغم من أنها كانت ما تزال تُقدم في قاعات الطعام في الجيش

والنوادي ومنازل البريطانيين المدنيين العاديين، خصوصاً في وجبة الغداء.

كانت التسلية جزءاً مهماً من الحياة الاجتماعية والمهنية بين الموظفين البريطانيين. ففي حفلات العشاء الرسمية كانوا يقدمون للضيوف «السلمون المدخن وأسماك الرنكة والجبنة وأسماك الإسبرطي المدخنة ومربي توت العليق والفواكه المجففة؛ وهذه الأصناف كانت تأتي من أوروبا، ولكون الحصول عليها بدا في غاية الصعوبة أحياناً، لذلك فهي تُعد قيمة»^(viii). كما أصبحت الأطباق التي تحمل أسماء فرنسية فاخرة أطباقاً عصرية.

ولمساعدة السيدات الأجنيات على التأقلم مع محيطهن الجديد، قام الكتاب الهنود الخبراء بتأليف الكتيبات المنزلية التي تضم قوائم طعام ووصفات معظمها لأطباق أوروبية وإنجليزية. أما وصفات الأطباق الهندية فقد كانت معزولة في فصول مستقلة وغالباً ما كان يُشار إليها بعبارات ازدرائية. تقول فلورا آني ستيل؛ مؤلفة أحد أشهر الكتيبات، إن «أكثر الوصفات المحلية هي في غاية الدسامة والحلاوة». ويدعو مؤلف *The Indian Cookery Book*، الذي نُشر في كالكوفا سنة 1880، أطباق البيلوس *pellows* أو البالاوس *pulaos*

«أطباقاً هندوستانية Hindoostanee بكل معنى الكلمة»، بل إن بعضها «ذو صبغة ومذاق آسيويين تماماً، إلى درجة أنه لا يمكن أبداً إقناع أي أوروبي بتناولها». أما القورما، فقد كتب المؤلف عنها «بأنها أحد أغنى أطباق الهندوستاني Hindoostanee بالكاري... لكنها حقاً غير ملائمة للذوق الأوروبي».

لقد أصبح تعريف ما يتألف منه طبق الكاري محدداً بدقة أكبر. وقد وردت قائمة من أطباق الكاري في كتاب طبخ نموذجي من القرن التاسع عشر نشر سنة 1891



كانت حفلات العشاء التي تقدم الأطباق المشوية والأطباق المستوردة، ميزة أساسية في الحياة الاجتماعية للبريطانيين طوال حكم الراج.



الفيندالو (من الطبق البرتغالي vinha de alhos، أو خل النبيذ والثوم) هو طبق حار وحمض من غوا، يستخدم فيه عادة لحم الخنزير. وهو طبق رئيسي في مطاعم الكاري الإنجليزية.

A Thirty—Five Years Resident، The Indian Cookery) Book: A Practical Handbook to the Kitchen in India (adapted to the Three Presidencies، Calcutta) وتشابه هذه القائمة، على نحو لافت للانتباه، الأطباق التي نجدها على قائمة مطعم كاري إنجليزي من القرن الواحد والعشرين: الدوبياجا doopiajas وأطباق الكاري بمرق اللحم والكفتا kofta والهندوستاني hindostanee والهوساني hussanee والقورما korma والمالاي malay والفيندالو vindaloo والكانتري كابتن country captain والجهالفريزي jhalfreeze وحساء دجاج مدراس madras بالكاري والتشاكي chah

kee والباهاجي bhajees والعدس dals والمولوس (موليس moles) السمك fish mooloos.

لقد قام بعض الكتاب بتصنيف أطباق الكاري حسب المدينة أو المنطقة مثل البنغال ومدراس وبومباي وسيلان. ولكن، وكما تشير ليزي كولينغهام، «فإن الاستيعاب البريطاني الهندي للفروق الإقليمية كان فجاً جداً. فقد نزعوا إلى التركيز على ملامح مطبخ إحدى المناطق، وهو مطبخ مميز لكنه ليس بالضرورة شاملاً، ثم طبقوا خصائصه بإخلاص على كل طبق من أطباق الكاري التي جاءت تحت عنوان التصنيف ذلك» (ix). وعليه فإن أطباق الكاري القادمة من سيلان كافة، مصنوعة بحليب جوز الهند، وكانت كل أطباق مدراس حارة، أما أطباق القورما فقد صُنعت بأكملها باستخدام اللبن، وهكذا دواليك. كان الإنجليز على اطلاع طفيف على الكثير من المطابخ الإقليمية الأخرى في الهند:

بعض نماذج أطباق الكاري الهندية

- بهاجي Bhajee: طبق جاف من الخضر المقلاة.
- بهونا Bhoona: طبق كاري جاف طري يحضّر بإضافة السائل ببطء إلى الوعاء ويُقلى مع التحريك.
- كاري سيلان Ceylon curry: طبق كاري حار وقشدي مصنوع من حليب جوز الهند.

طبق كاتري كابتن تشكن Country captain chicken: طبق بسيط يُصنع عادةً بالدجاج.

دهانساك Dhansak: طبق بارسى⁽¹⁾ معتدل، حلو وحامض يصنع باستخدام اللحم والعدس والخضر.

دو بيازا Doh(p)iaza: طبق كاري مصنوع بكميات كبيرة من البصل.

هندوستاني Hindoostanee: طبق كاري من شمال الهند يحتوي على توابل قوية الرائحة.

هوسايني Hussaini: لحم يوضع على أسياخ ويطهى في صلصة مرق اللحم.

جالفريزي Jalfrezi: طبق مقلي مع التحريك مصنوع باللحم المطهو مسبقاً والبصل والطماطم والفلفل الأخضر.

كاليا Kalia qalia: طريقة عطرية في تحضير السمك أو اللحم أو الخضار مع صلصة مكونة من الزنجبيل المطحون ومعجون البصل.

كفتا Kofta: طبق كاري بكرات من اللحم.

قورما Korma qorma, qoorma: طبق كاري باللحم، معتدل ومطهو ببطء وذو لون مائل للبياض ويحضّر باستخدام اللبن أو الكريمة أو حليب جوز الهند.

مدراس Madras: طبق كاري حريف.

كاري مالاي Malay curry: طبق غني مصنوع عادةً من حليب جوز الهند.

مولي، مالاي Molee, moolee, Malay: طبق كاري مصنوع غالباً من السمك الذي يطهى في مرق لحم خفيف بحليب

(1) زرادشتي متحدر من أصلاب اللاجنين الفرس المقيمين في بومباي أو غيرها: (الترجمة).

جوز الهند.

باساندا Pasanda: طبق كاري مصنوع بشرائح طويلة من اللحم.

باتيا Patia: طبق كاري بارسي معتدل حلو وحامض يُصنع باستخدام السمك.

فال Phall: طبق كاري حار جداً.

روغان جوش Rogan josh: طبق عطري من اللحم المنقوع في اللبن والمصطبغ باللون الأحمر.

سالان Salan: طبق من اللحم أو الخضار مع مرق خفيف.

تيكا ماسالا Tikka masala: قطع صغيرة من اللحم، أو الدجاج، في مرق مبهر ذي لون ضارب إلى الحمرة.

فيندالو Vindaloo: في الأصل، هو طبق هندي برتغالي حار وحامض من لحم الخنزير؛ وأصبح الآن رمزاً لطبق كاري حار جداً.

وكأطباق جاكرتا وماهاراشتا النباتية الشهية ومأكولات كيرالا (الهند الجنوبية) البحرية المعقدة وأطباق السمك اللاذعة من البنغال، كان هناك ميل لدمج عناصر من مناطق مختلفة ومن ذلك، على سبيل المثال، إضافة حليب جوز الهند، وهو مكون أساسي في جنوبي الهند، إلى الأطباق الإسلامية في شمالي الهند (وربما يعادل ذلك إضافة زيت السمسم إلى طبق كوك أوه فين coq au vin). ومع مرور الزمن، أصبحت أطباق الكاري أقل أصالة وأكثر شمولاً لجميع الأقاليم الهندية.

وقد عزز التنقل المستمر للموظفين الإنجليز هذا التجانس. إذ مكثوا خلال أسفارهم في بيوت من طابق واحد تُسمى داك dak (الكلمة الهندية لمقر العمل) - وهي بيوت لاستراحة المسافرين تُبنى كل خمسة عشر أو عشرين ميلاً على طول الطرق الرئيسية. ويمكن للطباخين أن يصنعوا وجبة على الفور باستخدام كل ما يمكن لهم تحضيره محلياً. كان أحد المقاييس هو طبق كاتري كابتن تشكن، ولقد اكتسب شعبية كبيرة في دول أميركا الجنوبية. انظر وصفة دكتور ريدل آخر الكتاب.

وفي الوقت ذاته، أصبحت بعض الأطباق الإنجليزية ذات صبغة هندية. فقد أصبحت أوعية اللحم بالجزر والكرفس والصلصة المخلوطة بالنبيذ أكثر إمتاعاً بإضافة رشة من مسحوق الكاري. كما كان الطباخون الهنود يفرمون بقايا اللحم ويغطونها بالبطاطا المهروسة والبيض وفتات الخبز ويقلونها للحصول على عجة بلحم «الأضلاع» أو «الكاستلانة».

وحتى يومنا هذا، ما تزال أطباق العجة الهندية الطابع التي تُحضر بالفلفل الحار والبصل، متوافرة في وجبات الإفطار في كالكوستا. كما أصبحت قلة من الأطباق الإنجليزية الهندية جزءاً لا يتجزأ من المطبخ البريطاني. أما طبق الإفطار كيدغيري kedgere، وهو مزيج من الأرز والسّمك المدخن والتوابل

والبيض المسلوق جيداً، فهو تطوير لطبق الكشري khichri، الذي هو مزيج بسيط من الأرز والعدس يشمل تداوله كامل أنحاء شبه القارة. بالإضافة إلى حساء الدجاج بالكارى الناتج عن تعديل وصفة راسام rasam الهندية الجنوبية، وهي حساء رقيق من العدس والفلفل الحار والتوابل. وقد أضاف الإنجليز الدجاج ولحم الحمل والخضار وكثفوا السائل بالدقيق والزبدة.

وبينما «فقد الكاري مكانته» في الهند، كان الوضع في غاية الصعوبة في بريطانيا، إذ أصبحت الأشياء الهندية كافة، ابتداءً بالشالات الكشميرية والمجوهرات الهندية وانتهاءً بالكارى، هي النمط السائد بين أفراد الطبقة الوسطى العالمية الجديدة. وعند نهاية القرن التاسع عشر، أصبح الكاري جزءاً من المطبخ البريطاني الخاص بالطبقة الوسطى.

2- بريطانيا



أنا وأمّي وأبي وجددي
في طريقنا إلى واترلو،
أنا وأمّي وأبي وجددي
مع الكثير من الفيندالو.

Vindaloo، أغنية غير رسمية لإنجلترا في كأس عالم، 1998.

كانت إحدى التطورات الأكثر روعة في تاريخ فن الطهي هي ظهور طبق الكاري كطبق بريطاني تقليدي. لقد كان من البديهي أن نساي بين الطعام البريطاني والاعتدال، إلا أن «الخروج لتناول طبق من الكاري»، الذي كلما كان أكثر حرارة كان أفضل، أصبح أسلوب حياة الكثير من البريطانيين المتمدنين. وتقدّم أطباق الكاري في أكثر من ثمانية آلاف من المطاعم ومطاعم الكاري والعدد نفسه تقريباً من الحانات. كما أن الوجبات الهندية الجاهزة هي سلع رئيسية في محلات السوبرماركت والمخازن الكبرى، في حين تُباع أطباق الكاري المجمدة والمغلقة في كل أنحاء الجزر البريطانية. كما أصبح

طعام الكاري الاختيار الافتراضي لوجبة تُحمل إلى البيت في المملكة المتحدة.

وفي عام 2001، أعلن وزير الخارجية الأسبق، روبن كوك، طبق تيكما ماسالا الدجاج chicken tikka masala «طبقاً وطنياً بريطانياً مثالياً، ليس فقط لكونه الأكثر شهرة بل لأنه أيضاً توضيح مثالي للطريقة التي تتشرب فيها بريطانيا التأثيرات الخارجية وتكيفها»^(x).

لكن لماذا يملك البريطانيون «نزوعاً مرضياً تقريباً» إلى الطعام الهندي؟ رأى كوك أن ذلك انعكاس للطبيعة المتعددة الثقافات لبريطانيا، وبسبب توافر الأطباق والمكونات الهندية. فلقد تزايدت الهجرة بسرعة بعد الحرب العالمية الثانية وتقسيم شبه القارة الهندية سنة 1947، وقام كثير من المهاجرين بتأسيس شركات تموين ومتاجر صغيرة وشركات استيراد ومطاعم في كافة أرجاء الجزر البريطانية.

قد يعكس هذا النزوع بشكل واع، أو لا واع، الحنين إلى الراج والأيام التي سيطرت فيها بریتانيا⁽¹⁾ على البحار، ذلك الحنين الذي عززته شعبية المسلسل التلفزيوني القصير Jewel in the Crown عام 1984. إن لبعض العائلات البريطانية

(1) بریتانيا هو الاسم اللاتيني لبریتانيا العظمى: (المترجمة).

صلات تاريخية بشبه القارة يعود عهدها إلى القرن الثامن عشر. وأخيراً، قد يكون الكاري خلاصاً مرحباً به من اعتدال الأطعمة البريطانية التقليدية، وجزءاً من اتجاه عالمي لاستكشاف الأطعمة «الأكثر حرارة» وغرابة.

القرنان الثامن عشر والتاسع عشر

في نهاية القرن الثامن عشر، بدأ رجال الشركة، الذين عُرفوا بـ «النواب» نظراً لثروتهم، بالعودة إلى الوطن. وعاش العديد منهم في لندن أو بالقرب منها. وكان «مقر النواب Nabobery» بدايةً بالقرب من ريجنت بارك ولاحقاً في بايزووتر وجنوب كنسغتون. وتماماً كما حاول الإنجليز إنعاش وطنهم حينما كانوا في الهند، كانوا الآن يحاولون استرداد شيء من حياتهم في الهند بعد عودتهم إلى ربوع الوطن.

أما أولئك الذين يملكون المال الكافي، فقد استقدموا طهاتهم من الهند؛ وأشبع آخرون شهيتهم للكاري في المقاهي. كانت أطباق الكاري تُقدم في نوريس ستريت كوفي هاوس Norris Street Coffee House داخل سوق هاي Hay سنة 1733. وكان أول مطعم هندي بالكامل، هو مقهى الهندوستاني (Hindoostanee Coffee House كوفي هاوس

الذي تم افتتاحه سنة 1809 في شارع جورج 34 بالقرب من ساحة بورتمان، مايفير. (كان المبنى موسوماً بلوحة معدنية منقوشة قبل أن يتم هدمه). وكان مالك هذا المقهى شخصاً غريب الأطوار يُدعى سيك دين ماحومد (1759-1851)، وهو هندي خدم في الجيش البريطاني وتزوج من امرأة إيرلندية. لقد حاول أن يوفر جواً أصيلاً وأطباقاً «يقر أشهر الذواقة بأنها منقطعة النظر بين كل أطباق الكاري التي صُنعت يوماً في بريطانيا». إلا أن المطعم لم يزدهر وتم إغلاقه عام 1833. ولعل أحد أسباب إخفاق المطعم هو افتتاح النادي الشرقي (أورينتال كلوب Oriental Club) سنة 1824 بجوار هانوفر سكوير كمكان للتلاقي بين رجال الشركة السابقين. في البداية، كان النادي يقدم المأكولات الفرنسية؛ وفي عام 1839 بدأ بتقديم أطباق الكاري. وفي يومنا هذا، يتابع النادي التقليد القديم بتقديم طبق كاري يومي على قائمته.

يتضمن Vanity Fair (1847-8) لويليام ميكبيس ثاكراي وصفاً مسلياً للعشاء الذي تناولته بيكي شارب مع آل سيدلي، والذي تحاول خلاله أن توقع في شركها النواب الثري، خوسيه سيدلي، الجابي في بوغلي وولا Boggley Wollah، وذلك بالتظاهر بحب الكاري الذي لم تكن قد تذوقته قبل ذلك،

فتحرق فمها. وتوحي دهشتها بأن الكاري كان غير معروف
نسبياً خارج العوالم الأنجلو-هندية سنة 1815 حين وقعت
أحداث الرواية.



يتضمن Vanity Fair
لويليام ثاكري إحدى أولى
الرسومات التي تُظهر «نواباً»
ثرياً عائداً من الهند باسم
خوسيه سيدلي، مرسوماً هنا
مع بيكي شارب.

إن أول كتاب طبخ بريطاني يتضمن وصفة كاري هو كتاب
هانا غلاس Art of Cookery Made Plain and Easy (1747).
كانت الوصفة في الحقيقة عبارة عن يخنة منكهة بحبوب
الفلفل وبذور الكزبرة. لكن في نسخة عام 1796، أضيف

كلُّ من مسحوقي الكاري والفلفل الحرّيف (الفلفل الحار).
وتوجد وصفات الكاري في (1816) The Cook's Oracle
للدكتور ويليام كيتشينر و (1829) Practice of Cookery
للسيدة دالغراين و The Cook and Housewife's Manual
(1826) لميغ دودس و Domestic Cookery لماريا راندل. لقد
نُشر هذا العمل أول مرة سنة 1807، وفي سنة 1841 كان قد
أعيد طبعه 65 مرة. وقد احتوت النسخ التي قامت بتعديلها
إيما روبرتس، التي كانت قد عاشت في الهند، على العديد
من وصفات أطباق الكاري وغيره من الأطباق الهندية، التي
نُسب بعضها إلى ملك العود.

بدأ التجار المغامرون بفكرة نسخ تجارية معدلة وقاموا
بتعزيز المنافع الصحية والتذوقية التي وردت فيها. وفي عام
1784 أعلن مخزن سورلي بيرفامري وورهاوس (Sorlie's
Perfumery Warehouse) أن الكاري «يجعل المعدة ذات
فعالية في عملية الهضم - ويجعل الدم حراً بطبيعته في الدورة
الدموية - والذاكرة قوية - ويسهم أكثر من أي طعام آخر في
ازدياد الجنس البشري» (في إشارة إلى قواه المزعومة في إثارة
الشهوة الجنسية). وفي عام 1844، قام ويليام وايت قائد جيش
البنغال، ومنتج معجون الكاري سيليم Selim's Curry Paste

(الذي حظي بالقبول حتى أواخر الثلاثينيات من القرن التاسع عشر)، بنشر كراسة: «Curries: Their Properties and Healthful and Medicinal Qualities». وفي الستينيات من القرن الثامن عشر كان معجون الكاري ومعجون حساء الدجاج بالكاري والصلصات تُباع في متاجر ضخمة مثل متاجر فورتنام وميسون، ومتاجر مثل هولز أوف لندن Halls of London وكروس Crosse وبلاك ويل Blackwell في ساحة سوهو. وقد كانت المكونات الأكثر شيوعاً في هذه المساحيق هي بذور الكتبرة والكمون والخردل والحلبة والفلفل الأسود والفلفل الحار والكرم وورقة الكاري وأحياناً الزنجبيل والقرفة والقرنفل والهال.

وقد تضاغت واردات الكرم ثلاثة أضعاف بين عامي 1820 و1841. ويتشابه الخليط الأساسي مع ذلك المستعمل في جنوب الهند ومع الخلطات التي يصفها الكولونيل كينيدي-هربرت والدكتور ريدل.

وكان الكاري عصرياً بين النخبة، ويشتمل ذلك على جماعة ولي العهد. غير أن الكاري اكتسب، في النصف الثاني من القرن التاسع عشر، شعبية بين الطبقات الوسطى المتمدنة التي جعلها ازدهارها المتزايد تواقاً إلى اختبار أشياء جديدة.

كما أصبحت الأقمشة والشالات وقطع الأثاث والأطعمة الهندية عصرية. وقدمت السيدات الأجنبيات أنفسهن خبيرات في المطبخ الهندي بعد أن كنَّ فيما مضى قد احتقرن الطعام الهندي على موائدهن الخاصة. كما طبعت المجلات الرائجة وصفات للكاراي وغيره من الأطباق الهندية. إن أحد أسباب شعبية الكاري هو التوفير: فقد كان الكاري طريقة مثالية لاستخدام الفائض من اللحم والسمك. وفي سنة 1851، كتب مؤلف Modern Domestic Cookery مجهول الهوية: «إن الكاري، الذي كان فيما مضى طبقاً على مائدة أولئك الذين كانوا قد أقاموا فترة طويلة في الهند، هو الآن متأقلم تماماً إلى درجة أن قلة من وجبات العشاء تُعد كاملة ما لم تحتو المائدة على أحد أصنافه»^(xi).

لقد أصبح الكاري رائجاً جداً إلى حد أنه في العام 1845 أخبر دوق نورفوك مجموعة من العمال، في أوج المجاعة الأيرلندية، أن عليهم رش «حفنة من الكاري» في ماء ساخن لتهدئة جوعهم، ففي الهند «يستخدمه جزء كبير من السكان هكذا؛ وفي الواقع، فإن الكاري بالنسبة للهنود هو كالبطاطس في إيرلندا». وقد جعل هذا التعليق من الدوق موضع سخرية كبيرة: فقد تنبأت صحيفة التايمز The Times «الطباخ النبيل

(فلان) سيهزم الأجيال القادمة بحفنة من الكاري في يده»،
بينما أشار شاعر يوركشاير إف دبليو مورمان (1872-1919)
إلى هذا الحديث في قصيدته The Hungry Forties :

كان هناك دوق معمداني جاء إلينا ومعه مساحيق الكاري
وأخبر رئيسنا بأنه إن شعرت البطون بالجوع إلى الخبز
فليرشقوا ذلك المسحوق (xii).

قدم جيمس ألان شاروود خطه
الخاص بالصلصات والمخللات
ومساحيق الكاري في لندن عام
.1889



إن كتابي الطبخ الفكتوريين الأكثر تأثيراً هما Modern
Cookery in all its Branches (1845) لايليزا أكتون والنسخ
الحديثة من Household Management لايزابيل بيتون
(والذي نشر أول مرة سنة 1861)، وخصص فصلاً بكاملها
من أجل الكاري. وخلافاً لكتاب الكولونيل كينيدي هربرت

المعقد، لا تستغرق أطباق الكاري في كتاب السيدة بيتون سوى خمسين دقيقة لتحضيرها. إذ يقلّي البصل مع اللحم، وليس قبله، بالإضافة إلى تفاحة مفرومة (أصبحت عاملاً أساسياً لإضفاء نكهة حلوة/حامضة على أطباق الكاري البريطانية والشمال أميركية). ويضاف مسحوق الكاري في الوقت نفسه مع المرق. ويتم استخدام الطحين كعامل مكثّف، ويُستبدل حليب جوز الهند بالكريمة. كما تنصح السيدة بيتون بأي مسحوق كاري «يُشترى من أي متجر محترم، ذلك أنه عموماً، أفضل إلى حد بعيد... وأكثر توفيراً» من المساحيق منزلية التحضير.

وقد ظهرت كتب الطبخ التي كُتبت حصرياً للطعام الهندي. فنشر ريتشارد تيري، وهو طاهٍ في النادي الشرقي (أورينتال كلوب Oriental Club) كتاب Indian Cookery سنة 1861. وقام دانييل سانتياغو، وهو طبّاخ هندي وموظف محلي سابق، بتأليف The Curry Cook's Assistant: Curries and How to Make them in England in the Original Style (1889، الطبعة الثالثة). وفي عام 1895، قامت هنريتا هيرفي، زوجة ضابط جيش هندي (التي أحضرت الأطباق الهندية dekchies معها من بومباي) بنشر A Curry Book

Anglo-Indian Cookery at Home. ومع أنها قدمت وصفات لثلاثة من مساحيق الكاري -مدراس وبومباي والبنغال- إلا أنها لم تعارض استخدام الخلطات التي تباع في المتاجر.

وعلى الرغم من أن الملكة فيكتوريا لم تزر الهند قط إلا أنها كانت مفتونة بكل ما هو هندي. فقد جمعت اللوحات الهندية ووظفت خداماً هنوداً يرتدون أزياء غريبة، من بينهم طبّاخان كانا يعدّان الكاري يومياً بينما هي في أوزبورن هاوس. وكان ابنها إدوارد السابع زبوناً دائماً في فندق سافوي Savoy Hotel، الذي ضم بين موظفيه طبّاخاً هندياً، كما يُقال إنه لم يكن لحفيدها جورج الخامس أي اهتمام بأي طعام باستثناء الكاري ولحم بط بومباي.

وصل الكاري إلى الطبقات العاملة حيث تمتع بشعبية جديدة بالملاحظة، لاعتبار مساحيق وأطباق الكاري اقتصادية ومغذية على حد سواء، ولارتباطها بالامبراطورية. وقد ضمّن تشارلز إلمي فرانكاتيلي، الطاهي الخاص بالملكة فيكتوريا، وصفة للكاري في كتابه A Plain Cookery Book for the Working Classes (1861). وفي قصيدة لكاتب غير مسمى (هو في الحقيقة

ثاكراي) صدرت في Punch's Poetical Cookery-Book، يصف المتكلم، «صاميويل»، مشهداً محلياً عن الطبقة العاملة في لندن:

فتاتي العزيزة تحضّر ثلاثة أرطال من لحم العجل، وتقطعه بدقة إلى مكعبات صغيرة، ثم تحضّر خمس بصلات كبيرات تلك الفتاة الفاتنة ويفكر فتاها صاميويل أن الحبات الضخمة أفضل، ثم تضيف نصف رطل تقريباً من الزبدة، وتغليها في حلة حتى يصير لونها بنياً، ماذا ستفعل فتاتي الصغيرة البارعة بعد ذلك؟ تدفع اللحم إلى اليخنة الشهية مع مسحوق الكاري، ثلاث ملاعق مملوءة ونصف لتر من الحليب (الأكثر دسماً) وبعد طهي الطبق لنصف ساعة ستسكب، باركها الله، عصير ليمونة جاهزاً، ثم ستغلي القدر اللذيذة غلياً هادئاً جداً- وتقدمه ساخناً تماماً.

ملاحظة، لحم الضأن أو الأرنب أو الكركند أو القريدس أو أي نوع من لحم السمك مناسب لتحضير طبق من الكاري. فقد كان هذا طبقاً يأكله الأباطرة (xiii).

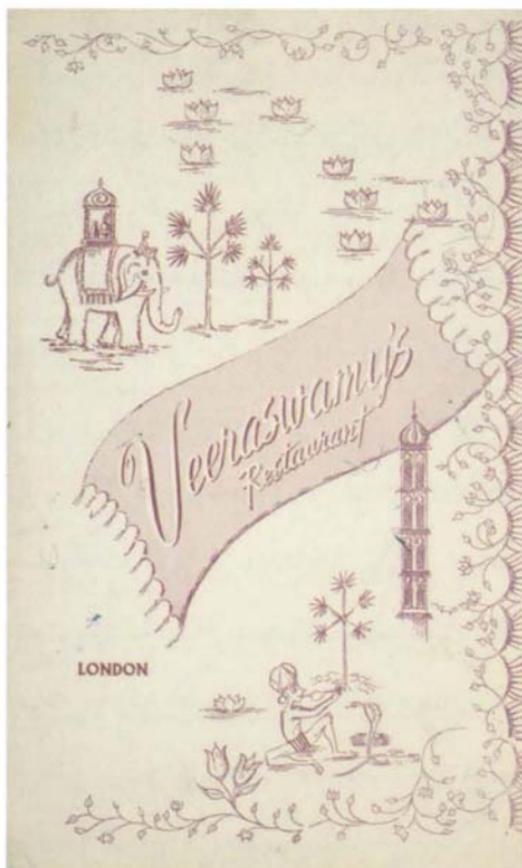
القرن العشرون

في أواخر القرن التاسع عشر وأوائل القرن العشرين، كانت بريطانيا موطناً لبضعة آلاف من الهنود، في الدرجة الأولى يأتي الخدم والطلاب والملاحون السابقون من البنغال. كما قدم الكثيرون من منطقة سيلهيت Sylhet (وهي الآن جزء

من بنغلاديش)، التي زودت البرتغاليين ولاحقاً البريطانيين بالطهارة. وبحلول عام 1920، كان هناك عدد قليل من المطاعم الهندية في لندن، سالوت إي هند Salut e Hind في هولبورن، ومطعم وفندق كورونيشن Coronation Hotel and Restaurant، ومقاهٍ على أرصفة الموانئ في إيست إند. وقد كان الشافي Shafi أحد أقدم المطاعم التي سميت مطاعم كاري. كان موظفوه بالدرجة الأولى بحارة سابقين افتحوا مطاعمهم الخاصة.

كان أول مطعم هندي مترف هو فيراسوامي في 99 شارع ريجنت Regent في لندن، وهو في يومنا هذا أحد أفضل المطاعم الهندية. وقد تم افتتاح هذا المطعم في 1927 من قبل إدوارد بالمر، ابن حفيد أمير حيدر أباد وضابط إنجليزي برتبة لواء. كما أنه مؤسس إي بي فيراسوامي وشركاه E. P. Veera swamy & Co، وإنديان فود سبيشاليسٽس Indian Food Specialists، التي استوردت التوابل ومعاجين الكاري من الهند وقامت ببيعها تحت ماركة نيزام Nizam. وقد سَوَّق بالمر المطعم الهندي في معرض الإمبراطورية الهندية عام 1924 في ويمبلي؛ وكان ناجحاً جداً إلى حد أنه قرر جعله مستمراً^(xiv). احتفظ مطعم بالمر بجو الراج في مقهى المعرض، بكراس

من الخيزران وشجر نخيل مزروع في أصص ونادلين هنود مرتدين الأزياء الرسمية للعتالين التقليديين. وقد أُدرجت في القائمة أطباق الفيندالو وأطباق كاري مدراس ودوبيازا والبيلاوس الهجين وغيرها من الأطباق الأنجلو- هندية ذات الشعبية؛ وقد يتناول من هم أقل جرأة شريحة إنجليزية من لحم الكفل وكستلاتة لحم الحمل. وقد اشتمل الزبائن المشهورون



قائمة طعام قديمة من
فيراسوامي، أول مطعم
هندي فخم في لندن.
افتتح عام 1927 وأصبح
مكاناً شعبياً للأسرة
الملكية والمشاهير.

على أمير ويلز (لاحقاً إدوارد الثامن) وملك السويد غوستاف وشارلي شابلن وملك الدنمارك. وبيع المطعم إلى عضو مجلس العموم تشارلز ستوارت وفي سنة 1997 اشترته كاميليا وناميتا بنجابي اللتان قامتا بتجديده وإعادة طابعه المميز السابق.

كانت إحدى المنتجات الجانبية لفيراسوامي نشر كتب طبخ صغيرة ممتعة، Indian Cookery، كانت ظاهرياً لإي بي فيراسوامي نفسه، إذ تروي قصة حياته الخيالية في المقدمة. وقد تمت إعادة طباعة الكتاب، الذي نُشر أول مرة في لندن عام 1936، عشرات المرات. واستخلصت تعليماته جوهر تحضير الكاري الأنجلو-هندي:

- يجب أن يكون البصل مقطعاً إلى شرائح رقيقة ولا يجوز أن يُترك إلى أن يصبح بني اللون.
- يجب أن تقلى توابل أو مسحوق الكاري قليلاً لبضع دقائق للتخلص من نكهتها الفجة.
- مساحيق الكاري الجاهزة مقبولة تماماً بما أن كل مكّون في مسحوق كاري حقيقي مماثل لما يتم طحنه على رحي الكاري في المنازل الهندية.
- أولئك الذين يتحدثون عن «مكونات طازجة» تُستخدم في الهند لا يعلمون بكل تأكيد أكثر مما أخبرهم به خادمهم

الهندي الأصل.

- يمكن استخدام أي نوع من الدهن.
- قد يحل الحليب أو الكريمة الحامضة محل حليب جوز الهند في العديد من أطباق الكاري.
- لا تكثف الكاري بالطحين إطلاقاً. إذا كان مرق اللحم رقيقاً جداً أضف حليب جوز الهند أو الحليب أو جوز الهند المجفف و/أو دع السائل يتبخر بإزالة الغطاء.
- لا يستخدم التفاح أو الزبيب مطلقاً في أطباق الكاري الهندية.

- يجب تقديم الكاري في أطباق منفصلة، فلا يُقدم أبداً مع الأرز كصنف جانبي.
- تؤكل أطباق الكاري بملعقة متوسطة (ملعقة الحلوى) وشوكة.

- تشمل المتتمات أصناف البابادام pappadums (نوع من الخبز المسطح) وصلصات الثمار والمخللات ولحم بط بومباي ومقبلات السامبال sambals (وهي صلصات حارة)^(xv).

بعد عام 1947، وجد العديد من المهاجرين عملاً في المطاعم ومشاريع التموين وافتتحوا المئات من المطاعم الصغيرة

الخاصة بهم. كان زبائنهم في البداية آسيويين جنوبيين آخرين وبريطانيين كانوا قد عاشوا في الهند أو أرسلوا إلى هناك في أثناء الحرب. وتضمنت قوائمهم الأطباق المذكورة في كتب الطبخ وعلى موائد الراج.

بدأت شركات مثل نونز Noons وباتاكس Pathaks (Pataks لاحقاً) ومأكولات إس&إيه s&a بتصنيع صلصات وخلطات التوابل وصلصات الثمار والمخللات وغيرها من المنتجات الهندية. وفي الستينيات من القرن العشرين، ساهم ظهور الثقافة المضادة وزيارة فرقة البيتلز «Beatles» للهند في ازدياد شعبية الطعام الهندي، وكذلك فعلت سلسلة الطبخ التلفزيونية والكتب التي قدمتها مادور جيفري في السبعينيات من القرن العشرين.

كما نتج عن إنشاء بنغلاديش عام 1971 موجة جديدة من المهاجرين الذين وجدوا عملاً في «مطاعم الكاري»؛ الاسم العام الذي يدل عموماً على مؤسسة هندية أو باكستانية لتناول الطعام منخفض التكلفة لذوي الدخل المحدود. وتُبرز الزخرفة الداخلية لمطعم الكاري تقليدياً ورق جدران رُسم عليه تجمعات حمراء (يُفترض أنه محاولة لتكرار جو النوادي الليلية في حقبة الراج). ويصل معظم الزبائن بعد الحادية عشرة

ليلاً بقليل، وهو موعد إغلاق الحانات الليلية. فقد أصبح «الخروج لتناول طبق من الكاري» أسلوب حياة لجزء معين من السكان.

كثيراً ما كانت أطباق الكاري تُحضر باستخدام الصلصات الجاهزة، لإعطاء الطعام تجانساً معيناً. ويدرج بات تشابمان في كتابه The Curry Bible ستة عشر طبقاً من الكاري بصفتها الأكثر شهرة في المطاعم الهندية البريطانية وهي التالية: البalti وبهونا bhoona ودهانسك dhansak وجالفريزي jalfrezi وكيما keema وكوفتا kofta وقورما korma ومدراس madras وماسالا masala وميديوم medium وباساندا pasanda وباتيا patia وفال phall وروغان جوش roghan وكراري تيكّا ماسالا tikka masala curry وفيندالو vindaloo - وتختلف هذه القائمة كثيراً عن تلك المذكورة في: «كتاب الطهي الهندي» Indian Cookery Book الذي نُشر عام 1880.

لكن إلى أي درجة كانت قوائمهم «موثوقة»؟ إن قائمة مطعم هندي نموذجية في كل أنحاء العالم هي ابتكار مصطنع. ففي المنازل الهندية ليس للوجبات عادةً تسلسل في ألوان الطعام. إذ تُقدم الأطباق في وقت واحد تقريباً وتبقى على

المائدة طوال مدة تناول الطعام. وتأتي معظم الوحدات الحرارية من النشاء، ومصدره إما الأرز أو الخبز أو الدال dal (العدس المسلوق)، التي تُلحق بها كميات صغيرة من اللحم والسّمك والخضار والمخللات وصلصات الثمار وأنواع السّلطة واللبن. أما المفهوم الغربي للطبق الرئيسي، اللحم عادةً، فهو غريب بالنسبة للهند كما هي الحال مع المقبلات والحلويات.

ولإغراء الزبائن من غير الهنود، قام مالكو المطاعم بتكييف الأطباق الهندية في صيغة غربية، حين قدموا الأطعمة والوجبات الخفيفة التي تؤكل في الشارع كمقبلات مثل ساموسا (السّمبوسك) samosas وباكورا pakoras والكباب kabobs وبادباد papads أو بابودام pappadum، والأقراص المسطحة المقرمشة التي تُصنع من دقيق العدس وتُقدم مع صلصات الكزبرة والتمر الهندي. وقد كان العدس يُقدم أحياناً كحساء وليس كعنصر أساسي من وجبة ما. أما الحلويات التي تؤكل عادةً في المهرجانات أو كوجبات خفيفة بعد الظهر، فقد أصبحت أطباقاً ختامية.

في السبعينيات من القرن التاسع عشر أصبحت مطاعم التندوري (التنور) tandoori، ذات شهرة (على الرغم من أن

استيراد أول تنور، وهو فرن من الطين، كان سنة 1959 من قبل مطعم فيراسوامي). لكن كافة تلك المؤسسات كانت مقلدة لمطعم موتي محل الذي افتتحه كوندان لال غوجرال في نيودلهي عام 1948. وقد ابتكر موندان لال، اللاجئ من باكستان، دجاج التندوري tandoori chicken : عبارة عن قطع من الدجاج منقوعة في اللبن والبهارات ومشوية في التنور، الذي كان يصنعه حسب الطلب. وبهدف إرضاء المذاقات الأكثر ترفاً (وبهدف استخدام بقايا دجاج التندوري، كما يزعم بعضهم) ابتكر دجاج الزبدة - حيث تُقدم قطع من الدجاج المشوي في صلصة من الطماطم والكريمة والزبدة - وقد سبق هذا النوع دجاج تيكا ماسالا. وكان خبز النان وغيره من أنواع الخبز والكباب التي تطهى على أسياخ طويلة في التنور موجودة على القائمة.

كان «موتي محل» بالفعل واحداً من أقدم مطاعم الهند التي قدمت الطعام الهندي، جاذبة زبائن من الطبقة الوسطى. أما الحدث المثير التالي فقد كان مطبخ البالتي balti، الذي انطلق من جنوب برمنغهام في منطقة تدعى الآن «مثلث البالتي» وانتشر إلى مدنٍ أخرى. إن مصادر هذا المطبخ غير واضحة. إذ يزعم بعضهم أنه نشأ في بالتستان Baltistan، وهي مقاطعة



كانت أطباق البalti البalti تقدم في قدر تشبه المقالي الصينية تدعى كاراهيس karahis أو كاراهيس karahis.

مرتفعة في جبال الهملايا ناحية باكستان، مع أن الطعام هناك ليس فيه شبه بالمطبخ البalti. وهناك تفسير آخر هو أن كلمة «بalti» تعني دلو بالهندية، وقد تكون هذه إشارة إلى القدر التي تشبه المقالي الصينية وتدعى كاراهي karahi أو كاراهي karhai. كما أن هناك طبقاً مشابهاً يُقدم في شمال أميركا تحت اسم كاراهي غوشت karahi gosht، أو دجاج الحدود (في إشارة إلى المقاطعة الحدودية الشمالية الغربية).

ولتحضير البالتي، تقلى قطع من اللحم المنقوع -المطبوخ مسبقاً في العادة- والخضر أو المأكولات البحرية مع التحريك وتقدم في صلصة من حساء مركز من البصل والزنجبيل والثوم والطماطم، والتوابل المطحونة والكزبرة الطازجة. ويمكن إضافة الباذنجان والبطاطس والفطر والذرة والعدس ومكونات أخرى. يطهى طبق البالتي ويُقدم في القدر ذاتها ويُغرف في قطع من الخبز المحمص. وتتضمن الأطباق الجانبية والمقبلات البصل المقلي وأصناف الساموسا وصلصات الثمار وأصناف الخبز الهش. وغالباً ما يمكن للزبائن اصطحاب مشروباتهم الكحولية. إن شعبية البالتي سهلة الفهم: فهو لذيق وسهل التحضير ورخيص ويترك للزبائن فرصة ابتكار أطباقهم الخاصة ومشاركتها مع الآخرين.

تمت إضافة أطباق البالتي والتندوري إلى قوائم الطعام في مطاعم الكاري. كما قام الطهاة بتكييف «حرارة» طبق ما من أجل مذاق العشاء، وقد أصبح تناول طبقٍ حارٍ جداً من الكاري سمة تدل على الرجولة، ويتم إطفاء الحرارة بكميات هائلة من الجعة. كانت أطباق الفيندالو حارة، إلا أن الأكثر حرارةً على الإطلاق، لأسباب مجهولة، هو طبق يدعى فال phal؛ أي «الفاكهة» بالهندية. وقد مهّدت هذه الدلالات الرجولية إلى

اتخاذ أغنية «فيندالو Vindaloo» كنشيد غير رسمي لهواة كرة القدم الإنجليزية في أثناء كأس العالم لعام 1998.



أصبح تناول الكاري، الذي كلما كان أكثر حرارة كان أفضل، ميزة بارزة لحياة الحانة والمطعم البريطاني.

وفي الستينيات من القرن العشرين أصبحت وصفات الكاري رائجة في كتب الطبخ والمجلات. وأصبح كتاب Curries of India لهارفي داي، الكتاب الأكثر مبيعاً، فلقد احتوى على وصفات الأطباق الأنجلو-هندية المألوفة كلها. وقد بذل بات تشابمان، مؤسس نادي كاري كلوب Curry Club عام 1982، الجهد الأكبر لإعلاء منزلة الكاري، إذ قدمت

كتبه ومنشوراته الكثيرة وصفات لأطباق توجد في مطاعم الكاري في المملكة المتحدة ومطاعم البalti، جاعلاً من تلك الوصفات سهلة المنال لغير الهنود الذين يرغبون في صنعها منزلياً.

وردأعلى البيوريتانيين، الذين زعموا أن أصحاب المطاعم قد خدعوا الشعب البريطاني بتقديم أطباق غير أصيلة، أجاب تشابمان أن الضرورات التجارية والحاجة إلى الخدمة السريعة تجبر المطاعم على تكيف تقنيات ومكونات مختلفة عن تلك المستخدمة في الطبخ المنزلي، وأن «صيغة» أطباق الكاري بالأسلوب الذي يتبعه المطعم يمكن أن تكون ممتازة في أي حال من الأحوال.

منذ عام 1984 قامت شركة كوبرا بير Cobra Beer برعاية دليل لأفضل مائة مطعم كاري ومطعم بالتي في بريطانيا معتمدةً في ذلك على تقارير من أعضاء نادي الكاري Curry Club.

وفي عام 1982 افتتحت كاميليا بنجابي مطعم «بومباي براسيري» في كينسينغتون بهدف الاحتفال بالطبخ المحلي وتحدي فهم المطاعم الهندية على أنها منخفضة التكلفة ولذوي الدخل المحدود. وتتضمن الدرجات الأخرى بدءاً

من الأعلى نحو الأسفل، ريد فورت Red Fort الذي تم افتتاحه في سوهو سنة 1984 لتقديم أطباق التندوري الإسلامية وشمال الهندية المترفة؛ وتشاتني ميري في تشيلسي (1990) للأخوات بنجابي، حيث تقدم أطباق من ست مناطق في الهند؛ وسيروس توديوالا كافيه سبايس ناماستي Cyrus Todiwala's Café Spice Namaste (1991)، الذي يقدم الأطباق الغوانية والبارسية وغيرها مما تختص بعض المناطق بتقديمه؛ وهناك زايكيا Zaikia؛ وتشور بازار Chor Bazaar، وسينامون كلوب أو نادي القرفة Cinnamon Club.

أما أحدث حلقة من القصة البطولية الطويلة للكاراي فهي ظهور المطاعم الهندية الباهظة جداً في لندن. ففي عام 2008 حصلت خمسة من المطاعم الهندية على نجمة ميشلان: وهي أمايا Amaya وبيناريز Benares وكويلون Quilon وراسوي فينيت بهاتيا Rasoi Vineet Bhatia وتاماريند أو تمرهندي Tamarind. إن تلك المطاعم، بزخرفتها الداخلية الأنيقة وقوائم النبيذ الواسعة والخدمة الخالية من العيوب والتركيز على المكونات الإقليمية، هي صيحة مختلفة جداً عن مطاعم الكاري القديمة. أما أتبول كوتشهار من مطعم بيناريز (وهو أول طاهٍ هندي حاز على نجمة ميشلان) فقد مثل أيضاً لندن

والجنوب الشرقي في مباريات بي بي سي Great British
Menu- وهذا هو الدليل الجوهري على الاندماج العميق
للطعام الهندي في الحياة البريطانية.

3- المستعمرات: الولايات المتحدة وكندا وأستراليا



الطريق إلى الهند! نسمات منعشة من أقصى القوقاز تهدي
مهد الإنسان، ونهر الفرات يتدفق، أشرق الماضي ثانية.
انظر، فالروح، العائدة إلى الماضي، أحضرت المستقبل؛
وجداول الإندوس والغانج العتيقة الأكثر ازدحاماً، والأكثر
ثراءً بين بقاع الأرض، وكنوزها الكثيرة (أنا، شواطئ
الأميركية تسير اليوم، انظر، إنها تستعيد كل شيء).

والث ويتمان، *Passage to India*، 1869.

الولايات المتحدة

في القرن الثامن عشر، أحضر المهاجرون من بريطانيا كتب
الطبخ الشائعة في تلك الأيام إلى الولايات المتحدة، بما في
ذلك كتب هانا غلاسيه والسيدة راندل والسيدة بيتون، التي
تم نشرها وبيعها على الفور في طبعات رسمية أو مسروقة.
وكانت أول وصفة كاري معروفة في شمال أميركا هي وصفة
لحساء الكاري بالتفاح في مخطوطة من القرن الثامن عشر
لكاثرين موفات وييل (قبل 1734)، وهي زوجة أحد الموقعين
على تصريح الاستقلال.

وهناك عمل أدبي يعده بعضهم أول كتاب طبخ أميركي حقاً (وأول كتاب طبخ أميركي إقليمي) هو The Virginia Housewife، or Methodical Cook لماري راندولف (1824). وقد اشتمل على وصفة لدجاج الكاري «على غرار الطريقة الهندية الشرقية»، وكاري سمك السلور، ومسحوق الكاري (كميات متساوية من الكركم وبذور الكزبرة وبذور الكمون والزنجبيل الأبيض وجوزة الطيب وبهار قشرة جوزة الطيب والفلفل الحريف). كما يحوي الكتاب الأكثر مبيعاً Direction for Cookery in its Various Branches لإليزا ليسلي (1840) على وصفات «لحساء الدجاج بالكاري كما يُصنع في الهند»، ودجاج الكاري ودجاج البولواو pulao⁽¹⁾. أما كتاب The Housekeeper's Assistant لأن ألان (1845)، فيتضمن وصفات كاري وكاري مالاي⁽²⁾ ومسحوق الكاري. وهناك شخصية مؤثرة أخرى ذات نفوذ في المطبخ الأميركي في القرن التاسع عشر وهي كاثرين بيتشر، مؤلفة Domestic Receipt Book (1846). تبدأ وصفتها الشاملة لأطباق الكاري بالطهي البطيء للدجاج المسلوق أو لحم العجل في الزبدة

(1) خليط من الدجاج والأرز: (المترجمة).

(2) مزيج من اللحم والتوابل والكاري: (المترجمة).

وبعض من ماء السلق، وغليه ببطء لعشرين دقيقة مع مسحوق الكاري المنزلي الصنع والأرز المسلوق والطحين والسوائل المعدة للطبخ.

قبل الثورة الأميركية، قام المستعمرون الأميركيون الأثرياء بطلب الكثير من الكماليات من الهند عبر إنجلترا والكاريبي، من بينها الشاي والفلفل والزنجبيل والهال والزعفران والكرم والكمون ومسحوق الكاري. وقد أصبحت البهارات الهندية في متناول الطبقات الوسطى بعد أن خسرت شركة الهند الشرقية احتكارها للتجارة مع الهند عام 1813. وفي عام 1809، تم افتتاح بوسطن إنديا وارف Boston's India Wharf ليتسع للسفن التي تُبحر من الهند والصين وإليهما؛ ففي يوم واحد فقط، أفرغت حوالي ثمانين سفينة من كالكوتا أحمالها على أرصفته. وكان دجاج الكاري ولحم العجل بالكاري وكر كند الكاري مواد أساسية على فواتير المأكولات في حانات وبيوت تناول الطعام في بوسطن في العشرينيات والثلاثينيات من القرن التاسع عشر.

وبينما كان الأميركيون يستوردون توابل «حارة» من الهند، كانوا يشحنون كميات ضخمة من الجليد البارد من الأنهار والبرك المتجمدة في إنجلترا الجديدة إلى كالكوتا ومدراس.

هنري ديفيد ثورو، الذي كان مفتوناً بالفلسفة الهندية كزملائه أتباع الفلسفة المتعالية⁽¹⁾، فكر في ذلك ملياً بقوله «هكذا يبدو الأمر، أن سكان مدراس وبومباي وكالكوتا المتصبيين عرقاً جراء الحر يشربون من بئري»، وأنه في حين أنغمس «في فلسفة نشأة الكون المذهلة للبهاغافاد غيتا⁽²⁾، تختلط مياه بحيرة والدين بمياه الغانج المقدسة». أما إن كان ثورو، وهو نباتي، قد حصل على فرصة تجربة الطعام الهندي أم لا، فذلك غير معروف. لقد ظل عدد الهنود في أميركا قليلاً جداً: فالعدد الكلي هو 716 وافتدأ بين 1820 و1900، معظمهم من الملاحين والخدم.

خلال القرن التاسع عشر، ظهرت وصفات الكاري في كتب الطبخ الشعبية. ومنها: Miss Parloa's New Cookbook: A Guide to Marketing and Cooking لمحرة المقالات الغذائية في مجلة Good House -keeping، الذي يحتوي على تسع وصفات للكاري، بما في ذلك حساء الدجاج بالكاري وكاري اللحم البارد والدجاج بالكاري والهلام. وقد كتب مراسل New York Times في لندن مقالة في 25 نوفمبر تشرين الثاني عام 1887 هي «Curry for the Turkey» (وهي نظرة

(1) كل فلسفة تقول بأن اكتشاف الحقيقة يتم بدراسة عمليات الفكر لا عن طريق الخبرة أو التجربة: (المترجمة).

(2) أحد أهم الكتب الهندوسية المقدسة: (المترجمة).

عامة على *The Curry Cook's Assistant* لدانييل سانتياغو)،
وتقترح المقالة أن يصنع القراء طبقاً من الكاري مما يتبقى من
عشاء عيد الشكر، بدلاً من اللحم المفروم المعتاد.

وكان أحد أشهر أطباق الكاري في الولايات المتحدة
الجنوبية هو طبق كاتري كابتن تشكن *country captain*
chicken ذو الأصل الأجلو- هندي، الذي اعتقد كثيرون
أنه ابتكر في أميركا. وتبعاً لأحد تفسيرات منبته، أن رباناً
أبحر إلى مرفأ شارلستون بحمولة كاملة من التوابل من الهند،
وقامت مضيفات المدينة باستضافته بلطف حتى إنه كافأ حسن
وفادتهن بتعليم طبائخهم كيف يصنعون طبق دجاج الكاري،
الذي سمي فيما بعد تيمناً به.

ظهرت أقدم وصفة منشورة لطبق كاتري كابتن تشكن في
New Cookery Book لإليزا ليسلي (1857). وفي أوائل القرن
العشرين، قام أليكساندر فليينو، الطاهي في مطعم دلمونيكو
Delmonico العصري في نيويورك، بصنع نسخته الخاصة التي
احتوت على الكشمش واللوز المفروم.

وقد أصبح الرئيس فرانكلين د. روزفلت أحد هواة طبق
كاتري كابتن تشكن بعد تذوقه في وورم سبرينغز *Warm*
Springs - جورجيا، حيث بنى في النهاية منزلاً هناك. كما

أن أحد زواره، وهو الجنرال جورج س. باتون، أحب أيضاً ذلك الطبق، الذي جعله البنتاغون عام 2000 واحداً من وجباته المعلبة الجاهزة للأكل (Meals Ready to Eat)، التي كانت تُقدم إلى الجنود في ساحة المعركة.

لقد ترك الطبق أثراً كبيراً عند مؤلف ومدرّس المأكولات البارز جيمس بيرد، حتى إنه درّس هذا الطبق في مدرسة الطهي الخاصة به في نيويورك. ثم وصل هذا الطبق إلى بطلة متحمسة له متخصصة في الكتابة حول الأطفمة في نيويورك هي سيسلي براونستون، التي أطلق عليها «جمعية حفظ مأكولات من امرأة واحدة». فطوال نحو أربعة عقود كشفت براونستون عن الخرافات المحيطة بكاتري كابتن تشكن وفضحت المدعين. قالت براونستون في مقابلة هاتفية عام 1991: «يستخدمون صدر الدجاج، هل يمكنك تخيل ذلك؟ لا أريد أن أعطي أسماء— لكن هل باستطاعتك التخيل بأن أحدهم استخدم الكريمة بالفعل؟ الكريمة! ويسمونها كاتري كابتن! (الربان الريفية) هذا محبط جداً»^(xvi). كما أثرت وصفة فليينو وقامت بنشرها مرات كثيرة وأصرت على تضمينها، إحقاقاً للحق، في عشرات كتب الطهي، بما فيها العمل الأدبي .The Joy of Cooking

كما كان هناك طبق أميركي آخر شائع جداً، ربما يكون قد نشأ في الجنوب هو سلطة الدجاج بالكاري - وهو عبارة عن قطع من الدجاج المطبوخ، والكرفس وأحياناً قطع الأناناس أو التفاح التي تقدّم في صلصة من المايونيز⁽¹⁾ منكهة بمسحوق الكاري. وفي القرن التاسع عشر، كان المحار رخيص الثمن ومتوافراً بكثرة - ففي عام 1874 كان في مدينة نيويورك وحدها أكثر من 850 محلاً تقدم المحار - كما كانت أطباق الكاري طريقة محببة لتقديم المحار في الولايات المتحدة وبريطانيا على حد سواء.

كان رانجي سمايل الطاهي الهندي الأول في أميركا الشمالية - وأحد أقدم مشاهير الطهاة الملقبين بـ «باد بوي» - اكتشفه صاحب مطعم يُدعى ريتشارد شيري في فندق لندن سافوي هوتيل London's Savoy Hotel وأحضره إلى نيويورك عام 1899 لتحضير أطباق الكاري في مطعم شيرلي الجديد الذي سمي باسمه في الجادة الخامسة. وقد أطلق عليه الصحفيون لقب «ملك طهاة الكاري»، أصبح سمايل شخصاً ناجحاً بين ليلة وضحاها وذلك «بإدخال النزعة العصرية في نيويورك إلى أسرار الطبخ الهندي الشرقي ومباهجه»، وفقاً لمقالة في

(1) صلصة كثيفة من صفار البيض المخفوق والحل والزيت والتوابل: (الترجمة).

A Chef From India: Women) Harper's Bazaar تُدعى «Go Wild Over Him». كما نقلت صحيفة Los Angeles Times: «يبدو أن الولوج بأطباق الكاري، التي أصبحت أساس الأطباق الهندية كافة، قد احتل مكانة عند جميع من تناولوا شيئاً منها».

زعم سمايل (وربما كان اسمه هذا مزيفاً) أنه تعلم مهنته هذه في موطنه الأصلي كراتشي، وفي فنادق كالكوستا وبومباي. وأخبر الصحفيين أن الأميركيين غير قادرين على تحضير أطباق جيدة من الكاري لأنهم في عجلة قصوى من أمرهم ويستخدمون المزيغ ذاته مع اللحم والدجاج والسّمك. وقال إنه يجب طهي أطباق الكاري ببطء، وألا تغلى أبداً، وهي ليست حارة بالمطلق.

وللأسف، أصابت الشهرة رانجي سمايل بالغرور. فبدأ يدعو نفسه «أميراً» وادّعى أنه الابن الرابع لأمير بلوشستان، وأنه متخرج في جامعة كامبريدج، وصديق شخصي للملك إدوارد السابع. وقد ترك سمايل مطعم شيري ليفتتح مطاعمه الخاصة، التي فشلت. كما تم اعتقاله بتهمة السكر والسلوك المخالف للنظام وانتهاك قوانين العمل الفدرالية باستقدام عمال غير شرعيين من الهند. وقد انتهى أمر سمايل بتقديم عروض

تتعلق بالطبخ، وتزوج بسلسلة من النساء الأميركيات الأصغر
سناً.

أصاب النجاح رانجي سمايل
بالفرور، وكان سمايل قد
جاء إلى نيويورك كطباخ
كارى في 1899، وبدأ يدعو
نفسه أميراً وصديقاً للأسرة
الملكية.

PRINCE RANJI SMILE
KING OF CURRY COOKS
Has been engaged
for a few weeks by
HARVEY'S, 11th and PA. AVE.
Commencing October 1st. Lovers of East Indian Cuisine
Should not miss this Opportunity
- - Orchestra Evenings - -
Open Sundays 1 P. M. till Midnight

عام 1913 غادر رانجي إلى دلهي برفقة زوجته آنذاك كي
«يفتتح مطعماً هندياً حقيقياً للسياح الأميركيين المساكين،
الذين لم يتوافر لهم مطلقاً شيء جيد يأكلوه منذ أن بدأوا
يتعالون على بلاد كيبلينغ». لكن لا يوجد أي دليل على أن
مثل هذه المؤسسة قد رأت النور يوماً، أو أن رانجي سمايل ترك
أي ميراث مطبخي في بلده الجديد.

في نهاية العشرينيات من القرن العشرين، كان في نيويورك
زهاء نصف دزينة من المطاعم الهندية المعروفة بأطباق الكاري
الشديدة الحرارة، من بينها الراجاه The Rajah في الشارع
رقم 44، غرب برودواي، وحانة سيلون إنديا إن Ceylon

India Inn في الشارع رقم 49، التي استمرت حتى منتصف الستينيات من القرن التاسع عشر. وبسبب قوانين الإقصاء العنصري، بقي عدد السكان الهنود في البلاد ضئيلاً جداً: فقط حوالي 3000 شخص عام 1930، الكثير منهم طلاب يعيشون في مدينة نيويورك.

وقد كان الكتاب الأميركيون، الذين يعنون بالكتابة عن الغذاء، مفتونين بالطعام الهندي، إلا أنهم غالباً ما استبدلوا الواقع بالخيال، لأن اتصالاتهم المباشرة بالهند والهنود كانت محدودة. وتصف إحدى المؤلفات في مقالة في نيويورك تايمز New York Times عام 1941، بسرور بالغ، رحلة إلى مطعم هندي غير محدد حيث «الطاهي الهندي ذو العينين اللوزيتين بعمامته ذات البياض الثلجي، الملفوفة بشكل مدهش» يتسم بغموض. بل كان بإمكانها تقريباً أن تسمع الموسيقى الخرساء لـ The Song of India حين حدّقت داخل مراجل الصلصات الغريبة المتبلة التي كان البخار يتصاعد منها... بطيوبها اللاذعة» مملوءةً بتلك «اليخنة الشرقية النادرة التي تُسمى الكاري». توصف صلصة الكاري أنها خليط عجيب - «معقد بشكل لا يصدق بالنسبة إلى المعدّل الغربي»- مصنوع من معجون الطماطم والفلفل الأخضر وبين عشرين إلى أربعين نوعاً من

البهارات. وتتضمن العروض الانتقائية لهذا المطعم المجهول صفوة أطباق الكاري من جزيرة جاوة وسيلان ودجاج الكاري من هاواي وكاري لحم الحمل الداكن اللون الكثير التوابل، وكاري الخضار المزوجة بالموز المحمر ومكسرات الكاجو ومكعبات البابايا والبامية - «الأطعمة الحقيقية في الهند الغامضة» (xvii).

وفي عام 1952، قامت الكاتبة ومحرة المقالات الغذائية فلورنس بروبك بنشر *Cooking with Curry* (نيويورك، 1951)، وهو الكتاب الأميركي الأول المكرّس بكامله للكاري. وكما تفسر في مقدمة كتابها، فإن معظم الكتب حول هذا الموضوع «تسبب صدمة لطاه أميركي عادي» ذلك أنها تتطلب وفرة من القدور والمناخل والمصافي وهاون لسحق البهارات الغريبة، بالإضافة إلى الفاكهة غير المألوفة التي «لا تتوافر إلا إذا صادف أنك تعرف بحاراً وافداً من البحار الجنوبية»، و عليك أيضاً أن تكون على قدر من المعرفة باللغات المحلية المختلفة لكي تقوم بترجمة الأوزان والمقاييس الهندية واللفظات البلدية للبهارات. كما تقدّم بروبك قوائم لأسر الطبقة المتوسطة تتشابه مع أطباق الكاري القادمة من هاواي وتلك الجزائرية والأسترالية والنيوزيلاندية والكانتونية

والصينية واليابانية والكاجونية وغرب الهندية والتركية بالإضافة إلى الأطباق شبه الهندية التي تحمل أسماء مثل كاري بومباي وكالكوتا وبنغاليز. وعدا عن بعض الاستثناءات، تدعو كلها إلى استخدام مسحوق الكاري الجاهز.

بعد الحرب العالمية الثانية، افتتح البحارة البنغاليون، الذين كانوا قد تركوا السفينة فجأة واستقروا في هارلم، متاجر لحوم تباع اللحم الحلال ومؤسسات صغيرة للأطعمة الهندية على الجانب الغربي الأعلى لنيويورك. وتزوج بعض هؤلاء نساء بورتوريكيات وأميركيات من أصل إفريقي. كما نشأت جالية هجينة أخرى في وادي ساكرامنتو في كاليفورنيا حيث كان الرجال البنجابيون، السيخ بالدرجة الأولى، قد هاجروا بصفتهم مزارعين في أوائل القرن العشرين. وبعد أن أنهت قوانين الإقصاء العنصرية عام 1917 هجرة «غير البيض»، تزوج كثيرون من نساء مكسيكيات محليات. وأصبحت جاليتهم، التي وصلت إلى إجمالي 400 زوج، تُعرف بـ«الهنود المكسيكيين». وقد ضم مطبخهم عناصر من الأطعمة المكسيكية والبنجابية. ومازال دجاج الكاري والروتتي⁽¹⁾ roti وما يسمى «البيتزا الهندية» تُقدّم على قوائم مطعم راسل ل.

(1) أحد أنواع الخبز الهندي المصنوع من دقيق القمح الكامل: (المترجمة).

رانتشيرو Rasul's El Rancho المكسيكي في مدينة يوبا في كاليفورنيا.

وقد أبرز المعرض العالمي في نيويورك عام 1964 صورة الطعام الهندي في أميركا. وتلقت غرفة تناول الطعام في



أنونيا أفراس وروليا ساين، تم تصويرهما عام 1917، كانتا جزءاً من جالية «هندو-مكسيكية» في كاليفورنيا. وتتكون هذه الجالية من الرجال الهنود الذين تزوجوا من نساء مكسيكيات محليات.

الجناح الهندي إشادة متحمسة من غريغ كليورن Craig Claiborne من أجل تصميمها الأنيق، والتهديب الآسر لطاقت العمل وتمييز الطعام، المتبل تبيلاً يستحق الإعجاب لكن من دون الحرارة الطاغية التي كثيراً ما تُنسب، على نحو خاطئ غالباً، إلى المطبخ الهندي»^(xviii). إلا أن كليورن، الذي كثيراً ما كتب مقالات نقدية عن المطاعم الهندية لصالح New York Times، تدمر بأنه كان من الصعب إيجاد مطعم هندي ذي تميز ثابت في مانهاتن. من ناحية ثانية، أثنى كليورن ثناءً بالغاً على مطعم غايلورد Gaylord's Restaurant، الذي جاء رئيسه من «موتي محل» الأصلية، وبشكل خاص على دجاج التندوري الذي يقدمه. وقد لاحظ أن القائمة توفر عدة أطباق من نوع «الكاري» -وتشير علامات الاقتباس إلى أن هذا، في رأيه، لم يكن اسماً حقيقياً لطبق هندي.

وفي عام 1974 نشرت مادور جيفري كتاب An Invitation to Indian Cookery، الذي قال عنه كريغ كليورن «لعله أفضل كتاب طبخ هندي باللغة الإنجليزية». وفي المقدمة، تذكر جيفري:

إن كلمة «كاري» في نظري سبة في جبين المطبخ الهندي العظيم مثلما كانت كلمة «تشوب سوي» «chop suey»

مخزية للصين... ليست لفظة «كاري» سوى كلمة مبهمه غير دقيقة تعلمها الناس من البريطانيين، الذين، بدورهم، حصلوا عليها مناعن طريق الخطأ... إن كانت لفظة «كاري» هي اسم مفرط التبسيط إلى حد التشويه لمطبخ قديم، فإن «مسحوق الكاري» يحاول أن يفرط في تبسيط (وتدمير) المطبخ ذاته^(xix).

وتستخدم مادور جيفري، في كتابها الأكثر مبيعاً *A Taste of India* (1985)، لفظة «كاري» للدلالة على طبق واحد فقط. وفي عام 1980 نشرت جولي ساهني كتابها الأكثر مبيعاً *Indian Classical Cookery*. حيث تكتب أنه ليس في الطبخ الشمال هندي مقابل حقيقي لمسحوق الكاري البريطاني أو أي طبق معروف على أنه طبق كاري أيضاً، إذ إن أقرب شيء موجود هو سالان *salan* - وهو طبق من اللحم مع مرق رقيق (وهو تعبير نادراً ما يوجد في كتب الوصفات البريطانية). من ناحية أخرى، يبدو أن هذا الاستخدام الدقيق قد أصبح أمراً من الماضي: حيث أعلنت مادور جيفري عن عمل تال هو *The Ultimate Curry Bible*، احتوى على معلومات ووصفات لأطباق الكاري من حول العالم. وقد وسع راغافان آير التعريف إلى حد أبعد أيضاً في كتابه *Curries 660* (نيويورك، 2008): وتشمل الوصفات البالغ عددها 660 وصفات السلطات

والعدس والكباب والخبز والمشروبات.

ومع انتهاء القوانين المقيدة للهجرة عام 1965، هاجر مئات آلاف المحترفين الهنود إلى الولايات المتحدة، كجزء من «هجرة الأدمغة» الشهيرة. وفي عام 2005، كان 2,4 مليون شخص من أصل جنوب آسيوي يعيشون في الولايات المتحدة. ولكن، على خلاف بريطانيا، كانت أقلية صغيرة منهم من أصل بنغلادشي.

وفي السبعينيات من القرن التاسع عشر كانت مناطق التسوق والمطاعم الهندية موجودة في مدن الولايات المتحدة، بما في ذلك جاكسون هايتس Jackson Heights في كوينز، نيويورك؛ وشيكاغو ديفون أفينو Chicago's Devon Avenue؛ وبيونير بولفار Pioneer Boulevard في لوس أنجلوس؛ وهيل كروفث أفينو Hillcroft Avenue في هاوستون. وعملياً، يوجد اليوم في كل ضاحية وكل بلدة متاجر بقالة هندية توفر التوابل والمخللات والفواكه والخضار والوجبات المجلدة والمغلقة وأصناف الخبز. كما يمكن العثور على المنتجات الهندية أيضاً على رفوف معظم سلاسل محلات السوبرماركت.

من بين مدن الولايات المتحدة، تحوي نيويورك العدد الأكبر من المطاعم الهندية بالإضافة إلى النطاق الأوسع من المستويات

وأساليب الطبخ. وتراوح بين «دهابهاز» -مؤسسات صغيرة مغمورة تقدم الكباب وأطباق البرياني وغيرها من أطباق شمال الهند لسائقي سيارات الأجرة- إلى المؤسسات المترفة الأنيقة مثل تابلا Tabla وديفي Devi الحائز على نجمة ميشلان، والذي أفتتح عام 2004.



تحتوي نيويورك وشيكاغو وتورنتو وغيرها من المدن شمال الأمريكية على مناطق التسوق والمطاعم الهندية، ومثل هذا في الجادة الخامسة بين الشارعين الخامس والسادس في مانهاتن.

إن الأميركيين عموماً أقل ألفة مع الطعام الهندي من البريطانيين. وأحد أسباب هذا هو غياب الصلات التاريخية الحميمة بين الولايات المتحدة والهند؛ أما السبب الآخر فهو

انتشار المطاعم الصينية والمكسيكية والتايلاندية، التي ترضي ولع الأميركيين المتزايد بالأطعمة كثيرة التوابل. ليس هناك ما يساوي مطاعم الكاري البريطانية بأوراق جدرانها الناعمة ذات النقوش البارزة وقوائمها الموحدة، وليس هناك مطاعم بالتي balti. تقدم معظم المطاعم الهندية في الولايات المتحدة خليطاً من الأطباق البنجابية والهندية الجنوبية والإسلامية الشمالية. وقد أشارت دراسة لقوائم المطاعم تم نشرها على الموقع الإلكتروني menupages.com أن التعبير «كاري» يظهر بتكرار أقل مما يحدث في المملكة المتحدة، وفي كثير من الحالات لا يُستخدم هذا التعبير على الإطلاق.

كندا (xx)

في القرنين الثامن عشر والتاسع عشر، جاء معظم المهاجرين إلى كندا العليا (مقاطعة أونتاريو الآن) من الجزر البريطانية، وأحضروا معهم كتب الطبخ الرائجة في ذلك العصر. وتحتوي أولى كتب الطبخ الكندية مثل Mrs Nourse's Modern Practical Cookery (1845) و Mrs Clarke's Cookery Book (1883)، على وصفات للمحار بالكاري والكروش⁽¹⁾

(1) المعدة الأولى والثانية لحيوان مجتر تُتخذ طعاماً: (الترجمة).

والدجاج ولحم الأرنب والكركد والبطاطس. وترى السيدة كلارك أنه في حين يعرف الهنود القدماء من أصل أنجلو-هندي كيف يعدون طبقاً جيداً من الكاري، إلا أنه نادراً ما يوجد مثيل لهذا الطبق في شمال أميركا، باستثناء في منزل شخص ما أمضى في الهند سنوات عديدة. (وتضيف أن فن صناعة الكاري أخذ في الانحطاط في الهند أيضاً).

وقد لعبت التوابل دوراً مهماً في إحياء الأسماك واللحوم المخلة والمجففة والمملحة التي كانت الطعام اليومي للمستوطنين القدماء خلال فصول الشتاء الطويلة. وفي الثلاثينيات من القرن الثامن عشر كتبت امرأة من السكان الأوائل في يومياتها: «إننا نستهلك كميات من صلصات الطماطم (الكاتشب) والصلصات ومساحيق الكاري، الخ. أكثر مما كنا نستهلكه في الوطن بسبب الأشهر العديدة التي لا يكون لدينا خلالها لحم طازج.» كما كتب صائد الموظ⁽¹⁾ في Gentleman's Magazine عام 1872: «لم أخرج قط من دون علبة أو اثنتين من مسحوق الكاري التي كنت أصطحبها معي من المنزل.»

لقد قام كبار موظفي الخدمة المدنية الذين تعاقبوا على

(1) غزال أميركي ضخيم يشبه حيوانات الإلكة: (الترجمة).

الوظائف بين إنجلترا والمستعمرات بإطلاع أوساط الطبقات الاجتماعية العليا على الكاري. ففي عام 1877، قدّم الجنرال الحاكم اللورد دافرين، وكيل الأمين البريطاني للهند سابقاً، لضيوفه طبق كاري في بعثة تخييمية على نهر الوينيبيغ. كما كانت أطباق الكاري والأطباق الأنجلو-هندية كحساء الدجاج بالكاري شائعة في المآدب الرسمية في كندا العليا (رغم أنها، بالطبع، لم تكن كذلك في كندا الدنيا وكيبك العصرية، حيث يسود التقليد المطبخي الفرنسي).

وعلى غرار سياسات الولايات المتحدة وأستراليا، استبعدت سياسة الهجرة الكندية غير البيض. وفي عام 1962 تم إسقاط أكثر الشروط العنصرية بشكل واضح؛ وفي عام 1976 جعلت سياسة جديدة حق الإذن بالدخول قائماً على الثقافة والمهارات الوظيفية والقدرات اللغوية والكفالة المالية العائلية. وقد قدّم إحصاء كندي رسمي للسكان تقريراً بأن 900,000 مقيماً في كندا كانوا من أصل هندي. -3,1 بالمائة من العدد الكلي للسكان- ويشتمل ذلك على عدد كبير من ترينيداد وتوباغو وغيانا.

استقر معظم المهاجرين في تورنتو وفانكوفر، حيث توجد ثقافات الطعام الهندي المتنوعة والمزدهرة. كما تُباع أطباق

الساموسا وفتائر اللحم الكاريبة المنكهة بالكاري في كل مكان، وقد أصبحت تقريباً أطباقاً وطنية. إن ثقافة المطعم آخذة بالازدهار: حيث تضم تورنتو مطعم تشيتيناد Chettinad الوحيد في أميركا الشمالية، بالإضافة إلى المؤسسات التي تقدم الطعام الكيريلاني والإسماعيلي الشرق الإفريقي والغيانى والترينيدادي والسريلانكي. كما تضم فانكوفر أحد أفضل مطاعم كندا، فيج Vjz، وهو مؤسسة مترفة على مستوى مطاعم لندن الحائزة على نجوم ميشلان.

أستراليا

لقد قدم المهاجرون القدامى إلى أستراليا من الجزر البريطانية على وجه الحصر تقريباً، وفي القرن التاسع عشر كانت كتب الطبخ البريطانية الشعبية كافة تُباع في المكتبات الأسترالية. أما كتب الطبخ، القليلة نسبياً، التي ألفها أستراليون - The Australian Cookery (1876) لألفرد ولكنستون، و Cookery Book and Household Hints (1878) و Mrs Maclurcan's Plain Cookery (الطبعة الثالثة، 1884) و Cookery Book: A Collection of Practical Recipes (1898) Specially Suitable for Australia للسيدة لانس

روسون - فقد اتبعت الطراز الإنجليزي واشتملت جميعها على
وصفات للكاري. فعلى سبيل المثال، قدمت قائمة مقترحة
في كتاب السيدة مكلوركان، مكتوبة من أجل أسر الطبقة
الوسطى، لحم الضأن بالكاري والأرز والملفوف والبطاطس
والعجين بالجبن والتفاح المخبوز بالزبدة.

إن كون الكاري معروفاً جيداً في أستراليا إبان القرن التاسع
عشر هو أمر واضح من مقال ساخر بقلم الروائي الأسترالي
ماركوس كلارك، الذي احتقر تبجيل محدثي النعمة لكل ما هو
فرنسي، وألح على جعل الكاري الطبقة الوطني:

لا بد أن أساس نظام الطعام الأسترالي المتجدد هو الكاري
- طبق من لحم الجدي، ممزوج مع ثلاث بيضات، وجوز
الهند المكشوط كمسحوق، وحبتان من الفلفل الحار، وست
شرائح من الأناناس... كما أن السلطعون النهري الصغير
الحجم هو مكون ممتاز، في حين أن من لم يتناول صغير حيوان
الومبت⁽¹⁾ المتبل قط، يذور الكزبرة والكر كم والمانجا الخضراء
والزنجبيل الجاف، فإنه لم يستغل فرصه جيداً. وعندما أصبح
ثرياً بشكل كافٍ لأفيد زملائي، سوف أشتري متجراً في
كولنستريت (في ملبورن).. وأبني شرفة من الخيزران، وأقوم
بتأسيس مطعم للكاري. لا شيء سيقدم سوى الكاري وجعة
المزر (نوع من البيرة) وسيحمل النادلون أسماء صينية (بالمعنى
الحرفي للكلمة)، ويكونون من أفضل الخدم في العالم ويرتدون

(1) حيوان أسترالي من ذوات الجراب شبيه بدب صغير: (الترجمة).

أثواباً بيضاء ناصعة (٣٣).

وابتداءً من الثلاثينيات من القرن التاسع عشر، جاءت جماعات صغيرة من الأفغان (وهو تعبير اشتمل أيضاً على سكان الشرق الأوسط والهند) مع جمالهم للعمل في المناطق النائية، حيث لا ينجو سوى الجمال فقط من الأرض الوعرة والمناخ القاسيين. واليوم، لم يبقَ من تراثهم سوى الجمال البرية التي تتجول حول المناطق النائية، واسم سكة الحديد غان التي تمتد بين أدلايد وداروين. وبين عامي 1901 و1947 منعت سياسة أستراليا البيضاء دخول المهاجرين من غير البيض ورحتهم.



كان الروائي الأسترالي ماركوس
كلارك (1846-1881) يكره
بشدة ترف أبناء بلده للطعام
الفرنسي، حتى إنه اقترح جعل
الكاراي الطبق الوطني.

نشأ مسحوق الكاري كين
Keen's Curry Powder
في تاسمانيا على يد جوزيف
كين في أوائل الستينيات من
القرن الثامن عشر وظل منكهاً
شعبياً في أستراليا.



نتج عن استقلال الهند عام 1947 واستقلال سريلانكا
و حربها الأهلية، تدفق ضخم للهنود من أصل أنجلو-هندي
(المنحدرين من آباء بريطانيين وأمهات هنديات) والمواطنين
السريلانكيين (سريلانكيين من أصل مختلط هولندي وبرتغالي
وأوروبي وسنهالي/تاميلي).

وألغيت سياسة أستراليا البيضاء سنة 1978. وفي عام 2006
كان زهاء نصف الأستراليين قد ولدوا في ما وراء البحار أو
لديهم على الأقل أب أو أم كانوا قد ولدوا خارج الوطن.
وقد جاء العديد من المهاجرين من الهند وفيجي وجنوب شرق
آسيا. وتزامن هذا التدفق مع الثورة المطبخية الأسترالية التي
شهدت تفجر صناعة النبيذ، وتمتلك أستراليا اليوم إحدى أكثر
ثقافات الطعام تنوعاً في العالم، حيث توجد المطاعم الصينية

والتايلاندية والإندونيسية والفيتنامية والهندية في كل مكان
في البلدات والمدن الأسترالية. وكما كتب أحد المدوّنين:

في الوقت الراهن، يمكن لكل أسترالي تقريباً أن يدخل مطعماً
ما ويطلب طبق ناسي غورنغ nasi goreng أو بوي فاك تراش
...shito sauce أو وعاء من صلصة الشيتو ...
(و) يمكن لكل أسترالي تقريباً أن يطهو وجبة غريبة شديدة
الزخرفة في المنزل... لقد وُلت أيام وجبات العشاء المحمرة
وحشوة لحم العجل وطبق الكاري الأسترالي الرائع المصنوع
من شريحة لحم الكتف والكشمش والموز ومرابي الفراولة
ورشة صغيرة من مسحوق كاري «كين Keen» من أجل تلك
النكهة الهندية التابلية الممتازة (xiii).

4- الشتات الهندي: الكاريبي وموريشيوس وسريلانكا وبيجي



رزمت كل الكاري الذي مملكه وهربت تاركة إياي لقلقي
ونفسي مريضة كل يوم، وذهبت وتجولت من الغسق إلى
الفجر ثم عدت إلى البيت لأجد الكاري وقد اختفى.
مايتي تريني. Curry Tabanca.

وفي حين أحضر البريطانيون الكاري إلى مستعمراتهم
الناطقة بالإنجليزية، كان الهنود أنفسهم من أخذوا عاداتهم
في تناول الطعام إلى بقية الإمبراطورية. وفي القرن التاسع
عشر، أصبحت شبه القارة الشاسعة، التي خُربت بفعل المرض
والمجاعة والفقر، منطقة خصبة لتطويع الجنود في الجيوش
البريطانية والعمال الزراعيين من أجل مزارع السكر وزيت
النخيل والبن والشاي الخاصة بالإمبراطورية.

وقد أحدث إلغاء تجارة العبيد في الإمبراطورية البريطانية عام
1807 وإلغاء العبودية في ذاتها عام 1833، نقصاً في الأيدي العاملة
في بيجي وموريشيوس وترينيداد وتوباغو وغيانا وماليزيا

وجنوب إفريقيا بما أن العبيد السابقين لم يعودوا يرغبون بتأدية الأعمال الزراعية الشاقة. وبالتالي قامت الحكومة البريطانية بتأسيس مكاتب في كالكوستا ومدراس لتشغيل الهنود كعمال مُستقدمين للعمل لفترة معينة، عادةً خمسة أو عشرة أعوام. حيث كانوا يتلقون المَوْن الأساسية والحد الأدنى من المرتب الشهري، ويُلِي ذلك إما ذهاباً مجانياً إلى الوطن أو إياباً. لكن الجميع فضّلوا الاختيار الثاني باستثناء قلة منهم.

وبين عام 1834، حين وصلت أول مجموعة من العمال المُستقدمين إلى موريشيوس، وعام 1917، حين تم إلغاء النظام، هاجر زهاء 1,5 مليون هندي إلى أنحاء أخرى من الإمبراطورية البريطانية. وفي العالم الغربي رحل 240,000 هندي إلى غويانا البريطانية، و144,000 إلى ترينيداد و36,000 إلى جامايكا. كما هاجر حوالي 15,000 عامل إلى جنوب إفريقيا. ورحل آخرون إلى فيجي وماليزيا. وقد جاء معظم المهاجرين إما من الهند الوسطى أو الشمالية -حالياً ولايات بيهار وأوريسا وأوتار براديش- أو من التاميل نادو وأندرا براديش في الجنوب.

كما أجرت السلطات البريطانية الترتيبات مع الفرنسيين والهولنديين ليقوموا بإرسال العمال المُستقدمين إلى مستعمراتهم. وبين عامي 1853 و1885، هاجر ثمانون ألفاً من

الهنود إلى المارتينيك وغوادلوب وغويانا الفرنسية. وذهبت مجموعة أصغر إلى غويانا الهولندية؛ سورينام الآن، حيث أصبحوا يُعرفون بالهندوستانيين. وعندما حصلت غويانا على استقلالها عام 1975، هاجر كثيرون إلى هولندا.

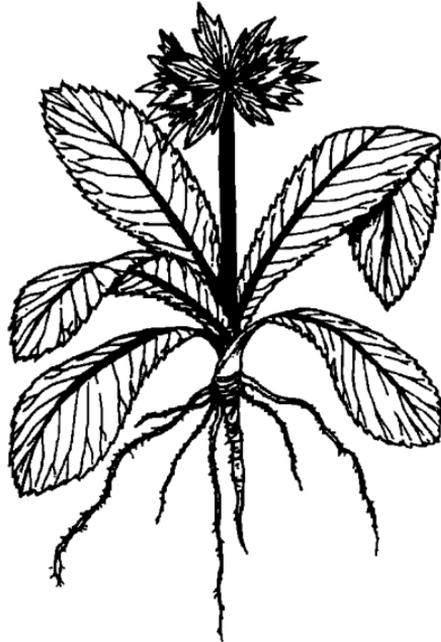
ترينيداد وتوباغو

إن أكثر من 40 بالمائة من مليون إنسان يسكنون في ترينيداد وتوباغو هم من أصل هندي؛ وأربعين بالمائة أخرى هم من أصل إفريقي ترينيدادي؛ أما العشرون بالمائة المتبقية فقد كانوا من أصل صيني وأوروبي وشرق أوسطي. وعلى الرغم من أن المطبخ الترينيدادي يتضمن عناصر من جميع تلك الخلفيات، إلا أن الكاري وغيره من الأطباق الهندية الأخرى أصبحت رموزاً للهوية والمعالم الوطنية في أغاني كاليسو وسوتشا الشعبية.

وقد انحدر العديد من الترينيداديين من أصل هندي من شمال شرق الهند والهند الوسطى، وكانوا يتحدثون بلغة تُسمى بهوجبوري Bhojpuri. وتفسر هذه الجذور ميزات معينة للطعام الترينيدادي من أصل هندي. فعلى سبيل المثال لا يُستخدم طحين القمح الكامل مطلقاً في أنواع الخبز الترينيدادي (روتيز rotis) كما يُستخدم في الهند، لأن القمح لم

يكن يُزرع في أقاليم مواطن المهاجرين، وقد يكون أول طحين عرفوه هو الطحين الأبيض المستورد. إن الفلوري والساھينا والقورما وغيرها من الوجبات الخفيفة المقبلة المقلية مشابهة لتلك التي نجدها في أقاليم أجداد المهاجرين. أما المكونات الأساسية في مزيج ترينيدادي نموذجي من التوابل -الكمون والكزبرة والحلبة والكركم- فهي ما قد يُستخدم في منزل فلاح هنا.

تلقى المهاجرون عند وصولهم حصصاً يومية من الأرز والعدس، وزيت جوز الهند أو السمن، والسكر والملح



باندهانيا Bandhaniya أو
شادو بيني shadow beni
هي عشبة محلية تُستعمل
كبديل عن الكزبرة في
المطبخ الترينيدادي.



تشر كلمة كالالو Callaloo إلى ورقة نبات داشين (نوع من القلقاس)، وإلى يخنة جاماايكية وترينيدادية شعبية.

والكركم وأحياناً السمك المجفف والبصل. وكان إيجاد البدائل أمراً أساسياً، لأن مكونات كأوراق الكاري والكزبرة الطازجة والنعنع لم تكن تُزرع محلياً. فالبديل عن الكزبرة هو عشبة محلية تُدعى شادو بيني shado(w) beni، وهي عشبة برية تنمو في قنوات مياه الصرف. أما الفلفل الحار المستخدم في أطباق الكاري الترينيدادية فهو فلفل سكوتش بونيت scotch bonnet الشديد الحرارة، ويدعى بهذا الاسم لأنه يبدو مثل قلنسوة صغيرة مثنية. وعضواً عن الأعشاب الشبيهة بالسبانخ التي تُدعى في الهند «ساغ sag»، يستخدم الترينيداديون والجامايكيون الكالالو callaloo، وهي ورقة

نبات الداشين dasheen (نوع من أنواع القلقاس). وكالالو هو أيضاً اسم حساء يطهى مع حليب جوز الهند والسلطعون والبامية والفلفل الحار والأعشاب.

في طبق كاري ترينيدادي نموذجي ينقع اللحم (عادةً الدجاج أو لحم الماعز) أو السمك أولاً في الثوم والبصل والفلفل الحار وشادو بيني و«المطيبات» -عبارة عن صرة مربوطة من الثوم المعمر المفروم والبقدونس وشادو بيني والثوم الذي يُشترى من السوق. يقلّي الطاهي البصل والثوم في الزيت حتى يصبح بلون بني، ويقليّ بعضاً من معجون الكاري الممزوج بالقليل من الماء (تقنية كاريية مميزة) ويضيف اللحم والتفحيع. وفي النهاية يُؤتى بالقليل من مسحوق الكمون المحمص، بهار ترينيدادي نموذجي، ويُرش لإضفاء العبير. وفي بعض الأحيان يضاف القليل من شراب الرّم المحليّ.

إن السمة المميزة لأطباق الكاري الترينيدادية هي استخدام مسحوق الكاري الجاهز، الذي يضيف تناغماً معيناً على النكهة. أما أفضل الشركات المنتجة المعروفة فهي شركات التوربان Turban، التي أوجدها سيخي سنة 1956، وتشيف Chief، التي هي «أكثر حرارة» إلى حد ما. إلا أن للطعام الهندي «الحقيقي» ختماً معيناً، ويقوم الطهاة البيتيون بطحن

خلطاتهم الخاصة في المناسبات.

ترافق أطباق الكاري مع صلصات الثمار والصلصات، بما فيها طبق مانجو كاتشيللا mango kuchela، وهو مخلل من المانجو وزيت الخردل، وطبق «ماذر إن لو»؛ أي الحماة «mother-in-law»، وهو مقبل من الخضار الحارة جداً. ويُستخدم الروتي لَعَرَف الكاري وكغلاف ورقى لحمل الحشوة.

في ترينيداد، تشير كلمة «روتى» إلى طعام شعبي يؤكل في الشارع أصبح يُعرف على أنه الطبق الوطني للبلاد. إذ تُلف قطعة كبيرة غليظة من الروتي المكسو بالبازلاء الصفراء المطحونة حول كاري خضار أو السمك أو اللحم، وتُغلف



في ورق شمعي أو ورقة من القصدير وتؤكل في الحال، كما أن هناك طعاماً شعبياً آخر يؤكل في الشارع هو «دابلز» «doubles»، وهو عبارة عن شطيرة مؤلفة من قطعتين من الروتي المقلي المنكه بالكركم والمحمشو بالحمص المتبل بالكاراي، وتُختم بصلصات الثمار الكثيرة التوابل وصلصة الفلفل الحار. وهي مشابهة جداً للوجبة الهندية الخفيفة تشول بهاتور chole bhature.

ومن أنواع الخبز الترينيدادي المميزة روتي «باس-أب-شات» «buss-up-shut» (وقد أخذت تسميته من «القميص المتفتق» «bursted-up shirt»)، عبارة عن خبز روتي مؤلف من رقائق مفتتة إلى قطع غير منتظمة؛ ودال بيوري روتي dal puri roti؛ خبز مقلي محشو بالعدس المتبل، وسادا روتي sada roti؛ خبز أبيض خفيف التوابل يُصنع عادةً في المنزل، وأويل روتي oil roti، وخبز باراثا paratha الرقاعي.

غويانا

في غويانا (غويانا البريطانية سابقاً)، وهي بلد صغير في الناحية الشمالية الشرقية من أميركا الجنوبية، فإن 43 بالمائة من السكان هم من أصل هندي. ويشبه مطبخها مطبخي ترينيداد

وتوباغو. وعادةً ما تُقدّم أطباق الكاري، الذي يُعد وجبة أساسية شائعة، مع أصناف الروتي المصنوعة من الطحين الأبيض والمترافقة مع المقبلات والمخللات. أما سائل الطبخ القياسي فهو حليب جوز الهند. وتأتي الحرارة من الويري ويري wiri wiri، وهو فلفل حار صغير الحجم له أريج ويُزرع محلياً. وعلى الرغم من أن أطباق الكاري الغويانية حارة بشدة عموماً، إلا أن بعضهم يتناول المخللات اللاذعة كتوابل ويتناولون أيضاً قزمة من الفلفل الحار الطازج مع كل لقمة. وتأتي النكهة الحامضة من الطماطم أو التمر الهندي أو المانجو الخضراء.

إن أطباق السمك بالكاري شائعة جداً في غويانا، خصوصاً حين تُصنع من الأسماك النهرية التي تعيش في الأنهار وقنوات الري. وتضاف الخضار عادةً إلى أطباق الكاري؛ وتشمل الأطباق المرافقة الدجاج ويقطين الإسكواش، والبط والبطاطس، ولحم الضأن والباذنجان، والقريدس واليقطين، والفاصولياء الخضراء والسمك المجفف، والسلطعون والباذنجان. أما الخضراوات التي كانت تنمو أصلاً في المناخات المعتدلة، كالقرنبيط والبالزلاء والجزر، فلم تصبح جزءاً من التقليد المطبخي كما أصبحت في الهند.

جامايكا

على الرغم من أن الشعب الهندي يشكل 3 بالمائة فقط من عدد سكان جامايكا، إلا أن الأطعمة الهندية التقليدية مثل «كاري الماعز» والروتني والكالالو تُعد اليوم «جامايكية». (أحياناً يسمى الجامايكيون طعامهم تيمناً بطريقة الطهي: كاري الماعز والدجاج المطبوخ ولحم الخنزير المقدد والسمك المطهو على البخار وهكذا.) أما الطبق الوطني فهو السمك المملح (سمك القد المملح) والأكي ackee (فاكهة مدارية) مع الفلفل الأسود وفلفل سكوتش بونيت. وكاري الماعز، الذي يُقدم في المناسبات المهرجانية، ويطهى مع مسحوق الكاري المحضّر وفلفل سكوتش بونيت في حليب جوز الهند وعادةً ما يتم تقديمه مع الأرز والبازلاء (الفاصولياء الكلوية أو البسلة الهندية). وهناك حساء يدعى «الحساء الرجولي» يحتوي على رأس ماعز وأجزاء أخرى (من ضمنها الأعضاء التناسلية)، والطماطم والخضار والفلفل الحار ويُعتقد أن لهذا الحساء قوى مثيرة للشهوة الجنسية ويُقدم بشكل تقليدي للعrsان في ليلة زفافهم.

وقد أحدث تطور محلي غير متوقع على يخنة ذيل الثور البريطانية التقليدية وذلك بإضافة الفاصولياء والفلفل الحلو

(الذي يُعرف محلياً باسم بيمنتو pimento أي الفلفل الحلو) وثمار فلفل سكوتش بونيت. أما فطائر الباتي، عبارة عن لحم مفروم في جيب من العجين يشبه الإمبانادا empanada، فهي وجبات خفيفة شائعة ليس فقط في جامايكا، وإنما في تورنتو أيضاً وغيرها من المدن الشمال أميركية التي تحتوي على عدد كبير من السكان الكاريبيين.



يخنة ذيل الثور كثيرة التوابل مع الفاصولياء، هي نسخة جامايكية عن طبق بريطاني تقليدي.

موريشيوس

جزيرة موريشيوس، هي دولة في المحيط الهندي وتقع على بعد 500 ميل من مدغشقر و3000 ميل من الهند، وهي

بوتقة لغوية ومطبخية. ثلثا سكانها هم من أصل هندي (52 بالمائة منهم هندوس، و13 بالمائة من المسلمين)، و30 بالمائة موريشيوسيون من أصل فرنسي أو كريوليون و3 بالمائة صينيون. وعلى الرغم من أن اللغة الرسمية هي الإنجليزية، إلا أن معظم السكان يتحدثون باللغة الكريولية القائمة على الفرنسية. استعمر الهولنديون موريشيوس منذ عام 1598 حتى 1715، والفرنسيون منذ عام 1715 حتى 1815، والبريطانيون منذ عام 1815 حتى 1968. وابتداءً من ثلاثينيات القرن التاسع عشر، أحضر البريطانيون إلى البلاد حوالي نصف مليون من العمال المستقدمين، في الدرجة الأولى من شمال شرق الهند، للعمل في مزارع السكر.

إن المطبخ الموريشيوسي هو خليط مثير للاهتمام من التقنيات والمكونات الهندية والفرنسية والهولندية والإفريقية. ويمكن تحضير الكاري مع الأخطبوط، أو لحم الطرائد مع فاصولياء ليلفا (نوع من الفاصولياء مرة وحلوة الطعم قليلاً شائعة في الهند الغربية)، أو الدجاج والريبان. أما الفيندالي Vindaille (كلمة مرتبطة بالفيندالو) فيحضر بنقع سمك التن الطازج أو الأخطبوط أو ثمار البحر الأخرى في الخردل والزعفران والفلفل الحار والثوم والزيت والخل. وهناك وجبة خفيفة

موريشيوسية هي دالبوري dalpuri -خبز محشو بالعدس المنكّه بالكاري، والروغيل rougaille (وهي صلصة لاذعة قائمة على الطماطم)، وصلصات الثمار ومخلل الخضار.

أما من يرغبون بالتأمل فيما سيبدو عليه المطبخ الهندي لو كان الفرنسيون قد احتلوا الهند بدلاً من البريطانيين، فليس عليهم سوى أن ينظروا إلى مطبخ موريشيوس المعقد. ويمكن إيجاد مجموعة من مئات الوصفات الممتازة على الموقع الإلكتروني www.ile-maurice.tripod.com.

سريلانكا

سريلانكا، جزيرة صغيرة في المحيط الهندي (دعيت باسم سيلان Ceylon حتى عام 1972)، هي موطن لمجتمع ذي ماضٍ استعماري غني ومطبخ هو لوحة فسيفسائية من التأثيرات البريطانية والمالاوية والبرتغالية والهولندية والهندية والتاميلية والسينهالية.

وكمنتج للبهارات وموقف قصير للسفن التي تسلك طرق التوابل، كان يزور سريلانكا في العصور القديمة تجار من الشرق الأوسط وإيران وجنوب شرق آسيا. وقد وصل البرتغاليون عام 1505 لكنهم طُردوا على يد الهولنديين عام 1653؛ الذين خسروا

بدورهم الجزيرة لصالح البريطانيين عام 1792. وبعد عشر سنوات، أصبحت سيلان مستعمرة إمبراطورية بريطانية. وفي القرن التاسع عشر، قام البريطانيون بتأسيس مزارع الشاي والقرفة والمطاط والسكر والبن والنيلة على الجزيرة، وأحضروا عمالاً مستقدمين بالآلاف من التاميل نادو ليعملوا في هذه المزارع.

إن أكثر من 80 بالمائة من سكان سريلانكا هم سينهاليون، وبما أن أجدادهم جاؤوا من الهند الشمالية منذ آلاف السنين؛ فهم في الغالبية بوذيون. وحوالي 10 بالمائة هم تاميليون هندوس. وتحتوي سريلانكا أيضاً أقليات صغيرة من المسلمين، الذين يرجع نسبهم إلى العرب والهنود؛ والملايو، الذين أحضرهم الهولنديون؛ ومواطنين من بلاد تتمتع بحكم ذاتي محلي - شعوب من أصل مختلط أوروبي (هولندي خاصة) وسينهالي أو تاميلي. وفي العقود الحديثة، هاجر هؤلاء المواطنون إلى أستراليا وكندا وبريطانيا، مصطحبين عاداتهم في تناول الطعام معهم.

يوضح هذا التنوع كتاب الطبخ السريلانكي التقليدي، *The Ceylon Daily News Cookery Book* (الذي تم نشره أول مرة في 1929 وما يزال مستخدماً حتى اليوم) بقلم هيلدا دوتروم، وهي نفسها مواطنة من بلد ذاتي الحكم. ويشمل الكتاب فصولاً متفرقة عن الأطباق البريطانية والأنجلو-هندية

(مثل حساء الدجاج بالكاري والكيدغيري)؛ وعن الأرز وأطباق الكاري؛ وأصناف السامبال؛ وصلصات الثمار والمخللات؛ والوصفات السينهالية؛ والوصفات التاميلية؛ والحلويات السينهالية والتاميلية؛ والحلويات الهولندية والبرتغالية؛ و«شورت إيتس short eats» - تعبير حيوي محلي يدل على المقبلات ووجبات بعد الظهر الخفيفة.

الأرز هو الطبق الرئيسي الذي يُقدم مع أطباق الكاري، مسلوفاً أو مصنّعاً في اثنين من المنتجات المحلية المميزة: هوبرز hoppers، وهو أقراص خبز مقلّى مصنوع من طحين الأرز المخمر وحليب جوز الهند، وسترينغ هوبرز string hoppers، شعيرية أرز مطهوة على البخار. يستخدم المطبخان التاميلي والسنغالي بكثافة التمر الهندي، وسمك المالديف وجوز الهند الطازج. وفي كتاب الوصفات الهندي الإنجليزي، كان يُقصد بالكاري السيلاني كاري السمك أو ثمار البحر مع مرق لحم بجوز الهند.

يشبه مسحوق الكاري السريلانكي النموذجي تلك المساحيق المستعملة في الهند الجنوبية ويشتمل على الكزبرة والشمر والكمون والحلبة وأوراق الكاري وجوز الهند المجفف وبذور الخردل والفلفل الحار. وتُضاف البهارات

القوية الرائحة كالقرفة والهيل إلى الأطباق الإسلامية القائمة على اللحم. وتُصنف أطباق الكاري السنغالية تبعاً للونها: فأطباق الكاري بيضاء اللون هي أكثر اعتدالاً بنكهة أكثر رقة؛ وتُحضر أطباق الكاري سوداء اللون بالتوابل المحمصة لخلق نكهة غنية؛ أما أطباق الكاري حمراء اللون فيتم تحضيرها بالكثير من ثمار الفلفل الحار.



وجبة سريلانكية تُبرز أطباقاً مثل كاري السمك والفاصولياء الخضراء ومخلل المانجا والبيض وسترينغ هوبرز String Hoppers (شعيرية الأرز).

وعلى غرار بعض أطباق الكاري الجنوب شرق آسيوية، فهي غالباً ما تتضمن عشب الليمون وأوراق البانداناس pandanus screwpine (وهو نوع من الأناناس).

إن أحد أشهر الإبداعات المطبخية البرغرية السريلانكية هي لامبريسي lamprais (وتُكتب أيضاً lampries)، وهو نوع من موائد تحتوي على عدة أطباق جانبية صغيرة تُقدم مع الأرز. وتتكون من كومات صغيرة من الأرز بالسمن (أرز يقلّى في السمن والتوابل ذات العبير قبل السلق)، وطبق متقن من الكاري يُحضّر من أربعة أصناف من اللحوم، وطبق كاري يقطين آش غورد ash gourd أو الموز، وبالانتشان balanchan، وسامبال الفلفل الحار والبصل، والفريكادلز frikkadels (كرات لحم كثيرة التوابل من أصل هولندي). وتُلف كل هذه المواد في ورقة موز مسلوقة على البخار أو مشوية للحصول على رزمة تُلف معاً باستخدام الإكلز ekels -ضلوع أوراق نخلة جوز الهند. تتم تدفئة الرزم في الفرن وتُجلب لتوضع على طبق كبير خاص بتقديم اللحم. يحصل كل ضيف على رزمة ويفتحها، مستمتعاً بعبير البهارات وشذا ورقة الموز. أما المكونات الصحيحة للامبريسي فهي موضع جدال حاد بين السريلانكيين، ولاسيما أولئك الذين يعيشون في الخارج ويحملون ذكرياتٍ عزيزة عن الطبق منذ نعومة أظفارهم.

فيجي

إن نصف سكان فيجي تقريباً، وهي دولة من الجزر الواقعة في المحيط الهادي، هم من سلالة 60,000 هندي أحضرهم البريطانيون في أواخر التسعينيات من القرن التاسع عشر للعمل في مزارع السكر. أما المطبخ الفيجي فهو خليط من عناصر ميلانيزية وبولينيزية وهندية وصينية وغربية. وتُحضّر أطباق الكاري باستخدام ثمرة بریدفروت breadfruit⁽¹⁾ (ثمرة الخبز) واليام yam (نوع من البطاطس) وعشبة الكازافا أو المنيهوت⁽²⁾ وجذر وأوراق القلقاس وثمار البحر وغالباً ما يحتوي على حليب جوز الهند. أما المنكهات فتشمل الثوم والزنجبيل والكرم والكزبرة والحلبة والكمون وصلصة الصويا والفلفل الحار. وهناك طبق كاري استثنائي منزلي الصنع هو كاري «السّمك المحفوظ»، الذي يُحضّر باستخدام سمك التن المقلب أو الإسقمري (سمك بحري) أو السلمون. ومن فيجي، انتشرت أطباق الكاري ومسحوق الكاري إلى تونغا وساموا وجزر أخرى في المحيط الهادي، حيث كانت تُقدم غالباً مع القلقاس المسلوق أو بریدفروت كصنف نشوي.

(1) نوع من البطيخ النشوي. وقد سميت بهذا الاسم لأنها تشبه مذاق وملبس الخبز الطازج عندما تؤكل غير ناضجة: (المترجمة).
(2) نبات يُستخرج من أوراقه نشاء مغدّ: (المترجمة).

5- إفريقيا



لم تكن استثنائية، لم تكن رشيقة ولا حتى جميلة جداً لكنني أراها بالقرب من موقدها وأشم رائحة البوبوتي الشهية الذي تصنعه.

علمتني قدور الطهو أن البوبوتي هو فعلاً عمل شاق إن لم تكن تعرف المبادئ. من دون زوجتي ما كنت لأنجح في تحضير الوصفة.

ديسلبلوم Ddisselblom، بوبوتي.

كانت إفريقيا أرضاً لتلاقي العديد من الحضارات. فقد زار التجار العرب الساحل الشرقي منذ القرن الثاني بعد الميلاد. وبدأ البرتغاليون يستكشفون ساحل إفريقيا عام 1419 للبحث عن طريق بحري إلى مصدر تجارة البهارات المربحة؛ وفي عام 1488 دار بارتولوميو دياز حول رأس الرجاء الصالح. وقد احتفظ البرتغاليون بمستعمراتهم في أنغولا والموزمبيق حتى السبعينيات من القرن العشرين. في حين قام الهولنديون والبريطانيون بتطوير وجود قوي خصوصاً في إفريقيا الجنوبية والشرقية.

جنوب إفريقيا

غالباً ما يوصف الطعام الجنوب إفريقي على أنه مطبخ «قوس قزح» فهو يعكس إثنيات البلد المتنوعة: الهولندية (وسميت لاحقاً الأفريكانية)، والبريطانية والفرنسية، والماليزية، والهندية، والإفريقية.

وفي عام 1651، قامت شركة الهند الشرقية الهولندية بتأسيس مستوطنة في رأس الرجاء الصالح لتوفير الطعام واللوازم للسفن التي تبحر بين هولندا وجزر الهند الشرقية الهولندية (إندونيسيا الحالية) - وتبدو هذه المستوطنة كموقف للعربات من القرن السابع عشر. كما أسس المستعمرون، الذين جاؤوا من سلالات هولندية وهوغينوتية فرنسية (بروتستانية فرنسية) وألمانية، مستوطنات دائمة، وأحضروا عبيداً من إندونيسيا والهند للعمل في مزارعهم ومطابخهم^(xxiii). وأصبحوا، مع نسلهم، يُعرفون باسم ملايو الكيب (وكانت الملاوية هي اللغة المشتركة للتجارة). وفي يومنا هذا، يعيش ما يُقدَّر بـ 180,000 من ملايو الكيب في جنوب إفريقيا، وفي كيب تاون بشكل رئيسي.

وفي عام 1806 استولى البريطانيون على زمام السلطة في رأس الرجاء، وتقدم المستعمرون إلى غريت تريك ليستقروا

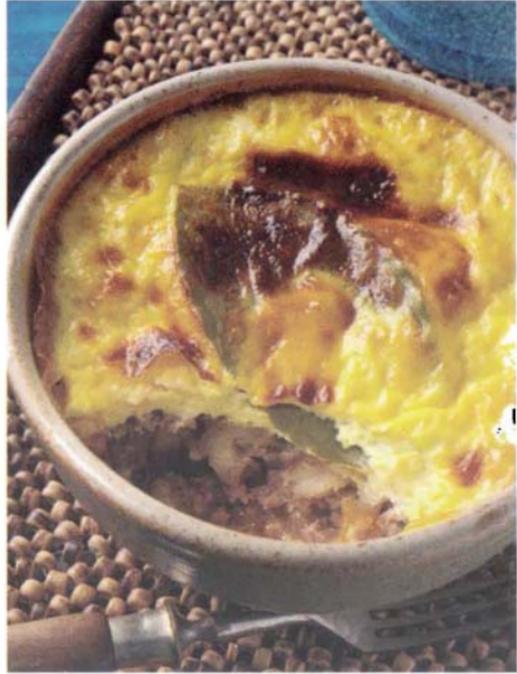
في ما أصبح يدعى ولايات أورنج الحرة وترانسفال وكوازولو ناتال. أحضر البريطانيون إلى البلاد 150,000 خادماً للعمل في مزارع البن والشاي والموز والسكر الخاصة بهم. كان معظم العمال من الهند الجنوبية؛ وجاءت مجموعة أصغر من بيهار وأوريسا وأوتار براديش. واعتباراً من الثمانينيات من القرن التاسع عشر لحق بهم رجال الأعمال والتجار والمحامون (من بينهم شاب هو المهاتما غاندي). لقد جاء العديد من هؤلاء «الهنود المسافرين» من غوجارات إلى الساحل الغربي للهند. وقد افتتحوا مطاعم ومتاجر صغيرة لبيع التوابل والبهارات الهندية.

وبسبب اشتهاهم ملايو كيب براعتهم في الطبخ، فقد كانوا مطلوبين كثيراً للعمل طهارة في أوطان المستعمرين الهولنديين الأوائل. وقد ضمنت الصلات التجارية مع إندونيسيا مخزوناً من البهارات القوية الرائحة التي كانت تُستخدم بسخاء في اليخانات وأطباق الكاري (التي تُدعى كيريز) والنقانق والمنتجات المخبوزة. وفي منتصف القرن الثامن عشر، كان أسلوب الطبخ المسيطر يشبه قليلاً أسلوب الطبخ في هولندا وقد كان «مديناً للشرق بقدر ما هو مدين للغرب»^(xxiv).

لقد أصبح العديد من أطباق شعب ملايو كيب جزءاً

من الطريقة الجنوب إفريقية للحياة حتى دعاها الكاتب الجنوب الإفريقي لورينز فان دير بوست «مواد تكاد تكون مقدسة»^(xxv). والبوبوتي Bobotie هو طبق من لحم البقر أو الحمل المفروم ناعماً، والمتبل بمسحوق الكاري (تُحضّر الصيغة الأصلية من الطبق باستخدام بهارات طازجة) والبصل والثوم وأوراق الليمون ويُختتم بالقستر⁽¹⁾ الشهى الرائحة ويُخبز في الفرن. وغالباً ما يشتمل على اللوز والزبيب والمشمش. وهناك العديد من التشكيلات، ويشمل ذلك بعض الأطباق التي تُحضّر باستخدام السمك. كما توجد وصفة تقليدية في المجموعة الرائدة لهيلداغوندا داكيت Hilda's «Where is it?» of Recipes (1840–1905)، وهو كتاب نُشر أول مرة عام 1891 وأصدرت منه عدة طبعات. وتضمن كتابها أيضاً وصفات لكاري الدجاج وكاري الخيار (المحضّر بلحم الضأن المفروم والخبز ومسحوق الكاري) والساساتي sosatie. من الكلمة المالوية التي تشير إلى اللحم المطهو على أسياخ والصلصة المتبلّة، فالساساتي هو لحم ضأن منقوع بالبصل ومسحوق الكاري والفلفل الحار والثوم وماء التمر الهندي يُشوى على أسياخ فوق نار مكشوفة.

(1) مزيج كثيف ومغلى من الحليب والبيض: (الترجمة).



البوتوتي هو أحد الأطباق
التقليدية في مطبخ الكيب
مالاي الجنوب إفريقي

وهناك طبق جنوب إفريقي / كيب ملاوي تقليدي آخر هو بريدي bredie، عبارة عن يخنة طماطم ولحم حمل تُحضّر بتقلية البصل واللحم والخضار مع إضافة الفلفل الحار والبهارات مثل الزنجبيل والكزبرة والقرفة والقرنفل، ثم تُطهى ببطء في قدر من حديد الزهر للحصول على يخنة كثيفة تشبه يخنة الكاري. وغالباً ما يُضاف ماء الزنابق الصالح للأكل، ويدعى ووتربلوميتجي waterblommetjie. كما أن هناك طبقاً آخر هجين هو كويكسيستر koeksister، فطيرة مقلية بالدهن الغزير تُقدم في شراب من السكر منكه بالزنجبيل



السوساتي وهو طبق جنوب إفريقيا آخر شائع لدى أفراد الكيب مالاي

والهال والقرفة - وهو جمع لطبق جولاب جامون الهندي
gulab jamun مع فطائر أوروبية.

ويتمتع بأطباق الكاري، أو كيريز kerries، كافة شرائح
السكان في جنوب إفريقيا، بما في ذلك الزولو Zulus؛ أكبر
مجموعة إثنية. ويتم تطيب الأطباق بالبهارات المطحونة حديثاً
ومسحوق الكاري على طريقة المالايو، الذي يكون عادةً
أكثر اعتدالاً من أطباق الكاري ذات الطابع الهندي؛ كما أن
الفواكه هي مكون شائع.

ويتضمن كتاب Traditional Cookery of the Cape
Malays (1957) لهيلدا جرب وصفات لطبق جيما giema

إن الطبق الجنوب
إفريقي الهندي
الأكثر شهرة هو باني
تشو، وهو طبق لحم
بالكاري يُقدم في
رغيف مجوف من الخبز
ذي الطابع الغربي.



(قيما أو اللحم المفروم) وكيرِّي kerrie؛ جرويما كيرِّي
groema kerri المتبل بمسحوق خاص من مسحوق الكاري
(لم يوصف في الكتاب) يباع في المتاجر الهندية؛ وباهيا كيرِّي
bahia kerri المنكه بالشمرة النجمية؛ وبينانغ كيرِّي pinang
kerri المنكه بأوراق الليمون. وتُقدم أطباق الكاري Kerries
مع أتجارز atjars؛ مخللات خضار هندية الأسلوب؛ وبلاجانغ
blatjang؛ بهار يشبه صلصة الثمار من أصل ملاوي إندونيسي
يُحضر مع المشمش والسفرجل والزبيب، وصلصات الثمار،
وأصناف السامبال، وهي أطباق جانبية من الخضار أو الفاكهة
المبشورة مع الفلفل الحار والأرز.

وقد كتبت زوليخا مايات في مجموعتها Indian Delights
(التي نشرت أوائل الستينيات من القرن العشرين)، أن معظم
المهاجرين الهنود إلى جنوب إفريقيا جاؤوا من خلفيات
قروية فقيرة، مما انعكس على فن الطبخ الخاص بهم. فالعدس

والفاصولياء والأرز وروتي الطحين ونوى الذرة (لب الذرة المسحوق والمغلي ليبدو كالأرز) كانت دعامات أساسية في نظام الغذاء. أما الجوجاراتيون الهندوس، الذين وصلوا «كمسافرين هنود»، فقد كانوا أكثر ثراءً عموماً وتمتعوا بمطبخ أكثر ترفاً؛ وقد وسع الجوجاراتيون المسلمون تحضير أطباق اللحم، «محدثين فروقات دقيقة بين التشكيلات المختلفة للبهارات ومبرزين بعناية نكهات وخبرات أكل مختلفة». وتعكس الوصفات في الفصل المسمى «أطباق الكاري» هذه التقاليد المتنوعة.

إن الطبق الهندي الجنوب إفريقي الأكثر شهرة هو باني تشو bunny chow، وهو طبق لحم بالكاري يُقدم في رغيف مجوف من الخبز ذي الطابع الغربي. وأحد تفسيرات هذا الاسم هو أن تجار دوربان الهنود كانوا يُدعون غالباً بانياس banias، وهو اسم طبقة من التجار. افتتح هؤلاء مطاعم صغيرة لم يكن باستطاعة السود أن يدخلوها بسبب سياسة التمييز العنصري لكن كان بالإمكان خدمتهم (بشكل غير شرعي) عبر الباب الخلفي. وقد خطرت لمالك مطعم مغامر فكرة تجويف رغيف صغير من الخبز وسكب الكاري فيه وتوجيهه بالمخللات الهندية وتسليمها للزبون من دون أدوات المائدة. وسمي

الطبق bunny chow، من «بانيا تشو».

وبفعل سياسة التمييز العنصري، نادراً ما كان طعام ملايو كيب يُقدم في المطاعم والفنادق الرئيسية، إلا أنها كانت متوافرة في «متاجر الطاهي» المالاوية المتخصصة بالكيري كيري kerriekerrie في الشوارع الجانبية في كيب تاون. وفي هذه الأيام، لحسن الحظ، ليس هناك نقص في المطاعم الجنوب إفريقية التي تقدم مأكولات كيب التقليدية.

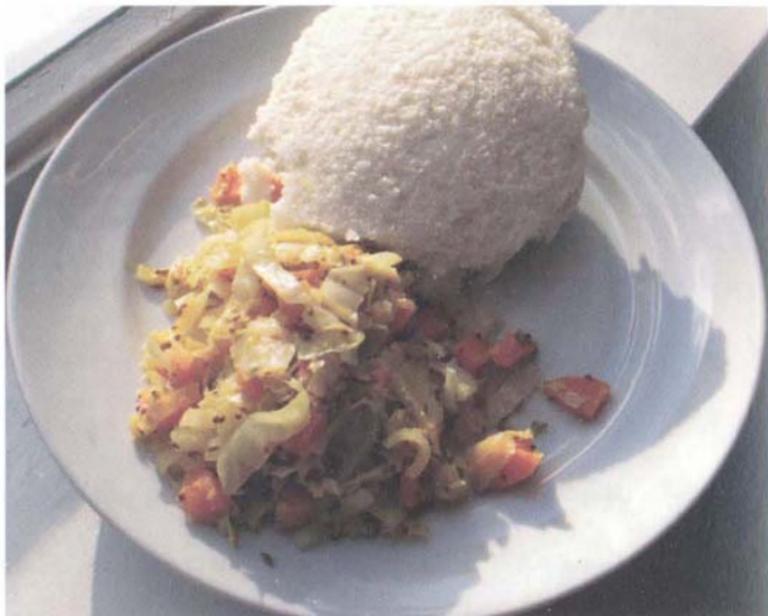
بلدان إفريقية أخرى

جاء التجار الهنود، والعرب لاحقاً إلى شرق إفريقيا من أجل القرنفل وجوزة الطيب والقرفة والفلفل. ويصف الرحالة الشمال إفريقي ابن بطوطة، الذي زار مقديشو (الآن في الصومال) عام 1331، وجبة عشاء تبدو كأنها وجبة هندية عصرية:

إن طعامهم هو عبارة عن أرز مطبوخ مع السمن يوضع على طبق خشبي كبير. كما يقدمون صفوة أطباق الكوشان kushan - وذلك هو المقبل، المُحضر من الدجاج واللحم والسّمك والخضار. ويطهون الموز قبل نضجه في الحليب الطازج ويضعونه على طبق، ويسكبون الحليب الحامض في طبق مع الليمون المخلل عليه وحزم من الفلفل الحار المخلل

المضاف إليه الخل والملح والزنجبيل الأخضر والمالجو.. وحين يتناولون كرة من الأرز، يأكلون بعدها شيئاً من هذه الأطعمة المملحة والمنكهة بالخل... وقد يأكل أحد هؤلاء الناس في مقديشو بحكم العادة بقدر ما قد تأكل مجموعة منا (نحن المغاربة). فهم ضخام جداً ومكتنزو الجسد^(xxvi).

قام البرتغاليون بتأسيس المستعمرات في ما يسمى اليوم أنغولا وغينيا الاستوائية ومدغشقر وموزمبيق وزنجبار. وأدخلوا عليها الفلفل الحار والذرة والطماطم والبطاطس الحلوة وعشبة



أوغالي هي كلمة سواحلية⁽¹⁾ تدل على طعام يشبه العصيدة يُحضر من دقيق الذرة وهو أساسي في جنوبي وشرقي إفريقيا. يتم تشكيله ككرة ويغمس في كاري اللحم أو السمك أو الخضار.

(1) لغة شعب يقطن زنجبار والسواحل المجاورة لها: (المترجمة).

الكازافا والخنزير الأليف من العالم الجديد؛ وسمك القد المملح من البرتغال؛ الفواكه الحمضية من مستعمراتهم الآسيوية؛ والبهارات كالقرنفل والقرفة والزنجبيل من غرب إفريقيا والهند. وقد جلب البرتغاليون والبريطانيون كلاهما صناعاً ماهرين وعمالاً إكليريكيين من غوا. ويمكن ملاحظة تأثيرهم في استخدام حليب جوز الهند كمرق للعديد من الأطباق الإفريقية، خصوصاً تلك التي تُحضر بالمأكولات البحرية.

وهناك وجبة تقليدية في معظم إفريقيا هي عصيدة كثيفة القوام (تُصنع من جذور اليام المسلوقة - وهو نوع من البطاطس - وموز الجنة والذرة وحبّة الدخن والذرة السكرية أو الأرز) وتؤكل مع يخنة أو صلصة. وتتفاوت المكونات تبعاً للمنطقة إلا أنها عادةً ما تتكون من الزيت ونوع من الخضار وكمية قليلة من البروتين (السّمك، واللحم، والبقول، والجوز). ويعير هذا الأسلوب نفسه بسهولة لتعديل أطباق الكاري. ومن المعهود أن يُحضر الكاري، في شرق إفريقيا، باستخدام الدجاج أو لحم الماعز أو لحم الضأن ويقدم مع الخبز الهندي الطابع أو دقيق الذرة (أو غالي ugali باللغة السواحلية)، الذي يُسحق ويُغلى حتى يصبح شديد الكثافة. وتملك كل أسرة علبّة معدنية من مسحوق الكاري (متشوزي mchuzi) في المتناول؛

ويُزرع الفلفل الحار، الذي يُدعى بيرى بيرى peri peri باللغة السواحلية، في كل مكان.



لفلفل بيرى بيرى هو فلفل صغير شديد الحرارة شائع في العديد من أنحاء إفريقيا.

ويُطلق اسم متشوزي Mchuzi أيضاً على طبق زنجباري من كاري الخضار واللحم أو السمك أو المأكولات البحرية مع الطماطم وحليب جوز الهند والتمر الهندي ومسحوق الكاري و يترافق مع الموز والمخللات والأرز أو التشاباتي chapattis (وهو خبز شائع في شرق إفريقيا). كما أن اللحم المشوي، الذي يُدعى نياما تشوما nyama choma، هو طبق شائع آخر.

في عام 1888، قامت بريطانيا بتأسيس شركة شرق إفريقيا

البريطانية الإمبراطورية لتطوير التجارة في المنطقة، ولاحقاً لتأسيس نظام الوصاية البريطاني الشرق إفريقي، مطوقة ما يُسمى اليوم كينيا وأوغندا.

وبين عامي 1896 و1901، تم توظيف 30,000 عامل من الهند لبناء سكة حديد أوغندا كينيا. وتبعهم مهاجرون آخرون، جواغارتيون في الدرجة الأولى، كانوا مرايين وتجاراً ومالكي متاجر. وفي منتصف الستينيات من القرن العشرين، كان 360,000 شخص من أصل هندي يعيشون في شرق إفريقيا، إلا أن معظمهم رُحلوا قسراً من جانب الحكومات القومية، فهاجروا إلى بريطانيا وكندا. ومع تغييرات النظام في أوغندا وكينيا، عاد الكثيرون منهم وهم اليوم يديرون متاجر بقالة وأكشاكاً صغيرة تباع أصناف الساموسا والكاري وغيرها من الأطباق الهندية. وتحتوي المدن الكبيرة مثل مومباسا وكامبالا على مطاعم هندية متعددة.

إن أطباق الكاري، التي تُدعى كاريلز carils، شائعة في الموزمبيق وأنغولا، اللتين كانتا مستعمرتين برتغاليتين حتى منتصف السبعينيات من القرن العشرين. ووفقاً لفان دير بوست، فإن أطباق الكاري الأنغولية تُميل لتكون «إما أطباقاً واضحة المعالم مشتقة من أطباق الكاري في الهند أو تقليداً

وإنما لتلك الجنوب إفريقية، خصوصاً ناتال). ييري ييري peri (الذي يُعرف أيضاً باسم بيل بيل pil-pil أو بيلي بيلي pili-pili)، هو الطبق الموزمبيقي الوطني، ويحضر بطهو فلفل البيري ييري المقطوف حديثاً في عصير الليمون، وتمليح المزيج وطحنه ليتحول إلى معجون، ثم مده فوق اللحم أو السمك أو المحار. وقد انتشر الطبق إلى أنحاء أخرى من إفريقيا وإلى البرتغال وجوا أيضاً.

إن مسحوق الكاري وغيره من البهارات هي توابل شائعة في إثيوبيا وأريتريا، حيث اليخنات (واتس wats) التي تؤكل مع الخبز المسطح الذي يسمى إنجيرا injera هي الطبق الوطني. أما البهار الإثيوبي بيريري berbere، الذي يُستخدم في العديد من الأطباق، فيمكن أن يتضمن الزنجبيل والبصل والثوم والقرنفل والقرفة وجوزة الطيب وحب الهال وبهار الفلفل الأسود والحلبة والكزبرة والفلفل الشديد الحرارة. كما أن مسحوق الكاري هو أحد مكونات الكثير من الأطباق في غرب إفريقيا، ولاسيما نيجيريا، إذ جلبه المدراء المتدبون البريطانيون في العصر الاستعماري.

6- جنوب شرق آسيا



إن كاربي الموسامان يشبه عاشقاً، فهو لاذع وعطري مثل
بذرة الكمون ويوقظ إغراؤه المثير الأحاسيس. وأنا مصمم
على التماس مصدره.

الملك راما الثاني ملك تايلاند،

«أغاني القارب (Boat Songs)»، 1824-1768. (ccvii)

نظرة عامة

إن بلاد جنوب شرق آسيا -ميانمار (بورما سابقاً) وتايلاند
ولاوس وفييتنام وماليزيا وكمبوديا والدول المؤلفة من جزر،
وهي سنغافورة وبروناي وتيمور الشرقية وإندونيسيا والفلبين
- هي مجتمعات تعددية تتصف بأغلبية إثنية مسيطرة والعديد
من الأقليات. ومنذ العصور القديمة، احتفظت المنطقة بموقع
رئيسي في طرق التجارة بين الهند والصين وكانت عرضة
لتأثيراتها السياسية والثقافية والمطبخية. وابتداءً من القرن
الرابع قبل الميلاد لم يجلب التجار الهنود البهارات والأقمشة
وحسب، وإنما الهندوسية والبوذية (الدياناتان الرئيسيتان

لكمبوديا وتايلاند العصريتين)، وصيغاً جديدة من الرقص
وفن النحت والموسيقا والمفاهيم الهندية في فن الحكم. وقد
ازدهرت الممالك «الهندية الطابع» فيما يُسمى اليوم تايلاند
وفيتنام وكمبوديا وإندونيسيا حتى فترة متقدمة من القرن
الثامن عشر.

وربما أدخل هؤلاء التجار أيضاً التمر الهندي والثوم
والكرات الأندلسي والزنجبيل والكرم والفلفل إلى المنطقة
والأعشاب التي تُستخدم بكميات قليلة مثل عشبة الليمون
والغالانغال galangal (جذر يشبه الزنجبيل) من منطقة إلى
أخرى. ويتضمن التراث الصيني مكونات مثل صلصة الصويا
والتوفو وبراعم الفاصولياء، بالإضافة إلى تقنية القلي مع
التحريك. وفي القرن الثامن عشر، سيطر العرب على تجارة
البهارات فأدخلوا الكثير من السكان المحليين إلى الإسلام،
فهو اليوم الديانة السائدة في ماليزيا وإندونيسيا وبروناي.
وقد أدخلوا أصناف الكباب والبرياني والقورما وأطباق
لحوم أخرى من العالم الإسلامي (بما فيه سلطنة دلهي). كما
أشاعوا استخدام القرنفل وجوزة الطيب وغيرها من البهارات
المحلية. وفي عام 1511، قام البرتغاليون بتأسيس مركز تجاري
في ملقا في شبه جزيرة الملايو وأدخلوا الفلفل الحار، الذي

اعتمد بسرعة كبديل لحب الفلفل الأبيض.

وفي عام 1602، اكتشفت شركة الهند الشرقية الهولندية (واختصارها voc بالهولندية) باتافيا (جاكرتا في الوقت الحاضر). وأصبحت باتافيا عاصمة جزر الهند الشرقية الهولندية، الاسم السابق لإندونيسيا الحديثة. وقد احتل البريطانيون جزيرة بينانغ في عام 1786، وأسسوا سنغافورة في 1819 وقاموا لاحقاً بتوسيع سيطرتهم على شبه جزيرة الملايو وبورما. وأقاموا مزارع الفلفل والسكر والشاي والنخيل والبن والمطاط واستوردوا عمالاً من الهند الجنوبية.

وقد تسلم الإسبان زمام السلطة في الفلبين عام 1571، وأقنعوا معظم السكان باعتماد الكاثوليكية. وقد خسر الفرنسيون معظم مستعمراتهم في كندا والهند لصالح بريطانيا عام 1815، إلا أنهم أنشأوا إمبراطورية أخرى بين عامي 1830 و1870 حين انتقلوا إلى شمال إفريقيا وأجزاء من جنوب شرق آسيا. وفي عام 1914، كانت الإمبراطورية الفرنسية تشمل على الهند الصينية (لاوس وكمبوديا وفيتنام) وتونس والمغرب وأجزاء من غرب إفريقيا ومدغشقر. أما تايلاند، التي كانت تُعرف بسيام حتى عام 1939، فقد كانت البلد الجنوب شرق آسيوي الوحيد الذي لم يُستعمر قط.

ويعد الأرز عبر أنحاء جنوب شرق آسيا، الوجبة الأساسية (في لغات عديدة، يتم التعبير عن كلمة «يأكل») بكلمة «يأكل الأرز»، ويُقدم مع الأطباق الجانبية: اللحم أو السمك المشوي؛ والخضار؛ وأطباق الحساء وما يشبهها؛ والأطباق الشبيهة بالكاري بصلصة أكثر كثافة؛ والبهارات. إن نقطة الانطلاق عند تحضير أطباق الحساء والكاري هي معجون من ثمار الفلفل الحار والثوم والكراث الأندلسي أو البصل والغالانغال وأعشاب وأوراق عطرية وأحياناً توابل مجففة أو كاملة. أما المعجون (الذي يُسمى بومبو bumbu في إندونيسيا، وريمباه rempah في ماليزيا) فقد يشتمل على عشب الليمون وعصير وأوراق لائم الماكروت makrut (أو الكافيري) وأوراق الريحان -وهي مكونات نادراً ما توجد في المطبخ الهندي.

وتُستخدم البهارات العطرية (مثل جوزة الطيب والقرنفل والقرفة) بشكل أقل تكراراً وفي الأطباق التي تحتوي على اللحم عموماً. وقد تكون معاجين التوابل رطبة أو جافة وقد تتكون ببساطة من الثوم وثمار الفلفل الحار والكراث الأندلسي أو تحتوي على ما يقارب عشرين مكوناً. ويمكن أن تغلى ببطء مع أطباق الكاري أو تُقلَى في الزيت أو حليب

جوز الهند المُستخلص. إن حليب جوز الهند هو السائل الأكثر شيوعاً؛ وأما اللبن الرائب، وهو مكثف شائع في أطباق الكاري الهندية، فإنه نادراً ما يُستخدم في بقية أنحاء آسيا. وهناك مكون مثالي آخر هو معجون السمك أو القريدس المطهو (كاببي kapi في تايلاند، وبلاكانغ blacang أو بيلاتشان belachan في ماليزيا وإندونيسيا) وصلصات السمك، وكلها مصنوعة من السمك المملح المخمر.

تايلاند

تملك تايلاند المطبخ الأكثر تعقيداً في جنوب شرق آسيا. وهذا ما يعكس الحضور المستمر للبلاط الملكي الذي شجع الفنون المطبخية والتنوع الإقليمي الضخم وتشكيلة واسعة من المكونات. إن بوذية ثيرفادا التي مارسها معظم التايلانديين لم تحظر ولم تشجع حتى على عدم تناول اللحم إلا كتمارسة طوعية.

تتضمن وجبة تايلاندية تقليدية الأرز والحساء والسلطة وطبقاً مطهواً على البخار أو مقلياً أو مقلياً مع التحريك أو مشوياً وطبق سمك وخضراوات كثيرة التوابل وكاري وبهارات وحلويات وفاكهة، وتُقدم في الوقت ذاته وبدون

ترتيب معين. ويُفضّل أرز الياسمين ذو الحبة الطويلة في تايلاند الجنوبية والوسطى، أما في الشمال فيفضل الأرز اللزج ذو الحبة القصيرة.

إن الكلمة التايلاندية الدالة على الكاري هي غاينغ gaeng (وتُكتب أحياناً كانغ kang أو غانغ gang أو غينغ geng)، وتعني بشكل أساسي «أي طبق مقبل رطب يتم إغناؤه وتكثيفه بمعجون». أما نقطة الانطلاق فهي معجون عطري الرائحة من الكاري، إما يُصنع منزلياً أو يُشترى جاهزاً. ويتم طحن مكونات معجون الكاري معاً في هاون حجري يسمح



غالانغال Galangal، ويُدعى أحياناً الزنجبيل البري، هو أحد مكونات العديد من معاجين الكاري في جنوب شرق آسيا.

بإطلاق الزيوت الأساسية التي تضيفي النكهة والعبير. وقد يستغرق تحضير معاجين الكاري نصف ساعة من أجل وجبة يومية.

تحتوي معظم معاجين الكاري التايلاندية على معجون القريدس (كاباي kapi أو غابي gapi) المصنوع من قريدس العوالت الصغير، الذي يُنقع بالملح ويُجفف تحت الشمس ويُطحن ويُخمر لأشهر. ويمكن أن يشوى المزيج على ورقة موز قبل الاستعمال. ويُجمع كلُّ من الكابي kapi وثمار الفلفل الحار وعصير اللايم والزنجبيل والثوم وسكر النخيل لصنع أحد أكثر المقبلات التايلاندية النموذجية (والقديمة) وهو نام بريك nam prik.

وبالإضافة إلى المكونات الأساسية، تتضمن بعض معاجين الكاري التايلاندية غراتشاي grachai (زنجبيل بري، يشبه الغالانغال)، الذي يحوي نكهة لاذعة قليلاً وغالباً ما يُستخدم للتزيين؛ وجذر الكزبرة الذي يُضفي نضارة عذبة؛ والليمون والريحان التايلاندي والريحان المقدس، ولكل منهما فروقه الطفيفة. أما الهدف فهو تحقيق توازن بين النكهات الحارة والحامضة والمالحة والحلوة في كل من الطبق الفردي والوجبة. وكما يكتب خبير الطعام التايلاندي ديفيد ثومبسون:

في طبق جيد من الكاري التايلاندي، يجب أن تصل كل نكهة إلى الدرجة المرغوبة لها، وألا تغطي نكهة على أخرى. فالسعي من أجل توازن معقد من المكونات لا يظهر في أي مكان كما يظهر في أطباق الكاري: حيث تُذاب المكونات المنكهة بشدة وتُمزج مع بعضها في كل متماسك دقيق متناغم لكن بشكل متناقض ظاهرياً^(xxviii).

تعتمد أطباق الكاري إما على الماء أو على حليب جوز الهند. وتنتشر أطباق الكاري القائمة على حليب جوز الهند في بانكوك وتايلاند الوسطى. أما أطباق الكاري القائمة على الماء فهي أكثر شيوعاً في تايلاند الشمالية على حافة ميانمار ولاوس. إن أطباق الكاري هذه هي أكثر حرارة وحامضية منها في بقية أرجاء تايلاند، لأنها ليست مشوبة بحليب جوز الهند أو السكر. وهناك طبق شائع هو غاينغ هانغ لاي Gaeng Hung Lay، أو كاري لحم الخنزير على طريقة ميانمار المحضر باستخدام الثوم المخلل وصلصة الفاصولياء السوداء. وتؤكل شعيرية النودلز كغداء أو كوجبة خفيفة.

تُصنف أطباق الكاري التايلاندية تبعاً للون المعجون المستخدم في تحضيرها. ويتضمن معجون كاري أحمر اللون ثمار الفلفل الأحمر الحار المجففة وحبوب الفلفل الأسود وبرش قشرة اللاميم وأحياناً توابل «هندية» محمصة ومطحونة

مثل الكزبرة والكمون والقرنفل. يُستخدم هذا المزيج مع أي نوع من أنواع اللحم أو السمك أو الخضار تقريباً. وتحتوي أطباق الكاري حمراء اللون على الكثير من الصلصة ذات الطعم الحلو المالح وقد تكون «شديدة الحرارة».

أما معجون الكاري الأصفر اللون، الشائع في يخنات السمك والمأكولات البحرية، فيحتوي على الكركم ومسحوق الكاري الجاهز ويزور الكزبرة والكمون المحمص. وهو أساس لطبق شبيهه بطبق كاري الدجاج الهندي يُدعى غيانغ غاري geang garee المحضّر بالبصل والبطاطس، وهي مكونات نادرة الاستخدام في المطبخ التايلاندي.

وهناك معجون الكاري أخضر اللون، المترافق مع اللحم أو



تُصنف أطباق الكاري التايلاندية، كطبق الكاري الأخضر هذا، تبعاً للون المعجون والمكونات المستخدمة في تحضيرها.

السّمك قوي النكهة أو الخضار اللاذعة، والذي يحتوي على ثمار الفلفل الحار الخضراء الطازجة وأوراق الريحان وأوراق اللّيم وغالباً الباذنجان الأخضر المستدير.

أما معجون الكاري بانانغ/بينانغ فيُحضّر من ثمار الفلفل الأحمر الحار المجففة والفلفل الأبيض وأحياناً الفول السوداني ويُستخدم غالباً مع أطباق لحم البقر.

وقد نشأ كاري ماسامان Massaman / Mussamun، وهو طبق كاري كثيف شبيهة باليخنة يُحضّر باستخدام لحم الحمل أو البقر، بالقرب من الحدود الماليزية حيث يوجد عدد كبير من السكان المسلمين. ويحوي المعجون ثمار الفلفل الأحمر الحار المجففة والكزبرة المطحونة والكمون والقرنفل والفلفل الأبيض والفول السوداني، إلا أن الأمر غير المعتاد بالنسبة لطبق تايلاندي من الكاري هو احتواؤه على بهارات كاملة محمصة مثل القرفة والهال وجوزة الطيب.

جارات تايلاند

استجلب الفرنسيون من مستعمراتهم في الهند الجنوبية عمالاً إلى ممتلكاتهم في المنطقة التي هي الآن فيتنام. وكانت إحدى نتائج ذلك هي استخدام مساحيق الكاري ذات

الطابع الهندي الجنوبي، ولاسيما في الجنوب. ومن الأطباق الشعبية طبق كاري الدجاج (كاري غا cari ga) الذي يُحضر باستخدام حليب جوز الهند، وكاري لحم البقر (كاري بو cari bo) الذي غالباً ما يحتوي على أوراق الغار والقرفة والبصل والجزر والبطاطس أو البطاطس الحلوة. أما الوجبات الأساسية فهي الأرز الهندي ذو الحبة الطويلة المحضّر بحليب جوز الهند والكاجو والزنجبيل والبصل والخبز الفرنسي أو النودلز. ويستخدم الطهاة الكمبوديون معاجين كاري تُسمى كروينغ kroeng قائمة على عشب الليمون والغالانغال والزنجبيل البري والكراث الأندلسي وبرش قشرة اللايم والكر كم. وعلى غرار معاجين الكاري التايلاندية، توجد هذه المعاجين باللون الأحمر والأصفر والأخضر. وهناك طبق كمبودي يُقدم في المناسبات الاحتفالية هو ساماران samaran، طبق كثيف غني من كاري لحم البقر أو البط محضّر باستخدام الهال والزنجبيل والفاصوليا السوداء المطحون. أما الأطباق المحتوية على الخضار الورقية الخضراء المقليّة مع القليل من التحريك والخضار المخللة فهي توازن بين اليخنة. وتُعد أطباق الكاري اللاوية أطباقاً هجينة، إذ إنها تستخدم أساساً عشبياً يشبه ذلك المُستخدم في تايلاند، وتشمل أحياناً الشبت الطازج.

إن طبق ماسامان
التايلاندي هو طبق
إسلامي الأصل يحضر
عموماً بلحم البقر.
ويحتوي معجون
الكاراي عادةً على
الكرم والهيل والقرنفة
والكمون والقرنفل
وجوزة الطيب.



تتألف ميانمار، وهي جزء من الهند البريطانية حتى عام 1948، من مجموعات إثنية متعددة، إلا أن أكبر عاملين مؤثرين في مطبخها هما الهند والصين. وفي الأربعينيات من القرن العشرين كان نصف سكان يانغون (رانغون) من أصل هندي؛ لكن الهنود يقدرون اليوم بـ 2 بالمائة فقط. ويظهر التأثير الهندي جلياً في أطباق الساموسا والبرياني والوجبات الخفيفة التي تُباع في الشوارع الجانبية وأنواع الخبز وأطباق الكاري الميانمارية، التي تشمل التوابل الهندية وعشب الليمون وأوراق الريحان وصلصة السمك.

وتُعد أطباق الكاري التي تُحضر باستخدام السمك النهري شائعة بصورة خاصة. ويمكن أن يكون السائل عبارة عن مرق السمك أو الماء أو حليب جوز الهند.

ويتحد كل من دقيق الحمص والأرز المحمص والثوم والبصل وعشب الليمون ولب الموز ومعجون السمك وصلصة السمك وسمك السلور المطهو في المرق الخفيف مكونة الطبق الوطني المدعو موهينغا mohinga، الذي يقدمه الباعة المتجولون. ويُقدم مع نودلز الأرز واللايم والبصل النضر المقلي والكزبرة والبصل الأخضر وثمار الفلفل الحار المجففة.

إندونيسيا

إن جمهورية إندونيسيا هي بلد هائل يتألف من زهاء 15,000 جزيرة؛ يبلغ عدد سكانها 238 مليوناً، يعيش ثلثاهم في جزيرة جاوة؛ ومجموعة واسعة من اللغات والثقافات والخبرات المطبخية. وعلى الرغم من أن جوزة الطيب وبهار قشرة جوزة الطيب والقرنفل قد أكسبت إندونيسيا شهرة عالمية إلا أنها تظهر في المطبخ باقتضاب (مع أن حبوب القرنفل هي مكون أساسي في الكريتيك krettek، لفافة السجائر المحلية).

وقد زرع الهولنديون الطماطم والكرنب والقرنبيط والجزر وغيرها من الخضراوات الأوروبية في الأراضي الجبلية؛ وجلب الهنود الخيار والباذنجان والبصل؛ وأدخل الصينيون نباتات الخردل وفول الصويا وكعكات فول الصويا.



في كل مكان من ميغار، يبيع الباعة المتجولون مثل هذا في ماندالاي أطباقاً من mohinga، وهو حساء نودلز السمك يوكل كطعام إفطار.

ووفقاً لجنيفر برينان، ليس هناك حقاً مطبخ عالي المستوى في إندونيسيا^(xxxix). فعلى خلاف تايلاند، حصرت طبقة النبلاء إبداعاتها في مجالي الأدب والفنون. ويُعد الأرز الأبيض المسلوق في إندونيسيا مركز الاهتمام في الوجبة، يُضاف إليه الحساء والخضار المقلاة أو غادو غادو gado gado (سلطة من الخضار المتبلة بصلصة من الفول السوداني)، والبسكويت المقرمش (كروبوك krupuk) الذي يُصنع من الطحين، والبيركيدل perkedel (فطائر مقلية من اللحم والبطاطس)، وفطائر الذرة أو البطاطس وأحياناً الأرز

المقلي، ويخنة السمك أو اللحم وطبق على الأقل أو أكثر من المقبلات الشديدة الحرارة التي تركز على الفلفل الحار وتُسمى المقبلات السامبال وتنتشر في إندونيسيا وماليزيا وسنغافورة والفلبين الجنوبية والهند وسريلانكا.

إن السامبال غورينغ Sambal goreng (وتعني حرفياً «المقبل المقلي») هي مصطلح عام يدل على صنف كامل من الأطباق الشبيهة بالكاراي التي تُحضر باللحم أو السمك أو المأكولات البحرية أو الخضار. وقد تحتوي أو لا تحتوي على حليب جوز الهند، وقد تكون رطبة أو جافة أو بينَ بين. وفي سومطرة الغربية تراثٌ من التجار العرب والهنود القدامى وهو استخدام تلك البهارات «الهندية» كالكزبرة والكمون والكرم والقرفة. وفي بيدانغ، كما في الأجزاء الغربية والشمالية من شبه جزيرة الملايو، هناك أطباق شائعة شبيهة بأطباق القورما تُدعى ريندانغ rendang. وفي سومطرة الغربية طبق تقليدي، من المحتمل أنه قد نشأ من الحاجة إلى حفظ لحم جاموس مذبوح حديثاً قدر الإمكان في غياب الثلاجات. ويُحضر طبق الريندانغ بطهي قطع لحم البقر أو جاموس الماء في مرق من حليب جوز الهند ومعجون من الثوم والفلفل الحار والزنجبيل والكرم والبهارات العطرية حتى تتشرب السائل

سامبال باجاك Sambal
bajak هو مقبل إندونيسي
شديد الحرارة يُحضر بالفلفل
الأحمر الحار المقلي وعصارة
التمر الهندي ومعجون
القرديس والجوز المطحون.



وتتحول إلى اللون الأسود تقريباً.

إن طعام جاوة هو أكثر رقة، وغالباً ما يجمع النكهات الحلوّة والحامضة والحارة. وتتضمن الأطباق الرئيسية أطباق السوتو sotos، أو الشوربات؛ وأطباق السايور sayurs، وهي يخنات رقيقة القوام تغطي فيها الخضار؛ والغولاييس gulais، وهي كلمة غالباً ما تترجم إلى «كاري»، وتُحضر بمرق كثيف من حليب جوز الهند. وتشمل الأطباق الهجينة الهولندية- الماليزية كاري جاوه kari jawa، وهو لحم بقر وبطاطس مطبوخة في حليب جوز الهند؛ وسيمور semur، وهي شرائح من لحم البقر تُقدم في مرق من صلصة الصويا الحلوّة وجوزة



ناسي غورينغ Nasi goreng هو طبق إندونيسي/ماليزي من الأرز المقلّي الذي يُحضّر بالبيض والخضار والكراث الأندلسي وصلصة الصويا والفلفل الحار. يمكن تناول هذا الطبق وحده ويمكن أن يقدم مع اللحم أو المأكولات البحرية.

الطيب والقرنفل والتمر الهندي وسكر النخيل؛ وأطباق البيرغيديل pergedels (من كلمة فريكادل frikkadels الهولندية)، عبارة عن فطائر ذهبية مقلية بالزيت الغزير محشية بالمأكولات البحرية أو الخضار. ويبدو التأثير الصيني واضحاً في أطباق ناسي غورينغ وباتني غورينغ، وهي عبارة عن نودلز البيض أو الأرز المقلّي مع البيض والخضار والكراث الأندلسي

وصلصة الصويا والفلفل الحار ويُقدم مع القريدس أو الدجاج المقلي أو بعض أعواد المشاوي.

في بعض النواحي، تتشابه تجربة الهولنديين في جزر الهند الشرقية مع تجربة البريطانيين في الهند. ففي الأيام الغابرة، كثيراً ما كان موظفو شركة الهند الشرقية الهولندية والضباط العسكريون والتجار يتخذون لهم زوجات وعشيقات من السكان المحليين. وكانت هؤلاء النساء الجاويات أو الصينيات، اللواتي أُطلق عليهن اسم نونيا Nonya (وتُكتب أحياناً نونا Nona أو Nonna)، مشهورات بحسن تدبير منازلهن وقدراتهن الطبخية. وقد كُتبت لهن كتب الطبخ باللغة المالايوية مقدمة وصفات للمشاوي الهولندية واليخنة وأصناف الوافل⁽¹⁾ والمعجنات وأطباق الكاري الهندية والأطباق البرتغالية والصينية. (وقد ابتدعت إحدى هذه المؤلفات، وهي نونا كورنيليا، أسماء ساحرة للنساء اللاتي ساهمن بالوصفات: ميفرو [كلمة هولندية تعني السيدة] ساتيه (المشاوي)، وماما كاتليت [كستلاتة]، ماكوكي بورك تشوب [شريحة لحم الخنزير]، ونونا فيشي [السلمكية] وميفرو

(1) نوع من الكعك تُخبز عجنته السائلة في أدوات خاصة مختلفة الأشكال: (الترجمة).

كيوكامبر [الخيار]!). وقد تم نشر أول كتاب طبخ باللغة الهولندية في جاوه عام 1866.

وبعد افتتاح قناة السويس، جاء عدد أكبر من النساء الهولنديات إلى جزر الهند الشرقية كزوجات. ولمساعدتهن على التأقلم مع حياتهن الجديدة، خصوصاً التسليية المطلوبة للحفاظ على المراكز الاجتماعية لأزواجهن، نُشر فيض من المجلات وكتيبات الإرشاد المنزلي وكتب الطبخ في جزر الهند الشرقية وهولندا على حد سواء. كما تم افتتاح مدرسة تدريبيه خاصة في لاهاي عام 1920.

وقد عد الاعتياد على المطبخ والثقافة المحلية أمراً مهماً بالنسبة للمدراء الهولنديين، وظهر مطبخ هجين هولندي-إندونيسي. كان نتاج هذا المطبخ الأكثر شهرة هو ريجستافيل rijsttafel، الذي يفسر على أنه مائدة من الأرز، وهي وجبة مؤلفة من عدة أطباق صغيرة من اللحم والخضار والسمك والبهارات تُقدم مع الأرز العادي والملون. وبعيداً عن كونها ذات مصداقية، ابتُدعت هذه الأطباق في أواخر القرن التاسع عشر من قبل المزارعين الهولنديين في شرق جاوه (وقد تكون كتقليد لوجبة جاوية احتفالية تقليدية) كطريقة للتباهي بتأثيرهم. كما قد يقوم أربعون أو ستون أو حتى ثمانون نادلاً،

يرتدون بزات بيضاء منشأة مع أحزمة خصر زاهية الألوان، بتقديم العدد نفسه من الأطباق على صوانٍ من فضة. كان الريجستافيل يُقدم في المنازل الاستعمارية كغداء يوم الأحد وفي حفلات العشاء أو حتى بمثابة مدخل إلى وجبة رئيسية أوروبية. كما كان الريجستافيل طعاماً مثالياً على متن السفن المتجهة من هولندا إلى جزر الهند الشرقية كإحدى طرق لتكليف المجندين الجدد. وفي يومنا هذا، يتم تقديم الريجستافيل في فنادق السياح في إندونيسيا وعلى متن سفن الرحلات البحرية، بصيغة مقتضبة، وفي المطاعم في هولندا والمستعمرات السابقة كجنوب إفريقيا وجزر الأنتيل الهولندية.

ماليزيا وسنغافورة

يغطي الاتحاد الماليزي معظم شبه جزيرة ملاي والساحل الشمالي من جزيرة بورنيو، الذي تتشارك به مع إندونيسيا ومملكة بروناي. وحوالي ثلثي سكانه البالغ عددهم 25 مليوناً هم مالايون، و25 بالمائة هم صينيون وقرابة 8 بالمائة هم هنود وأغلبهم من التاميل. وفي سنغافورة، التي انسحبت من ماليزيا سنة 1965، أغلبية صينية وأقليات مالايوية وهندية. جاء بعض الصينيين كتجار في أوائل القرن السادس عشر؛

وآخرون استجلبهم البريطانيون للعمل في مناجم القصدير في أوائل القرن التاسع عشر. أما العمال الهنود، وهم في غالبيتهم تاميل من الهند الجنوبية وسريلانكا، فقد جاؤوا للعمل خدماً في مزارع المطاط والنخيل. كما استقر الموظفون المدنيون الهنود، الذين تدرّبوا في الهند، في ماليزيا وسنغافورة.

ويعكس المطبخ هذا التنوع الثقافي. فبينما احتفظت الجاليات المتعددة بأطباقها المميزة، أنتجت أيضاً بعض الأصناف الهجينة الشهية التي جعلت من ماليزيا وسنغافورة جنةً للمتذوقين.

تتشارك ماليزيا مع سنغافورة بالكثير من الأطباق ويشتمل ذلك على أطباق الساتاي والقورما والبرياني والغولاييس gulais. أما الأطباق والمكونات في ماليزيا الشمالية، المحاذية لتايلاند، فهي أقرب إلى المطبخ التايلاندي. وفي الجنوب الشرقي، تبدو التأثيرات الجاوية جلية في أنواع حساء السمك الحامض. وقد اتخذ العديد من الصينيين زوجات مالايويات، يُطلق عليهن، كما في إندونيسيا، اسم نونيا Nonya أو نيونيا Nyonya، وقد طورت هذه النسوة المطبخ الاندماجي الشهير المدعو نونيا Nonya أو بيراناكان Peranakan. ويجمع هذا المطبخ وصفات وتقنيات صينية بمكونات محلية مثل حليب

جوز الهند والغالانغال والكاندلناتس candlenuts⁽¹⁾ وأوراق الباندانس pandanus وعصارة التمر الهندي وعشب الليمون وورقة اللاميم ومعجون القريديس قوي النكهة المسمى سينكالوك cinaluk. ولا تكتمل أي وجبة دون سامبال بيلاتشان sambal belachan، وهو طبق جانبي من معجون القريديس المخمر.

وهناك طبق نونيا Nonya معروف جيداً هو كاري تشكن كاييتان (ولا علاقة لهذا الطبق بطبق كانتري كايتن تشكن؛ فقد كان الكاييتان عضواً بارزاً في الجالية لعب دور الوسيط بين الجالية الصينية والحكام الماليزيين). ولتحضيره تغلى قطع الدجاج في معجون من التوابل يحتوي على اليانسون والبهارات الهندية والزنجبيل ومعجون القريديس والثوم والكراث الأندلسي والفلفل الحار وتغلى في سائل من حليب جوز الهند وماء التمر الهندي وعود من القرفة وتُكثف بجوز الهند المطحون.

وتشتهر سنغافورة وكوالالامبور وغيرها من المدن الماليزية الأخرى بالمأكولات التي تُقدم في شوارعها. ومن تلك

(1) نوع من المكسرات يشبه البندق، لا يُستعمل إلا مطبوخاً، ويفيد كمكثف للأطعمة في المطبخ الإندونيسي والماليزي: (الترجمة).

المأكولات طبق الإفطار الشائع لأكسا laksa، الذي هو في الأصل وصفة نونيا Nonya، وهو عبارة عن مرق حليب جوز الهند حار جداً منقوع في الفلفل الحار ومحتوٍ على النودلز والبيلاشان belachan والقريدس وعشب الليمون وقطع الدجاج والكزبرة والبيض المسلوق جيداً، ويُقدم هذا الطبق دائماً مع السامبال وشريحة من اللايم. ويُحضر طبق آسام لأكسا asam laksa من عصارة التمر الهندي والفلفل الحار؛ أما طبق لأكسا ليماك laksa lemak فهو أكثر اعتدالاً ويُستخدم حليب جوز الهند ضمن سوائله. وهناك طعام شارعي آخر شائع هو



لاكسا Laksa، طبق حساء حار جداً من المأكولات البحرية والنودلز يقدمه الباعة المتجولون في سنغافورة وماليزيا، هو نتاج مطبخ نونيا Nonya الصيني الماليزي المهجين.

كاري رأس السمك، الذي يُفترض أنه ابتكر من قبل طاهيين هنديين في سنغافورة عام 1964. ودمج هذا الطبق المكونات الهندية الجنوبية مثل البامية والباذنجان وبذور الخردل والحلبة وأوراق الكاري بالإضافة إلى تقنية «التطيب» - أي إضافة التوابل المقلاة إلى الطبق في نهاية عملية الطهو.

تُقدم أطباق الكاري الجنوبية، بالإضافة إلى أطباق الآيديلي idlis والدوسا dosas والفادا vadas والسامبار sambars والراسام rasams في مطاعم «بنانا ليف» (أي ورقة الموز) في سنغافورة وماليزيا. وهناك مقابل محلي للروتى الهندي المحشو هو مُرتاباك murtabak (من الكلمة العربية «مطبق»). وهو عبارة عن عجين يُصنع من الطحين الأبيض ويُلف حول لحم مفروم متبل وبيض مخفوق ويُطوى كرزَم تُقلَى وتقطع إلى قطع يتم تقديمها مع صلصة الكاري.

أما نودلز سنغافورة، وهي مادة مثالية في المطاعم الشمال أميركية والأوروبية الصينية، فهي ليست سنغافورية على الإطلاق بل هي على الأرجح من ابتكار المطاعم الكانتونية في هونغ كونغ. إن هذا المزيج من نودلز الأرز والقريدس ولحم الخنزير والدجاج والبصل والفلفل الأحمر وغيرها من الخضار المتبلة بمسحوق الكاري يشبه طبق نودلز الأرز الماليزي

السنغافوري الذي يُسمى إكسين زو مي فين Xin Zhou Mee Fen والذي يُطيب بشكل تقليدي بصلصة الطماطم (الكاتشب) والقليل من صلصة الفلفل الحار.

وعلى الرغم من أن مسحوق الكاري ليس جزءاً مكتملاً في المطبخ الصيني، إلا أنه يُضاف إلى بعض الأطباق في جنوب الصين. وتتضمن معظم كتب الطبخ الصينية في الغرب وصفات لكاري الدجاج والنودلز المنكه بالكاري. ويشبه مسحوق الكاري الذي يُباع في متاجر البقالة الصينية مسحوق كاري مدراس مع إضافة اليانسون النجمي والقرفة.

7- مناطق أخرى



أعطني طبقاً من ناسي غورينغ *nasi goreng* مع بيضة مقلية والقليل من صلصة الفلفل الحار وبعض بسكويات القريدس وكوباً لذيذاً من الجعة ليتناسب معه.

وبيكي فان دورت، ناسي غورينغ *Nasi Goreng*.

نادراً ما يوجد بلد في العالم لا يستمتع المقيمون فيه بالكاراي. ويدرج الموقع الإلكتروني www.indiandinner.com المطاعم الهندية ومطاعم الكاري في أكثر من 90 بلداً. إذ إن أطباق الكاري والأطباق الهندية شائعة بشكل خاص في دبي والدوحة وغيرهما من المدن الشرق أوسطية، في حين تقدم المطاعم الهندية والباكستانية الطعام للحجاج في أثناء موسم الحج. كما أن هناك أيضاً العديد من المطاعم الهندية في كابل التي مزقتها الحرب، تقدم الطعام للعديد الكبير من المغتربين الهنود والبريطانيين. إلا أن أطباق الكاري والأطباق المرتبطة بالكاراي تتمتع بمكانة خاصة في «المعقل الإمبريالية» السابقة، خصوصاً هولندا والبرتغال، بالإضافة إلى البلد الذي تربطه

صلة صغيرة بالهند أو القوى الامبريالية القوية - اليابان.

أوروبا

إن السنوات الـ 350 التي كانت هولندا خلالها قوة استعمارية قد تركت بصمتها على المطبخ الهولندي. فكما يكتب أحد العلماء، «يمكن وصف الذوق الهولندي بصورة عامة بأنه أنشئ على يد كل من السكان الأصليين والمهاجرين... ويمكن رؤيته على أنه عبارة عن أحد النتائج غير المتوقعة للحقبة الاستعمارية»^(xxx). وحتى الخمسينيات من القرن العشرين كان النظام الغذائي الرئيسي للهولنديين يتألف من الحبوب والدرنات واللحم والسمك والجبن والزبدة. وقد كان يُنظر إلى الأكل على أنه ضرورة بدلاً من كونه متعة؛ حيث كانت الوجبات «بسيطة وقليلة التوابل ومتكررة» ولم ينعم به «تناول الطعام خارج المنزل» سوى نخبة قليلة.

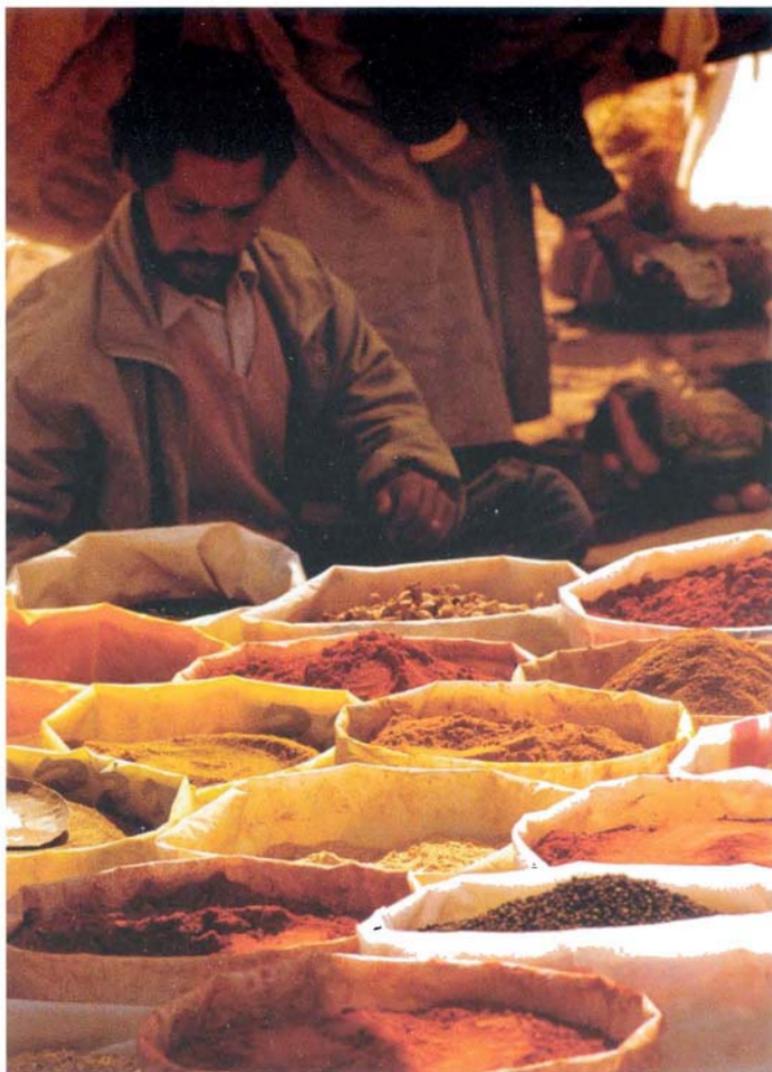
وعلى الرغم من أن التوابل كانت متوافرة بعد تأسيس شركة الهند الشرقية الهولندية عام 1602، إلا أنها كانت تُستخدم في الدرجة الأولى من قبل الأغنياء. ولكن بعد أن نالت إندونيسيا استقلالها سنة 1949، هاجر أكثر من 200,000 شخص إلى

هولندا، العديد منهم من أصل هولندي إندونيسي مختلط. وبدأت النساء الهولنديات الإندونيسيات بتحضير الوجبات الإندونيسية في منازلهن، وكان أزواجهن يقدمون هذه الوجبات للزبائن؛ وافتتحوا لاحقاً مطاعم صغيرة. وقد جذب المطبخ الإندونيسي أيضاً 100,000 من الأفراد العسكريين الهولنديين العائدين. وافتتح سيل من المهاجرين الصينيين مطاعم تقدم الأطباق الصينية وشبه الإندونيسية. كما افتتحت متاجر البقالة التي تُسمى توكوس tokos لتبيع التوابل وغيرها من المكونات الآسيوية.

وفي عام 1950، بدأت المجلات النسائية الهولندية بنشر وصفات لأطباق إندونيسية وصينية. وأنتجت صناعة الطعام الصلصات والبهارات لكل ما يمكن تخيله من أطباق، وبدأ الفلاحون يزرعون الخضار التي عدت غريبة في السابق. وفي السبعينيات من القرن العشرين بدأ الناس الذين يحملون الجنسية الهولندية بالوفود من سورينام، مضيفين نغمة جديدة إلى اللحن المتعدد الثقافات.

وفي يومنا هذا، تحتوي لاهاي وأمستردام وغيرهما من المدن الهولندية على الكثير من المطاعم الإندونيسية، الأصيلة أو غيرها، بالإضافة إلى المؤسسات الصغيرة التي تقدم مزيجاً

من الأطعمة الصينية والإندونيسية والسورينامية. وهناك طبق سورينامي شعبي خاص هو روتي كيب roti kip، وهو دجاج



على غرار أفلام بوليوود، تُعد البهارات ومساحيق الكاري الهندية المعروضة في هذه البقالة العراقية شائعة عبر الشرق الأوسط.



يُقدم باميهاب Bamihap، وهو وجبة خفيفة من النودلز المغطاة بفتات الخبز والمقلية في الزيت الغزير، في مطاعم الوجبات الخفيفة والمطاعم الآلية في المدن الهولندية.

كاراي يُقدم مع البطاطس والبيض والكرنب والروتتي ذي الطابع الهندي.

تقدم مطاعم الوجبات السريعة وماكينات البيع أطباق طعام الاندماج الإندونيسي الصيني الهولندي، بما فيها باميستشيجف bamischijf (وجبة خفيفة من النودلز المغطى بطبقة من فتات الخبز والمقلي بالزيت الغزير)، وباتات سيت patat sate (طبق من الطعام المقلي مع صلصة المشاوي)، وبامي غورينغ bami goreng (نودلز مقلي مع المأكولات البحرية واللحم والخضار والسامبال) ولويمبيا loempia (لفافات محشوة بالخضار). وقد أصبح ناسي غورينغ Nasi goreng (أرز مقلي) عنصراً دائماً من المطبخ الهولندي المحلي ويُباع في محلات السوبر ماركت

بجمداً أو مجففاً. ولكن عملياً، ليس هناك أي تأثير للمطبخ
السريلانكي أو الجنوب إفريقي.

وتُظهر أنماط الأكل في البرتغال آثاراً لإمبراطوريتها العالمية
المترامية الأطراف. ويُستخدم الزنجبيل والفلفل والكرم
والكزبرة والقرفة والشمرة والقرنفل والفلفل الحلو والفلفل
الحار (وخاصة فلفل البيري بيري الشديد الحرارة من
إفريقيا) لتنكيه بعض الأطباق، ومن ضمنها أطباق الكالديرا
caldeiras، وهو عبارة عن يخنة سمك وخضار. وغالباً
ما تُضاف رشات من مسحوق الكاري (كاريل caril) إلى
اليخنات وأنواع الحساء في مطابخ أبعد البلدان أيضاً. وفي
لشبونة بعض المطاعم الجوانية/الهندية، يقدم أحدها على
الأقل، وهو سابوريس دي جوا Sabores de Goa، أطباقاً مثل
الكورال carils والتشاكوتي chacuti وسورباتيل sorpatel

تشير اللوحة المنقوشة
إلى المكان الذي يدعي
أهالي برلين أن طبق كاري
وروست ابتكر فيه عام
1949.



وإكسك إكسك xec xec، وهي كاري سلطعون وجوز الهند.

وقد كان الفرنسيون أقل تقبلاً لأطعمة إمبراطوريتهم الجنوب آسيوية من البريطانيين والهولنديين (ربما لأن التقليد المطبخي الخاص بهم كان متطرفاً جداً)، وليس في مطبخهم فعلياً أي آثار لعلاقتهم الطويلة مع الهند، التي استمرت حتى 1954^(xxxi). افتتح أول مطعم هندي، وهو إنديرا Indira، في فرنسا عام 1975 من قبل أحد أعضاء وفد حكومي هندي. كان هذا العضو قلقاً بسبب غياب المطاعم الهندية في المدينة. وقد تخطى عدد المؤسسات التي تقدم الطعام الشمال إفريقي والفيتنامي أعداد المطاعم الهندية بكثير. أما أول وصفة كاري تم نشرها فقد قدمها صاحب المطعم الرائد أنتوني بيوفيليارز في كتابه «L'Art de cuisiner (1814)». وفي معرض جامعة باريس عام 1889، أقر مرسوم حكومي مكونات مسحوق الكاري: 34 غراماً من التمر الهندي و44 غراماً من البصل و20 غراماً من الكزبرة و5 غرامات من الفلفل الحار و3 غرامات من كل من الكركم والحلبة و3 غرامات من الكمون و1 غرام من بذور الخردل. وهذه هي المكونات النموذجية لمسحوق كاري من جنوب

الهند. إن وصفات كاري الدجاج (كاري دي بوليت
Larousse cari de poulet) في الطبقات المتعددة لكتاب
gastronomique هي على الأغلب اندماج غريب جداً
لعناصر من المطبخ الفرنسي والبريطاني والهندي. إذ يقلّى
البصل مع فخذ الخنزير والتفاح والثوم والزعر وأوراق
الغار والقرفة والهيل وبهار قشرة جوزة الطيب المطحون.
ثم يطهى مسحوق الكاري مع الطماطم واللوز أو حليب
جوز الهند ويُختتم الطبق بغرفة كبيرة من الكريمة الكثيفة.
في ألمانيا، أكثر الأطباق الشارعية والوجبات الخفيفة شيوعاً
هو كاريوورست currywurst - وهو عبارة عن نقانق من
لحم الخنزير مشوية على أسياخ مع البصل والفلفل الأخضر،
ومقطعة إلى قطع بحجم اللقمة، ومرشوشة بمسحوق الكاري
ومغطاة بصلصة الطماطم (الكاتشب). ويُحضر هذا الطبق
إما ميت mit أو أوهني ohne - أي مع أو بدون الجلد -
وسكارف scharf أو إكسترا سكارف extra scharf - أي
حار أو حار جداً. ويُقدم عادةً مع المقالي المغطاة بصلصة
الطماطم أو المايونيز أو كليهما. وقد يكون هذا الطبق قد بدأ
بالباتات ساتاي patat satay الهولندي.

يؤكل زهاء بليون طبق من أطباق الكاريوورست



كاريو وورست، وهو عبارة عن نقائق لحم خنزير مشوية مرشوشة بمسحوق الكاري ومغطاة بصلصة الطماطم (الكاتشب).

currywurst في ألمانيا كل عام، كما أشارت دراسة حديثة أن ثمانين بالمائة من الألمان يعدون هذا الطبق جزءاً مركزياً من نظامهم الغذائي. إن كاريوورست هو طبق عزيز جداً على قلوب الألمان إلى درجة أن شجاراً نشب حول أصوله. وادعى أهالي برلين أن هيرتا هيوير كانت قد ابتكرت الطبق سنة 1949، وهيرتا هي مالكة أحد مطاعم الوجبات الخفيفة التي توجد في مكانه لوحة منقوشة كعلامة. إلا أن المقيمين في همبورج ادعوا أن الطبق صُنع أولاً في مدينتهم سنة 1947 على يد لينا بروكر، وهي الشخصية المحورية في رواية كتبها أو تيم عام 1993 (Die Entdeckung der Currywurst) (اكتشاف طبق



إن الكاري والأرز هو أحد الأطباق الأكثر شيوعاً في اليابان وهو مفضل عند التلاميذ اليابانيين.

كاريو ورس (ت)، وتم تحويلها إلى فيلم بعد ذلك. كانت التوابل الهندية تُستعمل في المطبخ الإسكندنافي لمئات السنين، وذلك بفضل تجارة الشحن المزدهرة في المنطقة. أما طبق السمك البحري أو سمك الرنجة فهو طبق شعبي.

اليابان

في مسح أجري في أوائل الثمانينيات من القرن العشرين، قام اليابانيون بتسمية الكاري والأرز (كاري رايو) (kare raisu) واحداً من ثلاثة أطباق منزلية الصنع مفضلة لديهم (وكانت الأطباق الأخرى هي كستلانة لحم الخنزير والخضار

المقلية مع التحريك)، في حين صوت تلاميذ المدارس اليابانيون على أنه أفضل وجبة ملائمة لغداء مدرسي. وفي اليابان، توجد مقولة قائلة بأنك لن تتبعد أبداً أكثر من خمس دقائق عن متجر للكاراي. (أما من أجل الطعام الهندي الأصيل، فعليك أن تذهب إلى مطعم من مطاعم إندور يوري indoryori).

ومنذ عام 2001 حتى 2007 كان هناك أيضاً متحف للكاراي في يوكوهاما، وهو نوع من متنزه تدور فكرته الأساسية حول الكاري وتظهر مضيفات بلباس الساري، ويعرض هذا المعرض تاريخ الكاري والبهارات، وفيه ساحة للطعام تقدم أعداد كبيرة من أطباق الكاري والأطباق المحضرة باستخدام مسحوق الكاري، بما فيها الكاري الأوكيناوي الذي يُحضر بشراب السييك sake الكحولي الياباني، وكاري الأرز بالعجة وكوكتيل الكاري وشوكولا الكاري.

إن الكاري الياباني هو طبق مميز. ويتألف من قطع غليظة من اللحم (عادةً الدجاج ولحم البقر والقريديس)، والجزر والبصل والبطاطس التي تغلى في صلصة ذهبية اللون حلوة قليلاً ومنكهة بالكاراي. تأتي الحلوة من التفاح أو العسل. وغالباً ما توضع شريحة مقلية من كستلثة لحم الخنزير (تونكاتسو tonkatsu) على أعلى الطبق. يتم تقديم الأرز والكاراي بشكل

مستقل على صحن ذي طابع غربي، ليتم لاحقاً خلطهما، وتناولهما بملعقة. ويُعد الزنجبيل أو الخضار المخللة مكوناً رئيسياً لوجبة يابانية ويتم تقديمها إلى جانبها.

يعد الكاري، من نواح عديدة، نقيضاً للطعام الياباني الذي يركز على مبدأ أن على المكونات أن تحتفظ بمظهرها ومذاقها الطبيعي. حيث تتذكر مؤرخة الطعام الياباني إليزابيث أندو اشمئزها عندما صادفت لأول مرة «أرز الكاري البغيض ذا الرائحة الكريهة التي أصابتنى بالغثيان»^(xxxiii). إلا أن هناك العديد من الأسباب وراء شعبية الكاري. حيث تحبه ربات البيوت لأنه سهل المنال وزهيد الثمن وسهل التحضير في أفران المايكروويف. إنه النسخة اليابانية من طعام الرفاهية من دون ادعاءات المنزلة الرفيعة أو الأناقة. فالكاري لا يُقدم مطلقاً في المطاعم الراقية وفي الحفلات أو الاستقبالات أو للضيوف، لكن، وكما يكتب خبير الطعام الصيني ريتشارد هوسكينغ، «يحب التلاميذ الكاري وإن خطط أي واحد منهم لمخيم صيفي أو عطلة تزلج شتوية فإنه قد يرتكب إثماً كبيراً بعدم إدراج الكاري مرة على الأقل على القوائم»^(xxxiv). كما توفر كمية التوابل في الكاري تناقضاً مرحباً به لاعتدال الطعام الياباني التقليدي.

كارى مان (أى رطل الكارى) هو اسم
مصارع أميركى شعبى فى اليابان. يرتدى
صحنأ بلاستيكأ من الكارى كخوذة،
وتشتمل ذخيرة حركاته على مخلعة
التوابل والسقطة اللاذعة.



وتأتى نكهة الكارى إما من مسحوق الكارى أو من الرو
الجاهز - قالب من التوابل والطحين مع دهن حيوانى. ولسهولة
التفريق، تتدرج هذه القوالب من المعتدل إلى الحار جداً. أما
أكثر الماركات شعبية فهى s.&b Foods Inc. (والاسم محرف
عن c&b التى تدل على كروس وبلاكويل) وهاوس فوودز
كوربوريشن House Foods Corporation - شركات عالمية
عوائدها عدة بلايين من الدولارات تأسست فى العشرينيات
من القرن العشرين. وقد أنتجت هاوس فوودز أول قالب من
رو الكارى عام 1960. وبعد بضع سنوات قامت بإطلاق خط
الرو تحت الاسم الغريب فيرمونت كارى Vermont Curry
(ربما لاحتوائه على التفاح)، وهو شكل أكثر اعتدالاً وحلاوة

صُمم لجذب الأولاد. كما شهدت سبعينيات القرن العشرين ابتكار الأكياس محكمة الإغلاق غير المتأثرة بالظروف الخارجية التي بإمكانها حفظ الأطعمة بدون تبريد وإعادة تسخينها في الماء المغلي. وتُقدر مبيعات الكاري في هذه الأكياس اليوم بـ 40 بالمائة من مبيعات الكاري المغلف. وعلى خلاف أطباق الكاري البريطانية، التي تستخدم البقايا أحياناً، تُحضر أطباق الكاري اليابانية باللحم الطازج.

لقد جاء الكاري إلى اليابان سنة 1868 في بداية العصر الميجي (1868-1912)، عندما فُتحت الموانئ اليابانية مرة أخرى للأجانب. (في القرن السادس عشر، دخل التجار والمبشرون البرتغاليون اليابان وعُزلوا لأكثر من مائتي عام في محطة تجارية صغيرة بالقرب من ناغازاكي. وقد قدموا اليخنة والمعجنات والخبز والأطعمة المقلية مثل التمبورا⁽¹⁾ وشرائح الكستلانة.) أما الجاليات الصغيرة من التجار الإنجليز في مدينة كوب ومدن أخرى فقد جلبت مساحيق الكاري المصنعة. وقد علمت كتب الطبخ ومقالات المجلات النسائية ربات البيوت كيفية تحضير الكاري، فانتشرت شعبيته بسرعة. ويصف كتاب الطبخ

(1) طبق برتغالي الأصل من المأكولات البحرية أو الخضار التي يتم غمسها في عجينة سائلة وقلها بالزيت الغزير: (الترجمة).

الياباني Ryori Tsu (The Western Cooking Expert، 1872) يخنة كاري مشابهة جداً لوصفة الدجاج بالكاري في كتاب السيدة بيتون للطبخ من عام 1861.

وقد كان هناك العديد من الأسباب وراء انتشار الكاري في اليابان. ومن هذه الأسباب الافتتان بكل ما هو غربي في أثناء عصري الميجي والطاشو (1912-26). وكان الكاري ينتمي إلى فئة من الطعام تُدعى يوشوكو yoshoku، أي الأطباق الأجنبية المتكيفة مع الأذواق المحلية. واستخدمت هذه الأطباق أيضاً مكونات مثل البطاطس والطماطم والبصل والبيض والدجاج

#1 Japanese Curry

Our Famous Katsu Curry

SIZE	PRICE
WALK (S)	7.00
SINGLE (M)	7.50
DOUBLE (L)	8.50
TRIPLE (XL)	9.50

Go! Go! Curry!

Free Delivery

Nominated for "Best New Fast Food" from Time Out New York
 Won "Best Fast Food" Award from citysearch.com

273 W 38th St. (off 8th Ave.) **212.730.5555**

التحت سلاسل مطاعم الكاري اليابانية مثل جوجو كاري GoGo Curry، فروعاً حول العالم. وتقدم هذه القائمة من مطعم في نيويورك جوائز تشجيعية خاصة للأشخاص الذين يتمكنون من أكل الأطباق الشديدة الحرارة.

ولحم البقر ولحم الخنزير والزبدة ولم تكن هذه المكونات تُستخدم عموماً في الطبخ الياباني. وقد أرادت القوات المسلحة أن تشجع استهلاك اللحم كوسيلة لبناء بنية أجساد الفتیان اليابانيين ووجدت في أرز الكاري طريقة مثالية لدمج الخضار والأرز واللحم في وجبة واحدة مشبعة ورخيصة. كما طلب الإمبراطور مييجي من الجميع البدء بتناول اللحم (الأمر الذي لم تشجعه البوذية) وقام بتناوله بنفسه.

لقد أصبح الكاري طعاماً أساسياً على قوائم طعام البواخر اليابانية التي تسافر إلى أوروبا. وفي عام 1930 قام تاجر كان قد تذوق أرز الكاري على متن السفينة بوضعه على قائمة الكافيتريا في متجره الكبير في أوساكا، حيث أصبح الطبق الأكثر مبيعاً. وسرعان ما افتتحت مطاعم الكاري في كل أنحاء البلاد. ولسلاسل المطاعم اليابانية اليوم فروع في الولايات المتحدة مثل الكاري هاوس Curry House وكوكو إتشيانيا Coco Ichibanya وجوجو كاري GoGo Curry. ويقدم فرع كاري هاوس في هونولولو الجبن والموز والهورت دوغ والدجاج المقلي وأطباق كاري الحبار. وتتوافر هذه الأطباق بسبع درجات من «الحرارة» وبكميات مختلفة من الأرز تصل إلى حصة من 1,300 غرام وهي مجانية لمن يستطيع أن يأكل في

غضون عشرين دقيقة.

وفي عام 2007 افتتح كاري جوجو أول فرع أميركي له في أميركا في مدينة نيويورك. ويعد هذا المطعم نوعاً من المزار المقدس لنجم اليانكيز في نيويورك هيدكي ماتسوي. (تقابل كلمة جوجو GoGo الرقم 55 باللغة اليابانية، وهو رقم ماتسوي حين لعب مع يوموري جيانتر.) ويقدم هذا المطعم حسماً بقيمة 55 سنتاً على قيمة كل طبق رئيسي في الأيام التي ينجح فيها ماتسوي في العودة إلى نقطة الانطلاق. أما الأرز فيقدم في خمس حصص مختلفة الأحجام: المشية والفردية والمزدوجة والثلاثية والضربة الكبيرة.

وهناك وجبة سريعة يابانية شعبية هي خبز الكاري كاري بان kare pan: وهي عبارة عن كاري يوضع في قطعة من العجين المغطى بفتات الخبز (بانكو panko) والمقلي بالزيت الغزير. كما أن هناك شخصية تُدعى كاري بان مان kare pan man، رأسها مصنوع من خبز الكاري، هي واحدة من الأبطال الخارقين في مسلسل أنبانمان Anpanman، وهو أحد أكثر المسلسلات اليابانية الكرتونية المتحركة شعبية.

إن الكاري هو أيضاً طبق شعبي منزلي الصنع في كوريا. وعادةً ما يُحضر وفق الطراز الياباني باستخدام الخلطات الجاهزة.

8- الكاري اليوم وغداً



منذ بدايته، كان الكاري نتاجاً للعوالم، وانتشر عبر أنحاء العالم بفضل التجار وأصحاب المتاجر والمبشرين والمدراء الاستعماريين وزوجاتهم والعمال المستقدمين والمهاجرين. وفي القرن الحادي والعشرين، يبقى الكاري الطبق العالمي بامتياز بينما يتنقل الناس بحرية أكثر بين القارات، وأصبحت التوابل وغيرها من المكونات -التي كانت تُعد غريبة فيما مضى- مواد مثالية على رفوف محلات السوبر ماركت.

تتغرز شعبية الكاري بالاتجاهات الاقتصادية والاجتماعية، خصوصاً في العالم المتقدم. وإن أحد هذه الاتجاهات التفضيل المتزايد للطعام الأكثر توابل و«حرارة». ولا يعكس هذا قدراً أكبر من حنكة المستهلكين وعالميتهم فحسب -فالوجبات الإيطالية والتايلاندية والصينية، التي عدت في السابق عرقية وغريبة، هي الآن طعام يومي في شمال أميركا والمملكة المتحدة- بل أيضاً متطلبات فئة مسنة. وبينما يتقدم المواليدين -الذين ولدوا في الفترة ما بين انتهاء الحرب العالمية الثانية والستينيات- في العمر، تتدهور حواس الذوق والشم لديهم

جنباً إلى جنب مع بصرهم وسمعهم، ويعني ذلك أن دغدغة حاسات التذوق عندهم تتطلب المزيد من النكهة. وقد حدد خبراء الطعام أفضلية للنكهات الحارة والتابلية والواضحة كواحد من الاتجاهات الرئيسية للمستهلكين في القرن الواحد والعشرين.

كما تلعب الاهتمامات الصحية دوراً أيضاً. فلاآلاف السنين، كانت البهارات تُستخدم للوقاية والعلاج في أنظمة الطب الهندية والصينية والإندونيسية. وفي يومنا هذا، تؤكد الدراسات التي تجري في المراكز الطبية الرائدة صحة هذه الحكمة القديمة. ومن بين البهارات الخاضعة للبحث كافة، أثبت الكركم، وهو مكون رئيسي في مسحوق الكاري، أنه الأكثر قدرة على الوقاية من العديد من الأمراض والشفاء منها. إذ يمتلك الكركم بشائر إعاقاة أو حتى الشفاء من أمراض مزمنة، ويتدرج ذلك من عسر الهضم إلى قروح البرد إلى داء السكري والسرطان وتصلب الأنسجة المتعدد والتهاب المفاصل ومرض القلب ومرض الزهايمر (الخرف). وتمضي قدماً دراسات مشابهة حول القرفة والثوم والزنجبيل وغيرها من التوابل.

وصفات



وصفات تاريخية

مكونات أبو الفضل لطبق دوببازا كما تم تقديمه في بلاط أكبر (حوالي عام 1600).

من أبو الفضل اللامي، The A»in-I Akbari، ترجمه هـ. بلوتشمان، 1989.

10 سير⁽¹⁾ من اللحم متوسط الدهن و2 سير من السمن (الزبدة المصفاة) و2 سير من البصل و¼ سير من الملح و1 سير من الفلفل الطازج

1 دام⁽²⁾ من كل من بذرة الكمون وبذرة الكزبرة والهيل والقرنفل و2 دام من الفلفل.

ملك كاري العود

من طبعة إيما روبرت لكتاب ماريان رانديل

.1842، A New System of Domestic Cookery

(1) 1 سير = 1 كيلوغرام: (الترجمة).

(2) 1 دام = 3 غرامات تقريباً: (الترجمة).

خذ نصف رطل من الزبدة الطازجة وبصلتين كبيرتين وجل⁽¹⁾ من مرق اللحم الجيد (لحم العجل هو الأنسب)، وملعقة كبيرة ممسوحة من مسحوق الكاري؛ وأضف إلى هذه المكونات أي نوع من اللحم المقطع. وضع كل هذا في قدر للبخنة، وغطها بإحكام، ودعها تغلي بهدوء مدة ساعتين. وعندما تصبح جاهزة للتقديم، قم بإضافة مقدار كبير من عصير الليمون يكفي لمنح الطبق نكهة حامضية.

كاري دجاج وايفرن (الفكرة المثالية لطبق

كاري الدجاج الإنجليزي الهندي)

من Culinary Jottings from Madras، 1878.

قم بتقطيع دجاجة صغيرة إلى قطع ورشها ببعض الطحين. وحضر كوباً من المرق باستخدام الزوائد والعظام، وبصلة مقطعة وجزرة وحبّات من الفلفل وكرفس وملح وسكر وكوب آخر من حليب جوز الهند أو حليب اللوز.

وفي قدر للبخنة، قم بتقلية ست حبّات من الكراث أو حبتين من البصل الأبيض الصغير الحجم والمقطع إلى حلقات وفص من الثوم المفروم ناعماً في أونصتين من الزبدة المعلبة

(1) مكيال للسوائل يعادل ربع باينت: (الترجمة).

جيدة النوعية إلى أن تصبح بلون أصفر بني. وأضف ملعقة طعام مملوءة من مرقة مسحوق الكاري وواحدة من معجون الكاري، وإن لم تكن الأخيرة متوافرة، فاستخدم ملعقتين من المسحوق. واطبخها مدة دقيقة أو دقيقتين، مضيفاً ببطء مقدار كأس نبيذ من حليب جوز الهند وبعده المرق. ودعها تغلي ربع ساعة لتشكل صلصة كاري سميكة غنية. أبقِ الصلصة دافئة بينما تقوم بتحضير الدجاج.

في مقلاة، قم بقلي كراثه مفرومة في أوقية من الزبدة أو السمن البقري المصفى لدقائق معدودة، ثم اقلِ قطع الدجاج قليلاً. وحالما تكتسب القطع لوناً خفيفاً، ضعها في المرق في قدر اليخنة، واطبخها تنقع لمدة نصف ساعة على الأقل. ثم قم بغلي المزيج فوق نار هادئة، مضيفاً المرق أو الماء إذا دعت الحاجة لتغطية الدجاج.

في أثناء هذه الفترة، يجب إضافة ورقة الغار وصلصة الثمار والمكون الحامض الحلو. إن لم يكن المعجون قد أضيف سابقاً، يضاف اللوز وجوز الهند المطحون مع القليل من التوابل والزنجبيل الأخضر المبروش. كما يجب تذوق الكاري وإضافة المزيد من النكهة الحامضة أو الحلوة إذا اقتضى الأمر. وحالما تصبح القطع طرية، يجب أن يضاف ملء كوب قهوة من

حليب جوز الهند ويُحرك لثلاث دقائق. إذا وجب أن يكون طبق الكاري جافاً، يُغلى الكاري لوقت أطول بدون الغطاء، ويُحرك باستمرار حتى لا يلتصق اللحم بقعر القدر.

قم بإزالة بذور وعصير حبتين أو ثلاث من الطماطم، وقطعهما مع ربع حجمهما من البصل الأبيض، وتبل المزيج بالملح وحبتين من الفلفل الأخضر الحار والقليل من الكرفس المقطع ورشة من الفلفل الأسود وملعقة شاي من الخل (ويفضل خل الأنشوفة⁽¹⁾ إذا كان متوفراً).

كانتري كابتن تشكن للدكتور ريدل

من Indian Domestic Economy and Receipt Book

.1849

قم بتقطيع دجاجة ؛ وقطع بصلة صغيرة واقلها في الزبدة حتى تصبح بنية اللون، وقم برش الدجاجة بالملح الناعم ومسحوق الكاري واقلها حتى تصبح بنية اللون؛ ثم ضعها في مقلاة يخنه مع باينت (نصف لتر تقريباً) من الحساء؛ واطبخها ببطء حتى ينقص مستوى السائل إلى النصف وقدمها مع الأرز.

(1) سمك صغير يشبه سمك الرنكة (الترجمة).

لحم الضأن بالكاري للسيدة بيتون

من Mrs Beeton's Book of Household Management.

1861.

استخدم بقايا أي شريحة من لحم الضأن البارد مع بصلتين و $\frac{1}{4}$ رطل⁽¹⁾ من الزبدة وملعقتين متوسطتين من مسحوق الكاري وملعقة متوسطة من الطحين و $\frac{1}{4}$ باينت من المرق أو الماء.

قطع البصل إلى حلقات رفيعة وضعها في مقلاة يخنة مع الزبدة، وقلها حتى تصبح بلون بني فاتح؛ امزج معها مسحوق الكاري والطحين والملح واخلط الجميع معاً بشكل جيد.

قطع اللحم إلى شرائح رفيعة متقنة (إن لم تكن كافية لفعل ذلك، يمكن أن تُفرم)، وأضفها إلى المكونات الأخرى؛ وحين تصبح بنية اللون جيداً، أضف مرق اللحم ودعه يغلي بهدوء لحوالي $\frac{1}{2}$ ساعة. وتُقدم في صحن وبجانبتها الأرز المسلوق.

كاري البنغال لإليزا أكتون

من Modern Cookery for Private Families، 1845.

6 حبات كبيرات من البصل وأوقيتان من الزبدة وفص من الثوم وملء ملعقة متوسطة من الكركم وملعقة شاي من كل

(1) حوالي 0,453 كيلوغرام: (الترجمة).

من الزنجبيل المطحون والملح والفلفل الحريف و $\frac{1}{2}$ كوب من
مرق اللحم و $1\frac{1}{2}$ رطل من اللحم.
وقت التحضير: ساعة أو أكثر.

شَرِّحِ وَاقْلِ ثَلَاثَ بَصَلَاتٍ كَبِيرَاتٍ بِالزَّبْدَةِ، وَارْفَعْهَا خَارِجَ
الْمِقْلَاةِ عِنْدَمَا تَنْضِجُ. ضَعْ فِي مِقْلَاةٍ يَخْنَعُ ثَلَاثَ حَبَاتٍ أُخْرَى
مِنَ الْبَصَلِ وَفَصّاً صَغِيراً مِنَ الثُّومِ تَمَّ طَحْنُهَا مَعاً، وَخَلْطُهَا
بِرَقَّةٍ مَعَ مَلِّءٍ مَلْعَقَةٍ مَتَوَسِّطَةٍ مِنْ أَفْضَلِ أَنْوَاعِ الْكَرْكَمِ الْبَاهِتِ
اللونِ وَمَلْعَقَةٍ شَايٍ مِنَ الزَّجْجِيلِ الْمَطْحُونِ وَأُخْرَى مِنَ الْمَلْحِ
وَأُخْرَى مِنَ الْفَلْفَلِ الْحَرِيفِ؛ وَأَضْفِ إِلَى كُلِّ ذَلِكَ الزَّبْدَةَ الَّتِي
قَلِي الْبَصَلِ فِيهَا وَنِصْفَ كُوبٍ مِنَ الْمَرْقِ الْجَيِّدِ: دَعِ الْمَكُونَاتِ
تُطَهَّى لِحَوَالِي عَشْرِ دَقَائِقٍ، وَانْتَبِهْ كَيْ لَا تَحْتَرِقَ. وَبَعْدَ ذَلِكَ،
حَرِّكْ مَعَهَا الْبَصَلَ الْمَقْلِيَّ وَنِصْفَ بَايْنَتِ مِنَ مَرْقِ اللَّحْمِ؛
وَأَضْفِ رَطْلاً وَنِصْفَ مِنْ لَحْمِ الضَّأْنِ، أَوْ أَيِّ نَوْعٍ مِنَ اللَّحْمِ،
خَالٍ مِنَ الْعِظْمِ وَالذَّهْنِ، وَاتْرَكْهَا تَطَهَّى بِيْطَاءٍ لِمُدَّةِ سَاعَةٍ، أَوْ
أَكْثَرَ إِنْ لَمْ تَصْبِحْ طَرِيَّةً بِشَكْلِ مَنَاسِبٍ.

سمك السلور بالكاري لماري راندولف

.The Virginia Housewife, or Methodical Cook من
.1838

خذ سمك السلور النهري الأبيض، اقطع رؤوسه، وانزع الجلد ونظفه، وقطعه إلى قطع بطول أربعة إنشات، ضع العدد الكافي لطبق في مقلاة يخنة مع ربع رطل من الماء وبصلتين وبقدونس مفروم؛ دعه يغلي بهدوء حتى تنقص كمية الماء إلى نحو نصف باينت، أخرج قطع السمك وضعها على طبق، وغطها لتبقى دافئة، ثم قم بفرك ملء ملعقة من الزبدة في ملعقة من الطحين، وأضف ملء ملعقة شاي كبيرة من مسحوق الكاري، وكثف المرق بها، هزها فوق النار لبضع دقائق، واسكبها فوق السمك؛ احرص على جعل المرق ناعماً.

كاري الديك الرومي لعيد الشكر

تم تعديلها عن وصفة دانييل سانتياغو في The Curry Cook's Assistant ونُشرت في نيويورك تايمز New York Times في 25 نوفمبر تشرين الأول 1887.

دجاجة واحدة أو بقايا طائر عيد الشكر وملعقة شاي من الكاري الأصفر وملعقة طعام من الزبدة السائلة ورشة من الفلفل الحريف وباينت من الحليب والتوابل، قرفة وقرنفل وملح حسب الرغبة وبصلة كبيرة.

خذ مقلاة يخنة ملائمة وضع فيها البصل المقطع إلى شرائح

وكافة المكونات الأخرى ما عدا الدجاج والكريمة. امزجها جيداً، وضعها على النار لخمس دقائق أو أكثر، ثم أضف الدجاج المقطع إلى قطع كبيرة، ودعها تغلي لبضع دقائق. وحالما ينضج اللحم يصبح جاهزاً لوضعه على المائدة. عند التقديم أضف ملعقة طعام من الكريمة وبضع قطرات من الخل من أجل النكهة. ويمكن إضافة كمية إضافية من الحليب أو المرق الصافي إن لم يكفِ باينت من الحليب لجعل اللحم طرياً.

بوبوتي

من هيلداغوندا داكيت (Hilda's «Where is it?») of Recipes، 1897.

رطلان من اللحم وبصلتان وشريحة كبيرة من الخبز الأبيض وكوب من الحليب وبيضتان وملعقتا طعام من مسحوق الكاري وملعقة متوسطة من السكر وعصير ليمونة أو ملعقتا طعام من الخل و6 أو 8 حبات لوز وقطعة من الزبدة. قم بفرم اللحم، انقع الخبز بالحليب، واعصره ليجف. اقلِ البصل في ملعقة طعام من الزبدة (ويفي الدهن الحيواني بالغرض). امزج كافة المكونات -مسحوق الكاري والسكر

والمالح والخل، الخ، الخ- مع البصل المقلي. واخلط حالاً كل كمية اللحم والخبز المنقوع. اخلط بيضة واحدة مع المزيج، واخفق الأخرى مع بعض الحليب، واسكبها فوق المزيج، بعد وضعها في طبق لصنع الفطائر مدهون بالزبدة أو في أكواب صغيرة (الطريقة الهندية القديمة)، مع ورقة ليمون أو غار ملتصقة في كل كوب صغير. ضع الأكواب في الفرن لخبزها، وأرسلها إلى المائدة في الأكواب أو طبق الفطائر. وقدمها مع الأرز. (هذا الطبق جيد بالقدر ذاته إذا تم تحضيره بلحم الضأن البارد).

وصفات عصرية

لحم الماعز بالكاري، بأسلوب ترينيدادي

المكونات:

2 رطل / 900 غرام من لحم الماعز قليل الدهن، مقطع إلى قطع صغيرة وملعقة شاي من الملح و $\frac{1}{2}$ كوب / 200 غرام من البصل المفروم وملعقتا شاي من الثوم المفروم و3 ملاعق شاي من البهار الأخضر⁽¹⁾ و $\frac{1}{2}$ ملعقة شاي من مسحوق الفلفل

(1) يمكن شراؤه من معظم متاجر الطعام. ولتحضير كوب منه في المنزل، خذ 3 ملاعق طعام من الثوم المعمر المفروم وملعقة طعام من كل من البقدونس والزعرير وعشبة شادوبيني (أو أوراق الكزبرة) و4 فصوص من الثوم و2-3 ملاعق طعام

الحار وملعقتا طعام من الزيت النباتي و3-4 ملاعق شاي من مسحوق الكاري الترينيدادي.

تبيل لحم الماعز بالملح والبصل والثوم والبهار الأخضر ومسحوق الفلفل الحار. وسخن الزيت في مقلاة ضخمة. امزج مسحوق الكاري مع 4 أكواب / 960 مل من الماء حتى يصبح معجوناً ناعماً، أضفه إلى الزيت الساخن وقم بتقليته لدقيقتين. أضف اللحم، واكسه بالمعجون وحرك لحوالي 10 دقائق. أضف كوبين / 480 مل من الماء الساخن، وحين يغلي، غطّ المزيج حتى يصبح اللحم طرياً.

ريندانغ داغينغ Rendang Daging

(لحم البقر المطبوخ لوقت طويل في حليب جوز الهند مع البهارات)

من Sri Owen's Indonesian Food (لندن، 2008).

المكونات:

6 حبات من الكراث الأندلسي و4 فصوص من الثوم المقطع ناعماً وقطعة من الزنجبيل الطازج بطول 1 إنش / 2,5 سم، قطعة من جذر الكركم المقشر والمقطع خشناً بطول 1 إنش / 2,5 سم أو ملعقة شاي من الكركم المطحون و6-10

من الماء وقم بطحنها في محضرة طعام أو خلاط حتى تصبح مهروسة..

من ثمار الفلفل الحار الطازجة، المزالة بذورها، أو 3 ملاعق شاي من مسحوق الفلفل الحار وملعقة شاي من الغالانغال المفروم، أو 1/2 ملعقة شاي من مسحوق لاوس (غالانغال مطحون) و4 باينت / 2,3 لتر من حليب جوز الهند وورقة سلام (غار هندي) أو ورقة غار وورقة كركم طازجة أو ساق عشبة الليمون وملعقتا شاي من الملح و3 أرطال / 1350 غراماً من لحم الجاموس أو البقر (ويفضل لحم الصدر؛ أو شريحة من لحم الكتف أو لحم الورك)، مقطعة إلى مكعبات بسماكة 3/4 إنش/2سم.

ضع الكراث والثوم والزنجبيل والكركم والفلفل الحار والغالانغال أو مسحوق لاوس في خلاط مع 4 ملاعق طعام من حليب جوز الهند، واهرسها حتى تصبح ناعمة. ضع هذا المعجون وما تبقى من حليب جوز الهند في مقلاة صينية كبيرة أو مقلاة صلصة. (عموماً من الملائم أكثر أن تبدأ بمقلاة ثم تنتقل لاحقاً إلى مقلاة صينية.) أضف اللحم وبقية المكونات، واحرص على وجود كمية كافية من حليب جوز الهند للتغطية.

حرك محتويات المقلاة وابدأ بطبخها، بدون غطاء، فوق نار متوسطة. دع المقلاة تغلي لمدة 1 1/2 إلى 2 ساعة، مع التحريك

من وقت لآخر. عندها سيكون حليب جوز الهند كثيفاً تماماً وأقل كماً بالطبع.

إذا بدأت بمقلاة صلصة كبيرة، انقل كل شيء إلى مقلاة صينية وتابع الطبخ بالطريقة ذاتها لمدة 30 دقيقة أخرى، مع التحريك بين الفينة والفينة. في هذا الوقت سيكون حليب جوز الهند قد بدأ ينخفض حتى مستوى الزيت واللحم، اللذين كانا لا يزالان يغليان حتى ذلك الوقت، وسيتم قليه حالياً. واعتباراً من ذلك الوقت، يحتاج الخليط للتحريك كثيراً. تذوق، وأضف بعض الملح عند الضرورة. وعندما يصبح حليب جوز الهند غليظ القوام وبني اللون، حرك باستمرار لمدة 15 دقيقة حتى يمتص اللحم الزيت بشكل كامل تقريباً. أزل ورقة السلام أو الغار وورقة الكركم أو عشب الليمون وتخلص منها، وقدم الطبق حاراً مع الكثير من الأرز.

كاري الدجاج الماليزي على طريقة النونيا

من توريزم ماليزيا Tourism Malaysia. Flavours of

Malaysia

المكونات

4-5 ملاعق طعام من الزيت وحبّة يانسون نجمي وحبّتان

من القرنفل وعود من القرفة وكوب من مسحوق كاري اللحم⁽¹⁾، ممزوج مع كمية كافية من الماء للحصول على كوب من المعجون وكوب / 200 مل من حليب جوز الهند الكثيف دجاجة وزن 31 رطلاً/ 1350 غراماً، مقطعة إلى قطع وجبتان متوسطتان من البطاطس، مقشرة ومقطعة إلى أسافين و3 فناجين / 710 مل من الماء وملعقة طعام من الملح و½ ملعقة شاي من السكر.

½ 1 ملعقة طعام من كل من بذور الكزبرة وبذور الكمون المطحونة و¼ ملعقة طعام من بذرة الشمر المطحونة وملعقة طعام من مسحوق الفلفل الحار و½ ملعقة شاي من مسحوق الكركم وملعقة شاي من كل من القرنفل والقرفة وجوزة الطيب والهيل المطحونة جميعاً.

سخن الزيت فوق نار متوسطة إلى منخفضة وقم بتقلية البهارات. أضف معجون الكاري وحرك لعدة دقائق. أضف 2-3 ملاعق طعام من حليب جوز الهند إذا دعت الحاجة لحمايتها من الالتصاق وقلها فوق نار منخفضة حتى ينفصل الزيت. أضف الدجاج وقله لدقيقة. أضف البطاطس والماء. واتركها تغلي حتى يصبح الدجاج طرياً وتنضج البطاطس.

(1) من أجل مسحوق كاري اللحم: (الترجمة).

أضف حليب جوز الهند الكثيف وتبله ليظهر طعمه.
استمر بطهيها حتى يتكثف المرق قليلاً.

كاري الدجاج الغواياني

بإذن من Gaitri Pagrach-Chandra.

المكونات:

بصلة متوسطة و3 فصوص من الثوم و3-4 ملاعق طعام
من مسحوق كاري مدراس أو الكاري الكاريبي وملعقتا
طعام من غارام ماسالا وملعقة طعام من الكزبرة المطحونة
وملعقة شاي من الكمون المطحون و1-2 ملعقة طعام من
زيت الطهي ورطل /450 غراماً من صدر الدجاج، مقطع
إلى مكعبات صغيرة وكوبين / 400 مل من الماء أو حليب
جوز الهند.

اطحن البصل والثوم طحناً ناعماً جداً في محضرة طعام
صغيرة. اخلط مساحيق البهارات بكمية من الماء كافية
لصنع معجون، واتركه يركد لفترة قصيرة.

سخن الزيت في مقلاة كبيرة. قم بتقلية معجون البصل
حتى يكتسب مظهراً زجاجياً قليلاً. أضف معجون
التوابل، وحرك حتى يبدأ بإصدار عبير، ثم أضف الدجاج

وحرکه حتى يصبح مغطى جيداً بالمكونات. عندما لا يعود المزيج يبدو زجاجياً، اسكب كمية من الماء الدافئ أو حليب جوز الهند تكفي لتغطية قطع الدجاج. غطّ المقلاة واتركها تطهى لمدة 20 إلى 30 دقيقة. قدمه مع الأرز الأبيض أو الروتي.

الفريكادل

بإذن من بول فان ريك

إن كرات اللحم هذه، وهي من أصل هولندي، شائعة في جنوب إفريقيا وهي مكون أساسي في الطبق السريلانكي لامبرايس lamprais.

المكونات:

رطل / 450 غراماً من لحم الحمل أو البقر المفروم وشريحة من الخبز المجفف وملعقة طعام من الكراث المفروم وفصان من الثوم المفروم فرماً ناعماً وشريحتان رقيقتان من الزنجبيل المفروم ناعماً وملعقة شاي من الشمرة أو أوراق الشبث المفرومة فرماً ناعماً و $\frac{1}{2}$ ملعقة شاي من القرفة المطحونة و $\frac{1}{2}$ ملعقة شاي من الفلفل المطحون و $\frac{1}{2}$ ملعقة شاي من جوزة الطيب المطحونة و $\frac{1}{2}$ حبة لايم معصورة ورشة من الملح وبيضتان، مخفوقتان

جيداً في أوعية منفصلة وفتات الخبز.

امزج اللحم المفروم بكامله مع كل المكونات ماعدا البيضة الثانية وفتات الخبز معاً باليد. قم بتشكيل الخليط في كرات بحجم الكرات الرخامية (الدواحل/الجلل). اغمس كل كرة في البيضة المتبقية ودحرجها في فتات الخبز حتى تكتسي به تماماً. اقل الكرات بالزيت الغزير حتى تصبح بلون بني ذهبي. وهناك طريقة جيدة لمعرفة وقت إخراج الكرات هي حين تنقص الفقاعات الناتجة عنها إلى حد كبير.

كاري موسامان لحم البقر التايلاندي

المكونات:

ملعقتا طعام من الزيت و $1\frac{1}{2}$ ملعقة شاي من معجون كاري موسامان ورطل / 450 غراماً من لحم البقر الخاص باليخنة، مقطع إلى مكعبات وحبثان متوسطتان من البطاطس، مقطعتان إلى مكعبات بحجم 1 إنش / 2,5 سم وبصلة، مقطعة إلى أربع قطع و $1\frac{1}{2}$ كوب من حليب جوز الهند و 1-2 ملعقة طعام من صلصة السمك، وملعقة شاي من السكر حسب الرغبة و 1-5 من ثمار الفلفل الأحمر الحار المقطعة و $\frac{1}{2}$ كوب من الفول السوداني المحمص حسب الرغبة

سخن الزيت في مقلاة كبيرة أو مقلاة صينية وقم بتقلية معجون الكاري حتى يفور. أضف كافة المكونات الأخرى ما عدا الفول السوداني، وحرك جيداً، حتى الغليان، وأخفض الحرارة واترك المكونات تغلي لمدة 45 دقيقة إلى ساعة حتى يصبح اللحم طرياً. قم بنثر الفول السوداني وقدم الطبق مع الأرز الأبيض.

كاري السمك الفيجي المعب

فصان من الثوم المفروم وزنجبيل طازج مبروش بحجم 1 إنش / 2,5 سم و 1/2 ملعقة شاي من بذرة الكمون، وملعقة شاي من بذرة الخردل وبصلة متوسطة، مبروشة و 1/2 ملعقة شاي من الكركم وملعقة طعام من معجون الطماطم و 16 أوقية / 500 غرام من سمك التونا (الطون) المعب أو سمك الإسقمري وفلفل حار وكوب / 150 غراماً من البازلاء المجمدة حسب الرغبة وملعقة شاي من غارام ماسالا.

سخن الزيت الناتج عن إحدى علب التونا وقم بتقلية الثوم والزنجبيل والكمون وبذرة الخردل حتى تبدأ بذور الخردل بالفرقة. أضف البصل واقله حتى يصبح طرياً. أضف الماء أو المزيد من الزيت إذا اقتضى الأمر لمنع الالتصاق. أضف

الكر كم ومعجون الطماطم وحرك حتى يشكل معجوناً.
أضف السمك والفلفل الحار والبازلاء والغارام ماسالا واطبخ
المزيج حتى يسخن بكامله. قدمه مع الروتي أو الأرز.



i تتلقى باتاكس إنديان فود طلبات شراء من علماء بريطانيين محرومين من الكاري يدرسون البطاريق في القطب الجنوبي. كما أن المتاجر في سان جون، نيوفاوندلاند، تحتفظ بمخزون من البهارات الهندية. وتمتلك بكين أكثر من أربعين مطعماً هندياً، بينما تحوي وارسو نادياً لمحبي الكاري يلتقي أعضاؤه شهرياً ليختبروا الكاري في مطاعم تلك المدينة.

ii أظهرت دراسة شملت أحد عشر مسحوقاً من مساحيق الكاري التي تُباع في المملكة المتحدة وأميركا أن المساحيق كافة احتوت على الكمون والحلبة والكرم؛ وعشرة منها احتوت أيضاً على بذور الكزبرة. أما المكونات التالية الأكثر شيوعاً فهي كبش القرنفل وبذور الشمار والزنجبيل (الذي وُجد في سبعة من مساحيق الكاري)؛ والثوم والفلفل الأحمر (الذي وُجد في ستة)؛ والفلفل الأسود (في خمسة)؛ وأوراق الكاري والهال والقرفة وجوزة الطيب والفلفل الأبيض (في أربعة)؛ والفلفل الحار وبذور الخردل والخشخاش (في اثنين)؛ واليانسون وحمص البنغال وبراعم القرفة الصينية وبذور الكرفس وبذور الشبث وبهار قشرة جوزة الطيب والبصل والتريفال (عشبة تُستخدم في دواء ايورفيدا، وُجدت في مسحوق واحد)؛ أما مساحيق كاري المدارس التي أخضعت للدراسة فلم تحتو على بهارات «حارة» أو «ذات أريج» كالهال وكبش القرنفل وجوزة الطيب وغالباً ما كانت تحتوي على أوراق الكاري والفلفل الحار.

iii كان أحد تلك التفسيرات أن رجلاً إسكتلندياً في بومباي يدعى كاري، أحب الطعام المصنوع بالفلفل الحار لدرجة أن سُميت

تلك الأطباق باسمه؛ وهناك تفسير آخر يقول بأن كلمة كاري جاءت من كريتش غوشت، التي تعني في اللغة الإيرلندية وجبة طعام تؤكل في حلبة السباق، وقد سميت بهذا الاسم تيمناً بقبطان إيرلندي قامر بثروة زوجته، مجبراً عائلته على بيع بعض الخيول وأكل البقية.

The Travels of Pietro Della Valle، بيتروديلافال، iv
in India, from the old English Translation of

The Road، ورد في دافيس برنيت وهيلين سابري، 1664،
to Vindaloo: Curry Books and Curry Cooks
(توتنس، 2008)، صفحة 12.

تشمل شبه القارة الهندية أيضاً باكستان وبنغلاديش وبهوتان v
ونيبال وجزيرة سريلانكا، وكانت هذه البلدان فيما مضى جزءاً
من الهند البريطانية. في هذا الكتاب تشير كلمة الهند إلى المنطقة
أكملها. ونادراً ما تتناسب الحدود السياسية مع تلك اللغوية أو
التذوقية، فلا يوجد خط فاصل يميز بين أطعمة الهند وأطعمة
جاراتها.

Food» [حيدرآباد] من صفحة 117-174 (نيسان 1985) vi
Dishes and the Catering Profession in Pre-
Mughal India»، Islamic Culture، المجلد الثاني.
إقتدار حسين صديقي

Indian Food:، صفحة 154. (نيودلهي 1994)، vii
A Historical Companion

Scenes and Characteristics of، إيما روبرتس، viii
Hindoostan, with Sketches of Anglo-Indian
Society، الطبعة الثانية (لندن 1837) المجلد التاسع، صفحة
75

Curry: A Tale of Cooks and Conquerors، ليزي ix

كولينغمهم (أكسفورد 2006) من صفحة 115-16.

- Star of India: The Spicy Adventures of Curry لجو مونرو (تشيسستر، 2004). صفحة 136. لكن،
كشف استطلاع جرى في 1998 أن الكاري لم يكن سوى سادس
أشهر طبق بعد السمك مع رقائق البطاطس وشريحة اللحم مع
رقائق البطاطس والدجاج واللزانيا والطعام المحمر.
استشهد بأنون،، Modern Domestic Cookery (لندن،
1851) في سوزان زلوتنيك xi
- Domesticating Imperialism: Curry and
Cookbooks in Victorian England», Frontiers: A
Journal of Women's Studies, xv1 2-3/صفحة 5.
إف دبل يو مورمان Songs of the Ridings (لندن، 1918) xii
على altusage-english.org/ucle/Moorman
- «الكاري» في The Humorous Poetry of the English Language عدله جيمس باترون (نيويورك، 1857). من
صفحة 474-5. استشهد به في زلوتنيك Domesticating
Imperialism صفحة 10. xiii
- كان ذلك واحداً من سلسلة من المعارض التي بدأت بالمعرض
الكبير عام 1851 في قصر البلور. وقد أبرز معرض إمبراطورية
الهند في إيرلز كورت 1895-6 صورة منقولة لبلدة هندية
وحديقة مغولية و.... ومطعم كاري. xiv
- إي بي فيراسوامي، Indian Cookery (مومباي 2001)، من
صفحة 9-11. xv
- Long Ago Smitten, She Remains» مولي أونيل، xvi
True to the Country Captain». New York Times
17 نيسان أبريل 1991؛ سام سيفتون، «درجة الماجستير»،
The New York Times Magazine، 25 كانون الثاني يناير
2009، من صفحة 47-8.

- xxvii جين هولت، «New York Times»، «News of Food»، 16 كانون الثاني يناير 1941.
- xxviii كريغ كاليبورن، «New York Times»، «Dining at the Fair»، 27 حزيران يونيو 1964.
- xix ورد في «As an Indian Cook Tells it, Curry Powder is the Villain»، New York Times 30 أيار مايو 1974.
- xx وردت الشواهد والمعلومات التاريخية في هذا القسم في المقالة الممتازة التي كتبها ماري إف ويليامسون «Curry: A Pioneer Canadian Dish»، Multiculturalism 1979، الثاني/3، من صفحة 21-4.
- xxi ورد في باربرا سانتيتش، «In the Land of the Magic Pudding: A Gastronomic Miscellany» (كنت تاون، 2000)، صفحة 80.
- xxii داني كاتز، «The Culinary Revolution that Just Won't Quit»، 20 آذار مارس 2005، theage.com.au.
- xxiii بلغ عدد الهنود، في الدرجة الأولى من البنغال ومالابار وسواحل كوروكانديل، 36 بالمائة من العبيد القدامى بالمقارنة مع 31,5 بالمائة من إندونيسيا و37 بالمائة من إفريقيا، خاصة
- The غينيا ومدغشقر. فرانك ر. برادلو ومارغريت كيرنز، «Early Cape Muslims: A Study of their Mosques, Genealogy and Origins» (كيب تاون، 1978)، صفحة 102. كما أسر هنود آخرون وسيقوا كعبيد إلى إندونيسيا على أيدي الهولنديين.
- xxiv هيلدا جرير، «Traditional Cookery of the Cape Malays» (أمستردام وكيب تاون، 1957)، صفحة 10.
- xxv لورين فان دير بوست، «African Cooking» (نيويورك،

136 صفحة (1970)،

xxvi سعيد حمدون ونويل كينغ، (برينستون، 1994)، ورد في
congoocookbook.com Ibn Battuta in Black
Africa

xxvii اقتبس في ديفيد ثومبسون Thai Food (بيركلي، كاليفورنيا،
2002)، صفحة 24.

xxviii المرجع السابق، صفحة 275.

xxix جنيفر برينان، The Cuisines of Asia (نيويورك، 1984)،
صفحة 36.

xxx أنيك هـ. فان أوترلو، «Chinese and Indonesian
Restaurants and the Taste for Exotic Food in
the Netherlands: A Global-local Trend» Asian
Food: The Global and the Local. كاتارزينا كويرتكا
مع ب. والران، (هونولولو، 2001) من صفحة 153-66.

xxxi ما يزال اللحامون الفرنسيون اليوم ينكهون الباتيه (لحم مهروس
ناعماً) الذي يصنعونه باستخدام كوارترز إيبس quatre
épices المصنوع من الفلفل والقرنفل والزنجبيل وجوزة الطيب
- وهو تراث من القرنين السادس عشر والسابع عشر حين كان
استخدام التوابل عصرياً.

xxxii إن الكلمة العادية الدالة على الأرز المطبوخ هي غوهان gohan،
التي تُستخدم فقط عندما يوكل الأرز بعيدان الأكل من وعاء.

xxxiii ورد في كيكو أوهونوما، Curry Rice: Gaijin Gold: How
the British Version of an Indian Dish Turned
Japanese. Petits Propos Culinaires، الثامن (1966)،
صفحة 8.

xxxiv ريتشارد ف. هوسكينغ، India-Britain-Japan: Curry-
Rice and Worcester Sauce, Hiroshima Shudo
University Research Review، الثامن (1992).

بيبلوغرافيا مختارة



- Achaya, K. T., *Indian Food: A Historical Companion* (New Delhi, 1998)
- , *A Historical Dictionary of Indian Food* (New Delhi, 2002)
- Brennan, Jennifer, *The Cuisines of Asia* (New York, 1984)
- , *Curries and Bugles* (London, 1992)
- Brissenden, Rosemary, *Southeast Asian Food* (Singapore, 2007)
- Burnett, David, and Helen Saberi, *The Road to Vindaloo: Curry Books and Curry Cooks* (Totnes, 2008)
- Burton, David, *The Raj at Table* (London, 1993)
- Chapman, Pat, *The New Curry Bible* (London, 2004)
- Chaudhuri, Nupur, «Shawls, Jewelry, Curry and Rice in Victorian Britain», in Nupur Chaudhuri and Margaret Strobel, *Western Women and Imperialism* (Bloomington, in, 1992)
- Collingham, Lizzie, *Curry: A Tale of Cooks and Conquerors* (New York, 2006)
- Davidson, Alan, *The Oxford Companion to Food* (Oxford, 1999)
- Jaffrey, Madhur, *Madhur Jaffrey's Ultimate Curry Bible* (London, 2003)
- Monroe, Jo, *Star of India: The Spicy Adventures of Curry* (Chichester, 2004)

- Osseo-Asare, Fran, *Food Culture in Sub-Saharan Africa* (Greenwood, ct, 2005)
- Pagrach-Chandra, Gaitri, «Damra Bound: Indian Echoes in Guyanese Foodways», *Food and Memory: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, 2000 (Totnes, 2001)
- Panayi, Panikos, *Spicing Up Britain: The Multicultural History of British Food* (London, 2008)
- Patel, Sonja, *The Curry Companion* (London, 2006)
- Trang, Corinne, ed., *Curry Cuisine: Fragrant Dishes from India, Thailand, Vietnam and Indonesia* (New York, 2006)
- Van der Post, Laurens, *African Cooking* (New York, 1970)
- Van Esterik, Penny, *Food Culture in Southeast Asia* (Westport, cn, 2008)
- Veeraswamy, E. P., *Indian Cookery* (Mumbai, 2001)
- Williamson, Mary F., «Curry: A Pioneer Canadian Dish», *Multiculturalism*, ii/3, (1979), pp. 21–4

مواقع إلكترونية وجمعيات



وصفات وأخبار عن صورة الكاري في المملكة المتحدة
curryhouse.co.uk The Curry Club (uk): patchapman.

co.uk

وصفات عامة

epicurious.com; curry-recipes.info; recipes4us.co.uk

templeofthai.com/cooking أطباق الكاري التايلاندية

sriowen.com الطعام الإندونيسي

وصفات إفريقية

africa.upenn.edu/Cookbook/about_cb_wh.html

وصفات كاري تاريخية

digital.lib.msu.edu/projects/cookbooks



لقد كان تأليف هذا الكتاب أكثر صعوبة مما توقعت لأن الكثير من الكتب والمقالات الممتازة كانت قد ظهرت في السنوات الأخيرة، خصوصاً عن الكاري في بريطانيا العظمى. وفي هذا الكتاب الصغير، بحثت في رموز الكاري ليس فقط في بريطانيا ومستعمراتها السابقة، بل أيضاً في أجزاء أخرى من العالم، بما فيها القواعد العسكرية الاستعمارية السابقة في الإمبراطوريتين الهولندية والبرتغالية.

لقد ساعدني أشخاص كثر في هذا المسعى. فأود أن أشكر أندي سميث لأنها طلبت مني أن أكتب هذا الكتاب؛ وزملائي الأستراليين رايتشل أنكيني غاي بينكس وباربرا سانتيتش ومايكل سايمونز وبول فان ريك من أجل اقتراحاتهم المفيدة والوصفة التي قدمها بول؛ وريتشارد هوسكينغ الذي هو، كحالته دائماً، مصدر للمعلومات التي لا تُقدر بضمن حول الطعام الياباني؛ وتارا ميسير شارما وإنديو شارما وإيستيل لالغي من أجل مشاركتهم لخبرتهم في الطعام الترينيدادي؛ وماري ويليامسون من أجل معرفتها العميقة

بالكاري في كندا؛ وأشكر أيضاً ماريكي فان دام من جمعية بوسطن التاريخية لتوفير المعلومات حول الكاري في مطاعم بوسطن الأوائل؛ وسري أوين من أجل الإذن باستخدام إحدى وصفاتها. كما قدمت غايتري باغاتش-تشاندرًا بكل سخاء وصفة وترجمات لأغاني هولندية ومعلومات حول الطعام الاستعماري في هولندا وغينيا. وقدم بروس كريغ الكثير من النصائح النافعة. أما ستيفن بايشوب وسونيل خوشال وجاياشير مازومدار هارت وكارين ليونارد وأشوكا باجاج فقد قدموا عوناً لا يُقدر بثمن أثناء بحثي عن الصور التوضيحية. لكنني ممتنة بشكل خاص لصديقتي هيلين سايري من أجل تشجيعها وملاحظاتها الثاقبة (التي صاغتها بلباقة دوماً) وزوجي أشيش من أجل اقتراحاته العديدة ودعمه المتواصل.

شكر من أجل الصور



يود المؤلف والناشر الإعراب عن شكرهما لمصادر المواد التوضيحية التالية و/أو الإذن بنسخها. كما تم أدناه تحديد مواقع تصوير بعض الصور أيضاً.

المكتبة البريطانية: صفحة 19؛ ريببكا برغيس/
بيغستوكفوتو Bigstockphoto: صفحة 72؛ Cartoon-
stock: صفحة 50؛ شريف تشيله/ بيغستوكفوتو: صفحة
93؛ فيفيان قسطنطينوباولوس: صفحة 61؛ لينا داملي/
بيغستوكفوتو: صفحة 9؛ برونو إيرز/كوربيس Corbis:
صفحة 18؛ فابفودبيكس FabFoodPix/ فوود كولكشن
Food Collection / ستوك فوود Stock food: صفحة 82؛
مارتين غارنهم / بيغستوكفوتو: صفحة 87؛ بإذن من جوجو
كارى ريسرانت GoGo Curry Restaurant، نيويورك:
صفحة 115؛ جوغو / آيستوكفوتو Istock photo: الصفحات
6، 49؛ ألكساندر هيتكامب / بيغستوكفوتو: صفحة 8؛ أمي
هولمان / بيغستوكفوتو: صفحة 75؛ مكتب الهند/ المكتبة
البريطانية: صفحة 21؛ تشان باك كي / آيستوكفوتو: صفحة

112؛ كومار ماهايير، Caribbean East Indian Recipes،
 1992: صفحة 70؛ مايكل لي مان/ري أكشن بوكس Reaktion
 Books: الصفحات 22، 23، 25، 28، 66، 78؛ كارين ليونارد،
 Making Ethnic Choices: California's Punjabi-
 Mexican Americans: صفحة 59؛ مكتبة أستراليا الوطنية:
 صفحة 65؛ يونغ هيان ليم/بيغستوكفوتو: صفحة 104؛ ليندا
 وكولين ماكاي/آيستوكفوتو: صفحة 12؛ أريلد مولستاد/
 ريكس فيتشرز Rex Features: صفحة 108؛ بریت مولكاهي/
 بيغستوكفوتو: 32؛ متحف لندن: صفحة 44؛ روبرت أوباي:
 صفحة 11، 41؛ كولين سين: صفحة 55؛ روهيت سيث/
 بيغستوكفوتو: صفحة 71؛ بوبيندرا ساين/بيغستوكفوتو:
 صفحة 10؛ مارك سكيير: صفحة 86؛ تاج محل ريسطوران
 Taj Mahal Restaurant، سنشريون، جنوب إفريقيا: صفحة
 84؛ خين غوان تو/بيغستوكفوتو: صفحة 95؛ أندرياس ويير/
 بيغستوكفوتو: صفحة 111؛ أنكي فان ويك/بيغستوكفوتو:
 صفحة 83.

نبذة عن المؤلف:

صحافية وكاتبة في مجال المواد الغذائية. تهتم بطرق الطبخ الخاصة الآسيوية. ولاسيما بالمطبخ الهندي. وهي مؤلفة كتاب: الطعام والثقافة في الهند عام (2004). كما أنها مساهمة دائمة في صحف ومجلات رائدة.

نبذة عن المترجمة:

من مواليد درعا، سوريا عام
1984. تخرجت في جامعة
دمشق - كلية الآداب والعلوم
الإنسانية - قسم اللغة
الإنجليزية. عملت سابقاً
مدرسة للغة الإنجليزية، ولها
مجموعة من الترجمات
والأبحاث.

الكارِي.. التاريخ الكوني

«الكارِي» هو أحد المصطلحات واسعة الانتشار، التي يُساء استخدامها. وغالباً ما تستعمل كلمة «كارِي» خارج الهند كلفظ شامل يصف أي طبق أو طعام هنديين بشكل عام، مع أنها نادراً ما تُستخدم من الهنود لوصف مطبخهم. ويجيب كتاب الكاري على سؤال «ما الكاري؟». بتقديم قصة وصفية وتاريخية مفعمة بالحياة حول طبق له العديد من الصيغ. ففي هذا التاريخ العالمي، تصف كولين تايلور سين بالتفصيل الأصول الأجلو-هندية للكارِي، وكيفية انتشاره حول العالم.



9 789948 1171089



هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة
ABU DHABI TOURISM & CULTURE AUTHORITY



كلمة
KALIMA

المعارف العامة
التسلسل ونظم التنس
الديانات
العلوم الاجتماعية
اللغات
العلوم الطبيعية والبيئة / التطبيقية
التنوع والأعمال الرياضية
الأدب
التاريخ والجغرافيا وكتب السفر
أشغال وناشئة