

طبق "المقلوبة" و طبق "المصقعة"

لم يدر في خلدي في يوم من الأيام ان اتقدم و اطبخ وجبة غداء رئيسية لكامل اسرتي لافتقادي لأساسيات مهارات الطبخ . و سقفي الاعلى في مهارات الطبخ الى الامس القريب لا تتجاوز سلق البيض أو قليه و أعداد كوب شاهي. الا انني تعاهدت على نفسي ان لا اجعل يومان من حياتي متساويان و امضيت قدما في تعاهد فكرة الاستمرار في تحطيم الروتين و تهشيم صنم الرتابة . و هذه الفكرة منتزعة من روح الدعوة للنمو المستمر التي اطلقها الامام الصادق (ع) في الحديث المروي : (من تساوى يوماه فهو مغبون) . و بالفعل طلبت من شريكة حياتي ، أم عبد الله ، ان تجدرول إعطائي دروس في اساسيات الطبخ خلال ايام الاجازات التي نقضيها في مدينتنا . من جهتي أعددت نفسي معرفيا بان اقتنيت عدة كتب عن عالم الطبخ و شاهدت عدة حلقات من برامج طبخ عالمية في اليوتيوب و النتفليكس . ثم دخلت المطبخ لمشاهدة طريقة اعداد زوجتي لبعض الاطباق الرئيسية ك الكبسة و اللحم بالخضار و اطباق اخرى.

أعلنت ذات يوم عقد العزم و النية على اعداد طعام لكامل الاسرة . من صدف ذاك اليوم الذي جدولت اول مرة اطبخ بها للأسرة ، كانت لدينا كمية فائضة من الباذنجان و الفليفلة الخضراء ، فقلت لشريكة حياتي : اود ان استغل وجود الفائض من تلكم الخضار في أعداد طبخة ما . فقالت ان هناك طبخة تدعى " مقلوبة" و هي تحتاج لمهارات قد لا يجيدها الطباخ المبتدئ. و طبق المقلوبة يحتوي الباذنجان و البطاطس و اللحم و الرز و الفليفلة الخضراء .

أشعلت جملة " لا يجيدها الطباخ المبتدئ" روح المنافسة مع الذات للبرهنة على الانجاز . الا انني تذكرت بانني مقل من مادة الرز سعيا لمحاربة اي بوادر لبروز الكرش و تقليلا للنشويات . فقلت لزوجتي هل لديك مقترح لطبق آخر بنفس المكونات مع حذف الرز ؛ فقالت : اقترح عليك اعداد طبق المصقعة بلحم و هذه أسهل لك و فيها تحد متوسط و تستغرق وقت في اعدادها . و بالفعل شمرت عن ساعدي و اخذت في الاعداد لطبق المصقعة و تم انجازها على اتم و جه تحت اشراف و توجيهات زوجتي ام عبد الله .

بعد تقديم الطبق و تناول أفراد الاسرة له و ابداء الثناء علي ، انتابني ذلك اليوم شعور جميل ينم عن الرضا الداخلي و تحقيق النجاح و الامتنان للتقدير الصادر من الجميع . و هنا ادركت الجهد الذي

تبذله امهاتنا و زوجاتنا في إعداد الطعام و ضرورة ابداء كلمات الثناء و الاطراء لرفع الروح المعنوية و تجذير لغة العرفان . و ادركت أيضا ان الفرن مصنع ضخم و يحتاج الى ادراك فنون اصول السلامة في التعامل معه و اذكاء روح الابداع و الابتكار في اعداد الاطعمة .

دار في ذهني تساؤل عن سبب تسمية بعض الأطعمة في بيئتنا : مضروبة ، مهروسة ، مقلوبة ، محروق أصبعه ، مغموسة ، خبيصة ، الشلة... الخ . و بحثت عن الجواب التفسيري فلم اجد اقرب من ان السبب هو خذلان المحيطين و المتناولين للطعام في الثناء و اسباغ الاطراء على الأمهات او الزوجات سابقا . كردة فعل من خلال التعبير النفسي بتسميات الأطباق بتسميات تشير إلى مدى الاستياء و البهدة و التعاسة و اختفاء التقدير او ماشابه .

فلذا اعتقد بان مدى شعور الرضا عند إعراب أفراد الاسرة ب الامتنان و إطلاق كلمات التشجيع بعد تناول الوجبات نحو امهاتهم و زوجاتهم تنعكس على اسماء الأطباق .

و اطرح مقترح اعادة تسمية : مقلوبة الى اسم مشكورة و اسم مصقعة الى اسم محبوبة . و نتطلع لاسماء جميلة لاطباق الاكل المعدة . فكلمة "شكرا " كانت و مازالت بلسم . فشكرا أمي ... شكرا زوجتي لكل شئ بذلتموه و قدمتموه لا سيما كل اعداد لإطباق الطعام التي أعددتموها على مدى الأيام و السنوات .

نعلم انه ليس كل النساء لا يجدن بعض اللغات الحية او المهارات الناعمة في التواصل أو صنع كل الأطباق لا سيما الاطباق العصرية على المطبخ الخليجي . و استنهضت من تلك التجربة الخاطفة عن تعلم مبادئ الطبخ في نفسي ، ان الزوج الجاد في تطوير اعضاء اسرته ، عليه ان يدرج زوجته في دورات دراسية في مجال اعداد الأطعمة العصرية كما يدرج أبنائه في دورات اللغة الإنجليزية تتواءم و متطلبات الحياة . فالطريق لقلوب بعض الرجال هو معدتهم.