



حيثيات نشوء الأطفمة الكورية

دار النشر باللغات الأجنبية
جمهورية كوريا الديمقراطية الشعبية
٢٠٢٦

حيثيات نشوء الأُطعمة الكورية

دار النشر باللغات الأجنبية
جمهورية كوريا الديمقراطية الشعبية
٢٠٢٦

تصدير

يتم تحضير الأطعمة الكورية بالمواد التي يستعملها أبناء شعبنا على نطاق واسع في حياتهم الغذائية، فهي لذيذة المذاق وطيبة الرائحة. منذ الفترة الأولى لنشوء البشر، ظلوا يصنعون ويطورون الأطعمة المتنوعة وفقا لأذواقهم وميولهم باستخدام مختلف أنواع المواد الصادرة عن مسقط رؤوسهم ومناطق إقامتهم. تحتوي كافة الأطعمة المضمخة بذكائهم وحصافتهم على كمية كبيرة من العناصر المفيدة لصحة الإنسان وإطالة عمره. إن هذه الأطعمة مشربة بإخلاص وعناية ربات البيوت اللواتي بذلن منذ القدم جهودا مضنية من أجل صحة أفراد أسرهن ومديد عمرهم. يقدم هذا الكتاب عرضا لبعض الأطعمة الكورية وحيثيات نشوئها عبر الأساطير الفولكلورية والقصص.

فهرس

- شعيرية بيونغ يانغ الباردة المشهورة ٣
- سر طول العمر ١١
- سامكيتانغ ١٨
- ووميغي قدم على موائد المأدبة ٢٦
- حيثيات نشوء كونغنامول ٣٢
- إعجاب الذواقة الأجنبي ٣٧
- يوميلكوا، الطعام الخاص لكوريو ٤٢
- ريونغبونغتانغ ٤٦
- زونكوكرانغ فاتحة للشهية ٥٠
- تشابسال كوتشوزانغ ٦٠
- كيمتشي من البقدونس ٦٤

شعيرية بيونغ يانغ الباردة المشهورة

في بيونغ يانغ التي تتباهى بتاريخها العريق الممتد إلى خمسة آلاف سنة، توجد كثير من الأطعمة القومية ذات الخصائص المحلية البارزة، ومنها شعيرية بيونغ يانغ الباردة المشهورة.

تتكون هذه الشعيرية من الشعيرات اللماعة المصنوعة من دقيق الحنطة السوداء، ومرق اللحوم اللذيذ ذي النكهة الطيبة، والتوابل الجميلة المثيرة للشهية، فهي تروق النظر ولكن مذاقها أفضل من ذلك.

إذا أضيف إليها الخل وصلصة الصويا ومعجون الخردل فإن ذوقها يزداد لذة وانتعاشا إلى حد ابتلاع حتى اللسان.

وإذا تناول المرء صحنًا من شعيرية بيونغ يانغ الباردة في عز الصيف القانظ، فإنه يرى العرق المتصبب من وجهه وجسمه يتلاشى دون أثر له، ويحس بازدياد شهيته التي فقدت من شدة الحر.

لذا فإن أهالي بيونغ يانغ يحبون تناولها ليس في عز الصيف الحار فقط، بل في عز الشتاء القارس أيضا جالسين في الغرف الدافئة، ويطلبون رجالا ونساء وكبارا وصغارا تناول المزيد منها.

إن لنشوء شعيرية بيونغ يانغ الباردة المشهورة هذه قصة مشوقة.

كانت ثمة حانة الطريق التي يعرج عليها المارة عبر نهر دايدونغ. كان صاحب هذه الحانة هو دالسي الذي تجاوز عمره أربعين سنة لتوه وورث هذه الحانة من والدي زوجته بعد التزوج من بنتهما وعيشه معها في بيتهما.

رغم أن هذه الحانة صغيرة، لكن المارة أحبوا أن يترددوا عليها، لأنها تقدم أساسا أطعمة الحنطة السوداء للزبائن كل يوم خلافا للحانات الأخرى.

فعالة لشفاء الجرح أو الخُراج بسرعة، ومعالجة مرض البواله أيضا. أكثر من ذلك، تقي المسنين من مرض الفالج البغيض.

- أهذا صحيح؟

- يقولون هكذا، وإلا فكيف أستطيع أن أكون معمرا أنا المزارع.

بعد أن سمع كلامه، أدرك دالسي أن الحنطة السوداء هي أفضل المقويات المعمرة بالنسبة للإنسان، واعتزم على إكرام الزبائن بها. طبعاً إنه سعى بجهد جهيد لجعل أطعمة الحنطة السوداء شهية. عندما قام بتزويق العجينة بالقضيب الخشبي وتفريمها بالسكين بصورة جميلة، بدلاً من تقطيعها باليد، ووضع تلك الشرائح في حساء عجينة فول الصويا المغلي، حتى أصبح مذاق هذا الطعام لذيذاً أكثر مما سبق.

إلا أن أطعمة الحنطة السوداء في حانة دالسي فقد بالتدريج شعبيتها منذ عز الصيف حيث تستظل حتى الحيوانات عادة بفيء الأشجار للوقاية من الحرارة، فكان من الطبيعي أن يفقد الناس الشهية تحت وطأة الحرارة، وينفرون من تناول حساء عجينة فول الصويا الحارة.

لذا، فكر دالسي ملياً في كيفية فتح شهية الزبائن.

ذات يوم في تلك الفترة، حين كان يعجن دقيق الحنطة السوداء، دعاه أحد في الخارج:

- هل أنت موجود، يا أخي الكبير؟

فتح دالسي باب المطبخ، ورأى جاره الحرفي جانغ كونغ إين واقفاً في الفناء وعلى ظهره حمل ما.

- أهلاً بك، يا صاح، كيف أنت؟ تفضل بالجلوس.

جلس دالسي على المصطبة، داعياً إياه إلى الجلوس بجانبه.

- يا أخي، أولاً، ساعدني على حط هذا الحمل عن ظهري.

أسرع دالسي إليه لأخذ الحمل من ظهره ووضع على الأرضية. قال الحرفي له وهو يمسخ العرق الذي ينهمر من رقبته:

كان دالسي يزرع ببديه الحنطة السوداء، ويصنع الطعام بدقيقها، ويضعه في حساء عجينة فول الصويا، ويقدمه لكل من يزورونه، وكان طعامه هذا حلو المذاق كما لو أنه يعبر عن طيبة قلب صاحب.

لذلك، كل من تناول الطعام في هذه الحانة كان يثني عليه وطارت شهرتها في كل الأرجاء.

كان لتخصص دالسي بصنع أطعمة الحنطة السوداء قصة تالية.

في أحد الأعوام، ذهب دالسي صدفة إلى القرية الأخرى، حيث سمع أن هناك شيخاً معمراً ينوف عمره على مائة سنة. دفعه الفضول للتعرف على السر في طول عمره، فتوجه إلى بيت هذا الشيخ المعمر، متناسياً هدف قدومه لشراء الحبوب.

استقبله الشيخ بترحاب، وحين عرف سبب مجيئه، دعاه إلى الجلوس في غرفته قائلاً إنك تريد أن تعرف سرا في عيشي لأكثر من مائة سنة، على كل حال، اجلس هنا، طالما أنك لم تتناول الغداء بعد.

- يا رجل، تراني قد تناولت أي نوع من المقويات، أليس كذلك؟

- وهو كذلك، ربما تناولت جذر الإنسام (جنسنغ) البري أو قرن الأيل الأبقع...

- ماذا؟ الإنسام البري أو قرن الأيل الأبقع؟ ها ها...

ضحك الشيخ بصوت عالٍ، وبعدها، قال بنبرة جادة:

- يا عزيزي، في الحقيقة، لم أراهما قط، فما بالك عن تناولهما. حتى إذا رأيتهما، فكيف أستطيع أن أتناول تلك الأشياء الغالية دون أموال. إنها أشبه بكعك مرسوم على الورق. ولكن اسمع، يا عزيزي، إن السر لا شيء سوى طعام الحنطة السوداء الذي تناولته دائماً مرة كل يومين.

- ماذا؟ طعام الحنطة السوداء؟ إذن، تقصد أن هذا من المقويات، أليس كذلك؟

- ربما، على كل حال، لا يصاب أفراد عائلتي بمرض المعدة حتى الآن. لا أدري بالضبط أن ذلك هو السبب. في الماضي، قال لي جدي إن الحنطة السوداء

- كنت أخطئ منذ زمن بعيد لصنع هذه الماكنة من أجلك، لكني لم أنفذه إلا اليوم.

هز دالسي رأسه متشككا. مهما كان يحدق فيها، لم يستطع أن يخمنها.
- ما تلك التي أحضرتها؟

- يا أخي، لقد فكرت كثيرا في صنعها للرد على جميلك وزوجتك، واليوم فقط، نفذت ذلك ولو قليلا. صنعت هذه، بعد أن فكرت لعدة أشهر. الآن، لا حاجة لعجن الدقيق بالقضيب الخشبي، وتفريمه بالسكين بصعوبة، وكيفيك أن تضع العجين بكامله دفعة واحدة في هذه اللعبة الحديدية وتسحبه.

- لست مدينا كبيرا لي، يا عزيزي. لا تقل ذلك فيما بعد.

في العام الماضي، توجه هذا الحرفي إلى ساحة القتال بالسلاح الجديد الذي صنعه بيده، بيد أنه أصيب بجرح كبير، حتى اضطر لأن يرقد في الفراش على مدى العام الواحد تقريبا. حينذاك، ساعدته أسرة دالسي الطيب القلب بصدق على تحسين صحته وشؤون أسرته، حتى شفي تماما. لذا فإنه بذل مساعيه المجهولة للرد على جميله.

- أ تعني سحب العجائن دفعة واحدة؟

- طبعاً، لنجرب ذلك حالا.

أحضرا الماكنة الجديدة إلى المطبخ، ووضعها على القدر في الموقد.

كان قطر اللعبة التي توضع فيها العجائن يقارب سماكة دعامة البيت، وفي داخلها وقاعها اللوحة الحديدية الصلبة المثقوبة بفتحات صغيرة لا تمر بها إلا الإبرة الكبيرة.

حين راح الماء يغلي في القدر، دس الحرفي قطعة من العجين في اللعبة وأغلق الطبق بإحكام عليها، ثم أمسك بالمقبض المتصل بها، وبدأ يضغطه إلى الأسفل.

وإذا بالشعيرات البيضاء أخذت تنزل ببطء من الثقوب. أطلق الجميع صيحات

الإعجاب «ياها!»، فيما هم يرون الشعيرات الأشبه بخيوط الحرير البيضاء.
إلا أن زوجة دالسي قالت وهي ترى الشعيرات تتقع في حساء عجينة فول الصويا المغلي:

- شعيراته الرفيعة تروق للعين... لكنها ستتحول إلى ثريد محلول إذا لم نتناولها فورا.

فعلا إن المرأة كانت أفضل من الرجل في معاملة الأطعمة.

حين غرقت الزوجة الشعيرات بالمغرفة، رآها خالية من اللعان وبدت لهما أنها محلوقة، حتى لاحت على وجهيهما سيماء خيبة الأمل. هذا يعني أن هذه الماكنة التي صنعها ببذل جهود مضية لا فائدة لها.

حينذاك، قال دالسي لزوجتها:

- ما هذه السفسطة يا عزيزتي؟ يقول المثل إن البرج المبني بالجهود المضية لا يتهدم.

بعد أن قالها، استطرد:

- أرى أنه سيكون من الأفضل سلق شعيرات العجين قليلا مثل سلق الخنشار.

ثم وضع دالسي مجددا العجائن في لعبة الماكنة، وضغط على مقبض الماكنة إلى الأسفل، وصاح بزوجته:

- ماذا تفعلين، يا زوجتي. هيا أسرعي إلى ملئ الطست بالمياه الباردة، وشطف الشعيرات المسلوقة بها مرة أو مرتين.

بعدها فعلت الزوجة حسب قوله، أزلت الرطوبة تماما منها.

قال دالسي وهو ينظر بعين الرضى إلى الشعيرات الموضوعة في الطست:

- هذه هي محاكاة لطريقة شطف الخنشار بالماء البارد كما هي عليه. تفضلني بإحضار تلك الشعيرات مع حساء عجينة فول الصويا.

ثم خرج مع الحرفي ليجلسا على المصطبة حيث يكون الجو عليلا. بعد قليل، أتت زوجته بالمائدة الصغيرة التي توضع عليها آنية الشعيرية.



شعيرية بيونغ يانغ الباردة

- يا أخي، أرى أنه يجب إطلاق اسم على الطعام الجديد، أليس كذلك؟
- اسم؟
- من غير المعقول ألا يوجد الاسم لهذا الطعام العجيب، أليس كذلك؟
- هذا كلام صحيح، لكن... إذا فكرت في شيء ما، تفضل بتقديم فكرتك.
- إذن دعني أصارح بما فكرته. إذا دققنا في أصل شعيرات العجائن البيضاء كالخيوط الفضية فإنه طحين الحبوب، وإن أصل حساء الكيمتشي البارد هو الماء. فما رأيك في تسميته بـ «كوكسو» بجمع حرف «كوك» (الحبوب) وحرف «سو» (الماء)؟
- هذا اسم مقبول حقا. بمجرد سمع اسمه، يخطر ببالي سريعا نوع هذا الطعام. هذا رائع للسمع، فضلا عن جودة المضمون. حقا إن الحرفي

- يا زوجة أخي، ليست هذه ممزوجة بحساء عجينة فول الصويا الساخن، أليس كذلك؟
- اسمع يا عمي. رأيك تصيب عرقا غزيرا، لذا، جربت كذلك ظنا مني أن حساء الكيمتشي البارد أفضل من حساء عجينة فول الصويا الساخن.
- لقول زوجته هذا، رأى دالسي أن قولها قد يكون صحيحا، فدعا الحرفي إلى الجلوس أمام المائدة قائلا:
- حساء الكيمتشي؟ يبدو أن ذلك مقبول. هيا نتذوق.
- بعد أن ذاق الرجلان هذه الشعيرية المقدمة في حساء الكيمتشي البارد، تناولاها على جناح السرعة، كما لو أنهما جائعان لعدة أيام. كانا سكرين تماما بما تناولاها من الطعام لأول مرة في حياتهما.
- هذا أندر طعام في الدنيا. بمجرد وضعه في الفم، يشعر المرء بصفاء روحه. ولمذاقه الممزوج بالحلاوة والحموضة، يوحي بأن اللسان يرقص، والشعيرات في الفم تتزلق تلقائيا عبر المريء.
- كما كان وقت تناوله قصيرا. سرعان ما تناول الرجلان دون أن تبقى قطرة ماء واحدة في الإناء، وراحا يلحسان شفاههما، وودا لو يتناولان مزيدا منه.
- يا زوجة أخي، ما ألد مذاقه، حتى لن أنتبه إلى أن رفيقي يموت بجانبني.
- ما هذا القول، يا عمي؟
- كفاك، أنت متبلدة الحس، هيا احضري طبقا آخر.
- هذه المرة، شاركتها زوجته أيضا في تناول الطعام. بعد أن فرغت الأنية لكل منهم، طلب دالسي:
- يا زوجتي، هيا احضري مزيدا من الطعام. كلما أتناوله تزداد شهيتي.
- أقبل الرجلان على تناول ما في طبق آخر. بعد أن تناول الرجلان أربعة أطباق، ابتعدا عن المائدة وهما يمسحان بطنهما ربما لأنهما أحسا بالخجل.
- بعد ما بقي الحرفي متلهث الأنفاس، ابتدر قائلا:

الذي قرأ كثيرا من الكتب يختلف عنا.

منذ ذلك الحين، صارت حانة دالسي تتخصص بتقديم شعيرية الحنطة السوداء الباردة خلافا للماضي، فلم يقدّم كفاة الزبائن من مقاعدهم إلا بعد تناول الطبقين منها، قائلين إنهم يتذوقون مثل هذا الطعام الرائع لأول مرة في حياتهم.

سرعان ما انتشر في أرجاء بيونغ يانغ خبر بأن إناء واحدا من الشعيرية الباردة التي يقدمها دالسي في حانته كاف لتبريد الجسم الحار وتوقيف غزارة العرق دفعة واحدة، والشعور بصفاء الروح وانسراح الصدر حتى في عز الصيف الذي يخرج فيه الكلب لسانه حتى في الظل.

لكن أية قرية أخرى لم تستطع أن تقلد مذاق الشعيرية الباردة في حانة دالسي، لأن السبب في ذلك كان عائدا إلى مياه البئر القائمة في فناء حانته، التي لا تجف على مدار السنة.

مع مرور الزمان، أعيدت تسمية كوكسو من دقيق الحنطة السوداء ببيونغ يانغ راينغميون.

بما أن الحنطة السوداء تحتوي على العناصر الدوائية مثل الروتين، تحول دون الإصابة بأمراض الكبد وجهاز الهضم، فضلا عن ضغط الدم العالي وتصلب الشرايين، وتزِيل التعب، وتشفي مرض التهاب الفم. لاتضاح هذه المعلومات العلمية، صارت شعيرية بيونغ يانغ الباردة معروفة على نطاق واسع في العالم على أنها غذاء يفخر به شعبنا.

سر طول العمر

في عهد كوغوريو، كان يعيش شيخ بعمر مائة سنة في قرية سوغى ببيونغ يانغ.

يفكر الناس، عادة، في أن ابن مائة سنة هو رجل ضخم الجثة وفائق القوة، إلا أن الشيخ الساكن في قرية سوغى كان ذا قامة عادية وبنيان جسدي عادي أيضا. إذا كانت به نقطة بارزة فإنها حاجبان سوداوان غليظتان وشعر رأسه الفاحم. لشدة تورّد لون وجهه، كان الناس يرونه عادة كهلا.

في الحقيقة، إنه كان شيخا أبيض تماما في شعر رأسه ولحاه وحاجبيه حتى قبل أكثر من عشر سنوات.

ولكن منذ عدة سنوات قبل مائة سنة من عمره، صارت لحاه أولا سوداء مثلما تلونت بالحبر الأسود، وأصبح شعر رأسه أيضا أسود الآن، حتى لا ترى منه شعرة سوداء واحدة.

لذا، أعرب من يدعون أنهم مثقفون عن دهشتهم، قائلين إنهم راوا بأب أعينهم شعر رأس الإنسان الأبيض الذي أصبح شعرا أسود، على الرغم من أنهم اعتقدوا بأن لا يقرؤوا تلك الظاهرة إلا في الكتب.

كان أكثر ما يعجب الناس هو أن عمر كل من زوجه ينوف على مائة سنة. لانتشار خبر وجود الزوجين البالغين من عمرهما مائة سنة في بيونغ يانغ، صار هذان الزوجان موضع اهتمام أنحاء البلاد.

من المعروف أن جميع الناس يتمنون أن يعيشوا معمرين. فقد زاره كثير من الناس على اختلاف أوساطهم من كل أرجاء البلاد، ظنا منهم أن لهذا الشيخ سر طول العمر. لقد حدث زواره عن ذلك السر، بيد أن حديثه كان مختلفا في كل مرة منه، وكانت أحاديثه تلك مشوقة حقا.

لكن ما يثير ضحكة بحق هو أن هذا الشيخ نفسه لا يعرف سرا في طول عمره. في أوائل أحد الأعوام، أرسل البلاط الملكي في كوغوريو أحد أطباء البلاط المسن ذا الفنون العالية والتجارب الوافرة إلى بيونغ يانغ بإصدار أمر سري له بالتعرف على سر طول عمر الشيخ.

أمره هكذا كبار الموظفون في كوغوريو من أجل ضمان صحة الملك. غادر الطبيب الملكي البلاط مع زوجته إلى بيونغ يانغ، حيث تنكر نفسه بصفة فلاح، واشترى بيتا في قرية سوعي. ثم أقام حفل انتقاله إلى هذا البيت الجديد، ودعا إليه شيئا بعمر مائة سنة خصيصا.

قاده الطبيب الملكي إلى المائدة الفاخرة التي قدمت إليها أطيب المأكولات، ولكن الشيخ استغرب الأمر، حين رأى الملعقتين والعيدان للشخصين فقط موضوعة على المائدة. فقال له الطبيب الملكي:

- منذ قديم الزمان، قيل إن من عاش مائة سنة هو ملاك ولو كان شخصا عاديا، فإني أكرمك خصيصا إجلالا لك، فلأرجوك ألا ترى هذا أمرا غريبا. تأثر الشيخ لكلامه، وقال:

- ما رأيك في أن ندعو السيدة في المطبخ أيضا لتتناول الطعام معا؟
رد عليه الطبيب قائلا:

- جرت العادة في بيتنا أن لا يجلس الزوجان في مائدة واحدة. هذه هي عادة مرعية في أسرنا ... فأرجوك أن تفهم ذلك. ثم إنني ما زلت في الستين من عمري، أي إنني من جيل ابنك، فأريدك ألا تقول لي باحترام.

في الحقيقة، إن الطبيب الملكي حسب حسابه الخاص وإن لم نقل إن ذلك حيلة، حين أقام مائدة خاصة له. بدا له أن السر في عمر الشيخ الطويل يكمن في طعامه، إذا دقق في ذلك من كل النواحي. في رأيه إن هذا الشيخ الذي يعيش على زراعة الحقول التي استأجرها من الآخر لا يقدر على تناول العقاقير الغالية مثل الإنسام (الجنسنغ) البري وقرن الأيل الأبقع.

لذا فإنه قد جاء إلى هنا بزوجه التي تكون ماهرة في طبخ الأطعمة، وأقام مائدة فاخرة خاصة بالشيخ. لكنه لم يره يتناول أي طعام خاص أو يتناول الطعام كثيرا. شعر الطبيب الملكي بخيبة أمل.

في المساء بعد عدة أيام من ذلك، دعاه الشيخ إلى العشاء ردا على دعوته. حين جلس الطبيب أمام مائدة الأطعمة في بيت الشيخ، حملت عيناه من الدهشة، إذ رأى زوجة الشيخ أيضا جالسة إلى جانب زوجها على مائدة الطعام الواحدة. بعد أن رأى الشيخ وجه الطبيب صار مسمرا، قال مبتسما له:

- من عادة أسرنا أن نجلس نحن الزوجين أمام المائدة الواحدة، عند تناول الطعام. عندئذ فقط، يصبح الطعام كله مفيدا للصحة، وإن تناولنا عصيدة. ما هو مذاق الطعام، إذا تناوله الرجل لوحده، مهما يكن أشهى المأكولات؟

إن الطبيب الملكي تملكته الدهشة، حين رأى مائدة الأطعمة، حيث لم تكن إلا الذرة الرفيعة المطبوخة وحساء لحم الدجاج وطبق البقول الجبلية المجففة وقطعة السمك المشوي الذي لا يمكنه أن يعرف اسمه.

بعد أن حدق الطبيب الملكي طويلا في مائدة الأطعمة، خطرت على ذهنه خاطرة أن هذا السمك المشوي هو طعام معمر. رآه لأول مرة، وحين ذاق طعامه، شعر بصفاء روحه. لم يذق سابقا مثل هذا السمك اللذيذ وحلو المذاق. بدا له أن هذا السمك يخلو من الحراشف. فسأل للشيخ.

- ما اسم هذا السمك، يا شيخ؟

- لا شيء خاص، سمك عادي. تفضل بتناوله.

أمام رده الفاتر على سؤاله، هتف الطبيب سارا في سره: أوه، حصلت اليوم على كسب مفاجئ! ليس من الصعب تبين نوع هذا السمك.

- بدا لي أنك مولى بصيد السمك، أليس كذلك يا شيخ؟

لقوله هذا، رد الشيخ مفرحا:

- وهو كذلك. كما ترى، يوجد في بيونغ يانغ جميلة المناظر وطيبة العيش

نهر باي (دايدونغ). منذ صغري، كنت أحب صيد الأسماك في هذا النهر. ألا تريد أن تذهب معي غدا لصيد الأسماك؟

- طيب.

هكذا، صار الرجلان يذهبان معا إلى نهر دايدونغ، ولكل منهما عصا الصنارة. ولعدة أيام، كانا يصطادان سمك القوبيون، وفي أثناء ذلك، صارا يعاملان بعضهما بعضا مثل صديقين حميمين. في أحد الأيام، سأل الشيخ الطبيب:

- يا صاح، أبيض شعر الرأس! (يناديه الشيخ هكذا لأن شعره أبيض) هل أنت تستمتع بمتعة الليل مرارا؟

- كلا، نحو مرة بصعوبة في الشهر ...

- يا لك من رجل مسكين! كيف تحافظ على الحياة، إذا كانت أداة الرجل

الشاب ضعيفة إلى هذا الحد؟

لقول الشيخ هذا، ابتسم الطبيب ابتسامة صفراء لسخافة كلامه، وقال في نفسه: مهما تكن قوته الجسدية جبارة، كيف يستمتع بتلك المتعة طالما أن عمره قد تجاوز مائة سنة.

- أنت ضعيف حقا. أما أنا فلا أستطيع أن أمضي عدة أيام دون تلك المتعة.

لكن الطبيب لم يصدق كلامه، ورآه يكذب، فقال له:

- يمكن قطف حتى النجوم من السماء بالكلام.

- إنك ما زلت لا تعلم كثيرا. مهما يكن المرء طاعن السن، يشعر بالمتعة في هذا اللعب.

بعد عدة أيام أيضا، كانا يصطادان السمك حتى وقت الجزر، وقاما من مكانيهما وفي يد كل منهما سلة مملوءة بسمك القوبيون. قال الشيخ للطبيب:

- خذ كل أسماك القوبيون المصطادة اليوم. سأخذ شيئا آخر في البركة في منتصف طريق عودتنا.

حين بلغا البركة، بدأ الطبيب يراقب بانتباه تصرف الشيخ، بسبب فضوله لمعرفة ما هو يأخذه.

حين وقف في الاتجاه المشمس على شط البركة، قال في نفسه: من الضروري تحريك جسمي قبل دخولها. وجمع الأعشاب الجافة في مكان واحد، وخلع ملابسه، وخاض في البركة.

كانت على سطح البركة تعوم قطع الجليد دون أن تذوب بعد. لكن الشيخ جلس القرفصاء في قاع البركة، ورأسه وحده فوق سطح المياه، وأخرج شيئا ما من المياه، وقذفه صائحا:

- ضع كل ما أرميه في الكيس.

أمسك الطبيب بالجريث وأدخلها في الكيس، وفي أثناء ذلك، خرج الشيخ من الماء، وأشعل النار بالزناد في الأعشاب الجافة. كان عدد الأسماك نحو ١٥ سمكا على الأقل.

- أ هذا هو نفس السمك المشوي الذي تناولناه سابقا؟

- يا أخي، أحيانا، يكون ثمة ما لا يجوز أن نعرفه. فلا تسأل أكثر.

في اليوم التالي أيضا، تناولوا الغداء في مكان الصيد. كان في سلة الطعام نفس السمك المشوي الذي تناوله في بيت الشيخ.

- صارحني، يا شيخ، وأنت تعتبرني حفيدا لك. ما هو اسم ذلك السمك الذي تناولناه سابقا؟

لقوله، احمر وجه الشيخ، وقال:

- أواه، ماذا أفعل الآن؟ إذا عرفت ذلك فلن تود أن تأكله مرة أخرى.

- على كل حال، يجب علي أن أعرف ذلك.

- إذن، ليس لدي سبيل آخر سوى المصارحة. حين كنت صغيرا، أصبت بالمرض الخطير في أذني. لكن الأدوية التي وصفها الأطباء لم تكن تفيدني. ذات يوم، أخذتني أمي إلى قرية عبر النهر، قائلة إن هناك عجوزا شهيرة في مداواة

- هل يتناوله أبناؤك وأحفادك أيضا؟
- مع أن هذا السمك منفر للنظر، إلا أن مذاقه لذيذ، فيتناوله جميع أفراد أسرتي، زوجتي وأبنائي، فضلا عني.

هكذا، حين عرف الطبيب الملكي أخيرا سرا في طول عمره، ودلو يرقص. يمكن القول إن أمراض الإنسان هي في الواقع التهابات مثل مرض الأذن. فإذا أكل المرء الجريث المشوي كالعادة، فإن كل أعضائه ستكون سليمة. لكن هل يكثر هذا السمك؟

قال الشيخ كما لو أنه قرأ ما يدور في خلد الطبيب إن الجريث يوجد في جميع الأنهار في بلادنا، ويكثر في نهر دايدونغ خاصة، وعلمه طرق صيده وطبخه أيضا.

هكذا، عرف الطبيب الملكي طريقة طبخ الجريث بنزع أحشائه وأشواك ظهره، ثم تقطيعه بقطع مناسبة ووضعها في التوابل السائلة لوقت معين، وبعدها، شيها على النار الخفيفة. بعد أيام من ذلك، غادر القرية بهدوء إلى البلاط الملكي.

بعد شهرين من ذلك، جاء الطبيب الملكي إلى شيخ قرية سوعي في بيونغ يانغ، وأوضح له هويته، ونقل له مكافأة الملك.

هكذا صار الجريث المشوي طعاما خاصا لبيونغ يانغ، وقيل إن الملك أيضا كان يتناوله باستمرار منذ ذلك الحين حتى صار يعيش عمرا مديدا، وأطلق عليه لقب ملك جانغسو بمعنى أنه ملك معمر.

اليوم، تبين أن الجريث المشوي يحتوي على العناصر الخاصة المفيدة لمنع مختلف الأمراض مثل السل الرئوي والسرطان، فضلا عن العناصر المغذية عالية الجودة، بحيث يحظى بشعبية الناس كونه طعاما صحيا عالميا.



الجريث المشوي

التهاب الأذن. بعد أن فحصت العجوز طاعنة السن أذني، فرقعت بلسانها قائلة إنك قد تصير أصم إذا فاتك الوقت.

وأدخلت في إذني عدة قطرات من الدواء السائل الذي يشبه بالزيت، وأعطتني قارورة مملوءة بذلك الدواء، لمواصلته إدخاله في إذني. كان ذلك الدواء عجيبا. بعد أقل من عشرة أيام، شفي مرض أذني تماما. من شدة الامتنان لذلك، زرت العجوز بقماش طقم من الثوب. عبرت العجوز عن شكرها لي، وربتت ظهري قائلة إنك جدير بالثناء، وعلمتني تلك الوصفة الساحرة. تلك هي زيت الجريث. ذلك السمك الذي تريد أن تعرف اسمه هو بالذات الجريث الذي تم استخلاص الزيت منه.

- منذ متى تناولته، يا شيخ؟

- ذلك هو منذ أن بدأت باستشفاء أمراض أذان الناس. إنني شعرت بالأسف لترك

الجريث بعد استخلاص الزيت منه، ولذلك، كنت أتناوله حتى الآن بعد تملیحه.

سامكيتانغ

بما أن سامكيتانغ، أي طبق لحم الدجاج والإنسام (الجنسنغ) المطهي على النار الخفيفة فعال في استرداد الصحة، كان يعتبر منذ قديم الزمان طعاما مقوي الجسم. نشأ هذا الطعام عندما صارت كايسونغ عاصمة لكوريو.

في أوائل عهد كوريو، كان هناك شاب يدعى ما رونغ تزوج من فتاة ساكنة في القرية الواقعة على سفح جبل تشونما، التي تبعد عشرات كيلومترات شمالا عن كايغيونغ (اسم كايسونغ آنذاك).

ذات يوم من أوائل صيف أحد الأعوام، لم يستطع ما رونغ أن ينام، رغم تعمق الليل، حتى ظل يتقلب على فراشه. ليس ذلك لسبب دمدمة الرياح التي تهب بشدة في هذه الليلة خاصة من الجبل الخلفي المغطى بالأشجار الكثيفة إلى وادي الجبل، ولا خريز مياه الغدير الأمامي التي تنساب مصطدمة بالحجارة والحصى المستديرة.

حين تململ مجددا دون راحة، خطر في باله ما حدث قبل أيام.

في العام الماضي، تزوج ما رونغ من الفتاة التي تسكن في قرية بوكسونغا بكايغيونغ.

قبل أيام، زار أبوه كايغيونغ لمعالجة بعض الأمور، ولكنه فور عودته منها، دعا ما رونغ إليه، وقال:

- عرجت هذه المرة، على بيت والدي زوجتك، حيث رأيت شقيق زوجتك معتل الصحة بما لا يوصف. إذا كان عمره في الثامنة عشر عاما فلا بد أن تتدفق منه قوة، لكنه كان عاجزا لا قوة مثل مريض مزمن. كيف يؤدي دور رجل في تلك الحالة؟ سمعت أن حموك قد قتل في ساحة الوغي، فلا بد لك أن تعتني به. هيا اذهب غدا إلى بيته فورا دون إبطاء.

كان ما رونغ أيضا يعرف في يوم الزواج أن صهره عليل الجسم. ولكن حين

سمع من زوجته أنه ضعيف الجسم بالفطرة، اعتبر ذلك أمرا مستحيلا. بيد أن أباه كان يحمل رأيا مختلفا عنه، وأمره بالاعتناء به هكذا.

في اليوم التالي، توجه ما رونغ إلى بيت أهل الزوجة حاملا معه نحو ٢٠ كيلوغراما من الأرز لاستعمالها لتحسين صحة صهره.

حين سمعت حماته سبب وصوله إلى بيتها، قالت له وهي تمسح الدموع:

- هذا هو سبب العدو الأجنبي للعين. لولاه لما سقط أبوه شهيدا في ساحة القتال، ولما صار ذلك الولد مان كيل ضعيف الجسم. تحت وطأة الفقر، بعد فقدان أبيه، صار جسمه ضعيفا هكذا لعدم تناول الغذاء كما ينبغي. ولكنه لم يلازم الفراش بعد، فكن مطمئنا.

لم يجد ما رونغ أيضا سبيلا خاصا لتحسين صحته حسب قول حماته، فعاد إلى بيته، بعد أن ساعد على بعض الشؤون في بيت حماته.

ولكن حين عرف أبوه أنه عاد دون أن يؤدي أي عمل لصهره، استشاط غضبا، ووبخه قائلا:

- حقا إنك غير صالح لأي شيء.

فيما يتعرض للومه، ثار تلقائيا على زوجته التي تنام بجانبه بهدوء البال، حتى قال في نفسه:

- أنا أتعرض للوم بسبب شقيقك، لكنك تتأمين بملء جفنيك دون أي هموم. أهذا أمر عادل حقا؟

هكذا، بعد أن صب في نفسه جام غضبه على زوجته، استغرق في النوم، في قرابة الفجر.

نام ما رونغ نوما عميقا حتى انبلج الصباح، ولم يفتح عينيه إلا حين أيقظته زوجته. لهول المفاجأة، انتفض من النوم وجلس، واستاء لزوجه وقال بغضب:

- لماذا لم توقظيني قبل الآن؟

لكن زوجته قالت باسمه:

- طلب حموي مني عدم إيقاظك، طالما أنك تنام نوما عميقا...

أسرع ما رونغ إلى غسل وجهه. عندئذ، دخل أبوه وفي يده شيء ملفوف بالصرة، ودفعها إلى ما رونغ قائلا:

- اذهب اليوم بهذا إلى بيت حماتك. نجحت اليوم فقط في الحصول على عدة جذور الإنسام. هذا هو أفضل بالنسبة لضعيف الجسم. إذا تناولها صهرك، فإنه سيصبح قويا عما قريب. إن الواجب يفرض على كل رجل أداء الخدمة العسكرية. إذا انفجرت الحرب فمن واجبه أن يذهب إلى ساحة القتال. ولكن إذا كان الجسم ضعيفا، فكيف يأخذ الثأر لوالده والبلاد، ولكن إذا ساعدته جيدا ولو من الآن، فإنه سيؤدي دور رجل بعد تحسن صحته.

- لماذا لم أفكر أنا بذلك؟ والحالة هذه، من الطبيعي أن أكون ملاما.

فيما يدفع الأب ظهر ابنه، نصحه قائلا:

- لا تحاول استخدام الإنسام أولا، بل عليك أن تدعو الطبيب أولا ليفحص المريض، ومن بعد، يجب استخدام الإنسام.

أغذ ما رونغ السير، ليقطع عشرات كيلومترات إلى كايغيونغ، حيث استدعى الطبيب المشهور كنيته سول، عملا على نصيحة أبيه.

بعد أن فحص الطبيب أجزاء جسم مان كيل، دعا إليه ما رونغ خصيصا، وقال:

- من حسن الحظ، لم يصب شقيق زوجتك بعد بالمرض العضال إلا مجرد ضعف جسمه، فإذا تحسنت صحته باستخدام المقويات، يمكنه أن يؤدي دور رجل.

تنفس ما رونغ الصعداء، حين سمع من الطبيب أن صهره الذي ظن أنه يكون على عتبة الموت يتمكن من استرجاع صحته بمجرد استخدام المقويات الجيدة.

- أيها الطبيب، لدي بعض جذور الإنسام الكبيرة، فما هو رأيك في استخدامها؟

هز الطبيب رأسه نفيا، وقال:

- قيل إن الإنسام مفيد للصحة، لكن نجاعته تظهر عند استعماله في الوقت المناسب.

وأشار بيده إلى اتجاه جبل ريونغسو، وقال:

- يعيش في القرية عند سفح ذلك الجبل عجوز معمر في التسعين من عمره. اذهب إليه، وقل له إنني أرسلتك إليه. عندئذ، سيعلمك حتما وصفا ساحرة. بعد أن تعمل حسب وصفته، تعال إلي مرة أخرى.

بعد أن ودعه ما رونغ، توجه إلى قرية يعيش فيها العجوز المعمر. لما دخل فناء بيته، رأى عجوزا ضخما الجثة يطعم عشرات الفراريح متوسطة الحجم.

سلم عليه ما رونغ بكل احترام، وأفضى له بسبب زيارته له.

بعد أن أصغى إليه، عامله بترحاب، وقال:

- إذا تدهورت الصحة فإن المرء يفقد شهيته، وعندئذ، تزداد صحته تدهورا، حتى يصاب حتما بالمرض العضال. ولكن لا داعي للقلق كثيرا. كما ترى،

إنني فوار القوة، ومعمر باختلاف عن الآخرين، لأنني أتناول في صيف كل سنة أطباق لحوم الفراريح المطهية طويلا على النار الخفيفة. إذا تناول المرء هذا الطبق المصنوع من لحم الفروج المطهي بعد وضع بعض العقاقير الدوائية في بطنه، فإنه لا يفقد شهيته، حتى في فصل الصيف القائل أيضا.

حين فطن العجوز أن ما رونغ غير مهتم بقوله، أكد له قائلا:

- لا ضرر لك، إذا أصغيت إلى قول هذا العجوز. منذ القدم، كان الفقراء عاجزين عن الحصول على العقاقير الثمينة مثل الإنسام وقرن الأيل الأبقع.

لذا فإنهم كانوا وما زالوا يشفون أمراضهم بالعقاقير المتوفرة في أي مكان. إذا استخف المرء بأمر عادي فإنه لا يستمتع ببركة غير عادية.

شعر ما رونغ باحمرار وجهه، لنصيحة العجوز الذي بدا أنه يقرأ ما يدور في خلد فقل:

- سوف أضع نصيحتك هذه نصب عيني.

قال في نفسه إن المثل يقول حتى إن سمك الطين يغدو تينا إذا عاش ألف سنة، فإن الإنسان لا حاجة إلى الحديث عنه... ولذا فإن قول هذا العجوز المعمر

يكون نصيحة قيمة كالذهب.

اختار العجوز فروجا أسود الريشة، وقال له:

- يسمى هذا الفروج الأسود في ريشه وعرفه وساقه كلها بـ «أوغولكي». فهذا أفضل لتحسين الصحة. إذا تمت تربية الكتاكيت المفقوسة في الربيع لمدة نحو مائة يوم، فإنها تصبح مثل هذه الفراريج. في ذلك الحين بالذات، يداهمنا الحر. تسمى هذه الفراريج بالفراريج الدوائية. بعد إخراج الأحشاء من بطن هذا الفروج، توضع في بطنه ثلاث ملاعق من الأرز الغروي وقدر معين من حبات العناب والكستناء وثلاثة فصوص من الثوم المقشور، ثم خياطة بطنه بالإبرة، وغليه طويلا على النار، وتناول عدة فراريج كل ثلاثة أيام. عندئذ، يمكن منع الحر في صيف ذلك العام، ويكون ذلك مفيدا لتحسين الصحة أيضا. على كل حال، يجب تقوية الجسم في فصل الصيف، عندئذ فقط، يمكن التغلب على برودة الشتاء بسهولة.

سأل ما رونغ العجوز: أليس من الأفضل دجاجة كبيرة على كل حال؟

لسؤاله هذا، هز العجوز رأسه نفيا، وقال:

- لذلك، أقول إن السر يكمن في ذلك الأمر العادي. يبدو أن الدجاجة الكبيرة أفضل، لكن الحقيقة ليست كذلك. لأن الدجاجة الكبيرة صلبة عظمها وعسير مضغ لحومها. لكن عظام الفراريج لينة ولحومها أيضا طرية لأنها على قيد النمو، حتى تكون سائغة للأكل. على كل حال، دعه يتناول فراريج دوائية مطهية، عندئذ، ستظهر فعاليتها الملحوظة.

تابع العجوز يقول لما رونغ الذي يخرج عن طوره من الفرح، مشيرا بيده إلى قطيع الفراريج الدوائية:

- خذ هذه الفراريج من فضلك كما تشاء، طالما أنها تكثر في بيتي.

انحنى ما رونغ رأسه انحناء شديدة للاحترام، ورجاه أن يعطيه أولا ثلاثة فراريج. بعد أن وضع ما رونغ ثلاثة فراريج دوائية سوداء في كيسه، سأله قائلا: ما رأيك يا عجوز، أليس من الأفضل، إذا غليت لحوم الفراريج مع جذور الإنسام، مثلما نطرز على الحرير.

رد عليه العجوز بإعجاب:

- الحق معك. أرى أيضا أن هذا الطبق سيكون أفضل إذا أضيفت إليه حتى جذور الإنسام المعروف بإكسير الحياة. حقا إنك نبيه يعرف اثنتين أو ثلاثة إذا تعلم واحدة.

بينما كان ما رونغ يسير بخطى خفيفة إلى بيت حماته، برقت في ذهنه فكرة أن الدجاج لا يستخدم كدواء إلا حين يكون حجمها متوسطا، لا كبير. إذن، ربما كان من واجبه أن يستخدم جذور الإنسام أيضا حين كانت متوسطة النمو. هكذا، بعدما كان يشكك في ذلك، توجه إلى بيت الطبيب سول عائدا من حيث أتى.

بعد أن سمع الطبيب سبب عودته، قال له:

- فكرتك طيبة. جذور الإنسام تكون أفضل فعالية عند استخدامها مع لحم الفراريج الدوائية. إذن، أي نوع من جذور الإنسام مفيد؟ عادة، تختلف العقاقير من إحداها عن الأخرى من حيث فعاليتها الدوائية حسب أعوام نموها. كما أن نفس العقاقير تختلف من حيث فعاليتها، حسب عمر الإنسان وحالة جسمه.

جذور الإنسام أيضا تنطبق على ذلك. إذا كانت جذور الإنسام الكبيرة مفيدة للكبار ذوي الجثة الضخمة فإن جذور الإنسام الصغيرة مفيدة للصغار والعجائز والضعفاء.

- أيها الطبيب، نسمي في قريتنا جذور الإنسام بالغ عمرها ست سنوات بجذور الإنسام الدوائي.

- كلامك صحيح. سيكون ذلك الإنسام أنسب للفراريج الدوائية. إذن كم عدد جذور الإنسام الدوائي يجب استخدامها؟ هذا أيضا أرى أن ثلاثة جذور أنسب على اعتبار الأعداد المحفوظة. من نافلة القول إن الفروج الأنثى أفضل من الفروج الذكر بالنسبة لصهره، على اعتبار فلسفة النور والظلام.

لقول الطبيب هذا، ألقى ما رونغ نظرة على داخل الكيس ووجد كل الفراريج فيها إناثا صغيرة أعرفها. فهتف في سره بإعجاب:

- حقا، إن العجوز المعمر أشبه بالملاك! ولكن من أين عساي أن أحصل على

يغادر ظل الشجرة في عز الصيف الفائض، غير أنه صار يدرب على الفنون العسكرية تحت أشعة الشمس المحرقة. لذا، بدأت الحماة بمفاخرة صهره في أرجاء القرية.

أخيرا، صار مان كيل جبارا، وحين غزا العدو الأجنبي بعد عدة أعوام، انطلق مع ما رونغ في مقدمة الآخرين لقتال الأعداء، وحقق مآثر كبيرة في القتال.

فقال مان كيل لما رونغ:

- لولاك، يا أخي، لما كان لي اليوم. لن أنسى صنيعك طول حياتي.

لقوله هذا، أمسك ما رونغ بيد مان كيل، وقال:

- ليس هذا صنيعي، بل إن أرض بلدنا منحتك لك. لولا بلدي لما كان لنا جذور الإنسام ولا فراريج دوائية. هيا ندافع بأمانة أكبر عن هذا البلد الذي ولدنا فيه بقوانا المتضافرة.

في ذلك اليوم الذي عاد فيه مان كيل عقب تحقيق المآثر، أعلن الطبيب سول أمام الناس وصفا سامكيتانغ الساحرة.

بعد أن عرف الناس أن هذا الطبق أفضل لتحسين صحة الضعفاء، راحوا يتسابقون في الحصول على جذور الإنسام والفراريج الدوائية. كان طبق سامكيتانغ أفضل في مذاقه أيضا، فضلا عن تحسين الصحة، حتى صار معروفا للأجيال القادمة أيضا على أنه طعام خاص في منطقة كايسونغ.

أصبح هذا الطبق اليوم معترفا به كأحد المقويات التي تبعث على القوة الساحرة للرجال والنساء والكبار والصغار، وليس الضعفاء والمرضى وحدهم، حتى يلاقي رواجا كبيرا للناس.



سامكيتانغ

الإنسام الدوائي فورا.

مثلما قرأ الطبيب ما يجول في خاطره، قال مبتسما إن جذور الإنسام الدوائي توجد في الصيدليات، يمكنك أن تقايضها بما لديك من جذور الإنسام الكبيرة. بعد أن عرف ما رونغ وصفا ساحرة على هذا النحو، بدأ في ذلك اليوم بغلي لحوم الفراريج وفي داخلها جذور الإنسام، وأطلق على هذا الطبق اسم سامكيتانغ وجعل صهره مان كيل يتناول عدة فراريج، فروجة واحدة كل ثلاثة أيام. بعد أن تناولها مان كيل، طرأ تغيير ملحوظ عليه.

في السابق، لم يكن يفرغ طبقا واحدا من الطعام، لكنه صار الآن يطلب المزيد منه بعد تناوله. حين رأت الحماة شهية ابنها تزداد أكثر من ذي قبل، تحمست في إعداد الأطعمة له. في الماضي، كان مان كيل نحيف الجسم لم

ووميغي قدم على موائد المأدبة

اسم ووميغي (طبق كعك الأرز الحلو) الأصلي ووميوغي. هذا طعام خاص في كايسونغ، مذاقه حلو ومطيب مع مضغه الهلامي، ويمتاز بقيمته الغذائية العالية، حتى يحبه جميع الناس كبارا وصغارا. هناك قصة ترتبط بهذا الطعام إلى أن صار طعاما خاصا. لعل هذا هو السبب في أن يكون مذاقه أكثر لذة. في عهد كوريو، كان في إحدى القرى يسكن عجوز يدعى بلقب «هان يولدول».

كان اسمه الأصلي أو نام. لكنه صار يدعى بهذا اللقب، لأنه رزق بالبنات فقط عاما بعد عام، لدرجة أنه سمي بـ«غني بالبنات» أو «قائد التناير» بعد عدة سنوات منذ أن صار أبا بعد تزوجه في عمر مبكر.

إلا أن رغبته في إنجاب الولد لم تنته، حتى ولدت عشر بنات، وفي المرة الأخيرة، ولدت توأمة، حتى لم يكن له ابن واحد. هكذا، صار أبا ذا ١٢ بنتا في عمر يناهز عن الثلاثين سنة، بحيث أطلق عليه الناس لقب «هان يولدول» قائلين إن مهارته في خلق البنات بارعة.

إلا أن قلقه ازداد كلما تكبر بناته شيئا فشيئا. لم تفارق وجهه الكآبة والكدر استعدادا لتزويجهن بالتناوب.

ولكن من حسن الحظ، كانت بناته جميعات حتى تزوجت ١٠ بنات باستثناء التوأمين فقد شعر بالكأمانية بدرجة كبيرة.

على الرغم من ذلك، حدث في الآونة الأخيرة أمر يزعجه، حتى أطلق تنهدات عميقة من حين لآخر. ذلك لأن جميع بناته العشر أرسلهن إلى القرى

القريبة من قريته بعد زواجهن، لكنه كان يفكر في إرسال التوأميتين الأخيرتين إلى قرية بعيدة من قريته بعد زواجهما. كما كان يقدر زناد فكره في كيفية حسن استقبال أصهاره العشرة الذين يعودون من قتال المعتدين الذين غزوا فجأة، بعد اجتراح المآثر الكبيرة في القتال.

شاع الخبر مؤخرا بأن الملك أيضا يخرج من البلاط لاستقبال العساكر العائدين منتصرين.

فإن القرويين هرولوا لإعداد استقبالهم بمثل ذبح الحيوانات الأليفة وصنع كعك الأرز وتقطير الخمور، قائلين إننا نحن أبائهم وأمهاتهم وزوجاتهم وأولادهم، كيف نبقى مكتوفي الأيدي، طالما أن الملك أيضا يستعد لاستقبالهم.

اعتزم هان يولدول أيضا على إعداد شيء ما، ولكن ما أقلقه هو كيفية ضيافتهم بصورة متميزة عن الآخرين.

بعد أن ظل يعصر تفكيره إلى أن جنحت عتمة المساء، ضرب ركبته بيده، وقام من مكانه. ما كاد يدخل بيته حتى طلب من التوأميتين بلهجة جادة: - اذهبا سريعا لدعوة أخواتكما. علي أن أبحث معهن أمرا خطيرا في هذه الليلة.

هكذا، صارت ١٢ بنتا يجتمعن في الغرفة الداخلية حتى تغص بهن. في نظر هان يولدول، كن مثيرات للجدل بما لا يقل عن الرجال. فكر في نفسه أن الحيلة الخاصة ستأتي من كل بد، إذا بحث الأمر معهن، فأخذ يفتح فمه:

- ربما سمعتن الخبر. قيل إن حضرة الملك أيضا يستعد لاستقبال عساكرنا العائدين غانمين، فكيف يمكننا نحن أهلهم وأنتن زوجاتهم أن نستقبلهم مكتوفي الأيدي؟ فأطلب منكن أن تصارحن بما في قرارة أنفسكن دون أي تكليف.

آنذاك، انبرت الابنة الكبرى، وتلتها البنات الأخريات بدورهن مثلما انتظرن، حتى فرغن ما في أذهانهن.

على العموم، كانت آراؤهن تجتمع في شيء واحد هو إعداد ألد الأطعمة، لاستقبال أزواجهن الأحباء بها.



ووميغي

العناب الخالي من البذور، وضغطه بالإصبع من المركز إلى الجانبين، وبعد ذلك، وضعه في القدر التي يغلي فيها زيت السمسم، ثم غمسه في سائل الدبس. ذاق هان يولدول طعمه، ورأى مذاقه خاصا. كان حلوا وعطرا مع اللزوجة واللينة، حتى شعر بالرغبة في أكله بقدر أكبر لعدم الشعور بالدهن. - مرحى! يعجبني هذا الكعك الجديد. سيحبه أصهاري العائدون من ساحة القتال. وسيتعجب منه الآخرون أيضا... هيا لصنعها كثيرا، يا بناتي، ولنستقبل بها عساكرنا بسرور وترحاب. هكذا، توجه أفراد أسرة هان يولدول بكميات كبيرة من الطعام الجديد ليستقبلوا العساكر في يوم عودتهم. اجتمع أهالي هذه القرية مسرورين بأبنائهم وأزواجهم العائدين من القتال،

بعد ما ظلت أمهن ترقبهن بعين الرضا جالسة بجانب زوجها، تدخلت في جدالهن قائلة:

- تفكيرك صحيح، ولكن أي طعام وكيف نصنعه؟ ... إنني أخطط لاستعمال كل ما لدينا من الأرز الغروي. في الواقع إن ذلك الأرز الغروي وفره الزوجان لهان يولدول لاستخدامه عند زواج التوأمتين.

- يقول المثل إن العمل يجب أدائه دفعة واحدة إذا بت العزم عليه، وبالمثل، علينا أن نقبل نحن جميع أفراد أسرتنا على العمل من الغد.

بعد أن تأثرت البنات من قلب والديه، قلن إنهن سيتقدمن بكل ما لديهن من الأرز الأبيض وزيت السمسم والدبس السائل والدجاج الولود وغيرها. منذ اليوم التالي، هاج وماج بيت هان يولدول مثل بيت أقيم فيه حفل الزفاف. ولكن حين بدأ العمل، أصرت كل منهن على صنع طعام تفضله. فتم إقرار صنع الطعام بإرشاد البنت السادسة كوم دول التي تتقن في صنع الطعام. اقترحت كوم دول صنع كعك الأرز على غرار «يوميلغوا» (ياكغوا الحالية - الحلويات المعسولة المقلية بالزيت)، ووافقت عليها جميع البنات. ولكن إذا تناول المرء كثيرا منه، فإنه يشعر بالسامة توا. فلا بد من تناوله قليلا بين الوجبات.

أقبلت جميع البنات على العمل بمعنويات كبيرة، قائلات إن الطعام الذي يصنعه سيكون طعاما نادرا، إذا أبرزن المذاق الخاص لـ «يوميلغوا» في أن واحد مع ميزة كعك الأرز الذي يمكن تناوله بكميات كبيرة.

فكانت بعض البنات يعجن المزيج من طحين الأرز الغروي والأرز الأبيض بنفس الكميات مع الدبس السائل والخمر من جهة، ومن جهة أخرى، كانت البنات الأخريات يغلين الدبس السائل مع عصير الزنجبيل وزيت السمسم. ثم قطعن العجين، وجعلنه قرصا مسطحا بحجم راحة المولود، ووضعن في وسطه

وحين دوى صوت البوق إيذانا بوقت تناول الطعام، جلسوا هنا وهناك حسب العائلة في السهول على امتداد ٤ كيلومترات.

جلس أصهار هان يولدول وبناته ووالدا الأصهار أيضا في فرح على الأرض المعشوشبة التي قدمت عليها مختلف أنواع الأطعمة.

فيما أطال أكبر صهر نظره إلى الأطعمة، لم يصرف بصره عن الطعام الجديد، وقال للحاضرين وهو يلتفت إليهم:

- أيها الحاضرون، لنقدم هذا الطعام الرائع إلى قائدنا الأعلى الذي يحيط العساكر دائما بالعباية الحنونة وأحرز انتصار اليوم بفطنته البارزة.

تأثر هان يولدول بقلبه الطيب، وربت على كتفه بلطف، قائلاً:

- أحسنت، أحسنت في التفكير. هذا هو واجب أخلاقي.

- شكرا، يا أبتى. ولكن ما اسم هذه الكعك؟

لسؤاله هذا، ضرب هان يولدول جبهته بيده، مطلقا صيحة الأسف: يا إلهي.

بما أنه شغل باله لصنع الطعام وحده، لم يفكر في إطلاق الاسم على الطعام الجديد.

اقترح أبو الصهر الأكبر إطلاق الاسم عليه ولو الآن. لقوله هذا، سأله هان يولدول «كيف؟» بلهجة تستدعي المساعدة وهو يوجه نظره إليه.

آنذاك، قال أبو صهره مبتسما:

- لا داعي للتفكير بصعوبة، في رأيي. سيكون من المناسب أن نسميه بووميغي

بمعنى أنه طعام مشرب بالإخلاص الحار الذي بذلته الزوجات لأزواجهن الأحياء

الذين قاتلوا دفاعا عن البلاد. ما رأيكم؟

رأى هان يولدول أن معنى هذا الاسم عميق على الرغم من بساطة الكلام.

فوافق عليه ممسكا بيديه.

هكذا، تم إيصال الطعام الجديد ووميغي إلى القائد الأعلى الذي سمع قصة

هذا الطعام، وقال إنه أذ ما في الدنيا، وأوصى بتقديمه إلى المأدبة التي ستقام

احتفالا بالنصر.

بعد أيام، أقيمت تلك الموائد في البلاط الملكي وخارجه تكريما للعساكر الذين عادوا مظفرين، وقدم عليها الطعام الجديد ووميغي.

فيما يتناوله الحاضرون، أحسوا مجددا بأن تأييد ومساندة النساء الحارة في المواطن صارت قوة كبيرة للعساكر، وأصبح هذا الطعام معروفا على نطاق

واسع كطعام متميز في كوريو.

بعد مرور السنين الطويلة، تغير لفظ هذا الطعام إلى ووميغي، واليوم أيضا،

يتمتع بالشعبية الواسعة على أنه طعام خاص مشرب بمشاعر نساءنا الدافئة ويحبه الجميع رجالا ونساء وكبارا وصغارا.

حيثيات نشوء كونغامول

كونغامول، أي شطاً فول الصويا هو مادة غذائية يمكن مشاهدتها عادة في بيوت الأهالي لبلادنا منذ قديم الزمان.

بما أنه يمكن إنباته بسهولة، يكون أنسب مادة غذائية دائمة، لأنه يحتوي على وفرة من الفيتامين ج المفيد لجسم الإنسان، ويفتح شهيته أيضا.

في عهد كوغوريو، كان ما كان يعيش الزوجان بود ووائم في قرية زولغول على سفح جبل ريونغآك ببيونغ يانغ.

كان الزوج كو جين كانغ رجلا ذا جثة ضخمة وقلب مستقيم، بينما كانت زوجته ناموري جميلة الوجه وطيبة القلب.

بعد زواجهما، أخذ يدبران شؤونهما المنزلية بصورة مشوقة وسعيدة.

كان لاسم الزوجة ناموري قصة مضحكة إلى حد ما. كان أبو ناموري ابنا وحيدا من ثلاثة أجياله.

حين تجاوز عمره أربعين سنة، رزق بأول مولود، لكن يا للأسف، كان بنتا، لا ولدا يتمناه بفارغ الصبر.

لم يتمالك جميع أفراد الأسرة بدءا بالجد أنفسهم من شدة الأسف، وتعبيرا عن شكواهم، أطلق على البنت المولودة اسم ناموري.

لكن ناموري كانت ذكية أكثر من غيرها منذ صغرها بخلاف اسمها، حتى احتكرت حب جميع أفراد الأسرة.

حدد جدها الذي كان كبير شيوخ القرية كو جين كانغ كزوج حفيدتها والذي نال مرتبة أولى للمرتين في مباريات الفنون العسكرية التي أقيمت في البلدة.

بعد زواجهما، مضى كو جين كانغ وناموري في إغناء حياتهما المنزلية بعملهما المجتهد، وتعمقت المودة بينهما يوما بعد يوم.

ذات يوم ربيعي من أحد الأعوام، سمع كو جين كانغ خبرا باعتماد الغزاة مجددا على المنطقة الحدودية الشمالية، وصمم على الانطلاق إلى ساحة القتال مع الشباب في القرية.

في يوم الوداع، اصطحبت ناموري زوجها والشباب لتشييعهم حتى مشرف القرية، وتحت شجرة الصنوبر القائمة هناك، همست لزوجها بصوت خفيف ينم عن مشاعر الحب:

- أتمنى لك موفور الصحة.

قال زوجها مبتسما وهو يرى عينيها المليئتين بالحب:

- لا تقلقي علي، بل أرجوك أن تعتني بنفسك. هل فهمت؟

- آه، أنت تغادر الآن إلى ساحة القتال.

هكذا، افترق الزوجان، وبعد مغادرة الزوج، تولت ناموري كل شؤون الحقول والمنزل.

ذات يوم حين كانت ناموري تنهمك في حصاد فول الصويا الذي زرعه عند سفح من أجل زوجها الذي يحب فول الصويا أكثر من غيره، اندفع إليها

ماكدونغ الساكن في البيت المجاور لاهشا، وقال:

- يا عمّة ناموري، حدثت مصيبة. سمعت أن عساكرنا الذين انطلقوا إلى المنطقة الحدودية سقطوا مرضا، وصار الأخ كو جين كانغ أيضا طريح الفراش لعدة أيام.

في تلك اللحظة، غامت الدنيا أمام عيني ناموري. عادت ناموري إلى البيت، وقعدت كالعادة على المنوال، لكنها نزلت منه دون نسج حتى لفة واحدة من القماش.

أسرعت ناموري إلى الاستعداد للسفر، فيما هي ترزم حبوب الأرز وفول الصويا المحفوظة بعناية، وتفصل الملابس بالأقمشة. لم يقتصر هذا العمل عليها، بل إن كل أسر

القرية كانت تجيش لتحضير المؤن والملابس والأدوية لأبنائهم وأزواجهم في ساحة القتال. بعد أيام، سافرت ناموري وماكدونغ مع المواد المشربة بإخلاص أهالي القرية.

بعد مضي أيام على مغادرتهم، بلغا ساحة القتال، حيث وجدا الوضع خطيرا لأن معظم العساكر كانوا يرفدون على المخيمات العسكرية، وكان الآخرون أيضا

يحفظون أنفسهم بصعوبة، لتشقق جلودهم وتخدر أطرافهم، فضلا عن فقدان شهيتهم. تطوعت ناموري لطبخ طعامهم، والاعتناء بالمرضى. فحينما جرشت ما حملته

شعرت ناموري ببالح الضيق لهذا الأمر. إذا كانت لها خضروات فإن الحال سيتحسن بها، ولكن لم تستطع أن تجد حتى البقول البرية في أوائل الشتاء الذي تهب فيه الرياح الباردة، وتتطاير الأوراق الجافة وحدها. رغم أنها كانت تمشط سفوح الجبل المشمسة لتعثر على البقول البرية القديمة، اضطرت إلى العودة بيد فارغة.

في أحد الأيام، فتحت ناموري غطاء السلطانية لإعداد الوجبة، وإذا بالعينين تحمقان، حين رأت شطاً أبيض ينبت من فول الصويا الذي أبقتة بحجم القصة لكثرتة بعد أن باشته، وصاحت قلقة:

- ويلي أنا، ما هذه الهفوة، لقد أفسدت فول الصويا الغالي...

إشفاقاً على أشطاء الفول، اختارت منه حبات فاسدة، ونظفت البقية منها، ووضعتها في الإناء لوضعها في الفول المعد لصنع الخثارة في صباح اليوم التالي. فور استيقاظها من النوم في صباح اليوم التالي، فتحت غطاء السلطانية، ورأت الأشطاء البيضاء قد نمت بطول برجمة أصبغها من حبات الفول المنتفخة، وزادت كميتها بحجم الزبدية الواحدة من أصل القصة الواحدة أو أقل منها. فقالت في نفسها:

- ماذا سيحصل، إذا طبخت بها حساء، بدلا من خثارة فول الصويا؟ أليس هذا أيضا نوع من الخضار؟ ...

بعد أن قررت ذلك، غسلت أشطاء الفول بعناية، ووضعتها في القدر، وراحت تغلي بها حساء. بعد غليها بكفاية حتى تلاشت رائحة الفول النية، أضافت إليها صلصة، وقدمت على المائدة.

كان جميع العساكر يتناولونها بتلذذ. كان الحساء اللذيذ مع الصوت المرح لمضغ أشطاء الفول الناعمة زاد شهيتهم بدرجة كبيرة.

خرج جندي شاب يُدعى جانغشواي إلى المطبخ بإناء فارغ، وطلب مزيداً من الحساء لأول مرة منذ أيام وهو يقول:



كونغنامول كيمتشي

من فول الصويا بالرحى، وطبخت حساء الأرز مع الصويا، وأطعمتهم إياه، وحيناً آخر أغلت العقاقير لهم، وغسلت ملابسهم القذرة بنظافة في الجدول. بعد أيام من ذلك، راحت وجوه العساكر تحمر، وبدؤوا باسترجاع شهيتهم، وتمددت أطرافهم الملتوية بالتدريج، وبدت لهم الحيوية والنشاط.

صنعت ناموري لهم خثارة الصويا وجبنتها، وقدمت لهم حساءها اللذيذ أيضاً حسب أذواقهم. هكذا، مرت عدة أيام أخرى. صار الكثير من العساكر الراقدين ينهضون من أسرة المرض.

بيد أن بعض العساكر ما زالوا يكرهون تناول الطعام فاقدين الشهية، وكان جميعهم يشكون من انتفاخ البطن وسوء الهضم.

فكرت ناموري أن ذلك عرض من الأعراض الناجمة عن تناول الطعام المصنوع من فول الصويا في كل وجبة.

إعجاب الذواقة الأجنبية

حدث ذلك في راكيانغ، عاصمة تانغ اللاحق (بلد كان قائما في شمال الصين بين ٩٢٣ - ٩٣٦) في خريف عام ٩٣٦.

كان وفد مبعوثي كوريو برئاسة وزيرها الملكي هيونغ سون يقيم في راكيانغ تلبية لدعوة ملك بلد تانغ اللاحق.

عندما كان النسيم الخريفي العليل يهب ليبرد قراميد سقف دار الضيوف، التي أصبحت مثل المجرمة تحت قيظ النهار، تظلل إين كيل بالشجرة في حديقة البلاط بعد ما كان مشغولا جدا في إعداد وجبات المبعوثين.

كان إين كيل طباحا في هيئة التشرفيات (هيئة مركزية تضطلع بضيافة الرسل الأجانب وإقامة الولائم) في كوريو، وهذه المرة، رافق وفد مبعوثي كوريو كطباخ. حين كان يروح عن نفسه جالسا في ظل الشجرة القرير، سبح أمام ناظره ما حدث قبل أيام من زيارة وانغ جينغ، وزير شؤون البلاط الملكي في بلد تانغ اللاحق إلى دار إقامته مع طباحي بلده.

كان وانغ جينغ أبرز واسع إطلاع وأندر ذواقة في هذا البلد، لذا، اشتهرت سمعته في البلاط الملكي لبلد تانغ اللاحق.

لقد ولد في أسرة كريمة المحتد تنعم بالترف والبذخ جيلا بعد جيل، ونما منذ طفولته وهو يتناول أطيب المأكولات والأطعمة التي يصنعها الطباخون الماهرون، فقد كان من الصعب جدا إرضاء ذوقه.

بما أنه يشكو من سوء الأطعمة في حال عدم توافقها مع ذوقه ولو قليلا، كان الطباخون في بيته يعيشون منكمشين على أنفسهم.

في النهاية، بات هذا الرجل عاجزا عن تناول الوجبات دون طعام خاص، فاضطر إلى الاهتمام حتى بأطعمة البلدان المجاورة، كما يقول المثل إن الخلة تدعو إلى السلة.

- أعطيني إناء آخر من الحساء، يا عمّة ناموري. مذاق حساء اليوم خاص. هذا أفضل من خثارة فول الصويا، وزال مني وجع بطني. مهارتك في طبخ الحساء رائعة حقاً. يا له من أمر ساحر لأنك تصنعين هكذا حساء خاصا بنفس الفول! حين لاقت ناموري ثناء عطرا، احمرّ وجهها.

في تلك اللحظة، برقت خاطرة في ذهن ناموري:

- كم يكون الأمر جيدا، إذا شطأت فول الصويا، وصنعت الأطعمة من أشطائه، لأنها سهلة الهضم وتزيد الشهية، فضلا عن إمكانية ضمان وجبات عدد كبير من الناس بقلّة من فول الصويا.

منذ ذلك اليوم، بدأت ناموري بزرع شطأ فول الصويا. بعد أن صنعت إطارا خشبيا كبيرا، فرشت في قاعه الرمال، وبسطت عليها حبات الفول المتبرعمة ببوشها، وغطته بقطعة عريضة من القماش، ورشت الماء عدة مرات يوميا، وعندئذ، نمت الأشطاء منها نموا سريعا.

اقتلعت ناموري أشطاء الفول النامية بحجم الأصبع، وسلقتها، ومن بعد، تبلّتها أو قلّتها قبل تقديمها. أحيانا، سلقت أشطاء الفول، وأبردتها، ووضعتها في الجرة بعد تتبيلها بالملح والبصل والثوم، وأطبقت الجرة بإحكام. بعد أيام، فتحت غطاءها، حين صارت كيمتشي رائعة تفوح منها الرائحة الحامضة والذكية.

منذ تناول هذه المأكولات، تلاشى من العساكر من يفقد الشهية ويعاني من المرض، كما اختفت منهم تماما عوارض تشقق الجلد أو انسلاخها.

إن العساكر الذين استردوا عافيتهم بفضل إخلاص ناموري انتفضوا واقفين للتدريب العسكري، وتماشيا مع معنوياتهم المرتفعة، أصدرت البلاد أمرا لهم بالهجوم على الغزاة، حتى اندفعوا إلى معاقلهم، وطردهم من أراضي كوغوريو.

هكذا، استخدمت أشطاء فول الصويا منذ القديم على نطاق واسع في حياتنا الغذائية بفضل المواهب الخلاقة لنسائنا، واليوم، تلاقي روجا كبيرا من الناس لاحتوائها على وفرة وفيرة من الفيتامين ج المفيد لجسم الإنسان.

لذا، تردد إلى دار إقامة مبعوثي كوريو كل يوم تقريبا مع طباخي البلاط الملكي لتانغ اللاحق، بهدف استطلاع أسرار طبخ أطعمة كوريو في هذه الفرصة. بعد مضي الأيام التي كان يختلف فيها إلى مطبخ دار إقامة مبعوثي كوريو، قال بغتة:

- عرفت أخيرا كل أسرار طبخ أطعمة في البلد الشرقي، بدءا بالشواء وكعك الأرز مثل كعك الأرز الغروي حتى يخنة دوبو (جينة الصويا) وكيمتشي الخيار. ربما لن يقدم طرف كوريو هذه المرة الأطعمة الخاصة التي لا أعرفها على مائدة المأدبة الأخيرة. لذا، لن أشعر بأي أسف، حتى إذا لم أشارك في المأدبة التي يقيمها طرفكم.

احترام مبعوثو كوريو من أمرهم لأن كلامه صحيح.

ولكن بعد أن سمع إين كيل قوله هذا، استاء منه وطباخيه، إذ أنهم كانوا يتسولون إليه حتى أمس أن يعلمهم أسرار طبخ أطعمة كوريو، قائلين إنها أفضل. - ماذا تفكر مليا هكذا؟

لهذا السؤال، انتبه إين كيل الذي كان يستغرق في تفكيره العميق إلى أن رئيس الطباخين بوم رونغ واقف أمامه.

- سمعت أن الوزير وانغ جينغ في بلد تانغ اللاحق قال في زهو إننا لن نقدم أكثر من الآن الأطعمة الخاصة التي لا يعرفها على مائدة المأدبة، مما يجرح مزاجنا...

فهقه بوم رونغ ضاحكا لما يقوله إين كيل بصوت باك، وقال بنبرة جادة:

- حسنا، كما يقول المثل إنه إذا قلق الطباخ كثيرا، فإن قائمة مائدة الأطعمة تنكسر. فمن الطبيعي أن نقلق نحن الطباخين كثيرا في مثل هذا الوقت.

في الحقيقة إن بوم رونغ أيضا كان يشغل باله بشأن المأدبة الأخيرة.

في ذلك الحين، كانت مهمة وفد المبعوثين هي حث بلد تانغ اللاحق على الهجوم على الدولة المعادية بتضافر قوى البلدين إذا مست بأحدهما، بدلا من

الاقتصار على التبادل التجاري على أساس مبدأ سد الحاجات المتبادلة. لذلك، قبل طباخو كوريو أيضا بترحاب طلب أهل هذا البلد لتعليم أسرار طبخ أطعمة البلد الشرقي.

بما أن هدف هذه الزيارة تحقق بنجاح، أراد رئيس الطباخين بوم رونغ إقامة المأدبة الأخيرة على أفضل وجه.

- كم يعرف وانغ جينغ عن أطعمتنا الخاصة في كورية؟ لنعد هذه المرة أطيب الأطعمة على مائدة المأدبة، وندعوه إليها. أنت ماهر في صنع كعك الأرز، وبمجرد إبداء هذه المهارة وحدها، يمكنك أن تدهشه بسهولة.

لقول بوم رونغ هذا، انفجر فم إين كيل راضيا.

خطر بباله كعك الأرز الذي يجيد صنعه أكثر من غيره. كانت مهارته الخاصة بهذا الصدد هي صنع حشوها بالتوافق بين ثلاثة طعوم حلوة ولذيذة وطيبة بواسطة العسل والديس، والسهم وفول الصويا المحمص والخورمة المجففة وغيرها. اندفع إين كيل إلى المطبخ وهو يهز كتفيه طربا.

بعد يومين من ذلك، شعر إين كيل بالغمامة تتشكل أمام عينيه مع مرور الزمن، لسبب ما، على الرغم من أنه أقبل على العمل اعتدادا بنفسه لصنع طعام خاص جديد دفعة واحدة. كان صنع الطعام الجديد هو مجرد خيال له، حتى لم يستطع أن يتصور شكلها.

عندما كان يتخبط مغموما، وردت إلى ذهنه قصة قديمة في بلد تانغ اللاحق تقول إن الإمبراطور تشين شي الذي نجح في توحيد الممالك الصينية الوسطى كان حاد الطبع وكثير الشكوك، فإذا نشبت شوكة السمك في حلقه أثناء تناول الطعام، ارتاب في الطهارة قائلا إنهم تصرفوا عمدا لقتله، حتى قطع رؤوسهم دون رحمة. في أحد الأيام من ذلك، كان أحد الطباخين يعالج السمك مرتجفا من الرعب، حتى ظل يضرب السمك الموضوع على الوضغ بشدة بالساطور، بحيث لم يبق السمك إلا لحمه دون أي شكل. حين دنا وقت الوجبة، ارتبك الطباخ مذعورا دون

أن يعرف ماذا يفعل، فاضطر إلى جعله مدورا، وقلبه بالزيت، ووضعته على مائدة الإمبراطور. لكن المفاجأة حدثت، إذ ذاقها الإمبراطور، وعبر عن سروره قائلاً إنه طعام خاص.

بعد أن تذكر إين كيل تلك القصة القديمة، قال في نفسه:

- إن الطعام الخاص يجب صنعه بقلب طيب. ولكن كيف يكون مثل ذلك الطبق طعاما خاصا؟ سأصنع حتما طعاما خاصا مضمخا بالمشاعر الطيبة لأهل كوريو عندنا.

بعد أن عقد عزمًا أكيدا على هذا النحو، أقبل مرة أخرى على صنع الطعام الجديد.

في غضون ذلك، كان أكثر ما يجذب اهتمامه هو كعك الأرز المدور على شكل بيوض الطائر التي توضع في حساء كعك الأرز.

فيما يراه، خطر في باله شكل طعام جديد ما، فقال في نفسه:

- ماذا سيحدث، في حال تشكيل كعك الأرز بمثل تلك، وغمسه في العسل؟ إذا تغير شكله فإن ذلك سيصبح طعاما جديدا بلا شك. وإذا أضيفت إليه مساحيق فول الصويا المحمص وحببات الصنوبر المثمر والسمسم، فإنه سيكون ذكي الرائحة، كما سيكون الشعور بمضغه مختلفا، ويمكن إبراز طعم الحلاوة وطيبة ولذة المذاق أيضا. بعد أن أصغى إليه بوم رونغ، وافق عليه، وأضاف رأيه إليه قائلا:

- حسنا، ولكني أرى أنه سيكون من الجيد صنع الأقراص بخلط نفس القدر من دقيق الأرز العادي والأرز الغروي، لأن لزوجة الأقراص قد تكون شديدة بإفراط عند تشكيلها بمجرد دقيق الأرز الغروي.

أخيرا، تذوق الطباخون الآخرون هذا الطعام الجديد، وأجمعوا على الثناء والاستحسان. أعجب به رئيس الطباخين بوم رونغ والزملاء الآخرون جميعا.

طلب إين كيل من بوم رونغ إطلاق الاسم على الطعام الجديد. فقال بوم رونغ:

- أرى أن أقراص عجن الأرز المغموسة في العسل تشبه الخرز المدور. لذا، أقترح تسميتها بـ «كيونغدان» بمعنى أنها الخرز المدور. وافق الجميع على رأيه هذا.

في اليوم التالي، حضر الوزراء في بلد تانغ اللاحق مأدبة أقامها وفد مبعوثي كوريو وفغروا أفواههم من شدة الدهشة، حين رؤوا كل الموائد تمتلئ بمختلف أنواع المأكولات والأطعمة جميلة الأشكال وعطرية الروائح، المصنوعة من المواد الغذائية الناشئة من السماء والأرض والبحار.

قال رئيس وفد مبعوثي كوريو هيونغ سون بابتسامة عريضة لوزير شؤون البلاط الملكي لبلد تانغ اللاحق وانغ جينغ، وهو يقرب طبق كيونغدان منه:

- هذا طعام جديد صنعه طبابخنا الغر لأول مرة، واسمه كيونغدان. تفضل بتذوقه.

حين وضع وانغ جينغ هذا الطعام في فمه، أدرك كم كان غيبيا، حين ادعى بأنه يعرف كل المعرفة أهل كوريو.

ندت من فمه صيحات الإعجاب تلقائيا، فيما هو يجول ببصره على كل ما لذ وطاب من الأطعمة والمأكولات التي تملأ كل مائدة، وقال في نفسه:

- حتى الطباخين الوضاع الذين يخدمون الموظفين يسعون كل السعي هكذا لتمجيد بلده. أليس هذا بلدا قويا؟

هكذا، أدى طعام كيونغدان الذي صنعه إين كيل حديثا دورا كبيرا في تمجيد شرف كوريو، ومنذ ذلك الحين، صار هذا الطعام ينتقل إلى الأجيال القادمة على أنه طعام خاص في كوريو.

يوميلكوا، الطعام الخاص لكوريو

حدث الأمر التالي في أوائل عهد كوريو.

كان طباح البلاط الملكي كي دال يشعر بوجع رأسه لحدوث مصدر للكآبة. صنع كي دال كعك «داسيك» بصورة متخصصة في البلاط الملكي لكوريو بتلك الطريقة التي ورثها من أسلافه.

ولكن يا للغرابية، لم يمد الملك يده إلى كعك «داسيك» منذ عدة أيام، رغم أنه كان يتناوله بشهية في البداية. طبعاً، كان السبب الهام هو فقد شهيته، إلا أن ذلك يعني على كل حال أن هذا الطعام لا يتطابق الآن مع ذوقه.

عندما عاد كي دال إلى بيته بعد شهر تقريباً، لم يكن يأوي إلى الفراش، بل بقى مستغرقاً في التفكير مثل الوثن الحجري.

- أما زلت لا تنام، يا عزيزي؟

لشكوى زوجته، ذهب إلى الفراش، إلا أن الهموم أفضت مضجعه، حتى لم يركن للنوم العميق إلا عند الفجر.

بعد أن استيقظ من النوم، حين أشرقت الشمس تماماً، هم بالذهاب سريعاً إلى البلاط الملكي.

آنذاك، قالت زوجته إن موظف البلاط طويل القامة قد أمرها بجعل زوجها يستريح نحو عشرة أيام، وأصررت على الذهاب اليوم معها إلى الطبيب، حتى عاد يجلس على أرضية الغرفة.

هكذا، زار منزل الطبيب مع زوجته. وأثناء عودته منه، عرج على السوق. عندما كان يتفقد هذا أو ذاك من السلع، وقع نظره على أجنحة بيع الأطعمة.

إن مهنته كطباخ جعلته ينقل خطواته تلقائياً إلى ذلك المكان. ولكن مهما كان يتفرس في الأطعمة، لم يجد أي طعام يبرق عينيه.

عاد كي دال إلى البيت منهوك القوى، واستلقى على ظهره في الغرفة، وعندئذ، دخلت زوجته إليه حاملة في يدها إناء مليئاً بأي طعام، وهزته قائلة:

- يا عزيزي، قم الآن.

- كفاك، لا تزعجيني.

- إياك وهذا! تفضل بتذوق هذا الطعام الذي جدا.

انتفض كي دال ناهضاً لقلها هذا، وسألها:

- أين هو؟

ألقى نظره على إناء أخذته زوجته في يدها، ووجد رقائق طحين القمح الصفراء المقلي بالزيت، لا رقائق طحين السرغوم.

- تفا لك! أتقولين بصخب عن هذا الشيء التافه؟

- إياك وقولها، قبل أن تتذوقها.

قالتها زوجته، فيما هي تقدم له إحدى الرقائق بعد غمسها في الدبس السائل.

- إذن، سأجرب تذوقها.

قالها كي دال، ووضع لقمة منها في فمه، وراح يهز رأسه في ارتياب، إذ أن طعمها كان رائعاً جداً.

كانت حلوة ولينة مع رائحة الزيت، حتى صارت سائغة تلقائياً بخلاف مظهرها.

- من أين حصلت عليها؟

- اشتريتها في السوق.

في تلك اللحظة، قاطع كلام زوجته رافعاً يده، إذ أن مفتاح لغز أي طعام لاح في ذهنه.

بداله أنه طعام مصنوع من «داسيك» المقلي بزيت السمسم أو رقائق طحين القمح المقلية بالزيت، المدهونة بالعسل بدلا من الدبس السائل.

فصاح فرحاً وهو يضرب ركبته:

يقارن مع «داسيك» أو رقائق طحين القمح المقلي بالزيت. كان مضغها خاصة غير مألوف لشدة ليونتها وهشوتها، وصارت سائغة في الفم مع ذوبانها تلقائيا. وبعد ابتلاعها أيضا، بقي طعم الحلاوة ولذة المذاق ورائحة الزيت لبرهات في الفم. حقا، كان ذلك طعاما يمكن المفاخرة به علنا كونه أذ طعام من الطحين. قال كي دال في نفسه:

- إنه لأمر غير معقول أن يخلو هذا الطعام الرائع من الاسم. على العموم، يجب تسمية أي شيء، حتى يمكن إبراز صورته الحقيقية دفعة واحدة.

وجد كي دال اسم هذا الطعام الجديد بسهولة. طالما أن هذا الطعام يمكن تناوله ضمن وجبات أو بينها، فلمن المناسب تسميتها بيوميكوا. هذا الطعام الجديد الذي صنعه كي دال قد احتكر شعبية البلاط الملكي كلها في ذلك اليوم.

كما ذاع صيته على نطاق واسع في العالم، باعتباره إحدى الأطعمة الخاصة المشهورة في كوريا.

كان عامة الناس العاجزة عن الحصول على العسل الغالي يستخدمون الدبس السائل بدلا من العسل.

هكذا، ظهر يوميلكوا الدبس السائل، فضلا عن يوميلكوا العسل، وصار هذا طعاما يحب شعبنا تناوله في الأعياد.

اليوم، يتم صنع يوميلكوا عن طريق تعجين طحين الحبوب بخلط العسل وزيت السمسم والخمر حتى يسمى بـ «ياكوا».



ياكوا

- مفهوم! قد يجوز ذلك!

هرول كي دال إلى البلاط الملكي، تاركا وراءه مناداة زوجته، ودخل المطبخ، وراح يصنع بطحين الحبوب ما فكره في الدهن من الطعام.

بعد أن عجن طحين الحبوب مع زيت السمسم، وتركه يتخمر للحظات، ثم، واصل تعجينه حتى تتسرب منه اللزوجة، وبعدها، شكله في صيغة معينة بواسطة أداة تشكيل «داسيك»، وألقى هذه القطع في القدر التي يغلي فيها زيت السمسم. غرز كي دال بخفة عدة أماكن القطع المقلية في القدر بعود الخيزران الرفيع، لتتشرب جيدا بالزيت في داخلها.

بعد برهات، أخرج القطع الناضجة التي تحولت إلى لون أصفر بالعودين، ووضعها في الإناء المليء بالعسل، ونقل القطع المتشربة بالعسل بالشكل الكافي إلى الإناء الآخر، ونثر دقيق حبات الصنوبر المثمر عليها.

جرب كي دال تذوق واحدة منها بعد وضعها في الفم، فوجدها لذيذة بما لا

ريونغبونغتائغ

في أوائل عهد كوريو، كان يعيش شاب يدعى شواي وونغ مع والده في قرية زاراوول (السلفاة) الواقعة على سفح جبل بونغميونغ.

كان شواي وونغ وزوجته يبدلان كل إخلاصهما للاعتناء بالدهما المسن. ولكن كما يقول المثل إن الإنسان يفقد شهيته أولاً إذا شاخ، راحت كمية أكل والده تتقلص بالتدريج.

في ذلك اليوم أيضاً، رأى شواي وونغ والده لا يفرغ قصعة طعامه، وأحس بسخونة عينيه متذكراً أيام طفولته.

نما شواي وونغ دون أن يعرف حتى وجه أمه. كان أبوه يربي مولوده المدثر بتسول الحليب من الأمهات الأخريات، وهو يجوب أنحاء القرية حاملاً إياه على صدره.

تذكر شواي وونغ بصورة حية حتى ذلك الحين أن أباه كان يعطي دخنا مسلوقاً له في صغره، بينما هو يسد رمقه دائماً بالحساء. خصوصاً كان فؤاده مثقلاً دائماً، حين فكر أن أباه كان يعاني من جرح لا يندمل طوال حياته بسببه. في الصيف قبل خمس سنوات، تم تعبئة شواي وونغ وأبيه في مشروع بناء السور وقاما بنقل التراب.

بما أن شواي وونغ كان يعمل دون أن ينام كما ينبغي لأكثر من خمسة عشر يوماً، فقد غلب عليه النوم في حفرة من التراب، وفي تلك اللحظة، انهار التراب، حتى كاد شواي وونغ يدفن في التراب، لكن أبيه الذي جاء بحثاً عنه دفعه إلى الجانب، وصار نفسه مدفوناً في التراب.

رغم أنه نجا من الموت لحسن الحظ، تكسر عظم إحدى رجليه، حتى صار أعرج. كلما رأى شواي وونغ أباه يمشي متكناً على العكاز، ذرف الدموع في سره، شاعراً بذنبه حياله. فكان يود أن يعتني اعتناء جيداً بالأب، ويؤدي بذلك واجبه

البنوي. لكن هذا الأب شاخ الآن، حتى لا يستطيع أن يتناول وجبته كما ينبغي.

فكر أن قول القدماء صحيح، حين قالوا إنهم عندما أرادوا بعد أن كبروا راشدين أن يعتنوا جيداً بالدهم، لكن والديهم المسنين قد فارقا الدنيا.

في تلك الليلة، قالت زوجة شواي وونغ لزوجها الراقد في الفراش بخفوت:
- بعد بضعة أشهر، يحل يوم ميلاد والدك، فلا بد لنا أن نعد له وليمة أفضل من العام الماضي. لكن الهموم تقلقتني.

تأثر شواي وونغ بكلامها، فضم يدها بين راحتيه بحنان قائلاً:
- شكراً لكِ على قلبك الجميل لوالدي... طبعاً إن يوم ميلاده هام، لكني أفكر كيف بوسعنا أن نعد طعاماً أفضل له في الأيام العادية أيضاً.

لقوله هذا، بقيت الزوجة واجمة لبرهات، وفتحت فمها:
- في رأيي، من الأفضل أن نعد له يخنة السلفاة. يقولون إن هذه الخنة التي تغلي كل ما يعتبر مقويات من دمها وذبلها ولحمها تغدو أذ مذاق. رأيت كثيراً من السلفات بحجم الراحة، عند غسل الملابس في الجدول أمام بيتنا.

هز شواي وونغ رأسه نفيماً وهو يقول:
- ألا تعرفين قريتنا حتى الآن؟ لا تصيد قريتنا سلفاة منذ قديم الزمان. دون السلفاة، كيف تسمى قريتنا بزاراوول؟

- حاشاك هذا الكلام! لا جدوى من أي كنز بعيداً عن الإنسان. إذا كانت القرية لا تصطاد السلفاة حتى الآن، فذلك يهدف إلى تكاثرها، ولا يعني الإقلاع بتاتا من صيدها وأكلها. قيل إن يخنة السلفاة مفيدة للمسن المريض. ما دام الأمر هكذا، ما هي غلطتنا، إذا صدنا البعض منها إكراماً للوالد.

وافقها شواي وونغ بإيماءة من رأسه، لأن قول زوجته كان منطقياً، وقال في نفسه:
- الحق معها. إذا كان ثمة شيء مفيد للإنسان فمن الصواب أن نستخدمه. إنه لأمر صائب أن نستخدم شيئاً بقدر ما يلزم، ونوفره حتى لا ينضب.

بعد أن استفاق شواي وونغ من نومه في باكورة الصباح، اتجه إلى الجدول،

نتشاور الأمر مع القرويين.

شعر شواي وونغ باحترام أكبر لوالده، حين سمع كلامه. في مساء ذلك اليوم، وعد شواي وونغ زوجته بإكرام الوالد بأفضل الأطعمة اليومية والاستعداد ليوم ميلاده أيضا على أروع صورة.

منذ اليوم التالي، بدأ شواي وونغ بللم الحطب في الجبل وبيعه لإعداد يوم ميلاد الأب.

أخيرا، في فجر يوم ميلاد الأب، اشترى شواي وونغ عدة أسماك الكرب الكبيرة بما كسبه من المال حتى الآن، وأعطاهما لزوجته. آنذاك، أخذتها الزوجة، وقالت له بغتة:

- يا حبيبي، سيكون من الجيد طبعاً أن نطبخ طعاما خاصا بهذا الكرب وإكرام أبي به، لكنني فكرت في ليلة أمس أنه إذا طبخنا يخنة الكرب ولحم الدجاج، فإنها ستغدو طعاما من أطيب المواد الغذائية البرية والمائية. فما رأيك؟

- يا له من تفكير رائع! ربما لا يعرف الأغنياء أيضا مثل ذلك الطعام. إذا قدمنا إلى أبنينا ما لم يذقه أي شخص من الطعام فكم يكون الأمر جيدا. قد يمكن مقارنة الدجاج بالطاووس والكرب بالتنين... أليس كذلك؟ ما أحلى ريونغبونغتانغ يعني يخنة التنين والطاووس. واضح أن هذا طعام خاص يمكن الفخر به علنا أمام العالم.

حين انبلج الصباح، ضج بيت شواي وونغ بالنشاط والحيوية بغير ما سبق. قد تم دعوة شيوخ القرية إلى بيته، وتجالسوا حول مائدة فاخرة قدمت عليها حتى يخنة ريونغبونغتانغ النادرة، وأجمعوا على القول:

- واه، ما هذا الطعام النادر الذي لم نره طوال حياتنا؟!!

حين عرفوا قصة هذا الطعام الأفضل في المذاق والرائق للنظر معا، لم يرضوا بالثناء والمدح لزوجي شواي وونغ.

في الفترة اللاحقة، ذاع صيت هذا الطعام كطعام لإطالة العمر، حتى صار يقدم على مائدة طعام الملك أيضا.



ريونغبونغتانغ

واصطاد منه سلحفاة نهريّة كبيرة واحدة.

بعد أن جلس والده إلى مائدة الوجبة في صباح هذا اليوم، دعا ابنه وكنته إليه، وقال لهما:

- أفهم قليكما. ولكن فكرا! في قريتنا عديد من العجائز مثلي. فماذا يقولون لي إذا صدت السلحفاة وأكلت لحمها بعد تحطيم عاداتنا المرعية حتى الآن.

سأكلها هذه المرة ردا على ولائكما لي. ولكن إياكما أن تفعلوا هكذا فيما بعد. في رأيي، إذا كانت السلحفاة أشد حاجة فيما بعد، فإنه سيكون من الجيد أن

زونكوكرانغ فاتحة للشهية

كانت الثلوج الكثيفة تحجب السماء، وتولول الرياح الشديدة مزمجرة. على الطريق الثلجية المترامية الأطراف، التي لا يرى منها الأفق، كان طابور الناس يسير بصعوبة. ها هو ذا موكب الملك الذي انطلق على طريق الالتجاء هربا من غزو القوات الأجنبية المعادية في كانون الأول/ ديسمبر عام ١٠١١.

كان الطبيب الملكي ري ووك يشعر بثقل فؤاده، فيما هو يرى محفة الملك. كان سعال الملك ازداد مع مرور الوقت، فبعد ما كان ري ووك يسمع صوت سعاله، توجه دون أن يصبر أكثر من ذلك إلى جونغ سين كاك وزير القوات المسلحة، مسؤول حراسة الملك وموكبه، وقال له:

- هيا نخرج سريعا على أي قرية، لندفئ الجسم القيم للملك الموقر. منذ ثلاثة أيام من مغادرته البلاط، أصيب صاحب الجلالة بالبرد، وكان يسعل، ووسط هذه الثلوج والرياح الباردة، يزداد سعاله. لا يجوز تأخير الأمر أكثر من هذا.

- أنا أيضا أوافق معك. إذا مشينا أكثر من ثلاثين ري في هذه الحالة، فإن الجياد أيضا سوف تسقط.

وافق عليه جونغ سين كاك حالا، مضيفا إليه قلقه أيضا. بعد قليل من ذلك، بلغ موكب الملك قرية باممول القريبة بإرشاد الدليل، وأوا في كل بيت من البيوت القائمة فيها.

أوى الملك أيضا إلى غرفة مدفأة بنار الحطب، وأخضع جسمه للاعتناء والعلاج، لكن الحرارة لم تهبط، حتى بقي يسعل طول الليل جالسا على فراشه، وأكبر المشاكل هي عدم تناول الطعام.

كان ري ووك المسؤول عن صحة الملك ينشغل باله قائلا في نفسه:
- إن الطعام أفضل دواء في كل الأمراض. ولو تناول صاحب الجلالة قليلا من

الطعام، لما اشتد مرضه إلى هذا الحد...

رغم أنه رفع إليه أفضل دواء مثل أنسيناوان والطعام الخاص الذي تم طبخه بكل عناية، لم يكن مرضه يميل إلى طور النفاهة، واكتفى الملك بتشمم الطعام، حتى استولى القلق على أقرب الرعايا.

بعد مضي ثلاثة أيام منذ إقامتهم في القرية، جاء كبير الطبائخين إلى ري ووك بعجلة، وقال:

- يا حضرة الطبيب، ليست لنا عجينة فول الصويا المعدة لتقديم الوجبة إلى صاحب الجلالة. أقول هذا لك كي تعرف هذه الحقيقة مسبقا، ما دمت مسؤولا عن فحص طعام جلالته الملك.

- ماذا؟ ماذا تقول؟ ما هذه المصيبة!

كان من أمر منطقي أن يصعق ري ووك بتلك الدرجة لقوله هذا. كان الملك يحب عجينة فول الصويا أكثر من غيرها، إلى حد عدم تناول الطعام من دونها حتى في الأيام العادية أيضا. وما دام الأمر كذلك، يا للشؤم! ماذا نفعل الآن دون عجينة فول الصويا. أعاد ري ووك سؤاله بهدوء:

- ولكن مهما يكن الأمر، قد يكون لك قدر معد لتقديمه على مائدة جلالته الملك.

رد عليه كبير الطبائخين بصوت يكاد يسمع:

- لا توجد لي إلا كوب واحد.

- ماذا؟! هل أنت حقا كبير الطبائخين؟ ألا تعرف أن مولاي لا يتناول ملعقة واحدة من الطعام من دونها. آه، يا لويلي، كان من واجبي أن أشغل بالي لها سابقا.

بعد أن رأى ري ووك يتفجع لنفسه، قال كبير الطبائخين بصوت منسحق:

- كان لا بد لي من أن أحفظ قدرا معيننا منها على حدة ... حين قال لي المسؤول عن عجينة فول الصويا... عرفت عن نفاذ كل ما بقي في هذه القرية من عجينة فول الصويا.

كان من الطبيعي أن تحدث هذه المصيبة، لأن أكثر من مائة رجل من رجال البلاط

الملكي مكثوا في هذه القرية الصغيرة، وتناولوا كل ما بقي منها في هذه القرية. وأكثر من ذلك، قد غادروا البلاط بقدر قليل من عجينة فول الصويا لانطلاقهم على طريق الالتجاء بعجلة، وأسوأ من ذلك، كانت خوابئ عجينة فول الصويا قد انكسرت على الطريق الوعرة.

طالما أن صاحب الجلالة كان يمد يده أولاً إلى إناء عجينة فول الصويا بين أطياب المأكولات، ماذا سيحدث، إذا عرف أن عجينة فول الصويا لا توجد، في أسوأ الأحوال الراهنة التي لا يكاد فيها يتناول الطعام بعد فقدان الشهية بسبب حرارة جسمه العالية.

كلما فكر ري ووك في ذلك، اشتد ضيقه في فؤاده، وأحس مجددا في هذا المكان كم تكون عجينة فول الصويا قيمة في حياة الإنسان.

منذ قديم الزمان، كان أبناء شعبنا يتبلون الأطعمة الثانوية بعجينة فول الصويا وصلصتها.

ولذلك، كان من الطبيعي أن يتوقف مذاق الأطعمة الثانوية على مذاق عجينة فول الصويا وصلصتها. ومن دون مذاق الأطعمة الثانوية، لا يتحسن مذاق الطعام الأساسي أيضا. ولكن هذا الشيء الهام يخلو الآن...

أراد ري ووك أن يتأكد بنفسه من وجودها، فتوجه إلى القرية ليفتش كل بيت. في أول بيت صادفه، استقبله شخص يدعى كواك إين سوب، بدا له أن عمره يناهز خمسين سنة. بعد أن سمع قصة زيارته إليه، قال إن بيته أيضا يكون في حالة تنظيف خوابئ عجينة فول الصويا تماما قبل اليومين. من الأسر القليلة القائمة في هذه القرية، قد هاجر معظمها للالتجاء، ولم تبق إلا خمس أو أربع أسر. وبما أن كثيرا من الضيوف القادمين من البلاط الملكي قد تناولوها بعد إقامتهم فيها، قد نفذت الآن.

عندما عاد ري ووك، وأخبر مسؤول الموكب جونغ سين كاك وبعض الوزراء بما سمعه، صعقتهم الدهشة، حتى لم يفتح أحد منهم فمه لبرهات.

بعد حين، راح رعايا الملك يبحثون في كيفية مواجهة هذه المخاطر، وأجمعوا أخيرا على إرسال الأشخاص للحصول على عجينة فول الصويا، حسب اقتراح ري ووك.

ذهب ري ووك مرة أخرى إلى كواك إين سوب، وقال له.

- إننا قررنا إرسال العساكر للحصول على عجينة فول الصويا، فأرجوك أن توفر لنا دليلا.

- أرى أن إرسال العساكر وسط العواصف الثلجية لن يفيدكم إلا معاناتهم... حتى إذا ذهبوا إلى قرية أخرى، فإن حالتها لن تختلف عن حالتنا. إياكم أن تعملوا هكذا، بل إنني أنصحكم أن تتصبروا قليلا لمدة نحو ثلاثة أو أربعة أيام. ربما ستحدث طريقة.

- ربما؟ هل تريدنا أن نصدق «ربما»؟ وحتى إذا بقينا جالسين فماذا سيحدث لنا؟

تفرق العساكر إلى كل الجهات، ودليلهم القرويون، مخترقين العواصف الثلجية، وأخيرا، توارى مشهدهم في مشارف القرية.

من جهة أخرى، كان ري ووك يشعر بانقباض صدره، وقد بلل العرق قبضتيه، حين اضطر إلى تقديم المأكولات المتبلبة بالملح وحده إلى الملك.

بالفعل، بقي الملك جالسا وهو يغمض عينيه، مثلما يشعر بالاشمئزاز حتى لرؤية مائدة الأطعمة. ولكن ربما خطر في ذهنه أن صومه على هذا النحو يؤدي إلى موته، حتى تناول الملاعقة على مضض، إلا أنه وضعه بعد تناول عدة ملاعق فقط، وأرسل تنهيدة حزينة قائلا:

- يا ليت لي عجينة فول الصويا، فأتناول طعاما.

وفي الغرف التي يتناول فيها الوزراء أيضا، كانوا جميعا يتناولون الوجبة على كره، مقطبين وجوههم، وتنهدوا قائلين:

- عرفنا بوضوح هذه المرة أن عجينة فول الصويا أكثر قيمة من الذهب، حين تناولنا عدة الوجبات بالملح وحده.

بعد مضي أكثر من يومين، لم يعد العساكر الموفدون للحصول على عجينة فول الصويا. ربما لأنهم يجوبون في هذه القرية أو تلك دون الحصول عليها، أو سقطوا على الأرض، دون مقاومة العواصف الثلجية...

في الصباح الباكر من اليوم التالي، جاء كواك إين سوب إلى البيت الذي يوجد فيه مطبخ الملك، حاملا في صدره شيئا ملفوفا بالحاف المبطن بالقطن المنفوش، وأزاح اللحاف عن القدر الصغيرة.

ربما جاء بهذه القدر التي يغلي فيها شيء كما هي عليه، حتى بدا البخار الأبيض ما زال يتسرب من طبقها لكن رائحة ذلك البخار كانت طيبة جدا، حتى يتحلب اللعاب في الفم.

سأل ري ووك لكواك إين سوب الذي يضع القدر على الموقد.

- ما هذا؟ رائحته لذيذة جدا.

- هذا هو حساء البصل المطبوخ بعجينة فول الصويا الفورية. هذا الحساء الحار يقتل مرض البرد. أليس كذلك؟ جئت به، لأن الملك يعاني كثيرا من هذا المرض.

أسرع ري ووك إلى إزاحة الطبق عن القدر فإذا بالبخار يتصاعد منها مع فياح رائحة حلوة. تذوق ري ووك شيئا منه بسرعة لفحصه، وأمر برفعه أو لا إلى جلالته الملك.

دخل ري ووك حجرة الملك مع الوصيفة التي تحمل إناء حساء البصل من عجينة فول الصويا، ونادى الملك بصوت خفيض.

- يا مولاي!

لم يرد، فرفع صوته قليلا. لكنه ما زال لا يرد. فتملكه فزع شديد. البرد أيضا يخطف الروح إذا اشتد. وشيء أشد سوءا هو أن جلالته الملك لم يتناول طعاما، وإذا كان عاجزا عن مقاومة البرد فقد...؟!

لشدة الذهول، سحب ري ووك كم سترة الملك بهدوء.

- دعني أبقى هادئا!

كان صوت الملك فاترا مثلما يخمد لتوه. عندئذ فقط، تنفس ري ووك الصعداء، وقال:

- يا صاحب الجلالة، تفضلوا بتناول شيء.

- هل أنت تطلبني الأكل، طالما أنك تعرف سبب عدم تناولي طعاما. شكرا

على قلبك. فلا تطلبني أكل الطعام دون عجينة فول الصويا.

- يا صاحب الجلالة! حدث أمر سار. فوجئ لنا حساء البصل من عجينة

فول الصويا...

قبل أن يكمل ري ووك كلامه، انتفض الملك جالسا من فراشه، وهو يقاطع

كلامه:

- ماذا قلت الآن؟ حساء البصل من عجينة فول الصويا؟ ... أين.. أين هو؟

هرول الملك المنفعل كما لو أنه طفل، بعيدا عن هيبة جلالته الملك، وخطف

إناء الحساء من يدي الوصيفة. أصلا إن قانون البلاط الملكي يحرم من الملك

أن يتناول طعاما في حالة أخذ إناء الطعام في يده، في أي حال، كان ذلك يأتي بالخزي إلى الملك.

لكن الملك أخذ إناء الحساء في يده، وشرب جرعة ببطء وهو ينفخه بفمه. يا

للغرابة! صار وجه الملك صباحا لتوه، وبرقت عيناه أيضا دفعة واحدة. لم يبعد

الملك فمه عن الإناء، وشرب كل ما فيه. لشدة السرور، أطلق ري ووك صيحة

الإعجاب «ياه»، وتعجب قائلا في نفسه:

- آه، الآن، تخطى الملك مرحلة الخطر. كيف يكون الحساء من عجينة فول

الصويا هذا قادرا على نفخ الحياة في جسم الإنسان؟ ما أسحر عجينة فول الصويا!

إن الملك الذي بقي دون حراك كما لو أن حياته قد انتهت صار الآن مفعما

بالحيوية بتلك الدرجة. مثل شاب مفعم بالنشاط والحيوية، صار وجهه محمرا،

ومن جبينه، انهمر العرق حتى يسيل إلى لحيته. إذا تعرق الجسم فإن البرد يزول.

بعد أن شرب الملك حساء البصل من عجينة فول الصويا بكامله، قال في

نفسه «آه، نجوت الآن من الهلاك». وعلت على وجهه سيماء متكلفة، واضطجع

على الفراش براحة البال.

واستغرق في النوم العميق لتوه. بما أنه شرب حساء عجينة فول الصويا في خلاء البطن، فقد صار سكرانا منه، ولم يستيقظ، حتى طلعت الشمس في كبد السماء. وحين صار الوقت في منتصف النهار، نهض الملك من فراشه، وقال في ارتياب وهو يدور بناظريه حول رعاياه:

- الآن، أنتفس بسهولة، وأشعر براحة بطني أيضا. ولكن ما هو السبب يا ترى. واضح أن ذلك تأثير حساء البصل من عجينة فول الصويا...

لقوله أحنى جميع رعاياه رؤوسهم أمامه، واستولى عليهم السرور. سأل الملك ري ووك مبتسما:

- حساء البصل الذي شربته في الصباح كان طعمه رائعا، وتكون فعاليته الدوائية أيضا عظيمة حقا، حتى زال البرد دفعة واحدة. توقف سعالي وهبطت الحرارة أيضا. والآن، أشعر كما لو أنني أطيرو. ولكن أين حصلت على هذا الحساء؟ هل عاد العساكر في غضون ذلك؟

- لم يعودوا بعد. ذلك الحساء من عجينة فول الصويا طبخه كواك إين سوب أحد أهالي هذه القرية.

- لا يمكنني أن أفهم. كيف يستطيع أن يطبخ هو هذا الحساء الدوائي الذي يعالج المرض؟

- آسف، أنا أيضا لا أعرف سر هذا الحساء. لم أفعل سوى أن أرفع هذا الحساء الذي أحضره أفندي كواك.

- أ صار الأمر هكذا؟! إذن، دعني أقابله. حقا إنه منقذ حياتي.

بعد وقت معين، حضر كواك إين سوب وركع على ركبتيه أمام الملك. عندئذ، أطرى عليه الملك قائلا:

- استعدت قوتي بفضل حساء البصل من عجينة فول الصويا الذي أحضرته. لن أنسى ذلك. إن إخلاصك وولاءك صادق حقا. فإني أود أن أعرف سبب ذلك.

أرى أن عجينة فول الصويا نفذت تماما لإقامة أكثر من مائة شخص من موكب الملك. هل حفظت عجينة فول الصويا على حدة إكراما لي، وقدمتها في وقت أكثر إلحاحا؟

- اعذرنى أن أتجرؤ على القول إن ذلك ليس كذلك. لقد دفعت جميع الأسر في قريتنا فضلا عن أسرتي كل ما لديها من عجينة فول الصويا للضيوف في البلاط الملكي.

هكذا، بدأ كواك إين سوب بالقول، وبعد أن تردد لبرهات، راح يشرح عن قصة حدوث عجينة فول الصويا. اعتاد القرويون في هذه المنطقة أن يصنعوا عجينة فول الصويا الفورية لسد الحاجة المؤقتة إليها، حين دخلت المياه في خوابئ عجينة فول الصويا في الموسم المطير أو كسررها الحيوان. تسمى هذه العجينة بزونكوزانغ بمعنى أنها عجينة فول الصويا الفورية. يمكن أكل زونكوزانغ بعد أربعة أيام على الأقل وبعد خمسة أيام على الأكثر، بعد صنع الملت بفول الصويا.

طريقة صنعها هي سلق فول الصويا بكفاية، وبسطه على الأرضية المدفأة من تحتها، بعد فرش قش الأرز عليها، وتغطيتها بالغطاء القماشى السميك.

حسب مدى الحرارة والرطوبة والتهوية، يتسارع أو يتباطأ إلى حد ما، ولكن على العموم، بعد مضي نحو يومين أو ثلاثة، ينمو على الفول المسلوق العفن الأبيض حتى يغطيه، ويسيل منه العصير اللزج، وبذلك، تتماسك حبات الفول بعضها ببعض، وبعد ذلك، يجب تجفيفها بسرعة بعد وضعها على أدفأ الأرضية أو الموقد، وبعد ذلك، طحنها بالهاون أو الرحي، ومزج هذا العجين بالماء المالح الذي تم تبريده بعد غليه. هذا هو بالذات زونكوزانغ.

رغم أن الملك سمع تفاصيل شرحه، ما زال يتشكك، حتى سأله مجددا:

- هل يمكن لتلك العجينة أن تحافظ على مذاق عجينة فول الصويا الأصلية، على الرغم من صنعها بسرعة على هذا النحو؟

- طبعاً، يا مولاي، يظهر مذاقه بكفاية. بما أنه يبدي طعمه الأصلي منذ يوم صنعه لتوه، حتى نأكله مباشرة، مثلما يقول المثل إن الكنة لا يمكن إجبارها على العمل منذ أول يوم من وصولها، لكن عجينة فول الصويا يمكن أكلها منذ يوم تخميرها.

أعرب الملك عن رضاه مبتسماً:

- حقاً، إن ذلك لقول مأثور.

- عفواً، يا مولاي.

أعاد الملك سؤاله مع التعبير عن إعجابه بعجينة فول الصويا الفورية:

- لقد استرديت قوتي بفضل عجينة فول الصويا المتشربة بذكاء عامة الناس القرويين، وتخلصت بفضلها من المرض. فإن سروري أعظم حقاً. ومع ذلك، ما زلت أنتشكك الأمر، لأنني لم أسمع طوال حياتي أن حساء البصل من عجينة فول الصويا يعالج البرد، لكنني تخلصت اليوم من هذا المرض، بفضل هذا الحساء. كم يكون ذلك غريباً! أيها الطبيب، هل يستخدم الأطباء هذه الوصفة أو كتبت في أي كتاب طبي؟

صارح ري ووك قائلاً:

- لم أعرف تلك الوصفة بناتا حتى الآن، يا مولاي.

تعجب الملك قائلاً:

- أ هذا صحيح؟ إذن، يعرف فلاح قروي وصفة لا يعرفها حتى الطبيب الملكي. عجينة فول الصويا الفورية وحساء البصل من عجينة فول الصويا كم يكون كلاهما كنزاً كبيراً أكثر قيمة. في ضوء ذلك، أرى أن الكثير والكثير من الكنوز التي لا يعرفها البلاط الملكي تكون مدفونة في القرى. ما رأيكم؟ أليس أولئك المزارعون مثل الأفندي كواك هم أصحاب المواهب حقاً؟!

- الحق معكم، يا صاحب جلالة الملك.

أجمع رعاياه على القول وهم يحنون رؤوسهم بخشوع.

بعد وقت، أحضر كواك إين سوب عجينة فول الصويا المصنوعة حديثاً،

ففتح ري ووك طبق الجرة، وأرى داخلها للملك، والتقط قليلاً من عجينة فول الصويا بالعودين اللذين أحضرتهم الوصيفة، وقدمها إلى الملك ليتذوقها. حين تذوقها الملك، علت تورا ابتسامة على وجهه، وقال متعجباً:

- مرحى! إنها أشبه بنكهة العسل. مثل هذا الكنز بقي مطموراً حتى الآن في

القرية. ما أعظم مهارتهم!

بعد فترة من ذلك، جاء خبر سار يفيد بأن جيشنا صد الغزاة، ودافع عن كرامة البلاد. عاد الملك إلى بلاطه مغادراً ملجأه، ومنح مكافأة مليحة لكواك إين سوب، حسب اقتراح ري ووك.

ودون أن ينسى الملك عجينة فول الصويا الفورية آنذاك، كان يتحدث من حين لآخر في مختلف المناسبات من إدارة الشؤون السياسية عن كواك إين سوب، ويتردد قائلاً إن عامة الناس ذكية.

منذ ذلك الحين، استعملت عجينة فول الصويا الفورية على نطاق واسع في البلاط الملكي أيضاً.

تشابسال كوتشوزانغ

في أواخر عهد كوريا من السلالة الملكية الإقطاعية، حدث الأمر التالي في بيت أحد الرجال، كنيته كيم، الواقع على سفح جبل سونغأك.

في أحد الأيام من منتصف الصيف، حيث تلهث حتى الكلاب لشدة الحر، بقيت كنة حفيده كنيته جانغ قلقة، لأن جد زوجها لا يتناول وجباته إلا أقل من نصفها. يقال طبعا إن المرء إذا تجاوز عمره أكثر من ستين سنة، فإن صحته تزداد سوءا يوما بعد يوم، حتى يشعر بالبرد والحر أكثر من غيره، وتنخفض شهيته. رغم ذلك، كانت تظن جانغ أن شهية جدها تقلل لنقص إخلاصها. فقالت في نفسها:

- ألسنت عاجزة عن استرداد شهية الجديا ترى؟! أه، حبذا لولي «بوسام كيمتشي» (الخضار المخلل الملفوف) المنعش في مثل هذا الوقت! لكن الآن هو صيف، لا شتاء... حين كانت تفكر هكذا، خطر في بالها أن الكوريين لا يحبون أي مأكولات سواء أ هو حساء اللحم أم طبق الخضار دون مساحيق الفلفل، ولا يعتبرون أي طعام خال منها أذ طعام. وواصلت تفكيرها قائلة في نفسها:

- حتى بوسام كيمتشي المنعش لا يمكن تصور مذاقه دون مساحيق الفول الأحمر. إذن، أليس من الممكن إثارة رائحة خاصة من عجينة فول الصويا بواسطة مساحيق الفلفل؟! إعجابا بتفكيرها هذا، نفذت جانغ فكرتها، حتى مزجت عجينة فول الصويا بمساحيق الفلفل، وقدمتها لحموتها لتذوقها. قالت إعجابا بها:

- أرى أن هذه أذ من عجينة فول الصويا العادية. لماذا لم أفكر أنا في ذلك؟! في صباح اليوم التالي، تناول الجد فطورا من الدخن المسلوق الملفوف في الخس الطازج مع عجينة فول الصويا المقلقة، وهز رأسه مشككا وقال:
- ياله من أمر غريب! لماذا أذ فطور اليوم من نفس الأطعمة. مذاق طعام اليوم أذ مما سبق...

في ذلك اليوم، أفرغ الجد أطباق الطعام ليس في الفطور فقط بل في الغداء والعشاء أيضا. هكذا، بعد أن استرد الجد شهيته، كان يتوجه إلى موقع الرماية بالقوس في جبل زانام كل يوم تقريبا.

سرعان ما مضى الصيف، وحل الخريف الذي تنضج فيها كل أنواع محصولات الحبوب.

بينما كانت جانغ تخرج من غرفة الجد، أخذت بيديها مائدة الأطعمة الصغيرة، كان قلبها مثقلا مرة أخرى، لأن جدها فقد مجددا شهيته، منذ صباح الأمس، ولم يفرغ إناء الطعام. لم يكن في طبق عجينة فول الصويا المقلقة أي آثار للملح. جاءت جدة زوجها إلى المطبخ، وواستها قائلة: لا تقلقي كثيرا، إن شهية العجوز صعبة إرضائها مثل الحبلى.

في أحد الأيام عشية عيد رأس السنة، حين خرجت جانغ من الغرفة لإعداد العشاء، وقع بصرها على الجرة الموضوععة على الأرضية المفروشة بالألواح الخشبية، وفي داخلها كان يتخمر الثريد المعد لصنع الدبس.

فيما تراه، خطر في بالها ماذا سيحدث، إذا وضعت الملت في عجينة فول الصويا؟ إذا وضع الملت في الثريد المعد للدبس، فإنه يصبح حلوا. فقدمت رأيها إلى جدة زوجها. لكنها قالت لها:

- دعي عن هذه الفكرة. إذا زاد انشغال البال فإن المرء يصبح نحيفا. أخاف أن تصابي بالمرض. ثم إن عجينة فول الصويا لم تكن تصبح حسب ما أردته حين وضعت الملت فيها. لقد جربت على ذلك ذات مرة دون فائدة. كفاك، مستوى أطمعنتا في حالتنا المعيشية لا يقل عن حياة الأغنياء الغذائية.

بدأت جانغ بطبخ الطعام بعد أن وضعت الأرز في القدر، فيما يوقد النار في الموقد، سبج أمام عينيها ملت الشعير الممزوج بمساحيق الفلفل، ففكرت في نفسها.
- تقول جدة زوجي إن الملت لا فائدة له حتى إذا رشت في عجينة فول الصويا، وإن، ماذا سيحدث، إذا رششت الملت في عجينة الأرز الغروي؟ وإذا أضيف إليها الملح

ومساحيق الفلفل، فإن ذلك سيصبح شيئا رائقا للعين لحرمتها مع الرائحة الحريفة والمالحة. ثم إن مساحيق الملت تخمر حتى كعك الأرز الغروي أيضا لتصبح محللا مثل الطين. فإذا علمت ما فكرته، فإنه سيكون شيئا محليا يثير الشهية.

دون تنفيذ فكرتها حالا، لم تستطع أن تنام في تلك الليلة. فنهضت من فراشها، وأيقظت زوجها، وقالت:

- يا حبيبي، ساعدني شيئا.

- ماذا تريد، يا حبيبي؟

حين أبلغت جانغ زوجها الذي استيقظ من النوم دون أن يعرف السبب بما فكرته، تأثر زوجها، وأمسك بيديها.

رغم أن الوقت قد صار في منتصف الليل، لكن الزوجين كانا يعملان بهدوء في المطبخ بعد إغلاق الباب.

كانا يهرسان الأرز الغروي المسلوق، ورشا عليه مساحيق الملت والفلفل والملح وأعادوا هرسه في الهون. كلما ازداد هرسه، اشتد لون الحمرة، حتى بدت العجينة مغرية للنظر والأكل.

- يا حبيبي، يسيل اللعاب من فمي. هذا أذ المأكولات في الدنيا.

- رجائي أن تكون مثيرة لشهية جدك.

- ستعرف السماء قلبك.

تهامس الزوجان هكذا، ووضعوا عجينة الأرز الغروي الحمراء في الجرة البيضاء، وأطبقوا الغطاء بإحكام، حتى لا يتسرب إليها الهواء.

في صباح يوم عيد رأس السنة القمرية، جرت التشريفات لتقديم التحية لكبار الأسرة، وجلس جميع أفراد الأسرة أمام مائدة الأطعمة الكبيرة التي صفت عليها الأطعمة المثيرة الشهية والجميلة اللون، رغم أنها بسيطة.

بعد أن أمعن الجد نظره في الأطعمة وهو يطأطئ برأسه، أشار إلى الصحن الأبيض المملوء بالغذاء الأحمر، وسأل:

- أرى هذا لأول مرة، يا طفلي!

- أوه، هل جننت، يا شيخ، تنادي بعد زوجة الحفيد ذات الأطفال الخمس هكذا «بطفلة»... ذلك هو ما صنعتها هي حديثا.

- إذن، دعيني أتذوق طعمه.

التقط الجد قليلا من الأكل الأحمر بطرف أحد العودين، ووضعها على لسانه.

- يا له من مذاقه اللذيذ! وما أروع رائحته الحلوة والحريفة والمالحة! سأجرب

أكله بعد دهن الخس به... يا لها من لذة عجيبة كهذه! إنني أذوق هذا الطعم لأول مرة بعد ولادتي في الدنيا. لماذا تبقون متفرجين فقط. تفضلوا بتناوله!

لقوله المرح هذا، مد جميع أفراد الأسرة أيديهم بالأعواد إلى الغذاء الأحمر. بعد أن رآهم الجد، قهقه ضاحكا، وتابع يقول:

- طبعا إن الطعام لا يمكن المعرفة بطعمه الحقيقي كله بتناوله للمرة الواحدة.

لكن هذا يعجبني لأول وهلة. كيف يمكننا أن نتناول هذا الأكل اللذيذ بوجدنا. لنوزعه على أنحاء القرية. آه، لحظة، علينا أن نطلق على هذا الأكل اللذيذ اسمه.

بما أنه عجينة فول الصويا والأرز الغروي المختلطة بمساحيق الفلفل، فما رأيكم أن ندعوها بـ «تشابسال كوتشوزانغ»؟

هكذا، وزع هذا الطعام على أنحاء القرية، وفي كل الأسر التي تلقت طعاما جديدا في صباح يوم رأس السنة تعالى صوت الأفرح.

حقا إن تلك العجينة كانت لذيدة جدا، ولم تكن مرفوضة حتى إذا تناولها المرء بكمية كبيرة، وإذا ما كان المرء يتناول الأرز المطبوخ مع الماء البارد دون

المأكولات الثانوية الأخرى، فإنه كان يتناوله بلذة عند وجود تلك العجينة. ولذلك، كل من عرف طعمها كان يحملها حتما حتى إذا سافر إلى بلد بعيد آخر.

ما زالت تشابسال كوتشوزانغ، عجينة الصويا المفقلة الفياحة بنفحة شعبنا تستقطب اهتمام الناس حتى اليوم، لأنها تنتشر بالقلب الجميل للمرأة جانغ التي

ابتكرتها بعد التفكير العميق للبر بال كبار، ولا يني طعمها لذينا.

كىمتشى من البقدونس

فى أواسط عهد كوريا من السلالة الملكية الإقطاعية، كان فى إحدى القرى من بلدة بيونغسان فى محافظة هوانغهاي فلاح شاب يدعى كودول. لأنه كان بهى الطلعة ومديد القامة، فضلا عن اجتهاده فى العمل ورقة قلبه، كان يطمع فيه جميع القرويين ذوي البنات، حتى تزوج من فتاة فى قريته.

كما كانت له أكبر الحسنات هى سرعة التأثر بالجديد.

بعد عامين من زواجه، صار كودول يقيم حفل زواج أخته الصغيرة وهو حدث كبير يستقبله لأول مرة فى الأسرة بعد زواجه.

كان هذا العمل حدثا هاما يؤدي به كودول دور الوالد لأخته الصغيرة التى كانت تعيش عالية عليه بعد فقدان الوالدين فى الصغر.

كان كودول مع أخته هذه يعمل بجد واجتهاد متكئا أحدهما على الآخر، حتى كسب مالا مليحا يكفى لتدبير حياتهما المنزلية. سبحت هذه الأمور حية فى عيني كودول كما جرت فى الأمس. كم كان عناؤهما عظيما خلال هذه الفترة!

ولذلك، شغل كودول باله كثيرا لتزويج أخته الصغيرة. حين طلب الفتيان يدها، كان كودول يزور بيت الفتى ويطلع على رجوليته. لكنه لم يجد بسهولة فتى يعجبه.

إذا كانت أسرته لا بأس بها فإن الفتى نفسه كان له عيب، وإذا كان الفتى لا بأس به فإن أسرته لم تكن تعجبه. ولذلك، كان يرفض هذا أو ذاك الفتى، فإن بعض الناس لاموه قائلين إن أختك ستكون شائخة بالفتاة، إذا رفعت مستوى الطلب بتلك الدرجة. إلا أن كودول لم يكن ينطوي على نفسه لتلك الأقوال، بل وطد عزمه على تزويج أخته من الرجل الجدير بالرجل حتما. أراد كودول رجلا حقيقيا ذا عينين صائبتين. إذ أنه يرى أن رجلا يملك نظرة صائبة إلى حياة

الإنسان، ويعرف كيف يميز الصواب من الخطأ ويتصرف تصرفا صائبا، يمكن لهذا الرجل وحده أن يعيش حياته دون توب على نفسه.

إذا صار كودول هكذا يتعمق فى التفكير مثل رجل مسن، فإن ذلك لأنه بلغ الرشد مبكرا، لمعاناته الشقاء منذ عمره الصغير. كانت الممتلكات التى ورثها من والديه هى الكوخ القشبي المتداعي وبعض القطع الصغيرة كراحة اليد من الأرض.

حين توفي والداه، كان جل همه هو إعالة أخته الصغيرة مهما كلف الثمن، فقد استصلح الأراضي وزرع المحاصيل فيها بكد واجتهاد حتى تبلى عشرة الأصابع، ثم جاء إلى اليوم. فقد أثنى عليه القرويون قائلين إنه نموذج الاكتفاء الذاتى فى الحياة.

فى تلك الأيام العسيرة، أدرك كودول حقيقة أن الإنسان يمكنه حفظ حياته حتى فى الجزيرة المنعزلة، إذا كانت له عينان صائبتان.

أمام هذا الرجل الذى أدرك هذه الحقيقة، ظهر أخيرا فتى يعجبه.

فى أحد الأيام من أوائل ذلك العام، جاءت جارتة العجوز إليه بالفتى الساكن فى سونغدو (كايسونغ الحالى). أعطى هذا الفتى ذو العينين الواسعتين البراقبتين انطبعا طيبا لأول وهلة، وأعجبه كثيرا، حين قال إنه سيتزوج من فتاة مستعدة لاعتبار والدي الزوج كوالديها وأداء البر بهما، دون أن يسأل عن محياها وممتلكاتها.

كان حزن كودول هو فقدان والديه اللذين يود أن يكون بارا بهما. فإنه اعتبر هذا الفتى الذى يرضى عن فتاة مستعدة للبر بالوالدي الزوج، بغض النظر عن وجه الفتاة وممتلكاتها على أنه رجل ذو عينين صائبتين. قال كودول فى نفسه إن رجلا يؤدي واجبا بنويوا لوالديه، فإنه يخلص للبلد أيضا. بدافع من هذا التفكير، عزم على ترك أخته الصغيرة لهذا الفتى، ووعدته إقامة حفل الزواج بعد مرور فترة الفقر الربيعي.

ولكن فى لمح البصر، قد مضت الأيام والأشهر، وجاء أخيرا ذلك اليوم.

فحين اعتلت الشمس المستديرة صلب السماء، دخل الفتى على صهوة الحمار و وراءه محفة فارغة للعروس قرية تسكن فيها العروس.

أقيم حفل الزواج في بيت العروس، وفي اليوم التالي، غادر موكب العروسين إلى سونغدو برفقة كودول.

بعد يومين، دخل الموكب بيت العريس في حارة وونتشون من سونغدو، وأقيم حفل الزواج فوراً. جلس العروسان إلى المائدة الكبيرة، وجلس كودول في مواجهتهما، وكانت على المائدة كثير من الأطعمة والمأكولات التي يراها كودول لأول مرة، ومنها كيونغدان (كعك الأرز)، وياككوا (كعك الأرز الدوائي)، ووميجي (كعك الأرز الحلو)، وكايسونغ سيكهي (الأرز المسلوق السائل) وغيرها من الأطعمة التي تعتبر أطعمة خاصة في سونغدو منذ قديم الزمان. وكان كل طعام لذيذ المذاق، وكان منها صلصة متبلّة بأوراق البقدونس المقطعة.

التقط كودول ورق البقدونس بالعودين، ووضع في الفم بحذر، وإذا به قطب حاجبيه، لأن الرائحة غير المناسبة له تفوح منه حتى تملأ فمه.

حين رآته عمّة العريس، قالت له مبتسمة:

- جميع الناس القادمين من المناطق الأخرى يقطبون وجوههم في البداية، لكنهم يصبحون مولعين بذلك المذاق لتوهم. نبات البقدونس خضار طيب جداً. هذا مفيد لسوء الهضم وإزالة التسمم الغذائي، وفعال لمعالجة مرض الحصبة أيضاً. سمعت أن أسلافنا كانوا يزرعون منذ غابر الزمان، وكان يسمى في تلك الحقبة «هويو». لزراعة هذا النبات على نطاق واسع في سونغدو قصة تالية: حين صار سونغدو عاصمة لكوريو، ازداد عدد الأسر فيها فجأة، ربما لهذا السبب، أصيب عدد كبير من الناس بوجع بطنه.

لذلك، شجع الأطباء على تناول هذا النبات دائماً، ولهذا الغرض، ابتكروا صلصة الصويا الممزوجة بأوراق البقدونس المقطعة. منذ ذلك الحين، صار هذا النبات لا غنى عنه لأهالي سونغدو.

لقولها هذا، أحس كودول بأن تلك الرائحة أصبحت الآن عطرة، رغم أنه كان يشعر بالاشمئزاز قبل قليل. فقد أقبل علي أكله بتلذذ، وشعر بدافع شديد لأخذه إلى بيته وزرعه في حقله.

حين عبر عن رغبته في الحصول على بذور البقدونس، قبلت عمّة العريس طلبه بسرور.

بعد انتهاء مراسم الزواج، انطلق كودول على طريق العودة إلى بيته ببذور البقدونس. عاد إلى بيته، بعد أن قطع ٤٠ كم مسرعاً، ونثر بذور البقدونس في حقل الخضار مع زوجته.

بعد شهر، نما نبات البقدونس على طول شبر، وصنع صلصة الصويا الممزوجة به.

كان من الغريب أن زوجته تأكل هذه الصلصة بأكثر لذة مثل أهالي سونغدو.

منذ ذلك الحين، كانت هذه الصلصة وضعت دائماً على مائدة الطعام دون غياب عنها كل يوم.

سرعان ما مضى الصيف، وحل الخريف الذي تهب فيه الرياح الباردة. حين عاد كودول إلى بيته بعد جمع الحطب في الجبل، كانت زوجته تعالج البقدونس الذي قطعه بكمية سلة واحدة، جالسة على المصطبة.

- ما أكثر هذا النبات! كيف نأكله كله؟!!

- بعد تجفيفه كبقول برية، يجب أكله بصنع طعام ثانوي به.

- لم أسمع ذلك حتى في سونغدو.

(لحظة، أليس من الممكن صنع كيمتشي به؟ طبعاً إنى لم أسمع ذلك أيضاً في سونغدو، ولكن لماذا لا يمكن صنع كيمتشي به؟)

بعد أن فكر في ذلك بنفسه، قال لزوجته:

- أرى سيكون من الجيد، إذا صنعنا كيمتشي بالبقدونس. نصنع كيمتشي بالبقول البرية أيضاً، أليس كذلك؟

- يا إلهي! لماذا لم أفكر أنا في ذلك؟

بعد أيام، قدم على مائدة طعامه كيمتشي المصنوع من البقدونس. كانت الرائحة المنعشة التي تفوح منه تثير شهية. حين أخذها كودول بالملعقة، وضعها في الفم، أحس بطعمها الخاص الذي يثير رائحة البقدونس المنعشة مع مذاق الحموضة. لزيادة الشهية، تناول الزوجان الوجبة بأشد لذة.

في ليلة أحد الأيام بعد مضي ٣-٤ أشهر منذ تناول كيمتشي من البقدونس بمرح في كل وجبة، أمسكت زوجة كودول بيد زوجها وجذبتها بهدوء، ووضعتها على بطنها، وسألت «ألا تشعر بشيء في بطني؟»، وهي تحديق في وجه زوجها الذي يستغرب في الأمر.

- لا، لا أشعر بأي شيء.

- حقا، إنك بليد الحس.

- ما معنى هذا الكلام؟

- في الحقيقة.. إن طفلا في بطني..

- ماذا؟! أ هذا صحيح؟

هتف كودول، وهو يهتّب من الفراش، راكلا البطانية بقدمه، وجلس على مكانه. فيما تراه الزوجة، صاحت خائفة:

- إياك والصياح! قد يسمع الجيران كلهم.

- ما هي المشكلة، إذا سمعوا؟

دفنت الزوجة وجهها على ركة زوجها، وقالت بهدوء:

- شكرا، يا حبيبي.

- ما هي دواعي الشكر؟

- قد جعلتني أحمل. أ ليس كذلك؟

- هذا أمر طبيعى بين الزوجين اللذين ينامان في الفراش الواحد.

لكن الزوجة هزت رأسها، نفية كلامه، وقالت:

- ماذا أخفي لك، يا حبيبي. في الحقيقة إن صحتي لم تسمح بذلك، حتى إذا أويت إلى الفراش الواحد مع زوجي. قد حدثت البرودة في بطني لآثار المرض الذي أصبت به في بطني، حين كنت صغيرة، ولذلك، كل مرة حدث فيها جنين في بطني، سقط. ولذلك، كنت قلقة وخائفة على طردي منك. ولكنك جئت ببذور البقدونس قائلًا إنها مفيدة لأمراض البطن، وزرعتها. حينذاك، كنت مسرورة جدا.

بقي كودول يحديق في وجهها. كان من الصعب أن يصدق نفسه متسائلا كيف عساه أن يعيش هكذا دون أن يعرف حالة زوجته الصحية.

- ربما كان البقدونس دواء مناسبًا لجسمي. منذ البداية، كان سائغا في فمي. كل يوم أكلت فيه الصلصة المتبلّة بها، وشعرت براحة بطني ودفئه بالتدريج يوما بعد يوم. وحين أكلتها باستمرار كل يوم دون توقف، أصبحت حاملة أخيرا هكذا، وإني أشعر بالجنين يتحرك.

بعد أن أصغى إليها، أحس كودول بأن جسم زوجته صار ممتلئا إلى حد ما.

- ولذلك، قلت لك «شكرا».

ضم كودول زوجته فجأة إلى صدره بشدة، وقال:

- لا تقولي هكذا. في الحقيقة إنني لم أعرف حالتك الصحية. يحي أنا! حقا إنني بليد.

- لا، يا حبيبي! لولاك أنت الذي تملك عينين صائبتين، لما زلت غير... إن

الإنسان مثلك أنت الذي تملك رغبة في نشر أشياء أفضل ولو واحدة منها في قريته هو وحده يستطيع أن يعمل من أجل أفراد أسرته، ويغدو مساعدا للقريبة وأبعد من ذلك للبلاد أيضا.

قولها هذا أثار إعجابه ولمس شغاف قلبه.

- شكرا يا حبيبي!

- يا حبيبي!

في ربيع العام التالي، جمع الزوجان بذور البقدونس الناضجة جيدا، ووزعاها

على كل الأسر في القرية، وعلماهم حتى طريقة صنع كيمتشي بالبقدونس.
هكذا، صار جميع أهالي هذه القرية يتناولون كيمتشي من البقدونس لذيذ
المذاق وذا فاعلية دوائية، وأثنوا على كودول قائلين بالإجماع إن هذا العمل لا
يمكن القيام به إلا كودول سريع التأثير بالجدید.
أخيراً، أصبحت تنتقل إلى الأجيال القادمة عادة زرع البقدونس وصنع كيمتشي
به وتناوله في محافظة هوانغهاي.

حيثيات نشوء الأطعمة الكورية

تحرير : يون يونغ إيل، باك سونغ إيل

ترجمة : كيم بونغ نام

الناشر : دار النشر باللغات الأجنبية
جمهورية كوريا الديمقراطية الشعبية

الإصدار: نيسان/ أبريل ٢٠٢٦

رقم : ٢٦٠٨٨٠٤٨٨٨٤٧

E-mail: flph@star-co.net.kp

<http://www.korean-books.com.kp>

نشوء الأطعمة الكورية

حيثيات

ISBN 978-9946-0-2865-1



9 789946 028651 >

