

## لم يكن هتلر هو الوحيد الذي يختبئ في الملاجئ

الكتاب: ملجأ تشرشل  
تأليف: ريشارد هولز  
ترجمة: عبد علي سلمان

غرفة نوم، وتم حفظها كما كانا بالضبط إلى اليوم أسفل من الصندوق المعدني الأحمر الذي كان يطفئ فيه سجائره. وتعود أصول بناء غرف مجلس وزراء الحرب إلى الإدراك المتنامي لدى المخططين في ثلاثينيات القرن الماضي من أن القصف الجوي سيلعب دورا حاسما في الصراعات المستقبلية. وقد اقتعت الخسائر المدنية التي سببتها القاصفات الألمانية والإيطالية الانتقامية أثناء الحرب الأهلية الإسبانية، اقتعت الحكومة البريطانية ضرورة حماية سكان لندن. وإذا كان يتوجب حماية القيادة العليا، فإن هناك حاجة لبناء ملاجئ عميقة تحت الأرض على عجلة قدر الإمكان. وابتداء العمل في صيف 1938 بتحويل غرف التخزين في السرايب العميقة تحت وزارة الخزانة إلى ما كان يُعرف حينها بغرفة الحرب المركزية التي لم تتضمن حينها أكثر من غرفة خرايط وفسحة للاجتماعات. وكانت تناسب أعضاء البرلمان بما أنها تقع تقريبا في منتصف الطريق بين 10 داونتنغ ستريت (مقر الحكومة) والبرلمان. وانشاء أزمة ميونخ في ايلول عام 1938 كانت الغرف تظل بطواقم كاملة من الموظفين مخافة اندلاع الحرب، لكنها لم تكن (شغالة) بالكامل إلا قبل أسبوع من ابتداء الحرب في السنة التي تلت. وتم العمل بها بوصفها ذات نفع مؤقت لحين بناء ملاجئ حسب التوصية في امكانه أخرى كصالح منفع لستراتيجيات كبار المسؤولين البريطانيين للسنوات الست القادمة. وانعقد في 21 تشرين الأول 1939 أول اجتماع وزاري هناك برئاسة رئيس الوزراء آنذاك نيفل

تشمابرلين، ولم يكن أحد يحب كثيرا ان يجتمع تحت الأرض، خصوصا وان لا واحدا على ما يبدو قد توقف عن التدخين عندما كانوا في الاسفل هناك، لكن مع الحرب الكالامية التي من المحتمل ان تتحول إلى حرب حقيقية على كامل ارض الصراع، اندك كل شخص أهمية التهيب للأسوأ. وما ان اصبح تشرشل رئيسا للوزراء في أيار 1940 حتى قام بزيارة خاصة وأعلن: هذا هو المكان الذي سأبقي الحرب منه. وبدأ تشرشل يعقد اجتماعات وزياراته في الغرف الحربية في يوم 29 تموز 1940 قبل أيام قليلة من بدء قصف لندن واهراقها (لندن بلتز). وكان ذلك هو الاجتماع الأول من مجموع 119 اجتماعا لمجلس وزراء الحرب التام هناك، وكانت اصوات انفجارات القنابل واسلحة مقاومة الطائرات والشظايا المتساقطة لا تسمع خلال مشاورات مجلس الوزراء، ولكن ما كان احد ليخبر على وجه اليقين ان كانت الدفاعات الكونكريتية السمكية واكياس الرمل ستصمد امام ضربات مباشرة من قنبلة المانية شديدة الانفجار. ونجت الغرف باجوبة في 26 ايلول 1940 بعد ان ضربت قنبلة الدراجات التي تقع فوقهم تقريبا وهو الامر الذي دفع الحكومة لبناء كتلة كونكريتية ضخمة لحماية غرفة اجتماع مجلس الوزراء نفسها. وعلى الرغم من سقوط 140 قنبلة على الأقل في مجال (القاعة البيضاء) في شهر شباط اللاحق فقد نجت الغرف من الاضرار الجسيمة. وينتقد بيتي جرين الذي كان يعمل بالسكرك تارية هناك في ذلك الوقت: لقد اعتدت ان اقضي ليالي نائمة، وفي بعض الاحيان امضي ثلاث ليال وانا اعمل

عن الاويرفر البريطانية



## أربعة قرون من تطور الأكلات الشعبية

في يوم من الأيام، ضل هنري الرابع طريقه في رحلة صيد، فوجد كوخ حارس في غابة (سونارت) وبطبيعة الحال وليعد الغاية عن المدينة لم يعرف الرجل ملكه لكنه قدم ما أمكنه من المأكول والمكان المريح، وبعدها تبادل الاثنان الحديث على طاولة الطعام التي فاحت منها رائحة زكية ليخنة كثيرة التوابل وناقشا مواضيع مختلفة لا يمت أحدها بصلة إلى الآخر. ومن البديهي ان لا يصدق احدنا ببقية وتفاصيل هذه الحكاية المقتبسة من مسرحية ذات مضمون سياسي كتبت في القرن الثامن عشر لإبراز الأسطورة الذهبية للملك هنري الرابع (القريب من شعبه لدرجة تقاسم الطعام معهم على مواثهم).

٢- الزبد والجبن  
يستخدم الزبد في الطبخ لدى الميسورين بينما يكون الجبن مبروشا العجل أو لحم الحمل. والكالات في الصوم ويعد الجبن طعاما شهيا  
٣- اللحوم  
هي عصارة اللحم البقري والصلصة البيضاء، وهي طريقة لتسوية لحم العجل أو لحم الحمل. وتخص هذه الأكلة أفراد عائلة تناول البخنة كثيرة التوابل مضرراً للعافية. وفي العصور الوسطى، كانت البخنة تتألف من البصل ممزوجاً مع لحم الثور أو لحم الحبار، وتدرجياً أصبحت بخنة الأرانب هي الطبقة المفضلة وأتمونجا للترف والرفاهية وأكلة مميزة في عهد هنري الرابع كما في القصة التي ذكرناها مسبقاً، هكذا أخفى اسم البخنة حقائق تاريخية متباينة للعافية بحسب شريحة المجتمع الذي تنتمي إليه.

١- التوم والبقونس:  
ويعد هذان العنصران نباتا سائدا بالنسبة للفلاحين والقرويين. فالنوم علاج طبيعي لأولئك المعتادين على تناوله. وفي العصور الوسطى، كان الطعام السائد للطبقات الاجتماعية كافة، إلا ان البعض منها وبمرور الزمن بدأ يتجنب أكل التوم للرائحة غير المستحبة فيه. وأصبح كل من يتناوله مذموماً في عهد الملك هنري الرابع. ولتفادي هذه المشكلة، اقترحوا أكل البقدونس بعد تناول التوم، ومن هنا يأتي اتحاد الإثنين معا ليتمتلا عنصرين مفضلين في إعداد الأكلات الشعبية.

الكتاب: الأكلات الشعبية  
تأليف: مادلين هورير  
ترجمة: إيمان قاسم ذبيان

وهذا ما بحثته في كتابها الأكلات الشعبية الذي تناول تاريخ المطبخ الأوروبي من عام 1500 إلى عام 1900... ويذهب هذا الكتاب بعيداً في وصف أكلات الطبقات الفقيرة والمعدمة بعيداً عن طعام النبلاء والملوك (البرجوازي). وفي بدايته، نجد وصفاً دقيقاً لحقبة تمتد من العصور الوسطى إلى القرن التاسع عشر حيث كان الخبز المادة الأساسية لطاقة الإنسان. ولا بد من القول ان هذه المعلومات حدثت بطريقة طبخ الطعام حيث يقتات الناس على المرق والحساء المركز الذي يبقى لعدة أيام بعيداً عن الوجبات الشوية التي تكون عادة ذات مفهوم خاطيء لعدم الاحتفاظ بدهون الحيوانات.

ولو تقلبنا وجود سنوات من الفخط في التاريخ لقلنا أن أجداننا قد عرفوا سوء التغذية أكثر من عدم كفايتهم للغذاء، فحسنتهم اليومية كانت مذبذبة وغير منتظمة، وهي مليئة بالسكريات والهيوليات النباتية ومفتقرة إلى البروتينات الحيوانية والسحوم، لهذا السبب، إبتعد هؤلاء عن المرق والحساء كي يحتفظوا بنسبة جيدة من السحوم والدهون. ولم تنس المؤلف التي تحدثت عن التغذية، نتائج تقسيم السكان الذي بدأ يتطور نحو عام 1850 ليختار كل شعب أكلة معينة، وباجتيازنا لعرون عدة، قدمت مارلين نوعاً خاصاً بعناصر غذائية عدة أو طرق تحضير الوجبات القديمة التي أضحت تنتمي لمطبخ اليوم بشكل أو بآخر. بينما تميزت بداية العصر الحديث بظهور وجبة (الكروش) الطعام المفضل الذي يثير متعة كبيرة لدى تناوله، وفضل الطباخون استخراجها من الذبائح وهي في المسلخ حيث لا تزال أوصل الذبيحة طرية ورخوة، وشيئاً فشيئاً، أصبحت هذه الشهيبة ذاتها تثير ايرلندا، وبحرب اهلية ودولة حرة استمرت عضوة في الكمنويلث البريطاني.

## أيام مشهودة للمقاومة الايرلندية



الدقاتن الاولي ليزوغ نهار عيد الفصح في ايرلندا عام 1916 تبقى متميزة لا يمكن نسيانها في التاريخ الايرلندي الحديث مع انها لا تعتبر حسب اعتقاد البعض دقاتن جوهرية، والدراسة التي قدمها جارلس تاونستد شاملة وأساسية بشأن هذا الموضوع على الأخص. وفي ذلك اليوم احتلت مجموعة مسلحة من الثوار المكتب العام للبريد في دبلن صبيحة يوم عيد الفصح عام 1916، معلنين بذلك بدء أسبوع من التمرد ضد الحكم البريطاني. ولم تكن الغاية في ذلك إشعال ثورة ناجحة في الشوارع، بل تأجيج روح المقاومة في قلوب الايرلنديين وعقولهم.

الكتاب: دبلن 1916 - حصار المكتب العام للبريد  
تأليف: كلير ويلز  
ترجمة: ابتسام عبد الله

وشكرا لرد الفعل القاسي والوحشي للسلطات البريطانية، الذي كان عاملاً قوياً من عوامل تأجيج المقاومة، وكما أشار إلى ذلك وب. بيثس الشاعر الكبير، أن السياسيين القدامين من المستقبل من الاجيال الايرلندية سيقومون بتشييد نصب لتخليد اجدادهم، في مكتب البريد، كما يشير الأميركيون إلى اجدادهم في نكرو في ملقو.

وفي كتابها: دبلن 1916، حصار المكتب العام للبريد، تروي المؤلفة كلير ويلز التفاصيل المتعلقة بذلك الاسبوع التاريخي غير الاعتيادي ومن الامور التي تناولتها: الطعام الذي حصل عليه المتطرفون وكيف والطريقة التي تم فيها نقل الرسائل من داخل المكتب إلى الآخرين في الخارج، الجو العام للمقاومة في مركز مدينة دبلن، حالة الرجال والنساء الذين شاركوا في ذلك الحدث العام. إن ذلك اليوم والاحداث التي تعاقبت بعدهت كان أشبه بمسرحية شاهدها جمهور كبير بين مؤيد (ومعارض) المعارضة جاءت بطبيعة الحال من الجانب البريطاني وقادها مايكل كوتلز الذي شن حملة مضادة في اليوم التالي للانتفاضة، أما قائد الحركة فكان باتريك بيرس الذي خطب اصام الثوار مؤكداً لقد مسحتنا اللطحة السوداء من تاريخ ايرلندا. "لطخة عام 1843". وكان يعني بذلك، عدم دعم



عن التايمز

Madeleine FERRIÈRES

NOURRITURES CANAILLES

وفي بداية العصر الحديث، أصبحت الأسماك مطلباً شعبياً وتعد (السمكية) الأكلة المفضلة الموجودة في كتب الطبخ البرجوازي فيما بعد. وفي عام 1840 تضاعف واستهلاك اللحوم لمرتين في أوروبا لاسيما لحم البقر، وبدأت أصابع البطاطا ترافق شرائح اللحم المقلي في المطاعم الصغيرة التي تقدم فضلاً عن ذلك اضلاع الخروف أو العجل أو النقايق، والتطور ذاته حدث على بعض المواد الغذائية التي تغيرت هي الأخرى بصورة جذرية اليوم بسبب من الاختبارات على جيناتها الوراثية، ولا ننسى مع هذه الأكلات، البطاطا التي أصبحت طبقاً شعبياً مميزاً ومعروفاً لاسيما بعد الفخط الذي أصاب فرنسا بعد عام 1770، وكانت تسلق بالماء ثم تاكل، وتدرجياً سمح وصول زيت الفول بخفض أسعار الزيوت الأخرى، علماً ان هذا الزيت كان أكثر استخداماً من زيت الزيتون المعروف بندرته وارتفاع ثمنه.

عن صحيفة اللوموند الفرنسية